

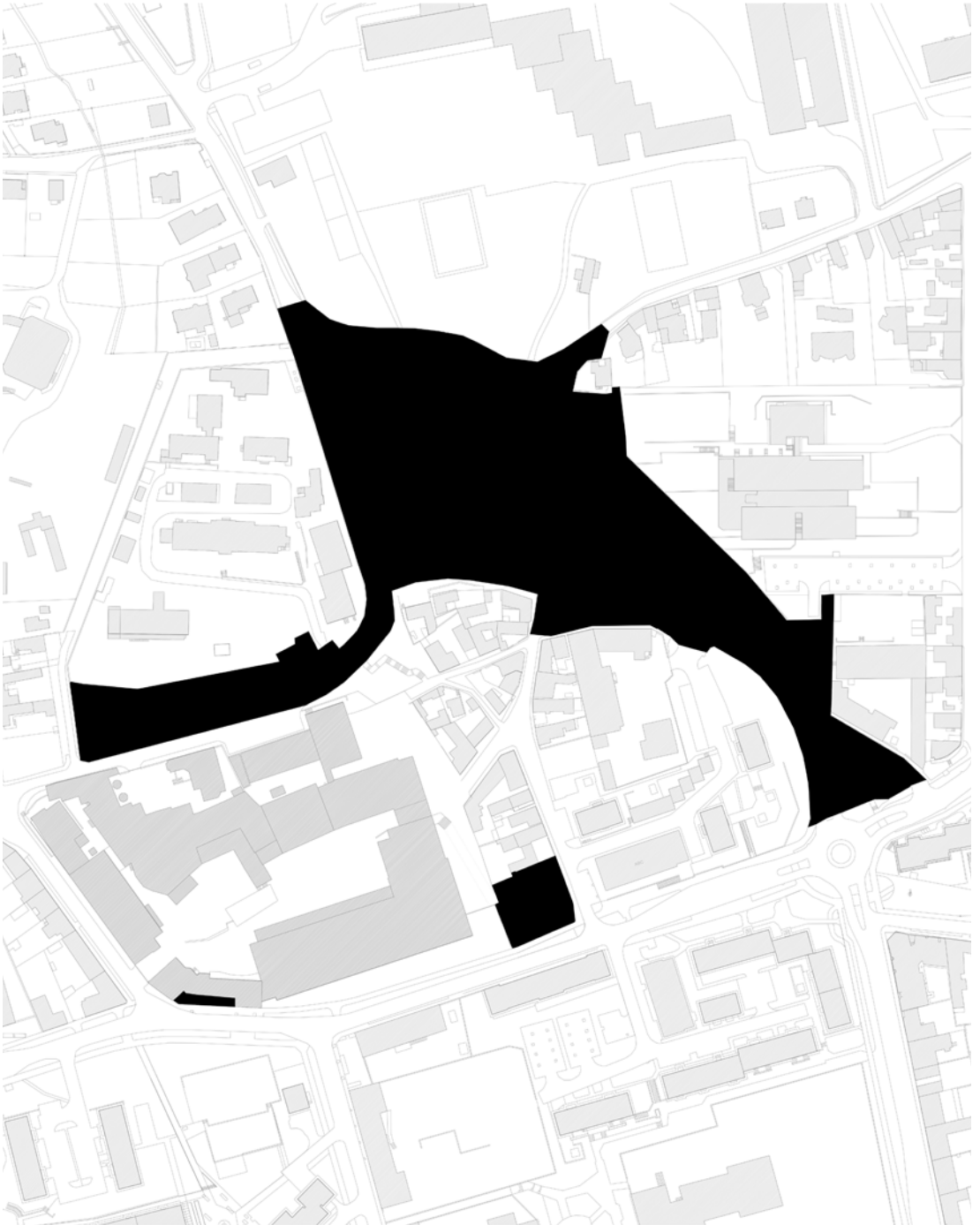
REGENERÁCIÓ

A Pécsi Sörfőzde és környékének fejlesztése

Farkas Petra, DLA Disszertáció

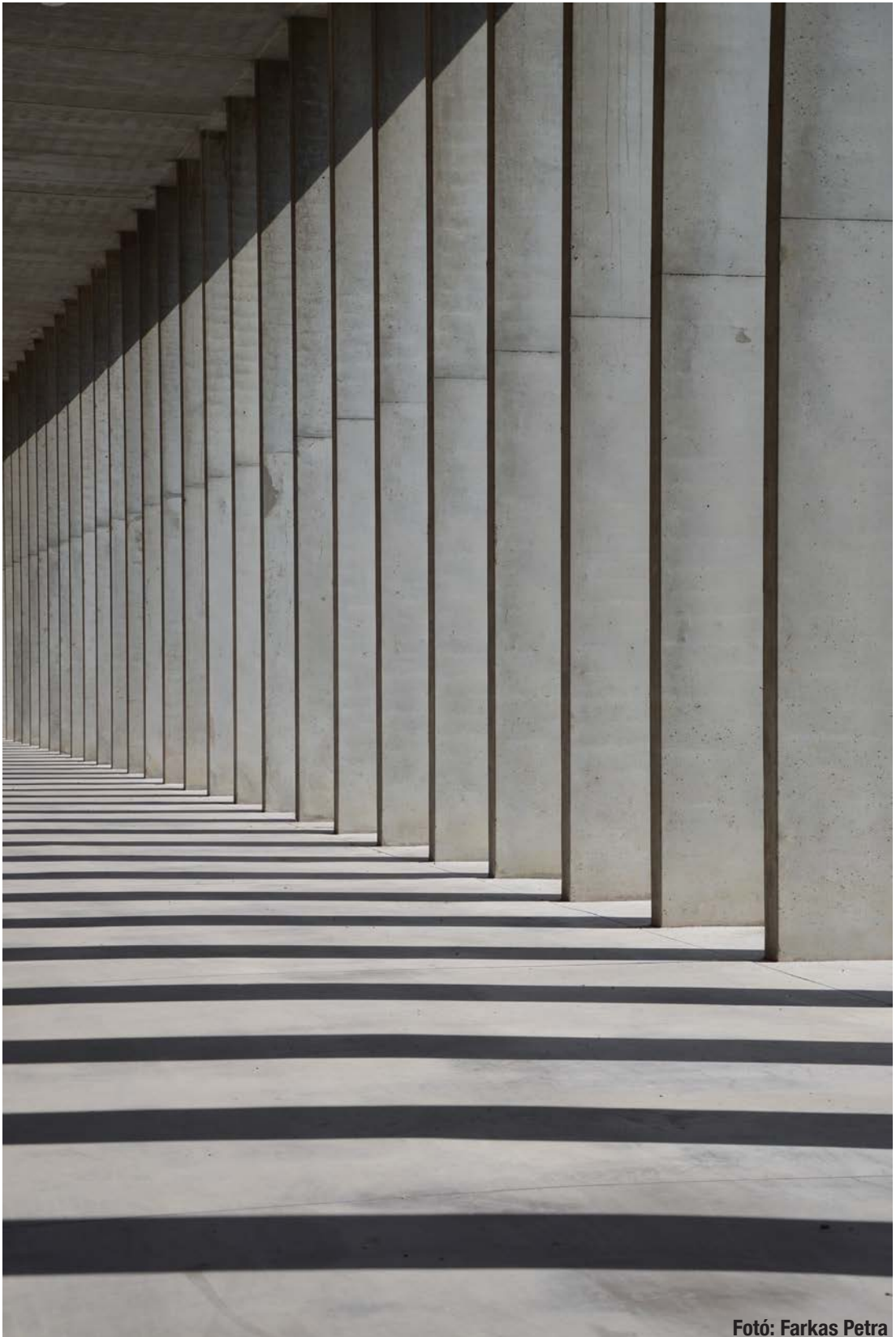
Breuer Marcell Doktori Iskola, 2016

Témavezető: Veres Gábor DLA



Tartalomjegyzék

Építészeti útkeresésem	7
Indíttatás	9
Bevezetés	10
Regeneráció	12
Fenntartható regeneráció	15
Múlt_ A sör és a sörfőzés története	16
A sörfőzés Pécssett	17
A gyár környékének változása	29
Jelen_ A Sörgyár és környéke, Beépítés	31
Egyetemváros	32
A Pécsi Településrendezési Tervben történő változások és ennek hatása a környék és a sörgyár tömbjének alakulásában	35
Jövő_ A Sörgyár környékének területfejlesztési koncepciója	41
A Pécsi Sörfőzde Látogatóközpontja és Pécsi Sörök Boltja	49
Jövő első állomása_ Az STB Street Food & Bar , mint megvalósult mestermunka	65
Összegzés	104
Műjegyzék	105
Absztrakt	106
Tézisek	109
Hivatkozások	110
Irodalomjegyzék	111
Köszönetnyilvánítás	115



Fotó: Farkas Petra

Építészeti útkeresésem

Az építész diplomám megszerzésekor a válság kellős közepén találtam magam. Ez már az egyetemi évek alatt is sejthető volt, hiszen gyakorlati helyet is kizárólag ismeretség útján lehetett szerezni. A megbízások, munkák hiánya a dla-s tanulmányaim első éveiben is megmutatkoztak. Kevés volt az épülettervezési megbízás, inkább az építészet határterületihez kapcsolódó feladatokkal láttak el minket: grafikai, installációs, formatervezési, kutatási projektekkel foglalkoztunk. A kor gazdasági helyzetének folyamánya volt mindez; ahogy szépen lassan lábalunk ki a válságból, egyre nagyobbak a megbízások, de még mindig a felújítások, áttervezések viszik a prímet.

Ebben a nehéz időszakban az itthoni dla-s tanulmányok mellett külföldön kerestem az utamat. Ösztöndíjaknak köszönhetően építész gyakornokként először egy veronai irodában, az AAPA Architetti Associati Pasini Agoston stúdióban, majd a római BiCuadro Architetti-nél dolgozhattam. Az építészeti munkák mellett főleg belsőépítészeti projekteken dolgoztam, és ez hazatérve sem igazán változott. Az iskolai feladatok mellett önálló belsőépítészeti munkákat kezdtem elvállalni és jelenleg is belsőépítész tervezőként dolgozom.

Ez a három év számomra az útkeresésről szólt. Tulajdonképpen önmagamot és a szakmában lévő helyemet kerestem-keresem. Hiszen ez a keresés örökké tart, mert a világ is folyamatosan megújul. Változnak a külső tényezők, a munkák jellege és változik az építészek szerepe, megítélése. Új kihívások jelentkeznek, egyszerre kéne szociológusnak, klímakutatónak, grafikusnak, menedzsernek, mérnöknek és művésznek, fotográfusnak, politikusnak, látványtervezőnek stb-stb. lennünk, mert jelenleg csak így tudunk a víz felszínén maradni.

Ez az útkeresés és folyamatos változás doktori értekezésemben is megjelenik. Témája egy mai, időszerű problémára fókuszál egy komplex tervben.



Fotó: Farkas Petra

Indíttatás

Disszertációmban a Pécsi Sörfözde és környékének fejlődését-fejlesztését három időbeli és térbeli síkon vizsgálom és mutatom be. A téma - a helyszínt tekintve - személyes indíttatású, hiszen Pécsen töltött kilenc évem alatt végig a vizsgált terület környékén laktam. Kezdetben csak szemtanúja voltam az itt végbemenő változásoknak, majd a sors úgy hozta, hogy én is részese lettem átalakításának.

A pécsi Egyetemváros egyik legikonikusabb épületegyüttese a Pécsi Sörfözde. A maláta illata időszakosan belengi a környéket, így még azokat is emlékezteti a jelenlétére, akik éppen nem látják. Ennek ellenére a gyár múltjáról ez emberek többsége szinte semmit sem tud, a Sörfözde az elmúlt időszakban zárványként funkcionált a térségben. A közelmúltban azonban több olyan esemény is történt, mely megváltoztathatja ezt a szituációt.

Értekezésem egy nagy, összetett mű, melyet a regeneratív építészeti hozzáállás és gyakorlat hozott létre. Ez a mű a gyár környékének regenerációja, egy területfejlesztési koncepció. Ebbe integrálódik két elkülöníthető munka, egy Látogatóközpont terve a Sörfözde tömbjében, és egy megvalósult belsőépítészeti projekt, az STB Street Food & Bar a gyár épületében.

Bevezetés

Mai világunkban minden gyorsan, dinamikusan változik: az ember, a társadalom, a környezet, a gazdaság... ezzel együtt ugyanilyen gyorsan kell változtatnunk építészeti hozzáállásunkon, mellyel együtt változik épített környezetünk, a település ahol élünk.

A város a sokszínűség megtestesítője, mind formailag, mind tartalmilag. Jelenlegi struktúráját történelmi, építési, pusztulási és átépítési rétegek sokasága adja. De ezen rétegek összetétele folyamatosan változik, ahogyan változnak a benne élő társadalom igényei és a divat is. Ezek a spontán változások a katalizátorai a mindenkori harmonikus lakókörnyezet, az élénk gazdaság és kiegyensúlyozott társadalmi szerkezet fenntartásának, melyek csak úgy valósulhatnak meg, ha folyamatos után-követéssel beavatkozásokat eszközölünk.

Korunkban a városoknak szembe kell nézniük mind a szerkezetük és épített területeik elavulásával, mind pedig a gazdasági szerepük és a lakosság társadalmi jellemzőinek változásaival. Legyen szó városra, városrészre, tömbre, épületre, épületrészre kiterjedő vizsgálatról és a beavatkozások típusairól.

Ezen beavatkozások típusai a következők lehetnek:

"_Városmegújítás: célja az elszegényedett városnegyedek és elhagyott területek kicserélése olyan nagyszabású projekteken keresztül, amelyek a lakásokhoz, szolgáltatásokhoz, közlekedési rendszerekhez, szabadidős területekhez, stb. kapcsolódnak. Az ott élő közösségek számára gyakran magasak a városmegújítással járó költségek és az ilyen típusú tevékenységek kivitelezése manapság már kevésbé gyakori, mint évtizedekkel ezelőtt

_Városregeneráció és revitalizáció: célja az egyes városi területek elavult társadalmi-gazdasági alapjának átalakítása egy fenntarthatóbb társadalmi-gazdasági alappá új tevékenységek és cégek vonzásával, a város szerkezetének modernizálásával, a városi környezet javításával és a társadalom szerkezetének diverzifikációjával

_Városrehabilitáció és restauráció: célja elsősorban a városi környezet épített örökségének helyreállítása és megőrzése, beleértve az ökoszisztémákat is. A történelmi épületek és városkép megújításán túl ezek a tevékenységek magukban foglalják a technikai létesítmények modernizációját és a környezeti és biztonsági normák és szabványok betartását is."¹

Regeneráció

Disszertációmban egy olyan tervezési munkát mutatok be, melyet a legjobban a regeneratív építészeti beavatkozás jellemez.

A regeneráció szó jelentése felfrissítés, újraképződés, újra használhatóvá tétel, működésbe hozás. Építészeti vonatkozásban ez azt jelenti, hogy a már meglévő épített környezetben végzünk olyan beavatkozásokat, melyek pozitív módon befolyásolják annak további működését.

A városok és városrészek történelmében folyamatosan változott a regeneráció koncepciója. Minden civilizáció megalkotta saját ideális városát, bár az évszázadok alatt más-más elnevezéssel illették. Már az antikvitás korában, a reneszánszban és a későbbi korokban is foglalkoztak az tökéletes város elméleti meghatározásával. Vitruvius és az ő műve alapján Leon Battista Alberti is meghatározta 'tíz könyvében', hogy szerintük mi az ideális város. Míg Vitruvius gyakorlatiasan gondolkodott, addig Alberti az építészet alapjainak filozofikus meghatározására törekedett. Elemezte a városokat és az egyes épülettípusokat, majd ezek alapján a perspektíva segítségével meg is rajzolta az ideális formájukat. A reneszánszban Alberti mellett Piero della Francesca és Leonardo da Vinci is megalkotta a saját 'Ideális város'-át.

Az utopisztikus város fogalmát először Thomas More (Mórus Tamás) használta. Elsősorban nem építészeti értelemben, hanem társadalmi lenyomatként. Ő egy reformokkal teli optimista előképet vázolt esztétikai értékekkel, a technikai újítások helyett politikai és pszichológiai gondolatokkal.

Az ideális város fizikai megvalósulásai az erődépítészetben érhetőek tetten a 17-18. században. Ezeket a védelem okán zárt struktúra jellemezte, de a falakon belül egy kisebb város élete zajlott.

A francia hadmérnök és építész Vauban 44 megépült erődítményének tervezésekor is az ideált kereste, ahogy Napóleon építészje Jean Jacques Moll is a több száz lakó számára készített terveiben.

A legtöbb 19. században készült városideál tervei inkább az utópia jegyében született jövő-képek. Ezek az ipari forradalom hatására készültek, az új anyagok és szerkezetek a tervezőt fantáziája elengedésére bíztatták. Ilyen volt Le Corbusier több metropoliszra készített ideális városterve, melyekben a teljes régi struktúrát, hagyományos beépítéseket lebontásra ítélte. Helyükre 20-30 emeletes zöldben úszó magasházak telepítésével gondolta megvalósítani az ideális várost. *"Később az újabb városutópiák Yona Friedmantól Arata Isozakiig már nem gondoltak minden hagyományt megsemmisíteni, ezért az új várost a történeti városszövet fölött, monumentális pillérek tartotta sejtekből növesztették fel. Ezeknek a város-vízióknak közös sajátja volt, hogy a városok túlnépesedési problémáit úgy kívánták megoldani, hogy a beépítést és az emberek mozgásait gyakorlatilag elszakították a földtől, felvitték a szabad térbe. A térélmények sora így már nem csak az alapsíkon, az utcákon és a tereken mozgó ember élménye, hanem egy háromdimenziós mozgáshoz kötődik, s ezzel egy eddig soha nem volt, a tér egészére kiterjesztett, valóban háromdimenziós városépítészetet jelenítettek meg."*²

Az utópiák a technikai vívmányokkal megoldható lehetőségek határait súrolták, és ha nem is valósultak meg teljesen egészben, ezek a víziók hatással voltak az új városok építészetére. Innen eredeztethetőek a felhőkarcolók, lakótelepek, bevásárlóközpontok stb. Ezek az utópisztikus várostervek nem vették figyelembe, hogy a városok nem csupán műszaki létesítmények, hanem társadalmi képződmények.

Az 1933-as Athéni Karta is a modernizmus progresszív gondolatait vitte tovább. A rendezetlen városrészek

helyébe teljesen új városi struktúra kialakítását javasolta. Követendő példának szabadon álló épületek építését javasolta, melyeket kiterjedt zöldfelület vesz körül. Ez a szellemiség a II. Világháború utáni nagy lakás,- és városépítési 'boom' alapjául is szolgált. De kiderült, hogy az emberek nem szívesen laknak ilyen környezetben. Az újonnan kialakult lakótelepből hiányzott a városi funkciógazdagság és az esetlegesség, a zöldterületek hamar elhanyagolttá váltak. Az 1998-as Új Athéni Karta igyekezett ezeket a problémákat megoldani, lényege a települések társadalmi tartalmának definiálása. A toleranciát és városi sokszínűséget a városrendezésben is hagyni kell érvényesülni.

Ma már nem új városok építése a cél, hanem a meglévők modernizálása, és a folyamatos változásokhoz való igazítása. Minden város, minden hely más és más, ezért nem lehet általános szabályokat létrehozni. A folyamatban már a helyspecifikus társadalmi, politikai, földrajzi, ipari és kulturális tényezőknek is szerepük van. Az Új Athéni Karta tulajdonképpen a regeneratív városépítésszét sajátosságait deklarálta. A regeneratív építésszét alkalmazása körülbelül harminc évvel ezelőtt, az 1980-as években kezdődött, de az 1990-es években vált tudatos építészeti módszeré.

A regeneratív várostervezés mindig helyspecifikus. Az adott társadalom, az adott városszövet és az adott gazdasági tényezők határozzák meg létrejöttét. Egy korábbi, megvalósult terv nem adaptálható, de szolgálhat iránymutatásként - véleményem szerint elsősorban a hozzáállást tekintve.

Fenntartható regeneráció

A fenntartható fejlődés biztosítása alapvető követelménnyé vált az építészetben, így a városfejlesztés területén is. Megköveteli, hogy a fejlesztés a közérdeket szolgálja, a hagyományos értékeket, a városi örökséget, a köz-, és zöldterületeket és a város körüli kultúrtáját védje, és igényli a modernizációt.

Azok a helyek lesznek sikeresek, melyek tartósak és rugalmasak a változásokra. A lényeg, hogy a terv a hely pozitív aspektusaira építsen, a hiányosságokat pedig orvosolja.

Ahhoz, hogy az eszközölt építészeti beavatkozások jól működjenek, nem csak épület szintjén kell fenntarthatónak lenniük, hanem társadalmi, szociális, gazdasági és környezeti vonatkozásban is. Ha ezen szempontok szerint készül a terv, akkor a haszon messze túlmutat majd az esetleges konstrukciós és gépészetből származó bevételi értéken. Társadalmi, környezeti, szociális és gazdasági szempontból akkor válik egy hely fenntarthatóvá, ha a tervezés gondos megfigyelésen, korábbi tapasztalatok és evidenciák felhasználásán és a majdani használók, a közösség érdekeinek figyelembe vételén alapszik. Élhető pedig akkor lesz, ha vegyes funkciókat ötvöz mind használat, mint munkahely, mind látogathatóság szempontjából. A mindennapokhoz szükséges könnyen megközelíthető szolgáltatások és tevékenységek - autó használata nélkül - egészséges környezet létrehozását eredményezik, ahol a lakók aktívabbá válnak.

Jelen disszertációban a Pécsi Sörfözde és környékének újragondolását, áttervezését mutatom be. Ehhez elengedhetetlen a Sörfözde múltjának bemutatása, a környék fejlődésének ismertetése.

Múlt_A sör és a sörfőzés története

A sör, illetve sör jellegű ital készítése több ezer éves múltra tekint vissza. Az első emlékek a Tigris és az Eufrátesz vidékéről lelhetők fel. E területen az ie. 4000-3000 között virágzó sumér kultúra régészeti emlékei tanúskodnak arról, hogy gabona erjesztésével készítettek italt.

Erre utaló emlék a párizsi Louvre-ban őrzött 4000 éves kőtábla, a tönkebúza sörkészítés céljára való hántolásának vésett képével. E korban a búzából kelesztetlen lepényt sütöttek, vízben megtaposták, erjesztették, majd ízesítették.

Az ókori Egyiptomban is - hasonlóan a sumér kultúrához - vallásos és világi sörkultúráról beszélhetünk, az időszámításunk előtti harmadik évezred közepéről ránk maradt kőbe vésett képek pontos képet adnak arról, hogyan készítették sör-jellegű italukat. A sörcefre számára átgyúrták a lisztpépet, majd részekre osztva savanyított kenyeret készítettek, amelyet a csíráztatott, majd vízbe áztatott gabona cefréhez tettek.

Az arab hódítók egyiptomi kultúráktól tanulták a sörkészítést, hiszen ahhoz, hogy a szükséges gabona rendelkezésre álljon, letelepedett földművelésre volt szükség. Európába latin és görög közvetítéssel érkezett a sörital készítésének gyakorlata. A korabeli ókori emlékek szerint az Európában élő népek, frankok, germánok, kelták, és britek egyaránt készítették a gabonák erjesztése útján a mai sörök korabeli ősének tekinthető italt.

A sör a legnépszerűbb ital a bor mellett. Kultikus értelmezése és jelentéstartalma sajnos fokozatosan visszaszorult a kereszténység elterjedésével; elvesztette azt a mitikus értékrendet, amely az ősi folyami kultúrákban jellemezte, a seres italok fogyasztása a későbbi korokban egyre inkább profanizálódott, ugyanakkor a társas együttlétek elengedhetetlen italává vált.

A középkor első, korai szakaszában a sörös italok főzése az egyházak, pontosabban a különböző kolostorok, szerzetesrendek kiváltsága volt. A szerzetesrendek gyógyító tevékenységének része volt a sörfőzés, mivel a vizet csak felforralva fogyaszthatták a betegségek megelőzése érdekében - elsősorban nagy pusztító járványok idején. Ezenfelül a kolostorok rendelkeztek azzal a szakmai tudással és technológiai feltételrendszerrel, amelynek birtokában jó minőségű sört főzhetek akár nagyobb mennyiségben is.

A középkori városfejlődés részeként azonban ez az egyházi kiváltság is elvilágiasodott. Nyugat Európában megjelentek a sörcéhek és egyre nagyobb számban a sörfőzdék - már Pécssett is. Bár erre vonatkozó dokumentumokkal csak a 18. század elejétől rendelkezünk, mert a század eleji kuruc-, illetve rácdúlás egyik pótolhatatlan vesztesége, hogy elpusztult a feudális kori vármegyei és városi iratainak zöme.

A sörfőzés Pécssett

Pécs városának középkori sörfőzéséről is csak valószínűsíthető adatokkal számolhatunk, így például arról, hogy a Pécssett 1301-ben megtelepült ferences rendház, kórház és menhely mellé már a 14. században sörfőzőt is telepítettek. A Szent Rókusról elnevezett épületegyüttesről kapta később az a domb is a nevét, ahol az ispotályos sörfőzde működött. A Rókus domb a pécsi sörfőzés egyik fontos helyszíne maradt a rend elköltözése után is!

A ferenceseken kívül a pécsi káptalan is fenntartott sörházat, ahová bizonyíthatóan már a 15. század derekán szállították a Komló nevű kisközség jobbágjai a komlót, a sörkészítés egyik fontos alkotóelemét. Valószínűsíthető, hogy a nyugati városrészben eredő Tettye patak partját övező őrlőmalmok közé már a 15. században felépítette a város saját kezelésben álló sörházat is.

A török hódoltság alatt sem szünetelt a sörfőzés, ugyanis a mohamedán vallási törvények nem tiltották a sör fogyasztását.

A Rókus-dombi ispotály sörfőzdéje is tovább működhetett Idrisz baba - jeles török gyógyító mester és bölcs (baba) - közreműködésével, aki a seres italok szakértője is volt. Idrisz baba pécsi síremlékét - türbóját - ma is szent helyként tisztelik a mohamedán törökök, az iszlám egyik legfontosabb európai zarándokhelyeként ismerik.

A török hódoltságot követő időszakban több tényező is kedvezően befolyásolta a sörkészítés fellendülését. Az egyik sajnálatos ok a várost majdnem megtizedelő pestisjárvány. A pestis ellen hatásos védekezésnek számított a vízforralás, s ebből fakadóan a sörfőzés is. Másik tényező, hogy az ostrom alatt elnéptelenedett pécsi lakosság folyamatos növekedésnek indult: míg a 18. század elején alig 2500 főt tartottak nyilván a korabeli polgárlisták, ez a szám a század végére megháromszorozódott. Az újratelepülésnek és betelepítéseknek köszönhetően a város polgárságának egyharmada németajkú volt, akik többek között magukkal hozták a fejlettebb nyugati sörfőzési és sörfogyasztási kultúrát is. Végül fontos megemlíteni, hogy Pécs szabad királyi várossá válásakor - 1780-ban - kocsmáltatási jogot kapott. A bor eladásából származó bevétel mellett a sör akója után 15 krajcár díjat szedhettek, mely bevételi forrásra a városnak nagy szüksége volt. Bár továbbra is a szőlő-, és bortermelés hozta a busás jövedelmet, a sörfőzők is nyereségesek voltak. Ekkor már országosan is elterjedt a város területén alapított sörházak bérbe adása, ugyan Pécsen több mint száz év kellett, hogy a város vezetése a jól jövedelmező vállalkozás közvetlen hasznáról lemondjon.

A 18. században a nagyobb sörfőzdek bevételét gyengítette, hogy egyre több házi sörfőzde működött a városban. Azonban a 19. században ugrásszerű fejlődés tapasztalható. A városi tanács 1837-ben felsőbb jóváhagyással el akarta adni a sörfőzdet, amit azonban nem hagyott jóvá a Helytartótanács, de a bérbeadásától nem zárkoztak el. A fejlődés fontos tényezője volt ebben az időszakban Hirschfeld Lipót megjelenése Pécsen. A bonyhádi gabonakereskedő az 1840-es években már kiépítette kapcsolatait a város és a megye sörházaival, malmaival és a kereskedőkkel a gabonakereslet



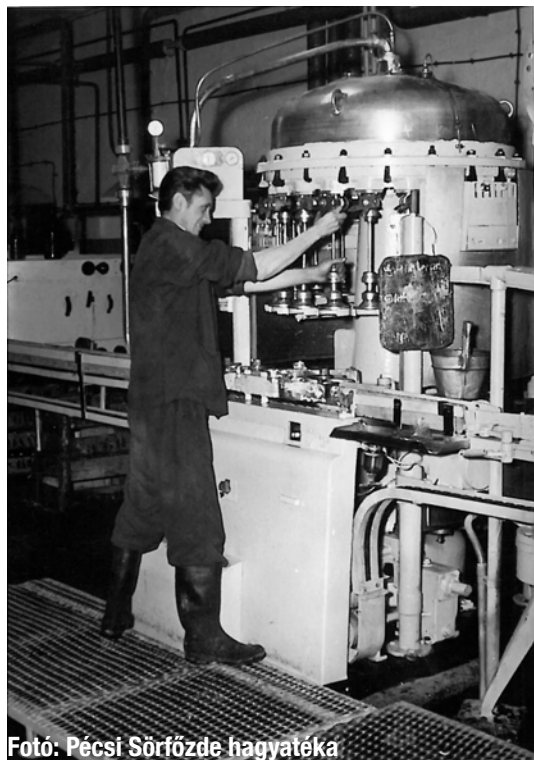
Fotó: Pécsi Söröző hagyatéka



Fotó: Pécsi Söröző hagyatéka



Fotó: Régi Pécs Facebook Portál



Fotó: Pécsi Söröző hagyatéka

biztosításáért. A család és a családfő Hirschfeld végül 1850-ben települt le Pécsett, azzal a nem titkolt szándékkal, hogy a megvásárolt, kitűnő adottságokkal rendelkező ispotályos sörfőzdét gyárrá fejleszti és felveszi a harcot a konkurenciával. 1851-ben meg is nyitotta sörgyárát a Rókus dombon. Hirschfeldnek egyetlen ellenfele Scholtz Gyula volt, aki a város tulajdonában álló Sörház utcai sörfőzde üzletszabaddalmi jogát nyerte el, ezzel a városnak két frissen induló sörgyára is lett, és ezek az új üzemek az egykori sörfőzdek hagyományaira alapozva, de már modern technológiával fokozatosan tértek át a nagyüzemi sörtermelésre.

A Hirschfeld-féle sörgyár volt az első a régióban, amely sikeresen alkalmazta a kor nagy technológiai vívmányát, a mesterséges hűtést, azaz a műjég adta minőségi előnyöket. A gyár fiatal és ambiciózus vegyésze Emanuel Kristian Scharbach a „mecseki karsztvíz kizárólagos alkalmazásához” dolgozta ki azt a főzési technológiát, aminek aztán a gyár sikereit köszönhetette. Az első hivatalos elismerést a Hirschfeld-féle sör a Pécsi Általános Kiállításon kapta meg 1888-ban, ahol aranyéremmel jutalmazták.

Ezt a sikert egy átmeneti pangási időszak követte, ugyanis a fogyasztásra kerülő sört Bécsből, Pestről és Grazból hozták, de még a cseh és morva sörök is előnyt élveztek a városi sörfőzdek termékeivel szemben. A helyi sörök népszerűsítésére az 1870-es években a Zsolnay-gyár művészi kidolgozású söröskorsókkal állt elő, melyeket közel 15 évig gyártott. A kerámiagyár segítségével jól jövedelmező üzleti fogás is volt egyben, mégis egy másik, mondhatni tragikus tényező bírt komolyabb befolyással a pécsi sörök elfogadottságában. Ez az felbecsülhetetlen károkat okozó filoxérajárvány, a szőlősgazdák réme volt. A Mecseken 1887-ben észlelték először, s 1889-re a történelmi borvidék jeles szőlői szinte teljesen kipusztultak. Ennek köszönhetően a sörtermelés és sörfogyasztás ugrásszerűen fellendült. Míg 1882-ben a Scholtz-féle sörgyár kb. 5000, a Hirschfeld pedig 4000 hektoliter sört főzött, addig 1891-ben a két sörgyár több mint 15 000 hektóra növelte évi termését, azaz háromszorosára nőtt a termelt sörmennyiség.



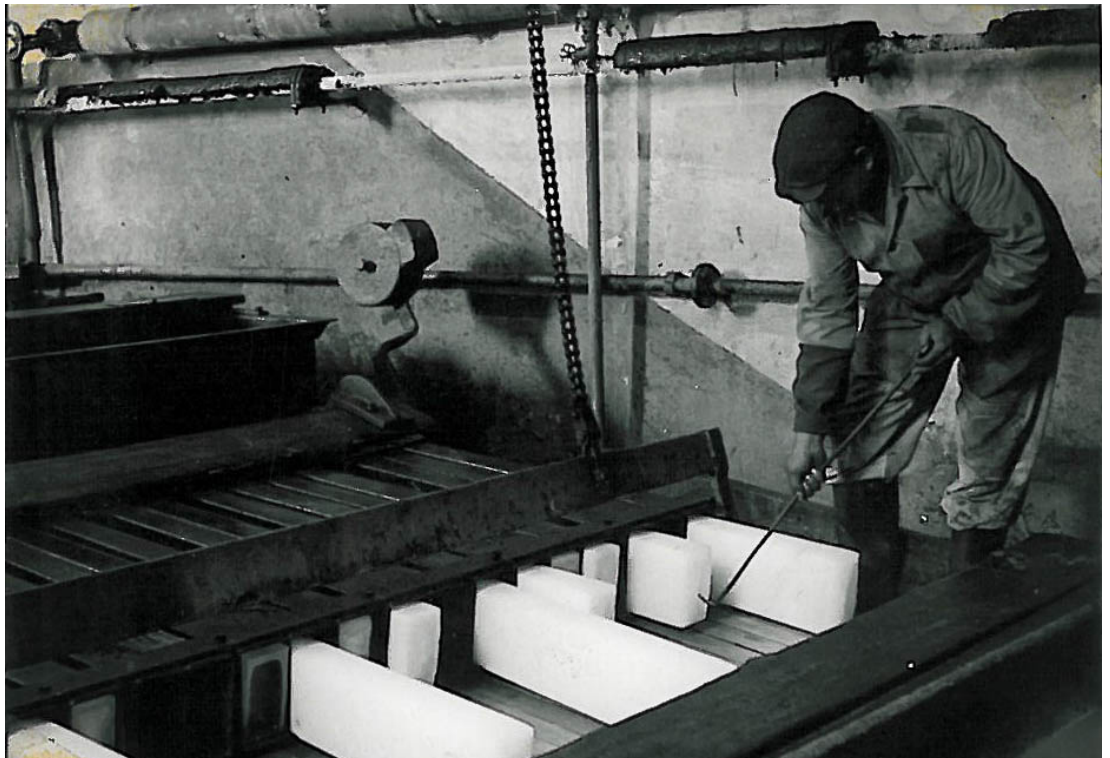
Két esztendő múlva 1893-ban megkezdte működését a város immáron harmadik sörgyára is a mai Mohácsi úton.

A sörgyárak és sörfőzdek elsősorban székhelyükön értékesítették a főzött italt: kocsmákban, éttermekben és más szórakozóhelyeken mérték ki az adott sörgyár termékét. A kezdeti bérleti és szerződéses rendszert a századforduló előtt kezdte felváltani a sörkimérő helyek felvásárlása a biztosabb és nagyobb haszon reményében. A folyamat egyik első kezdeményezője Hirschfeld Lipót volt, aki 1892-ben a híres kesztyűgyár-alapító dinasztia fejétől, Hamerly Jánostól megvásárolta az igen forgalmas Szigeti úton fekvő, a Három Varjúhoz címzett vendéglőt.

Az 1893. év a harmadik sörgyár létesítésén kívül a Hirschfeld-féle sörgyárnál is fontos fordulatot hozott: ekkor halt meg 95 éves korában a gyáralapító Hirschfeld Lipót, s ekkor írták át 47 éves fiára, Sámuelre a gyár tulajdonjogát. Az új tulajdonos nevéhez több műszaki kezdeményezés és fejlesztés fűződött még a századforduló előtti években: ekkor fejezték be az önálló műjéggyártó-telepet, 1898-ban pedig elkezdődtek az üzemnek jó minőségű vizet biztosító kutak fúrási munkálatai.

A 19. század végére mindhárom pécsi sörgyár biztosan állt a lábán, folyamatos műszaki-technikai fejlesztésük és egyre bővülő piaci lehetőségeik következtében. A több száz éves hagyományokkal rendelkező sörfőzés már kinőtte saját regionális kereteit, termékeit sikeresen értékesítette a Dunántúlon, Bácskában, sőt még Boszniában is.

A háború alatt 1917-ben a Hirschfeld-féle gyár magyarosítás céljából nevet változtatott: Pannónia Serfőző Részvénytársaság lett. A névváltozás szükségességét a társaság ügyvezető alelnöke, Fuchsl Arnold azzal indokolta, hogy *„a részvénytársaság minden ízében magyar, magyar tőkével alakult, és kizárólag magyar gazdasági érdekeket szolgál, helyénvaló tehát, hogy a társaság magyar volta cégében is megfelelően kifejezésre jusson”*.³



Az ezt követő években a gyár több ingatlant is megvásárolt a környező utcákban, valamint rekonstrukción esett át a gyár műjéggyára, mely így Pécs, Baranya és Somogy igényét ki tudta elégíteni.

Az I. világháborút követő időszakban az országban a söripar szenvedett leginkább. A lakosság a felére csökkent, viszont hatalmas borkészletek maradtak az országban, nagyon olcsón lehetett borhoz jutni. Magyarország Európa egyik legnagyobb borfogyasztó államává vált, ami a sörfogyasztás rohamos zuhanásával járt együtt. Az 1933-ban egyesült három kőbányain kívül csak három vidéki sörfőzde maradt az országban: Pécsen, Nagykanizsán és Sopronban.

A II. világháború okozta károk helyreállítása után, 1948-ban a sörgyárakat államosították, majd 1959-ben egyetlen cégbe - a Magyar Országos Söripari Vállalatba - vonták össze. A trösztbe szervezett Magyar Országos Söripari Vállalat Pannónia Sörgyára Pécsen már 1968-ban jelentős termelési értéket produkált. Ez többek között az új főzőháznak is köszönhető volt; nem csak az épület, hanem a berendezés is megújult. Két évvel később, 1967-ben megkezdtek az üzem nagy arányú korszerűsítését. A rekonstrukció keretében 1968-ban megépítették az ország legmodernebb erjesztőkádjait, új ászokteret hoztak létre, és új palackozó gépet vásároltak, amellyel el lehetett érni az óránkénti 16 ezres palackszámot. 1967-től áttértek a fahordós értékesítésről az alumíniumhordósra. A rekonstrukció következtében 100 000 hektoliterrel több sört lehetett előállítani. 1970-ben újabb, kilencmillió forintos rekonstrukció kezdődött, amelynek során felújították és korszerűsítették a Pécsi Sörgyár kazánházát, új olajtüzelésű gőzkazánt helyeztek üzembe, és megkezdtek a Pepsi-Cola üzem felépítését, majd az üdítő gyártását.

1971 elején egyfajta decentralizálási hullám indult meg az országban. Megszűnt a Magyar Söripari Vállalat, s a négy viszonylag önálló sörgyár a Söripari Vállalatok Országos Trösztjébe tömörült. Ettől kezdve a pécsi gyár Pannónia Sörgyár Pécs néven újra önálló vállalat lett. A tröszt egészen 1981. december 31.-ig működött, ezután a sörgyárak teljes önállóságot kaptak.



Fotó: Régi Pécs _Facebook Portál



Fotó: Régi Pécs _Facebook Portál

A trösztbe való gyülekezés alapvető változást hozott a Pécsi Sörgyár életében is: állandóvá vált az ellátási körzet - Baranyán kívül Tolnát és Bács-Kiskun megye egy részét látták el termékeikkel -, így biztossá vált a rekonstrukció 1972-ig történő befejezése is.

Az 1990-es években a magyarországi sörgyárakat privatizálták, emellett rengeteg kisüzemi főzde nyílt, mert az akkori szabályozás szerint a szüretlen sörök jövedéki adó mentesek voltak, és még akkoriban is létezett sörihiány. 1993-ban azonban a törvényhozók bezárták a jövedéki adó kikaput és a privatizált, külföldi kézbe került nagy sörgyárak olcsón és nagy mennyiségben ontották az ipari söroket. Ezzel a kisüzemi sörfőzdek nem tudták felvenni a versenyt és sorra bezártak.

A privatizáció során 1993-ban a Pannónia Sörgyár a Wenckheim család birtokába került, s azóta is az ő többségi tulajdonukban van. A Wenckheim család 1944-ig Békés megyében élt, így ha a tulajdonosok „gyökereit” tekintve nézzük, mára az egyetlen magyarnak tekinthető, magyar tulajdonú sörgyár.

Az 1994-95-ös években az új tulajdonos döntése alapján nemcsak a cég arculatát, a termékek minőségét és megjelenését modernizáltatta, hanem a cég nevét is megváltoztatta. Így a Pannónia Sörgyár ezentúl a Pécsi Sörfőzde Zrt. nevet viseli. Az tulajdonos célja, hogy a város és a régió erős otthona legyen söreinek, melyet az új név is reprezentál, s egyben hangsúlyozza, hogy nem gyártják, hanem főzik a sört.

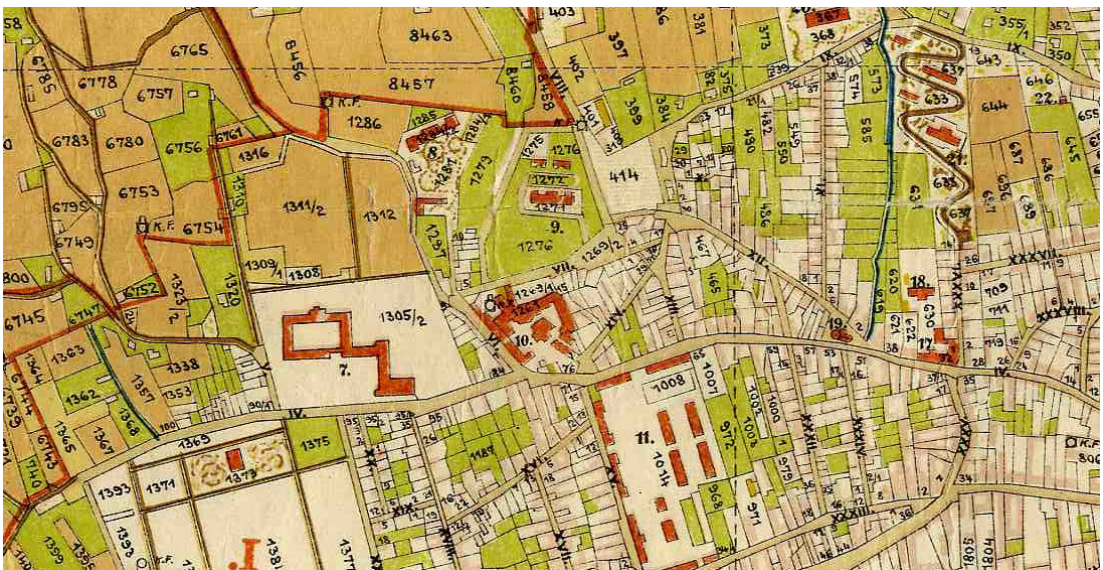
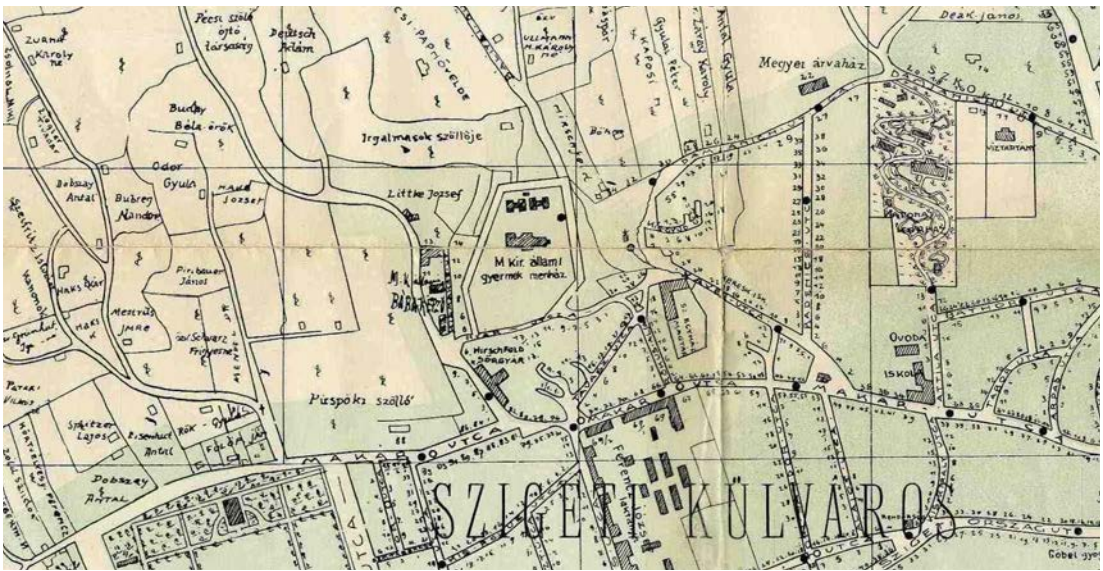
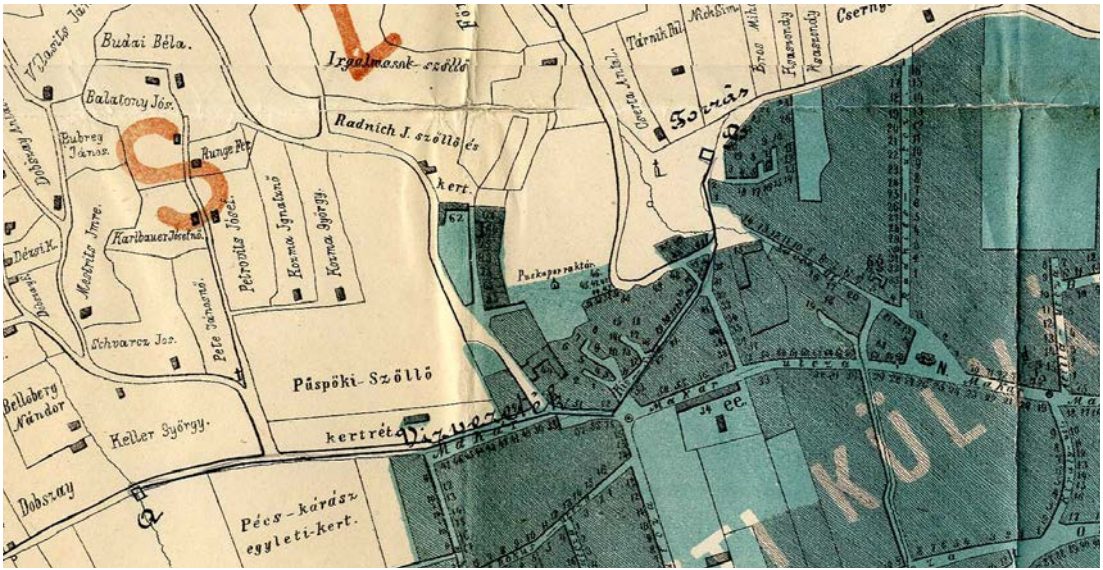
2016-ban a Pécsi Sörfőzde Zrt. Magyarországon elsőként lett jogosult a 'Magyar Termék' védjegy használatára a sörök tekintetében. A védjegyet a Szalon márkacsalád söreire kapták meg: a Szalon világos, a Szalon Barna, a Szalon alkoholmentes és a Pannonia dobozos sörök számítanak magyar terméknek. A Pécsi Sörfőzde tehát Magyarország legrégebb óta működő, magyar résztulajdonban lévő sörgyára.



Fotó: Régi Pécs Facebook Portál



Fotó: Pécsi Sörfőzde hagyatéka



A gyár környékének változása

Az 1950-es évek elejéig a város legnyugatibb pontja a gyár kéménye volt a Pius templom két tornya mellett. 1956-tól kezdődött meg a városrész újjáépítése. Az akkori szemlélet a Szigeti városrész struktúráját értéktelennek tartotta, ezért az új rendezési terv szerint a mai Honvédi utca - Szigeti út- Rókus utca - Ifjúság útja közötti akcióterületen gyakorlatilag mindent lebontottak. Új úthálózat, közművek és új épületek építését irányozták elő itt és többek között a Sörgyár keleti oldalán is.

„A program a tervezett módon befejeződött, és létrejött a korszak társadalmi, technikai meghatározottságának megfelelő homogén környezet, melynek ugyan a hagyományokhoz semmi köze nem volt, de a szomszédos, változatlanul kis egységekből álló, differenciált hagyományos környezettel nagyobb, területi léptékben a régi és az új között valamiféle egyensúlyt is teremtett. Különösen, mert építés közben sikerült megmenteni, és új funkciókkal korszerűsíteni is a területen lévő értékesebb, a hagyományos értékrendet közvetítő néhány hagyományos épületet.”⁴

A szomszédos tízemeletes panelházak 1972-ben épültek a gyár mellé, így a Sörfőzde bekerült a belvárosba.

Ezzel a fejlesztéssel a sörgyár pozíciója megváltozott, és a városrész alakulásával azóta is folyamatosan változik.

◀ Térkép részlet: 1877_XV.9.117 MNL Baranya Megyei Levéltára

◀ Térkép részlet: 1911_XV.9.145 MNL Baranya Megyei Levéltára

◀ Térkép részlet: 1920_XV.9.154 MNL Baranya Megyei Levéltára



Jelen_A Sörgyár és környéke

Beépítés

A Sörgyár körüli terület beépítés szempontjából nagyon eklektikus. Nyugatról és keletről az átépítést túlélte kisléptékű, családi házas utcák övezik, délről panelépületek, északra pedig nagyrészt az Orvosi Kar Klinikai épületei, illetve a török-kori emlékek. A gyár szegregációját ez a helyzet tovább fokozza. A Sörfőzdének három ipari bejárata van, a főbejárat kényszerű áthelyezésével pedig megszűnt a város felé való aktívabb kapcsolata.



Kis családirházas beépítés



Többszintes panelépületek



Egyetemi épületek



Közintézmények, Kiszolgáló funkciók



Pécsi Sörfőzde épületegyüttese

Egyetemváros

A Pécsi Tudományegyetem karjainak több, mint fele a Sörgyár környékének területen koncentrálódik. Ezért is nevezik a pécsiek Egyetemvárosnak.

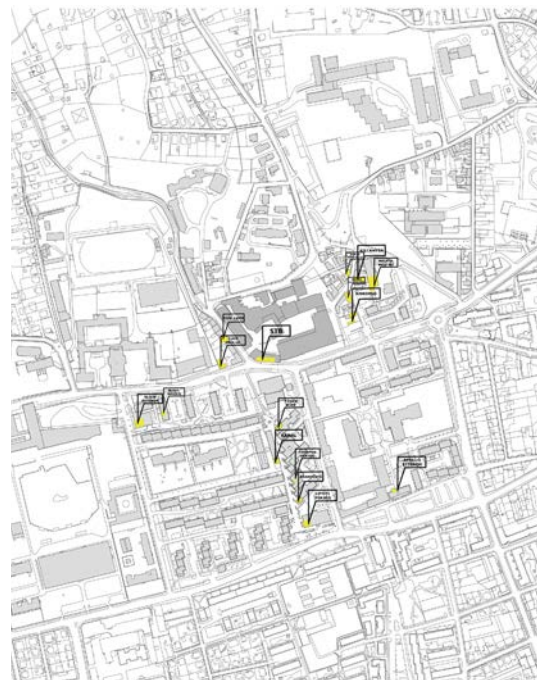
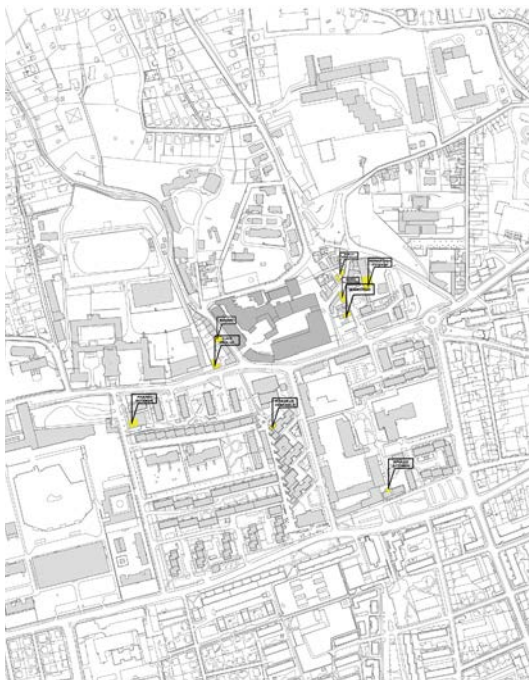
Az elmúlt 30 évben jelentős változáson ment át a terület. Ennek fő oka az, hogy a panelházak megépítésével városias jellegűt kapott, a másik pedig az egyetemisták számának növekedése. Érthető, hogy a karok közelsége miatt szinte minden hallgató a környéken szeretne lakni, legyen az kollégium, vagy albérlet. A lakosság összetétele átalakult.

Az diákok átvették az uralmat a városrész felett, studentifikáció zajlott le, ahogyan arról Dr. Trócsányi András nyilatkozott három évvel ezelőtt egy 2007 óta tartó kutatás eredményeként. Ezt a kutatást az egyetem társadalomföldrajz szakos hallgatói végezték. Az ún. 'Nyugati kampuszt', Egyetemvárost vizsgálták, az itteni lakosokat, diákokat és üzletvezetőket kérdezték. A diákok időszakosan lepik el a várost; nyáron, július-augusztusban a környék gyakorlatilag kihál. De a maradék 10 hónapban a hallgatósereg jóformán megtriplázza a pécsi lakosok számát. Ez oda vezet, hogy a környéken a szolgáltatóipar rájuk alapoz, hiszen ők teremtik meg a terület bevételi forrását. A hároméves kutatási adatok annyiban változtak, hogy azóta kevesebb lett a magyar diák, viszont a külföldi hallgatók száma nőtt. Ők elsősorban az Orvostudományi Karon tanulnak, ami Egyetemvárosban található. A gazdasági tényezők tehát nem változtak, a szolgáltatások minőségét viszont folyamatos javulásra kényszerítik a tehetősebb hallgatók.

A lezajlott studentifikáció konfliktus forrás lehet a lakosok és a hallgatók között, mivel a hallgatóknak más az életritmusa és eltérő a területhasználata. Ez rosszabb esetben mentális szegregációhoz is vezethet. Azonban egy jó területfejlesztési koncepció és a két társadalmi csoport közötti konszenzuskeresés, az erre épülő programok megoldást nyújthatnak a problémára.



▲ Egyetemi karok a Sörfözde környékén



▲ Gaszto-helyek a Sörfözde környékén 2006-ban és 2015-ben

A Pécsi Településrendezési Tervben történő változások és ennek hatása a környék és a sörgyár tömbjének alakulásában

A Pécs MJV Településrendezési Tervének 2015. évi módosításában a jelenlegi Xavér utca nyomvonala változik meg. A már kialakított körforgalomba köt be, és a Bálicsi úti találkozási is északabbra tolódik.

Ezt a jövőbeni módosítást vettem alapul tervezési koncepcióm kialakításakor.

A Xavér utca nyomvonalának változtatásával eddig háttérbe szorult értékeket, értékes területeket lehetne újra helyzetbe hozni.

A Rókus-domb

A török hódoltság idején a domb déli lejtője muszlim temető volt. A mai napig itt áll a hozzá tartozó kápolna, az Idrisz baba türbéje. Az ide felvezető dombon egy patak csordogált, a domb aljában egy török kút található. A kúttól a türbéig sétány vezetett, a dombot gesztenye,- és hárfák borították. A dombot nem szelte át út, két oldalán lehetett csak felmenni. Keleti oldalát kis házakkal építették be, délről a sörgyár épülete határolta. Az 1970-es évektől azonban a dombot a városrendezés miatt átalakították, a Művészeti Gimnázium épülése miatt a házak nagy részét lebontották, és utat vezettek keresztül a Rókus-dombon. A patakot a föld alá vezették, a patakmeder és a kis vízesések kiszáradtak, a kutat körbenőtte a növényzet.

Kerjela kútja

Kerjela (vagy Idrisz baba) kútja Pécs egyetlen török korból fennmaradt kútja, melyet egy mecseki forrás táplál. Közel négyszáz éve működik. A középkorban a környék lakosságának adott ivóvizet, a török időkben feltehetőleg rituális mosdóként működött. 1965-ben egy építkezés során a forrást tápláló természetes föld alatti eret átvágták, és vizét a csatornába vezették, ezért a kútból ma már csak csordogál a víz. A kutat benőtte a növényzet, gyakorlatilag ki sem látszott belőle, de a Török Nemzetközi Együttműködési és Fejlesztési Ügynökségnek köszönhetően 2014-ben a kút felépítményét eredeti állapotába állították vissza.

Idrisz baba türbéje

Idrisz Baba türbéje muszlim sír építmény, 1591-ben emelték. Falai és félgömb kupolája nyers kőből épült, alaprajza nyolcszögletű, 6 méter átmérőjű; a síremlék 8,5 méter magas. A belső falai eredetileg vakoltak és meszeltek voltak, feliratok is díszítették. Ablakai számráthátívesek, felettük körablak-sor található.

Idrisz babát kortársai szent életű muszlimként tisztelték, sírja kezdettől fogva híres zarándokhely.

A domb a nevét onnan kapta, hogy a 18. században dúló pestisjárvány idején a jezsuiták pestiskórházat alapítottak a dombon, és a már ott álló türbét kórházi kápolnának használták. A kápolna titulusát, a betegek védőszentjéről, Szent Rókusról kapta.

A türbét 1913-ban restaurálták először, de ekkor nem történt minden részletre kiterjedő kutatás. Később, 1961-ben teljesen helyreállítási munkát végeztek, és akkor került elő a türbe alatti sziklába vájt sírhely, benne a szentként tisztelt Idrisz baba csontjaival.

A türbe, annak ellenére, hogy ma is fontos zarándokhely, csak bonyolult, előzetes egyeztetés után látogatható. Sajnos nincs bent az emberek köztudatában, pedig ez a magyarországi török építészet jelentős emléke, csupán a budai Gül Baba sírja ismert még ezen kívül.

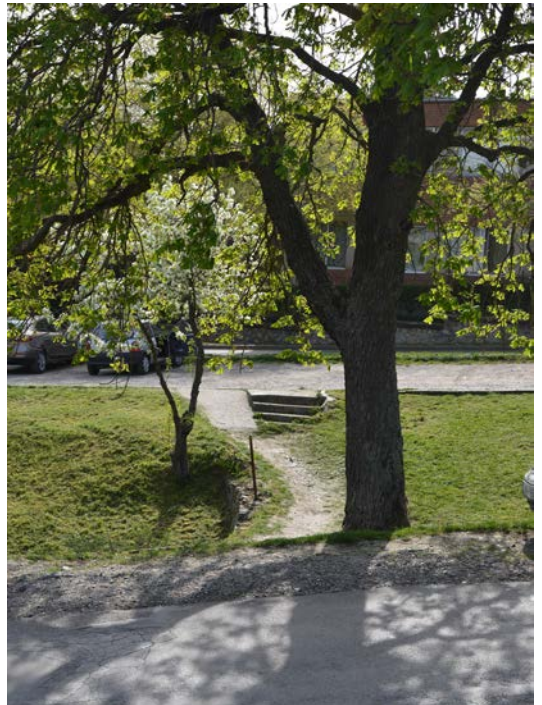


A terület újragondolásához további adalék a Pécs MJV Fejlesztési koncepcióban lévő helyzetértékelés, mely 2014-2030 közötti időszakra készült. Ebből részletek:

„A tájszerkezet megbontásával a város átszellőzése sérült, a szennyezés mértéke viszont nőtt, így az egészséget leginkább veszélyeztető légszennyezés mértéke magas, gyakori az egészségügyi határérték túllépése is. A Mecsek erdőtömbje értékes adottság, azonban a városon belül korántsem biztosított az egészséges környezet. Kevés és funkcionálisan gyenge kínálatú a zöldterületek száma. Alacsony a zöldfelületi intenzitás, vagyis nem elegendő a fás növényzet borítottsági aránya. Az egészség megőrzésében fontos szerepet játszó rekreációs,- és sportterületben is hiány mutatkozik. Kevés a városban a vízfelület. A túlzott arányú szilárd burkolatok csapadék-visszatartás és árnyékhatás híján nyáron erőteljesen felforrósodnak. A lakóépületek és munkahelyek klímája nyáron sokszor elviselhetetlen.”⁵

„KONDITIONÁLÓ ZÖLDFELÜLETEK
INTENZITÁSÁNAK NÖVELÉSE, A RÉSZCÉL RÖVID
INDOKLÁSA:

Az egyes zöldfelületek biológiai aktivitását, egyúttal klíma,- és környezetjavító hatását a rajta levő növényzet lombfelületének (az egyes levelek) abszolút összege adja. Ebből következően minél több növény (gyep, fölötte cserje, fölötte fa) található egy adott felületen annál több oxigént termel, széndioxidot és port köt meg, több párárt bocsájt ki, így hűti környezetét. A műholdas felvételek alapján jól látható, hogy Pécsen a zöldfelület (m²) nem kevés, ellenben sok a kopár, csak gyepvel fedett, vagy gyér faállományú terület. AZ RÉSZCÉLHOZ RENDELT FELADATOK - fás növényzet nagy számban történő telepítése - növények minőségi cseréje.”⁶



Idrisz baba tőrbeje

STB Street Food and Bar

Pécsi Söröződe

Piknik park

Játékter

Rókus Napozó

Kerjela kútja

Sörgyár Látogató Központ terve

kutyafuttató

További kiszolgáló funkciók



Jövő_A Sörgyár környékének területfejlesztési koncepciója

41

1.Tézis:

Az épületek nem létezhetnek környezetük nélkül. A külső tényezők változásai kihatnak az adott területre, épületre, belső térre és változásra kényszerítik őket. Az alakító komponensek nem csak építészeti, hanem társadalmi, szociális és környezeti eredetűek is lehetnek. Kis változást előidéző lépésekkel csak pillanatnyi eredmény érhető el, de ezen lépések hosszú távú megoldást idézhetnek elő, ha mindezek egy egységes, átgondolt terv részei.

Kiindulás

Egy olyan tervet kívántam létrehozni, mely társadalmi, gazdasági és természeti szempontokat is figyelembe vesz. Egy minden társadalmi réteg által használható terület jönne létre, mely többféle funkciót ötvöz. Ezek a funkciók - a körülményeket tekintve - gazdaságosan létrehozhatók egy olyan természeti közegben, melyhez csak a legszükségesebb helyeken történik változás.

Az általam készített terv a Xavér utca nyomvonalának megváltozására alapoz. Ennek köszönhető, hogy a Rókus-domb kiemeltebb pozícióba kerülhet, és a korábban említett török-kori emlékek bemutatása is méltó módon meg tud valósulni. A jelenlegi állapot sajnos nem teszi lehetővé ezek megismerését.

Tervem alapvetése, hogy a meglévő értékes részletek megmentése kerüljenek, és olyan elemekkel egészüljenek ki, amik egy egységes, minőségi és jól használható területtá avanszálják a Rókus-dombot és környékét.

Bár a terület alapvetően zöldterületként van nyilvántartva, mégsem használható, mivel csak átmeneti térként funkcionál.

A koncepció elkészítésekor három, már meglévő építményhez igazodtam, ezek: Idrisz baba türbéje, Kerjela kútja és a Rókus-dombot átszelő tereplépcső vonala. Kerjela kútja és a tereplépcső szorosan egymás mellett helyezkednek el, míg Idrisz baba türbéje a tervezési terület nyugati oldalán található. A terület átszelő fő gyalogos útvonalakat ezek határozták meg.

Közlekedés

A Xavér utca nyomvonalának áthelyezését a területrendezési tervben azért eszközölték, mert eddig a Nyár utca - Bálicsi út vonalán zajlott a nagy forgalom. Ez a reggeli és esti órákban olyan mértéket öltenek, hogy dugó alakul ki. Ezt hivatott megoldani az új Xavér utca, mely nagyobb átmenő közlekedés lebonyolítására van tervezve, és beleköt a pár éve épített körforgalomba, mely a forgalmat a belváros és más városrészek felé vezeti el.

A tervek szerinti régi-új Nyár utca forgalma számottevően csökken, mivel csak célirányú forgalom hajthat be rá. Ugyanez a helyzet a Rókusalja utcával, melyen átmenő forgalom nem létesíthető. Ennek köszönhetően ez az utca a Műszaki Kartól induló gyalogos út folytatásaként tud működni, mivel a forgalom itt is jelentősen csökkeni fog. E két 'megújult' sétányos utca a gyalogosforgalomnak kedvez, és a már kialakult fő gyalogos tengelyekbe vezeti a járókelőt.

A gyalogos utak úgy lettek kialakítva, hogy a már kialakult fő csapásvonalakhoz igazodjon a terv. Minden fő funkciót több irányból meg lehet közelíteni. Bár helyszín a kerékpáros közlekedésnek nem kedvez, gondolva a biciklistákra egy kerékpármegőrzőt terveztem a domb alá. Innen gyalogosan könnyebb bejárni a területet, de annak, aki átmenő forgalmat bonyolítana le vele a területen, arra is van lehetősége.



Tézis 2:
Meglévő környezeti és építészeti értékek megléte nem elégséges, ha használhatóságuk és minőségük nem éri el a kellő szintet. Közös érdek, hogy ezeket folyamatosan ápoljuk, hogy megfelelő színvonalon szolgálhassák az embereket.

Funkciók

_Kerjela kútja, mint közösségi közlekedési csomópont



A 'csomópont' szónak többféle meghatározása létezik. Konkrét értelemben ez egy kereszteződési hely, ahol több út, vonal, vezeték találkozik vagy egymáson áthalad. Átvitt értelemben események központi helye, ahol mozgalmas történések zajlanak. Kerjela kútját ezért neveztem közösségi közlekedés csomópontnak, mert mindkét állítás igaz rá. Innen indul gyalogos út a műszaki karhoz, a domb felsőbb szintjein lévő rekreációs funkciójú területekhez, az Idrisz baba türbéjéhez, és ide érkezik sétányos utca a belváros felől. A Xavér utca áthelyezésének lehetőségével pedig a kút előtt nagyobb, méltóbb helyet tudtam létrehozni. Ez a tér régen, mikor még a forrás aktívan működött, vízvételi és találkozási hely volt. Asszonyok hordták a vizet a mosáshoz és a háztartásba, gyerekek játszottak itt és a mára kiszáradt pataknál. Ma már inkább emlékhelyként és kiállítótérként működhetne tovább.

_Rekreációs területek



Azzal, hogy a Rókus-dombot keresztező főút már nem vágja át a területet, létrejöhet egy mindenki által aktívan használható park. A célom a rekreációs funkció ide-telepítésével az volt, hogy a domb eddigi funkciója- az átmenő közlekedés és némi oxigéntermelés- kiegészüljön minőségi időtöltést lehetővé tevő rendeltetéssel. A viszonylag nagy magasságnak köszönhető a teraszos kialakítás. A lépcső mellett létrejövő kisebb, pados-leülős teraszok mellett létrejött két nagyobb terasz.

Egyik a panorámás „Rókus Napozó”, mely a Pécsi Székesegyházra néz. Itt található egy nagy, deszkával burkolt napozóterasz és a rézsút kihasználó függőszékes pihenő. A másik terasz egy felnőttek és gyerekek által is használható játszótér.

A domb nyugati tetején egy piknikpark jött létre. Az úttól sűrű növényzet választja el ezt a részt, mely szintén panorámával rendelkezik a Dómra. Épített padok és tűzrakóhelyek teszik lehetővé a piknikezést azok számára, akik nem rendelkeznek lakóhelyükön kertkapcsolattal. Európában a hasonló típusú parkok már elterjedtek, Magyarországon nem igazán van példa hasonlóra sem. Külföldön ez sokak számára hozzátartozik a hétvégi pihenéshez: mivel a lakások nem teszik lehetővé a friss levegőn való tartózkodást, a több vendég meghívását és ellátását, ezért ezek helyszínévé a vízpartok, kihasználatlan parkok váltak.

_Idrisz baba türbéje

A türbe a mai Gyermekgyógyászati Klinika területén található. Sajnos jelenleg nem látogatható, pedig a Török Nemzetközi Együttműködési és Fejlesztési Ügynökségnek köszönhetően felújították. Tervemben a török emlék körüli terület leszakadna a klinikától. Egy új épületben képzeltem el a türbe látogatói pénztárát és mosdókat a klinika portájával. Mindez feljebb kerülne az úttól, hogy a Kerjela kútjától induló „zarándokút” folytonosan létrejöhessen.

A türbét körülvevő terület egy látogatói parkká válna. Az oda vezető sétány mentén információs táblák és padok létesülnének. Idrisz baba türbéje körüli terület egy nappal nyitott, bárki által ingyenesen látogatható park lenne, mely a további kikapcsolódást szolgálná.

_A Pécsi Sörfőzde Látogatóközpontja és Pécsi Sörök Boltja

A Rókusalja - Alkotmány utca kereszteződésénél található a gyár Látogatóközpontja, melybe a Pécsi Sörök boltját is integráltam. Ez egy koncepcióterv, melynek létrejötte a terület és a Sörfőzde komplex működését erősítené.



Létjogosultságát a Sörfőzde zárványként való funkcionálása indokolja. A terv részletes ismertetésével a következő fejezet foglalkozik.



_STB Street Food & Bar

A bár a Sörfőzde kihasználatlan épületrészében található. Létrejötté a tervezési terület új gazdasági,- és térszerkezetét erősíti.

A terv részletes ismertetésével a következő fejezet foglalkozik.

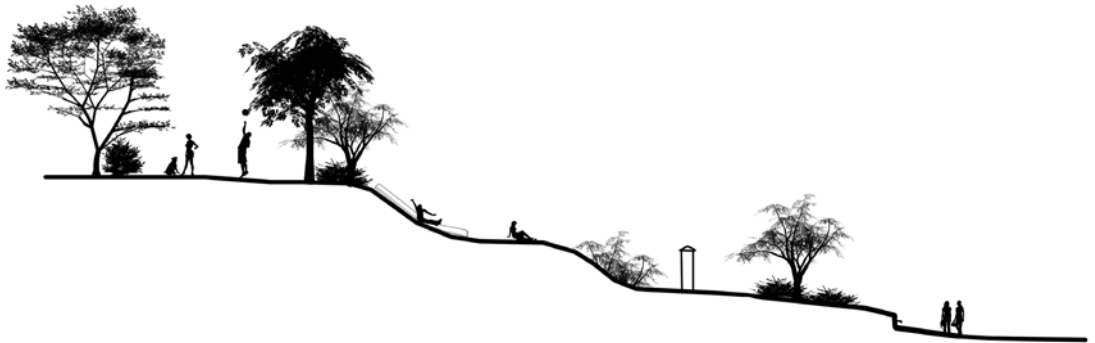
_Bontás

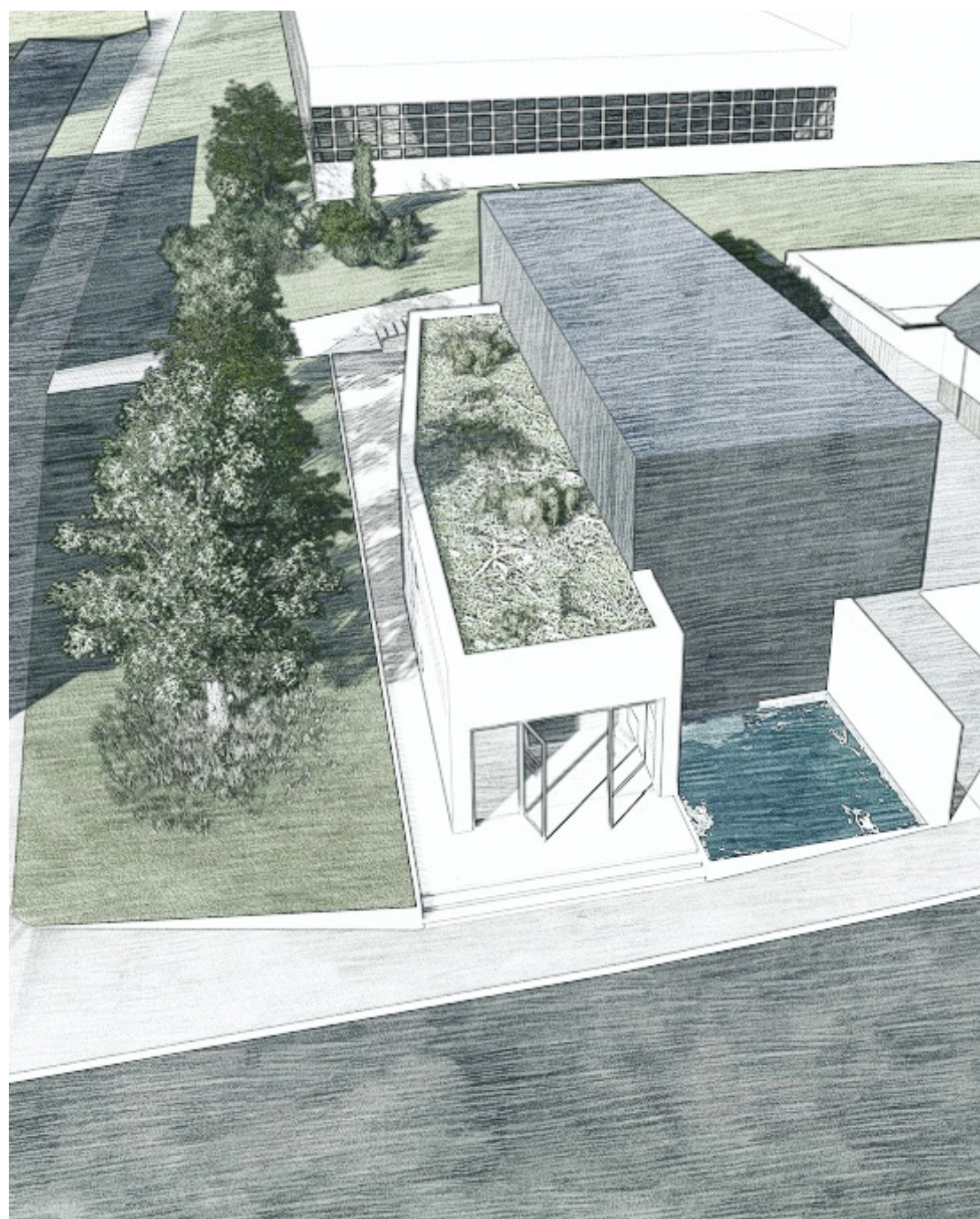


A területfejlesztési koncepcióhoz tartozik két opcionális bontási javaslat. Az egyik a korábban említett Idrisz baba türbéjének területén lévő gyermekklinikai portaépület lebontása. Az épület régi, nagy része kihasználatlan. Helyette egy új épületben képzeltem el a porta funkciót, mely a Gyermeklinikához tartozik, és a recepciót illetve mosdókat, melyek a Türbéhez és annak kertjéhez. Ez az épület a jelenlegihez képest északabbra helyezkedne el, hogy a Kerjela kútjától induló zárandok,- és gyalogos utat vizuálisan ne zárja le.

A másik bontási javaslat a Nyár utca - Édesanyák útja találkozásánál a járda vonalára épült sörfőzdei raktárépület. Ez a gyárra rakódott toldalék funkcióját tekintve indokolatlan, és létével a külső gyalogos forgalmat akadályozza.

A fentebb bemutatott területrendezést érintő javaslatok és új funkciók létesülése a Sörfőzdet és környékét a városnak egy élhető, jól működő helyévé avanszálnák. A török kori emlékek méltó módon kerülnének bemutatásra, és mind a lakosság, mind az egyetemisták ki tudnák használni a hely adottságait. Pécs városában létrejönne egy új, turisztikai szempontból (is) értékes terület.





Jövő_A Pécsi Sörfözde Látogatóközpontja és Pécsi Sörök Boltja

A Sörgyár környékének következő fejlesztési pontja egy sörbolttal egy tető alá hozott Látogatóközpont.

A projekt szükségességét több tényező indokolja.

A gyárnak nincs látogatók számára kialakított fogadó/váró/vendéglátó része. Jelenleg az utcán kell várakozniuk azoknak, akik részt szeretnének venni a gyárlátogatáson, melyre heti egy alkalom kínálkozik. A látogatás végén pedig egy közeli vendéglátóegységbe kísérik a őket, ott fogyaszthatnak az értékes nedűből. Ugy vélem, ez alkalmas módja ugyan a látogató-fogadásnak, de nem minőségi. Ahhoz, hogy komoly látogatói seregbe lehessen számítani, szükség van egy erre alkalmas reprezentatív helyre, mely színvonalas szolgáltatást nyújt.

A gyárnak nincs történetét, hagyatékát, működését bemutató színtere. Erre nagy szükség lenne, hogy ne csak egy-két nehezen fellelhető könyvből lehessen megtudni, honnan is indult anno a gyár, és milyen értéket képvisel.

A harmadik indok nem funkcionális rendeltetésű, hanem gazdasági alapú: ahhoz, hogy a gyár újra fellendüljön, vevőkörre van szüksége. Ezt pedig jó marketinggel, érdekes programkínálattal, figyelemfelkeltő újításokkal el lehet érni.

A pécsi sörök boltja jelenleg egy eldugott sarokban található a gyár mellett. Aki hírből nem ismeri, soha nem fog tudni a létezéséről. Ezért ezt a funkciót bevontam a Látogatóközpont szolgáltatásai közé. Itt nemcsak megvenni, hanem elfogyasztani is lehet az italt, de mégsem igazi konkurencia a környék vendéglátóegységeinek, mert ez csak múzeumi nyitvatartási időben üzemelne.

A látogatóközpont tehát egyfajta befektetés, mely lehetőséget adna a Sörfőzde nek a közönség felé való nyitásra. Ezzel a lépéssel integrálódni tudna megújuló környezetébe, és többé nem zárványként működne tovább.

Koncepció

Tézis 3:

A múlt építészete nem elegendő. Viszont új épületek tervezésénél a múlt épületei által megszerzett tudást felhasználva hozhatunk létre kortárs megfogalmazású épületeket. A régi és az új egymás mellett tud élni, ha alkalmazkodunk meglévő épített környezetéhez, környezeti értékeihez. Amennyiben építésként a helyzetet megkívánó hozzáállással járunk el, a kortárs és a régi épület egymást kiemelik és erősítik.

A tervezést megelőzően megállapítottam néhány irányelvet, melyek az épületet - helyét, tömegét, alaprajzát, működését - határozták meg.

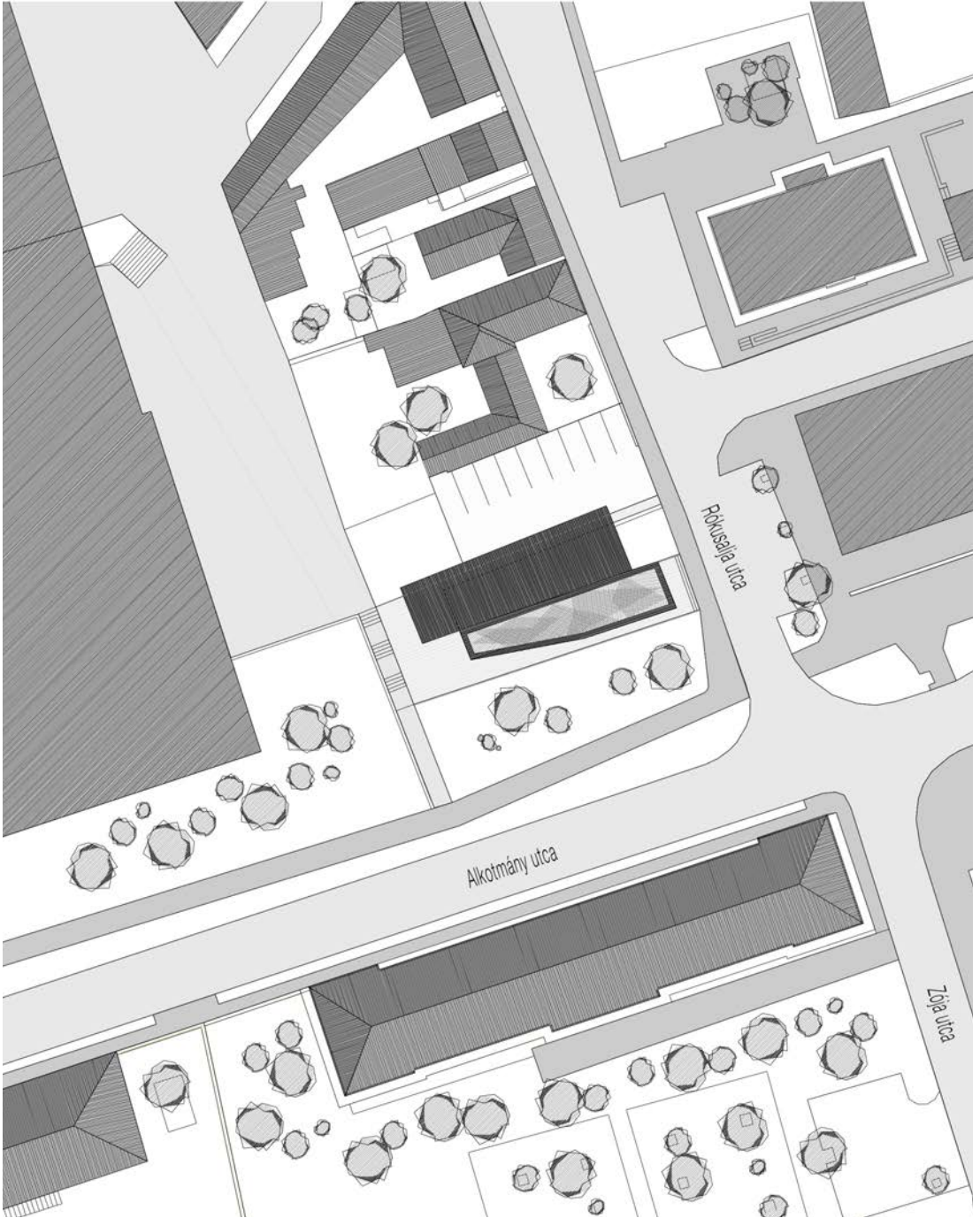
A helyszínnek a gyárban, vagy közvetlen közelében kell elhelyezkednie. A helyszíni vizsgálat során megállapítottam, hogy a Sörfőzde területe túl kicsi ahhoz, hogy elférjen egy látogatóközpont. A gyárnak ugyan vannak kihasználatlan részei, de tervem egésze arra épít, hogy a környéken létrejövő fejlesztések hatással lesznek a Sörfőzde működésére, és a nem-használt belső terek újra élettel telnek meg. Ezért egy olyan gyár-környéki területre esett a választásom, mely jelenleg nem tölti be rendeltetését, ugyanakkor be tud épülni a környező városi élet körforgásába. A tervezési terület ezért a gyár keleti oldalán lévő sportpálya lett. Mivel nagyjából 100 méterre található két nagyobb, úttesttől távolabb eső, zöldterületen lévő pálya is, ezért a fiatalok azt részesítik előnyben. Ez jelenleg egy rendezetlen, elhanyagolt terület, melyet inkább a hajléktalanok használnak.

Az épület tömegének formálásakor azt vettem figyelembe, hogy egyrészt utaljon a gyár mivoltára, legyen kortárs, múzeumi hangulatú. Egyszerű tömegformálásával épüljön be a környék előregyártott-dobozszerű épületei közé, de modernségével álljon kontrasztban az utca szomszédos régi kis házaival.

Az épület alaprajzát illetően két tényezőt tartottam fontosnak a tervezés elején. Legyen egy sörkóstoltatásra alkalmas vendégtér és egy nagy, flexibilisen formálható kiállítótér, valamint egy ezektől elkülönülő kiszolgáló blokk.

Működését tekintve alapvetésem volt, hogy legyen alkalmas a csoportok fogadására, és a szolgáltatások közé integrálódjon be a Pécsi Sörök Boltja.



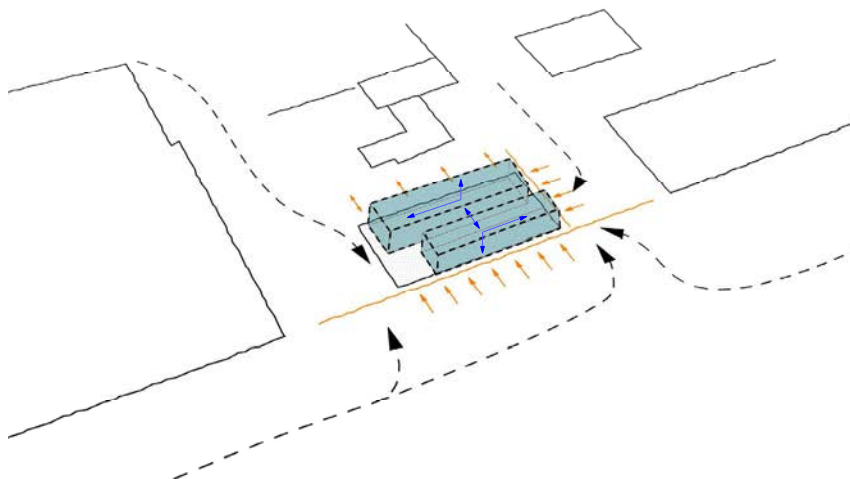


Telepítés

Mivel a tervezési terület tulajdonképpen egy saroktelek, két eltérő sajátosságú utca hatásait kell figyelembe venni. A fő irány a forgalmasabb Alkotmány utca. Az épület telepítésekor ehhez igazodtam: a sörgyár és a szupermarket vonalához húztam vissza az épületet, ezt tartottam adott beépítési vonalnak. Ezzel a lépéssel a területen lévő fák nagy részét is meg lehetne menteni. A Rókusalja utca meglévő beépítési vonalától szintén beljebb húztam az épületet, hogy kialakuljon egyfajta előtér, teresedés és létrejöjjön a Gyárból jelenleg hiányzó reprezentatív bejárat.

Az épület északi oldalán helyeztem el a parkoló-, és árufeltöltő zónát. Ezzel az épületet leszakítottam a Rókusalja utca már meglévő épületeitől. Ezt az indokolta, hogy a lakóházas, kistömbös beépítést el akartam különíteni a köz által használt épületek és terek vonalától.

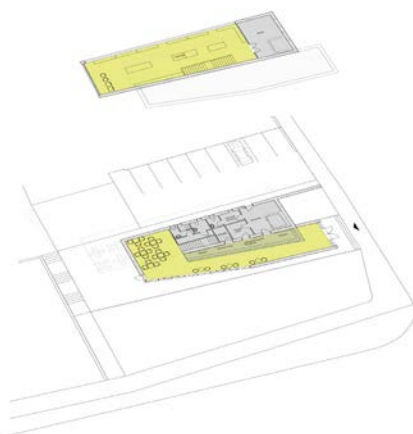
◀ Helyszínrajz I Telepítés és tömegformálás ▼



Tömegformálás és funkciók

A tömeget a két fő funkció határozta meg. Ez a vendéglátótér és a kiállítótér. A vendéglátótér került a földszintre, a kiállítótér az emeletre. A két kubus függőleges és vízszintes síkban is el van tolvva egymástól. Az alsó az utcához került közelebb, ezzel hangsúlyozva a látogatók felé való szorosabb kapcsolódást. Az emeleti tömeg - ahol a kiállítótér található - a Sörfőzdéhez húz közelebb, hatalmas ablakfelületével fizikálisan is erősítve ezt az elméleti köteléket. A vendégtérhez szorosan kapcsolódnak az őket kiszolgáló funkciók, melyek a kiállítótér tömbje alá nyomulnak be.

A főbejárat tehát a Rókusalja utcáról nyílik. A nagy belmagasságú térbe érve egy hosszú pult fogad, mely magában foglalja a Pécsi Sörök boltját, mint kiszolgáló felület, a Látogatóközpont recepcióját, ruhatárat, kávézót és szuvenír boltot. A pult mögötti területen raktárak, szociális helyiség, mosdók találhatóak. A földszinti tér nyugati oldalán található a nagyobb vendégtér, mely várakozásra, sörkóstoló tartására is egyaránt alkalmas. Ebből a térből nyílnak a vendégmosdók, illetve innen vezet lépcső az emeleten lévő kiállítótérbe. Ez egy nagy terem, mely igény szerint flexibilisen átalakítható, a kiállítások mellett akár reprezentációs célokra is megfelel. De alapvetően egy Sörfőzdét bemutató gyűjteménynek ad helyet, mely állandó kiállítás létrehozását eredményezi.



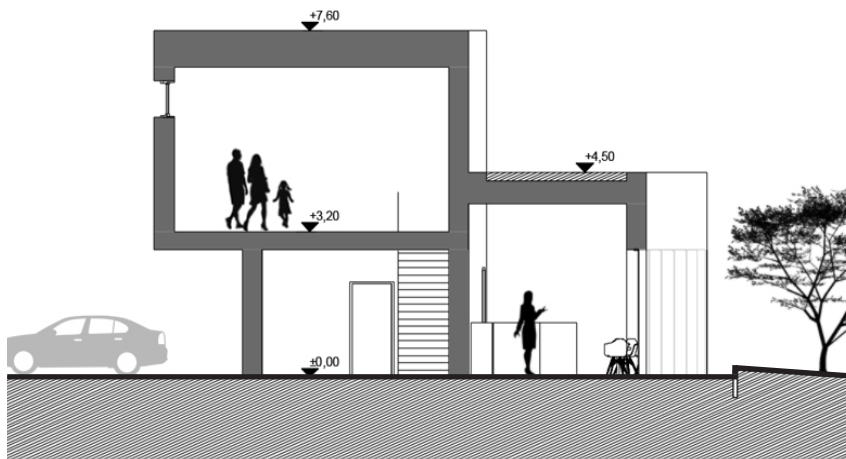
◀ **Funkciókapcsolatok_emelet**

◀ **Funkciókapcsolatok_földszint**

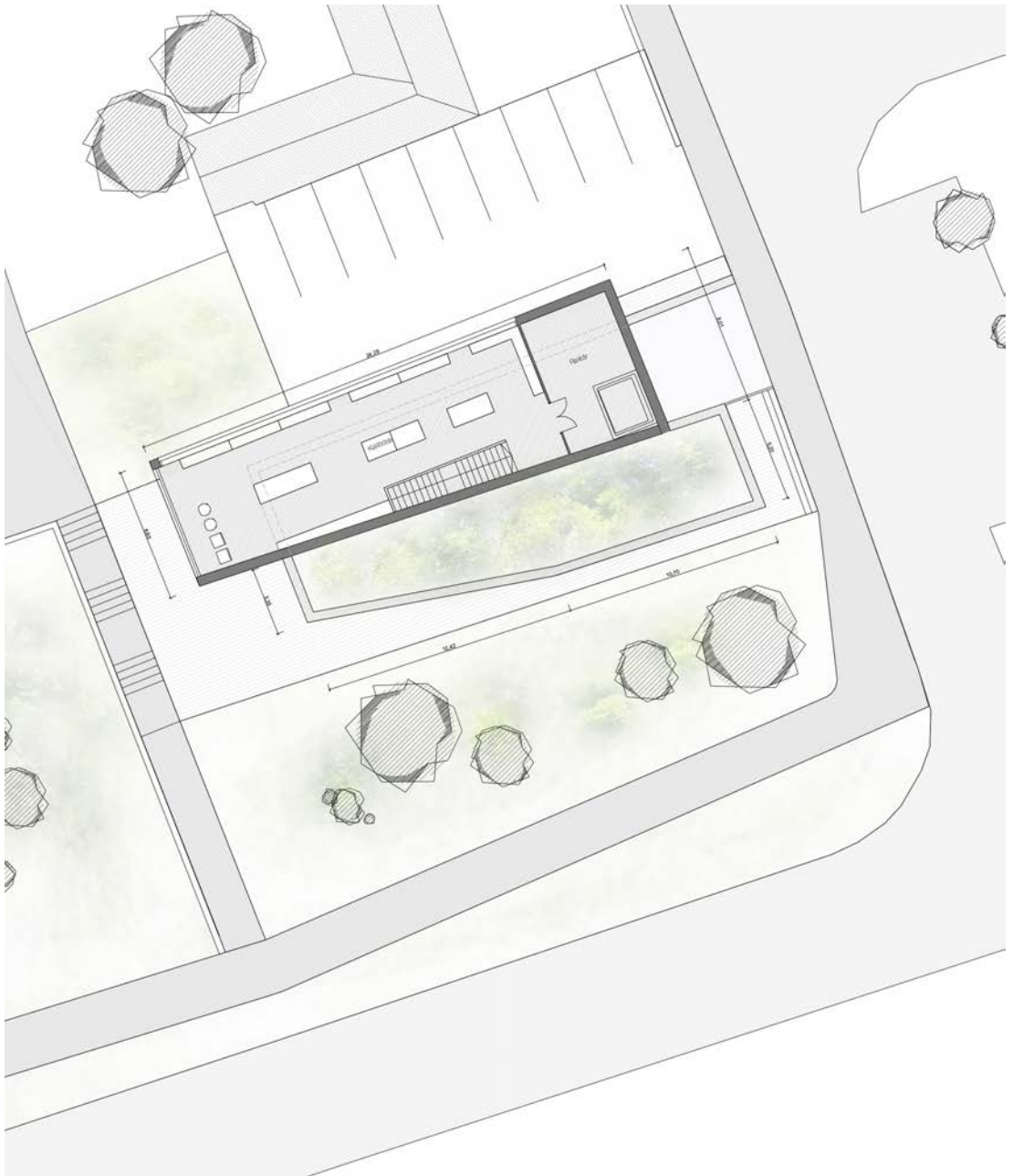
Az épület két tömbje színek és anyagok tekintetében is eltér, hangsúlyozva ezzel a bennük található eltérő funkciót. Az alsó tömeg fehérre vakolt külső burkolata ellebegteti a felső antracitszürke fémburkolatú - ezáltal - súlyosabb tömegű épületrészt. Súlyát - hangsúlyát - a benne található történeti hagyatéokra vezetem vissza.

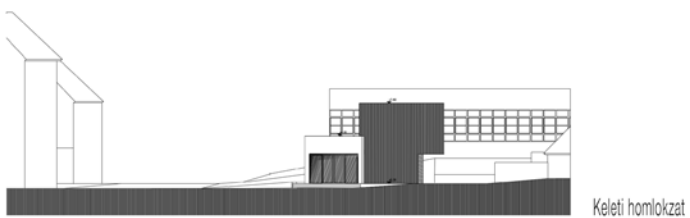
A fölszíni tömeg két fő homlokzatán sok üvegfelület jelenik meg. Ez a kinti közeggel való kapcsolatot hivatott megteremteni. Így a tömeg felolvad környezetében, anyagát tekintve mégis a modernizált világhoz kötődik, mely el is választja az épületet a természettől. Ugyanez a szituáció működik az emeleti konzolon lévő üvegfelülettel is. Ott a kinti közeg nem a természet, hanem a Sörfőzde az, amivel kapcsolatot teremt a látogató a gyár történetének megismerése után.

Az üveghomlokzatok további szerepe - ami miatt a bejáratnál és a már említett homlokzati részekben alkalmaztam a természetes megvilágításon túl - az, hogy láttatni engedi a belső teret és az ott történeteket. Az ilyen nyitott, aktív homlokzatok segítenek abban, hogy az épület integrálódjon környezetébe.

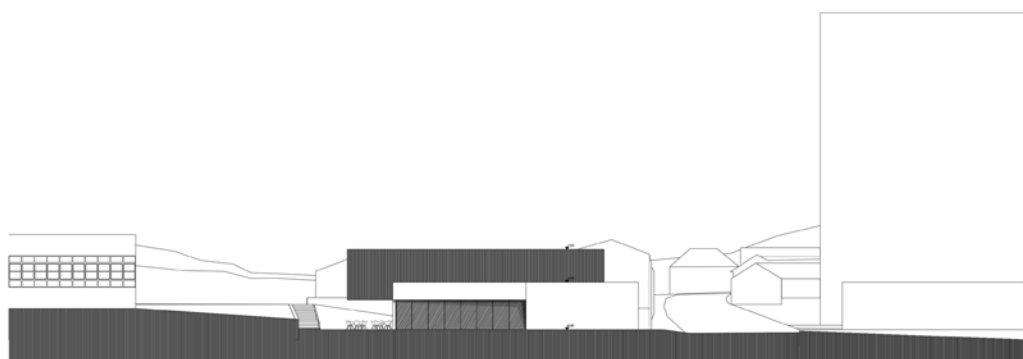


Emeleti alaprajz ▾

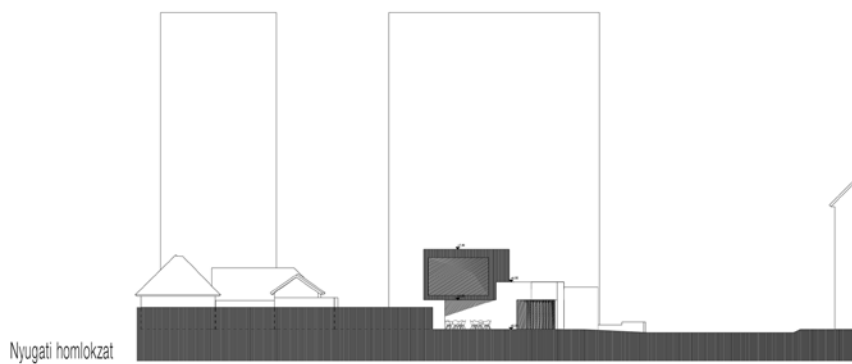




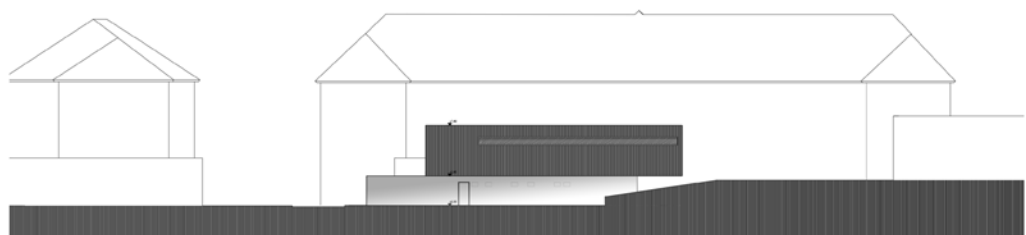
Keleti homlokzat



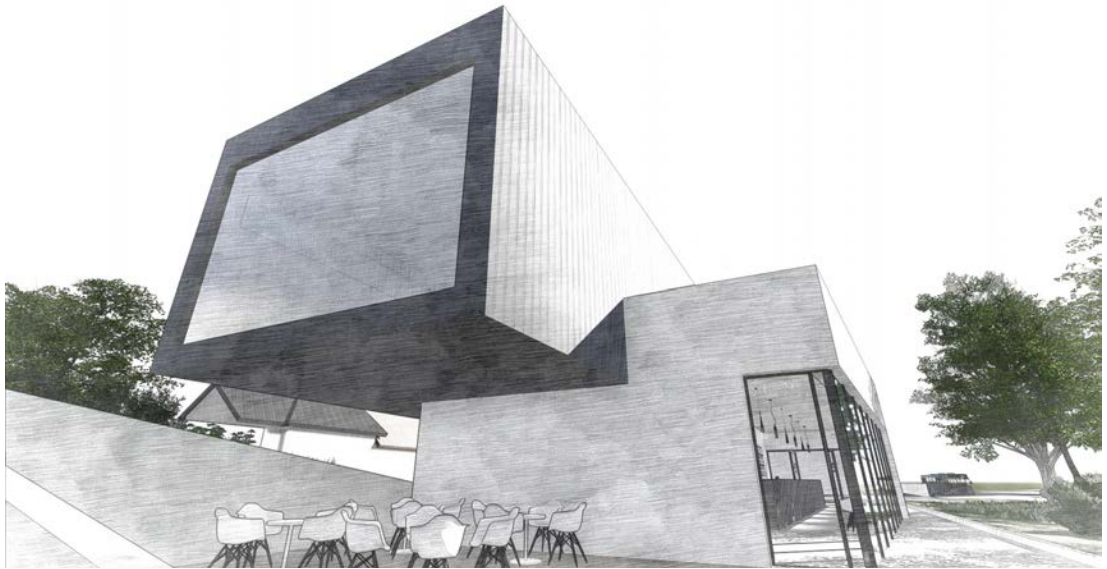
Déli homlokzat



Nyugati homlokzat



Északi homlokzat





A Sörfőzde látogatására vezetett, csoportos formában van lehetőség. A látogatók, akik a gyárat is meg akarják tekinteni, a Látogatóközpontba érkezés után megtekinthetik a múzeumi tárlatot. Ezt követően a földszinti hátsó bejáratnál várakoznak, és vezetővel indulnak a gyárba az Alkotmány út mentén. A pár perces sétán rövid történeti ismertetés után megérkeznek az Édesanyák úti kocsibejáróhoz.

A gyár épületei és a sörfőzés

A környék változása miatt a gyár főbejáratát a régi Makár utcáról az Édesanyák úti oldalra tették át, a keleti oldalról a nyugati sarokra. Ez az épület a gyár egyik legrégebbi része, irodaháznak hívták. Itt voltak régen az igazgatói irodák, az étkező, földszinten a konyhával. Ma az épület egy része szociális funkciókat lát el, az étkező azonban üresen áll. Minimális befektetéssel ezt újra üzemeltetni lehetne, nem csak a gyári dolgozók számára.

A kocsibejáróval szemben volt régen a malátázó. Ma már malátagyárból szállítják ide a malátát. A malátagyárban a sörárpát vízben áztatják, majd csíráztatják. A csíráztatáskor a magbelsőben lévő keményítő és fehérjék enzimek hatására vízben - részben - oldhatóvá válnak. Ez az úgynevezett zöldmaláta, amelyet szárítanak, majd eltávolítják a csírákat, és így tárolják felhasználásig. Ez a sörfőzés első lépése.

A kocsibejárótól északra található az erőműtelep, majd a főzőház következik, melynek termében két cefrefőző üst, egy szűrőkád és egy komlóforraló üst van. A főzőházhoz közvetlenül csatlakozik a malom épülete. Itt őrlik meg a malátát, ami a cefrézőbe kerül. Ez azért kell, hogy a ceférző víz minél nagyobb felületen hasson a malátaőrleményre, és aktívvá tegye a benne lévő enzimeket. Ez a sörfőzés második lépése.

A harmadik lépés a sörlé szűrése, ahol a tönkölytől szabadítják meg az édes sörlevet. Innen azt a komlózóüstbe vezetik, ahol a készítendő sörtől függően különböző mennyiségű és aromájú komlót adnak hozzá, és forralják.

A főzőháztól keletre találhatóak a műhelyek, a fogadóállomás az erjesztőpincével és ászokpincével. A Nyár utcai oldalról nyílik a volt igazgatói ház, mely ma szolgálati lakásoknak ad helyet.

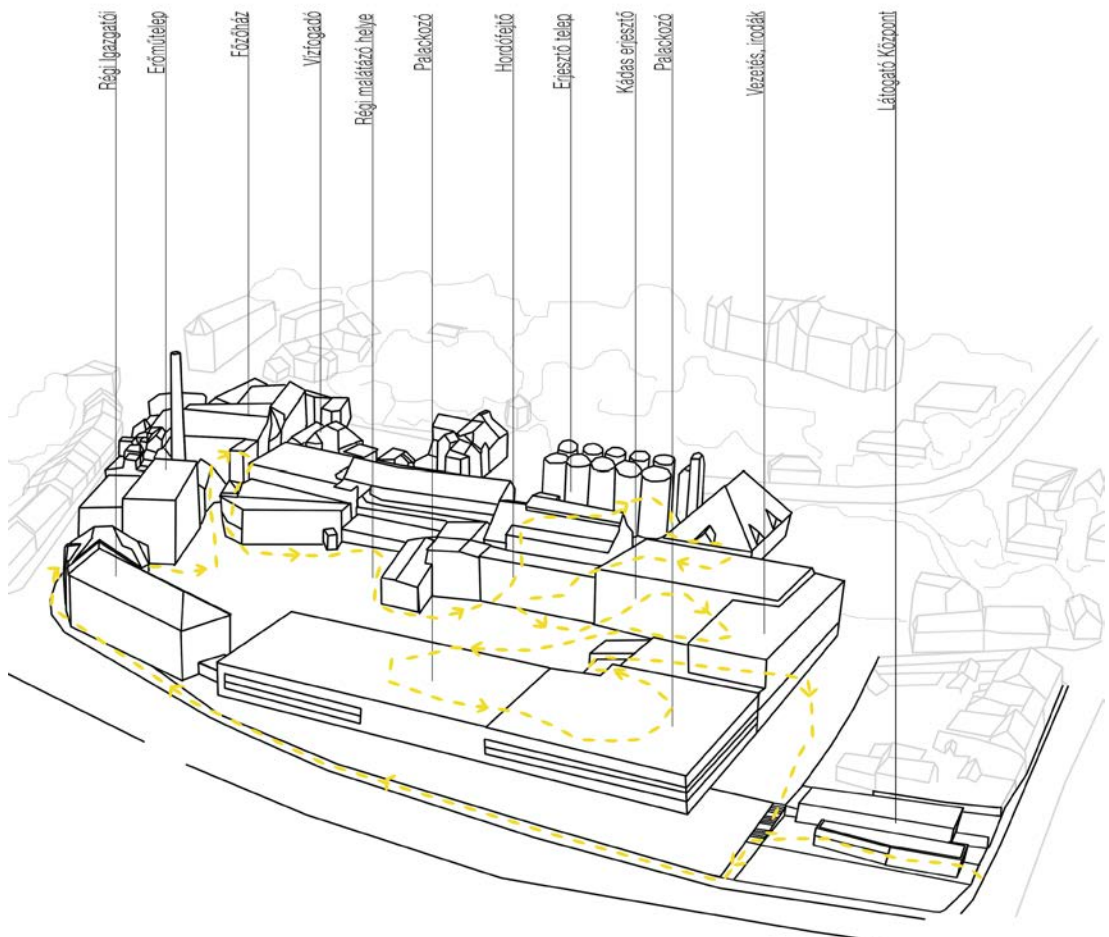
A sörfőzés negyedik lépése az erjesztés. A lehűtött sörlevet nyitott vagy zárt edényekben speciális sörélesztővel keverik el. Az élesztő a sörlé cukortartalmát alkoholra és széndioxidra bontja. Ekkor alakul ki a sör jellegzetes ízharmóniája. A Pécsi Sörfőzdében még egymás mellett él a hagyományos kádas és a toronyerjesztés. A hagyományos erjesztés 5-16 hétig tart, az új technológiás toronyerjesztés pedig 2-4 hét. Az utóbbi előnye a zárt rendszerű, könnyebben szabályozható erjesztés, mellyel jóval hamarabb kiadható állapot érhető el. A gyár 10 darab erjesztő toronnyal rendelkezik. Utóerjesztéskor, azaz ászokoláskor az ászoktankokban a sört túlnyomáson és -1°C fokon tovább érlelik, hogy telítődjön szén-dioxiddal, és kialakuljon a tiszta, finom habérszet.

Az ötödik lépésben az erjedt és ászokolt sörből letöltés előtt leszűrik az élesztőt, hogy tiszta, tükrös, friss sört kapjanak eredményül.

Ezután következik a fejtés, mely előtt a sör vagy a hordófejtőbe kerül, mely a gyár észak-keleti épületeiben található, vagy a palackozóba a dél-keleti sarkon. A régi Pepsi-Cola üzem működik ma palackfejtőként és raktárként. A hordók tisztítása és töltése gépen történik. A gép kapacitása óránként 100 hordó. A palackfejtőben a palackok mosását szintén gépek végzik (a mosógépek teljesítménye óránként 27-30.000 palack). A tiszta tárolóedény fontos feltétel a sör minőségének megőrzéséhez. A palackokat ezután átvilágítják, ellenőrizve a tisztaságot és mechanikai épségüket. Ezután megtöltik, végül címkézik és kiszállítják.

A hordófejtő és a palackozó épületei között egy irodai szárny található, melyet a keleti kapu és porta zár le. Jelenleg itt tartózkodik a Sörfőzde vezetése.

A túra végén a látogatók a Tavasz utcai bejáraton hagyják el a gyár területét, és visszatérhetnek a Látogatóközpontba. Ott Sörkóstoláson vehetnek részt, illetve vásárolhatnak a Szüvenír Boltban.



A Sörfőzde épületei és a túra útvonala ▲



Fotó: Szatlóczki Dóra Lilla Utómunka: Farkas Petra

Jövő első állomása _Jelen_

Az STB Street Food and Bar

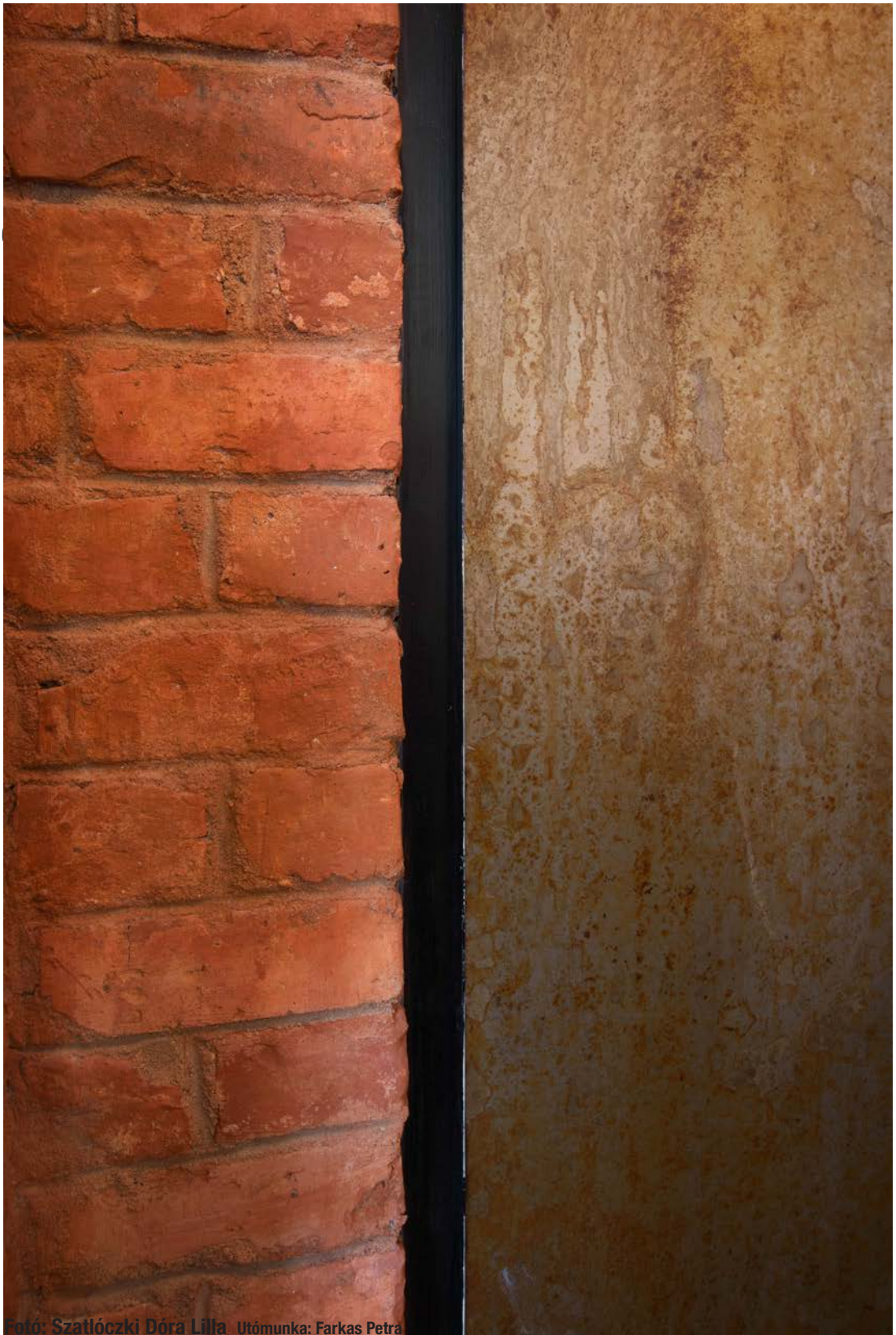
Az STB Street Food and Bar-t a Pécsi Sörfözde és környékének regenerációjában a jövő első állomásaként tekintem, mely mára egy megvalósult tervvé vált.

A belsőépítészeti tervezésről:

Az építészet terén szerzett eddigi tapasztalataim alapján azt mondhatom, hogy egy ház szerkezetkész állapotig jutó megtervezéséhez képest annak belsőépítészeti tervezése azonos, ha nem több energia, - és időráfordítást igényel. Itt is, ahogy az minden tervezési munkánál igaz, hogy egy apró részlet megváltoztatása változásra kényszerítheti az összes többi komponenst is. De a belsőépítészeti tervezéshez szükséges anyagok, színek, formák, stílusok sokasága és ezek végtelen kombinációi okozzák, hogy a tervezési metódust a végtelenségig el lehet húzni. Véleményem szerint az idő az, ami a tervezési folyamatnak határt szab.

A belsőépítészeti tervezés folyamata (egy vendéglátóhely esetén) a következő:

A megbízóban megfogalmazódik az ötlet egy új hely nyitását illetően. Ezt inspirálhatja maga a vágy, de akár egy helyszín, vagy a környéken vendéglátóhely hiátusa is. Ezt követően végiggondolja az általa elképzelt hely létjogosultságát, az ehhez szükséges anyagi ráfordítás lehetőségét. Az étterem nyitásához szükséges jogi részleteknek utána jár, egyeztet más - a témában járatos - személyekkel. Ha meghozta a döntést, belsőépítészt keres. Ez a sorrend fel is cserélődhet, belsőépítész bevonásával is lehet alkalmas helyet keresni, a kapcsolatos jogi részletek tisztázása ezután következik.

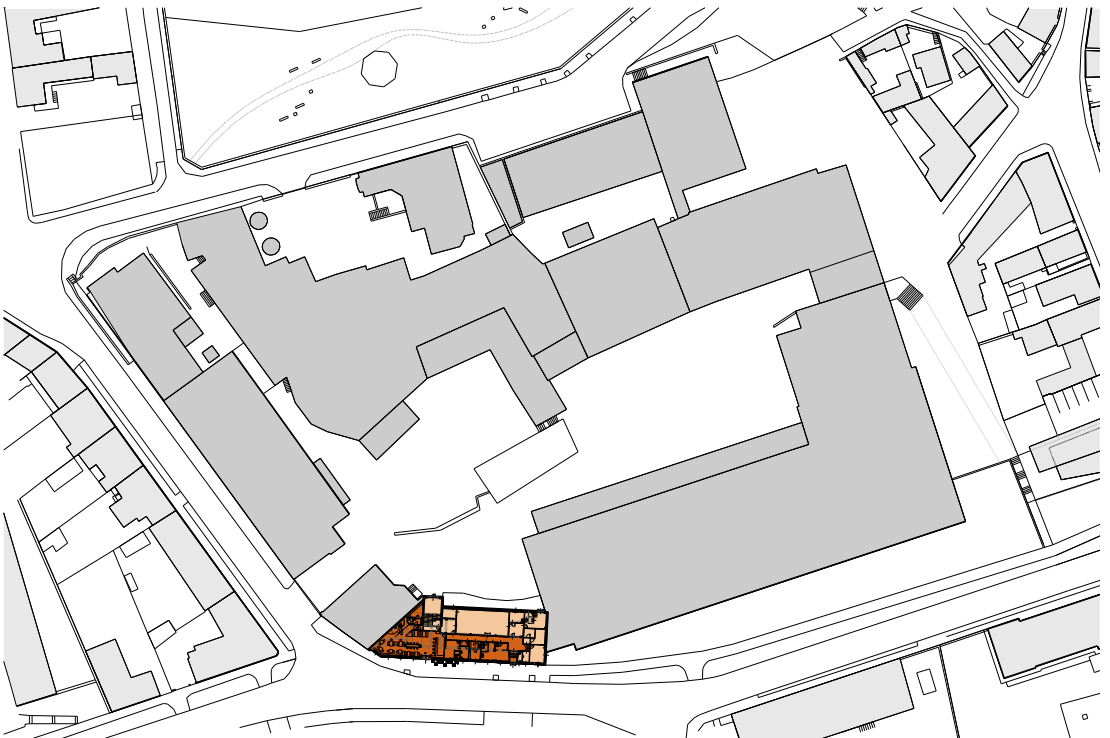


Fotó: Szatlóczki Dóra Lilla Utómunka: Farkas Petra

A megbízó fejében a vendéglátóhely nyitásának ötletével általában egy időben megjelenik egy kép a hely stílusát illetően. Ilyenkor két opció lehetséges: vagy hasonló stílusban tervező szakembert keres, vagy (általában ajánlás alapján) egy olyan belsőépítész, akinek munkái elnyerték tetszését. A tervezés folyamata általában az, hogy a designer stílustablót készít a helyre specifikáltan, a megbízó kéréseihez alkalmazkodva. Ha ez tetszik a megrendelőnek, akkor megkötik a szerződést.

A konkrét tervezési munka a helyszín felmérésével indul. A felmérési rajz alapján pedig kezdődhet a koncepcionális, - majd a konkrét kiviteli terv megrajzolása folyamatos egyeztetések mellett. Egy belsőépítészeti terv esetén a tervdokumentáció tartalma általában a következőket foglalja magába: felmérési terv, bontási terv, tervezett alaprajz, bútorozási terv, burkolási terv, gépészeti terv, álmennyezeti terv, szerelvényezési terv, konszignációs terv, falnézeti tervek, falburkolási tervek, egyedi bútorok tervei, egyedi részletek tervei és látványtervek. A konszignációs terv alapján készül az első konkrét költségvetés, mely nagyban befolyásolja a terv további kimenetelét. A tervezési szakasz nem egy jó terv megszületésekor zárul, hosszabb része gyakorlatilag az első költségvetés elkészítése után kezdődik. A beruházó költség-ráfordítási lehetőségeit és a kívánt stílusú belső terek létrejöttét kell egyensúlyba hozni. Amennyiben engedélyköteles változtatásokra is szükség van a terv létrejöttét illetően, úgy szakági tervezőket is be kell vonni a folyamatba, akik a specializált dokumentumokat elkészítik, és beadják a hivatalos intézménynek elbírálásra és az engedély megszerzésére.

Egy vendéglátóhely (vagy bármilyen középület) tervezése esetén ajánlott már a belsőépítészeti tervezési szakaszban grafikust is felkérni. Erre azért van szükség, hogy az arculati terv és a belsőépítészeti terv párhuzamosan fejlődhessen egymással, mivel ugyanazt az üzenetet kell közvetíteniük a vendégek felé.



A projekt 2014 őszén kezdődött. Ekkor kerestek fel bennünket a megbízók: két barát, egy közgazdász és egy jogász. Konkrét elképzelésük volt a stílusról és a helyet illetően is. A projekt a grafikai munkával kezdődött, ezen egy munkatársam kezdett el dolgozni. Hozzáfogtunk az első ötletek kibontásához, a felmérési terv alapján koncepciótervet és költségbecslést készítettünk. De ezen a ponton, még 2014. decemberében megtorpant a projekt anyagi-jogi problémák miatt. Ekkor úgy tűnt, a hely a belváros egyik nemrégiben bezárt helyén fog megnyitni. De 2015. február végén újra megkerestek minket, hogy mégis a Sörfőzde épületében lesz a street food bár, és számítanak a közreműködésünkre. Ekkor már csak konzulensem: Veres Gábor, és én alkottuk a tervezői csapatot.

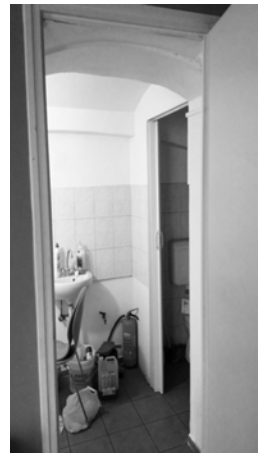
A hely adottságai: értékmentés - értékmegőrzés

A tervezendő helyszín Pécssett az Alkotmány utca - Édesanyák útja találkozásánál a Pécsi Sörfőzde egyik legrégebbi épületében található. Ez a tény alapvetően meghatározta tervezési hozzáállásunkat.

Tézis 4:

Régi, nagy múlttal rendelkező helyeken sajátos légkör, egyfajta szellemiség uralkodik. Ezt nevezzük genius locinak, a hely szellemének. Amennyiben építészeti változtatásokat eszközölünk egy ilyen térben - függetlenül attól, hogy az épület védett, vagy nem - úgy kell eljárunk, hogy ez az érték ne vesszen el.

A Pécsi Sörfőzde jelentőségéről és múltjáról már korábban beszámoltam, ezek most, egy valós tervezési feladat esetében bírnak óriási jelentőséggel. Fontos megjegyezni, hogy az épület nem esik műemlékvédelmi besorolás alá, de a Sörfőzde dolgozói, szakemberei és mi tervezők igyekeztünk minden értékes részletét megmenteni.



Korábban a tervezési terület egy része kisebb vendéglátóipari egységként működött. A hely úgy volt kialakítva, hogy a hely szellemét nem vették figyelembe. Bérloi ízlés alapján rendezték be, nem volt egységes koncepció, csupán a működéshez elengedhetetlen feltételeknek felelt meg, nem képviselt belsőépítészeti értéket. Az ilyen projekteknél kitűnik a belsőépítész alkalmazásának hiánya.

A megbízói igények

Megbízóink konkrét elképzelésekkel érkeztek az első megbeszélésre. A stílust illetően egy olyan helyet szerettek volna látni, ami az amerikai vintage bárók világából és az ipari stílus jellegzetességeiből merít.

Egy étteremnél a külső (belső) megjelenés másodlagos az étel/ital kínálatot tekintve, de a hely akkor működik jól, ha ez a kettő összhangban van egymással. Az STB konyháját a nemzetközi street food és az amerikai bárkonyha ételeiből válogatja össze, így a harmónia a kínálat és a kívánt stílusú belső tér között létre tud jönni.

A helyszín szempontjából is ideális volt az általuk elképzelt design, mert a vintage és a modern ipari stílus a százéves Sörfőzde adottságait, és értékeit tiszteletben tartva tudja felhasználni és megőrizni.

Az új étteremmel megbízóink célja az volt, hogy új szint vigyenek a környék és Pécs éttermi kínálatába. Az új hely megnyitásával egy hiányt sikerült pótolniuk, mert hasonló jellegű kínálat csak a belvárosban van. A környéken található néhány étterem, mely az egyetemisták kiszolgálására hivatott létrejönni, de ezek hasonló jellegű választékkal rendelkeznek. Azok, akik minden nap a környéken étkeznek, hamar megunják őket. Viszont az STB teljesen újszerű, folyamatosan változó étlapjával ezt az egysíkúságot meg tudja törni.



Példák és a stílusok ismertetése

A vintage stílus jellemzője, hogy régi bútorelemeket keverünk újakkal. A régi bútorok bármely korábbi korszak termékei lehetnek, ezeket felújítva kaphatunk újra használható tárgyakat. Előnye, hogy ezek a bútorelemek felújítás előtt olcsóbbak, felújítás után pedig egyediek lesznek. Hátránya, hogy a tökéletes példányok felkutatása és rendbetétele több időt vesz igénybe. A többféle stílus keverésekor a harmóniára, összhangra kell törekedni, ennek eltalálása tervezéskor a fő feladat.

Az ipusztériál (vagy ipari) stílus jellegzetessége a nyers anyagok, fémek, a natúr fa használata. Jellemzően megváltozott funkciójú épületekben használják, melyek korábban ipari szerepet töltek be. Ma már azonban divatirányzattá vált, így új épületekben is alkalmazzák. Személyes véleményem, hogy ha a stílusokat csupán divatból használják, akkor művi lesz, és rövid időn belül indokolatlanná válik. Viszont ha a környezete is indokolja, akkor örök érvényű.

Az STB bár esetén e két stílus volt megbízóink felől irányadó, melyek keverése megszokott, viszont a végeredményre a gyári környezet hatott dominánsan. A vintage stílust háttérbe szorította az ipusztériál, a végeredmény igazolja, hogy gyakorlatilag csak ipari vagy ipari hatású elemeket kevertünk modernekkel.

A konkrét tervezési terület és az alaprajzi kialakítás

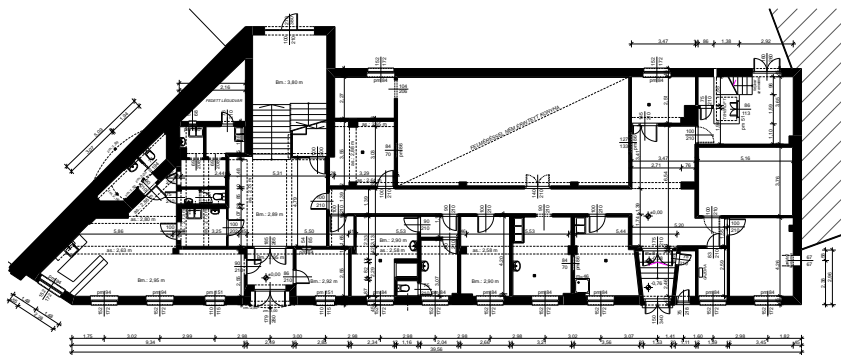
Éttermek - konyhák funkcionális elemzése

Az éttermek két lényeges tércsoportja a fogyasztói (éttermi) és a technológiai (konyhai) oldal. A fogyasztói oldalon a vendégek által használt funkciók és terek találhatóak. A konyhai oldal pedig a fogyasztói oldalt kiszolgáló funkciók és terek adják.

Ezek között található a tálalóhelyiség, mely funkcionálisan a technológiai oldalhoz tartozik, térbeli szempontból viszont a fogyasztóihoz.

A fogyasztótér: funkciói az éttermi tér/terek, a mosdók és az esetleges ruhatár, színpad stb. Rendeltetése alapvetően az étkezés, szórakozás és társadalmi kapcsolatok ápolása. A fogyasztótér építészeti követelménye, hogy a vendégforgalom és a felszolgálói forgalom vonala a lehető legkevesebb ponton keresztezzék egymást. A térszervezés alapegysége a fogyasztói csoport, azaz egy asztaltársaság. Az étterem fajtájától függ, hogy működése miként zajlik, és ez határozza meg bútorozási elrendezést is. Gyorséttermek esetén célszerű több kisebb asztalt elhelyezni, melyek lehetőség szerint izoláltan helyezkednek el egymástól. Ez a gyors mozgást és az étterem teljes telítettségének elérését szolgálják. Ha az éttermet túlnyomóan nem egyedi fogyasztók látogatják, akkor javasolt nagyobb asztalokat elhelyezni társaságok számára. A fogyasztói teret érdemes meghosszabbítani nyitott, fedett teraszos vendégtérrel, mely az élmény fokozása mellett a hely építészeti értékét is növeli.

A kiszolgálótér: helyiségcsoportja a konyha, a fehér és fekete mosogató, az áruátvétel helye, raktárak, irodák, személyzeti pihenő,- és öltözőhelyek. Ide tartoznak még az előkészítők, de ezeknek nem kell feltétlenül külön helyiségben lenniük. És funkcionálisan ide sorolandó a tálalóhelyiség. Az áruátvétel a vendégtértől elzártan, egy hátsó bejáraton keresztül történik. Innen a raktárakba kerül. A raktárak az árutól függően külön helyiségek, melyek természetes szellőzéséről gondoskodni kell.



Meglévő állapot, a felmérési tervet Kis János készítette ▲

Ezek a minőség megtartása érdekében célszerűen északi tájolású helyiségek. A hűtendő termékeket természetesen hűtőben, hűtőhelyiségben kell tárolni, ezen kívül megkülönböztethetünk szárazanyag raktárt, földesáru raktárt és egyéb kiegészítő raktárakat. A raktárakból az áru az előkészítőbe/előkészítő munkaasztalokra kerül, onnan pedig a konyhába. A konyhának közvetlen kapcsolatban kell lennie a feketemosogatóval és a tálalóhelyiséggel, ahonnan a felszolgáló a vendégtérbe viszi az ételt. A fehérmosogatóba a fogyasztók által használt eszközök kerülnek, ezért ezt a tálalóhelyiség közelében javasolt elhelyezni. Kisebb üzemű éttermek esetén a mosogatók a konyhával egy légtérbe is kerülhetnek.

Ezen szempontok alapján a felmérési terv elkészülte után kezdtem neki a három fő rendeltetési egység alaprajzi tervezésének.

Mivel esetemben nem egy új épületről van szó, kötöttek a lehetőségek a térszervezést illetően. Viszont szerencsés tényező volt, hogy a tervezési terület egyik fele régen is konyhai előkészítőként üzemelt. Költségkímélés szempontjából ezen a területen alakítottam ki a kiszolgálóteret. A fogyasztótér helye ezáltal adta magát a másik oldalon.

A vendéglátó-egység tervezési irányelveit követve a tálalóhelyiségnek, azaz esetemben a pult helyének a fogyasztó és kiszolgáló terület között kell lennie. A pult akkor van a legjobb helyen, ha a bejáráshoz közel helyezkedik el, de legalább látótávolságban legyen tőle. Ez segíti a vendéget a gyors tájékozódásban, és ellát egyfajta üdvözlő szerepet.

A kiszolgáló terület tervezésére született több funkcionálisan megfelelőbb terv, azonban a költségkeret miatt az a megrendelői döntés született, hogy a meglévő tereket töltsük meg a szükséges helyiségcsoportokkal. Értjük el a lehető legoptimálisabb kialakítást a lehető legkevesebb bontással és a lehető legtöbb helyszíni eszköz felhasználásával, akár a helyiségcsoportok kapcsolati rendszerének megbontása árán. Az így 'nyert' tőkét pedig a vendégtér kialakításába investáljuk. Így az ideális helyiségfüzér helyett egy fordított sorrendű konyha jött létre. A konyha belsőépítészeti kialakításával ezután már nem foglalkoztunk. A működéshez szükséges gépesítési terv konyhatechnológiában jártas szakember és a majdani szakácsok bevonásával készült.

A statikailag szükséges falakat és pilléreket meghagyva, a válaszfalakat képzeletben lebontva létrejött egy nagy fogyasztói tér. A három rendeltetési egység területi meghatározása után a fő közlekedési útvonalakat vizsgáltam. Ezek optimális elhelyezkedése adta meg a pult és a vendégtér elrendezési tervét. A tér hátsó felében egy meglévő kis mosdó mellé terveztem a másikat; két kisebb raktárhelyiségből jött létre a férfimosdó, a meglévő pedig a női lett.



A bútorozást az STB működése határozta meg. A megbízók olyan elrendezést akartak, ami bizonyos mértékben flexibilis, és minden vendég igényét kiszolgálja. Ezért a vendégtérben háromféle minőségű ülő-étkező felület található, melyek helyzetét a megmaradó pillérek helye befolyásolta. Az egyik a gyorsabb étkeztetést lehetővé tevő bárpultos rész, a második a hagyományos, normál asztalos leülő sarok, a harmadik pedig a lounge-os pihenőrész. A hagyományos asztalos sarokban lehet az asztalokat összetolni, így nagy baráti társaságok is kényelmesen elférnek.

Fontosnak tartottam, hogy a mosdók és a gépészeti,- és tároló helyiség vizuálisan le legyen választva a vendégtértől. Erre több megoldás is született a konzultációs időszak során, végül abban maradtunk, hogy az új szerkezet nem fal lesz, hanem valamilyen transzparens térelválasztó, ami egyben design elem is.

Színek: a helyszín adta a meghatározó színeket. Az eredeti téglafalat mindenképp meg akartuk tartani, ennek hangsúlyos vöröses színe dominál a terekben. Ezt egészíti ki a fekete, szürke és fehér szín. Fekete lett minden meglévő tartószerkezeti elem, a pillérek és a gerendák. A fehér színt a tér világosítása miatt alkalmaztam, ahol nem a vörös jelenik meg a falakon, ott fehérre volt szükség. A szürke pedig egy kiegészítő szín, melyet egy hangsúlyos helyen használtam.

Anyagok, burkolatok: a gyári hangulathoz illeszkedő anyagokat válogattunk össze. A megbízók első ötlete az volt, hogy a belső tér egy utca érzetét nyújtsa. Jelenjenek meg kültéri burkolatok, a padló legyen térkövezve, a pult metrócsempével legyen burkolva, stb. Ezen az ötleten finomítanunk kellett, mert a térkövet nem lehet megfelelően tisztán tartani, valamint vastagsága sem fért volna el a nyílászárók miatt. Ezért egy stílusban passzoló anyagot, a betont választottuk a padló burkolatának. Emellett megjelenik a téglá, mint adottság, a metrócsempe, mint kívánság és az ipusztriális vonalat képviselő fém. Ezek egészülnek ki többnyire fa bútorokkal, mely melegebb-otthonosabb hangulatot ad a helynek, élhetőbbé teszi.



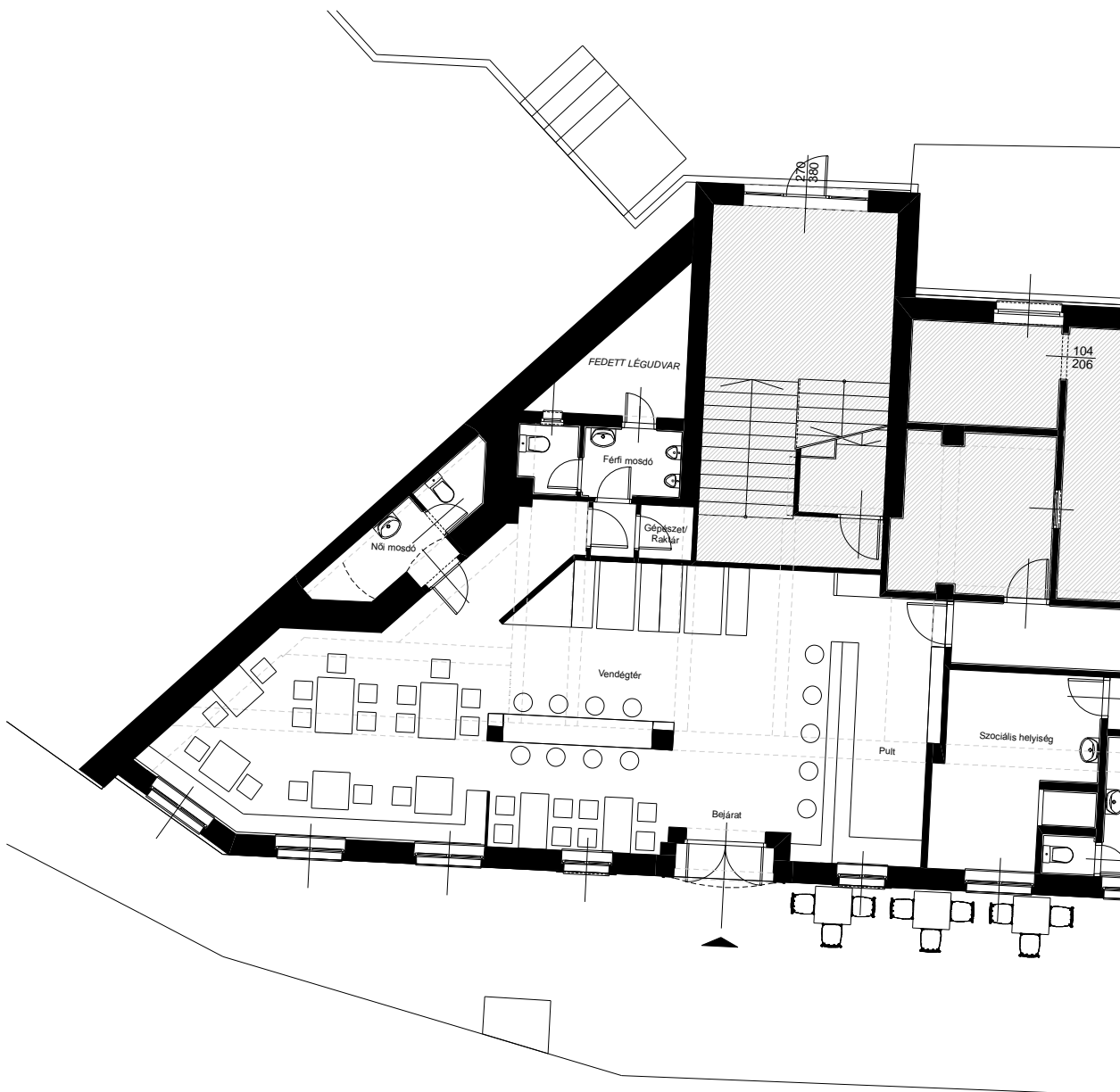
Körülbelül két hónappal a tervezés megkezdése után vehették birtokba megbízóink és a szakmunkások a helyet. A bontási folyamatok alatt azonban történtek meglepetések, melyek a tervek megváltoztatására, újragondolására készítettek.

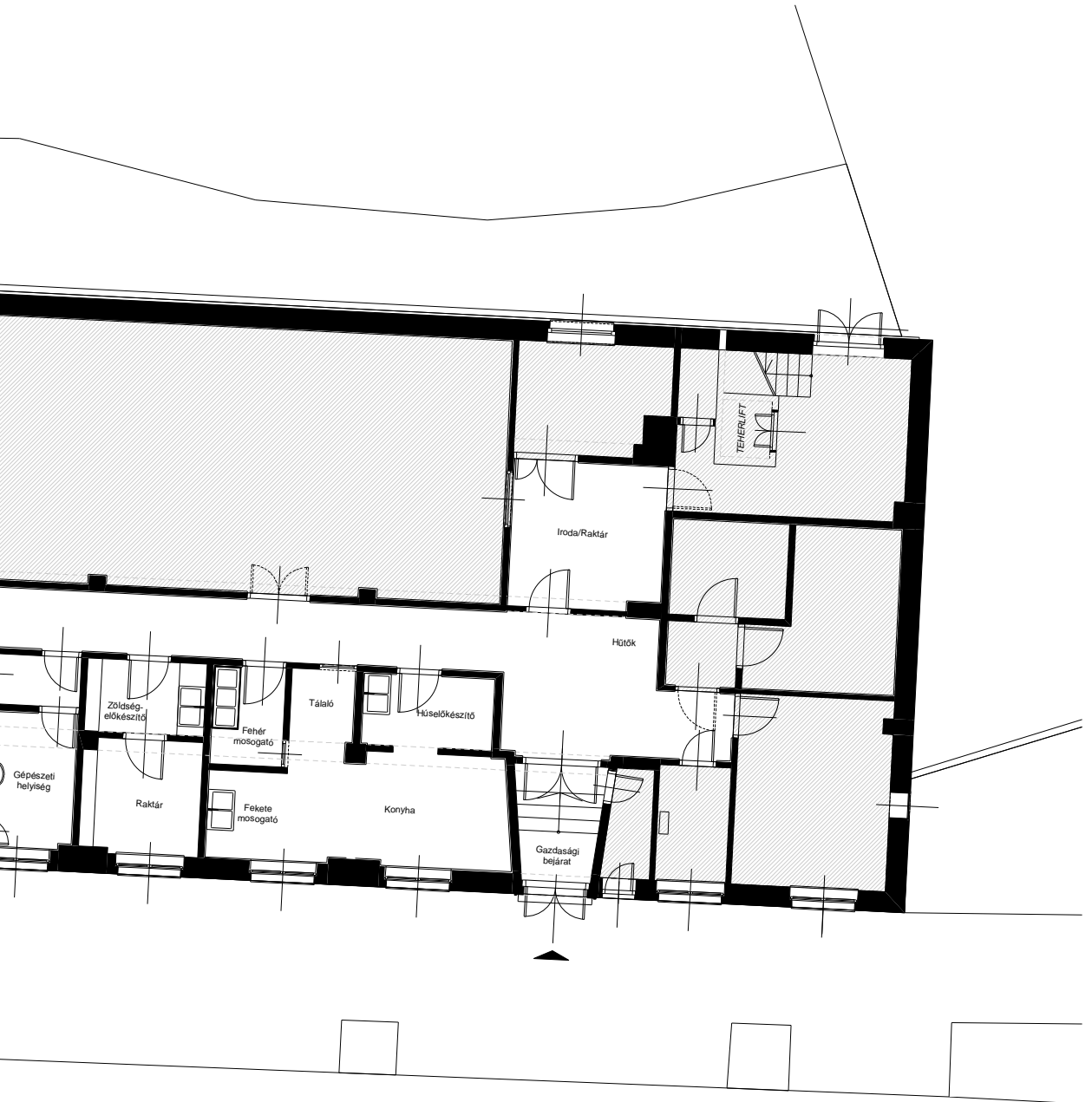
Egyrészt kiderült, hogy a téglafalak - amikről a vakolatot le akartam veretni, hogy eredeti vöröses színük és mintázatuk látszódjon - azok hanyag módon, vegyes anyagokkal lettek falazva. Viszont egy másik falszakasz megbontásakor derült ki, hogy mögötte a gyár legrégebbi falazata található. Az újabb-kori falazás lebontásával plusz teret is nyertünk. A harmadik fő változás a pultnál történt. A konkrét gépesítési tervek megszületésével és az igények megnövekedésével a tervezett pult hossza kevésnek bizonyult.

A legfőbb megváltoztatandó paraméterek tudatában készült el a kiviteli terv, mely már az egyedi bútorok terveit is tartalmazta, illetve megkezdődött a konkrét anyagok, burkolatok és mobíliák kiválasztása.

Fenntarthatósági elvek, megoldások

Az adott projektnél fontos szempont volt, hogy mivel bérlemény, a lehető legkevesebb pénzügyi investálással készüljön el, a stílus megtartása mellett. Amit csak lehetett újrahasznosítottunk. Amit nem lehetett, azt igyekeztek használtan beszerezni a megbízók. Új dolgok vételekor gondos körültekintéssel és hosszas utánanézéssel jártunk el, hogy a lehető legideálisabb ár-érték aránnyal bíró burkolatok és tárgyak kerüljenek a térbe. A kibontott téglá lett az új falszakaszok, a hosszú pad és a bárpult szerkezetének alapanyaga. A tervezési területen lévő bútorok lapjai a pult alsó részeit alkotják. A kiszolgálótér és a technológiai terület között lévő lengőajtó egy régi ajtóból lett kialakítva. A terasz szintén korábban máshol használt anyagból készült.

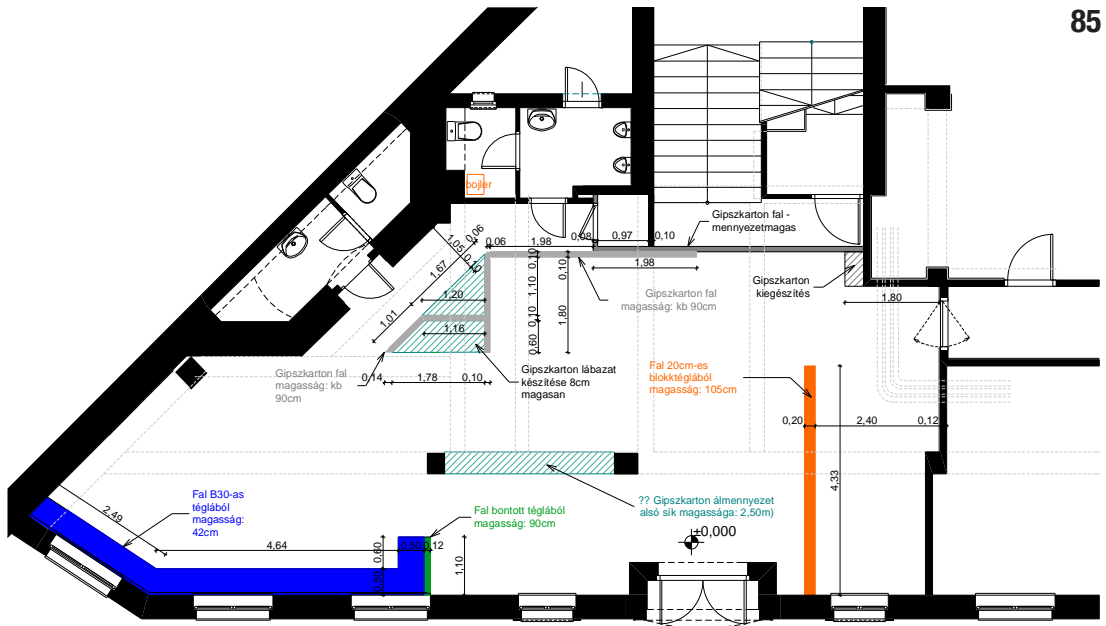




A kiviteli terv részletmegoldásai

A bárpult: kialakítása egy vendéglátóhelynél prioritást élvez. A létesítmény befogadóképességével arányosan nő a mérete, hangsúlyos helyet foglal el a térben. A bárpultok látható, vendégtér felé forduló részeinek stílusában ugyanazt az üzenetet kell közvetítenie, mint a magának a helynek. A pult alatti részeket inkább a gépek sora határozza meg. Itt is, mint a konyha esetében külön technológus szakemberre van szükség a pult gépesítését és működését illetően. Az STB-ben természetesen pécsi sör kapható. A pultban előzetes konzultációt követően kéthordós sörcsapot, három hűtőt, egy pohármosógépet, mosogatót, kávéfőzőt, zacstartályt, és jéggépet kellett elhelyeznem. Valamint helyet kellett biztosítani a pénztárgépnek, poharaknak, és egy - a pulttól - különálló üdítő hűtőnek.

A pult belsőépítészeti kialakításában szerepet játszott, hogy szerkezetével gépészeti csöveket és vezetékeket kellett eltakarni. Valamint, hogy megrendelői igényre megjelenjen a metrócsempe. Szempont volt, hogy a feltárt téglaburkolatú fal megmaradjon, és a pult egésze egyedi és figyelemfelhívó legyen. Ezen feltételek mellett született meg a végleges állapot, aminek központi anyaga a fém. Egyedi fémszerkezet - szögacél és sűrű szövésű drótháló együttese - takarja el a láttatni nem kívánt gépészetet. Egyúttal kiemeli, mégis lezárja a kiszolgáló terület felé vezető utat. Ezzel az anyaggal összhangban lett rozsdásított fémlemez a pult külső burkolata. A fémlemezket a bár belső udvarában rozsdásították. A pult mögötti fal téglaburkolatú oldalát polcok borítják, míg a fehér metrócsempével burkolt oldalra a tisztíthatóság miatt volt szükség a pult és a kávéfőző otlléte miatt.



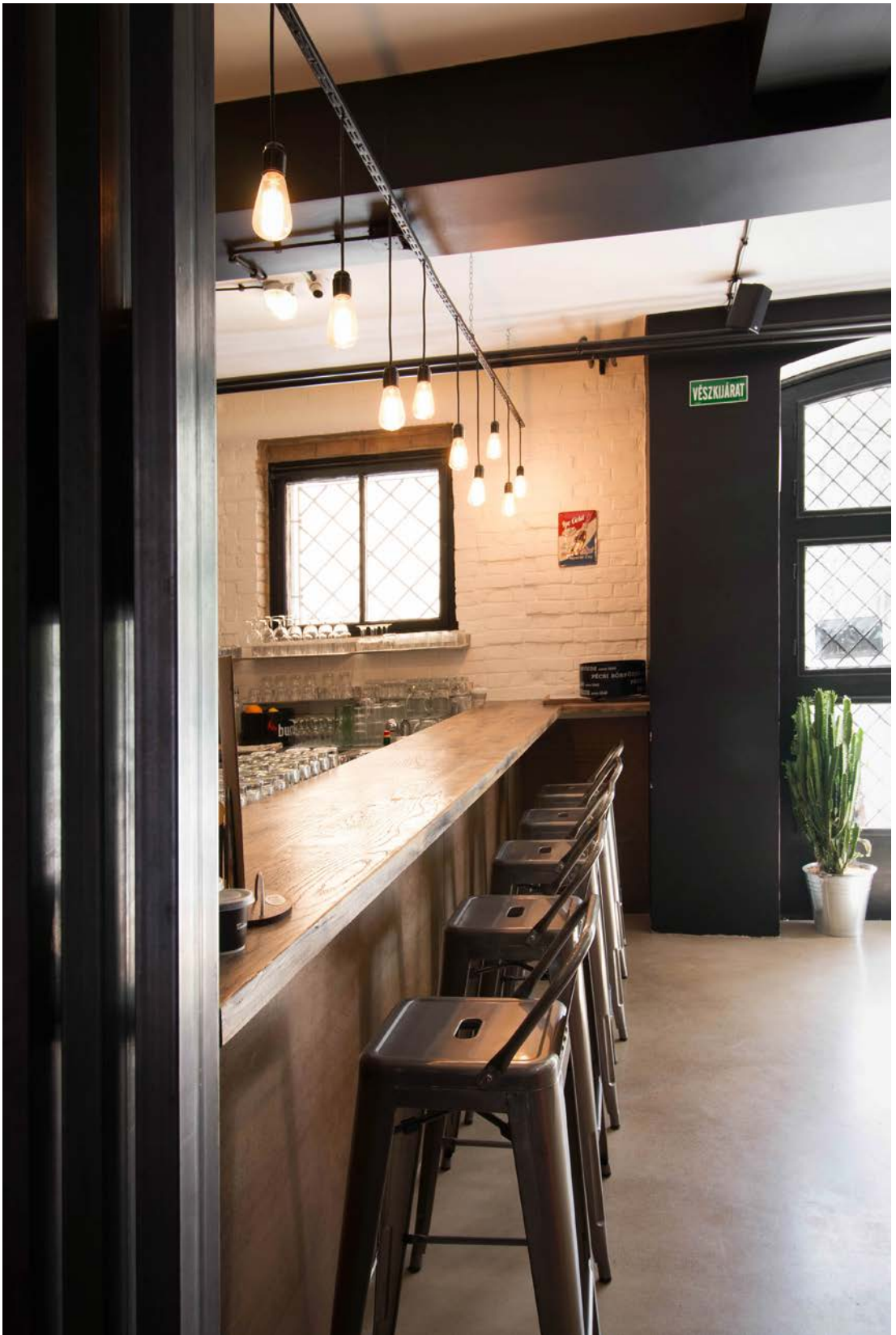
- A1 Asztal - 2db: 120x80cm tölgy asztallap
Asztalláb pt. Dublino PG 7090
- A2 Asztal - 4db: 80x80cm tölgy asztallap
Asztalláb pt. Dublino P050F
- A3 Asztal - 2db: 110x50cm tölgy asztallap
Asztalláb pt. Dublino P070F/110 vagy G BANKET
- A4 Bárpult - 1db: 325x60cm (helyszíni méretvétele szerint)
Egyedi kialakítású, leszedhető tölgy asztallappal
- A5 Asztal - 2db: 180x70cm tölgy asztallap a
választott lounge padokhoz
- Sz1 Szék - 20db: Dublino XTon04/sg/up
Bükkfa vázas, kárpitos szék
- Sz2 Szék - 22db: Dublino XTon04/sg/up
Bükkfa vázas, kárpitos bárszék
- Sz3 Lounge padrendszer -
Dublino vagy Alexbátor



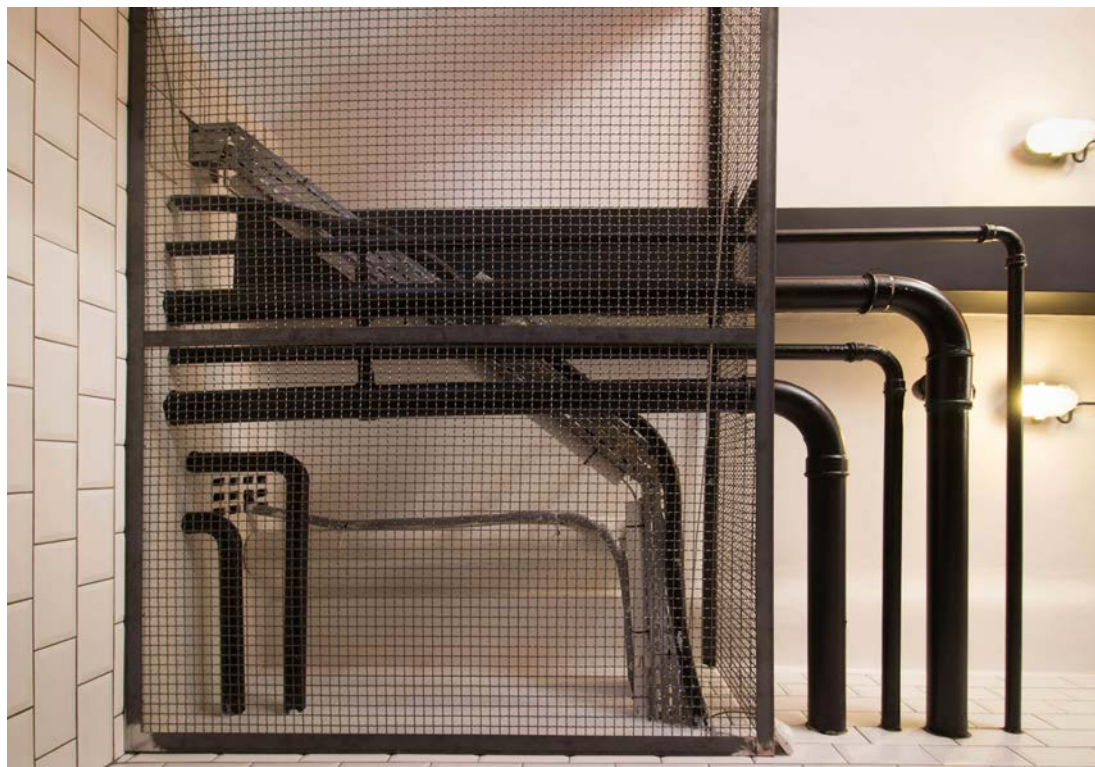
Fotók:Szatlóczi Dóra Lilla Utómunka:Farkas Petra







Fotók:Szatlóczki Dóra Lilla
Utómunka:Farkas Petra



A beltéri bútorok a székek kivételével egyedi tervezés termékei. A székek Factory típusú bár,- és hagyományos székek, melyek illenek az ipusztériális stílushoz. Hozzájuk designban passzoló asztalokat terveztünk. Fém váz fog közre tölgy asztallapot. A bárban található minden egyedi bútorlemnél ezek az anyagok köszönnek vissza. A lounge rész beülős bútorai szintén egyedi tervezésű termékek, kárpitjának színe követi az eredeti téglafal színét. A mosdóajtók költséghatékonyság miatt szintén egyedi termékekké váltak. A fellelhető legolcsóbb ajtólapot burkoltuk rozsdásított fémlappal, hogy hangulatában illeszkedjen a térbe.

A lounge rész mögötti térelválasztó megoldása is a költséghatékonysági irányelvet tartva készült. Fontos szempont volt, hogy egyszerűen megoldható, mégis egyedi, transzparens-szerű, falat imitáló design elem legyen a végtermék, mely folyosóval választja el a mosdókat a vendégtértől. Így egy függőlegesen kifeszített 'kötél-függöny' valósult meg.

A mosdók hangulatában a vendégteret követik. Eredeti téglafalazat látható kezelt natúr és fehérre festett változatban. A mosdó pultjának felépítménye bontott téglából készült, maga a pult pedig az asztaloknál használt tölgyfa.

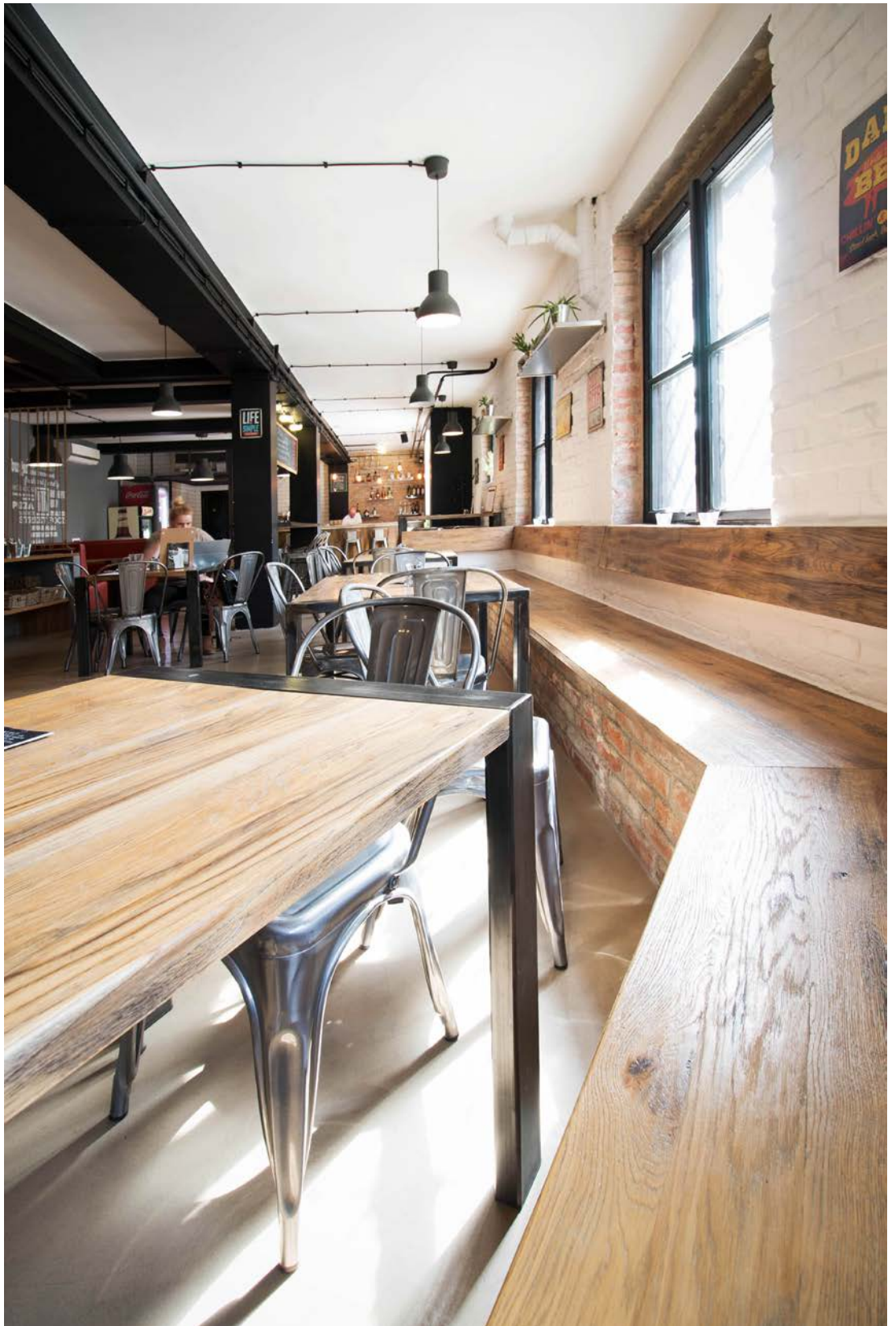
Padlóburkolat

A korábban már említett csiszolt beton padlóburkolatot kiváltottunk egy magyar cég által forgalmazott és készített öntött szürke monolit dekorbeton burkolattal. A helyiségben lévő eredeti válaszfalak bontásával és terek egybenyitásával olyan padlózatot kaptunk, ami nem volt egy síkban. Ezért önterülő megoldásra volt szükség, mely árban is kedvező, hatásában pedig a beton tulajdonságait adja vissza. Ez a dekorbeton csúszásmentes, hézagmentes, jól takarítható és tartós.



Fotók:Szatlóczki Dóra Lilla
Utómunka:Farkas Petra





Világítás

Egy vendéglátóegység világítása egyedi megoldást kíván. Míg a lakótérben általánosabb, egész tereket bevilágító megoldásokra van szükség, addig egy bárban inkább helyi megvilágítást célszerű alkalmazni. A különbség abban áll, hogy otthonainkban mozogva az egész teret szeretjük belátni, ettől válik élhetővé és otthonossá. Célzott és hangulatvilágítást természetesen itt is alkalmazunk, de a terek általános megvilágítása prioritást élvez. Ezzel szemben egy étterem esetén inkább célzott világítást alkalmazunk. Ez az asztalokat és a bárpult megvilágítását eredményezi. Az asztalok világítása elegendő fényt biztosít a közlekedők láttatásához is. A helyi, célzott megvilágítás lényege, hogy jó hangulatot teremtsünk velük. A fény is bír térelhatároló funkcióval, az asztaltársaságokat így még jobban el lehet szeparálni. A pult megvilágítása már nehezebb feladat, itt ugyanis gondolni kell a dolgozók munkavégzéséhez szükséges fény mennyiségre, és a pultnál ülők jó, de nem túlzott mértékű megvilágítására. Itt a fényintenzitás magasabb, mint az asztaloknál. Célzott fényforrásokra is szükség van, a pultban dolgozók munkájához. Célszerű több világítási kört kialakítani, hogy az általános étkeztetéstől eltérő típusú rendezvények tartásakor csak a minimálisan szükséges fény mennyiség uralkodjon a térben, a világítás szabályozhatóvá váljon.

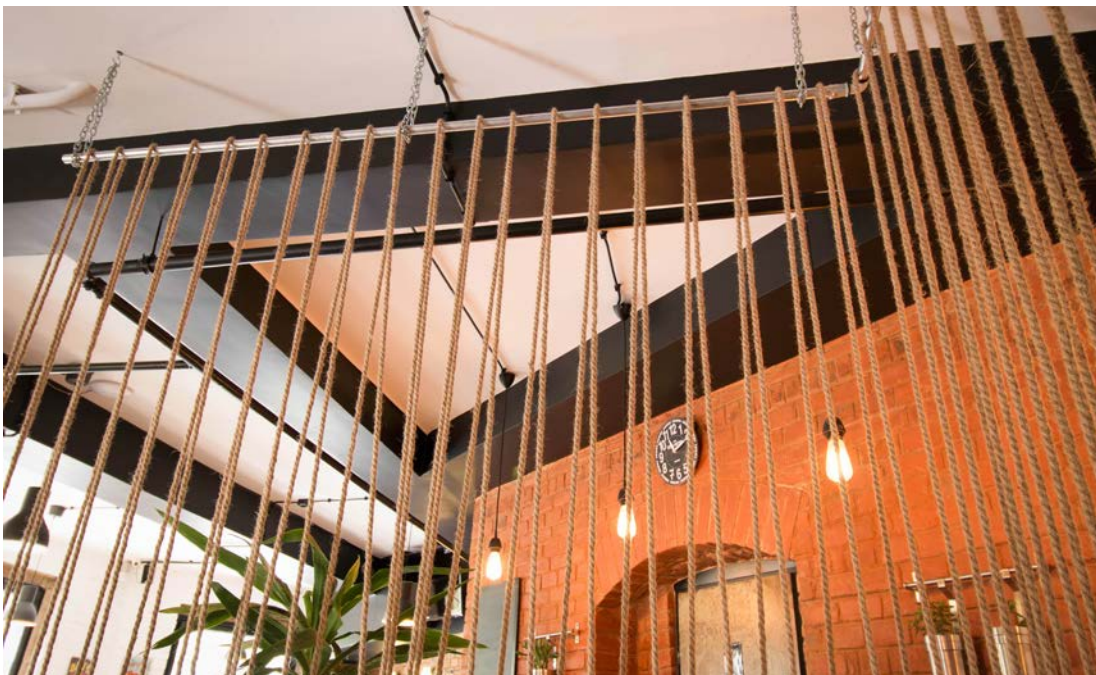
A lámpatestek kiválasztásánál szintén az ár-érték arány döntött. IKEA HEKTAR lámpákat választottunk, melyek stílusban passzolnak a térbe, fekete színük pedig a feketére festett gerendák, csövek és látható vezetékek meghosszabbításaként értelmezendő. Ezek az eltérő méretű Hektar lámpák az asztalok fölött lógnak. Őket egészítik ki a fekete szerkezetű hajó lámpák és a villanykörték. Mivel a hely természetes megvilágítás szempontjából - déli fekvése miatt - jó adottságokkal rendelkezik, napközben nincs szükség mesterséges fényre. Jó idő esetén az ablakkeretek leemelhetőek, így a többé-kevésbé természetes szellőzés is megoldott és a külvilággal való kapcsolat is intenzívebbé válik.

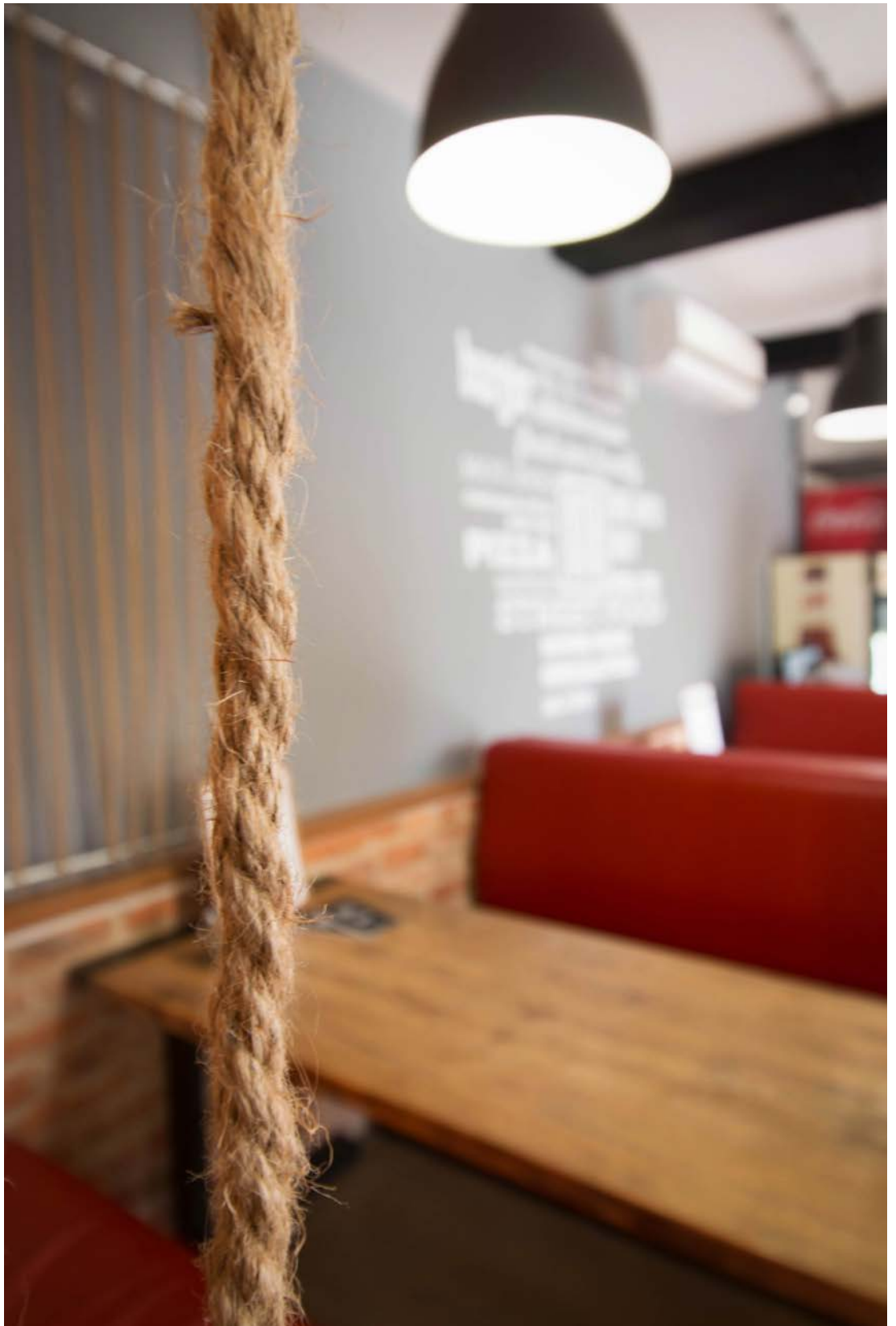
Gépészet

A gépészetet tekintve a meglévő fűtés csöveket egészítettük ki klímaberendezésekkel (szakvélemény alapján), melyek kiegészítő fűtést biztosítanak télen, nyáron pedig hűtenek. Szerencsére a gyárépület vastag téglafalai jó hőszigetelő-képességgel rendelkeznek, így biztosítani tudják nyáron a kellemesen hűvös időt, télen pedig benntartják a meleget. A tervezési területen minden jól működő csövet és vezetékot megtartottunk. Az új berendezési struktúra miatt azonban új víz,- és villanyvezetékezésre volt szükség.



Fotók:Szatlóczi Dóra Lilla
Utómunka:Farkas Petra

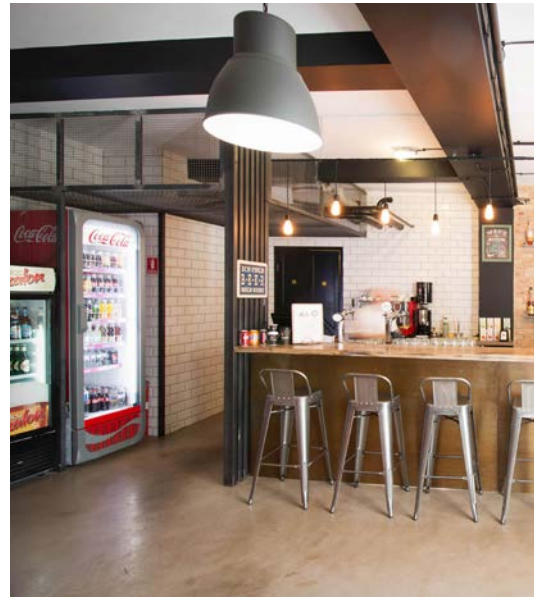








Fotók: Szatlóczki Dóra Lilla
Utómunka: Farkas Petra



Tézis 5.

Az hely külső és belső megjelenése kihat egymásra. A jó tervben nem létezik egyik a másik nélkül. Egy középület, egy vendéglátóhely esetén ez halmozottan igaz, a külső design közvetíti a járókelők felé a belső hely hangulatát és stílusát. Ez az összekötő-elem és a kapcsolat a belsőterek és a külvilág, az emberek között.

Az gyárépület földszintjén az ablakok előtt rács található. Biztonsági és stílusbeli okokból mindenképp meg akartuk tartani őket. A belső tér karakterét meghatározó elemmé tettük azáltal, hogy fekete festett színt kaptak. Ez nemcsak a belső térben jelenik meg, hanem az épület külsején is. Ehhez természetesen a sörgyár engedélyére volt szükség, hiszen az étterem az épület tömegéből csak egy kis részt vesz el, viszont ez a kis változás olyan erővel bír, ami megváltoztatja az egész épület külső megjelenését és külvilág felé mutatott arcát. Ebben az esetben a változtatás pozitív erővel bír. Nemcsak a bár érdekeit szolgálja, hanem az egész épületet is kiemeli a korábbi megszokott, 'láthatatlan' létezéséből. A hely előtt időszakosan teraszról is élvezhetjük a kínált ételeket. Újrahasznosítás jegyében a terasz újrahasznosított alapanyagú, az ernyőket a Sörfőzde kölcsönözte a hely számára. Bútorok tekintetében inkább az ár, semmint a minőség és külső-belső egységesség játszott fő szerepet.

Grafika és arculat

Az arculatnak és a logónak egyedinek és jól felismerhetőnek kell lennie. Ez a hely identitásának tudatos megjelenítése, mely segít a cégek közötti beazonosításban, és az első benyomást adja lehetséges vendégeknek. A logó egy személyben képviseli a céget, és már előre eladja a szolgáltatást, vagy az árut. Az egyedi grafikai arculat, logók, egyedi falfestéssel érintett felületek kiviteli szintű terveit közös egyeztetések mellett grafikus készítette.

A logóban megjelennek a STB identitását mutató eszközök, színével pedig a bárban megtalálható meghatározó fekete színre utal vissza.

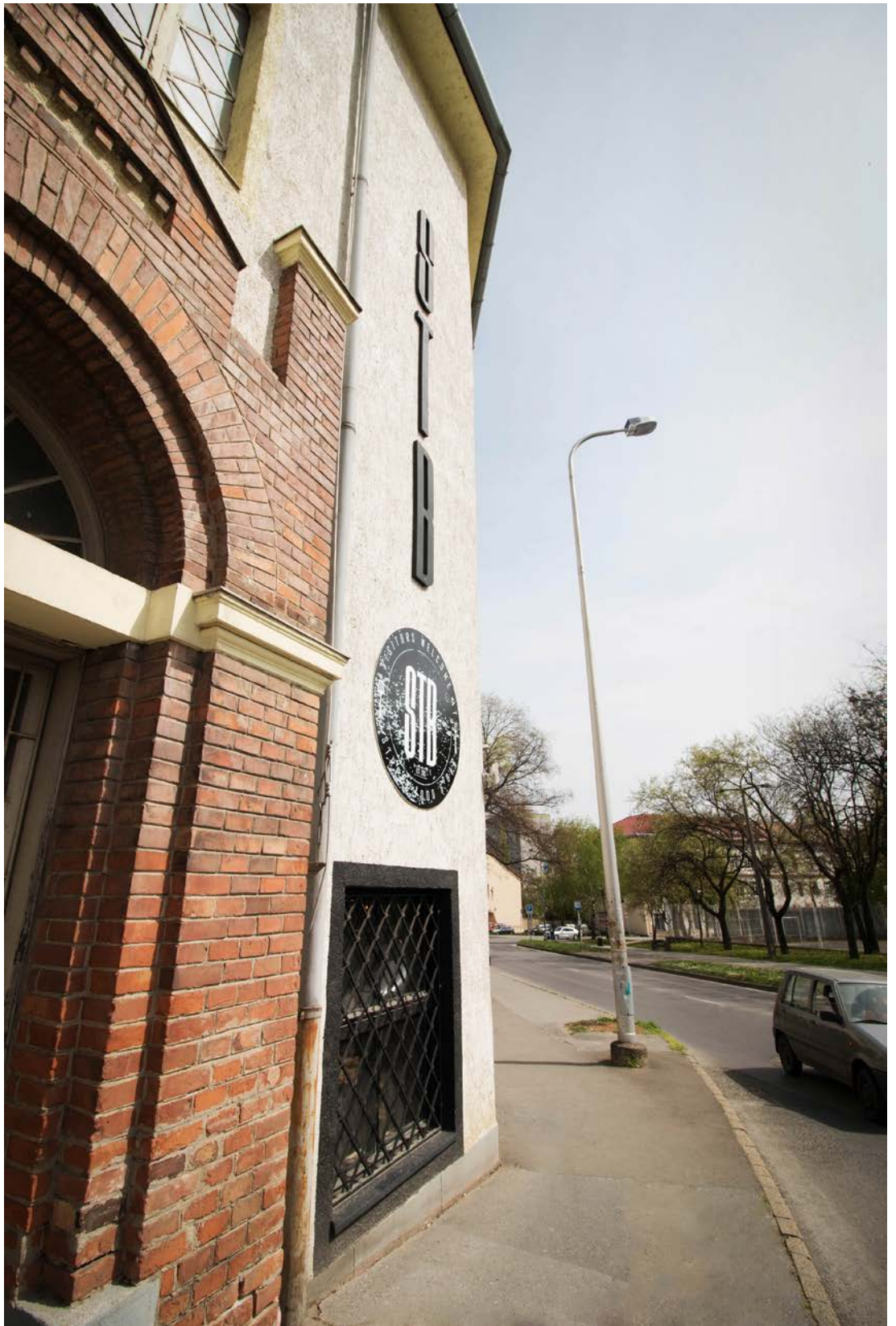
Konklúzió

A valós tervezés és a kivitelezésbeni részvétel a munka legnehezebb része. Hiszen nem csak a tervezők között kell egyezsége jutni a tervezőasztal mellett, hanem laikus emberekkel kommunikálni, bánni, meggyőzni és egyezsége jutni. A tervezési folyamat során elég a megrendelőkkel 'csatázni', az építkezéseken már a szakemberekkel is ugyanezt kell tenni.

Munkáim során úgy tapasztaltam, hogy Magyarországon nincs igazán megrendelői kultúra, ezért a projektek valóságos küzdelmekké válhatnak. Az eredeti, elfogadott terveket a megbízók és a kivitelezés közbeni munka sokszor átírja, és emiatt kevés terv valósul meg az építész/belsőépítész elképzelése szerint. Ennek fő okai a költséghatékonyság és a megrendelői vélemények gyakori változtatása. Egy vendéglátóhely nyitásakor nem csak a belsőépítészeti kialakítás viszi el az anyagi tartalékot. Működéséhez szükséges alapvető feltételek megteremtése (gépek, személyzet stb.) válik elsődlegessé. A költségek kezdeti alábecsülése pedig azt eredményezi, hogy a design elemekre és a külsőre nem marad elég tőke. Tény, hogy egy étteremnél az ételkínálat minősége határozza meg, hogy a hely sikeres lesz, vagy nem. De a belsőépítészeti kialakítás is nagy mértékben hozzájárul ahhoz, hogy a vendégek betérnek-e, vagy újra vissza fognak-e jönni, mert az étkezésen túl jól is kell magukat érezni a helyen.

Összességében úgy vélem, hogy az étterem megnyitásával elindult a környék regenerációs felélesztése. Remélhetőleg ez az út folytatódik tovább és a kihasználatlan, rosszul működő tereket és helyeket felújítják, és létrejön egy európai színvonalú kampusz a pécsi Egyetemvárosban.





Összegzés

Disszertációmban a Pécsi Sörfőzde és környékének fejlődését vizsgáltam, és fejlesztését három eltérő léptékű projekt kapcsán mutattam be. Az épületterv és a belsőépítészeti projekt a nagyobb, összetett területfejlesztési koncepció részei, amelyet a regeneratív építészeti hozzáállás és gyakorlat hozott létre.

Értekezésemmel és a hozzá kapcsolódó kutatói munkával egy eddig elhanyagolt területre fókuszáltam. Ezzel célom a problémákra való rávilágítás, ezen problémák megismertetése másokkal, és egy optimális, jól működő koncepció létrehozása volt. Bár tény, hogy a városnak vannak sokkal problémásabb területei, és hogy ezek kimerítik az anyagi ráfordítás lehetőségeit. Ugyanakkor ez nem ok arra, hogy más, megoldást kívánó helyszínekkel és szituációkkal ne foglalkozzunk.

A helyszín adta személyes indíttatás hozzásegített abban, hogy ne külső szemlélőként tervezek, hanem egy lakó nézőpontjából. Szakmámnak köszönhetően viszont racionális és átfogó következtetéseket tudtam levonni, és reményeim szerint olyan terveket létrehozni, melyek mindenki számára élhető városi környezetet eredményeznének.

Az STB Street Food & Bar tervezése és kivitelezése során szakmailag rengeteget fejlődtem, és e projektnek hála ismertem meg jobban a Sörfőzdet. Remélem, hogy a bár létrejöttével Pécs városának egy olyan megújult helyszínt adhattunk, mely emeli Egyetemváros értékét, és ezzel elindulhat a gyár környezetébe való integrációja, és folytatódik a térség minőségi modernizálása.

Műjegyzék:

105

1. A Sörgyár környékének területfejlesztési koncepciója

Tervező: Farkas Petra, Konzulens: Veres Gábor DLA

2. A Pécsi Sörfőzde Látogatóközpontja és Pécsi Sörök Boltja

Tervező: Farkas Petra, Konzulens: Veres Gábor DLA

3. Az STB Street Food & Bar belsőépítésze

Megvalósulás éve: 2015

Tervező: Farkas Petra, Konzulens: Veres Gábor DLA

Absztrakt

Disszertációmban három tervet mutatok be, melyek egy nagyobb mű koncepcionális részei. Ezen tervek a múltból építkeztek, a jelenben terveződtek egy jobb jövő céljából.

Értekezésem fő témája az építészeti regeneráció, mely mára egy elterjedt tervezési metódussá vált. Lényege, hogy az (építészeti) problémákat nem egyenként, hanem területi szinten kezeljük, vizsgálva a társadalmi, szociális és gazdasági aspektusokat is. Az eszközölt beavatkozások pozitív módon befolyásolják a területek működését, hatásukra a térség felfrissül, újra használhatóvá válik.

A kutatási téma - a helyszínt tekintve - személyes indíttatású, Pécsen töltött kilenc évem alatt végig a vizsgált terület környékén laktam. Kezdetben csak szemtanúja voltam az itt végbemenő változásoknak, majd a sors úgy hozta, hogy én is részese lehettem átalakításának.

A pécsi Egyetemváros egyik legikonikusabb épületegyüttese a Pécsi Sörfőzde, múltjáról, jelentőségéről azonban az emberek többsége szinte semmit sem tud, mivel a gyár zárványként funkcionál a térségben. A közelmúltban azonban több olyan esemény is történt, mely ezen szituáció megváltoztatásának indukálója lehet. Disszertációm fő célja a vizsgált terület élhetőbbé tétele, a Sörgyár be,-visszakapcsolása a városi 'vérkeringésbe' és az értékes török emlékek helyzetének javítása.

Értekezésem első felében az építészeti regeneráció témáját járom körül, ezt követi a Sörgyár történetének, MÚLTjának, illetve környékének bemutatása.

A következő fejezet a JELENre fókuszál. A mára kialakult állapotok analizálását és ezek hatására készült három projekt bemutatását tartalmazza.

Az első a gyár környékének területfejlesztési koncepciója. Ebben a településrendezési terv módosításának következményeit, és a meglévő török emlékek helyzetének javítását mutatom be.

A területfejlesztési koncepciónak része a másik két projekt, de ezek önállóan is értelmezhetőek. A második projekt egy épület, a Pécsi Sörfőzde Látogatóközpontjának terve a gyár tömbjében. A harmadik pedig egy belsőépítészeti terv, az STB Street Food & Bar, a gyár épületében. Ezt a munkát a JÖVŐ első állomásaként értékelem, mivel mára egy megvalósult tervvé vált. Létével megkezdődött a Sörgyár környezetébe való intergrációja, és folytatódott a Nyugati Kampusz fejlődése, a térség modernizálása és élhetővé tétele.

Bízom benne, hogy kutatásommal, terveimmel és a megvalósult belsőépítészeti alkotással pozitív irányba befolyásolhattam Egyetemváros alakulását.

Tézisek

Tézis 1:

Az épületek nem létezhetnek környezetük nélkül. A külső tényezők változásai kihatnak az adott területre, épületre, belső térre és változásra kényszerítik őket. Az alakító komponensek nem csak építészeti, hanem társadalmi, szociális és környezeti eredetűek is lehetnek. Kis változást előidéző lépésekkel csak pillanatnyi eredmény érhető el, de ezen lépések hosszú távú megoldást idézhetnek elő, ha mindezek egy egységes, átgondolt terv részei.

Tézis 2:

Meglévő környezeti és építészeti értékek megléte nem elégséges, ha használhatóságuk és minőségük nem éri el a kellő szintet. Közös érdek, hogy ezeket folyamatosan ápoljuk, hogy megfelelő színvonalon szolgálhassák az embereket.

Tézis 3:

A múlt építészete nem elegendő. Viszont új épületek tervezésénél a múlt épületei által megszerzett tudást felhasználva hozhatunk létre kortárs megfogalmazású épületeket. A régi és az új egymás mellett tud élni, ha alkalmazkodunk meglévő épített környezetéhez, környezeti értékeihez. Amennyiben építészként a helyzetet megkívánó hozzáállással járunk el, a kortárs és a régi épület egymást kiemelik és erősítik.

Tézis 4:

Régi, nagy múlttal rendelkező helyeken sajátos légkör, egyfajta szellemiség uralkodik. Ezt nevezzük genius locinak, a hely szellemének. Amennyiben építészeti változtatásokat eszközölünk egy ilyen térben - függetlenül attól, hogy az épület védett, vagy nem - úgy kell eljárunk, hogy ez az érték ne vesszen el.

Tézis 5.

A hely külső és belső megjelenése kihat egymásra. A jó tervben nem létezik egyik a másik nélkül. Egy középület, egy vendéglátóhely esetén ez halmozottan igaz, a külső design közvetíti a járókelők felé a belső hely hangulatát és stílusát. Ez az összekötő-elem és a kapcsolat a belsőterek és a külvilág, az emberek között.

Hivatkozások

¹ Spatial development glossary European Conference of Ministers responsible for Spatial/Regional Planning (CEMAT)

<http://www.terport.hu/fogalomtar/varosmegujitas-varosregeneracio-varosrevitalizacio-varosrehabilitacio-varosi-restauracio>

² Tóth Zoltán: Építészet és városépítészet (Hagyományok és modernizáció) Pécs. Ponte Press Kiadó. 2001. 190.p.

³ Dr. Harcos Ottó: A pécsi Pannónia Sörgyár története Pécs. Pécsi Szikra Nyomda. 1973. 109.p.

⁴ Tóth Zoltán: Építészet és városépítészet (Hagyományok és modernizáció) Pécs. Ponte Press Kiadó. 2001. 170.p.

⁵ Pécs MJV Fejlesztési koncepció.2014.Pécs. 105.p.
http://www.gyorgytelep.hu/letoltes/Pecs_MJV_Fejlesztési_koncepcio.pdf

⁶ Pécs MJV Fejlesztési koncepció. 2014.Pécs. 112.p.
http://www.gyorgytelep.hu/letoltes/Pecs_MJV_Fejlesztési_koncepcio.pdf

Irodalomjegyzék

Tóth Zoltán: Építészet és városépítészet (Hagyományok és modernizáció) Pécs. Ponte Press Kiadó. 2001

Városmegújítás I Urban Renewal
Városépítészeti tanulmányok, BME Urbanisztika Tanszék, 2011

Benkő Melinda, Fonyódi Mariann: Glocal City, Kortárs európai városépítészet, Terc Kft. 2009

Jahn Gehl: Élhető városok, Terc Kft. 2014

Matthew Carmona, Tim Heath, Taner Oc, Steve Tiesdell: Public Places - Urban Spaces I The Dimensions of Urban Design, Architectural Press. 2003

Nagy János Ádám: Pécsi séták, Pécs. Alexandra Kiadó. 2010

Dr. Harcos Ottó: A pécsi Pannónia Sörgyár története, Pécs. Pécsi Szikra Nyomda. 1973

Cságoty Ferenc: Középületek, Terc Kft. 2004

Pécs MJV Fejlesztési koncepció. 2014.Pécs. 112.p.
http://www.gyorgytelep.hu/letoltes/Pecs_MJV_Fejlesztési_koncepcio.pdf

Kiss Gyula: Településépítészet 1.3 Fenntarthatóság
Szent István Egyetem, 2011
http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop412A/2010-0019_Telepulesepiteszet/ch01s03.html

Guillaume Dreyfuss, Maria Mifsud and Tom Van Malderen:
The Architectural Practice of Regeneration, 2013
<http://www.mdpi.com/journal/sustainability>

Irodalomjegyzék

Jacob A. Littman: Regenerative Architecture: A Pathway Beyond Sustainability, 2009
<http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1389&context=theses>

Urban Regeneration
<http://www.austinsmithlord.com/thought/sectors/urban-regeneration/>

Sustainable regeneration in urban areas
http://urbact.eu/sites/default/files/04_sustreg-web.pdf

10 ways to define regeneration
<http://www.building.co.uk/10-ways-to-define-regeneration/3062794.article>

Vincent Lacovara: Architecture Tomorrow - regeneration Architects' Journal, 2015. május 8.
<http://www.architectsjournal.co.uk/buildings/architecture-tomorrow-regeneration/8682508.fullarticle>

Marten Kuilman: Quadralectic Architecture 4.1.4.1. The Ideal City
<https://quadralectics.wordpress.com/4-representation/4-1-form/4-1-4-cities-in-the-mind/4-1-4-1-the-ideal-city/>

Cziszter Marietta: Egyetem versus város? Inkább egyetemváros
http://magazin.pecsibolcsesz.hu/cikk/egyetem_versus_varos_inkabb_egyetemvaros

Tanulmányok Pécs történetéből 19.
Hock Melinda: Az 1968-72. évi reform hatásai a pécsi gazdaságra a korabeli pécsi sajtó tükrében
<http://www.pecstortenete.hu/index.php/tanulmanyok-pecs-tortenetebol-19>

Irodalomjegyzék

Márfi Attila: Sörfőzők, sörházak Pécssett a 18-19. században

Múlt-kor 2010. augusztus 25.

<http://mult-kor.hu/cikk.php?id=30296&pldx=1>

A sörfőzés története

<http://www.serneveles.hu/a-sorfozes-tortenete/magyarorszagi-tortenet>

Pálffy István: Sörpiaci barangolások

Haszon Magazin 2008. június 5.

<http://www.haszon.hu/archivum/856-sorpiacibarangolasok.html>

A Pécsi Sörfőzde

<http://peccisor.hu>

Idrisz baba türbéje

<http://www.iranypecs.hu/hu/info/latnivalok/a-torok-kor/idrisz-baba-turbeje.html>

Idrisz baba türbéje

Forster Központ

<http://www.forsterkozpont.hu/helyszinek/idrisz-baba-turbeje-pecs/639>

Török emlékek Baranyában: Pécsi séta vizeket követve egy templomig...

<http://www.teb.eoldal.hu/cikkek/pecs-torok-emlekei/pecsi-seta-vizeket-kovetve-egy-templomig....html>

Somogyi Antal: ANTIBLOG - AZ AUTONÓM GONDOLAT
http://anti-blogol.blog.hu/2009/09/19/cim-nelkul_684238#more6012543

http://anti-blogol.blog.hu/2009/09/28/cim-nelkul_152001#more6012534

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani családomnak, barátaimnak és mindenkinek, aki támogatott és segített abban, hogy ez a doktori munka létrejöheszen.

Külön köszönet Dr. Veres Gábor témavezetőmnek, aki egyetemi és doktori éveim alatt mellettem állt, útmutatást nyújtott, és segítette szakmai előremeneteletem.

Köszönettel és hálával tartozom †Dr. Bachman Zoltánnak, amiért mindig bízott bennem, és támogatott céljaim elérésében. Köszönöm, hogy ismerhettem.