

ПУТЕШЕСТВИЕ В ЛЕГЕНДУ

# Баварское ПИВО

Александр ПЕТРОЧЕНКОВ

Альбом-путеводитель



Издательство Антона Жигульского



Александр Петрович

# Баварское пиво



Александр Петроченков

# Баварское пиво



Издательство Антона Жигульского

Москва 2008



УДК 663.241 (035.3)  
ББК 36.87.2  
ПЗ0

**Петроченков А.В.**

ПЗ0 Баварское пиво. – М.: ООО «Издательство Жигульского», 2008. – 160 с.: ил.  
(серия «Путешествие в легенду»)  
ISBN 978-5-902617-43-3

Баварцы – удивительные мастера пивоварения. Разнообразие баварского пива чрезвычайно велико – настолько, что все богатство его сортов и разновидностей едва ли можно просто объединить в одно понятие «пиво». Цель настоящей книги – показать, насколько многолик и непрост этот напиток, обобщенно именуемый баварским пивом.

УДК 663.241 (035.3)  
ББК 36.87.2

ISBN 978-5-902617-43-3

© Петроченков А.В., 2008  
© ООО «Издательство Жигульского», 2008  
Тел. (495) 9-888-040  
[www.zhp.ru](http://www.zhp.ru)







# Оглавление

От автора 8

Глава 1	
История и современность	11
Творение ума и рук человеческих	11
Роль пива в истории цивилизации	11
Жидкий хлеб Баварии	14
Алхимия – источник знаний	19
Шестиконечный символ пивоварения	21
Король пивоваров	23
«Заповедь чистоты»	24
«Европиво»	27
Расцвет пивоварения	29

Глава 2	
Как и из чего варят пиво	35
Основные ингредиенты	35
Технология производства	47

Глава 3	
Основные сорта баварского пива	55
Мюнхенское дункель и хелль	58
Pilsener	60
Экспорт	61
Белое, или пшеничное	62
Бок	67
Двойной бок	71
Ледяной бок	72
Ледяное пиво	73
Черное пиво	73
Венское, мартовское и октоберфест	73
Копченое пиво	74
Radler, cola-weizen и русское пиво	75
Легкое и безалкогольное	76







Глава 4	
Баварские пивовары	77
и их продукция	
«Hopfen und Malz Gott erhalt's»	77
Большая мюнхенская шестерка	78
Южная Бавария	89
Северная Бавария	98

Глава 5	
Как пьют пиво —	109
в Баварии и не только	
Пивная культура	109
Навыки дегустации и терминология	110
Сервировка	113
Оценка пива	113
Когда пить пиво	116
Баварская кухня к пиву	116
Где пить пиво	119
Биргартен	120

Глава 6	
Пивные праздники	123
Oktoberfest	123
Gäubodenfest	136
Starkbierzeit	138
Kulmbacher bierwoche	139
Frühlingsfest	139
Fasching	139
Auer Dult	140
Не пивом единым	143

Приложения	148
Приложение 1. Глоссарий	148
Приложение 2. Как это будет по-баварски?	150
Приложение 3. Транспорт Баварии	152
Приложение 4. Полезные ссылки и адреса	154
Список литературы	158



# От автора

Эта книга обязана своим появлением на свет невероятному событию, произошедшему довольно давно — в сентябре 1988 года. «Железный занавес», разделявший западный и коммунистический миры и казавшийся абсолютно нездыблемым и вечным, вдруг содрогнулся, заскрежетал и начал медленно подниматься. Граждане Советского Союза неожиданно обрели возможность взглянуть на остальной мир, которой были лишены многие десятилетия.

Сегодня в это трудно поверить, но тогда даже поездка в Прагу казалась почти чудом. За пару лет до этого, весной 1986 года, я попытался выехать туристом в социалистическую Чехословакию, однако комитет КПСС решил, что я не достоин такой высокой чести и не дал мне рекомендации. Но в 1988 году Горбачев будто взмахнул волшебной палочкой и все разом переменялось: больше рекомендаций парткома не требовалось и можно было ехать куда угодно. Да, это было похоже на чудо.

По пути в Баварию я прибыл в столицу Чехословакии и, в ожидании вечернего поезда на Мюнхен, неторопливо потягивал пиво в пивной на ратушной площади Праги. Сам себе не веря, я рассказал чешскому собеседнику, с которым только что познакомился за стойкой, что уже завтра буду в Баварии. Он в ответ посетовал: «Вам в Советском Союзе здорово повезло: у вас есть Горби и для вас теперь открыт весь мир. А у нас все по-старому — мы остаемся заложниками в социалистическом лагере и никуда поехать не можем. Из Праги рукой подать до Баварии, но мне никогда не доводилось пробовать баварское пиво».

Несомненно, чешское пиво великолепно, но очень скоро я убедился, что у него есть более чем достойный конкурент. А мое первое знакомство с баварским пивом совпало с поистине тектоническими сдвигами в мировом политическом устройстве, так что этот напиток для меня прочно ассоциируется с радостью освобождения. Словно я вышел из долгого заточения и получил из рук друзей огромный праздничный пенящийся кубок. Понимаю, звучит довольно напыщенно, но это так.

Вскоре после моего первого приезда в Мюнхен, где я занимался переводами для издательства Langenscheidt, на-



чался Октоберфест. Мне и раньше приходилось слышать об этом пивном празднике, но я и представить не мог грандиозности его размаха. Это шумное и не очень трезвое празднество слилось в моей памяти с ошеломляющим чувством свободы. Моя личная «берлинская стена» пала именно тогда, 17 сентября 1988 года в Мюнхене, когда до падения настоящей стены оставалось еще больше года.

С тех пор я много раз бывал в Баварии. Оказываясь по разным делам в Германии, я считал неперенным долгом заглянуть в гостеприимный Мюнхен. К пиву я был неравнодушен и раньше, но баварское пиво оказалось настолько восхитительным, что в него нельзя было не влюбиться с перво-



глотка. Заметив мое увлечение, мюнхенские друзья стали всячески обогатить и разнообразить мой опыт, организуя познавательные поездки по пивным местам Баварии. Тот опыт отчасти нашел отражение в моих книгах «Варим пиво» [1993] и «Пиво. Путеводитель» [2003].

Баварцы – удивительные мастера пивоварения. Разнообразие баварского пива чрезвычайно велико – настолько, что все богатство его сортов и разновидностей едва ли можно просто объединить в одно понятие «пиво». Цель настоящей книги – показать, насколько многолик и

непрост этот напиток, обобщенно именуемый баварским пивом.

К сожалению, пиво Баварии известно гораздо меньше, чем оно того заслуживает. Настоящее пиво любит свою родину и не переносит дальних путешествий, а баварское в особенности. Для постижения тайны баварского пива необходимо отправиться туда, где оно рождается. Потому-то я и взялся за эту книгу – чтобы помочь тем, кто вслед за мной пожелает расширить свои горизонты и открыть для себя восхитительный мир баварского пива.

## Личные благодарности

Работая над своей книгой, я общался со множеством людей. Среди них было немало подлинных знатоков баварского пива, с которыми я оказывался за одним столом в пивной или биргартене. В большинстве случаев я просто не спевал или не имел возможности ближе познакомиться с этими людьми, но мы с удовольствием наслаждались пивом и обменивались мнениями, и при этом я зачастую узнавал нечто, впоследствии пригодившееся мне для книги. Разумеется, я благодарен каждому из них.

Однако со всей категоричностью могу утверждать, что эта книга наверняка не была бы написана, если бы не помощь и советы моего немецкого друга Пауля Рюля. С ним мы познакомились в давние студенческие времена, когда он еще не был такой важной фигурой, как сегодня, и его не величали Dr. Paul Gerhard Rühl. Именно благодаря моему другу Паулю я мог узнать баварское пиво с самой лучшей стороны; в его компании я окупился в мой первый Октоберфест и начал пощипывать биргартены в Английском саду Мюнхена. При неиз-

менном участии Пауля мой роман с баварским пивом продолжается уже второй десяток лет. Спасибо, дорогой Пауль!

Определенный вклад – прямой или косвенный – в создание этой книги на разных этапах внесли также Карин Соостад (Karin Saastad), Лотар Диркес (Lothar Dierkes), Бьёрн Шварц (Björn Schwarz), Ренате Эрлихманн (Renate Ehrlichmann), живущие в Германии. Полезными советами поделился со мной Михаил Аркадьевич Логвинов, руководитель «Баварского бюро» (Москва).

Я также весьма признателен за щедрую помощь и радушие, оказанные мне доктором Петером Урбанеком (Dr. Peter Urbanek), управляющим историческим архивом документов при пивоваренной компании Spaten-Löwenbräu-Gruppe в Мюнхене.

Отдельная благодарность моей дочери Марии за помощь в преодолении языкового барьера и жене Наталье за терпение и моральную поддержку в моих продолжительных экспериментах с баварским пивом.

## Благодарности авторам книг

В списке литературы, приведенном в конце книги, перечислены лишь основные источники, на которые я опирался. В действительности всевозможных справочников, энциклопедий, альбомов, каталогов, журналов, а также публикаций в периодике и интернете, откуда почерпнуты многие сведения, было намного больше. Один только перечень редких изданий, с которыми я имел счастье ознакомиться в замечательном историческом архиве компании Spaten-Löwenbräu-Gruppe (Мюнхен), могло бы занять несколько страниц.

Весьма полезен для любителей мюнхенского пива будет небольшой, но содержательный путеводитель Larry Hawthorne. *The Beer Drinker's Guide to Munich* [2000]. Как и тысячи пивных туристов со всего света, я сам на первых порах с удовольствием им пользовался. Впрочем, самые яркие образцы баварского пива следует все же искать за пределами Мюнхена.

Довольно обстоятельно и увлекательно история и технология пивоварения описываются в работах Theodor Bottiger. *Das Taschenbuch Vom Bier* [1968] и Jakob Blume. *Bier. Was Die Welt Im Innersten Zusammenhält* [2000].

Для специалистов наибольший интерес могут представлять книги из серии *Classic Beer Style*, выпускаемые издательством *Brewers Publications* (Боулдер, штат Колорадо, США), в которых подробно изложена история различных классических сортов пива, а также описаны технология их производства и рецептура. Я воспользовался следующими изданиями этой серии: Horst Dornbusch. *Bavarian Helles* [2000], Darryl Richman. *Bock* [1994], Ray Daniels and Geoffrey Larson. *Smoked Beers* [2000], David Miller. *Continental Pilsener* [1990], Eric Warner. *German Wheat Beer*

[1992] и George & Laurie Fix. *Vienna, Märzen, Oktoberfest* [1991]. Отличным обобщающим дополнением к ним послужила работа Ray Daniels. *Designing Great Beers. The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles* [1996, 2000].

Любопытные подробности истории пивоварения стали известны мне благодаря книге моего земляка и давнего знакомого В.Н. Довганя. Его «Книга о пиве» [1995] широко известна в России. Отдельные сведения о сырье и материалах, а также о биохимии и микробиологии пивоварения почерпнуты мною из справочника Т.В. Меледина. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении [2003]. Научные объяснения процессов пивоварения даются в книге Charles W. Bamforth, Ph.D., D.Sc. *Standards of Brewing* [2002], а основы химии пивоварения отлично освещены в книге Lee W. Janson, Ph.D. *Brew Chem 101: The Basics of Homebrewing Chemistry* [1996].

Мне также пригодился самый обширный справочник пивных марок мира – Georg Lechner, Friedemann Bedürftig. *1000 Biere aus aller Welt*. Некоторые полезные данные я также извлек из справочников Bob Klein. *The Beer Lover's Rating Guide* [2000], Josh Leventhal. *Bier. Geschichte, Herstellung, Sorten und Marken* [1999] и Michael Jackson. *The Running Press Pocket Guide to Beer* [2000]. С удовлетворением должен отметить, что мне довелось участвовать в подготовке русского издания замечательного справочника Michael Jackson. *Great Beer Guide. 500 Classic Brews* [2000] – Майка Джексон. Пиво. 500 великих марок. Путеводитель [2003].

Я искренне признателен всем авторам, названным и неназванным здесь, чьими трудами я воспользоваться в процессе написания этой книги.

## Глава 1

# История и современность

Вопреки распространенному заблуждению, приготовить пиво куда труднее, чем вино. Правда, превращение воды в вино было чудом, свидетельствующим о божественной природе Христа. Поэтому приходится признать, что пиво хоть и чудесный напиток, но сотворенный без вмешательства богов — руками и разумом человека. Пиво так же старо, как и наша цивилизация, а некоторые его сорта делают тем же способом, что и столетия назад.

### Творение ума и рук человеческих

Многие считают, будто пивоварение дело довольно простое, не требующий особых изощрений, а пиво — напиток бесхитростный, рассчитанный на невзыскательный вкус. Однако осмелимся утверждать, что все обстоит ровно наоборот. Это виноделие — процесс более простой, «запрограммированный» самой природой: виноград изначально содержит в себе сахар, а дрожжи живут на его кожице, поэтому виноградный сок становится вином как бы сам собою, за счет собственных «внутренних ресурсов». Ничего подобного не произойдет, если просто растереть ячмень. Пивоварение основано не столько на химических и биологических реакциях, сколько на знаниях и умениях людей. Сначала ячмень превращают в солод, затем из него извлекают сахар, после этого кипятят сусло с хмелем, потом добавляют дрожжи и дают пиву выбродить, наконец, напиток выдерживают некоторое время, чтобы дать ему созреть до полной готовности.

Даже из этого беглого описания видно, что для получения пива человеку не приходится надеяться только на милости природы — необходимо мастерство, вобравшее опыт многих поколений хлеборобов, хмелеводов, солодовников и пивоваров. История баварского пивоварения это убеди-

тельно подтверждает, и по многим причинам, о которых будет сказано ниже, Бавария справедливо считается центром мирового пивоварения.

С давних пор пиво, сваренное из зерна, во многих европейских странах называли «жидким хлебом». И действительно, во вкусе хлеба и пива есть что-то общее. По составу и количеству полезных веществ пиво также приближается к хлебу. Любители пива не скупятся на красочные эпитеты, называя его «ячменным вином», «янтарным напитком» и даже «жидким золотом». Но «жидкий хлеб» — не просто фигура речи, а скорее констатация того факта, что многие наши современники охотнее откажутся от хлеба, чем от пива. И это особенно справедливо для Баварии, где потребление пива на душу населения остается рекордным, а пивоварение является важнейшей отраслью хозяйства. И не мудрено: в Баварии находится добрая половина всех пивоваренных предприятий Германии. Причем многие сорта пива, в том числе самые лучшие и редкие, не предназначены для экспорта, поскольку варят их в очень небольших количествах и порой лишь время от времени. Поэтому за настоящим пивным разнообразием нужно отправляться на родину этого напитка. Наиболее выдающиеся марки баварского пива вполне достойны того, чтобы ради них совершить путешествие по небольшим городкам и деревушкам в самом центре Европы. А плохого пива в Баварии просто нет.

### Роль пива в истории цивилизации

Считается, что пиво человек научился варить около 10 000 лет назад. Необходимые предпосылки для этого создало окультуривание ячменя, произошедшее, по мнению археологов и антропологов, в юго-восточном Средиземно-

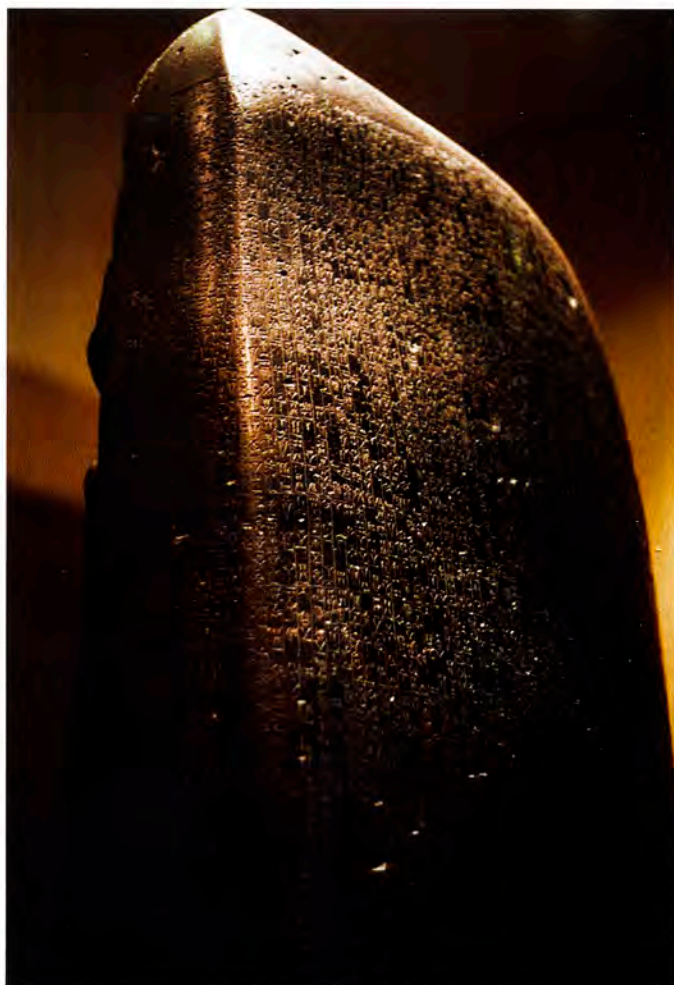


морье. Для приготовления пива (в необходимом количестве) диких злаков было недостаточно, значит, зерно нужно было выращивать. С началом регулярного земледелия человек сменил образ жизни – полуголодный кочевой на оседлый, гораздо более стабильный и безопасный. (Собственно, так и началась цивилизация.) Некоторые ученые полагают, что приятный расслабляющий напиток из ячменя древние люди научились делать даже раньше хлеба, который стали выпекать уже из отходов пивоварения.

Сохранившиеся письменные источники указывают, что шумеры, жившие в Месопотамии, умели превращать ячмень в солод около 6000 лет назад. Соложенный ячмень давал гораздо больше сахара, необходимого для образования алкоголя, поэтому пиво получалось довольно крепким. Свойства дрожжей и возможности хмеля в то время не были известны. Постепенно пивовары приобретали опыт, в частности узнали о необходимости тщательно мыть бродильные и варочные емкости, а также заметили, что небольшое количество пива, оставшееся от предыдущей варки, инициирует брожение нового сусла. Это были очень важные открытия.

В Вавилоне и Египте пиво делали из несоложенного эммера (злака, родственного пшенице) и соложенного ячменя. Уже в те времена было известно, что именно ячменный солод дает самый насыщенный сахарный экстракт, а пшеница придает пиву терпкий фруктовый аромат.

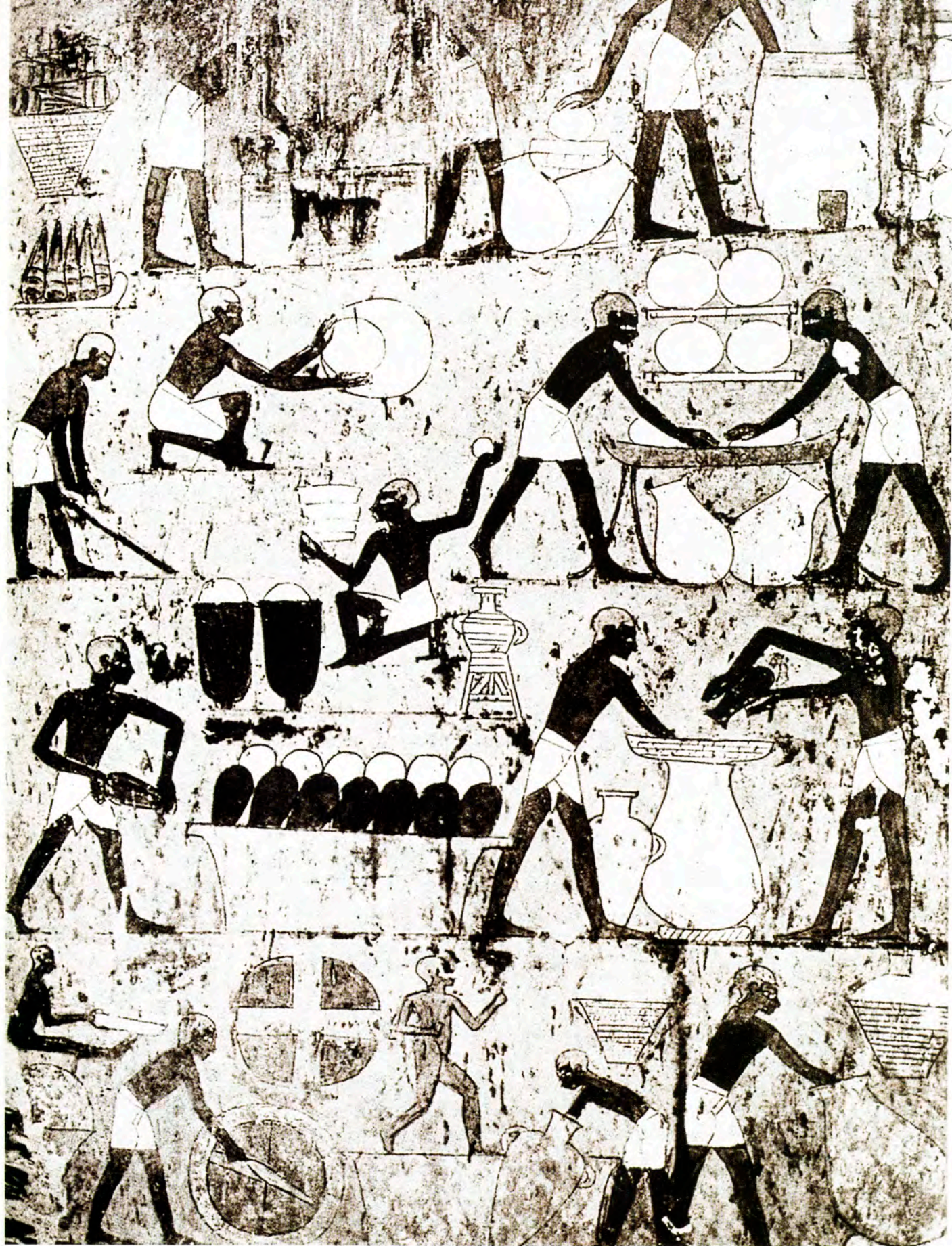
В вавилонском городе Суза, на территории современного Ирака, в 1901 г. французские археологи обнаружили черно-зеленую базальтовую колонну высотой 2,25 м (в настоящее время она находится в парижском Лувре). Обе стороны колонны покрыты письменами. Это знаменитый Кодекс Хаммурапи – по имени царя вавилонской династии, в правление которого (XVII в. до н.э.) Вавилон достиг расцвета своего могущества. В двух параграфах Кодекса (из 247) изложены правила поведения в питейных заведениях, которыми, как правило, владели женщины. Хозяйке трактира закон грозил страшной карой (утоплением), если посетители заведения будут порицать политику правителя или замышлять козни против государства. Еще один параграф устанавливал предельные цены на пиво и был направлен против злоупотреблений торговцев: «Если трактирщица поднимет цену за пиво слишком высоко, по сравнению с ценой зерна, и это будет доказано, тогда следует бросить ее в воду».



Стела с текстом «Кодекса Хаммурапи» – сборника законов древнего Вавилона, содержащих в том числе правила производства и продажи пива.

Достоверные свидетельства развитого пивоварения обнаружены археологами и в Древнем Египте. Первоначально египтяне покупали пиво в Вавилоне. Но, проделав долгий путь по жаре на верблюдах, пиво теряло изрядную часть своих достоинств, так что жителям долины Нила не оставалось ничего другого, как самим освоить его производство. В эпоху фараонов египтяне в совершенстве овладели искусством приготовления ячменного солода, а также умели варить пиво из другого зерна, но делали это несколько иначе, чем в Вавилоне. Изобретение пшеничного пива они приписывали богу Озирису. Древнеегипетский иероглиф, обозначающий трапезу, в буквальном переводе означает «хлеб и пиво» – связь между хлебом и пивом уже тогда была очевидной.







Древнеегипетское пиво называлось «хек», оно было сладким и крепким. Египтяне приправляли его ядовитой мандрагорой, которой приписывались чудодейственные свойства (мандрагора не имеет ничего общего с хмелем, но ее горечь уравновешивала солодовую сладость). Кроме того, в разные сорта пива добавляли шафран, анис и другие пряности. Пиво в Древнем Египте было широко распространено, главным образом среди простолюдинов. Оно было одним из основных продуктов в рационе невольников, строивших пирамиды и другие грандиозные сооружения. Геродот (V в. до н. э.) писал, что этот пьянящий ячменный напиток стал опасным для многих красавиц Египта, отнимая у них «глубокое понимание вещей». Примерно в 1250 г. до н.э. фараон Рамзес II попытался ограничить чрезмерное потребление пива, при этом он сам выступил в роли примера для подражания, хотя высшие слои египетского общества и без того традиционно предпочитали вино. Торговлю пивом запрещали и нередко закрывали лавки, в которых продавался «хек».

Однако борьба с пивом пришла к успешному финалу только через полторы тысячи лет, когда Египет захватили арабы (VIII в.). За это время пивоварение успело распространиться в Эфиопию, Персию, на Кавказ и в Европу.

### Жидкий хлеб Баварии

На территории Германии пиво начали варить, вероятно, около 3000 лет назад. В 1934 г. при раскопках в Казендорфе (Kasendorf), в 11 км западнее Кульмбаха, были обнаружены хорошо сохранившиеся «пивные амфоры» (Bieramphoren) – глиняные сосуды высотой 32,5 см и шириной 38,5 см, содержавшие остатки перебродившей пшеницы. Датируются они примерно 800 годом до н.э. По этой причине родиной пшеничного пива считается Бавария.

Увы, сегодня невозможно в деталях проследить историю баварского пивоварения на протяжении тысячелетий. Однако известно, например, что древние римляне восхищались бондарным искусством северных племен. Греческий географ Страбон эпохи правления Августа и Тиберия писал: «Кельты прекрасные бондари. Их бочки иногда больше домов». Северяне хранили напитки именно в бочках, а не в глиняных кувшинах и амфорах (как римляне). Стало быть, если такое непростое ремесло достигло у них настолько высокого уровня, значит, потребность в бочках была велика. Можно предположить, что бочки широко использовались в том числе для приготовления браги и пива, ведь в ту пору «дикие» племена, жившие севернее Альп, еще не знали виноделия, но зато успешно возделывали злаки.

Пиво варили все народы, населявшие обширный регион от Богемии и Баварии до побережья Балтики. Поэтому Центральную и Северную Европу принято называть «пивным поясом». Отметим, что пиво выступало в роли не только приятного напитка, но и лечебного и общеукрепляющего средства. Хотя тогда, разумеется, ничего не знали о витаминах и прочих полезных веществах, которыми богато пиво, его благотворные свойства не остались незамеченными.

В целом же греки и римляне относились к пиву довольно подозрительно (так как сами были поклонниками вина), именуя его «напитком варваров». Вот, например, типичное высказывание римского императора Юлиана (332–362): «Вино благоухает нектаром, пиво же разит козлом».

Автор «Естественной истории» Плиний Старший (24–79), побывавший в римских заальпийских владениях – в Бельгии, на Рейне и Дунае, писал: «У западных народов есть собственный опьяняющий напиток, изготовленный из вымоченного в воде зерна». А римский консул и писатель Плиний Младший (62–114) насчитал в Европе по меньшей

около 8000 лет  
до н.э.

Люди начали выращивать злаки, что привело к регулярному земледелию и оседлому образу жизни. Пиво являлось ритуальным напитком.

около 4000 лет  
до н.э.

Шумеры (Месопотамия) научились делать ячменный солод.

около 2000 лет  
до н.э.

В Вавилоне и Египте для приготовления пива используют несоложенные спельту и эммер (злаки, родственные пшенице) и соложенный ячмень. Похожая технология существует сегодня в Баварии – так делают белое пшеничное пиво.

около 1600 лет до н.э.

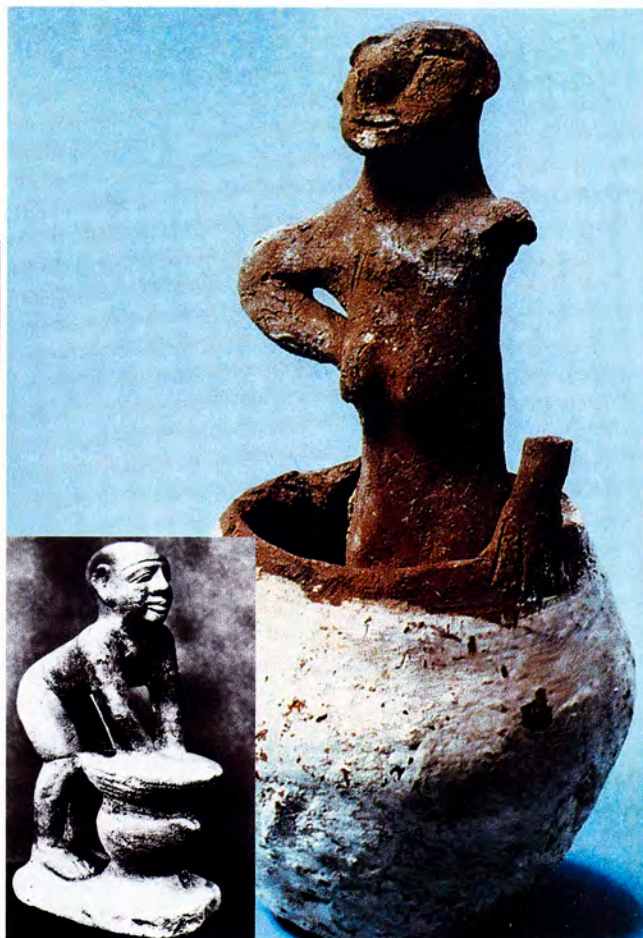
Создан Кодекс Хаммурапи (по имени могущественного царя вавилонской династии). Этот древнейший свод законов среди прочего регламентировал правила производства и потребления пива.





Древнеегипетские статуэтки, запечатлевшие пивоваров за работой.

Пивные амфоры (Bieramphoren), представленные в экспозиции музея пивоварения в Кульмбахе (север Баварии).



мере 195 сортов ячменного напитка. Британские кельты называли этот напиток «курми» или «корма» и делали его методом брожения из ячменного солода с травяными добавками. Заменой хмелю служили цветки вереска, молодые побеги ракутника, полынь, ягоды лавра и плюща.

От первого «иностранный корреспондент» Римской империи Публия Корнелия Тацита (ок. 58–117), автора трактата о Германии («De origine, situ, moribus ac populis Germanorum»), стало известно немало любопытного о культуре пива у древних германцев. Описывая их питейные нра-

вы, Тацит нравоучительно морализирует: «Пьянство днями и ночами не приносит ничего иного, кроме позора. В качестве напитка германцы применяют питье из ячменя и пшеницы, которое после брожения превращается в пиво». Тацит описывает пиво как жуткое, зловещее зелье – он даже пришел к выводу, что с досаждавшими римлянам германскими варварами способна покончить не только военная сила, но и поставки cervisia – пива. Эту коварную идею можно рассматривать и как предложение гуманизировать методы ведения войны, и наоборот – как первое оружие массового поражения.

около 1500 лет до н.э.	около 1250 года до н.э.	около 800 лет до н.э.	I век до н.э.	I век н.э.
В Египте пивоварение достигает расцвета; пиво «хек» становится частью рациона строителей пирамид.	Фараон Рамзес II попытался ограничить чрезмерное потребление пива.	К этому времени относят первые бесспорные доказательства существования пивоварения на территории современной Баварии – найденные возле франконского города Кульмбаха сосуда, в которых выражался напиток из злаков.	Греческий ученый Страбон в своей много- томной «Географии» сообщает: «Кельты прекрасные бондари. Их бочки иногда больше домов».	Римский писатель Плиний Стар- ший (24–79) после путешествия по Рейну и Дунаю отмечает: «У западных народов есть соб- ственный опьяняющий напиток, из- готовленный из вымоченного в воде зерна»



Историки утверждают, что Баварию и соседнюю Богемию, которая тоже славится превосходным пивом, связывают давние узы: даже свое нынешнее название Бавария получила в VI в. от восточных соседей. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона сообщает, что тогда в Баварии «утвердились новые пришельцы, преимущественно племена маркоманов и квадов, обитавших в Богемии (Bojohemum) и принесших оттуда название Bajuvarii».

После падения Римской империи итальянские монахи, распространяя христианство, стали постепенно осваивать территории севернее Альп. Они сажали виноградники и делали вино, но в северных странах более привычным и «родным» было пиво. Так в средние века начинается монастырский период пивоварения, принесящий немало достижений и открытий. Охраняемых границ в ту пору в Центральной Европе не было, и секреты приготовления пива свободно перемешались со странствующими монахами из монастыря в монастырь. Со временем производство хорошего крепкого пива стало для монахов жизненно важным делом: именно пиво помогало выдерживать долгие посты, ведь в некоторые из них твердая пища вообще не разрешалась. Даже в самых бедных католических монастырях каждый монах ежедневно получал более одного литра пива, не считая полулитра вина. А во время Великого поста норма «жидкого хлеба» увеличивалась до пяти литров в день. Больше всего пива варили монахи-бенедиктинцы, хотя и другие ордена не отставали. В средневековой Германии насчитывалось около 500 монастырских пивоварен.

Некоторые из этих пивоварен были огромными. Так, в аббатстве Сент-Галлен (St. Gallen), расположенном южнее Боденского озера, имелся полный цикл пивоваренного производства (это видно на плане 814 г.): солодовня, сушильня, мельница для солода, три варочных цеха, а также



Во множестве монастырей севернее Альп «жидкий хлеб» помогал монахам выдерживать долгие посты.

погреба для хранения готового пива. В солодовне можно было разложить четыре партии проращиваемого зерна — производство было практически непрерывным. Для приготовления пива монахи использовали ячмень, овес и пшеницу. Пророщенный солод направляли в сушильню, в центре которой возвышалась круглая дымовая труба, а вокруг размещались плетеные платформы, застеленные тканью.

#### I век н.э.

Римский консул и писатель Плиний Младший (62–114) насчитал в Европе по меньшей мере 195 разновидностей ячменного напитка.

Римский историк Публий Корнелий Тацит (ок. 58–117) в своем трактате «Германия» описывает быт и нравы древних германцев: «Пьянство днями и ночами не приносит ничего, кроме позора. В качестве напитка германцы применяют питье из ячменя и пшеницы, которое после брожения превращается в пиво».

#### VI век

Бавария обретает свое нынешнее название — Bajuvarii — благодаря племенам, пришедшим из Богемии (Bojohemum). Первым баварским герцогом, имя которого упоминается в летописях, был Гарибальд I (ум. 590), имевший резиденцию в Регенсбурге.

#### VII век

При Гарибальде II (ум. 650), баварцы получили от франкского короля Дагоберта первые писанные законы (lex Bajuvariorum, между 628–638). По приглашению герцога в Баварию с миссионерскими целями прибыли святые Евстахий и Агил.





Производство пива столетиями оставалось важной составляющей экономики стран «пивного пояса».

Зеленый солод высыпали на эту ткань и нагревали над пламенем медленно горящих дров. Готовый солод перемалывали вручную и затирали – смешивали с водой в медном чане, установленном над огнем. Затвор перемешивали деревянными вилами, и когда сусло вокруг их рукоятки закипало, считалось, что осахаривание закончилось. Остывшее сусло черпаками переливали в специальные деревянные

бочки, называемые «кругами». Затем к суслу добавляли закваску – дрожжи от предыдущего цикла брожения. Хмель тогда еще не использовали. По окончании брожения бочки запечатывали и помещали в прохладные погреба, где молодое пиво дображивало и созревало. Один варочный цех пивоварни аббатства Сент-Галлен обеспечивал потребности постоянного двора для паломников, второй снабжал овсяным пивом сам монастырь и официальных гостей – монахов и пилигримов; третий варил самое крепкое пиво, называвшееся *Celia*, для аббата и его наиболее почетных гостей.

Крепкое и густое пиво монахи именовали «жидким хлебом» еще и потому, что клерикальный принцип гласил: *liquida non frangunt ieiunium* (лат. «жидкость не нарушает поста»). Впрочем, от Папы римского крепкое пиво на всякий случай утаивали – а вдруг бы он изменил этот принцип? Сегодня в Баварии бытует легенда, повествующая, как хитрым монахам удалось получить папское благословение на свое пиво. До Папы дошло, что монахи постепенно спиваются, и он потребовал, чтобы ему доставили бочонок пива на пробу. Делать нечего, монахи отправили в Рим бочонок пива по горной дороге через Альпы. Эта древняя дорога, построенная римлянами, сохранилась – она ведет через живописный городок Гармиш-Партенкирхен, излюбленное место любителей лыжного спорта. Разумеется, в наши дни здесь проложен автобан, но в средние века путешествие по извилистой горной дороге было непростым испытанием даже для всадников, а уж пиву и во все противопоказано. Поездка заняла не менее месяца, погода, видимо, была довольно жаркая, да и в Риме пришлось подождать папской аудиенции. Когда же Папа наконец отведал сей монастырский напиток, он испытал такое отвращение от прокисшей гадости, что тут же поспешил благо-

814

В аббатстве Сент-Галлен (St. Gallen) действует монастырская пивоварня, где имеются солодовня, солодосушильня, мельница для солода, три отдельных варочных цеха, а также погреба для хранения готового пива.



815

Первое документальное свидетельство производства пива в Мюнхене.

817

На церковном съезде в Ахене пиво признано *Neiltrank* – «целебным напитком». Утверждены специальные «пивные святые» – Августин, Бонифаций и Колумбан. В христианских монастырях каждый монах ежедневно получает не менее 1 л пива, а во время Великого поста – до 5 л. Пиво монахи называют «жидким хлебом», так как «жидкость не нарушает поста».



словить ее в качестве дополнительного испытания для укрепления грешного духа. Такой пакостью просто невозможно было наслаждаться!

Тем не менее Ахенский церковный съезд 817 г. признал пиво «полезным для здоровья напитком», и даже не просто полезным, но и целебным – Heiltrank. Это важный момент в истории пивоварения: пиво в те времена официально считалось своего рода лекарством. Эту идею церковь активно внедряла в массы, а монахи прикладывали усилия, чтобы сделать пиво еще более эффективным оздоравливающим средством. Пилигримы и бродяги могли быть переносчиками инфекционных заболеваний, медицины в средние века практически не существовало, и об элементарных правилах гигиены речи не шло. О микробах и необходимости кипятить воду тогда еще не знали. Но монахи наверняка заметили, что те, кто регулярно пьют пиво (которое в процессе производства необходимо кипятить, а затем сохранять в чистоте и прохладе, чтобы не скисло), болеют редко или не болеют совсем.

Церковь пошла еще дальше: были утверждены специальные пивные святые – Августин, Бонифаций и Колумбан. Св. Августин (354–430) – один из влиятельнейших отцов христианской церкви, основатель многих монастырей, заботившийся о быте монахов. Св. Бонифаций (680–755) в 717 г., получив от Папы Григория II разрешение проповедовать Евангелие, отправился в Германию, где открыл несколько монастырей, училище для миссионеров, учредил четыре епархии в Баварии, стал архиепископом. Св. Колумбан (550–615) – один из первых проповедников христианства среди германцев. Все эти святые проявляли внимание к нуждам монахов и монастырей, а значит, способствовали развитию пивоварения.



Пиво входило в ежедневный рацион не только монахов, но и представителей других классов общества. Так выглядел завтрак немецкого трактирщика.

1040

В бенедиктинском монастыре Вайенштефан (в городе Фрайзинг, 35 км севернее Мюнхена) основана пивоварня, которая продолжает работать поныне. Это старейшая в мире действующая пивоварня.

1156

В баварском городе Аугсбурге выпущено распоряжение: «Если продавец пива подает неправильно наполненную кружку пива, он должен выплатить 5 гильденов. Его пиво должно быть безвозмездно разделено между бедняками».

1260

В Германии возникли первые профессиональные объединения – гильдии и союзы пивоваров.



1324

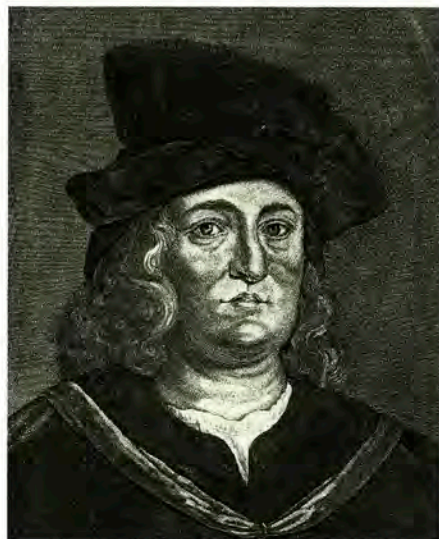
Начато производство на пивоварне, чьей «наследницей» является крупнейшая мюнхенская пивоваренная компания Löwenbräu («Лёвенброй»).



## Алхимия – источник знаний

Считается, что первоначальное представление об устройстве мира средневековая Европа получила из Египта, от Птолемея – греческого астронома, геометра, физика и алхимика. Его учение, интерпретированное греческими философами, тщательно сохранялось в течение многих веков, подвергаясь лишь несущественным изменениям. Основой учения была алхимия, зародившаяся, как полагают, в египетском портовом городе Александрия (само слово «алхимия» по-арабски означает «Египет»). Одним из первых авторов, работавших в этой области, был грек Демокрит. В 296 г. римский император Диоклетиан повелел предавать сожжению египетские рукописи, касающиеся искусства делать золото. Немногочисленные уцелевшие тексты, попавшие в Европу, оберегались посвященными как огромная ценность.

Что же такое алхимия? Знаменитый немецкий алхимик и врач Парацельс (1493–1541) определяет ее как философию превращения одних металлов в другие. Английский мыслитель XIII в. монах-францисканец Роджер Бэкон дал следующее определение: «Алхимия есть наука приготовления некоторого состава, или эликсира, который, будучи прибавлен к неблагородным металлам, превращает их в металлы совершенные». Поэтому главной целью алхимиков, или, как их еще называли, герметических философов, было получение философского камня.



Парацельс (1493–1541).

Считалось, что с помощью философского камня можно совершать различные чудеса, прежде всего трансмутацию – превращение любого металла в серебро или золото. Одна разновидность философского камня именовалась великим, или жизненным, эликсиром, красной тинктурой, «красным львом» или магистериеумом, так как эта субстанция якобы способна превращать в золото все металлы, включая серебро. А другая разновидность – белый философский камень, или малый магистериеум, будто бы превращает металлы только в серебро.

Поиску философского камня европейские алхимики посвящали огромные усилия, по крупицам накапливая драгоценное эмпирическое знание о свойствах материального мира, которое только в XVIII в. стало превращаться в точное научное знание, могущее быть проверенным экспериментально. Таким образом, алхимия имеет к химии примерно такое же отношение, как астрология к астрономии.

По мнению герметических философов, философский камень, обладающий могучей силой, не только улучшает металлы, но и, по аналогии, излечивает человека от всех болезней, а также может почти бесконечно продлевать жизнь и даже воскрешать мертвых. Анонимный средневековый алхимик так живописует чудесные свойства философского камня: «Он исправляет испорченные, кислые вина; уничтожает ненужную растительность, морщины и веснушки; он дает женщинам молодое лицо, облегчает роды, а в виде пластыря делает выкидыш; он гонит мочу, возбуждает и дает половую

1328	1397	1420	1447	1487	1492
Монахи-августинцы начали варить пиво в своем монастыре в Мюнхене. В наши дни эта пивоварня называется Augustiner («Августинер»).	Начато производство на мюнхенской пивоварне, которая в настоящее время называется Spaten («Шпатен»).	В документах мюнхенского муниципального совета впервые упоминается пиво холодного брожения.	Мюнхенский муниципальный совет выдвинул требования к пивоварам касательно качества пива (хотя содержание этих требований утрачено).	Герцог Альбрехт IV утвердил требования мюнхенского муниципального совета по качеству пива (распространялись только на пивоваров Мюнхена). Этот указ был предшественником «Заповеди чистоты».	Христофор Колумб направился со своей экспедицией на запад, чтобы найти морской путь в Индию; открыл и присоединил к Испании Багамские острова. Начало европейской колонизации Нового Света.



силу; уничтожает опьянение; возвращает память...» Другой алхимик, Кунрат, смело утверждает: «Если дать камень больному, то он выгонит из него все болезни, как душевные, так и телесные. Он изгоняет проказу, водянку, эпилепсию, апоплексию, глухоту, слепоту, сумасшествие, гордость и невежество». Средневековые пивовары нередко приписывали своей продукции схожие чудодейственные свойства. В производстве пива применялись всевозможные лечебные травы, корни, ягоды. Пиво также слабривали заморскими пряностями и редкими специями, которые изучались и апробировались алхимиками.

Алхимик Спербер в описании философского камня идет еще дальше: «Наконец, он очищает и так иллюминирует тело и душу, что тот, кто его имеет, видит, как в зеркале, все движения небесных созвездий и влияния светил, даже не глядя на небесный свод, с закрытыми окнами своей комнаты». Пожалуй, такой «философский камень» в наши дни назвали бы просто наркотиком. А ведь в средневековое пиво нередко добавляли болотный багульник, белладонну и другие ядовитые травы и вещества, которые могли производить схожий эффект.

Разумеется, философский камень получить никому не удалось. И все же алхимия долгие столетия занимала нынешнее место точной науки. Практически каждый средневековый монастырь имел собственную алхимическую лабораторию, где зачастую рождались новые открытия и технологии. По сути, монастыри были средневековыми научными центрами. Однако алхимические процессы описывались исключительно туманно. Более того, у алхимиков существовал криптоязык, состоящий из особых символов, знаков и иносказаний. Поэтому расшифровать алхимические трактаты непосвященный мог только приблизительно, имея слишком большой простор для интерпретаций, толкований и домыслов.



Средневековые алхимики занимались поиском философского камня, но попутно создавали новые технологии и материалы. Пивоварение в те времена было одной из таких секретных технологий.

Принято считать, будто алхимики брели ощупью, как слепые. Это, однако, большое заблуждение: у алхимиков были весьма стройные теории, разработанные греческими философами II в. и с успехом продержавшиеся до эпохи Просвещения. В основе этого учения лежит закон единства материи. Материя едина, но принимает разные формы,

1493

Герцог Георг Богатый, правивший в Ландсхуте, тогдашней столице Баварии, установил «Пивной порядок», гласивший: «Пивовары и другие лица при изготовлении пива не должны употреблять ничего, кроме солода, хмеля и воды, дабы избежать личного или имущественного наказания».

1494

Священник и церковный реформатор Джироламо Савонарола, фактический правитель Флоренции, обвинен в ереси и сожжен на костре.

1500

Португальский мореплаватель Педру Алвареш Кабрал в поисках западного пути в Индию открыл и присоединил к Португалии новую землю, которая позже была названа Бразилией.

1505

Мюнхен становится столицей Баварии.

1507

Управа города Эйхштедта (Франкония) запретила примешивать в пиво «все травы, помутняющие раскусодок».

1510

Португалец Альфонсу из Альбукерка захватил индийскую провинцию Гоа, а также открыл ряд земель и островов, включая Цейлон.



комбинируясь сама с собой и производя бесконечное множество предметов и тел. Первичная материя называлась причиной, хаосом или мировой субстанцией. Первый алхимик Трисмегист говорил, что на свете ничто не умирает и все только видоизменяется. Подобная гипотеза содержалась уже в сочинениях Аристотеля.

Алхимики полагали, что мир состоит из трех начал: селены, ртути (ртуты) и соли (мышьяка), при соединении в разных пропорциях образующих все объекты материального мира. Эти три обозначения начал являются скорее символами качеств материи, и их нельзя смешивать с общепотребительными названиями химических веществ. Рядом с тремя началами алхимии признают четыре элемента: землю, воду, воздух и огонь. Данные термины также имеют совершенно иное значение, отличное от обыкновенного. Четыре элемента представляют не стихии, а состояния материи: земля – твердое, вода – жидкое, воздух – газообразное, огонь – наиболее тонкое состояние газа, расширенное теплотой. Позднее к четырем элементам добавился пятый – квинтэссенция (лат. *quinta essentia* – пятая сущность) – эфир, «материал» небесной тверди. По определению Парацельса, квинтэссенцией является вытяжка (экстракт) из всех остальных элементов, пятый принцип вещи, выражающий ее сущность, свободную от всего наносного.

Большая часть герметических трактатов посвящена достижению высшей цели алхимии – получению философского камня. Однако многие средневековые алхимики, особенно работавшие при монастырях, искали философский камень лишь попутно, не оставляя без внимания и второстепенные задачи. Их называли алхимиками-суфлерами. Они экспериментировали с различными материалами животного, растительного и минерального мира, изготавливая мыло, кислоты, краски, лекарства и многое другое. Вероятно, суф-

леры были не чужды тогдашнему пивоварению. Конечно, среди них было немало шарлатанов и мошенников, но все же именно они были основоположниками химии, выделившейся из алхимии.

## Шестиконечный символ пивоварения

Алхимия в средние века пользовалась бесспорным авторитетом и всеми правами истинной науки. Поэтому гильдии пивоваров ради повышения своего престижа охотно использовали знаки, свидетельствующие об их близости к алхимии. Самым распространенным корпоративным символом немецких пивоваров был известный алхимический знак – шестиконечная звезда Соломона, обозначавшая «великое делание», инволюцию и эволюцию, единство мужского и женского начал, соединение воедино всех четырех элементов – земли, воды, воздуха и огня.

Есть предположение, что первоначально пересекающиеся треугольники обозначали две семерки, написанные шумерской клинописью: одна указывает вверх и символизирует любовь к Небу, вторая, указывающая вниз, – земную любовь. Из Вавилона этот знак был в свое время заимствован евреями.

Не стоит забывать, что в средневековой Европе церковь вела активную охоту за еретиками и язычниками, к каковым относили иудеев. В Испании и Португалии во времена короля Филиппа III на костер инквизиции нередко отправляли маранов – так называли евреев, крестившихся для виду, но сохранивших верность своей религии. Вообще юдофобия была в те времена довольно распространенным явлением. Евреи вызывали зависть и раздражение своей предпринимательской хваткой, небескорыстным ростовщичеством и успешными попытками монополизировать торговлю. Огромные перемены в Европе, связанные с открытием новых земель, со-

1514

Альбрехт Дюрер создал знаменитую гравюру «Меланхолия I», отражающую интерес художника к геометрии, математике, литературе, религии, естествознанию.

1516

Вышла в свет «Utopia» сэра Томаса Мора, описывающая некую идеальную цивилизацию на вымышленном острове Утопия. Этот труд вдохновил множество подражателей и продолжателей, став родоначальником одноименного литературного жанра.

23 апреля в городе Ингольштадте герцог Вильгельм IV Баварский и его брат Людвиг X издали указ «Как варить и разливать пиво зимой и летом», названный «Заповедь чистоты» (*Reinheitsgebot*). Этот закон, определивший на все последующие времена, что «пиво допустимо варить только из ячменного солода, хмеля и воды», заложил основу высокой баварской культуры пивоварения.

1517

Начало Реформации и Контрреформации (1517–1648), крупнейший литико-религиозный кризис в календарной Европе. Могущество Римской церкви было подорвано, во многих странах латынь перестала быть языком богослужения, Библия переведена на национальные языки.



проводились гонениями на евреев. В 1492 г., когда Колумб отправился на запад искать Индию, из Испании и Сицилии было изгнано более 300 тысяч евреев. Когда Васко да Гама отплыл в 1497 г. из Лиссабона, чтобы открыть морской путь вокруг Африки в Ост-Индию, иудеи были изгнаны из Португалии и других частей Пиренейского полуострова. Еврейские беженцы вместе со своими немалыми капиталами устремились в Турцию, северную Африку, Францию, Италию, Голландию и Германию. Вернер Зомбарт в работе «Евреи и хозяйственная жизнь» пишет, что из многих немецких городов местные власти выселяли евреев уже в первой половине XV в. Например, на юге Германии евреев изгоняли из Аугсбурга (1439–1440), Нюрнберга (1498–1499), Ульма (1499), Регенсбурга (1519). Из южногерманских городов евреи переселялись главным образом во Франкфурт-на-Майне, Гамбург и Амстердам, где к ним относились более терпимо, хотя и там их порой считали людьми второго сорта, разрешали селиться только в особых районах и не позволяли заниматься многими видами ремесел, ограничивали торговлю.

Понятно, что еврейский символ не мог служить цеховым знаком гильдии пивоваров Нюрнберга и других городов Франконии. Очевидно, звезда Соломона имела для баварских пивоваров иное значение, да и называлась по-другому – Brauerstern («Звезда пивовара»). Такая звезда и сегодня фигурирует на вывесках пивных по всему Бюргенланду, а также на этикетках пивоварни Würzburger Hofbräu, основанной еще

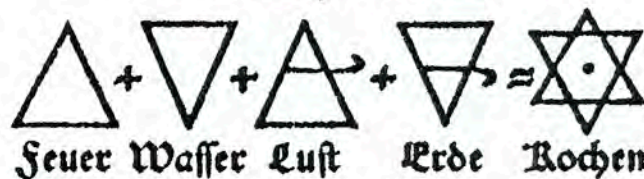


Пивовар из Нюрнберга (гравюра 1513 г.).

в 1434 г. В музеях пивоварения в Бамберге, Байройте и Кульмбахе вы непременно обнаружите гексаграмму среди музейных экспонатов – в символике и рекламе местных пивоваренных предприятий. На этикетках известной байройтской пивоварни Gebr. Maisel, принадлежащей с 1886 г. семье Майзель, тоже помещена шестиконечная звезда (кстати, пшеничное пиво Maisel's Weisse Original можно встретить во многих московских супермаркетах, хотя, как всякое пиво, которое созревает в бутылке, оно очень не любит путешествий).

Как утверждают современные немецкие источники, слово «Brauerstern» взято из алхимического обихода. Несколько столетий назад пивом в розлив в пивных и трактирах торговали обычно с пятницы по вторник. В эти дни на доме вывешивалась шестиконечная звезда, чтобы было ясно, что здесь продает-

## Die Bierformel der Alchemisten



Шестиконечная «пивная звезда» (Bierstern) служила профессиональным символом пивоваров, заключавшим в себе секретную формулу пива: вода и земля рождали ячменный солод, огонь и воздух вдыхали в пиво «душу» – насыщали углекислотой.

1521	1526	1529	1543	1547
Португалец Фернан Магеллан (Фернау Магальяйнш) совершил первое в истории кругосветное путешествие.	Карл V (с 1516 г. король Испании, с 1519-го Император Священной Римской империи), главный противник Реформации и Мартина Лютера, коронован в Ахене королем Германии.	Войска турецкого султана Сулеймана I осадили Вену – самое глубокое проникновение турок в Европу.	Опубликован (посмертно) труд польского астронома Николая Коперника (1473–1543) «О движении небесных сфер». В нем описывалась Солнечная система, где Земля является не центром вселенной, а одной из планет, вращающихся вокруг Солнца. Теория Коперника постепенно сменила систему Птолемея (геоцентрическую), считавшуюся единственно правильной в течение полутора тысячелетий.	Великий князь Московский Иоанн Васильевич стал первым русским царем Иваном IV Грозным (1547–1584). Он присо-





Пивовар XVIII века в окружении своего профессионального инструментария (гравюра Мартина Энгельбрехста; медь).

ся пиво. По этой причине гексаграмму также называют Bierzeigl – «Пивной указатель». Есть предположение, что в Пфальце Zeiger преобразовалось в Zoigl, затем появилось Zoiglstern («Указующая звезда»), и в конце концов словом «Zoiglbier» стали называть разливное пиво. Местные жители, предлагая зайти в пивную, и сегодня говорят (на мест-

ном диалекте): «Geh'n ma am Zeigel!» – «Пойдем-ка к знаку!»

Еще одним символом пивоварения, а точнее пивного сада или ресторана, является майское дерево – украшенный еловый столб. Вообще-то майское дерево встречается у разных народов Европы, однако в Баварии это именно пивной знак, отмечающий место, где пьют пиво. В наши дни только в Мюнхене к первому мая, когда открывается сезон пивных садов, муниципальные власти устанавливают около трех десятков майских деревьев.

Кроме того, цеховым символом пивоваров (причем не только Баварии, но и других стран «пивного пояса») со средневековья до наших дней помимо шестиконечной звезды Brauerstern является пивной герб. На нем изображены профессиональные орудия пивовара: деревянная лопата для ворошения прорастающего солода, решетчатые вилы для перемешивания затора и черпак для переливания сусла. На гербах гильдий пивоваров и логотипах пивоварен лопата, вилы и черпак нередко бывают вставлены в бродительную бочку. Такой знак довольно часто можно увидеть на вывесках, украшающих улицы баварских городов, на пивных этикетках и в меню пивных ресторанов.

### Король пивоваров

Кроме пивных святых в Германии и во многих других европейских странах «пивного пояса», пивовары чтят мифического короля Гамбринуса, коего считают своим покровителем. С его именем связано множество легенд, хотя что-либо конкретное из них почерпнуть затруднительно. В XVI в. некий Буркарт Валдис (Burkart Waldis) задался целью выяснить, кто такой этот Гамбринус и существовал ли он на самом деле. Ведь одна из легенд гласит, что Гамбринус обучался искусству пивоварения чуть ли не у древних египтян и са-

единил к Московскому княжеству Казань, Астрахань и Сибирь. В 1580 г. взял Новгород, торговавший с Ганзой; было совершено массовое убийство горожан.

1550

Испанские конкистадоры привезли в Европу картофель, обнаруженный ими в перуанских Андах. Пригодным в пищу картофель признали лишь в XVIII веке.

1551

В Мюнхене издано «Положение о пиве», в котором впервые среди ингредиентов для пивоварения (наряду с ячменем, хмелем и водой) упоминались дрожжи низового брожения.

1553

Герцог Альбрехт V, проявляя заботу о здоровье баварцев, запретил варить низовое пиво в летние месяцы – между днем св. Георгия (23 апреля) и днем св. Михаила (29 сентября).

1555

Французский врач и астролог Нострадамус выпустил поэтическую работу «Центурии» (Centuries; «Столетия»), принесшую ему славу пророка.

1556

Испанцы привезли в Испанию табак (из Санто-Доминго). В том же году табак представил во Франции дипломат Жан Никот, от имени которого образовано слово «никотин».





Легендарный Гамбринус, король пивоваров.

мой богини Изида. Правда, есть сведения, что он и королем-то не был, а служил лакеем при дворе Карла Великого.

Согласно наиболее распространенной версии, исторический прототип Гамбринуса жил в XIII в. и был герцогом Брабанта, звали же его Иоанн I, или Ян Примус (лат. *primus* – первый). Судя по всему, герцог был знатным пьяницей и неотразимым волокитой, о «подвигах» которого странствующие трубадуры сочинили десятки песен, разне-

ся его славу по всей Европе. Вполне возможно, что заплетавшийся язык подвыпившего трубадура переименовал Яна Примуса в Гамбринуса.

Еще одна версия заключается в том, что среди древних германцев было племя гамбривов (*gambrivi*), о нем упомянул Тацит. А руководил этим племенем некий король Гамбровиус (*Gambrivius*), который благодаря опечатке в дальнейшем превратился опять же в Гамбринуса.

У древних кельтов было слово «*samba*» – котел для варки. Оно является корнем в слове «*sambarius*» (пивовар). Поразмыслив над этим фактом, лингвисты пришли к выводу, что *Gambrinus* тоже может происходить от того же корня. А один профессор из университета в Марбурге утверждает, будто *Gambrinus* – это искаженное *ganbrinus*, являющееся сокращением латинского выражения «*ganeae birrinus*» – «тот, кто пьянствует в таверне».

Во всех этих предположениях определенно что-то есть. Тем не менее загадка легендарного Гамбринуса остается неразгаданной. Поэтому пивная индустрия до сих пор пребывает в неведении – был ли король Гамбринус реальной исторической фигурой, мифом или просто опечаткой.

### «Заповедь чистоты»

Хорошее пиво можно сварить только из высококачественных ингредиентов и тщательно соблюдая технологию. Даже незначительные отклонения от рецептуры зачастую приводят к самым нежелательным последствиям. Высокое искусство пивоварения требует безупречной чистоты, ответственности и глубоких знаний.

Первые гильдии пивоваров появились в Германии в 1260 г. Подлинные мастера этой уважаемой профессии, дорожащие своей репутацией, строго придерживались проверенных рецептов. Однако возможность заработать на пи-

1568	1582	1589	1591	1601	1602	1618	1629
Началась война за независимость Голландии от испанцев (1548–1568).	Папа Григорий XIII ввел современный (григорианский) календарь, вместо юлианского.	В Мюнхене открылась придворная пивоварня Hofbräuhaus («Хофброй»).	Последний известный случай казни «пивных ведьм». Закрылась самая мрачная глава в истории пивоварения.	Власти баварского города Аугсбурга запретили производить пиво верхового брожения, объявив его «обманным напитком».	Права на производство пшеничного пива перешли от Дегенбергов в собственность Баварского дома Виттельсбахов.	Начало Тридцатилетней войны.	Итальянские монахи-паулы основали в Мюнхене монастырь, где стали варить крепкое пиво Salvator («Ситель»). Так было положено начало крупной мюнхенской пивоваренной компании Paulaner («Пауланер»).



## Wie das Bier summer vñ winter auf dem Land sol geschenckt vñ prauen werden

Item Wir ordnen/setzen/vñd wollen/ mit Rathe vnser Landtschafft / das füran allennthalben in dem Fürstenthumb Bayern/auff dem lande/ auch in vnsern Stettñ vñ Märckthen/da deßhalb hienor kein sonndere ordnung ist / von Michaelis biß auff Georgij / ain mafs oder kopffpiers über ainen pfenning Müncher werung/ vñ von sant Jor-gen tag/biß auff Michaelis / die mafs über zwen pfenning derselben werung / vñ derenden der kopff ist / über drey haller/bey nachgesetzter Pene/nicht gegeben noch außgeschenckt sol werden. Wo auch ainer nit Mertñ / sonder annder Bier prauen/oder sonst haben würde/sol Er d och das/keins wegs höher/dann die mafs vmb ainen pfenning schencken/vñd verkauffen. Wir wollen auch sonderlichen/ das füran allennthalben in vnsern Stetten/Märckthen/vñ auff dem Lande/zñ keinem Bier/merer stück / dan al-lain Gersten /Hopffen/vñ wasser/genomen vñ geprauchet solle werdñ. Welcher aber dise vnser Ordnung wissendlich überfaren vñd nit halten wurde / dem sol von seiner gerichtsbörigkeit / dasselbig was Bier/zñstraff vñnachlässlich/ so offte es geschicht / genommen werden. Jedoch wo ain G. wirt von ainem Bierpewen in vnsern Stettñ/Märckten/oder aufm lande/yezñzeitñ ainen Eimer piers/zwen oder drey/kauffen / vñd wider vñnter den gemaynen Pawi solct außschencken würde/ dem selben allain/ aber sonnst nyemands/sol dye mafs / oder der kopffpiers/vñd ainen haller höher dann oben gesetzt ist/ zegeben/ vñ/ außzuschennen erlaube vñd vnuerpotñ.

В 1516 г. два правящих брата-герцога Вильгельм IV и Людвиг X издали главный пивной закон Баварии «Заповедь чистоты» (Reinheitsgebot), свято соблюдаемый пивоварами и сегодня.

ве легкие деньги была настолько соблазнительной, что за это дело нередко брались люди недобросовестные, да и про-

сто жулики. Фальсификация пива имеет едва ли не такую же древнюю историю, как и само пивоварение.

Попытки законодательной борьбы с фальсификациями и недоливами пива нашли отражение уже в самых ранних баварских кодексах. Так, в 1156 г. появилось такое распоряжение по городу Аутсбургу: «Если продавец пива подает неправильно наполненную кружку пива, он должен выплатить 5 гульденов. Его пиво должно быть безвозмездно разделено между бедняками».

В средневековой Европе чего только не подмешивали в пиво, пытаясь сделать его более забористым, — кору левых, ягоды, корни и травы, грибы и пряности, кислоты и соли. Неудивительно, что употребление такой продукции могло закончиться — и нередко заканчивалось! — летальным исходом. И это не преувеличение. Одно из самых древних упоминаний о недоброкачественном пиве встречается в исландском героическом эпосе «Песенная Эдда» (XIII в.) — как предостережение: «День хвали вечером, после эля, который выпил!»

Надо сказать, что борьба с фальсификаторами пива велась иногда не на жизнь, а буквально на смерть. Вплоть до конца XVI в. в Европе практиковалось сожжение «пивных ведьм», обвиняемых в порче пива, хотя портилось оно из-за несовершенства технологии. Правда, внедрение хмеля существенно изменило ситуацию, поскольку проблем с производством и хранением пива стало гораздо меньше.

Однако до того, как пивовары начали использовать хмель, в Германии и других странах в пивное сусло было принято добавлять смесь трав и пряностей, именуемую «грут». Состав грута никак не регламентировался, и туда входили самые разные компоненты, казавшиеся сколько-нибудь подходящими: можжевельник, мирт, тмин, анис, лавровый лист, дубовая кора, листья ясеня, ягоды, корни, бычья желчь и да-

1644	1648	1751	1810	1818
Открылась монахенская пивная Augustiner Keller — образец типичного баварского «пивного сада», где пиво до сих пор наливают из деревянных бочек. До 1861 г. на этом месте совершались публичные смертные казни путем повешения или гильотинирования. Сегодня это одно из самых веселых мест Мюнхена.	Закончилась Тридцатилетняя война. Население Баварии уменьшилось в десять раз.	Монахам-пауланцам в Мюнхене разрешили продавать свое пиво Salvator («Спаситель»), но только раз в год — 2 апреля, в день св. Франциска Паолийского.	12 октября состоялась свадьба кронпринца Людвига I и принцессы Терезии Саксонской-Хильдбургхаузен, отмеченная пивным праздником. Начало традиции Октоберфеста.	Разработан современный метод сушки ячменного солода: горячим воздухом, а не в дровяных сушильных печах на открытом огне; зерно не подвергается непосредственному воздействию дыма, в результате чего солод получается более равномерного качества и не имеет выраженного дымного аромата.





Старинное пивоваренное оборудование, представленное в Баварском музее пивоварения (Кульмбах).

же ядовитые грибы. Содержащиеся в некоторых зельях галлюциногенные алкалоиды могли вызывать видения, что создавало богатую почву для суеверий. Пиво на основе грута называли Grut-Bier, и в Германии его варили вплоть до XV в. Производство самого грута было самостоятельным и весьма прибыльным ремеслом. Кроме того, по груту получил назва-

ние специальный налог – Grutrecht («Право грута»), приносящий немалые доходы знати и церкви.

С течением времени приходило понимание, что пиво нельзя варить из чего попало, и первые шаги в соответствующем направлении сделала именно Бавария. В 1447 г. мюнхенский городской совет выдвинул требования к качеству пива, и в 1487-м герцог Альбрехт IV эти требования утвердил, хотя распространялись они только на Мюнхен. В 1493 г. герцог Георг Богатый, правивший в тогдашней столице Баварии, Ландсхуте, установил «Пивной порядок», который гласил: «Пивовары и другие лица при изготовлении пива не должны употреблять ничего, кроме солода, хмеля и воды, чтобы избежать личностного или имущественного наказания». В 1507 г. управа франконского города Эйхштедта запретила примешивать в пиво «все травы, помутняющие рассудок». Впрочем, некоторое количество тмина, можжевельника и соли было все-таки разрешено.

Окончательный порядок в пивоварении был наведен 23 апреля 1516 г. В этот день герцог Вильгельм IV Баварский и его брат Людвиг X, правивший вместе с ним, издали указ «Как варить и разливать пиво зимой и летом», впоследствии получивший название «Заповедь чистоты» (Reinheitsgebot). После того как ландтаг в Ингольштадте утвердил этот указ, он вступил в силу на всей территории Баварии, и качество баварского пива начало стремительно улучшаться.

Значение «Заповеди чистоты» для судеб пивоварения и всей пивной культуры трудно переоценить. Этот закон строго предписывал варить пиво только из солода, хмеля и воды. В тексте Reinheitsgebot говорится: «Прежде всего требуем мы, чтобы везде и всюду в наших городах, на рынках и в деревнях ничего иного, кроме как ячменя, хмеля и воды, употреблено и использовано для приготовления любого пива быть не могло».

1819	1826	1828	1835	1842	1843
Окtoberfest впервые проведен на Лугу Терезы (Theresienwiese). Впоследствии мюнхенцы стали называть его сокращенно – Wies'n.	Впервые Oktoberfest завершился грандиозным фейерверком.	В центре Мюнхена открылся пивной ресторан Hofbräuhaus («Хофбройхаус»), излюбленное место Ленина и Гитлера.	25-летие первого Oktoberfesta и серебряная свадьба монархической семьи были отмечены пышным парадом.	В городе Пльзень в Богемии баварский пивовар Йозеф Гролл сварил новый сорт светлого лагера – Pilsener. Со временем пльзеньское стало самым успешным пивом в мире.	Чешский химик Карел Йозеф Наполеон Баллинг изобрел простой и точный метод определения плотности сусла – с помощью пивного сахарометра.



Одновременно Reinheitsgebot устанавливал и единые цены на пиво: масс (так в Баварии называют литровую кружку) пива стоил теперь один серебряный пфенниг зимой и два серебряных пфеннига летом. Кроме того, «рабочий сезон» пивоварения ограничивался прохладным временем года: от дня св. Михаэля (29 сентября) до дня св. Георга (23 апреля). В те времена о дрожжах было известно очень мало (хотя в принципе пивовары знали, что сусло бродит не само по себе), и контролировать процесс брожения, особенно в жаркие летние месяцы, было трудно. Однако, по всей видимости, в 1516 г. баварские пивовары уже имели представление о различии между верховым и низовым брожением и при этом явное предпочтение отдавали последнему. В 1551 г. в Мюнхене вышло распоряжение о пивоварении, в котором впервые упоминались дрожжи низового брожения. А власти Аугсбурга попросту запретили старый способ пивоварения, то есть отказались от верхового брожения.

«Заповедь чистоты» – предмет особой гордости баварцев. Всякий закон долго живет лишь при условии, что он нужен и понятен людям. Средневековый Reinheitsgebot свято соблюдается в Баварии почти пять столетий, и отнюдь не по принуждению. Многие баварцы признают подлинным только то пиво, которое произведено в соответствии с этим законом, а любое другое, даже обладающее несомненными достоинствами, считают сфальсифицированным.

С 1906 г. «Заповедь чистоты» становится обязательной для пивоваров всей Германии. Именно твердая приверженность «Заповеди чистоты» обеспечила баварскому пиву репутацию лучшего в мире. Reinheitsgebot лежит в основе такого уникального культурного явления, которое можно определить как «немецкий пивной мир». До сих пор баварские пивовары упорно отказываются применять какие-либо химические добавки – консерванты, осветлители, пенооб-



До XVII века в пивных Мюнхена пиво пили из больших деревянных кружек (гравюра, дерево, около 1590 г.).

разователи, пенопоглотители, стабилизаторы и прочие усилители вкуса. Они также отвергают современные биотехнологии, ускоряющие созревание и снижающие себестоимость пива. «Заповедь чистоты» по сей день оберегает от упадка высокую немецкую культуру пивоварения.

### «Европиво»

Германия представляет собой самый большой в Европе рынок пива – и по производству, и по потреблению. Этот рынок давно привлекает зарубежных пивоваров, которые не жалеют усилий, стремясь соблазнить немецких потребителей своей продукцией и убедить их, что «Заповедь чистоты» устарела. К тому же Германия уже не может закрывать свои торговые границы, ссылаясь на закон от 1516 г.

Далеко не всякое иностранное пиво получает одобрение консервативных немцев. Баварские знатоки до сих пор решительно отвергают английский эль, отказывая ему в праве именоваться пивом, и с сомнением относятся к диетическим и безалкогольным сортам местного производства,

1850

В Мюнхене рядом с Лугом Терезы, где традиционно проводится Октоберфест, воздвигнута огромная бронзовая скульптура (весом 70 тонн и высотой 25 м), изображающая «тевтонскую красавицу Баварию».

1850

Отменен указ герцога Альбрехта V от 1553 г., запрещавший варить лагер летом. Мюнхенские пивовары начали эксперименты с искусственным охлаждением погребов, заготавливая лед зимой в прудах и озерах или намораживая глыбы льда холодными ночами.

1855

Мюнхенский предприниматель Георг Шнайдер получил лицензию на производство пшеничного пива Schneider Weisse в придворной пивоварне Hofbräuhaus и тем самым спас белое пиво от забвения. Пивоварня Schneider, специализирующаяся на пшеничном пиве, до сих пор работает в Кельхайме.

1860

Октоберфест впервые собрал 100 000 посетителей. Праздник завершился уличными беспорядками, для усмирения которых потребовалось вмешательство армии.



хотя их потребление в Баварии с каждым годом растет. При этом баварцы убеждены, что за рубежом строгим принципам «Заповеди чистоты» следуют только Чехия и Дания, благодаря чему многие марки чешского и датского пива высоко ими ценятся. Во многих баварских пивных можно найти ирландский стаут Guinness или мексиканское Corona Extra. То и дело местные любители пива загораются интересом к экзотическим сортам из Китая, Латинской Америки и даже Папуа – Новой Гвинеи. В Швабинге, одном из центральных районов Мюнхена, есть пивной бар «Haus der 111 Biere» («Дом 111 марок пива»), где действительно в продаже всегда имеются 111 марок пива со всех концов света.

Тем не менее с точки зрения вкусовых качеств баварское пиво остается вне конкуренции. Поэтому Евросоюз зашел с другой стороны и пустил в ход юридические аргументы. Сегодня в баварских пивных кругах с усмешкой вспоминают 12 марта 1987 г., когда показалось, что для «Заповеди чистоты» наступил черный день: Европейский трибунал в Люксембурге по требованию французов разрешил всем странам ЕС использовать в пивоварении целый ряд химических добавок. По сути, Европейский союз отверг баварскую «Заповедь чистоты».

Вот неполный перечень разрешенных допущений:

- ✱ доля несоложенных ячменя, маиса, риса, пшеницы и проса может достигать 40 % от зерна, используемого для приготовления сусла;
- ✱ в воду для варки пива может добавляться уксусная, молочная, фосфорная и серная кислота;
- ✱ в сусло могут добавляться хлориды цинка, железа, меди и аммония;
- ✱ при изготовлении сусла до 20 % исходного вещества могут составлять сахароза, глюкоза или модифицированный сахар;



В XIX веке в пивоварении произошли революционные перемены. Производство пива в Баварии поставлено на промышленную основу, а все технологические этапы взяты под контроль.

- ✱ в качестве стабилизаторов сусла разрешаются танины, гуммиарабик, агар-агар, кислоты и красители;
  - ✱ в бродящее сусло разрешается вводить пеногасители и пенообразователи, глюкозооксидазу (фермент), антиокислители – аскорбиновую кислоту и диоксид серы;
  - ✱ для продления срока хранения пива допускается использование стабилизаторов (кизельгель, бентонит) и консервантов (бензойная, сорбиновая, серная кислоты и РНВ-эфир).
- Многие из перечисленных веществ, накапливаясь в организме, наносят значительный ущерб здоровью. Например, серная кислота и диоксид серы могут вызвать язву же-



1870

Французский ученый Луи Пастер выяснил, что именно дрожжевые грибки преобразуют сахар в алкоголь и углекислый газ. Попутно Пастер изобрел пастеризацию.

1872

Мюнхенская пивоварня Franziskaner-Leist выпустила Märzen-Bier – мартовский лагер, сваренный «венским методом». Под названием Wies'n-Märzen это темное крепкое пиво было представлено на празднике Октоберфест.

1873

Карл фон Линде (Carl von Linde) изобрел и построил первую надежную холодильную установку, работающую на аммиаке. Его работу финансировал Габриэль Зедлмайр на мюнхенской пивоварне Spatenbräu.

1881

Датский ученый Эмиль Кристиан Хансен, работавший на пивоварне Carlsberg (Копенгаген), описал методику выведения чистых культур дрожжей.

1886

Загадочная смерть баварского короля Людвиг II во время катания на лодке на озере Штарнберг. Наследовал Людвигу принц-регент Луитпольд.



лудка, некоторые красители – аллергическую реакцию, а формальдегид, который теперь разрешено использовать для мытья стеклотары, является канцерогеном.

Такой продукт баварцы называют синтетическим или химическим европивом. И хотя теперь оно уравнино в правах с настоящим баварским пивом, в самой Баварии, да и во всей Германии, пивовары упорно продолжают придерживаться своего старинного профессионального закона. Более того, именно отвергнутая было «Заповедь чистоты» стала важным конкурентным преимуществом. Поэтому на этикетки немецкого пива почти обязательно помещают фразу «Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot 1516» («Сварено по немецкой «Заповеди чистоты» 1516 года») – своего рода знак качества, подлинности и уникальности.

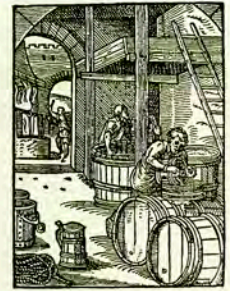
## Расцвет пивоварения

За последние полтора столетия самым популярным в мире пивом стало пльзенское – пиво низового брожения, или лагер. Впервые оно было сварено в 1842 г. в богемском городе Пльзене. Соседка Баварии Богемия в XIX в. входила в состав Австро-Венгрии, поэтому в споре о том, кто же создал Pilsener, слышны голоса не только баварцев и чехов, но и австрийцев. Отметим, что современное пивоварение едва ли сложилось бы в том виде, в каком мы его знаем, если бы не «Заповедь чистоты» и, разумеется, многовековой опыт баварских пивоваров.

Во второй половине XVII в., после Тридцатилетней войны, завершившейся в 1648 г. Вестфальским миром, в Центральной Европе сложились особые экономические условия. Хозяйственная и политическая раздробленность, разрыв торговых связей, новые таможенные барьеры, а также гибель старых виноградников – все это в совокупности способствовало бурному развитию пивоварения. Посколь-

## Der Bierbreuwer.

*Auß Gersten sied ich gutes Bier/  
Feist vnd Süß/auch bitter monier/  
In ein Dreuwessel weit vnd groß/  
Darein ich denn den Hopffen stoß/  
Laß den in Brennten külen baß/  
Damit füll ich darnach die Faß  
Wol gebunden vnd wol gebicht/  
Denn giert er vnd ist zugericht.*



## Der Bütner.

*Ich bin ein Bütner / vnd mach stolß/  
Auß Förschen / Tennen / Eichen Holz/  
Badmaß / Schmalzküßl / scheffel vñ gelten/  
Die Bütten vnd Weinfässer / welten/  
Bier Fässer machn / bichen vnd binden/  
Waschküßl thut man bey mir finden/  
Auch mach ich Edgl / Fässer vnd Stüßch/  
Gen Frankfurt / Leipzig vnd Lübig.*



## Der Kandelgießer.

*Das Zin mach ich im Feuer fließen/  
Thu darnach in die Mödel gießen/  
Kandel / Flaschen / groß vnd auch klein/  
Darauf zu trincken Bier vnd Wein/  
Schüssel / Blatten / Teller / der maß/  
Schend Kandel / Salzfaß vnd Gießfaß/  
Dhlbüchßn / Leuchter vnd Schüsselring/  
Vnd sonst ins Hauß fast nüge ding.*



Представители пивных ремесел: пивовар, бондарь и точи́льщик деревянных кружек.

ку его традиционные центры пребывали в упадке, практически в каждом городке и деревушке возникли небольшие собственные пивоварни. Конечно, пиво тут варили и раньше, но особенно широкие масштабы эта деятельность обрече-

1894

Пивоварня Spaten разработала и запатентовала технологию производства светлого пива Helles Lager-Bier. В продажу оно поступило 20 июня 1895 г. Вскоре этот сорт стал самым популярным в Баварии, потеснив ближайшего конкурента – пльзенское пиво.

1895

На Лугу Терезы во время Октоберфеста появился первый «пивной павильон» (Festhalle), построенный пивоварней Thomasbräu, который по сей день называется Winzerer Fährndl.

1898

Георг Ланг предложил, чтобы на Октоберфесте играл духовой оркестр – по его словам, это побудит публику покупать больше пива.

1906

«Заповедь чистоты» (Reinheitsgebot) 1516 г., до этого действовавшая только в Баварии, стала обязательной для пивоваров всей Германии.

Штейпер Ханс (Steyrer Hans) ввел традицию праздничного парада во время Октоберфеста – торжественный въезд на Луг Терезы конных повозок и торжественное шествие трактирщиков и пивоваров.





Старинный способ подготовки пивных бочек – их смолят, а затем выжигают смолу.



ла в XVII в.: тысячи семейных и крестьянских пивоварен обслуживали местный рынок.

Но для подлинного расцвета пивоварения и появления низового пива, покоровшего весь мир, такого локального триумфа оказалось недостаточно. Настоящая революция в пивоварении произошла лишь в XIX в. – в результате революции промышленной. Развитие пивоварения шло в направлении механизации технологических процессов. Промышленное производство позволило стабилизировать технологию и поддерживать качество пива на высоком и, что немаловажно, неизменном уровне. То, что мы сегодня называем современным пивом, обязано своим рождением опыту многих поколений пивоваров, а также – и в немалой степени – ряду научно-технических открытий XIX в., некоторые из которых стоит рассмотреть подробнее.

Прежде всего, ячменный солод стали сушить непрямым способом – горячим воздухом, а не дымом от открыто-

го огня (когда солод не только сушился, но и коптился). Солод получался более равномерного качества и не имел специфического дымного аромата. Новый способ сушки стал внедряться после 1818 г. В наши дни солод высушивают в дыму только для «копченого» пива, которое варят в Бамберге по старинному рецепту.

В 1843 г. чешский химик Карел Йозеф Наполеон Баллинг изобрел простой метод определения экстрактивности (плотности) начального сусла – с помощью пивного сахарометра. Теперь стало возможным точно определять концентрацию компонентов основного сусла до и после брожения. Кроме того, Баллинг предложил собственную единицу измерения плотности сусла – градус Баллинга (°В), обозначающий количество сухого вещества, выраженное в граммах, которое содержится в 100 г сусла. Например, плотность 12 % (12°В) означает, что в 100 г сусла содержится 12 г сухого вещества (мальтоза, белок, минеральные соли, витамины и пр.).

1908	1910	1914	1923	1939–1945
Карл Габриэль (Carl Gabriel) привлёк к увеселению публики на Октоберфесте самых известных карнавальных персонажей. Кроме того, он установил на Лугу Терезы первое «чертовое колесо» и аттракцион, который принято называть американскими или русскими горками.	Столетие Октоберфеста. Многие представления и аттракционы, впервые показанные тогда, существуют по сей день – например, знаменитый блошинный цирк. Тогда же зафиксировали первый рекорд: было выпито 1,2 млн л пива.	В связи с началом Первой мировой войны Октоберфест был отменен. Вместо него до 1919 г. проводился меньший по масштабам Осенний праздник.	9 ноября в Мюнхене произошел «пивной путч» – попытка захвата власти нацистами во главе с Адольфом Гитлером. Путч провалился, организаторы попали в тюрьму, но НСДАП стала известна на весь мир.	Самый длительный перерыв в проведении Октоберфеста – в период Второй мировой войны.











Примерно тогда же начали строить ледовые холодильные установки, воспроизводящие температурный режим альпийских ледниковых пещер, где пиво низового брожения вызревало прежде. Речной и озерный лед добывали зимой и затем складировали в глубоких подвалах, оборудованных самотечной водопроводной системой. Такой способ охлаждения был довольно дорогим, но позволял хранить пиво в равномерном холоде. А главное, теперь низовое пиво можно было варить хоть круглый год. Лишь к концу XIX в. этот метод стал утрачивать свое значение, особенно на крупных пивоварнях, так как к тому времени появилось более совершенное холодильное оборудование. В 1873 г. Карл фон Линде изобрел и изготовил первую надежную холодильную установку, работающую на аммиаке. Его исследования финансировала мюнхенская пивоварня *Spatenbräu*, которой управлял Габриэль Зедмайр. Поэтому именно пиво *Spaten* первым в мире узнало, что такое искусственный холод. Но на многих маленьких пивоварнях охлаждение льдом продолжали применять и в XX в.

Еще одна важная веха — «приручение» дрожжей, чьи своенравие и непредсказуемость были извечной проблемой пивоварения. В 1870 г. французский ученый Луи Пастер выяснил, что именно дрожжевые грибки преобразуют солодовый сахар в алкоголь и углекислый газ. Пастер также установил различие между дрожжами, ответственными за алкогольное брожение, и другими микроорганизмами, вызывающими молочнокислое брожение, — он научно доказал, что пиво портится не из-за происков пивных ведьм, а из-за того, что в нем поселяются плесневые грибки и молочнокислые бактерии. С тех пор безупречная чистота стала неременным условием пивоваренного производства. Вскоре пивовары нашли применение и другому прикладному открытию Пастера — пастеризации. «Консервированное» пастеризацией пиво хранится

гораздо дольше и хорошо переносит транспортировку. В наши дни пиво, разлитое по банкам и бутылкам, пропускается на конвейере через пастеризационные аппараты, где в течение 20 минут нагревается до 60°C.

Окончательно усмирить неуравновешенный характер дрожжей позволили исследования датского ученого Эмиля Кристиана Хансена, работавшего на пивоварне «Карлсберг» (*Carlsberg*) в Копенгагене. Он доказал существование различных видов дрожжей (хлебопекарных, пивных и пр.), а в 1881 г. описал методику выведения чистых дрожжевых культур. Это открыло перед пивоварением широчайшие горизонты: наконец-то миновали времена, когда дрожжи, постоянно меняющие свои свойства в ходе брожения, могли разом испортить огромное количество пива.

Все эти достижения, сделанные в разных странах в течение одного столетия, проложили путь современным пивоваренным технологиям. Сочетание прочных традиций и новых научно-технических разработок подняло пивоварение Баварии на недостижимую высоту.

К сожалению, сказанное выше вовсе не означает, что сегодня баварское пивоварение процветает в безоблачной обстановке. Больше всего пива в Баварии пили в конце XIX в. — более 500 л на человека в год. В настоящее время этот показатель составляет 170 л. И дело не только в распространении идеи здорового образа жизни, несовместимой с любым алкоголем, но и в не виданной прежде конкуренции с прочими напитками. Вино, минеральная вода, фруктовые и овощные соки (и много чего еще) наравне с пивом участвуют в борьбе за сердце и кошелек баварского потребителя. Традиционная пивная культура подвергается эрозии, а индустрия пива испытывает немалые трудности. Особенно тяжело снижение товарооборота переживают семейные и крестьянские пивоварни, которых особенно много во

1950

Обер-бургомистр Мюнхена Томас Виммер (*Thomas Wimmer*) основал традицию открытия Октоберфеста — градоначальник баварской столицы забивает кран в первую бочку мартовского пива и провозглашает: «*O'zapft is!*» («Кран забит!»). Престиж мэра тем выше, чем меньше ударов деревянным молотком он при этом сделал.

1980

26 сентября правый экстремист взорвал бомбу у главного входа на Луг Терезы. Кроме самого убийцы погибло 12 человек; 213 посетителей пивного праздника были ранены.

1985

На Октоберфесте побывало рекордное число посетителей — 7,1 млн человек. Это достижение занесено в книгу рекордов Гиннеса как самый крупный в истории народный праздник.

1987

12 марта Европейский трибунал в Люксембурге под давлением французских пивоваров из Страсбурга отменил *Reinheitsgebot* — под предлогом, что этот закон препятствует свободе торговли. В пивоварении всех стран ЕС разрешено использовать целый ряд химических добавок.



Франконии (север Баварии). Объем их производства невелик, доходность бизнеса минимальна, да и пиво здесь варят нерегулярно, в соответствии с местным спросом. Поэтому любые крупные перемены на рынке нарушают шаткое равновесие, и маленькие пивоварни закрываются.

В 1960 г. в Баварии насчитывалось 1566 пивоваренных предприятий. Каждые десять лет число баварских пивоварен уменьшается на 15–20 %, сегодня их менее 700 и с каждым годом становится все меньше. В таких условиях некоторые традиционные пивоварни оказываются легкой добычей для крупных международных компаний, которым требуется одно – завладеть известной торговой маркой, чтобы продавать под ней свою стандартизированную продукцию. Одним словом, уникальная пивная культура Баварии вовлекается в неумолимые экономические процессы глобализации. Катастрофа пока не наступила, баварское пиво по-прежнему лучшее в мире, но процесс идет. Увы, это факт.

Некоторую надежду на то, что бесценные знания и опыт баварских пивоваров не исчезнут, дает повсеместное развитие малого пивоварения. Во многих странах появляются мини- и микропивоварни, в том числе при барах и ресторанах, где с любовью варят редкие и необычные сорта пива, не представляющие интереса для массового производства. Энтузиасты пивоварения неизменно отправляются в Бава-

рию, чтобы из первых рук узнать секреты приготовления несравненного, превосходного, восхитительного пива.

В Баварии действуют самые авторитетные в мире учебные заведения, обучающие профессии пивовара. Крупнейшее из них – Мюнхенская пивоваренная академия, основанная в мае 1895 г. доктором Альбертом Дёменсом и поэтому известная также как Школа Дёменса, или просто Академия «Дёменс» (Doemens-Akademie). Она находится в пригороде Мюнхена Графельфинге (Gräfelfing), из центра туда можно доехать за 20 минут на электричке (Schnellbahn, или S-Bahn) маршрута S6.

С противоположной стороны Мюнхена, рядом с огромным новым аэропортом, в городке Фрайзинге расположен монастырь Вайенштефан (Weihenstephan). В этом бенедиктинском монастыре находится старейшая в мире действующая пивоварня: она бесперебойно работает с 1040 г. В 1930 г. на территории монастыря обосновалось отделение мюнхенского Технологического университета, своего рода факультет пивоварения. Посетителям и туристам здесь тоже рады: пиво, сваренное в Вайенштефане, можно отведать в местном пивном ресторане. Из центра Мюнхена сюда можно добраться за 45 минут электричкой маршрута S1. Обратите внимание: нужно выбрать правильный вагон, так как половина состава отправляется во Фрайзинг (Freising), а другая половина – в аэропорт.

### Потребление пива на душу населения в некоторых странах мира в 2004 г.

Место	Страна	Литров в год	Место	Страна	Литров в год	Место	Страна	Литров в год
1	Чехия	156,9	13	США	81,6	25	Румыния	58,2
2	Ирландия	131,1	14	Хорватия	81,2	26	Кипр	58,1
3	Германия	115,8	15	Нидерланды	79,0	27	Швейцария	57,3
4	Австралия	109,9	16	Новая Зеландия	77,0	28	Габон	55,8
5	Австрия	108,3	17	Венгрия	75,3	29	Норвегия	55,5
6	Великобритания	99,0	18	Польша	69,1	30	Мексика	51,8
7	Бельгия	93,0	19	Канада	68,3	31	Швеция	51,5
8	Дания	89,9	20	Португалия	59,6	32	Япония	51,3
9	Финляндия	85,0	21	Болгария	59,5	33	Бразилия	47,6
10	Люксембург	84,4	22	Южная Африка	59,2	34	Южная Корея	38,5
11	Словакия	84,1	23	Россия	58,9	35	Колумбия	36,8
12	Испания	83,8	24	Венесуэла	58,6			



## Глава 2

# Как и из чего варят пиво

Несмотря на очевидный научно-технический прогресс, фундаментальные основы пивоварения за последние пять веков не претерпели сколько-нибудь серьезных изменений, хотя технологии производства баварского пива обогатились новыми приемами, позволившими создать новые сорта лагеров, повысить качество пива и сделать процесс его приготовления более стабильным и предсказуемым.

### Основные ингредиенты

Согласно «Заповеди чистоты» (Reinheitsgebot) 1516 г. баварское пиво допускается варить только из солода, хмеля и воды. К этим трем ингредиентам впоследствии добавились дрожжи, о существовании которых доподлинно стало известно несколько позже, чем был утвержден этот закон.

### Вода (Wasser)

Без хорошей, вкусной воды пива не сварить. Ведь всякое пиво, даже самое крепкое, по меньшей мере на 90 % состоит из воды, и именно от воды в наибольшей степени зависят его органолептические свойства, а вовсе не только от секретов технологии.

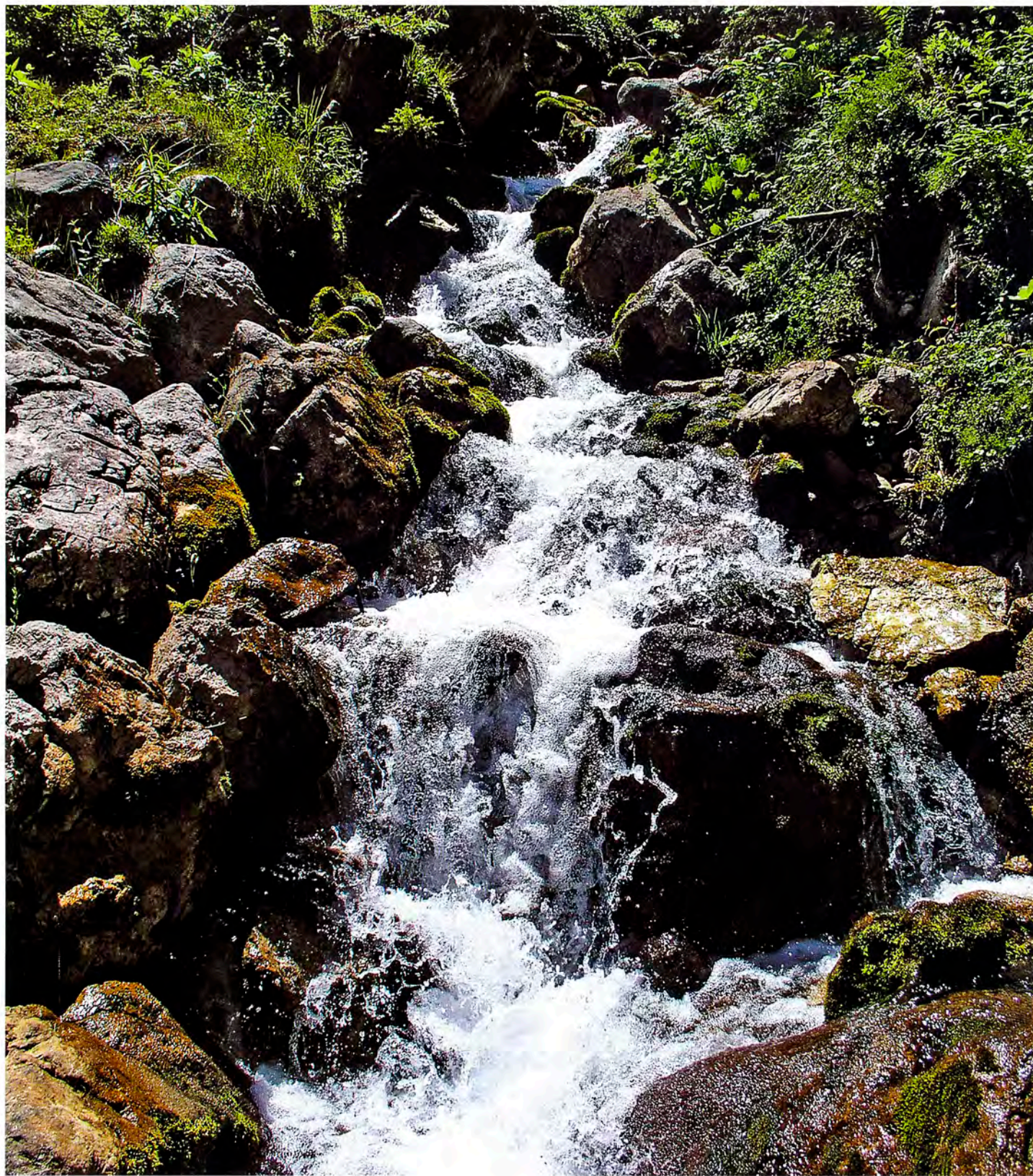
Вот почему вода является одним из самых секретных секретов в приготовлении баварского пива. Вот почему знатоки столь скептически относятся к любому пиву, сваренному по лицензии: как бы тщательно ни соблюдалась технология, напиток все равно получается немножко другим – из-за другого баланса солей, микроэлементов и вкуса используемой воды. Вот почему настоящее баварское пиво бывает только в Баварии (если, конечно, не организовать для изготовления лицензионного пива доставку воды из баварских источников – что, согласитесь, лишено всякого смысла).

Неудивительно, что многие известные пивоваренные компании выстраивают рекламу своей продукции таким образом, чтобы подчеркнуть чистоту и достоинства воды того колодца или источника, которым они пользуются. Там, где нет подходящей воды, приходится призывать на помощь почти безграничные возможности современной техники: в принципе пиво можно приготовить даже из опресненной морской воды (варят же пиво Löwenbräu на Мальте, где нет собственных водных источников). Разумеется, реклама об этом скромно умалчивает.

К сожалению, в современном мире хорошая вода становится все более дефицитным природным ресурсом. (Но не в Баварии!) Во многих местностях обычная вода из-под крана не годится для приготовления пива, так как она слишком жесткая, т.е. содержит много известковых солей – карбонатов. Известь (бикарбонат кальция) оседает в виде накипи на стенках труб, чайников и котлов, а некоторые из известковых осадков способны даже разъедать железо. Впрочем, жесткость воды определяется не только карбонатами. Гипс, или сульфат кальция, является катализатором при взаимодействии ферментов с крахмалом в процессе затирания солода. Сульфат магния стимулирует активность дрожжей. Другие минеральные вещества, придающие воде жесткость, могут быть полезными и желательными в питьевой или минеральной воде, но делают ее непригодной для пивоварения. Поэтому воду для пива нередко искусственно умягчают. Короче говоря, «пивная вода» не должна быть щелочной, слишком жесткой и, уж конечно, не хлорированной.

В природных условиях пресная вода – речная, озерная или родниковая – образуется в результате выпадения осадков. Атмосферные газы, особенно углекислота (CO<sub>2</sub>), под-







кисляют дождевую воду. Достигнув поверхности земли, вода впитывается в верхний слой почвы и затем просачивается сквозь пористые породы, пока не скапливается в подземных горизонтах на водонепроницаемых слоях грунта. Вода проходит долгий путь, растворяя и поглощая минеральные соли, состав и количество которых зависят от характера пород в той или иной местности. На таких первичных породах, как сланец или гранит, вода остается мягкой — почти свободной от минеральных солей.

Самое популярное в наши дни пльзенское пиво всегда варят на очень мягкой воде, лучше всего родниковой, вытекающей из первичных пород. Такова исключительно чистая и мягкая вода источников в Пльзене (Чехия). Однако не всем так повезло, поэтому пивоварам, чтобы варить лагеры пльзенского типа, приходится принимать дополнительные меры по умягчению слишком жесткой воды. Затраты при этом бывают весьма высоки, но цель в данном случае вполне оправдывает средства. Ведь мягкая вода во время варки суслу хорошо забирает белок из солода и предотвращает излишнее выделение горечи из хмеля.



Источник хорошей воды — необходимое условие для создания впечатляющего пива.

Кроме того, пиво на мягкой воде лучше сбраживается и насыщается углекислым газом.

Бавария богата водой не меньше, чем ее соседка Чехия. Многие источники дают очень мягкую воду, содержащую ничтожно мало минеральных солей, чему баварские лагеры обязаны своим неповторимым характером, шелковистым и округлым вкусом. Южная Бавария изобильна горными ручьями и реками, несущими в Дунай талые воды с альпийских ледников. В северной части Баварии во множестве встречаются ключи и родники, чья вода превосходно подходит для пивоварения. В других местах воду добывают из колодцев и скважин. Например, на территории пивоварни Spatenbräu в Мюнхене есть артезианский источник с уникальной мягкой водой. А вот для крепкого и темного мюнхенского пива, например Paulaner, используют воду, содержащую некоторое количество карбонатов.

Воду, предназначенную для пивоварения, в Баварии обязательно проверяют на соответствие как пивоваренным требованиям, так и гигиеническим стандартам.

«Пиво любит родину», — говорят поклонники баварского пива. И действительно, именно вода делает каждую марку пива уникальной, «привязывая» ее к определенной местности.

### Солод (Malz)

Солод — это особым образом обработанное зерно, пропущенное и высушенное. Закономерен вопрос: почему для приготовления пива нельзя использовать зерно в натуральном виде? Другими словами: зачем нужен солод?

Чтобы при дрожжевом брожении образовался алкоголь, нужен сахар. Но в зерне злаков содержится главным образом крахмал (полисахарид), который в воде не растворяется и, соответственно, дрожжам «не по зубам». Чтобы все-таки извлечь из зерна растворимый сахар, и было «изобретено» соложение, в ходе которого, в результате биохимических реакций, зерновой крахмал расщепляется на простые сахара.

В пивоварении используется солод, приготовленный из хлебных злаков, в основном из ячменя (Gerste). Ячмень бывает двух видов — двухрядный и шестирядный (с двумя и шестью рядами зерен в колосе). В Центральной и Северной Европе лучше растет двухрядный ячмень, а более урожайный шестирядный выращивают в теплом климате — в Средиземноморье и в США. В странах, где не придержи-





ваются «Заповеди чистоты», нередко используют шестирядный ячмень и другие зерновые добавки – кукурузу и рис. Однако в Германии и Чехии пиво варят только из особого вида двухрядного ярового ячменя – *Hordeum distichum nutans et erectum*.

Чтобы пиво получилось прозрачным, необходим ячмень с низким содержанием азотистых соединений. Поэтому многие баварские пивовары (причем не только производители так называемого экологического пива – Bio, или Öko-bier) традиционно поддерживают тесные связи с «проверенными» фермерами, которые не применяют пе-

стицидов и нитратов. Фермеры, в свою очередь, имеют гарантированный сбыт по достаточно высокой премиальной цене, покрывающей расходы по уходу за низкоурожайным пивоваренным ячменем. Невысокая урожайность обусловлена также тем, что культивируются старинные сорта ячменя, не подвергшиеся селекции и тем более генной инженерии.

Особо взыскательные баварские пивовары десятилетиями хранят верность одному сорту ячменя, выращенному в одном и том же хозяйстве и едва ли не на одном и том же поле. Ведь порой достаточно сменить сорт ячменя, и броже-



ние сусла пойдет как-то иначе, пиво недоберет крепости. Да и вкус напитка сильно зависит от сорта ячменя.

Поскольку ячмень даже одного сорта может давать неодинаковый по качеству солод, можно смело утверждать: из-за устойчивой привязанности баварских пивоваров-традиционалистов к своим поставщикам отдельные марки баварского пива так же соотносятся с определенной местностью, как и лучшие вина (разумеется, речь не идет о крупных пивоваренных компаниях, приобретающих анонимный ячмень большими партиями).

К пивоваренному ячменю предъявляются весьма строгие требования: зерно должно быть равномерно зрелым, тонкоостным, содержать не слишком много воды – не более 14–15 % и не слишком много белка – от 8 до 11,5 %. При избытке белка пиво трудно осветляется и хуже хранится. Солод из высококачественного ячменя легко перерабатывается, отдает в сусло большое количество экстрактивных веществ; пиво из такого солода пригодно для длительного хранения.

В странах, придерживающихся баварской «Заповеди чистоты», для пива низового брожения используют только ячмень, а для верхового пива – белого, или пшеничного, – также и пшеницу. Другое зерно использовать нельзя. Однако «Заповедь чистоты» о пшенице не упоминает. Дело в том, что в 1516 г. пшеница была очень дорогой, торговлю ею полностью контролировала баварская королевская семья, и варить изысканное белое пиво могла себе позволить только знать. Однако позже пшеница подешевела, и белое пиво стало более доступным.

Но и пшеничное пиво готовят не из одной пшеницы, а из смеси ее с ячменем – примерно поровну или в соотношении 2:1. Зерна пшеницы, в отличие от ячменя, не имеют остей – длинных тонких отростков, необходимых для того, чтобы в процессе фильтрации затора дробина не слипалась и свободно пропускала через себя сусло. Пшеничный солод готовят почти так же, как и ячменный.

Зерно, предназначенное для переработки в солод, должно быть однородным по величине, целым и чистым (без примесей посторонних семян), с тонкой оболочкой (чем она тоньше, тем больше ячмень содержит крахмала). Хороший ячмень имеет желтоватый цвет и свежий запах. Пригодным для пивоварения считается ячмень, всхожесть которого через 72 часа составляет не менее 96 %. Чем выше всхожесть, тем активнее ферменты преобразуют крахмал в солодовый сахар – мальтозу.

Приготовление солода состоит из замачивания ячменя, проращивания, сушки и очищения готового солода.

После очистки от нежелательных включений и промывки зерно замачивают в специальных чанах. При этом бактерии взаимодействуют с «дикими» дрожжами, происходит примитивная ферментация и вода вспенивается. Воду меняют, чтобы избавиться от бактерий и дрожжей, которые могут нарушить процесс солодоращения. Замачивание продолжается в течение нескольких дней со сменой воды дважды в день. При этом содержание влаги в зерне увеличивается до 40–50 %.

В прошлом проращивание ячменя происходило в солодовнях, которые устраивали в подвалах или на токах, где поддерживались постоянная температура и высокая влажность, обеспечивался доступ свежего воздуха и тщательно соблюдалась чистота. Этот способ сохраняется кое-где и в наши дни. Вымоченное зерно раскладывают равномерным, не слишком толстым слоем на теплом бетонном полу и каждые несколько часов вручную ворошат лопатами, чтобы зерно не «задохнулось». Примерно через 36 часов зерно начинает прорастать, в связи с чем оно заметно нагревается. Чтобы проращивание проходило нормально, температура зерна должна составлять 17–18 °C и не более 22,5 °C, иначе ростки погибнут.

Проращивание завершается через неделю, хотя точное время определяет специалист-солодовник. За это время из зерен вырастают зеленые стебельки и корешки длиной около 1–1,5 длины зерна. В Баварии ячмень, как правило, проращивают сильнее – получается так называемый зеленый солод, более ароматный, чем обычный. Зерно должно быть равномерно проросшим. Степень готовности солода мастер-солодовник проверяет очень просто: разжевывает несколько зерен. Если зернышки мягкие и легко крошатся, зеленый солод готов.

Разумеется, в современных промышленных солодовнях солодоращение полностью механизировано, оно происходит в специальных помещениях на плоских решетках или в больших вращающихся барабанах, под строгим контролем специалистов и приборов.

Что происходит с зерном в результате соложения? Зерно состоит из богатого крахмалом эндосперма и плотного наружного слоя, содержащего белки. В прорастающем зерне «включаются» биохимические реакции: зерно разрушается на клеточном уровне, белки преобразуются в фермен-



ты, которые начинают осахаривать крахмал, т.е. расщеплять его на простые сахара.

Чтобы остановить дальнейшее прорастание готового солода и приостановить деятельность ферментов, зеленый солод сушат в хорошо вентилируемых помещениях или на элеваторах. Проросшее зерно продувают воздухом, температура которого постепенно повышается. При этом из зерна почти полностью удаляется влага: ее остается всего 2–4 %. Впоследствии, в процессе затиарания солода и варки сусла, ферментация вновь активизируется.

Прежде солод сушили в дровяных печах. Дым проходил через высушиваемый солод, который впитывал его запах, и всякое пиво еще два столетия назад непременно отдавало дымком. Сегодня некоторые пивоварни Франконии выпускают так называемое копченое, или дымное, пиво (Rauchbier), солод для которого сушат по старинке в печи, в которой тлеют буковые или грабовые поленья. Современная солодосушилка похожа на большую печную трубу, которая топится коксом, а сквозь солод проходит не дым, а разогретый воздух.

Различие сортов пива в значительной степени обуславливается свойствами солода, а значит, способом его приготовления. На конечном результате – вкусе и цвете пива – сказывается также метод сушки и режим термообработки солода. Для сушки каждого сорта солода разрабатывается особый температурный «сценарий». Задача первого этапа этого сценария – остановить процесс прорастания зерна. А от последующих зависят цвет солода и в итоге – цвет и вкус пива.

Светлый солод (Lagermalz, или Pilsnermalz) – для светлого пива – сушат в течение 24 часов, постепенно повышая температуру от 50 до 80 °C. При этом важно не разрушить ферменты, необходимые для дальнейшего преобразования крахмала в сахар. Если солод пересушить, в нем не останутся пригодных для сбраживания сахаров, поэтому пересушенный солод используют лишь для корректировки цвета и аромата пива.

Для темного пива применяется так называемый цветной солод (Farbmalz), который делают из светлого солода, прожаривая его при температуре около 200 °C во вращающихся барабанных печах, подобных тем, какие используют для поджаривания кофе. Сильно прожаренный солод может быть янтарного (Braunmalz), шоколадного (Schokoladenmalz), темно-коричневого или почти черного цвета (Schwarzmalz). Чтобы получить карамельный, или

кристаллический, солод (Caramalz, или Kristallmalz), используемый для лагеров, зеленый солод загружают в герметично закрытую сушилку. Когда температура достигает 60 °C, ферменты частично преобразуют крахмал в сахар. Затем клапаны сушильной печи открывают, и сахар карамелизуется (кристаллизуется), благодаря чему цвет солода становится более темным и глубоким. При этом некоторое количество крахмала превращается не в мальтозу, а в декстрин, который не сбраживается пивными дрожжами, что и придает вкусу и аромату лагеров искомую полноту и округлость.

Высушенный и поджаренный солод обрабатывают на специальных машинах – для удаления ростков, в которых содержится горькое вещество, ухудшающее вкус пива. Эта часть солода идет на корм скоту. На этом солодоращение заканчивается. Перед следующим этапом – помолом, когда зерно превращается в солодовую крупку, готовый солод какое-то время выдерживают, обычно не менее 4–6 недель. Но его не следует хранить слишком долго или в неподходящих условиях, потому что уже через 3 месяца солод, особенно темный, утрачивает свой неповторимый аромат.

Светлый ячменный солод имеет приятный запах и сладковатый вкус, так как часть крахмала уже превратилась в солодовый сахар – мальтозу. Мальтоза хорошо усваивается, и ее используют не только в пивоварении, но и в хлебопекарном производстве. После удаления ростков внешне солод почти не отличается от обычных непророщенных зерен, но он значительно мягче и легче. Из 1 кг зерна получается 780–800 г пивного солода.

## Хмель (Hopfen)

Хмель уравнивает излишнюю сладость солода и придает пиву характерный аромат и горечь, а также предотвращает бактериальное инфицирование пива в процессе созревания.

Откуда происходит это растение, точно сказать невозможно. В пивоварении хмель применяли еще в Древнем Египте. Есть косвенные данные, что в Европу хмель попал во времена великого переселения народов – примерно в VI в. Славянские племена и народы, населявшие Поволжье, добавляли хмель в пиво и другие напитки в самые давние времена, около 2000 лет назад. Известно, что лужицкие сербы, до сих пор проживающие в Саксонии, возделывали хмель еще в VIII в., а в IX-м его начали выращивать и на









Добавление хмеля в варочный котел — настоящее священнодействие.

территории Баварии, в районе Халлертау. Впрочем, в странах Средиземноморья хмель издавна использовали как лекарственное растение. Римляне употребляли его в пищу в свежем виде, как овощ-деликатес. В средние века в монастырях Франции и Германии хмель применяли только как лекарство, наивно полагая, что хмелевой напиток *Cicera ex lupulis confectam* защищает от проказы.

В европейский пивоваренный обиход хмель вошел только после XII в., постепенно вытеснив тогдашние добавки в пиво, которые называли «грут». Само слово «грут» (*Grut, gruit, gruut, grug, gruz*) известно в языках многих стран Северной Европы. Так именовали смесь трав и пряностей, которая ценилась настолько, что зачастую выполняла роль платежного средства: церковные и светские власти се-

верной Германии, Дании, Голландии и других стран нередко взимали налоги именно грутом, обязывая подчиненных пивоваров использовать его в производстве пива. В средневековье пиво считалось лечебным и оздоровительным напитком, и наиболее ценные свойства каждому сорту пива, производимому в разных городах, придавал особый состав местного грута.

Приготовление грута было самостоятельным ремеслом, со своими цеховыми тайнами и семейными секретами. В состав грута могло входить множество различных ингредиентов: сладкий восковник, дикий розмарин, кориандр, плоды можжевельника, тысячелистник, тмин, семена аниса, имбирь, мускатный орех, ромашка, листья и кора дуба, цветки липы, гвоздика, корица, горечавка, багульник и другие растения и приправы, даже сухофрукты. Поэтому средневековое пиво было сложным настоем на множестве трав и веществ, мало похожим на современное и при этом далеко не всегда безвредным для здоровья.

Причиной устойчивой популярности грута было не только невежество, но и то обстоятельство, что во многих европейских странах хмель просто боялись. Церковь, контролировавшая рынок грута и получавшая немалые прибыли, активно сопротивлялась внедрению хмеля в пивное производство, предавая его анафеме как «траву дьявола». Поэтому хмель считался ядовитым и крайне опасным зельем. Попытки использования хмеля в пивоварении нередко встречали решительный отпор, вплоть до полного запрещения. Например, в Англии до XV в. строго возбранялось варить эль с хмелем. Позже, когда хмель одержал победу над неохмеленным элем, требовалось вмешательство королевской стражи — чтобы защитить пивоваров, применявших хмель (как это делалось в Германии и Голландии), на которых нападали разгневанные клиенты, убежденные, будто их пыта-



ются отравить выходцы с континента. Для англичан хмель долгое время был настолько непривычен, что английский эль с хмелем и сегодня называется «биттер», т.е. «горький», хотя его хмелевая горечь почти незаметна в сравнении с немецкими сортами пива.

Любопытно, что в Московском княжестве во времена царя Иоанна Васильевича, прозванного Грозным (1530–1584), хмель тоже считали иностранной отравой. А Михаил Федорович (1596–1645), первый царь из рода Романовых, вообще запретил ввоз хмеля из Литвы, дабы тамошние колдуны и ведьмы через хмель не насылали порчу на Русь. Но при этом в XIII–XIV вв. хмель был важным предметом экспорта в Германию из Новгорода и Смоленска.

Взгляды на хмель и его место в пивоварении постепенно менялись. Надо отдать должное немецким пивоварам: именно они первыми в Европе оценили достоинства хмеля и сделали его непременным участником пивоварения. Благодаря торговле через Ганзейский союз немецкое хмелевое пиво распространялось по всей Европе и приобретало все более широкую известность. В 1516 г. хмель был назван в баварской «Заповеди чистоты» одним из обязательных ингредиентов пива, а грунт и любые другие добавки объявлены вне закона. Таким образом было положено начало современному пивоварению, которое просто немыслимо без хмеля.

В наши дни производители пива нередко специально указывают происхождение и сорт используемого ими хмеля, чтобы подчеркнуть благородство своего продукта. В Баварии выращивают превосходные сорта хмеля, одни из лучших в мире. Если ехать из Мюнхена в Нюрнберг, невозможно не заметить обширные поля с высоченными шестами и проволочными растяжками, увитыми мохнатыми побегами. Это растет хмель. В Халлертау, в треугольнике между Мюнхеном, Ингольштадтом и Регенсбургом, выращивают хмель сорта Hallertau, знаменитый великолепным ароматом и изысканной мягкой горечью. Халлертау – самый крупный в мире хмелеводческий район: плантации хмеля занимают здесь 18000 га. Кроме того, хмель в Германии выращивают в окрестностях Шпальта (Spalt; Средняя Франкония) и на берегу Боденского озера, возле городка Теттанг (Tettanang).

Хмель – однолетнее вьющееся растение, относящееся к тому же семейству, что крапива и конопля. Из-за родства с последней иногда утверждают, будто хмелевое пиво обладает наркотическим действием. Однако это явное преувели-



В Баварии выращивают первоклассные сорта хмеля, известные во всем мире.

чение, хмель никакой не наркотик. По-латыни хмель называется *Humulus lupulus*, т.е. «волчья трава». Побеги хмеля могут взбираться на высоту 6–8 м, – такой же высоты делают шпалеры – шесты с натянутыми проволоками.

Хмель – двуполое растение, и в пивоварении используются только неопыленные женские цветки – мягкие пушистые шишечки. Именно в них необходимые пиву вещества содержатся в наиболее концентрированном виде. Хмелевые шишки выделяют горькое смолистое вещество – лупулин, содержащий большое количество ароматических смол и эфирных масел, в частности альфа-кислоту (хумулон) и бета-кислоту (лупулон), а также дубильные вещества (танины), алкалоид хопеин и некоторые гормоны. Самой важной для пивоварения является альфа-кислота.



Свойства лупулина изучены еще не до конца, хотя давно известно, что хмель помогает противостоять болезням — например, больным туберкулезом в прошлом рекомендовали пить больше пива. Но более всего ценилась (и ценится) способность хмеля продлевать срок хранения напитков: лупулин обладает антисептическими свойствами и останавливает развитие молочнокислых бактерий.

Урожай хмеля собирают вручную ранней осенью, когда шишки становятся светло-зелеными или золотисто-зелеными. При этом они делаются упругими и мягко потрескивают в руке при сжимании, а лупулин становится липким, приобретает ярко-желтый цвет и сильный характерный аромат. Побеги хмеля снимают с проволок, за которые они цеплялись, обрезают под корень и отправляют в цех для обрывания шишек.

Свежесорванные шишки хмеля содержат 75–80 % влаги. Немедленно после сбора, пока они не успели заплесневеть, их сушат в печах в течение суток. При этом влажность хмеля снижается до 8–12 %. Затем хмель консервируют путем легкой сульфитации, утрямбовывают в мешки и опечатывают, чтобы гарантировать качество продукции. Иногда его перемалывают и прессуют в брикеты, шарики и таблетки. Существуют и более современные способы консервации хмеля — сублимационная сушка или получение экстракта, при которых хмель полностью сохраняет свои качества.

Хмель должен храниться в прохладном сухом помещении в герметически закрытых емкостях, так как лупулин быстро окисляется и разрушается. В надлежащих условиях хмель может сохраняться до 2 лет. Небольшие пивоварни предпочитают использовать целые шишки, а на крупных пивоваренных заводах обычно применяют гранулированный хмель.

Хмель придает пиву приятную горечь и характерный аромат, увеличивает прозрачность напитка, улучшает пенообразование, а также выступает как естественный антисептик и консервант, подавляя деятельность бактерий и предотвращая скисание готового пива. На приготовление одного гектолитра (100 л) пива идет от 200 до 700 г хмеля.

Хмелевая горечь пива измеряется в единицах IBU по Международной шкале горечи (International Bitterness Units). Например, баварское пшеничное пиво не слишком горькое — 10–15 IBU, тогда как чешское пльзеньского типа может достигать 30–45 IBU. Разумеется, значение IBU не дает представления об аромате и вкусе пива. Ниже приведены

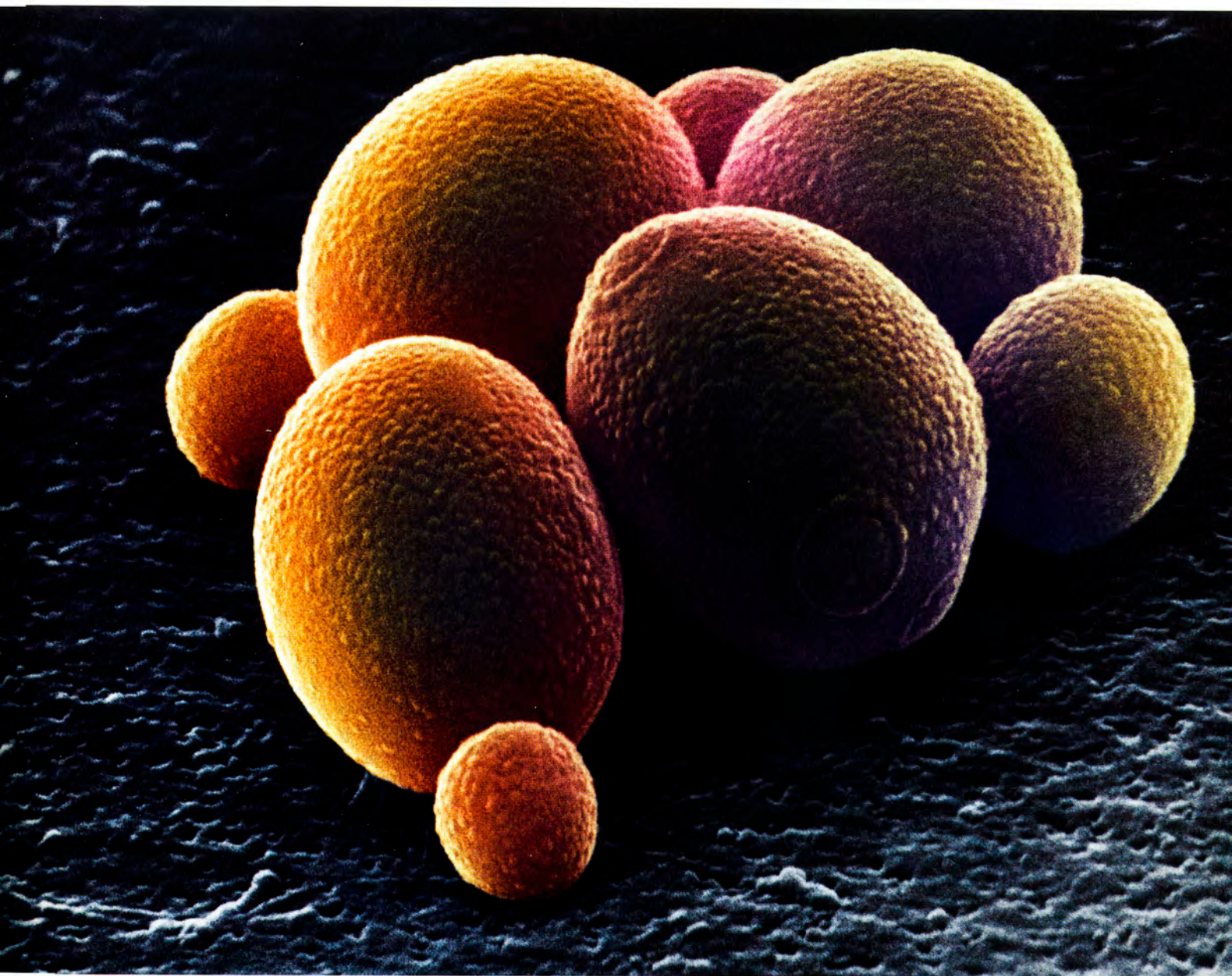
показатели горечи в единицах IBU для основных сортов баварского пива.

Weizen/Weissbier	10–15
Weizenbock/Weissbock	15–25
Pilsener	30–40
Leichtbier	17–28
Münchner Dunkel	16–25
Münchner Helles	18–25
Export	23–29
Vienna Lager	22–28
Märzen/Oktobertfest	18–25
Schwarzbier	22–30
Rauchbier Lager	20–30
Bock	20–30
Heller Bock/Maibock	20–38
Doppelbock	17–27
Eisbock	26–33

Производство хмеля в Баварии испытывает определенные трудности, так как традиционные «благородные» сорта хмеля страдают от вредителей и подвержены заболеваниям, и поэтому их урожайность ниже, чем у новых высокопродуктивных сортов, возделываемых в других странах, особенно в США.

Стефан Барт (Stephan Barth), владелец семейного предприятия под Нюрнбергом (Франкония), которое с 1794 г. торгует хмелем, говорит, что его бизнес постепенно сокращается. Он и пятьсот его сотрудников добились оборота в 150 млн евро, но с каждым годом его объем снижается. Пивовары заказывают все меньше хмеля, поскольку производят меньше пива и научились экономно обращаться с таким дорогостоящим ингредиентом, как хмель. Чтобы остаться «на плаву», Барт ищет новые рынки и возможности. Более 90 % его покупателей — пивовары. Им он предлагает специальные сорта хмеля, новые смеси с необычным вкусом и ароматом. Еще 10 % сырья закупают косметические компании, это направление фирма сейчас расширяет. Тысячи крестьянских семей живут тем, что продают свою продукцию Барту. Каждый подписанный им договор — это новая надежда для множества хмелеводов. Каждый сорвавшийся контракт — сотни личных банкротств и тихих трагедий, ведь хмель в Баварии кормит больше народу, чем пшеница.





### Дрожжи (Hefe)

Наконец, последнее, что нужно для приготовления пива, – это дрожжи, благодаря которым сусло «оживает» и начинает бродить. В процессе брожения дрожжи расщепляют вырабатываемый ферментами солодовый сахар на диоксид углерода (углекислый газ) и алкоголь. Спонтанное брожение сусла способны вызвать «дикие» дрожжи, которые всегда присутствуют в посуде, воде и воздухе. Некоторые редкие традиционные сорта пива, осо-

бенно в Бельгии, и сегодня сбраживают самопроизвольно – не только дрожжами, но и молочнокислыми бактериями.

До середины XVI в. вообще было мало известно о существовании и поведении пивных дрожжей. Однако пивовары не могли не заметить, что осадок, оставшийся на дне бродильного чана, каким-то волшебным образом заставляет «работать» новое сусло, тоже превращая его в пиво. Но если даже они что-то и знали, то хранили свое



знание в строжайшей тайне. Поэтому в баварской «Заповеди чистоты» 1516 г. дрожжи не упоминаются.

Первым дрожжевые клетки увидел в микроскоп и зарисовал голландский натуралист Антони ван Левенгук в 1680 г. Однако прошло еще два столетия, прежде чем о дрожжах стало известно достаточно, чтобы знания нашли практическое применение в пивоварении. А в далеком прошлом, когда о дрожжах было практически ничего не известно, брожение сусла воспринималось почти как чудо. В древности полагали, что мед и пиво сбраживают боги, а если пивовара постигала неудача, обвиняли нечистую силу.

Первоначально люди умели делать только верховое пиво, которое бродило при комнатной температуре 18–23 °С. Дрожжевую закваску тщательно сохраняли от предыдущих циклов брожения. До середины XVI в. верховое брожение было единственной проверенной на опыте технологией.

Только после 1551 г., когда в мюнхенском «Положении о пиве» впервые упоминается разница между верховым и низовым брожением, баварские пивовары стали целенаправленно использовать дрожжи низового брожения. Оптимальная температура для жизнедеятельности таких дрожжей – 4–8 °С, поэтому низовое пиво варили только зимой. Затем оно долго дображивало и созревало в холодных альпийских пещерах или прохладных погребах. Низовое брожение давало более вкусное и крепкое пиво, сильнее насыщенное углекислотой, а главное – настолько стойкое, что его можно было хранить в течение нескольких месяцев после приготовления. Кое-где при производстве низового пива пользовались запасами льда, заготовленного зимой. Но до создания первых холодильных установок (это произошло в середине XIX в. на пивоварне Spaten в Мюнхене) выпускать пиво низового брожения круглый год было невозможно. Классическое низовое пиво в Баварии несколько столетий варили не позднее апреля, что привело к возникновению устойчивых сезонных традиций в производстве и потреблении лагеров.

Всего полтора столетия назад пивоварение всецело зависело от воли случая: поведение пивных дрожжей было почти непредсказуемо. Так продолжалось до тех пор, пока французский химик и микробиолог Луи Пастер (1822–1895) не открыл подлинную природу брожения. Он объяснил, что солодовый сахар превращается в алко-

голь и углекислый газ в результате жизнедеятельности и размножения особого вида микроорганизмов – одноклеточных дрожжевых грибов. Его книга «Этюды о пиве» навсегда изменила практику пивоварения. Пастер также установил различие между дрожжами, которые вызывают спиртовое брожение, и другими микроорганизмами, инициирующими молочнокислое брожение. Дрожжи каждого вида необходимо хранить в чистоте, так как разные их штаммы постоянно «конкурируют» между собой, и это мешает нормальному протеканию брожения. Данное открытие позволило окультурить дрожжи: выводить и сохранять наиболее продуктивные штаммы, удаляя нежелательные. Более того, Пастер научно доказал, что необходимо соблюдать тщательную чистоту в самой пивоварне, чтобы избежать инфицирования пива бактериями и дрожжевыми грибами из воздуха, из-за чего пиво скисает. Попутно Луи Пастер нашел простой способ останавливать брожение, который с тех пор называется пастеризацией: нагревание выше 52 °С в течение 10 минут убивает дрожжи.

Существует множество различных видов дрожжей (не менее 500, не считая множества «диких» штаммов), по-разному проявляющих свою жизнедеятельность. Пивные дрожжи открыл в 1830 г. немецкий химик Майер, назвавший их *Saccharomycetes*, т.е. «сахарные грибки». В пивоварении применяются три категории дрожжей: верхового брожения, низового брожения и «дикие».

Дрожжам верхового брожения (*S. cerevisiae*) необходима температура не ниже 15 °С, в процессе сбраживания она может повышаться до 25 °С. Верховые дрожжи могут состоять из нескольких штаммов. Они превращают в спирт меньшее количество сахаров, поэтому верховое пиво обладает довольно интенсивным фруктовым вкусом и ароматом. В бродильном чане эти дрожжи всплывают на поверхность, образуя толстую плотную «шапку», не пропускающую кислород. За эту особенность они и получили свое название, хотя точнее было бы называть их «теплыми» дрожжами.

Дрожжи низового брожения (*S. carlsbergensis*; с недавних пор они переименованы в *S. uvarum*) по окончании брожения оседают на дно и предпочитают размножаться при гораздо более низкой температуре – 5–9 °С, благодаря чему низовое брожение поддается более точному контролю. Одноштаммовые дрожжи низового броже-



ния делают пиво сухим и крепким, поскольку перерабатывают большее количество сахаров. «Хладнокровные» низовые дрожжи действуют неторопливо, поэтому низовое пиво должно пройти вторичное брожение при 0°C в течение не менее 3 месяцев, в ходе которого оно хорошо карбонизируется и приобретает чистый освежающий вкус и безупречный аромат солода и хмеля. Первоначально дображивание проходило в глубоких погребах, поэтому пиво низового брожения стали называть немецким словом Lager.

Все в этом мире взаимосвязано. Якоб Христиан Якобсен (1811–1887), датский пивовар-меценат, сын владельца небольшой пивоварни Carlsberg в Копенгагене, превративший ее в огромную компанию с оборотом в миллионы крон, учился у Габриэля Зедлмайра в мюнхенской пивоварне Spaten, которая в период промышленной революции XIX в. была одним из самых передовых пивоваренных предприятий мира. Зедлмайр разработал поточный метод производства лагеров, оснастив свою пивоварню льдогенераторами, а затем аммиачными холодильными установками. Из «Шпатена» Якобсен привез образец дрожжей к себе в Копенгаген – за 1000 км от Мюнхена. Он вез их бережно и аккуратно, в горшочке, прикрытом его собственным цилиндром, то и дело останавливая карету, чтобы охладить горшочек в ручьях, встречавшихся по пути.

Первым селекционером дрожжевых культур был датский ботаник Эмиль Кристиан Хансен (1842–1909), работавший в лаборатории завода Carlsberg. Он вывел первый чистый дрожжевой штамм – *S. carlsbergensis* – «потомок» тех дрожжей, которые прибыли в горшочке из Мюнхена с Якобсеном. В 1888 г. Хансен опубликовал статью о способах получения чистых дрожжевых культур, а впоследствии занимался их разведением и классификацией. Исследования Хансена произвели подлинный переворот в пивоварении. Использование одноштаммовой культуры дрожжей не просто повысило качество лагеров, но самое главное – сделало его стабильным.

Мало того, что дрожжи делятся на верховые и низовые, для каждого сорта пива необходим особый штамм. Некоторые пивоварни по традиции самостоятельно культивируют дрожжевые «породы», сообщающие пиву индивидуальный неповторимый характер. Но сегодня пивоварам не обязательно полагаться только на собственные ис-

точники дрожжей: в Германии имеются специальные банки дрожжевых штаммов – VLB в Берлине и Weihenstephan во Фрайзинге.

На 100 л пивного сусла требуется примерно 0,5 л дрожжей низового брожения или 0,25 л дрожжей верхового брожения. Из перебродившего сусла извлекается вчетверо больше дрожжей, чем было внесено перед началом брожения. Но пивоварня не может постоянно работать на собственных дрожжах. Одни и те же дрожжи используют обычно не более 15 раз, так как они постепенно вырождаются и теряют чистоту. Поэтому после каждых 10 циклов брожения отслужившие пивные дрожжи заменяют на свежую культуру.

По завершении брожения пиво обычно подвергают фильтрации, после чего в нем не остается и следа дрожжей. Однако в последнее время растет популярность «живого» пива – нефiltrованного и непастеризованного. Оно очень полезно, поскольку содержит живые дрожжевые клетки, которые к тому же придают ему дополнительные вкусовые нюансы. Нефiltrованное пиво непрозрачно, на дне бутылки может даже образоваться дрожжевой осадок – это особенно характерно для белого пшеничного пива.

Пивные дрожжи сами по себе являются ценным пищевым продуктом, так как наполовину состоят из белка и содержат большое количество витаминов, играющих огромную роль в обмене веществ в человеческом организме, – это витамины группы B, особенно B<sub>6</sub> и B<sub>12</sub>. Другие витамины, например тиамин (B<sub>1</sub>), рибофлавин (B<sub>2</sub>), фолиевая кислота и биотин, которые также имеются в пивных дрожжах, повышают способность человека концентрировать внимание, стабилизируют кровообращение, укрепляют ногти и волосы. Пивные дрожжи издавна применялись как лечебные средства при авитаминозе и фурункулезе. Так что, сослужив службу пивоварению, дрожжи приносят еще немало пользы.

## Технология производства

Традиционный процесс приготовления пива состоит из четырех основных этапов – затириание солода, варка основного сусла, брожение и созревание (дображивание). Каждый из них имеет множество особенностей – для каждого отдельного сорта пива, а также окружен профессиональными секретами и тайнами, известными только ма-





*В самой старой в мире действующей пивоварне при монастыре Weißenstephan (работает с 1040 г.) варочные котлы выглядят вполне современно. Сегодня здесь также учат студентов – будущих пивоваров.*

стерам-пивоварам. Поэтому об искусстве пивоварения мы поговорим лишь в самых общих чертах.

Итак, первым делом затирают солод (излишне напоминать, что баварское пиво делают только из соложенного

зерна). Для темного пива используют цветной ячменный солод (Farbmaltz), поджаренный до темно-бурого цвета при температуре 170–200 °С, для светлого – светлый солод, высушенный при более низкой температуре. На белое пшеничное пиво идет смесь ячменного и пшеничного солода (последнего – не менее 50 %, иногда – до 70 %). Пшеничный солод тоже бывает светлым и темным.

Затирание солода – особая наука, для каждого сорта пива существуют технологические нюансы: какой должен быть помол, как делать затор – смесь воды и солодовой крупки, какой выбрать температурный режим и продолжительность затирания.

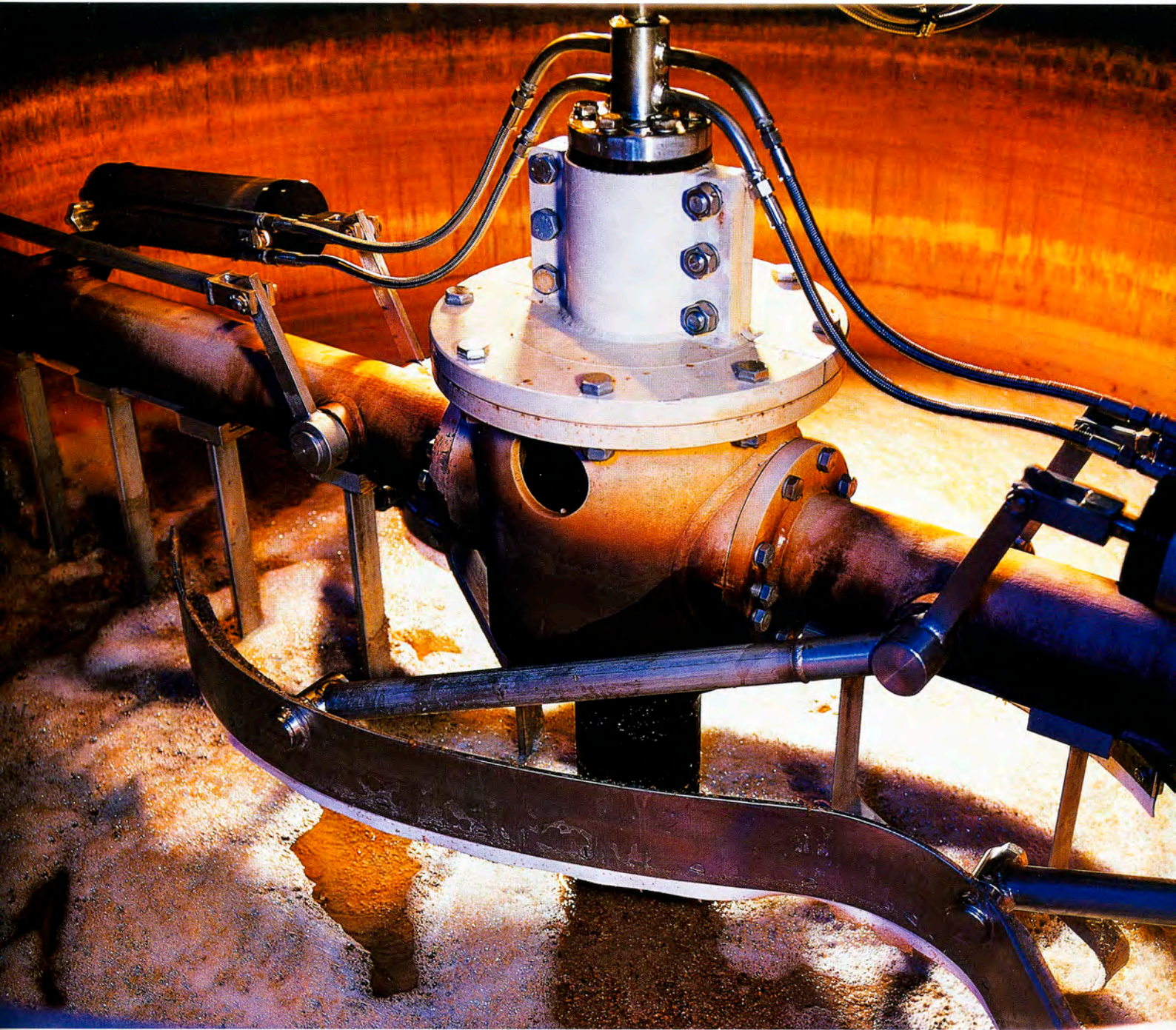
Сначала солод перемалывают на мельнице. Молотый солод не должен быть однородным, но состоять как из мелких, так и из грубых крупинок и включать некоторое количество тонкой муки, причем зерновые ости должны оставаться почти нетронутыми, поскольку они служат дополнительным фильтром для сусла.

Дробленый солод и воду смешивают в затирочном чане, при этом возобновляется деятельность ферментов, приостановившаяся после сушки. Ожившие ферменты превращают крахмал, из которого на 70 % состоит зерно, в солодовый сахар. Чтобы активизировать ферментацию, затор постепенно нагревают до температуры осахаривания – 76 °С. Нагревание происходит в определенном для каждого сорта пива режиме и длится около 3 часов. В результате почти весь крахмал расщепляется на сахара и декстрин, которые растворяются в воде.

Образовавшуюся массу перекачивают в большое сито, с заслонкой снизу, которая пока остается закрытой. Затертый солод оставляют здесь на некоторое время, чтобы осели нерастворимые частицы – их называют дробиной. Благодаря нетронутым остям дробина не слипается, выступая в качестве дополнительного фильтра, иначе сито просто забилося бы. Когда сито открывают, сквозь него и дробину просачивается прозрачное светлое сусло, представляющее собой раствор сахаристых веществ, перешедших из солода.

Отфильтрованная дробина больше не нужна для пивоварения, но ее не выбрасывают, поскольку в ней еще остается множество ценных веществ, не растворившихся в сусле. Ее разрыхляют и промывают горячей водой, которой разбавляют густое сусло. Промытую дробину, как правило, пускают на корм скоту, но из нее можно также ис-





*Когда-то брожение пивного сусла было таинством, зависящим от воли случая. В наши дни все ответственные процессы контролируют автоматы, и непредвиденные случайности исключаются.*

печь вкусный и весьма полезный для здоровья диетический хлеб. Такой хлеб и сегодня выпекают при некоторых пивоварнях, а в средние века это было обычной практикой в крестьянских семьях «пивного пояса» Европы.

Следующий этап – варка сусла. В средние века пиво в Германии варили без хмеля, но с добавлением дубовой коры или смеси трав под названием «грут». Только в XVI в., следуя «Заповеди чистоты», пивовары Баварии полно-





Конфликта между духом и телом, между Богом и пивом быть не может. В баварских пивных встречаются обвитые хмелем распятия – подобные этому, в пивном ресторане Karg в Мурнау.

стью заменили грут хмелем. Тогда и появилась баварская поговорка «Hopfen und Malz – Gott erhalt's!» («Храни, Господь, хмель и солод!»).

Медные варочные котлы очень красивы и служат замечательным украшением многих старых пивоварен. Многие известные баварские пивоварни настолько гордятся своим старинным оборудованием, что делают наружную стену стеклянной – дабы не скрывать сияющее медное великолепие от взглядов прохожих и проезжих, а заодно подчеркнуть: здесь пиво варят в соответствии

с традицией. В некоторых современных микропивоварнях, которые готовят «живое» пиво для продажи тут же, в ресторане, варочный котел за витринным стеклом является обязательной частью интерьера, создающей атмосферу аутентичности, – как, например, в нюрнбергской пивной «Барфюссер» (Barfüßer), расположенной в подвале бывшей таможни «Маутхалле» (Mauthalle), построенной еще в 1498–1502 гг. как зернохранилище. В наши дни варочные котлы чаще делают не из меди, а из нержавеющей стали: она ничуть не хуже меди, но дешевле, да и чистить ее легче.

В варочном котле сусло нагревается и при постоянном помешивании доводится до кипения. На этом этапе в будущее пиво добавляют хмель. Дозировка хмеля зависит от многих факторов: от сорта и качества самого хмеля, от свойств воды и сорта пива; точное количество определяет пивовар, основываясь на своем опыте и чутье.

Варка основного сусла продолжается от 1 до 3 часов. Под воздействием длительного нагревания в сусле погибают все микроорганизмы, а ферменты прекращают свою деятельность, поэтому в составе сусла уже не происходит никаких изменений. Содержащийся в хмеле лупулин частично растворяется в сусле, соединяясь с его компонентами и придавая пиву характерную горечь.

Во время варки мастер, позволяя воде выкипеть в большей или меньшей степени, задает концентрацию (плотность, Stammwürze) основного сусла, предусмотренную для каждого сорта пива. От плотности сусла зависит в первую очередь крепость пива: чем больше в сусле сахаров, тем больше образуется алкоголя в ходе брожения. Однако крепость пива отнюдь не является самоцелью, так как легкое пиво зачастую бывает более вкусным и ароматным, нежели крепкое.

Собственно в этом и заключается варка сусла. Примечательно, что название этой технологической операции распространилось на весь процесс пивоварения.

Сваренное сусло процеживают от остатков хмеля и дают ему отстояться. При этом на дно оседают даже самые мелкие частички, которые не были удалены при процеживании. Затем очищенное пивное сусло по трубам перетекает в бродильный чан. Прежде чем приступить к следующему этапу приготовления пива – добавить в сусло дрожжи, – необходимо дождаться, пока оно остынет. Для верхового пива необходима температура сусла от 18 до



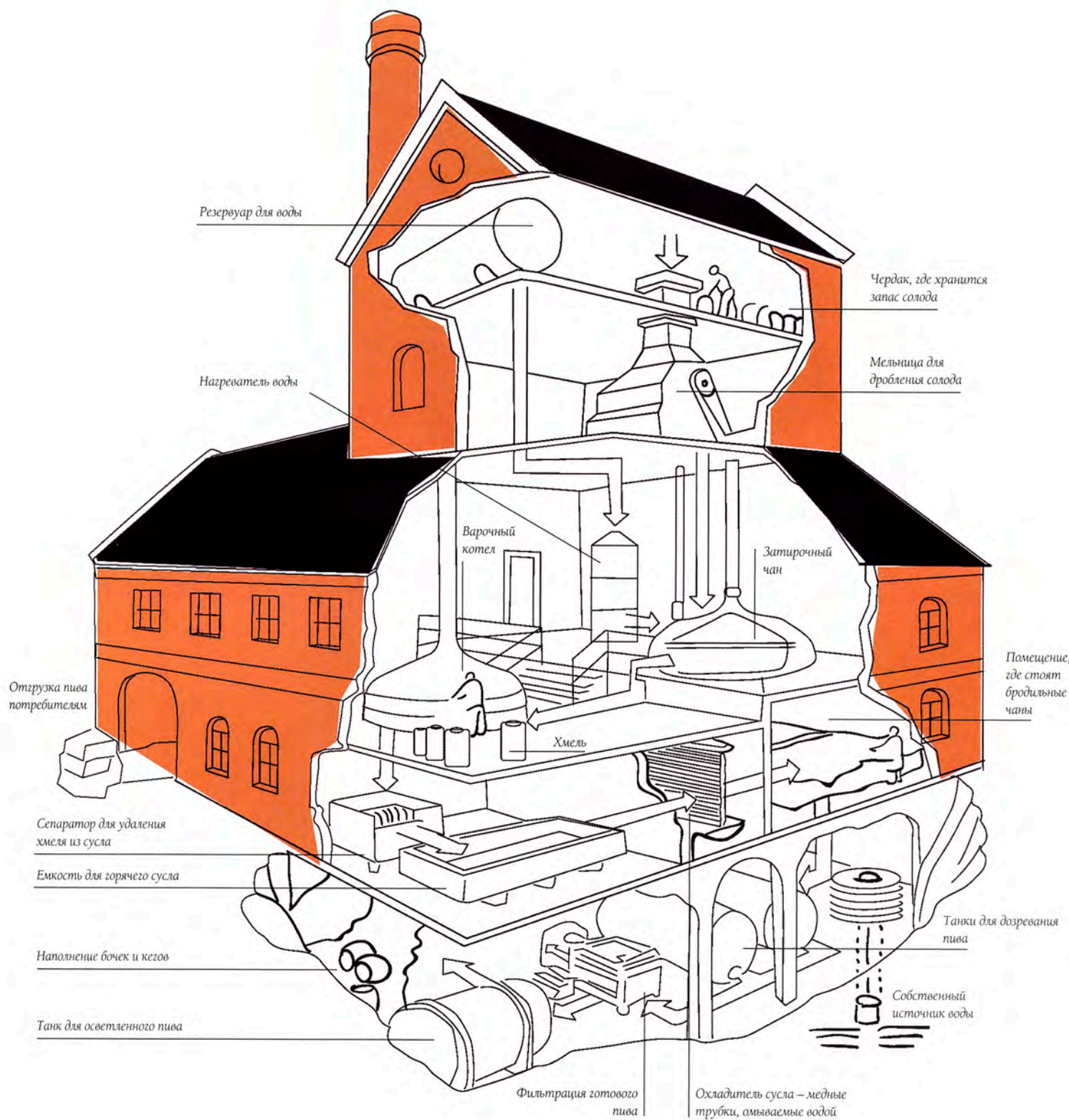


*Пиво, разливаемое в деревянные бочки, сегодня скорее дань традиции, нежели необходимость. Но в лучших пивных пиво наливают именно из бочек.*

22°C, а для низового – от 4 до 8°C, но не выше 10°C. Впрочем, существует и современная технология ускоренного сбраживания низового пива, которая допускает гораздо более высокую температуру, что позволяет сократить продолжительность брожения примерно вдвое.

Примерно через сутки после закладки дрожжей на поверхности сусла образуется толстый слой желтовато-белой пены (Kräusen). Это показывает, что дрожжи уже принялись за свою работу и вовсю размножаются, поглощая солодовый сахар и выделяя спирт и углекислый газ.







Степень сбраживания определяют сахарометром. По мере образования алкоголя экстрактивность сусла снижается. Первичное брожение низового пива длится от 6 до 10 дней, но в некоторых случаях, при самой низкой температуре, может продолжаться более 14-ти. Верховое пиво обычно бродит в течение 72 часов, хотя белое пшеничное – нередко до 5 дней.

После окончания брожения дрожжи удаляют, а пиво фильтруют, за исключением некоторых сортов пшеничного пива, которым нужны остаточные дрожжи для сбраживания в бутылке.

Теперь молодое пиво в принципе готово, хотя пить его еще рано. Такое незрелое, или «зеленое», пиво должно еще созреть, на что уходит от нескольких недель до 4 месяцев. Дображивание (вторичное брожение) и созревание пива происходит в огромных емкостях из нержавеющей стали – танках. Лагеры выдерживаются в танках не менее 2–3 месяцев без доступа кислорода. Белое пшеничное пиво созревает в закрытых кегах, но чаще в бутылках. При этом оно интенсивно карбонизируется естественным путем – сильнее, чем другие сорта.

При дображивании низового пива очень важно тщательно соблюдать температурный режим и постоянное давление в танках. За этим следит современная аппаратура, не позволяющая данным показателям отклониться от необходимого уровня.

После созревания пиво еще раз очищают и фильтруют, а затем переливают в металлические бочки, кеги, бутылки и алюминиевые банки. Стекланные бутылки перед заполнением тщательно сортируют, проверяют и моют, и лишь затем в них разливают пиво и укупоривают под давлением, предотвращающим вспенивание пива при розливе. Наполненные пивом бутылки подвергают пастеризации – медленному нагреванию до 65 °С. Пастеризация прекращает брожение и существенно повышает стойкость пива. После этого бутылки с пивом охлаждают, и в дальнейшем транспортируют и хранят в темноте и прохладе. Разумеется, перед продажей на бутылки наклеивают этикетки.

Раньше пиво дображивало и хранилось только в деревянных бочках. Сегодня такие старые бочки еще остались в некоторых пивоварнях, но скорее для экзотики, чтобы создать особую «деревенскую» атмосферу, которая для многих потребителей едва ли не важнее, чем само пи-

во. Кроме того, дубовые бочки в Баварии можно увидеть в пивных музеях, на выставках или на пивных парадах, но хранят пиво почти исключительно в металлических танках, в алюминиевых бочках или в стальных кегах, снабженных устройствами для розлива.

Впрочем, некоторые пивовары сохраняют дубовые бочки не только для антуража и продолжают ими пользоваться, утверждая, что дуб придает пиву особенный вкус. И в самом деле, пиво из симпатичной пузатой бочки кажется вкуснее, чем из унылого стального бака. А некоторые сорта, такие как копченое пиво (Rauchbier) пивоварни Schlenkerla в ее собственной пивной в Бамберге, оформленной как старинный постоялый двор, непременно разливают самотеком из деревянных бочонков, установленных наклонно на специальной подставке.

Надо заметить, что баварские пивовары отчаянно сопротивляются научно-техническому прогрессу и сохраняют верность своей «Заповеди чистоты». Пока им удастся сдерживать натиск новых биотехнологий, химических добавок, а также всевозможных «быстрых» способов приготовления пива. Однако трудно поручиться, что со временем не восторжествует экономическая целесообразность, и тогда баварское пиво, сваренное по традиционной технологии, не сможет выдержать конкуренции со стандартным невыразительным «европивом».

Стремление производить больше пива в более сжатые сроки вполне понятно. Поэтому во всем мире ведутся исследования, направленные на поиск модифицированных компонентов для приготовления пива. С помощью генной инженерии созданы новые сорта ячменя и пшеницы, предпринимаются попытки вывести новые виды дрожжей, которые, расщепляя декстрины, будут вырабатывать не спирт, а глицерин – так надеются получить недорогое безалкогольное пиво. Специалисты считают, что генетически измененные дрожжи со временем могут стать стандартом в пивоварении. Но, к счастью, баварские традиции и благоразумие пока одерживают верх над научно-технической суетой.

Более того, уже возникла и окрепла обратная тенденция: увеличивается производство экологически чистого пива, которое становится все популярнее. Пивовары-экологи придерживаются весьма строгих правил: никаких химических удобрений, никаких пестицидов и – Боже,



упаси — никаких генетически модифицированных продуктов.

В последнее время пиво производят не только на крупных промышленных пивоварнях, но и в домашних условиях, как хобби. В Баварии, с ее прочными традициями крестьянского пивоварения, эта мода получила довольно широкое распространение.

Во многих странах выпускаются концентраты сусла, существенно упрощающие приготовление пива на дому и в минипивоварнях. В этом случае пиво даже варить не надо, достаточно разбавить концентрат водой и добавить дрожжи. Однако баварцы отвергают такое «быстрое» пиво, считая его недоразумением, и готовят пиво тем способом, какой был утвержден «Заповедью чистоты» пять веков назад.





## Глава 3

# Основные сорта баварского пива

В Баварии богатейший выбор сортов пива и огромное количество марок – не менее четыре тысяч. Существуют даже специальные пивные магазины, торгующие только пивом. Понятно, что при таком многообразии попробовать абсолютно все виды баварского пива невозможно. Утешает, однако, то, что пиво Баварии бывает разным, но не бывает плохим.

При взгляде из зарубежья типичный баварец обычно предстает в колоритном национальном костюме – в шляпе с пером, коротких кожаных штанах (по-баварски Lederhosen) с расшитыми цветочками помочами, в тяжелых ботинках, гетрах и, разумеется, с неизменной кружкой темного пива в руке. На самом деле этот образ несколько устарел, хотя национальная одежда в Баварии по-прежнему широко распространена. А вот пиво баварцы в последнее время пьют большей частью светлое.

Впрочем, цветовое деление пива хотя и имеет значение, но далеко не самое существенное. Более того, определять пиво как светлое или темное не вполне правильно. Так, светлое пшеничное (белое) пиво бывает от светло-соломенного до светло-янтарного, а темное пшеничное может быть темно-янтарным или даже светло-коричневым. Пиво пльзеньского типа обычно золотисто-соломенное или светло-янтарное, с характерным блеском; такой же цвет имеют и другие светлые лагеры, а также бок и двойной бок. Темные лагеры и темный двойной бок окрашены более насыщенно – до темно-янтарного и медного. Черное пиво замыкает палитру – оно темно-темно-коричневое. Таким образом, цвет для пива хоть и важен, но это не самая главная его характеристика.

Пиво Баварии, как и любой другой страны, делится прежде всего на два основных типа – верхового брожения



Традиционный «баварский завтрак» (Brotzeit) включает пиво, брецл, белые сосиски и редис.

(obergärig) и низового брожения (untergärig). Это фундаментальное различие внешне никак не проявляется и обусловлено особенностями производства, а именно – тем, какие дрожжи используются для ферментации пивного сусла.





*В теплое время года баварцы предпочитают проводить свободное время в пивных садах (Biergarten). Вокруг монастыря Андекс в окрестностях Мюнхена – культового места для всех поклонников хорошего пива – расположен огромный биргартен, вмещающий до 3500 посетителей. Зимой пивной сад утопает в снегу. Зато летом здесь трудно отыскать свободное место.*

Верховое пиво на много веков старше низового. Верховое брожение происходит при температуре около 20°C, и главная проблема с пивом этого типа состоит в том, что оно довольно нестабильное, более подвержено порче, если не сохранять его в достаточно холодном помещении. Поэтому в средние века пивоварение было сезонным ремеслом, так как пиво приходилось готовить (и пить) зимой и весной, а в теплые месяцы – с апреля по октябрь – делать вынужденный перерыв, хотя нужнее всего пиво как раз в летнюю жару. Поиск выхода из такой предопределенности привел баварских пивоваров к историческим открытиям и революционным прорывам.

С давних времен в Баварии существует традиция хранить пиво в холодных погребах (Bierkeller), а продавать и пить здесь же неподалеку, в пивных садах, или биргартенах (Biergarten). Пример такого «тандема» – культовое место для поклонников баварского пива, монастырь Андекс, расположенный юго-западнее Мюнхена, на высоком холме возле озера Аммерзее. Сегодня старинную монастырскую пивоварню окружают террасы с биргартенами, способными вместить тысячи пивных паломников. Кроме того, в средние века пиво перевозили в холодные альпийские пещеры, где оно сохранялось до начала осени, когда отмечали праздник урожая.

Еще несколько столетий назад наблюдательные баварские пивовары заметили, что в ходе брожения дрожжи ведут себя по-разному, и если по окончании брожения они не всплывали пеной на поверхность сусла, а постепенно оседали на дно бродильного чана, получившееся в результате пи-

во в дальнейшем хранилось гораздо дольше, чем обычно. Новое пиво требовало для брожения гораздо более низкой температуры и бродило более медленно, а главное, его необходимо было еще дображивать в холоде; поэтому такое пиво получило название «лагер» (Lager) – т.е. которое нужно хранить. Дображивание (вторичное брожение) в погребе длилось не менее 3 месяцев, так что низовое пиво, сваренное в середине весны, было готово к употреблению к концу лета.

Сегодня в Баварии лагер является доминирующим типом пива, да и во всем мире более 90% пивного потребления составляют разные сорта низового пива. Осмелимся утверждать, что именно благодаря открытию средневековых баварских пивоваров пиво стало одним из самых популярных напитков человечества.

Названия классических баварских сортов пива возникли примерно тогда же, когда была принята «Заповедь чистоты», – в XVI в. Dunkelbier, Märzenbier, Bockbier и Weissbier в Баварии варят не менее 500 лет – баварская пивная культура прошла хорошую проверку временем.



В Германии легкое разливное пиво называют Schankbier или Leichtbier, его варят из сусла начальной плотности 7–8%, оно содержит 2,5–3,7% об. алкоголя. Самое распространенное цельное, или полное, пиво – Vollbier – варят из сусла 11–14% плотности, его обычная крепость 4,4–5,7% об. Крепкое пиво, Starkbier, варят из сусла с начальной плотностью по меньшей мере 16%, алкоголя в нем минимум 6% об.



## Основные сорта баварского пива

Сорт	Начальная плотность сусла, %	Алкоголь, % об.	Пищевая ценность, в ккал*/кг	Аромат	Вкус
<b>Leichtbier (легкое разливное)</b>					
Untergärig (низового брожения)	7,6	2,9	270	Слегка терпкий	Тонкий, игристый, с хмелевым оттенком
Obergärig (верхового брожения)	8,1	3,3	290	Дрожжевой, с легкой фруктозостью	Тонкий, игристый, мягкий, дрожжевой
<b>Lager Hell/Helles (светлый лагер)</b>					
Lager Dunkel (темный лагер)	11,6	5	430	Утонченно пряный	Тонкий, мягкий, полный
Pils/Pilsner (пльзеньское)	11,6	5	430	С солодовыми тонами	Тонкий, солодовый, полный
Export (экспортное)	11,8	5	440	Выраженный хмелевой нотой	Выраженная утонченно терпкая хмелевая горечь, изысканная пикантность
<b>Weißbier/Weizen (белое/пшеничное)</b>					
Hefehaltig/Helle (светлое нефiltroванное)	12,7	5,5	410	Дрожжевой, с легкой фруктозостью	Полный, округлый, солодовый
Hefehaltig/Dunkel (темное нефiltroванное)	12,5	5,5	470	Дрожжевой, с легкой фруктозостью	Тонкий, мягкий, фруктовый (банан, яблоко, гвоздика)
Hefefreies Kristallweizen (филтрованное)	12,5	5,5	470	Дрожжевой, нерезкий солодовый	Тонкий, мягкий, фруктово-солодовый
Bockbier (бок)	12,5	5,5	470	Легкий дрожжевой	Выраженный игристый, как шампанское
Untergäriger Heller Bock (светлый низового брожения)	16,6	7,2	630	Солодовый	Выразительно-полный, с солодовыми тонами и легкой хмелевой ноткой
Untergäriger Dunkler Bock (темный низового брожения)	16,6	7,2	630	Солодовый	Выразительно-полный, крепко-солодовый, с легкой хмелевой ноткой
Obergäriges hefehaltiges Bockbier/Weißbierbock (верхового брожения нефiltroванный/белый бок)	17,5	7,5	650	Дрожжевой	Полный, фруктовый
<b>Doppelbock (двойной бок)</b>					
Untergäriger Heller Doppelbock (светлый низового брожения)	18,7	7,7	700	Выраженный солодовый, слегка винный	Полный, с солодовыми тонами и легкой карамельной ноткой, аппетитный
Untergäriger Dunkler Doppelbock (темный низового брожения)	18,7	7,7	700	Выраженный солодовый, слегка винный	Полный, солодовый, с карамельной ноткой, аппетитный
Schwarzbier (черное)	12,1	5,2	450	Солодовый, хмелевой	С легкими тонами солода, жареного хлеба, ноткой хмелевой горечи
Rauchbier (копченное)	12,8	5,4	470	Дымный, слержанно солодовый	Дымный, солодовый
Märzenbier (мартовское)	13,4	5,7	450	Солодовый	Полный, с солодовыми тонами и легкой хмелевой горечью
Oktoberfestbier (Октоберфест)	13,7	6	510	Солодовый	Солодовый, с легкой хмелевой горечью, аппетитный

\* 1 ккал = 4,1868 кДж

Источник: BierErleben. Weil's a g'sunder G'nuss is! Verband Privater Brauereien, München. Fachverlag Hans Carl, Nürnberg



**МЮНХЕНСКОЕ ДУНКЕЛЬ и ХЕЛЛЬ (MÜNCHER DUNKEL, HELL/HELLES).** Если в мюнхенской пивной просто попросить принести пива («Ein Bier, bitte!»), не уточняя, какой именно сорт вы хотели бы получить, официант наверняка не станет переспрашивать и принесет Hell, или Helles, – светло-золотистый мюнхенский лагер в тяжелой литровой кружке – Maßkrug.

Светлый хелль – безусловно, самое массовое пиво в Баварии (а баварский потребитель в пиве разбирается). Сегодня его производят 5,5 млн гл ежегодно. Лишь в последнее время с мюнхенским светлым становится сравнимо по по-



Мюнхенское светлое.

пулярности светлое пшеничное. Но при всей своей массовости хелль никогда не бывает стандартным и бесхарактерным. Пивные обычно торгуют продукцией «своих» пивоваренных предприятий, которая поставляется напрямую, поэтому Helles в разных заведениях хотя и обладает узнаваемыми сортовыми особенностями, но все-таки несколько отличается по вкусу и аромату.

Это полное пиво крепостью 4,7–5,4 % об. заметно менее горькое, чем другие виды баварского пива, но ароматное и насыщенное. Все сорта, относящиеся к Vollbier, а это большинство баварских сортов, отличаются высокой начальной плотностью (экстрактивностью) сусла – 11–16 %. Напомним, это значит, что перед брожением сусло содержит соответствующее количество – в данном случае от 11 до 16 % – твердого вещества, или экстракта, в растворенном виде. Затем, в процессе брожения, сахар из экстракта превращается в углекислоту и алкоголь, а остальные компоненты остаются в пиве. Впрочем, Helles обычно варят из сусла с начальной плотностью 11–12 %, а из более экстрактивного сусла делают крепкие сорта, например бок. Диетологи непременно отметят, что мюнхенский хелль содержит примерно 430 килокалорий, т.е. это пиво менее калорийно, чем молоко или фруктовый сок.

Чтобы получить настоящее удовольствие от Helles, необходимо соблюдать оптимальную температуру сервировки и употребления – 7–9 °С. Если хелль подают слишком холодным, его аромат ослабевает, а если слишком теплым – пиво перестает быть освежающим. Способ наполнения бокала или кружки тоже имеет значение. Чтобы предотвратить излишнее вспенивание, чистую посуду необходимо ополоснуть холодной водой и, не вытирая, наполнить пивом. Кружку или бокал нужно слегка наклонить, чтобы струя пива неторопливо лилась по стенке. Светлое мюнхенское обычно подают в прямых стаканах емкостью 0,3–0,5 л либо в больших литровых кружках.

Мюнхенское пиво (как и любое другое) первоначально было только темным, так как его делали из темного поджаренного солода. Разумеется, в наши дни темный (Dunkel) лагер найти в баварских пивных ничуть не труднее, чем светлый (Hell), – это почти неразлучная парочка. Но с первой половины XX в. светлый лагер занимает лидирующие позиции.

История создания светлого мюнхенского пива была непростой. Сотрудничество между Габриэлем Зелдмайром



(Gabriel Sedlmayr), хозяином пивоварни Spatenbräu в Мюнхене, и Антоном Дреером (Anton Dreher), владевшим пивоварней Dreher в Вене, привело к появлению осенью 1841 г. довольно светлого мартовского пива. Своим названием этот сезонный сорт обязан тому, что варили его в марте, а затем в течение лета он созревал в ледовых пещерах в Альпах. На несколько десятилетий XIX в. этот сорт стал самым популярным в Мюнхене, особенно во время праздника Октоберфест, серьезно потеснив темное мюнхенское пиво (подробнее о Märzen будет рассказано ниже).

Но по-настоящему Европа увлеклась светлым пивом в конце первой половины XIX в., что было связано с появлением в 1842 г. в Богемии, в городе Пльзене, совершенно нового сорта лагера – пльзенского, который в Германии стали называть Pilsner, или кратко Pils. Это пиво состоит в довольно близком родстве с мюнхенскими лагерами, тем более что сам лагер является бесспорным баварским изобретением, а первое пльзенское – в Пльзене – было сварено, как настойчиво утверждают баварцы, баварским монахом, по технологии, разработанной в баварских монастырях.

Тем не менее, когда во второй половине XIX в. мода на пльзенское пиво стремительно распространялась по всему миру, верные традициям баварцы оставались упорными приверженцами своих лагеров. Первая коммерчески успешная попытка конкурировать с пльзенским удалась баварцам во время Октоберфеста 1872 г., на котором мюнхенская пивоварня Franziskaner-Leist представила свое праздничное Märzen-Bier – мартовский лагер, сваренный «венским» методом. В 1922 г. Franziskaner-Leist слилась с пивоварней Spaten, и последняя до сих пор выпускает это пиво под маркой Spaten Oktoberfest. Однако собственно мюнхенское светлое появилось лишь в 1894 г., когда «Шпате́н» запатентовала технологию производства нового светлого сорта Helles Lager-Bier, для которого был необходим очень светлый солод. Способ приготовления такого солода явился настоящей революцией в сушке солода.

Надо сказать, что появление в продаже в 1895 г. мюнхенского светлого вызвало острую дискуссию среди мюнхенских пивоваров. Одни считали, что новое пиво – это капитуляция, которая не только наносит огромный ущерб репутации классического мюнхенского темного лагера, но и задаром рекламирует продукцию конкурентов – пльзенское, увеличивая ряды его поклонников; поэтому производство светлого пива необходимо прекратить. Другие возра-

жали, что интерес публики к пльзенскому будет расти, и с этим ничего не поделаешь, поэтому мюнхенское светлое является «нашим ответом» нахальному выскочке, и ответ должен быть достойным.

Этот спор завершился только в 20-х гг. XX в. полной победой светлого мюнхенского над темным. В 1928 г. мюнхенская пивоварня Paulaner, долгое время игнорировавшая светлое мюнхенское, выпустила наконец свою светлую версию мюнхенского пива – Münchner Hell. Она была даже светлее, чем Helles Lager-Bier от «Шпате́н», а вскоре Münchner Hell стало наиболее успешной маркой.



Мюнхенское темное.



Мюнхенские светлое и темное – самые недорогие сорта пива, они же и самые популярные (впрочем, цены на пиво в Мюнхене заметно выше, чем в других городах Баварии, так что все относительно). Темное мюнхенское, как и светлое, принято подавать в Mass'ax. Начальная плотность сусла для этого сорта примерно такая же, как и для светлого, или чуть выше, но при этом используется сильно прожаренный (карамелизованный) солод, придающий пиву цвет темного янтаря, почти как у кока-колы. Поэтому не только пиво, но и солод, из которого его готовят, тоже именуют мюнхенским.

В самом Мюнхене светлое и темное пиво обычно не называют мюнхенским, а просто светлым или темным, но за пределами столицы Баварии, как правило, указывают – Münchner, соответственно Helles или Dunkel. Это пиво не столь крепкое, как праздничные сезонные сорта, так как предназначено для повседневного потребления: завсегдатаи мюнхенских пивных выпивают за вечер по 2–3 масса такого пива.

**PILSENER.** Пиво пльзеньского типа – Pilsener, Pilsner или просто Pils – является разновидностью лагера. Сегодня это самое распространенное пиво на планете. По цвету и консистенции оно похоже на Münchner Helles, но более сухое и немного горьковатое – из-за хмеля, добавляемого в большем количестве.

Пиво низового брожения варили в Баварии уже около 500 лет, когда в 1842 г. в чешской Богемии, в городе Пльзень (по-немецки Pilsen), было очень существенно улучшено качество традиционных лагеров и создан совершенно новый сорт – пльзеньское, которое в XIX–XX вв. бесспорно покорило весь мир. В северной и центральной Германии сверкающий светло-золотистый Pils сегодня самый популярный сорт. Там он получается довольно сухим, обладающим выраженной хмелевой горечью из-за более жесткой воды. Но в Баварии, как и в Чехии, этот лагер более мягкий и тонкий – благодаря исключительно мягкой здешней воде. Баварский Pils имеет 30 IBU хмелевой горечи, тогда как у Helles – 21 IBU и более нежный хмелевой букет. Но в Баварии пльзеньское явно уступает пальму первенства местным сортам. В южно-баварских областях Pils занимает не более 10 % рынка, во Франконии – около 50 %. В Мюнхене этот сорт пива продают в специализированных небольших пивных с вывеской «Pilsbar».



Пльзеньское имеет немало ценителей и в Баварии.

Тем не менее баварцы настаивают на том, что Pilsener только по недоразумению именуется пльзеньским, а в действительности это самый что ни на есть баварский лагер. За тор для этого пива приготовил на городской пивоварне Пльзеня 5 октября 1842 г. Йозеф Гролл (Josef Groll), уроженец (1813) баварской деревушки Фильсхофен (Vilshofen), расположенной примерно в 160 км к северо-востоку от Мюнхена. Гролл сварил очень светлый лагер, что, безусловно, стало революционным открытием для того времени, когда все пиво было темно-коричневым. Впервые пльзеньское



было налито в бокалы 11 ноября 1842 г., и с этого момента началось его победное шествие по всему миру.

Баварцы не без ехидства сообщают всем желающим, что в Пльзене – до прибытия туда Йозефа Гролла – варили только пиво верхового брожения, с которым нередко случались неприятности, и городской совет вынужден был браковать немалую часть этого пива. В конце концов к 1840 г. у городских властей созрел хитрый план пригласить на должность главного пльзенского пивовара не кого иного, как баварца, владеющего секретом приготовления низового пива, поскольку репутация баварских лагеров в то время была весьма высокой.

Так в Пльзене появился Гролл. Он использовал самое лучшее сырье: замечательно мягкую воду пльзенских источников, отборный ячменный солод очень легкой обжарки, изумительно ароматный жатецкий хмель из Богемии (в Германии его называют Saaz), а для закваски применил привезенные с собой из Баварии дрожжи низового брожения. И когда 30 апреля 1845 г. контракт с пивоварней в Пльзене закончился и Йозеф вернулся домой в Баварию, оказалось, что слава нового сорта обогнала своего создателя. Вскоре пльзенское научились копировать в разных странах Европы. Йозеф Гролл скончался 22 октября 1887 г. на родине – в Фильсхофене, и едва ли догадывался, насколько масштабный переворот в пивоварении ему довелось совершить.

Пиво пльзенского типа принято подавать в тонкостенных расширяющихся кверху бокалах. Одна из особенностей сервировки заключается в том, что наполнение такого высокого узкого бокала требует немалого времени – по мюнхенскому обычаю до 7 минут. Сначала около 90 % объема бокала занимает плотная пена, поэтому нужно подожать, пока она осядет, и потом еще несколько раз долить. Когда бокал наполнен, на стебелек ножки надевают кружевной бумажный ободок – это и украшение, и защита от стекающей пены.

Содержание алкоголя в пльзенском пиве составляет около 5 % об. Кроме того, есть диетическая разновидность – Diät Pils, содержащая меньшее количество углеводов (не более 0,75 г на 100 г пива против 3 г на 100 г пльзенского) и солей, однако калорийность его несколько выше, чем обычного Pils, поэтому оно предназначено не столько для тех, кто стремится похудеть, сколько для диабетиков; крепость диетического пльзенского – около 6 % об. Суще-

ет также легкая версия Diät Pils, с пониженным содержанием алкоголя – около 3,5 % об.

**ЭКСПОРТ (EXPORT).** Несмотря на свое название, в настоящее время этот сорт мюнхенского пива не имеет решительно никакого отношения к экспорту. В конце XIX в. пивовары из Дортмунда (Вестфалия), экспериментируя с входившим в моду пльзенским, создали собственный сорт пива, которое назвали дортмундским. Вскоре им удалось наладить торговлю своим пивом с соседними странами, и про-



Экспорт так прижился в Баварии, что здесь этот сорт считают своим.



сто Dortmunder стал Dortmunder Export – так было гораздо солиднее. Это пиво сделало настолько популярным, что в Бельгии и Голландии появилось даже местное пиво под названием Dort.

Аналогичный сорт светлого лагера, приготовленный по дортмундской рецептуре в Мюнхене, часто называют Export Hell и считают особой разновидностью Münchner. Некоторые источники утверждают, что мюнхенское Export – это просто более крепкая версия Münchner Hell, а высокая крепость была необходима, чтобы пиво лучше сохранялось при длительной транспортировке.

Начальная плотность сусла Export 12,5–13 %, содержание алкоголя около 5,5 % об. Это пиво с округлым солодовым характером, слегка сладковатое, так как выброжено не до конца и содержит остаточный солодовый сахар. Хмелевая горечь в нем ощущается заметнее, чем в мюнхенском темном, но меньше, чем в пльзеньском. Мюнхенское экспортное, чуть более сладкое, чем дортмундское, нередко относят к классу premium.

**БЕЛОЕ, или ПШЕНИЧНОЕ (WEISSBIER/WEIßE, WEIZEN).** Всякий, кто пил белое пиво, знает, что оно вовсе не белое, а золотисто-желтое. Белым – Weissbier, или Weiße, – это пиво называли в те давние времена, когда практически все пиво Германии было темно-коричневым: технические возможности средневековья не позволяли высушивать ячменный солод так, чтобы он оставался светлым. Пшеничное пиво – Weizen – всегда выглядело значительно светлее. Поэтому «белое» и «пшеничное» стали синонимами.

«Заповедь чистоты» 1516 г. не упоминает пшеницу в качестве сырья, разрешенного к использованию в пивоварении – несмотря на то что пшеничное пиво было уже хорошо известно в Баварии. Дело в том, что этот закон, составленный, напомним, правящими герцогами, регулировал массовое производство, а пшеница была дорогим зерном, пиво из нее считалось изысканным напитком и предназначалось для знати. Чернь довольствовалась темным ячменным пивом. Производство и торговля пшеничным пивом также были привилегией аристократии.

Так, семья Дегенбергов присвоила себе право варить белое пиво на территории Баварского Леса и в Богемии еще во второй половине XV в. В городке Шварцах (Schwarzach), расположенном в центре Баварского Леса, восточнее Регенсбурга, в то время была построена первая известная пи-



Пшеничное, или белое, в последнее время бьет рекорды популярности.

воварня, специализировавшаяся на Weiße (ее здание сохранилось до наших дней). Герцог Вильгельм IV разрешил Дегенбергам производить и торговать пшеничным пивом на еще большей территории, однако позже герцог Альбрехт V потребовал за это дополнительную плату. Барон Ганс-Зигмунд Дегенбергский платить отказался, страсти накалились и разгорелась распря.

Конфликт правящего дома с Дегенбергами закончился довольно прозаично: старый Ганс-Зигмунд так увлекся пшеничным пивом и спорами вокруг него, что не удосужился позаботиться о продолжении собственного рода. После его смерти (1602) все права на производство пшеничного пива перешли к Баварскому дому Виттельсбахов. Герцог, а позже курфюрст баварский, Максимилиан I, обладавший хорошим хозяйственным чутьем, сразу понял истинную ценность шварцахской пивоварни. Он немедленно запретил производить пшеничное пиво кому бы то ни было, а затем перевел главного пивовара из Шварцаха в Мюнхен, чтобы



переоборудовать придворную пивоварню Hofbräuhaus (открылась в 1589 г.) для выпуска также и белого пива, помимо обычного темного. Другие пивоварни Дегенсбергов, выпускавшие Weiße, Максимилиан тоже присоединил к своей пивоваренной «сети». В XVII в. в Баварии было уже около трех десятков королевских пивоварен, производящих пшеничное пиво для утоления жажды придворной элиты. «Пивные» доходы были настолько велики, что позволили Максимилиану I финансировать строительство замков и военных укреплений и даже покрыть значительную часть огромных военных трат на ведение Тридцатилетней войны (1618–1648).

Более двух веков белое пиво оставалось королевским напитком; правда, со временем доступ к нему получили и прочие слои населения. О популярности Weiße свидетельствует история о Пивной дороге. Студенты города Ингольштадта были так страстно увлечены пшеничным пивом с королевской пивоварни в Кельхайме, что просто не могли вынести, если случались задержки с его поставками. Пиво из Кельхайма в Ингольштадт тогда возили по Дунаю. Путь в 40 км вверх по течению занимал слишком много времени, и, чтобы не томить жаждущих студентов, по берегу Дуная из Кельхайма в Ингольштадт была проложена специальная дорога, которую, естественно, называли Bierstraße.

Но постепенно пшеничное пиво утрачивало свой блеск. Качество темного баварского лагеря значительно улучшилось, и он сильно потеснил Weiße. А вскоре внимание публики переключилось на светлое пиво, мода на которое пришла из Пльзеня. Производство пшеничного пива на королевских пивоварнях практически прекратилось, так как в малых количествах варить это пиво было невыгодно. Наступала эпоха частного капитала, былое великолепие королевского пивоварения уходило в прошлое. К концу XIX в. все пивоварни «империи» Максимилиана были распроданы.

Однако в 1855 г. в истории Weissbier открылась новая страница: мюнхенский предприниматель Георг Шнайдер получил лицензию на производство пшеничного пива Hofbräuhaus. Позже Шнайдер приобрел старую пивоварню Maderbräu, затем перебрался в пивоварню Am Tal неподалеку от Мариенплац – центральной площади Мюнхена. Пиво Schneider Weiße стало набирать популярность, хотя чешское Pilsener, а также местные лагеры составляли ему мощную конкуренцию. Для удовлетворения растущего спроса

Шнайдеру пришлось купить еще и пивоварню в Кельхайме – в самом сердце знаменитого своим хмелем района Халлертау (она по сей день работает под управлением семьи Шнайдер). Таким образом, Георг Шнайдер остался в благодарной памяти потомков как спаситель белого пива. Во время Второй мировой войны мюнхенская пивоварня Schneider была разрушена при бомбардировке, и теперь пиво здесь больше не варят, а здание перестроили в пивной зал.

К середине XX в. интерес к пшеничному пиву опять начал угасать, а его производство на родине упало ниже 3 %. В 50-х гг. его даже называли «пивом пенсионеров». Но в последней четверти XX в. наступил настоящий ренессанс пшеничного пива – оно стало культовым напитком баварской молодежи. Подъем потребления этого сорта пива как в Баварии, так и во всем мире продолжается, сегодня его производят уже около 200 баварских пивоварен. Даже в других немецких землях некоторые пивоварни перешли на выпуск пшеничного пива, хотя никогда раньше не имели с ним дела. Производство Weiße возродилось также в Австрии и Швейцарии, его начали выпускать и в других странах. В самом конце XX в. производство пшеничного пива налажено и в России – впервые в истории.

Белое, или пшеничное, пиво – пиво верхового брожения. Его готовят из смеси ячменного и пшеничного солода, но последнего всегда больше половины – часто 60–70 %. Пшеничный солод придает пиву приятный светло-желтый цвет, слегка туманный оттенок и характерный пряный фруктовый букет – гвоздика, яблоки, мускатный орех, банан и другие фрукты и специи (фенолы, образующиеся в процессе жизнедеятельности дрожжей верхового брожения, соответствуют аналогичным соединениям в соке фруктов и тропических деревьев). По сравнению с пльзенским аромат и вкус хмеля выражен весьма умеренно. Пшеничное пиво подают в высоких бокалах емкостью 0,5 л, имеющих форму тюльпана, которая наилучшим образом раскрывает букет этого сорта. Weiße сильно пенится, поэтому бокал необходимо предварительно ополоснуть холодной водой.

Пшеничное пиво часто бывает нефiltroванным – после первичного брожения дрожжи из него не удаляют. Дображивает Weiße не в танках, как лагер, а в герметически закрытых металлических кегах или, в большинстве случаев, прямо в бутылках. Перед розливом в выбродившее пиво добавляют небольшое количество свежего, только что сваренного, укупоривают, и брожение возобновляется (нечто по-



добное проделывают с шампанским). Бутылки с созревающим пивом помещают в специальные хранилища, где поддерживается особый температурный режим. Здесь пиво в течение нескольких дней дображивает и карбонизируется – насыщается углекислым газом. Поскольку углекислота не может покинуть замкнутый объем, она растворяется в жидкости, что и придает этому сорту необычные свойства – игристость и мощную пену. Процесс тщательно контролируют, вставляя в несколько бутылок каждой партии манометры. Когда давление в бутылках перестает повышаться, температуру в хранилище резко снижают, и в холоде белое пиво созревает еще от 2 до 6 недель.

Хранить и транспортировать бутылки с белым пивом необходимо при низкой температуре, чтобы оно не утратило своих шипучих свойств. Также их следует оберегать от прямых солнечных лучей: яркий свет главный враг тонких ароматов этого сорта. Бутылки необходимо хранить строго вертикально, чтобы дрожжи могли оседать на дно.

Пшеничное пиво, с его игристым характером, обильной плотной пеной и освежающим вкусом, часто сравнивают с шампанским, а повелось это с тех пор, как в Берлин в начале XIX в. вошли войска Наполеона, – французские офицеры не без оснований называли изысканное берлинское белое (Berliner Weiße) «северным шампанским». Берлинское белое сегодня как никогда популярно в столице Германии. Этот освежающий кисловатый сорт заметно отличается от баварского белого – прежде всего тем, что начальная плотность его сусла всего 7–8 %, т.е. вдвое ниже, чем у баварского Weiße. Пьют его преимущественно жарким летом, как прохладительный напиток, нередко с добавлением сиропа малины или ясенника душистого.

Пиво, содержащее живые дрожжи, называют Hefe-Weissbier, или Hefe Weizen, или Weizen mit Hefe. Живое нефильтрованное хефе-вайцен выглядит мутным и белесым, на дне бутылки присутствует дрожжевой осадок, поэтому наливать пиво в бокал надо неторопливо и аккуратно. Оставшиеся в бутылке дрожжи лучше тоже выпить, ведь дрожжи в пшеничном пиве – едва ли не самое ценное. Они исключительно богаты витаминами группы B, белками, микроэлементами, аминокислотами и другими веществами, весьма полезными для здоровья. Любой дерматолог скажет, что пивные дрожжи – лучшее средство борьбы с юношескими угрями, а баварские женские журналы неустанно напоминают своим читательницам, что гладкая и красивая кожа



Приятно посидеть в пивном саду в тихий солнечный денек.

бывает только у тех, кто регулярно употребляет дрожжевое белое пиво. По некоторым данным, белое пиво помогает избавиться от симптомов заболеваний желудка, воспаления желчного пузыря, некоторых других болезней желудочно-кишечного тракта и даже от геморроя. Не только баварские врачи, но и их пациенты, которым белое пиво действительно помогает, очень высоко оценивают этот напиток, именуя его не иначе как эликсиром жизни.

Фильтрованное пшеничное пиво называется Kristall Weizen (кристальное). Оно еще более игристое, но, в отличие от Hefe Weizen, созревает не в бутылках. Подают его охлажденным в высоких и узких бокалах, поэтому этот сорт особенно напоминает шампанское; его очень часто называют Champagnerweizen (пшеничное шампанское), есть еще несколько вариантов названия: Hefefreies Kristallweizen (пшеничное бездрожжевое), Kristallklar (кристально-чистое) или Ohne Hefe (без дрожжей). Ежегодно в Баварии выпускается около 1 млн гл этого пива.

Существует и несколько более темных версий Hefe Weizen, которые готовят с добавлением ячменного солода янтарного оттенка. Популярны Dunkles Weissbier, или Dunkelweizen, – т.е. темное белое пшеничное пиво, хотя звучит это несколько двусмысленно и даже противоречит



первоначальному происхождению названия белого пива, но баварцев это нисколько не смущает. Производят его строго по традиционным рецептам и называют также Tradition Weizen, или Urweizen (традиционное, или оригинальное, пшеничное). Самый темный вариант такого пшеничного пива носит еще более противоречивое название: Schwarze Weisse – черное белое.

Крепкий сорт белого пива – это Weizenbock (пшеничный бок), а самый крепкий – Weizendoppelbock (двойной пшеничный бок). Его название можно было бы перевести дословно – как «пшеничный козел» (Bock – козел, баран), но в действительности «Weizenbock» происходит от названия крепкого пива Bock. Эти сорта верхового брожения варят из сусла с начальной плотностью не менее 16 %, а содержание алкоголя в них составляет около 7,5 % об. Другие названия этого пива – Obergäriges hefehaltiges Bockbier (бок верхового брожения с дрожжами) или Weißbierbock (белый бок). Обычно пшеничный бок бывает довольно темным, хотя встречаются и светло-янтарные версии. Вайценбок рекомендуется употреблять из высоких стеклянных бокалов тюльпановидной формы. Многие пивоварни специально варят этот сорт как сезонное пиво – к Рождеству, потому что оно согревает. (Подробнее о пиве бок, а именно о более рас-

пространенной его разновидности – низового брожения, см. далее.)

Облегченный вариант пшеничного пива – Weissbier Leicht – с каждым годом приобретает в Баварии все большую популярность. Основные характеристики этого пива такие же, как у обычного Weiße, но несколько «разбавленные». Кроме того, некоторые баварские пивовары недавно начали выпускать Hefeweissbier Alkoholfrei – безалкогольное дрожжевое белое пиво.

Растущая популярность легкого и безалкогольного пшеничного пива объясняется тем, что в Баварии существует традиция пить пиво в любое время дня, в том числе во время завтрака, что трудно себе представить в других странах, где алкогольные напитки не принято употреблять раньше вечера. Другое дело Бавария: здесь пиво можно обнаружить в меню столовых международных компаний, соблюдающих стерильный корпоративный этикет, и даже в «Макдоналдсах». Такого нет нигде в мире. Однако Бавария весьма современная страна и соблюдает соответствующие приличия – а легкое и безалкогольное пиво их не нарушает.

Здесь необходимо сказать несколько слов о баварском завтраке – важной части пивной культуры Баварии. Баварский завтрак – Brotzeit (букв. «Время хлеба») – в кафе и заку-

*Любовь к пиву все возрасты покорны. В Баварии также утвердилось полное равноправие полов.*





сочных начинается с 9 часов утра и продолжается до полудня. По сути, бротцайт – это баварский бранч, или поздний завтрак, во время которого принято заказывать не кофе, а пшеничное пиво. Настоящий Brotzeit состоит из трех обязательных компонентов: Weissbier, Weisswurst и Brezen – белого пива, белых сосисок со сладкой баварской горчицей и брецена – белого румяного кренделя, посыпанного солью. Пиво подают в высоком полудитровом стакане – дрожжевое или фильтрованное, светлое или темное, обычное, легкое или безалкогольное. В прошлом баварский завтрак обыкновенно включал мюнхенский хелль или Export. Однако после двух бокалов такого пива некоторые вдруг ощущают усталость, тогда как после такого же количества пшеничного по-прежнему бодр и готовы продолжать работу. Но Brotzeit также весьма популярен по выходным и особенно по праздникам.

Череда зимних праздников в Баварии начинается Днем объединения Германии 11 ноября; продолжается Рождеством и Новым годом; потом 6 января празднуют Крещение Господне; 14 февраля – день св. Валентина. И вот тут празднования приобретают характер буйного разгула. За неделю до Чистой среды (на первой седмице Великого поста) наступает масленица, которая в Баварии называется Fasching. Аналогичные карнавальные вакханалии в это время происходят в Кёльне, Рио-де-Жанейро, Венеции, Новом Орлеане и других городах мира, где придерживаются католического расписания праздников. Так вот, наиболее пышно ритуал баварского завтрака расцветает как раз на Фашинг. Развеселые кутилы всю ночь пьют шампанское, лагер или бок, но утро непременно встречают классическим баварским завтраком с белым пивом – для восстановления самочувствия.



Карнавал перед Великим постом – время буйного веселья и пива. Можно почти всё!



Во многих странах пшеничное пиво в барах и ресторанах подают с ломтиком лимона – в Баварии это сочли бы кошунством: резкий аромат лимона перебивает тонкие фруктовые оттенки *Weißer*. И вообще какие-либо добавки к белому пиву баварцы считают недопустимыми.

В настоящее время Бавария переживает настоящий бум пшеничного пива, особенно заметный на фоне общего снижения пивопотребления. В 1994 г. его впервые сварили больше, чем *Helles*. На долю белого пива приходится около 25 % потребления разнообразнейшей пивоваренной продукции Баварии и более 30 % производства. Ежегодно его выпускают 7,7 млн гл – сегодня это не менее 1000 марок (хотя многие из них доступны только на месте производства). Кроме того, *Weißer* – доминирующий сорт в баварском пивном экспорте.

Исследования рынка показывают, что главные потребители белого пива – молодые взрослые люди, в равной мере мужчины и женщины, и для большинства из них главным аргументом в пользу такого выбора является вовсе не польза, а просто отличный вкус классического баварского *Weißer*.

**БОК (BOCK).** История этого пива начинается в XIII в. У немцев его название вообще-то ассоциируется с козлом (по-немецки *Bock* – козел, баран), поэтому на этикетке *Bock* очень часто помещают изображение жизнерадостного козла. Такую ассоциацию подкрепляет и то, что бок нередко начинают варить в декабре-январе – время, которому соответствует знак зодиака Козерог. Сваренный зимой бок традиционно пили в день св. Иосифа – 19 марта, когда отмечается весенний баварский праздник *Starkbierzeit*, «Время крепкого пива».

Имеется, однако, и другая, более обоснованная версия происхождения этого названия. Первоначально крепкое темное пиво варили в нижнесаксонском вольном городе Айнбеке, и в Баварии такое пиво называли созвучно – *Einbeck*, *Eimbeck*, *Eimbock* или *Oanbock*, а впоследствии сократили до *Bock*. Чтобы понять, как пиво из Нижней Саксонии стало баварским, следует совершить небольшой исторический экскурс.

После падения Римской империи средневековая Европа пребывала в состоянии крайней территориальной раздробленности – вся она была разделена на множество крошечных королевств и герцогств, непрерывно враждовавших между собой. В территориальных спорах не участвова-



Айнбек – историческая родина пива бок.

ли только т.н. вольные города (города-государства), где сосредоточивались региональная торговля и ремесла; по сути, именно в европейских вольных городах зарождались буржуазные отношения, закладывались основы гражданского общества. Крупнейшими вольными городами севера Германии были Гамбург, Любек и Бремен, и купцы этих городов создали собственное торговое объединение – Ганзу – для защиты портов и торговых путей от многочисленных захватчиков и пиратов. Бюлдя свои экономические интересы, Ганзейский союз учреждал торговые дома во многих странах, а также сотрудничал с их правительствами. В период своего расцвета Ганза объединяла более 80 городов, «столицей» был Любек.

Одним из важнейших товаров для многих ганзейских городов было пиво. Необходимо помнить, что в средние ве-



ка пивоварение и торговля пивом являлись весьма редкой привилегией, поскольку приносили немалые доходы. Церковь и знать предоставляли эту привилегию в обмен на налоги и иные выгоды для себя. Когда право варить пиво получал вольный город, заниматься пивоварением могли все его жители – разумеется, под присмотром гильдии пивоваров. Она определяла, сколько пива мог сварить каждый «частный предприниматель», в случае неурожая или повышения цен на зерно – устанавливала, насколько можно разжижать пиво без ущерба для его качества, а кроме того, сама строго разбиралась с нарушителями цеховых правил.

В наши дни при въезде в Айнбек можно увидеть три дубовые бочки с надписью «Bierstadt Einbeck» («Пивной город Айнбек»). В 1203 г. этот маленький городок был собственностью купцов из Гамбурга, но уже к середине XIII в. настолько разбогател на торговле своим пивом, что смог присоединиться к Ганзейскому союзу в качестве вольного города.

Большой удачей для Айнбека оказалось то, что он, в первых, располагался в тогдашнем центре возделывания хмеля, а во-вторых, что его пивоваров никто не заставлял применять грут. В те времена власть имущие часто собирали налоги именно в виде грута, а затем требовали от пивоваров использовать этот грут для приготовления своего пива. Айнбек был вольным городом, и айнбекские пивовары не подвергались подобному административному нажиму, так что могли применять хмель вместо грута, который получали прямо с соседних полей.

Хмелевое айнбекское пиво было вкусным, крепким (тогда это особенно ценилось в пиве), а самое главное – стойким к скисанию и хорошо переносило дальние путешествия. К концу XIV в. его варили уже несколько сотен частных пивоваров города. Айнбекское пиво было хотя и коричневым, но все же довольно светлым, так как его готовили из смеси пшеничного (одна треть) и ячменного солода самых светлых сортов. Варили его в течение зимы и весны – со дня св. Мартина (конец сентября) до 1 мая, а летом, видимо, сохраняли в холодных погребах, подобно

лагерам. Производство было организовано на «кооперативной основе»: город содержал солодовни и снабжал суслом горожан, которые варили его и выбраживали, а затем город собирал готовое пиво и продавал под собственной маркой оптовыми партиями. Торговая марка айнбекского (Einbecker) пива – корона над буквой «Е» – принадлежала всему городу. Кстати, эта торговая марка успешно используется по сей день, а рекламный лозунг современной пивоварни Einbecker Brauhaus AG гласит: «Ohne Einbeck gäbs kein Bockbier» – «Не будь Айнбека, не появился бы бок».

Айнбекское пиво пользовалось спросом не только в Германии, но и в Швеции, Дании, Бельгии, Нидерландах, Франции и Англии. Уже к середине XIII в. пиво из Айнбека стало известно в России – в Пскове, Новгороде и Смоленске. Это пиво пили даже в странах Средиземноморья, где традиционно в почете было вино; из Гамбурга пиво морем поставляли в Геную, Неаполь и Венецию. Есть документальные свидетельства, что венецианские купцы экспортировали айнбекское пиво даже в Иерусалим.

В XIV–XV вв. Айнбек был признанным центром пивоварения, его пиво ценилось очень высоко. В 1525 г. немецкий реформатор церкви Мартин Лютер получил бочку айнбекского в качестве свадебного подарка от города Виттенберга, где 31 октября 1517 г. прибил к воротам городского собора текст своих знаменитых «95 тезисов», положивших начало Реформации. Широко известна и другая история с участием Лютера и айнбекского пива. В 1521 г. Мартина Лютера вызвали на сейм в Вормсе – это было первое собрание государственных деятелей Германии во главе с императором Карлом V, которое должно было осудить «отца Реформации», чтобы угодить Папе римскому. Тогда герцог Эрих Брауншвейгский, сочувствовавший Лютеру, прислал ему бочку айнбекского «в утешение и для подкрепления», так как по случаю Великого поста более основательная пища не разрешалась. Эти случаи еще больше прославили пиво Айнбека. Между прочим, Лютер отнюдь не препятствовал употреблению «жидкого хлеба» и однажды мудро заме-



Мартин Лютер не только перевел Библию на немецкий язык, но и отдавал должное айнбекскому пиву, послужившему прототипом крепкому баварскому сорту бок.



тил: «Уж лучше пусть в пивной думают о церкви, чем в церкви о пивной».

На юге Германии, в отличие от северных торговых городов, пивоварение развивалось довольно неторопливо. Лишь в XIV в. пиво в Баварии стали варить на продажу, а не только для домашних нужд. Долгое время здесь не было ни единых норм пивоварения, ни даже гильдий ремесленников-пивоваров, какие уже процветали на севере Германии. Когда в 1347 г. в Мюнхене решили создать такую гильдию, сделать это не удалось: частных пивоваров оказалось слишком мало. В 1372 г. в Мюнхене насчитывалось всего два десятка частных пивоварен, работавших только зимами. Вплоть до конца XV в. баварская знать закупала пиво на севере страны. В 1540 г. герцог Людвиг X, один из создателей «Заповеди чистоты» (1516), пригласил в Мюнхен пивовара из Брауншвейга. В том же году в старой столице Баварии, Ландсхуте, было устроено хранилище для айнбекского пива (такие имелись во всех портовых ганзейских городах).

А через пять лет подобное хранилище появилось и в Мюнхене. Баварцы постепенно входили во вкус хорошего пива.

23 апреля 1589 г., в день Всех святых, герцог Вильгельм V открыл в Мюнхене пивоварню Hofbräuhaus (работает и поныне). Вначале здесь варили темное пиво, имитируя привозимое с севера, а с 1603 г. – также и светлое пшеничное. Придворная пивоварня обладала многими привилегиями: кроме поставок ко двору она получила право торговать «на экспорт» – т.е. за пределами Мюнхена. С 1610 г. Hofbräu начала снабжать своим пивом частных торговцев, владельцев трактиров и постоялых дворов. А во главе «Хофброя» встал мастер-пивовар Элиас Пихлер, которого пригласил из Айнбека Максимилиан I: баварский двор вознамерился сам варить крепкое хмелевое пиво, подобное айнбекскому. Знания и умения Пихлера считались настолько ценными, что «гостеприимные» хозяева строго запретили ему покидать Мюнхен. В 1614 г. он начал варить «новое айнбекское» пиво, название которого на баварском диалекте про-



Мюнхенский пивной ресторан «Хофбройхаус» – наследник традиций придворной пивоварни Hofbräuhaus. Это культовая достопримечательность баварской столицы, посещаемая всеми туристами.







Бок давно уже стал классическим баварским сортом.

износили как *Ainrökisches Pier*, позже превратившееся в *Rökische Pier*, или просто *Rökpier*, а в конце концов – в *Bock Bier*. «Ein Bock» и «Ayn Pock» звучит почти неотличимо от названия города Айнбек (Einbeck), а поскольку подавляющее большинство тогдашних любителей пива были неграмотными, они и вовсе не замечали никакой разницы (на баварском диалекте звук «р» очень похож на мягкое «b», да и в «Заповеди чистоты» пиво обозначалось словом «Pier»).

Реформация породила тяжелую смуту, которая вылилась в Тридцатилетнюю войну (1618–1648), опустошившую всю Европу. Территориальная раздробленность Германии усилилась, противостояние между протестантским севером и католическим югом стало непримиримым. Бавария оказалась почти в совершенной изоляции.

До войны на юге Германии преобладало виноделие, но за долгие годы военных бедствий практически все виноградники погибли, а чтобы вырастить новые, требовались десятилетия. Пивоварение приносило гораздо более скорые плоды. Именно в послевоенный период в Германии появилось множество маленьких пивоварен, которые варили пиво только для местного потребления. От конкурентов их ограждали многочисленные таможи (окончательно таможенные барьеры исчезли только в 1800 г., после наполеоновских войн).

В результате Тридцатилетней войны монополия Ганзейского союза была разрушена, финансовое могущество вольных городов пошло на убыль, торговля, в том числе и пивом, резко сократилась. Одновременно наступил закат славы Айнбека.

В этих условиях мюнхенцы постарались как можно быстрее наладить собственное массовое пивное производство. Правда, бок стал доступен широкой публике только в 1638 г., но спрос на него сразу же оказался настолько большим, что пришлось в несколько раз расширять пивоварню *Hofbräu*.

С тех пор пиво Bock стало одним из классических баварских сортов. В наши дни баварцы так сроднились с этим пивом, что порой просто отказываются признавать его небаварское происхождение. Однако масштабы производства этого сорта принято несколько преувеличивать. На самом деле из 23 млн гл всего пива, ежегодно выпускаемого в Баварии, на Bockbier приходится менее 1%.

Сегодня бок – весьма крепкое низовое пиво. Различают светлые (Helles) и темные (Dunkel) его виды, хотя даже светлый бок имеет глубокий медно-янтарный цвет. Согласно немецкому закону бок можно варить из сусла с начальной плотностью не менее 16 %, в результате чего его крепость составляет не менее 6 % об., а иногда достигает 7,5 % об. Кое-кто считает, что, поскольку вкус у пива бок солодовый, почти хлебный, да и содержание алкоголя в нем высокое, от него толстеют. Это не так – Bockbier содержит меньше калорий, чем такое же количество молока. Кроме того,



бок относится к тем баварским сортам, которые не принято заглатывать в огромных количествах. Это пиво обычно пьют неторопливо, смакуя, и подают его не в Mass'ax, а в полулитровых бокалах или кружках.

Некоторые разновидности Bockbier по старинному обычаю варят сезонно. Например, майский бок (Maibock) – раз в год для традиционного весеннего фестиваля. Классический майский бок выпускает «Хофброй». Первые бочки с этим пивом откупоривают на открытии праздника, 1 мая, причем мэр Мюнхена и премьер-министр Баварии проводят примерно такую же торжественную церемонию, что и на открытии Октоберфеста.

**ДВОЙНОЙ БОК (DOPPELBOCK).** В отличие от пива Bock, которое первоначально появилось на севере, а потом мигрировало на юг, Doppelbock имеет исконно баварское происхождение. Это исключительно крепкое пиво, пожалуй, самое грозное оружие в «арсенале» мюнхенских пивоваров.

Впрочем, «изобретение» доппельбока – заслуга монахов-пауланцев из итальянского города Паола, которых в 1627 г. герцог Максимилиан I пригласил в Баварию. Пауланцы были призваны помочь баварцам отстаивать чистоту католицизма от угрозы Реформации, надвигающейся с севера. Весомым вкладом в эту борьбу стало крепкое пиво Sankt-Vater-Bier («Пиво святого Отца»), которое монахи варили из сусла с очень высокой начальной плотностью. Это пиво и является «прототипом» доппельбока.

Точная дата его создания неизвестна, так как монастырям в то время не требовалось разрешение для производства пива, предназначенного для внутреннего потребления. Продавать пиво на сторону монахи не имели права, но, видимо, не слишком соблюдали данное ограничение, так как сохранилось немало жалоб. Во времена герцога Альбрехта V пиво монахов-пауланцев называлось Salvatorceller, т.е. «Пивная Спасителя», а это также позволяет предположить, что уже тогда оно было известно за пределами монастыря; позже название сократилось, и пиво стало именоваться Salvator («Спаситель») – такая марка Doppelbock существует и сегодня. С 1751 г. монахам разрешили-таки продавать свое пиво, но только один раз в году – 2 апреля, в день св. Франциска Паолийского. А в 1780 г. баварский двор во главе с герцогом Карлом-Теодором даровал пауланцам постоянную «лицензию» на пивную торговлю. Монахи тут же увеличили объем производства и стремительно разбогате-

ли. Но коммерческий успех продлился недолго – уже в 1799 г., после Великой французской революции и наполеоновских войн, имущество и земли баварских монастырей, как и многих монастырей Европы, было секуляризовано, т.е. отчуждено в пользу светских властей.

Пивоварня пауланцев перешла в руки правящего баварского дома. Это привело к быстрой деградации производства, и Виттельсбахи вынуждены были расстаться со своими пивоварнями – продать или сдать их в аренду частным предпринимателям. От полного уничтожения пивоварню спас Франц Ксавер Цахерль (Franz Xaver Zacherl), купивший ее в 1806 г. В 1813 г. он восстановил производство крепкого пива под маркой Salvator, и к 1830 г. оно стало знаковым напитком, которым открывается праздник Starkbierzeit.

Хотя Salvator прочно ассоциировалось с мюнхенским монастырем пауланцев, многие баварские пивовары тоже начали варить собственные имитации этого знаменитого пива и, конечно, называли их так же. В 1896 г. Патентная канцелярия Германии признала торговую марку Salvator собственностью пивоварни Paulaner. Поэтому остальные вынуждены были придумывать иные названия своему крепкому пиву, но эти названия непременно оканчивались на -ator. Сегодня классическим крепким монастырским пивом торгует мюнхенская компания Paulaner, выпускают доппельбок и другие пивоварни по всей Баварии; всего известно не менее 200 марок этого сорта. Распознать двойной бок нетрудно: все его марки по традиции оканчиваются на суффикс -ator – Animator, Fortunator, Delicator, Curator, Bayuvator, Celebrator, Bambergator, Operator и др. Впрочем, некоторые баварские пивовары оба сорта пива – Bock и Doppelbock – зачастую называют просто «штаркбир» (Starkbier), т.е. крепкое пиво.

Классический Doppelbock, например Paulaner Salvator, – это темное пиво, более солодовое и охмеленное, чем простой бок. Двойной бок, кроме того, немного крепче (но не вдвое, хотя и называется двойным) – не 6 % об., а по меньшей мере 7,5 % об. Да и указание «двойной» появилось сравнительно недавно, видимо, чтобы подчеркнуть, что такое пиво крепче, чем Bock от Hofbräu.

Для Doppelbock используют светлый, слегка кармелизованный солод. По немецкому закону двойной бок должен быть сварен из очень густого сусла – с начальной плотностью 18–28 %. При этом его крепость достигает 7,5–11 % об. или



даже больше. Самый крепкий двойной бок Kulminator 28 (на международный рынок поставляется под маркой ECU 28) содержит 13,5 % об. алкоголя – вероятно, это самое крепкое пиво в мире: 13,5 % об. – практически наивысшая концентрация спирта, при которой еще выживают последние дрожжи, прежде чем падут жертвой продукта собственной жизнедеятельности. ECU 28 Kulminator Urtyp Hell производят на пивоваренном комбинате ECU в Кульмбахе (Франкония), там же выпускают «обычный» двойной бок Kulminator цвета бордо и крепостью 7,5 % об.

**ЛЕДЯНОЙ БОК (EISBOCK).** Еще один вариант пива бок называется айсбок – ледяной, или замерзший, бок. Этот ликовинный сорт готовят довольно редко, методом вымораживания (спирт замерзает при более низкой температуре, нежели вода). Некогда такое пиво получалось само собой в особенно морозные зимы, если бочка с пивом Bock, оставленная на улице, замерзала. Образовавшийся лед разрывал клепки, а внутри большой ледышки сохранялось некоторое количество незамерзшего и очень крепкого пива. Очевидно, подобная технология применялась в Баварии столетиями, хотя точно не известно, как давно это началось.

В промышленных масштабах айсбок начали производить с 1896 г. на пивоварне Reichelsbräu, ныне входящей в объединение пивоваров Кульмбаха. Это пиво делают из пяти сортов солода и нескольких сортов хмеля. Начальная плотность сусла 22–27 % – вдвое выше обычной; содержа-

ние алкоголя 8–9 % об. Впрочем, пивовары утверждают, что вымораживанием можно получить пиво крепостью до 14 % об., т.е. более крепкое, чем путем естественной ферментации. После первичного брожения пиво бок пару недель выдерживают при минусовой температуре, в результате чего в нем образуются ледяные кристаллики. Сначала пиво сливают со льда, а затем фильтруют. Получившийся напиток обладает своеобразным вкусом, так как при замораживании и фильтрации полностью удаляются дрожжи и часть белка. Потом в отфильтрованное пиво добавляют немного недобродившего сусла, после чего начинается активное и длящееся довольно долго вторичное брожение. Готовый ледяной бок имеет темно-кофейный цвет и богатый фруктовый вкус с продолжительным послевкусием.

Зимы во Франконии несколько более суровые, чем в более мягком климате южной Баварии, и вполне подходят для приготовления айсбока. В прошлом требовалось, чтобы и начало весны было с морозами, а такое случалось не каждый год. Прежде Eisbock делали просто замораживая пиво в маленьком бочонке, затем его аккуратно разбирали и извлекали оттуда смерзшееся содержимое – Eisblock (ледяной блок), в сердцевине которого находилось концентрированное ледяное пиво. Его можно было сразу сливать и пить.

В продолжение старой традиции в Кульмбахе каждый год в последнюю субботу марта торжественно разбирают замороженный бочонок с ледяным пивом, открывая местный



Сотрудники пивоварни Reichelsbräu в Кульмбахе демонстрируют традиционный способ приготовления сорта айсбок. К сожалению, после слияния Reichelsbräu с пивоварней ECU (1998 г.) «ледяной бок» по такой технологии больше не выпускают.



фестиваль Eisbock. Обычно он совпадает по времени с общеправославным праздником Starkbierzeit, который начинается в день св. Иосифа, 19 марта. С этого дня и до 1 мая наслаждаются двумя сезонными сортами пива – бок и двойной бок. А 1 мая наступает сезон для Maibock – пива майский бок.

Но, конечно, теперь все эти сорта можно пить не только по праздникам, но и в любое другое время года. Особенно приятны они поздней осенью и зимой, когда это пиво создает высоко ценимое баварцами чувство Gemütlichkeit – спокойного тепла и несчетного уюта.

**ЛЕДЯНОЕ ПИВО (EISBIER).** Самый молодой баварский сорт, предназначенный преимущественно для молодежи. Готовят айсбир примерно по той же технологии, что и ледяной бок, но не подвергают вторичному брожению. Разработана эта технология в конце XX в. канадской пивоваренной компанией Labatt, поэтому ледяное пиво часто называют на американский манер – Icebeer. Оно обладает мягким вкусом и содержит привычные 5 % об. алкоголя, как в пльзеньском.

**ЧЕРНОЕ ПИВО (SCHWARZBIER).** Это тоже классическое баварское пиво низового брожения. Подобное ему варят и в других землях Германии, например в Тюрингии. Цвет черного пива точно отражен в его названии – почти черный или глубокий темно-коричневый, иногда с красноватым оттенком. Для него используют хорошо прожаренный, но не пережженный солод, чтобы в пиве не появился аромат горелого, нередко свойственный другим темным лагерам.

По вкусу черное пиво удивительно напоминает квас. Оно довольно малоалкогольное, а пьется так же легко, как и светлые сорта. Начальная плотность сусла 10–12,5 %, крепость 3,5–5 % об. Наиболее известная марка шварцбира – Karuziner-Schwarze, которую варят в Кульмбахе. Кроме того, кульмбахская пивоварня Mönchshof выпускает Premium Schwarzbier крепостью 4,9 % об. До воссоединения Германии эта марка была единственным образцом черного пива в ФРГ.

**ВЕНСКОЕ, МАРТОВСКОЕ и ОКТОБЕРФЕСТ (VIENNA, MÄRZEN, OKTOBERFESTBIER).** Может показаться, что эти три названия принадлежат совершенно разным сортам, но в сущности это одно и то же пиво. В прошлом это низовое пиво варили в марте, летом оно созревало в холодных погребах, а пили его большей частью на осеннем празднике Октоберфест. Причем готовить его стара-

лись так, чтобы в нем чувствовался «венский характер», поскольку родом оно из столицы Австрии.

До образования Австро-Венгерской империи (XVII в.) пивоварением в Вене и ее окрестностях, как и в остальной Европе, занимались преимущественно монастыри, для производства пива применялись только дрожжи верхового брожения, и было оно темным, мутным и сладковатым. Суля по тому, с какой легкостью тогдашнее пиво уступило дорогу новым сортам, появившимся в результате «пивной революции» XIX в., качество его оставляло желать много лучшего. Но некоторые важные перемены начались раньше, ведь в состав Австро-Венгрии входила Богемия, и все новации пльзенских пивоваров воспроизводились прежде всего в Вене.

Венское пивоварение того времени многим обязано семье Дреер, профессиональным пивоварам с 1630 г., и в первую очередь – Антону Дрееру (Anton Dreher), который в XIX в. был одной из ключевых фигур и европейского пивоварения в целом. Он работал на разных пивоварнях Мюнхена, а в 1830-х гг. познакомился с Габриэлем Зедлмайром, управляющим, а затем и владельцем пивоварни Spaten. Благодаря их сотрудничеству и тесной дружбе Мюнхен и Вена стали первыми городами, где началось промышленное производство лагеров. Антон Дреер начал выпускать Märzen в конце 30-х гг., и к 1860 г. спрос на него увеличился в 20 раз. В этот же период стремительно росла мода на пльзеньское, но Vienna и Märzen не сдавали ему позиций. Такой же успех сопутствовал в Мюнхене Зедлмайру, чья версия Märzen сумела значительно потеснить традиционный мюнхенский хелль. Более того, вскоре этим сортом заинтересовались в других городах Баварии, в том числе в Кульмбахе, где мартовское варят и сегодня, именуя его Festbier – праздничное пиво.

В 40-х гг. XIX в. мартовское пиво, выпускаемое пивоварней Spaten, заметно посветлело, а после того как «Шпатен» внедрила у себя холодильные установки (1871), его начали варить круглый год. Тогда же появилось название Oktoberfestbier, которое стало быстро вытеснять прежнее, Märzen; чтобы избежать путаницы, в наши дни оба наименования соединяют – Märzen-Oktoberfestbier. Иногда это пиво называют Wiesen-Bier, потому что Октоберфест празднуют на Лугу (Weise) Терезы, а «Wiesen» и «Oktoberfest» сделались у баварцев синонимами. Однако знатоки уверены, что разница между двумя сортами все-



таки есть и обусловлена она продолжительностью дображивания. Märzen созревает от 6 до 8 недель, вкус у него мягкий и нежный, более насыщенный Oktoberfestbier проводит в танках вдвое больше времени – от 12 до 16 недель; начальная плотность сусла обоих 12,5–15 %, содержание алкоголя 4,5–6,5 % об.

Популярность этого сорта пива в XX в. несколько снизилась, в Австрии, где оно известно как Spezial, объем его производства неуклонно уменьшается. Spezial похож на Oktoberfest, но обладает не столь выраженным солодовым вкусом и чуть менее крепкое. Однако в Баварии мартовское/Окtoberfest по-прежнему пользуется достаточно высоким спросом. Наиболее известные баварские марки – Spaten Ur-Märzen, Paulaner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Oktoberfest, Würzburger Oktoberfest.

**КОПЧЕНОЕ ПИВО (RAUCHBIER).** Один из самых необычных сортов и, пожалуй, самый «архаичный» – солод для него сушат непосредственно в дыму горящих дров. Когда-то солод сушили только таким способом, потому можно с уверенностью предположить, что в старину все пиво вкусом походило на «дымный» раухбир (Rauch – по-немецки дым). Сегодня копченое пиво варят по старинным рецептам только в Бамберге (Верхняя Франкония).

Солод, используемый в производстве бамбергского Rauchbier, готовят особым образом. Как уже говорилось, его сушат в дыму медленно тлеющих буковых поленьев, которые вылеживались не менее 2 лет. Полученный копченый солод сообщает пиву впечатляющий дымный акцент в аромате и отчетливую ноту копчености в послевкусии. Начальная плотность сусла 13–14 %, крепость 4,8–6 % об.

Бамберг – небольшой городок (население 70 тыс. человек), расположенный на севере Баварии. Он совершенно не пострадал от бомбардировок Второй мировой войны, и в наши дни ему удается непринужденно сочетать древность и современность. Уютные улочки Бамберга, не утратившие средневековой подлинности, речной порт, который называют Маленькой Венецией (Klein Venedig), кафедральный собор (Dom), бенедиктинский монастырь св. Михаила, где находится местный музей пива, а также необыкновенная Старая ратуша, построенная в 1467 г. на крошечном насыпном острове на реке Регниц (церковные власти отказались выделить горожанам землю под строительство) – все эти и многие другие достопримечательности притягивают туристов со всего света. Именно в Бамберге была напечатана

первая книга на немецком языке (1449), здесь немецкий романтик Эрнст Теодор Амадей Гофман сочинял свои волшебные сказки, а философ Гегель – «Феноменологию духа». Но любители и особенно знатоки пива стремятся в Бамберг ради другого сокровища – уникального копченого пива – Rauchbier, или Rauch Bier.

Из девяти пивоварен Бамберга в настоящее время специализируются на раухбире только две – Schlenkerla и Spezial. Обе они – семейные предприятия, обе, как и в старину, сдают комнаты постояльцам – в названии у них присутствует слово Gasthaus, что означает «небольшая гостиница с рестораном», т.е. трактир.

С конца XIX в. марка Schlenkerla, известная с 1678 г., принадлежит компании Brauerei Heller, выкупившей ее у семьи владельцев, когда их бизнес пошатнулся. Пивная с вывеской Schlenkerla расположена на бойком месте в самом центре Бамберга – на Dominikaner Straße, неподалеку от Кафедрального собора и Старой ратуши. Она в равной степени привлекает как туристов, так и местных любителей копченого пива.

Сегодня здесь предлагается три сорта разливного Rauchbier (кроме неkopченого Helles). Märzen (мартовское) имеет выраженный аромат дыма, тогда как в Weizen (пшеничном) дымный тон не так заметен, ведь коптят только ячменный солод, а пшеничный сушат как обычно. Молочная кислота, содержащаяся в сусле Weizen, нейтрализует горечь копченого солода и хмеля, и пиво приобретает своеобразный кисло-сладкий вкус. Осенью, в октябре и ноябре, «Шленкерла» предлагает копченый бок (Ur-Bock) – этот сезонный сорт поступает в продажу в первый октябрьский четверг.

Производство Brauerei Heller находится в местечке Штефансберг, в нескольких километрах южнее Бамберга. Schlenkerla остается последней пивоварней, чье пиво созревает в природных пещерах на глубине 12 м в толще песчаника. Здесь же, в подземных хранилищах пиво фильтруют и разливают в бутылки и бочки.

Пивоварня Spezial основана в 1536 г., с 1898 г. предприятием владеет семья Мерц. Здание пивной Spezial в стиле «фахверк» расположено в более будничной части города, на Obere Königstraße, сразу за мостом через канал Майн–Дунай, если из Старого города направляться в сторону железнодорожного вокзала. Здесь меньше иностранцев и царит уютная атмосфера старой баварской пивной с доб-



рой едой и гомоном голосов. Пиво варят тут же, на заднем дворе. Почти вся продукция Spezial – три копченых лагера: баварское темное (Dunkel), мартовское (Märzen) и бок (Bock) – продается в трактире, и лишь около 15 % уходит на сторону. Каждую неделю герр Мерц загружает три тонны зеленого ячменного солода в сушильную печь, которую медленно топят буковыми дровами. Хорошо просушенное (3–4 года) буковое дерево горит почти бездымно. Чтобы пепел и зола не загрязняли солод, печь оборудована специальными экранами. Сушка партии солода продолжается 36 часов. Spezial использует смесь копченого и обычного солода, каждого примерно поровну. Поэтому мартовское пиво Spezial не такое продымленное, как аналогичное пиво от Schlenkerla и лучше подходит для повседневного употребления.

Brauerei Heller выпускает два варианта бутилированного копченого пива – Aecht Schlenkerla Märzen и Weizen. Однако, на взгляд пишущего эти строки, раухбир плохо переносит хранение в бутылке и транспортировку, и поэтому его бутылочная версия оставляет превратное впечатление. Для верного представления о вкусовых особенностях этого пива его необходимо пить только разливное – vom Fass, – из дубового бочонка, установленного на стойке пивной, откуда оно самотеком наливается в стаканы. А для этого надо ехать в Бамберг.

Однажды в Мюнхене, обсуждая с тамошними знатоками разные сорта пива, я выразил восхищение достоинствами Rauchbier, которое отведал в Бамберге. Мои собеседники дружно поморщились и заявили, что пить его просто невозможно. Но, как оказалось, они пили копченое пиво лишь из бутылки, а в Бамберге никогда не были. У меня нет никаких оснований, чтобы не доверять богатому опыту моих мюнхенских знакомцев, и все же я позволю себе настаивать: настоящее копченое пиво бывает только в Бамберге и только разливное.

По Бамбергу и его окрестностям, которые называют Франконской Швейцарией (Fränkische Schweiz), проложены многочисленные пешеходные и велосипедные туристические маршруты. Многие из них начинаются в соседнем городке Хайлигенштадт, где родился Леви Штраус, «папа» джинсов Levi's. Вдоль канала Рейн–Майн–Дунай, пересекающего город, можно прокатиться на велосипеде в Форххайм, а по берегам Майна добраться до городов Швайнфурт и Кульмбах, по пути обогащая свой опыт разнообразными

ощущениями от местного пива. Прелесть же пеших прогулок состоит в том, что можно смело наслаждаться пивом, не опасаясь дорожной полиции.

Раухбир известен и за пределами Германии. Промышленная пивоварня Kaiserdom, расположенная на северо-западной окраине Бамберга, тоже выпускает копченое мартовское пиво, которое продается исключительно на экспорт.

Копченый солод используется в производстве не только собственно копченого пива, но и других сортов. Так, для традиционного немецкого «каменного пива» (Steinbier) марки Rauchenfels (его варят, опуская в сусло раскаленные камни) в затор добавляют копченый солод. В некоторых ресторанах в копченое пиво маринуют мясо, которое жарят на решетке. Rauchbier особенно подходит к традиционным франконским мясным блюдам, копченным на вертеле, а также к острым сырам.

**RADLER, COLA-WEIZEN и РУССКОЕ ПИВО (RUSSBIER).** Мюнхенцы большие оригиналы в гастрономии и частенько придумывают что-нибудь эдакое. Например, смесь мюнхенского светлого или темного пива с лимонадом, именуемая Radler, пользуется в Мюнхене удивительной популярностью. Этот напиток изобрел некий Франц-Ксавер Куглер (Franz-Xaver Kugler), позиционировавший его как невинный допинг для велосипедистов (Radler происходит от немецкого Fahrrad – велосипед). Легенда гласит, что в 1922 г. в пивную этого самого Куглера на окраине Мюнхена нагрянула целая толпа спортсменов-велосипедистов, а пива в заведении было на доньшке. Находчивый хозяин долил в пиво лимонаду и убедил гостей, что это именно то, что им нужно.

Бутилированный Radler весьма востребован как прохладительный напиток, особенно у подростков и молодежи и особенно в жаркую погоду. А во многих биргартенах Мюнхена посетителям предлагается самообслуживание: перед тем как наполнить кружку пивом у наливающего, вы можете добавить в нее из специального краника необходимое количество лимонада (Zitronenlimonade), чтобы получился Radlermaß.

В баварских пивных, строго следующих «Заповеди чистоты», Radler, как и другие пивные коктейли, разрешили готовить только в 1993 г., рассудив, что это вовсе не отдельный сорт пива, а всего лишь смесь на его основе (Biermischgetränke) и поэтому чистоты пива не нарушает.



Еще один популярный пивной гибрид – Russ'n, или Russisches Bier, или Russbier, т.е. «русское пиво». В некоторых мюнхенских биргартенах, например в Chinesischer Turm или в Leiberheim, оно всегда в наличии. Этот освежающий напиток светло-соломенного цвета представляет собой смесь пшеничного пива и лимонно-лаймовой газированной воды (поровну). Russ'n родители обычно покупают детям, пока сами пьют неразбавленное пиво.

Что касается происхождения названия Russ'n-Maß, то, по одной из версий, оно появилось в 1919–1923 гг., когда из-за нехватки сырья после Первой мировой войны баварские пивовары вынуждены были готовить слабое пиво, а в пивных к нему примешивали лимонад. Баварцы отчего-то считали, что подобный сладковатый напиток очень нравится русским рабочим и крестьянам. Согласно другой, более правдоподобной, версии, эту смесь начали делать в 1919 г. в мюнхенской пивной Mathäuser-Keller, где обычно собирались баварские коммунисты. Крепкие напитки быстро вызвали усталость, мешавшую революционным дискуссиям, а вот пиво, разбавленное лимонадом, оказалось вполне подходящим, тем более что оно почти не отличалось от настоящего. Вскоре геноссен устроили свою Баварскую советскую республику (Räterepublik) как у русских (Russ'n), которая, правда, просуществовала всего недели три, но зато дала название новому напитку – не самое плохое наследие.

В последнее время на баварском рынке появилась смесь пшеничного пива с кока-колой, Cola-Weizen, и дру-

гие аналогичные напитки на основе пива. Точных данных об объеме производства таких пивных смесей нет, но, по статистике, их потребление в Баварии составляет не менее 500 тыс. гл в год и постоянно увеличивается. Из этого количества примерно 300 тыс. гл приходится на Radler, хотя на самом деле, видимо, больше, так как учету поддается только бутылочный Radler, а самодельный его минует.

**ЛЕГКОЕ (LEICHTBIER) и БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ (ALKOHOLFREI BIER).** По своему происхождению эти разновидности могут быть отнесены к т.н. разливному пиву (Schankbier), обе бывают как низового, так и верхового брожения.

Легкое пиво готовят из сусла невысокой начальной плотности, поэтому оно на 30–40 % менее калорийно, чем обычное цельное, крепость его тоже на 30–40 % ниже – около 3,5 % об. Выпускают такое пиво, откликаясь на растущую тягу к здоровому образу жизни, мюнхенские Spaten, Paulaner и Ayinger, а также некоторые другие баварские пивоварни. В рекламе тщательно подчеркивается, что вкус у легкого пива совершенно такой же, как у нормального. Многие верят.

Безалкогольное пиво варят из сусла начальной плотностью 7,4 % и используют особые штаммы дрожжей – с более коротким периодом сбраживания. Алкоголя в безалкогольном пиве менее 0,5 % об., поэтому оно практически безобидно для физиологических реакций организма. Пищевая ценность этого пива составляет около 280 ккал/кг, т.е. примерно на 40 % меньше, чем цельного.



## Глава 4

# Баварские пивовары и их продукция

Более половины всего немецкого пивоварения сосредоточено в Баварии. Это самая крупная земля Германии, в значительной степени сохранившая аграрный уклад своей экономики. Из 1300 немецких пивоваренных предприятий почти 700 находится в Баварии – это больше, чем во всей остальной Европе. Своя пивоварня имеется практически в каждой городке и деревушке, а в некоторых даже и несколько.

Всего баварские пивовары производят около 4000 марок пива – более точной цифры никто не знает, так как многие виды пива варят лишь от случая к случаю и в весьма ограниченном количестве. При этом рецептура, крепость и органолептические свойства разных сортов варьируются в самых широких пределах. Наиболее крупные пивоварни расположены в Мюнхене и Кульмбахе, здесь производится более 500 тыс. гл пива в год. Однако большинство баварских пивоварен выпускают не более 10 тыс. гл в год, а примерно 500 из них – менее 2 тыс. гл. Баварцы остаются верны себе, стойко игнорируя весь остальной мир с его суетным прагматизмом и меркантильным стремлением производить пиво как можно быстрее в ущерб выверенному веками качеству.

В конце 80-х гг. прошлого столетия, когда была разрушена Берлинская стена и в Европе наступила эпоха политических перемен, «развод» Чехии и Словакии привел к тому, что чехи неожиданно вырвались в мировые лидеры по потреблению пива на душу населения – более 160 л в год. В то же время ФРГ после воссоединения с ГДР заметно отстала от Чехии по этому важному показателю. Сегодня каждый житель Баварии ежегодно выпивает около 170 л, т.е. примерно в 1,5 раза больше, чем среднестатистический немец. В конце XIX в. в Баварии потребляли по 240 л пива в год, а в Мюнхене – по 566 л!

В конце книги, в Приложениях, приведен перечень интернет-ресурсов, содержащих информацию о баварском пиве, пивоварении и пивоваренных достопримечательностях Баварии.

### «Hopfen und Malz Gott erhalt's»

«Храни, Господь, хмель и солод» – эту поговорку можно часто услышать в Баварии. Главными ценностями для католического населения Баварии остаются Бог и пиво. Даже новый Папа римский Бенедикт XVI, который родом из Регенсбурга, как рассказывают, является давним любителем пива Franziskaner Weissbier.

Напомним, что баварское пивоварение зародилось в монастырях. И до сих пор в Баварии монастыри (и мужские, и женские!) варят пиво в своих пивоварнях – Klosterbrauerei. А в средневековой Германии насчитывалось около 500 монастырских пивоварен, причем многие из них были без преувеличения огромными.

Одним из наиболее крупных и известных в средние века был монашеский орден св. Бенедикта. Зародившийся в Италии, он постепенно распространил свое влияние севернее Альп. Если в теплой Италии обычными занятиями монахов были виноградарство и виноделие, то в северных землях их сменили выращивание ячменя и пивоварение.

В VIII в. бенедиктинцы обосновались в монастыре Тернзее, а затем создали первые поселения на территории современного Мюнхена (в его пригороде, во Фрайзинге, находится старейшая в мире действующая пивоварня). Считается, что свое название баварская столица приобрела от немецкого выражения «zu den Mönchen», что значит «у монахов». Сам же Мюнхен был основан в 1158 г., когда появился пер-



вый мост через реку Изар. Укрепленный город возле стратегически важного моста был нужен герцогам для контроля за рынком соли – в те времена она ценилась настолько, что ее зачастую называли «белым золотом». Соль добывали в Альпах, в районе Зальцбурга, и через Мюнхен доставляли в города Европы. Столицей Баварии Мюнхен стал в 1505 г.

В современном Мюнхене три старейших пивоваренных предприятия ведут прямое происхождение от монашеских братств – Augustiner (августинцы), Franziskaner (францисканцы) и Paulaner (пауланцы). Семь пивоварен в Баварии по сей день остаются в собственности и управляются монахами или монахинями, а еще три пивоварни, принадлежавшие монастырям, сланы в аренду частным предпринимателям.

В других землях Германии нет ни одной монастырской пивоварни, хотя в составе многих названий сохранился корень *Kloster-* – монастырь. В нескольких городах есть Hofbräuhaus, т.е. придворная пивоварня (самая главная и самая известная – в Мюнхене). В некоторых местах имеются пивоварни с приставкой *Schloss-* – замок, или дворец (больше всего – в Баварии).

Прежде чем перейти к рассказу о баварских пивоварах, отметим, что, перечисляя сорта пива, выпускаемые той или иной пивоварней, мы отказались от приведения их дегустационных характеристик, поскольку человеческое восприятие весьма индивидуально и нам не хотелось бы навязывать свою оценку читателю. Отведайте этого пива и составьте собственное мнение!

### Большая мюнхенская шестерка

Говоря о Мюнхене, невозможно обойтись без упоминания шести крупнейших пивоваренных компаний, чье становление самым тесным образом связано с историей этого города: Hofbräu, Löwenbräu, Spatenbräu, Augustiner-Bräu, Paulanerbräu и Hacker-Pschorr Bräu\*. Их пиво преобладает в баварской столице, а для многих зарубежных любителей этим и ограничивается баварское пивоварение (как много они теряют!).

Разумеется, мюнхенское пиво не исчерпывается продукцией «Большой мюнхенской шестерки». Детальное его изучение требует нешуточной усидчивости. Но в одном вы

можете быть уверены: в Мюнхене плохого пива не предложат. Обратимся, однако, к «Большой шестерке».



**HOFBRÄUHAUS MÜNCHEN** («ХОФБРОЙХАУС»). «Отправной пункт» баварского пивоварения, знаменитую на весь мир придворную мюнхенскую пивоварню Hofbräu (сокращенно HB) мы уже упоминали. Она была построена

в Мюнхене в 1589 г. герцогом Вильгельмом V Баварским. Вначале здесь варили темное пиво, а с 1603 г. – и белое. Пивоварня снабжала пивом придворную знать, а с 1610 г. – и частных торговцев. В 1614 г. бразды правления «Хофброеум» взял в свои руки мастер-пивовар Элиас Пихлер из Айнбека, начавший варить крепкое пиво бок (подробнее об этом см. в главе «Основные сорта баварского пива»). В 1850 г. королевская семья передала Hofbräuhaus в аренду семье Шнайлер. Сегодня пивоварня, как исторический объект, находится в собственности государства и является одной из достопримечательностей столицы Баварии, привлекающей толпы туристов.

Пивной ресторан Hofbräuhaus (Am Platzl 9), открытый в 1828 г., расположен в центре Мюнхена, неподалеку от Мариенплац (сама пивоварня – на окраине города). В конце XIX в. было построено новое здание ресторана, вмещающее тысячи посетителей. В 1944 г. оно было частично разрушено бомбардировками, но в 1958-м восстановлено и вновь открыто для публики. Управляет рестораном семья Шпергер. Любопытно, что мюнхенцы не очень-то жалуют Hofbräuhaus, предпочитая более скромный и уютный ресторан и биргартен Hofbräu Keller.

Hofbräuhaus известен как место сборищ нацистов в период между двумя мировыми войнами. В феврале 1920 г. Гитлер огласил здесь свою программу и учредил национал-социалистическую партию. Кстати, знаменитый «пивной путч», который Гитлер устроил в 1923 г., произошел в мюнхенском ресторане Burgerbräu Keller, который находился по соседству с Hofbräu Keller. На месте бывшего Burgerbräu Keller теперь культурный центр, но Hofbräu Keller уцелел. После провала путча Гитлер ненадолго угодил в тюрьму, где написал книгу «Mein Kampf». Уже по этой причине «Хофбройхаус» имеет некоторое отношение к мировой истории.

С историей нашей страны пивная Hofbräuhaus также соприкасается непосредственным образом: здесь частенько сиживал В. Ульянов-Ленин. После окончания шушенской

\* Эти названия (а также многие другие пивные имена собственные) имеют несколько вариантов написания – усеченное, разделенное, дефисное, смешанное. Например, Hofbräuhaus/Hofbräu, Paulanerbräu/Paulaner. Или Augustiner-Bräu/Augustiner Bräu. И так далее. Следует иметь это в виду, чтобы не принимать одну пивоварню за несколько разных.









ссылки он в 1900 г. отправился в эмиграцию (в Петербург его не пускали). Побыв недолго в Праге, Ульянов (под кличкой доктор Иордан Иорданов) перебрался в Мюнхен, где два года прожил в районе Швабинг, тщательно обследуя тамошние пивные и биргартены. Не исключено, что именно за кружкой мюнхенского пива будущего вождя мирового пролетариата осенила идея создания «партии нового типа» – той самой, которая впоследствии заменила ум, честь и совесть целой эпохе (но пиво в этом не виновато!). Между прочим, именно в Мюнхене Ульянов стал Лениным, впервые подписав работу «Что делать?» псевдонимом «Н. Ленин». Здесь же он начал выпускать революционную газету «Искра». Жена Ленина Надежда Крупская в своих воспоминаниях рассказывает, как в августе 1913 г. они с Ильичом были проездом в Мюнхене, а время от поезда до поезда провели в пивной Hof-Bräu, обсуждая с соратниками будущую войну. «На стенах, на пивных кружках везде стояли буквы “Н. В.”, – пишет Крупская. – “Народная воля”, – смеялась я».

Развлекательная программа в ресторане начинается в 7 часов вечера: народные танцы в национальных костюмах, пение в тирольском стиле (йодль), завершающееся совместным исполнением всеми присутствующими песни, ко-

торая давно является неофициальным гимном знаменитой пивоварни и ее пивной:

*In München steht ein Hofbräuhaus, eins, zwei, g'suffa.*

*Da läuft so manches Fässchen aus, eins, zwei, g'suffa.*

*Da hat schon mancher brave Mann, eins, zwei, g'suffa.*

*Gezeigt, was er so vertragen kann. Schon früh am Morgen fing er an, und spät am Abend kam er heraus! So schön ist's im Hofbräuhaus!*

Hofbräu выпускает широкий спектр сортов пива, среди которых стоит упомянуть HB Altmünchener Hellgold – светлый мюнхенский лагер, HB Altmünchener Dunkelgold – темный мюнхенский лагер, Münchener Kindl Weissbier – пшеничное пиво, созревающее в бутылке, а также пиво с парадоксальным названием Hofbräu Schwarze Weisse – черное белое. Сезонно выпускаются Maibock – майский бок, Oktoberfestbock – Октоберфест, Weihnachtsfestbier – рождественское пиво.



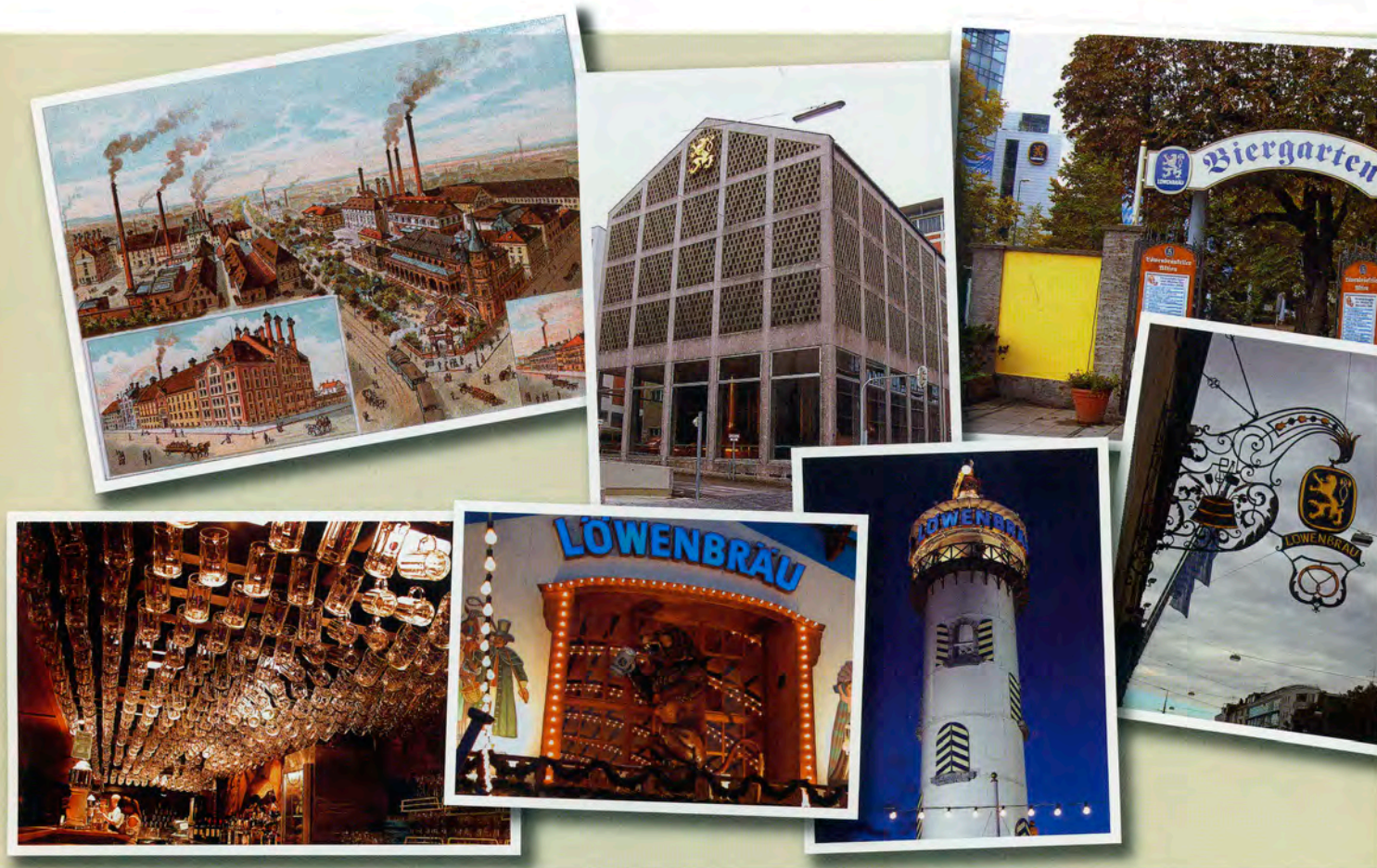
**LÖWENBRÄU («ЛЁВЕНБРОЙ»).**

Пивоваренная компания Löwenbräu («Пивоварня льва») не нуждается в особом представлении: пиво Löwenbräu можно встретить во многих российских магазинах









(в нашей телерекламе его почему-то называют не «Лёвенброй», как положено, а на американский манер – «Левенбрау»). Пожалуй, Löwenbräu – самый известный немецкий пивоваренный бренд, так как компания экспортирует сотни тысяч гектолитров пива в 140 стран, не говоря уже о лицензионном производстве. Например, это единственная марка пива, которую производят на Мальте, где, заметим, нет собственных источников пресной воды. А в США Löwenbräu не один десяток лет выпускает компания Miller Brewing. Но если вы полагаете, будто хорошо знакомы с пивом Löwenbräu, вам непременно нужно побывать в Мюнхене, чтобы развеять это заблуждение.

Первое упоминание о Löwenbräu относится к 1324 г. А вскоре после Тридцатилетней войны на гербе пивоварни появилось знакомое всем изображение льва – такое же, как на гербе Баварии. В начале XIX в. пивоварня переехала на Нимфенбургерштрассе, где остается и сейчас (это чуть се-

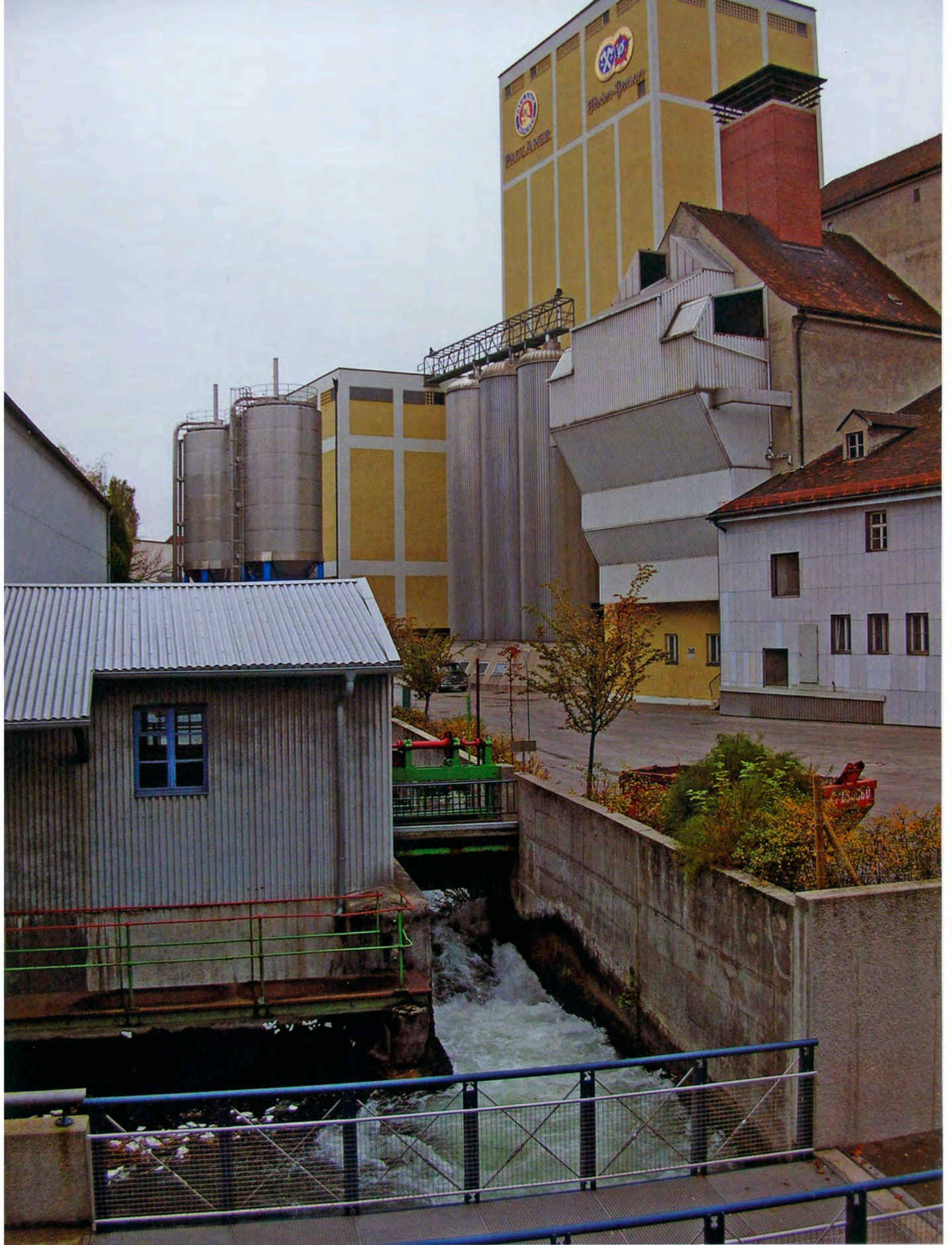
вернее Главного вокзала Мюнхена). Неподалеку, на Stiglmaier Platz, есть небольшой биргартен и пивной ресторан Löwenbräu, где всегда имеется свежее пиво этой марки. Другое замечательное место, достойное посещения, – биргартен «Китайская башня» (Chinesischer Turm) в центре Английского сада, главного парка Мюнхена.

Löwenbräu предлагает лагер пльзеньского типа Pils, темный мюнхенский лагер Dunkel, нефильтрованное белое Hefe-Weissbier, фильтрованное пшеничное Kristallweizen, двойной бок Triumphator Dunkel Doppelbock и много чего еще.



**PAULANERBRÄU («ПАУЛАНЕРБРОЙ»).** Пивоварня Paulaner знаменита тем, что выпускает одну из самых крепких марок пива – легендарный Salvator Starkbier, без участия которого не обходится мюнхенский ежегодный праздник Starkbierzeit









(об этом см. главу «Пивные праздники»). С 1895 г. Paulaner выпускает одну из лучших в Мюнхене марок светлого пльзенского пива Pils, которое сегодня лидирует по объемам потребления. Впрочем, под маркой Paulaner можно встретить пиво на любой вкус, включая безалкогольное и легкое (leicht) диетическое.

«Пауланер» основали в 1629 г. итальянские монахи-пауланцы в монастыре в Нойдеке. Сначала они варили пиво исключительно для собственного потребления, но в 1780 г. курфюрст Карл-Теодор разрешил готовить Salvator на продажу, и его смогло оценить большинство баварцев. С тех пор пивоварня исправно наращивала объемы производства. Секуляризация и приватизация (1809) пошли ей на пользу: она была переоборудована по последнему слову тогдашней техники и обзавелась погребами с искусственным охлаждением. Воду для производства добывают из собственного источника с глубины 240 м.

В конце XIX в. Paulanerbräu преобразовалась в акционерное общество, а в 1928 г. слилась с небольшой пивоварней Thomasbräu и стала называться Paulaner-Thomasbräu

AG. Последняя, в свою очередь, в 1998 г. объединилась с компанией Hacker-Pschorr. Сегодня это самое крупное пивоваренное предприятие баварской столицы, хотя холдинг, частью которого теперь является Paulaner, занимается не только пивом, но и другими видами бизнеса – строительством, недвижимостью, отелями, авиаперевозками.

Лучшее место для ознакомления с пивом Paulaner, – ресторан Paulaner Keller (раньше он назывался Salvator Keller) на Хохштрассе. Здесь же имеется обширный пивной сад на 3500 мест. Самое известное пиво этой мюнхенской пивоварни – разумеется, двойной бок Paulaner Salvator. Внимания заслуживают также темный лагер Alt-Münchener Dunkel, экспорт Original Münchener Urtyp и нефильтрованное белое Hefe-Weissbier Naturtrüb.



**SPATENBRÄU («ШПАТЕН-БРОЙ»).** Spaten – по-немецки «лопата». Ее изображение украшает герб «Шпатена». Но откуда эта лопата взялась? Основателем компании принято считать Ганса Вельзе-









ра (Hans Welser), который в 1397 г. стал первым владельцем пивоварни Welser Prew. В 1622–1704 гг. пивоварней владел некий господин Spatt (Шпатт), чье имя досталось в наследство предприятию и со временем трансформировалось в нынешнее Spaten. Кроме того, лопата (наряду с решетчатыми вилами и черпаком) является традиционным символом пивоварения.

Но подлинную славу «Шпатену» принес родоначальник известной династии мюнхенских пивоваров Габриэль Зедлмайр, чьи инициалы – GS – также присутствуют на гербе компании. В 1807 г. он принял в свои руки едва ли не самую захудалую из 52 тогдашних мюнхенских пивоварен и за пару десятилетий вывел торговую марку Spaten в тройку лидеров, сделавшись к тому же главным поставщиком королевского двора.

После смерти Зедлмайра (1839) его сыновья Габриэль II и Йозеф построили для Spatenbräu новое здание на Марсштрассе, где пивоварня размещается и сегодня. В 1842 г. Йозеф приобрел Leistbräu, а в 1858-м – известную мюнхенскую пивоварню Franziskaner. В результате послед-

ней сделки компания в наши дни называется Spaten-Franziskaner-Bräu (полное объединение этих пивоварен произошло только после Первой мировой войны). Два брата-пивовара жили вполне мирно, и каждый по-своему способствовал успеху семейного бизнеса. В 1872 г., на Октоберфест, Йозеф впервые представил публике новый сорт мартовского пива, сваренный по венской технологии, который получил название Oktoberfestbier. А Габриэль II вошел в историю пивоварения благодаря внедрению научно-технических открытий, наиболее выдающимся из которых был аммиачный холодильник. Это позволило существенно оптимизировать процесс низового брожения, и мюнхенское пиво обрело свой нынешний образ. В 1867 г. «Шпатен» вышел на первое место в Мюнхене по объемам производства и удерживал эту позицию до 1890 г. В 1894 г. – в ответ на растущую популярность пльзеньского пива – пивоварня разработала свой вариант светлого лагеря, Spaten Münchner Hell, и в 1895-м первая выпустила этот сорт на мюнхенский рынок.

В 1922 г. все пивоваренные предприятия Зедлмайров объединились в акционерную компанию под длинным на-



званием Gabriel und Joseph Sedlmayr Spaten-Franziskaner-Leistbräu AG. В 1925 г. появился популярный рекламный слоган «Lass Dir raten, trinke Spaten» («Примите мой совет: пейте “Шпатен”»). В годы Второй мировой войны пивоварня была полностью разрушена бомбежками, но уже в 1950-м возобновила экспортные поставки в страны Европы и за океан. В 1964 г. пивовары компании в числе первых уловили возрождение спроса на белое пиво и создали новую марку Champagner Weisse.

В 1992 г. «Шпатен» преодолел заветный барьер в 1 млн гл пива в год. В 1997 г., когда пивоварня отмечала 600-летний юбилей, произошло ее слияние с Löwenbräu. Концерн лидирует среди производителей пива в баварской столице, а семья Зедлмайр по-прежнему активно участвует в управлении производством.

Компания всегда отличалась передовыми воззрениями и уважением к научно-техническому прогрессу: в 1821 г. она впервые использовала в производстве паровой двигатель, в 1873-м обзавелась холодильными установками, разработанными Карлом фон Линде, а в 2000 г. открыла свой сайт в интернете. В 2001–2002 гг., когда отмечалось 100-ле-

тие первой немецкой антарктической экспедиции, Spaten стала спонсором новой экспедиции на шестой континент, уделив особое внимание исследованиям в области т.н. телемедицины применительно к экстремальным условиям.

Spaten выпускает мартовский лагер под маркой Oktoberfest (сегодня это пиво экспортируется главным образом в США, в Германии же гораздо большим спросом пользуется более светлый Oktoberfestbier), светлое мюнхенское Spaten Münchner Hell, пльзенское Pils, светлый бок Premium Bock и двойной бок Optimator. Пшеничное пиво Spaten выпускает под маркой Franziskaner: нефilterованное Hefe-Weissbier, более яркое filterованное Kristall-klar и темное Weissbier Dunkel.



**AUGUSTINER-BRÄU («АВГУСТИ-НЕРБРОЙ»).** Большинство мюнхенских пивоварен основано монахами (да и само название баварской столицы означает «Город монахов»). Не остались в стороне и августинцы, чей первый монастырь появился на месте нынешней пивоварни (на Поле Хабера – Habersfeld, – на доро-





ge Neuhauser Straße) в 1294 г. Есть свидетельства, что они варили пиво уже в 1328 г. В том году в большом пожаре сгорела треть Мюнхена, но предприятие августинцев уцелело, так что Augustiner-Bräu – старейшая мюнхенская пивоварня. После наполеоновских войн она была секуляризована (1803), однако сохранила свое название. В 1817 г., после того как монахи, в знак протеста против церковной реформы, покинули монастырь, пивоварня переехала на свое нынешнее место на Neuhauser Straße. В 1829 г. пивоварню купили Антон и Тереза Вагнер, и с тех пор Augustiner-Bräu является частным семейным бизнесом. Другая часть предприятия, в т.ч. пивной ресторан Braustüberl (построен в 1885 г. известным мюнхенским архитектором Эмануэлем фон Зайделем), расположена на Landsberger Straße. Во время Второй мировой войны здание пивоварни было почти полностью разрушено, но затем отреставрировано и сегодня охраняется как исторический памятник.

Augustiner-Bräu тщательно следует старым традициям. Хотя на пивоварне, разумеется, есть автоматизированная линия по розливу, лучшее пиво разливают в дубовые бочки. Солод готовят здесь же, на собственной солодовне. Но главный секрет замечательного напитка августинцев, заключается, по всей видимости, в особой воде, которую берут из источника на территории пивоварни с глубины 230 м.

Пиво Augustiner, которое многие мюнхенцы считают лучшим своим пивом, найти в Мюнхене нетрудно, но самое удобное место – ресторан и биргартен Augustiner Keller, неподалеку от северного выхода из Главного вокзала, рядом с высоким зданием «Баварского радио» (Bayerischer Rundfunk). Другой известный пивной сад, который непременно стоит посетить, – Hirschgarten («Сад оленей»), вмещающий около 8000 посетителей, поблизости от величественного замка Нимфенбург.

В ассортименте «Августинера» светлый лагер Hell (основной сорт), мюнхенское темное Dunkel, экспорт Edelstoff, темный двойной бок Maximator, нефильтованное пшеничное Hefe-Weizen.

**HACKER-PSCHORR BRÄU («ХАКЕР-ПШОРР БРОЙ»).** В начале XIX в. Йозеф Пшорр приобрел старую, XIV века, пивоварню и к 1820 г. сделал ее первой из всех пивоварен Мюнхена, за что был прозван «королем мюнхенских пивоваров». Два его сына создали отдельные ветви бизнеса. Отцовскую пивоварню Pschorr возглавил Георг, а Матиасу досталась Hacker. Между собой братья не столько конкури-



ровали, сколько мирно соревновались, и при этом оба преуспевали. В 1881 г. Матиас Пшорр акционировал свою компанию и продал часть акций, но остался ее руководителем. Он умер в 1900 г. холостяком, не оставив наследников. Pschorrbräu в течение четырех поколений оставалась семейным бизнесом и только в 1922 г. стала акционерной компанией, однако семья Пшорр сохранила над ней свой контроль.

Когда в 1944 г. Pschorrbräu была разрушена во время одной из бомбежек, производство временно перевели на Hackerbräu, где пиво Pschorr варили два дня в неделю. А в 1972 г. компании начали процесс объединения, завер-





шившийся в 1984-м – тогда и появился нынешний бренд. В 1998 г. Hacker-Pschorr Bräu была поглощена компанией Paulanerbräu, которая продолжает выпускать пиво под прежней маркой Hacker-Pschorr.

Пивоварня Hacker-Pschorr одной из первых в Мюнхене освоила производство Weizen – пшеничного пива. В некоторых ресторанах этой компании до сих пор используют деревянные пивные кружки, чтобы подчеркнуть верность традициям. С Hacker-Pschorr у баварцев связано выражение «Himmel der Bayern» – «Небо Баварии». Пивоварня является спонсором горных видов туризма: ею, совмест-

но с Deutscher Alpenverein, разработаны 12 горных пешеходных маршрутов в Альпах.

Среди продукции Hacker-Pschorr отметим темный мюнхенский лагер Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, темное нефильтрованное пшеничное Dunkle Hefe-Weisse, фильтрованное белое Kristall Weisse и мартовское Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen.

## Южная Бавария

Уже в ближайших окрестностях Мюнхена имеется немало замечательных пивоварен, чье пиво зачастую затмевает продукцию «Большой шестерки». Пивных достопримечательностей в пригородах баварской столицы так много, что им можно посвятить отдельную книгу.

Например, собственное пиво варит даже новый аэропорт Мюнхена. А возле старого аэропорта пивоварня Flieger Bräu (Sonnen Str. 2, станция Feldkirchen линии S6), обосновавшаяся на бывшем заводе по производству шнапса, выпускает пиво верхового брожения. Старая мюнхенская пивоварня Unions Bräu, представленная известным пивным баром (Einstein Str. 42, у выхода из станции метро Max-Weber-Platz), сотрудничает с популярным мюнхенским джазовым клубом. Здесь можно послушать живой джаз и отведать нефильтрованное белое пиво Unions-Bier Naturtrüb, разливные мюнхенские лагеры Hell и Dunkel.

Южная Бавария включает три области: на западе Швабия (Schwaben), административный центр – Аутсбург; в середине Верхняя Бавария (Oberbayern), Мюнхен; на востоке Нижняя Бавария (Niederbayern), Пассау.

Описать все пивоварни юга Баварии, пожалуй, невозможно, их слишком много даже для беглого обзора; мы рассмотрим лишь самые примечательные (на наш взгляд).



**AYINGER («АЙИНГЕР»).** Известная «крестьянская» пивоварня в деревне Айинг (Aying; 25 км к югу от Мюнхена по линии S7), основанная в 1878 г. Йоганом Либхардом (Johann Liebhard).

В наши дни пивоварней, а также пивным рестораном и небольшим постоялым двором (Gasthaus) управляет правнук основателя Франц Инзелькаммер (Franz Inselkammer). Деревенский дух здесь воссоздан очень тщательно: под ресторан переделано здание бывшего сеновала.





12 октября 2006 г. «Айингер» посетили президент России Владимир Путин и премьер-министр Баварии Эдмунд Штойбер.

Пивоварня предлагает практически полный набор сортов баварского пива в превосходном исполнении: темный лагер *Altbairisch Dunkel*, экспорт *Jahrhundert*, который начали варить к 100-летию пивоварни, мартовское *Fest-Märzen* и его нефilterованная версия *Kirtabier*, нефilterованное светлое пшеничное *Bräu-Weisse*, оригинальное белое *Ur-Weisse*, классический майский бок *Maibock* и двойной бок *Celebrator* – самое знаменитое пиво пивоварни. Есть и другие сорта, которые варят сезонно.



#### **ERDINGER («ЭРДИНГЕР»).**

Крупнейшее пивоваренное предприятие Баварии, специализирующееся на пшеничном пиве. Уютный городок Эрдинг расположен северо-восточнее Мюнхена, неподалеку от нового аэропорта. Добраться сюда проще всего на S-Bahn до конечной станции линии S6. Старое здание Erdinger датируется 1513 годом (недавно производство было перенесено в новую пивоварню на окраине города). Местные фермеры снабжают пивоварню ячменем и особым сортом пшеницы с низким

содержанием протеина, благодаря чему у пива Erdinger очень мягкий и чистый фруктовый вкус.

Многие баварцы считают, что лучшие вайсбиры варят именно в Эрдинге: нефilterованное *Mit feiner Hefe* и фilterованная версия *Kristall*, темное *Dunkel*, темный пшеничный бок *Pikantus*. А с октября по февраль здесь с недавних пор готовят *Schneeweisse* («Снежно-белое») – зимнее пшеничное пиво светло-янтарного цвета.

**FORSCHUNGS («ФОРШУНГС»).** Эту пивоварню в мюнхенском пригороде Перлахе (Perlach; в южном направлении по линии S1), Unterhachinger Str. 76, не должен пропустить ни один настоящий любитель пива, причем побывать здесь нужно в период с начала марта по середину октября. *Forschungsbrauerei* была основана в 1928 г. как экспериментальное предприятие, правда, после Второй мировой войны она была просто местной пивоварней. Крепкое пиво *Forschungs* подают только в литровых кружках. Роскошное название *Pilsissimus* носит великолепный лагер пльзенского типа, а светлый бок *Blonder Bock* зимой бывает особенно крепок.

**GRÜNER BRAUEREI («ГРЮНЕР БРАУЭРАЙ»).** Эта пивоварня, основанная в 1603 г., выпускает пиво под маркой *Tölzer*. Находится она в курортном городке Бад-Тельц в предгорьях Альп, примерно в 50 км на юг от Мюнхена. Пивовары из *Grüner Brauerei* подчеркивают, что используют старинные рецепты и только местное сырье. Традиционный баварский лагер *Tölzer Hell* выдерживается в холодных погребах в течение 5 недель, «дворянское» белое пиво *Edle Weiße Hell* дозревает в бутылке.

**HERRNBÄU («ХЕРНБРОЙ»).** Пивоварня в Ингольштадте (примерно 70 км севернее Мюнхена), в городе,





где в 1516 г. была провозглашена «Заповедь чистоты». «Гвоздь программы» – темное нефiltroванное пшеничное пиво Dunkles Hefe-Weissbier.



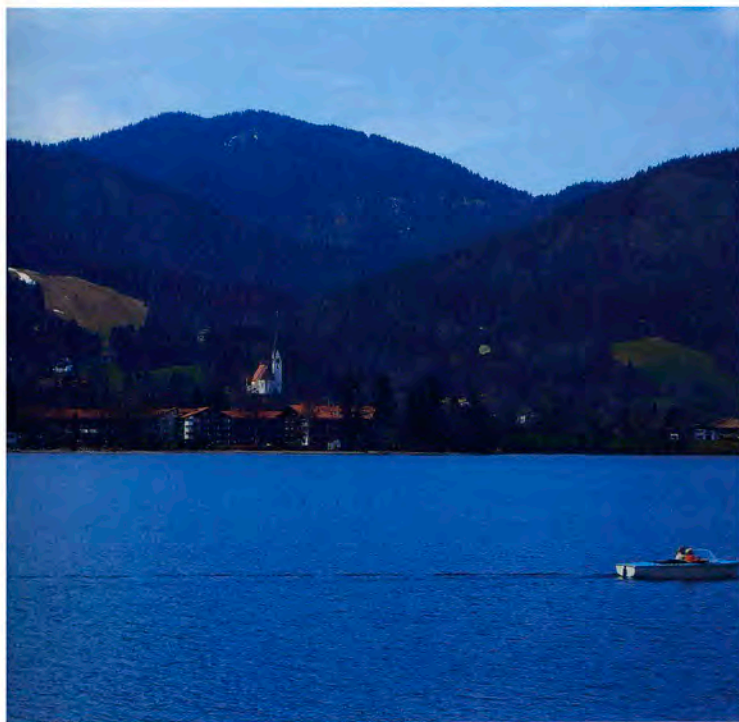
**HERZOGICHE BRÄUHAUS TEGERNSEE («ХЕРЦОГЛИХЕ БРОЙХАУС ТЕГЕРНЗЕЕ»).** Знаменитый монастырь в курортном городке Тегернзее на берегу одноименного озера в предгорьях Альп (примерно 40 км южнее Мюнхена) основан в 746 г. Есть все основания полагать, что монастырская пивоварня действовала еще тогда, когда Мюнхен был всего лишь маленькой деревушкой. Говорят, что именно бенедиктинцы из Тегернзее основали Мюнхен и Фрайзинг.

В свое время монастырь владел обширными сельскохозяйственными угодьями, а также виноградниками в северной Италии и окрестностях Вены. Кроме того, он был одним из духовных центров средневековой Европы: в XV в. монастырская библиотека насчитывала 80 тыс. томов и ценилась выше, чем библиотеки Медичи и Папы римского. В 1803 г., после секуляризации, пивоварня отошла баварской королевской семье, а в 1817 г. Максимилиан I пре-

вратил монастырь в летнюю резиденцию баварских королей.

Поезд до Тегернзее ходит с Главного вокзала Мюнхена в 34-ю минуту каждого часа (обратно – в 24-ю минуту каждого часа) с 6.24 до 22.24. В окрестностях озера раздолье для любителей скалолазания, горного велосипеда, верховой езды, гольфа, тенниса, катания на лодках, виндсерфинга и всех видов зимнего спорта: здесь более 100 км лыжных трасс. Пивоварня, носящая название «Герцогский пивоваренный дом Тегернзее», располагается в бывших монастырских строениях и снабжает своим пивом самую известную местную пивную Bräustüberl Tegernsee. Его посетителям предлагают три основных сорта пива: темный бок Dunkles Bock, светлый лагер Tegernsee Spezial и низкоалкогольное Leicht.

**HOFBRÄUHAUS BERCHTESGADEN («ХОФБРОЙХАУС БЕРХТЕСГАДЕН»).** Эмблема бывшей придворной пивоварни Hofbräuhaus Berchtesgaden – HVB – напоминает эмблему мюнхенского «Хофброя». HVB находится в маленьком городке Берхтесгаден, на границе с Австрией. В его окрестностях расположен одноименный национальный парк (Naturpark Berchtesgaden) с чудесным горным озером Кёнигсзее и вторая по высоте вершина Германии – гора Вац-





манн (2713 м). С двух сторон к городу подступают горы, создающие в котловине особый климат, благодаря чему, а также наличию горячих источников Берхтесгаден популярен как климатический и лыжный курорт: здесь множество лыжных трасс и трамплинов, трассы для сноуборда и бобслея, термы в римском духе, бассейны и сауны (но помните: в Германии в сауну принято ходить полностью разоблачившись). Отсюда начинается туристический маршрут Deutsche Alpenstraße («Немецкая альпийская дорога»). По легенде, в одной из местных горных пещер спит Карл Великий, ожидая часа, чтобы восстать ото сна и возродить Священную Римскую Империю.

В XI в. в этих местах был построен монастырь августинцев; Фридрих Барбаросса разрешил монахам добычу соли и руд. Потом город долгое время принадлежал Австрии, пока в 1810 г. Наполеон не присоединил его к Баварии. Обилие горной форели и дичи привлекло сюда Виттельсбахов, которые устроили в монастыре одну из своих резиденций, а монастырскую пивоварню сделали придворной. В 1935 г. Гитлер построил для себя на горе Оберзальцберг резиденцию Бергхоф (Berghof), где часто бывали руководители фашистской Германии. В 1952 г. эту резиденцию взорвали и посадили на ее месте сосновый лес; сохранился только бывший чайный дом (Teehaus), «подаренный» партией своему фюреру.

Пивоварня Hofbräuhaus Berchtesgaden действует с 1645 г. Ее лагер Jubiläumsbier известен даже за пределами Берхтесгадена. Заслуживает внимания и превосходное белое пиво.



**HOFBRÄUHAUS FREISING («ХОФБРОЙХАУС ФРАЙЗИНГ»).** Эта пивоварня ведет свою историю по меньшей мере с XII в.; некогда она была домашней пивоварней епископа, а теперь принадлежит местному графу. Здесь же, во Фрайзинге, рядом с новым аэропортом

(из Мюнхена сюда можно добраться по линии S1), находится старейшая в мире действующая пивоварня Weihenstephan (см. далее). Здание Hofbräuhaus Freising выполнено в стиле «югендштил», модном в начале XX в.; рядом с пивоварней находится принадлежащая ей пивная, название которой звучит знакомо для русского уха – «Петергоф» (Peter Hof). «Хофброй Фрайзинг» славится своим пшеничным пивом: светлым с обильным дрожжевым осад-



ком Huber Weisse Original и ароматным темным Huber Dunkel.

**HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN («ХОФБРОЙХАУС ТРАУНШТАЙН»).** Бывшая придворная пивоварня в городке Траунштайн основана в 1612 г. курфюрстом Максимилианом I; она одной из первых в Баварии начала варить светлое пиво. В 1806 г. Hofbräuhaus превратилась в обычную бюргерскую пивоварню, и теперь ею владеет и управляет семья Зайлер. За свое белое пиво Hofbräuhaus Traunstein регулярно получает награды Германского сельскохозяйственного общества.





**HOPF («ХОПФ»).** Название этой пивоварни, по-видимому, происходит от немецкого Hopfen (хмель). Находится она в городе Мисбахе (Miesbach), неподалеку от озера Тегернзее. В полном соответствии с названием пиво Hopf очень хмелевое: белое сорта экспорт Weisse Export, темное пшеничное Dunkle Weisse и белый бок Weisser Bock.

**KALTENBERGER BRÄU («КАЛЬТЕНБЕРГЕР БРОЙ»).** Кальтенберг, расположенный примерно в 45 км к западу от Мюнхена, знаменит прежде всего своим классическим баварским замком XIII в. (хотя нынешнее его здание построено в XVII в.). Он находится возле деревушки Гельтендорф (Geltendorf), здесь есть биргартен и ресторан, каждый год в июле проводится пивной праздник с костюмированным рыцарским турниром. Архитектурный стиль замка Кальтенберг позднее был повторен и развит строителем замка Нойшванштайн, возведенного по приказу «безумного» короля Людвига II Баварского. Правнук последнего, принц Луитпольд Баварский, в наши дни управляет пивоварней Kaltenberger Bräu, часто именуемой более пышно – König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg («Пивоварня замка Кальтенберг имени короля Людвига»), продукция которой известна не только в Баварии, но и за ее рубежами. Любопытно, что, хотя Луитпольд является прямым потомком Людвига I, основоположника Октоберфеста, устроители праздника не считают это достаточным основанием для того, чтобы разрешить принцу и его пиву участвовать в фестивале.

Пиво Kaltenberger Bräu можно отведать и в Мюнхене. Например, в биргартене Landsberger Hof в ближайшем мюнхенском пригороде Пазинге (Pasing), на Bodensee Str. 32, в 10 минутах пешком от железнодорожного вокзала (от Мюнхена на электричке по линиям S3, S4, S5, S6 и S8). Или в ресторане и пивном саду Deutsche Eiche рядом со станцией Lochhausen линии S3. Или в просторном Королевском пивном саду Schießstätte под столетними каштанами; имеется также ресторан и спортивный клуб по стрельбе из лука (неподалеку от станции Mittersendling линий S7, S20 и S27).

Впрочем, с пивом этой аристократической пивоварни лучше всего знакомиться в самом замке Кальтенберг: темное König Ludwig Dunkel, белое нефiltroванное Prinzregent Luitpold, темное пшеничное Dunklesweizen, темный бок Dunkel Ritter Bock (по-немецки Ritter – «всадник», «рыцарь»).



### KARG BRAUEREI («КАРГ БРАУЭРАЙ»).

В городе Мурнау (Murnau), где находится эта небольшая, но пользующаяся известностью среди знатоков пивоварня, перед Первой мировой войной жили художники Василий Кандинский и Габриеле Мюнтер. В ее доме (Münter-Haus), который они называли «Русским домом», бывали Франц Марк, Алексей фон Явленский и многие другие художники, создавшие в 1912 г. художественное сообщество Der Blaue Reiter («Голубой всадник»), идеи которого внесли заметный вклад в развитие со-



Дом в Мурнау, где жил и работал Василий Кандинский.





временной живописи. Так что провинциальный Мурнау некоторое время был одним из центров мирового искусства, а MÜNTER-HAUS в наши дни превращен в музей.

В Мурнау имеется несколько пивоварен и пивных ресторанов, и семейная пивоварня Karg Brauerei – самая известная из них. Превосходное светлое пшеничное Karg Weißbier и темное пшеничное Karg Weißbier Dunkel заставляют мюнхенских знатоков совершать путешествие в Мурнау специально для посещения пивного ресторанчика Karg.

**KLOSTERBRAUEREI ANDECHS («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ АНДЕКС»).** Бенедиктинский монастырь Андекс, стоящий на Святой горе над озером Аммерзее, основан в 1455 г., хотя монахи поселились здесь гораздо раньше – и, конечно же, варили пиво. Уже в 1128 г. об этом пиве узнал и «широкий мир»: набожный герцог Бертольд IV распорядился, чтобы его подчиненные ежегодно совершали паломничество в Андекс. Те, понятно, послушались, и монахам пришлось

делиться с ними своим пивом. А в 1274 г. разнеслась весть, будто одна женщина чудесным образом исцелилась в Андексе от слепоты – после этого паломники буквально заполонили монастырь. Пиво монастырской пивоварни пользовались успехом наряду со святыми чудесами.

Окружающие Андекс пивные сады вмещают около 3500 человек; сама пивоварня теперь находится вне территории монастыря, в деревянном здании у подножия горы. Добраться сюда можно пригородным поездом линии S5 до станции Herrsching, а оттуда автобусом 951 или на такси; на гору можно также подняться пешком через парк – около 3 км. Но еще интереснее другой путь – пешеходный и велосипедный «Маршрут короля Людвига» (König-Ludwig Weg); он начинается в Штарнберге (Starnberg) на берегу озера Штарнберг-Зее (в котором Людовиг II утонул при загадочных обстоятельствах), проходит мимо монастыря и заканчивается у сказочно красивого замка Нойшванштайн в Альпах (где Людовиг II скрывался от опостылевшей ему реально-



сти). До станции Starnberg ходит поезд линии S6, а там нужно найти указатели «König-Ludwig Weg» и следовать их указаниям. По пути не стоит отказывать себе в удовольствии выпить пива в придорожных пивных, например в биргартене Maisinger Seehof на берегу небольшого озера. Протяженность всего маршрута около 18 км. При подходе к Святой горе начинается Kalvaria – страстной путь паломников. На территории монастыря похоронен немецкий композитор Карл Орф (Carl Orff), автор «Кармина Бурана»; каждый год в июле здесь проходит музыкальный фестиваль его имени – «Орф в Андексе».

Пивоварня Андекса представляет множество сортов: классическое светлое Andechser Hell, широко известное праздничное светлое Andechser Spezial Hell, темный бок Andechser Dunkel, светлое Andechser Bergbock Hell – мягкое, несмотря на крепость почти 7 % об., темный двойной бок Andechser Doppelbock Dunkel, нефilterованные вайсбиры – светлый Andechser Weißbier Hell и темный Andechser Weißbier Dunkel, которые здесь варят в открытых емкостях.

**KLOSTERBRAUEREI ETTAL («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ ЭТТАЛЬ»).** Очередной монастырь бенедиктинцев (1330) с неременной пивоварней находится поблизости от известных лыжных курортов Гармиш-Партенкирхен и Обер-



аммергау, у подножия горы Этталер-Мандал (Ettaler Mandl, 1634 м) и рядом с самой высокой вершиной Германии – Цугшпитце (2962 м). С другой стороны от Этталер-Мандал расположены замки Нойшванштайн и Линдерхоф (уменьшенная копия Версаля), построенные королем Людвигом II Баварским, который истратил на это немалую часть бюджета всей страны за много лет. Говорят, что король повредился разумом на почве любви к музыке Рихарда Вагнера.

Кроме монастыря здесь есть библиотека, школа, ферма и гостевые домики. Многие строения в этих местах покрыты настенными росписями на христианские сюжеты, которые называются «люфтльмалерай» (Lüftlmalerei). Рядом с монастырем Эттал в 1922–1923 гг. жил русский композитор Сергей Прокофьев. В монастыре производят темное и светлое пиво, пользующееся хорошей репутацией, а также горькие настойки и фруктовый бренди.

**KLOSTERBRAUEREI FURTH («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ ФУРТ»).** В Германии как минимум два города с названием Фурт. Тот, о котором идет речь, находится неподалеку от старой столицы Баварии – города Ландсхута. Пивоварня Klosterbrauerei Furth лишь недолгое время принадлежала монахам, но в ее названии по-прежнему присутствует слово «монастырь» (Kloster). Она выпускает широкую гамму сортов пива, в т.ч. несколько лагеров и очень выразительное белое Edel Weisse.

**KLOSTERBRAUEREI MALLERSDORF («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ МАЛЛЕРСДОРФ»).** С 1618 г. эта монастырская пивоварня исправно снабжала пивом монахов-бенедиктинцев, а с 1891-го ею завладели монахини ордена францисканцев. Пивоварня находится в 120 км северо-восточнее Мюнхена, неподалеку от Штраубинга, где во вторую пятницу августа происходит крупный пивной праздник Гебоденфест (Gäubodenfest). Биргартен при пивоварне закрывается на три недели в августе. Заслуживает внимания светлый лагер Maltersdorf Vollbier Hell.

**KLOSTERBRAUEREI WELTENBURG («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ ВЕЛЬТЕНБУРГ»).** Эта старинная монастырская пивоварня ведет свою историю с XI в. Расположена она в Кельхайме на Asam Str. 32 (в этом же городе находится пивоварня Schneider, известная своим белым пивом; см. ниже). При пивоварне имеется биргартен и пивной ресторан Klosterschenke. Главным достижением Klosterbrauerei Weltenburg является темный лагер Barock Dunkel, а также нефilterованное белое Kloster Hefe Weißbier.



**KLOSTERBRÄUHAUS URSBERG («КЛОСТЕР-БРАУЭРАЙ УРСБЕРГ»).** Принадлежащая женскому монастырю пивоварня находится неподалеку от города Крумбах, в 45 км западнее Аутсбурга. Она совсем небольшая, но выпускает полный набор сортов баварского пива, при ней имеется пивной сад. Бок Aloisius, носящий имя основателя монастыря, варят сезонно; пользуется известностью осеннее пиво Zwickelbier.

**KNEITINGER («КНАЙТИНГЕР»).** Эта пивоварня в Регенсбурге принадлежит детскому благотворительному фонду. Первая бочка с ее пивом была откупорена в 1870 г., в таверне на Arnulf Platz 3, которая работает и сегодня.



У Kneitingер имеется также пивной погреб на Galgenberg Str. 18. Классический сорт этой пивоварни – темный бок.

**RAUCHENFELSER STEINBIER («РАУХЕНФЕЛЬЗЕР ШТАЙНБИР»).** Штайнбир («каменное пиво») в старину варили бросая в варочный котел раскаленные добела камни. К такой технологии прибегали вынужденно, поскольку котлы тогда представляли собой просто деревянные бадьи. К жизни этот прием возвратил в 1982 г. предприниматель Герд Боргес (Gerd Borges), открывший пивоварню в Нойштакте. Позже производство «каменного пива» было переведено в городок Альтенмюнстер, в 25 км западнее Аутсбурга. Боргес утверждает, что его технология очень похожа на старинную: сначала сусло доводят почти до кипения обычным путем, а затем в него опускают раскаленные камни, что вызывает частичную карамелизацию сахаров. Остывшие камни, покрытые карамелью, помещают в емкости, где пиво до-

зревает, в результате чего пиво вновь начинает активно бродить. Цвет у него получается очень насыщенным, а крепость вполне обычная – около 4,5–5 % об.

Пиво, выпускаемое под маркой Rauchenfelser Steinbier, готовят из ячменного и пшеничного солода поровну; пиво под маркой Rauchenfels Steinweizen варят из смеси, в которой 60 % составляет пшеничный солод. Кроме того, предлагается черное пиво Altenmünster Brauer-Bier Urig Schwarz, лагеры пльзеньского типа: Altenmünster Urig Würzig и Altenmünster Hopfig Herb, а также темный лагер Jubelbier.

**RIEDENBURGER BRÄUHAUS («РИДЕНБУРГЕР БРОЙХАУС»).** Семейная пивоварня с пивным садом, принадлежащая семье Кригер (Krieger), находится, как следует из названия, в Риденбурге, в 16 км от Кельхайма, в живописной долине Альтмюльтал между Регенсбургом и Нюрнбергом (в Риденбурге есть еще одна пивоварня – Riemhofer). Управляющий «Риденбургером» Михаэль Кригер производит уникальное «историческое» пиво по старинным рецептам, используя редкие злаки, которые применялись еще в древности.

Белое пиво Benediktiner Plankstetten Dinkel готовят с добавлением спельты (по-немецки Dinkel), злака, родственного пшенице; оно получается светло-оранжевого оттенка, с лимонным ароматом и сладковатым «кондитерским» вкусом. В пиво Riedenburger Edel Bier добавляют разновидность спельты под названием Einkorn (айнкорн, пшеница-однозернянка). Еще одно необычное пиво, Riedenburger Emmer Bier, варят с добавлением пшеницы сорта «эммер», спельты и айнкорна, хотя основу составляет ячменный и пшеничный солод. Пиво 5-Korn Ur Bier готовят из пяти видов зерна – ячменя, пшеницы, эммера, спельты и айнкорна; у этого «пентагона» красновато-коричневый цвет и фруктово-персиковый аромат. Впрочем, здесь выпускают и вполне обычный светлый лагер Pils. Вся продукция пивоварни экологически чистая и снабжена знаком «Bio».

**SCHLOSS AU HALLERTAU («ШЛОСС АУ ХАЛЛЕР-ТАУ»).** Городок Ау расположен на Немецкой хмелевой дороге (Deutsche Hopfenstraße), идущей из Мюнхена через Фрайзинг и далее на север к Дунаю, в самом сердце хмелеводческого района Халлертау. Пивоварня в замке Ау основана в 1590 г., хотя нынешнее здание замка построено в середине XIX в., а здание пивоварни еще моложе. Здесь варят Auer Pils – светлый лагер, который после розлива по бутылкам называется Вессо (это название образовано от имени владельца пивоварни Beck von Pessoz), темный лагер



Dunkel, пшеничное пиво Holledauer Weisses и нефильтованное белое Naturtrübes Hefe-Weissbier.

**SCHLOSS ODELZHAUSEN («ШЛОСС ОДЕЛЬХАУЗЕН»).** В замке Одельхаузен (западнее Мюнхена, примерно 25 км не доезжая Аугсбурга), как и во многих небольших городках и деревнях в окрестностях Мюнхена, традиционно варят солодовые лагеры, в т.ч. светлый Traditions-Hell. Также здесь сезонно выпускают двойной бок Operator – своим названием это пиво намекает вовсе не на хирургию или какие-то иные зловещие операции, а на мюнхенскую оперу.

**SCHLOSSBRAUEREI STEIN («ШЛОССБРАУЭРАЙ ШТАЙН»).** Чтобы понять и почувствовать условия возникновения баварского лагеря, очень полезно побывать в этой живописной пивоварне, расположенной в замке на горной речке Траун. Раньше здесь добывали соль. Пивные погреба, где летом в прохладе дозревали лагеры, вырублены в скале, стоящей на границе с Австрией. Собственно, замков здесь два: один на вершине горы, второй – внизу. Пивоварня выпускает всего две марки пива: мартовское Märzen и темный лагерь Dunkel.

**THURN UND TAXIS («ТУРН УНД ТАКСИС»).** Эта пивоварня в Регенсбурге когда-то принадлежала королев-

ской семье, имевшей среди своих титулов два географических указания, составивших название предприятия. А еще раньше пивоварней последовательно распоряжались монастыри кармелитов и иезуитов. В 1997 г. ее приобрел мюнхенский «Пауланер». Пиво Thurn und Taxis можно отведать в пивной Zur Bräuschänke на Galgenberg Str. 3. Самую известную здешнюю марку Roggenbier готовят с добавлением ржи (рожь по-немецки – Roggen); ферментируют это пиво дрожжами для вайсбира.



**WEIHENSTEPHAN («ВАЙЕНШТЕФАН»).** Одна из главных пивных достопримечательностей планеты – старейшая в мире действующая пивоварня – находится на территории бывшего монастыря Вайенштефан на окраине Фрайзинга. Согласно сохрани-

вшимся документам, пиво здесь варят по меньшей мере с 1040 г. Пальму первенства у Weihenstephan оспаривает монастырская пивоварня Klosterbrauerei Weltenburg, основанная в 1050 г. (см. выше).





В настоящее время Weihenstephan является государственным предприятием – полное название Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan. С 1999 г. пивоварней управляет Йозеф Шредлер (Dr. Josef Schrädler). Здесь же, в старинных монастырских зданиях, размещается пивоваренный факультет Мюнхенского университета, а по соседству – биотехнологические и микробиологические лаборатории.

На пивоварне проводятся экскурсии, но только на немецком языке. Добраться сюда можно поездом линии S1 (будьте внимательны: надо садиться в вагон с указателем «Freising», так как часть состава S1 сворачивает в новый аэропорт Мюнхена), а от станции прогуляться пешком (около получаса) либо воспользоваться автобусами 514, 615, 637 и 638 или такси.

Weihenstephan снабжает своей продукцией пивной сад и ресторан, расположенный в здании пивоварни, а также поставляет пиво торговцам: лагер Weihenstephaner Original, экспорт Export Tradition, несколько марок белого пива – игристое нефilterованное Hefeweissbier, темное Hefeweissbier Dunkel и фильтрованное Kristall Weissbier.

**WEISSBIERBRAUEREI G. SCHNEIDER & SOHN («ВАЙСБИРБРАУЭРАЙ Г. ШНАЙДЕР и СЫН»).** Как уже говорилось, семья Шнайдер вошла в историю пивоварения благодаря тому, что спасла от исчезновения белое пиво в те времена, когда оно вышло из моды. Сегодня уже шестое поколение Шнайдеров продолжает специализироваться на выпуске этого сорта на своей пивоварне Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn в Кельхайме. Легендарная карьера этой семьи началась тогда, когда первый из Шнайдеров был приглашен в управляющие мюнхенским «Хофброем». В XIX в. Шнайдер построил пивную на улице Am Tal, она и сегодня потчует посетителей пивом семейной пивоварни.

С 1872 г., по специальному разрешению короля Людвига II, Schneider выпускает только пшеничное пиво: нефilterованное светлое Weizen Hell, темный бок Aventinus, а также, пожалуй, лучшее пиво Шнайдеров – Schneider Weisse Original.

## Северная Бавария

Северная Бавария включает четыре области, которые вошли в состав Баварии всего два столетия назад, по-



сле наполеоновских войн. На северо-западе – Нижняя Франкония (Unterfranken) с административным центром в Вюрцбурге, на северо-востоке – Верхняя Франкония (Oberfranken) с центром в Байройте. Средняя Франкония (Mittelfranken), с центром в Нюрнберге, расположена в средней части и на западе Баварии. Наконец, область Верхний Пфальц (Oberpfalz), с центром в Регенсбурге, протянулась от Средней Франконии до границы с Чехией.

Верхняя Франкония имеет самую высокую в мире плотность пивоваренных предприятий на единицу площади – их здесь более 200, больше, чем в Англии и Бельгии вместе взятых. Франконцы, составляющие большинство населения Северной Баварии, не похожи на баварцев из южных областей: они более молчаливы и явно себе на уме. Пиво они предпочитают пить из полулитровых бокалов, в маленьких пивных, а вовсе не литровыми кружками в биргартенах на открытом воздухе или в огромных павильонах, как это принято на юге (впрочем, литровые керамические кружки здесь тоже встречаются). Да и язык местных жителей разнится с общепаварским.

Неофициальная столица пивоварения Северной Баварии – Бамберг, основанный 1000 лет назад, который почти официально называют «пивным городом» (Bierstadt



Bamberg). Восточнее Бамберга, в Кульмбахе (тоже в Верхней Франконии), находится крупнейшее пивоваренное предприятие Баварии – концерн Kulmbacher. В пригороде Кульмбаха археологи обнаружили «пивные амфоры» – самое древнее свидетельство почти 3000-летней истории кельтского пивоварения в Европе; эти сосуды можно увидеть здесь же, в Баварском музее пивоварения.

Даже беглый обзор всех пивоварен Северной Баварии – не в человеческих силах. Например, в одном только маленьком Амберге (Нижний Пфальц) целых девять предприятий промышленного масштаба, и Амберг отнюдь не исключение, а скорее правило. Многочисленные семейные и «крестьянские» пивоварни Северной Баварии вполне успешно конкурируют на местном рынке с мюнхенскими, поскольку их продукция гораздо богаче и разнообразнее, чем почти стандартное пиво больших промышленных пивоварен. К чужакам в этих местах относятся настороженно, но лед недоверия сломать нетрудно: достаточно сообщить своим собеседникам (ничуть не кривя душой), что здешнее пиво вкуснее мюнхенского.

Традиционное франконское пиво называется Ungespundet-Hefetrüb, т.е. темное, с естественной дрожжевой взвесью и почти не карбонизированное, так как созревает оно в незакупоренных бочках, поэтому углекислый газ преспокойно улетучивается. Именно так делали лагеры в Мюнхене несколько столетий назад. А сегодня во Франконии мутное нефilterованное пиво является уникальным специалитетом – Bierspezialität.

К сожалению, эта ситуация медленно, но верно меняется: мировые пивоваренные гиганты постепенно скупают мелкие производства, после чего последние, как правило, перестают существовать. Небольшая деревенская пивоварня приносит гроши, а с точки зрения бухгалтерии выглядит скорее как хобби, нежели как бизнес. Но главная беда даже не в финансовых проблемах – многим пивоварам просто некому передать свое дело, молодежь не хочет заниматься этим тяжелым и «несовременным» ремеслом: жара, ручной труд, допотопная кустарная «техника».

Вместе с тем трудные времена «крестьянского» пивоварения удивительным образом сопровождаются поклонением со стороны урбанистической цивилизации: пивные паломники регулярно приезжают в эти места, чтобы насладиться превосходным и неповторимым пивом.

**ALTSTADHOF («АЛЬТШТАДХОФ»).** Бывшая придворная пивоварня Нюрнберга расположена на Berg Str. 19, неподалеку от ворот Tiergärtnertor в городской крепостной стене и дома-музея художника Альбрехта Дюрера. Основана она в начале XVII в. Говорят, что уже в XIV столетии в горе, на которой возвышается нюрнбергский замок, были пивные погреба. В 1983 г. здесь был устроен небольшой пивной ресторан, где пиво варят на глазах у публики. Altstadt Hof использует старинное пивоваренное оборудование или в точности его повторяющее: деревянные бродильные чаны, открытые охладители, дубовые бочки для созревания.

Пиво не проходит фильтрацию и разливается прямо из бочки. Дрожжи поставляют «органическая» пивоварня Neumarkter Lammsbräu (см. ниже), прочие ингредиенты тоже экологически чистые. Здесь варят светлый лагерь Helles, аппетитный бок Bock и черное пиво Schwarzbier.

**BARNIKEL («БАРНИКЕЛЬ»).** Эта небольшая пивоварня расположена в окруженной фермами деревне Херрнсдорф, в 13 км южнее Бамберга. Работает она в помещении бывшего амбара. Пиво разливают в бутылки с фарфоровой пробкой на проволочном замке (Bügelflasche), четыре сорта – светлое, темное, пшеничное и копченое.



**BRAUEREI GEBR. MAISEL («БРАУЭРАЙ ГЕБР. МАЙЗЕЛЬ»).** При пивоварне «Братья Майзель» (Байройт, Верхняя Франкония) имеется музей пивоварения и бондарного ремесла – Maisel's Brauerei & Büttner-Museum, – расположенный в здании пивоварни 80-х годов XIX в. (об экскурсии лучше предварительно договориться, <http://www.maisel.com>).

«Майзель» специализируется на пшеничном пиве: продающееся не только в Германии, но и на экспорт (под маркой Maisel's Weisse Original) нефilterованное Hefe-Weiss, которое бродит на смеси верховых и низовых дрожжей, затем проходит кройзенизацию и созревает в бутылке; темное Maisel Weiss Dunkel; фильтрованное Weizen Kristall-Klar, игристое и напоминающее шампанское; верховое пиво Dampfbiere, навевающее воспоминания о временах основания пивоварни; пшеничный бок Weizenbock и безалкогольное Kritzenthaler.





**BRAUEREI FALTER («БРАУЭРАЙ ФАЛЬТЕР»).** Эта пивоварня (Хоф, Верхняя Франкония) варит пиво с 1734 г. Первоначально она называлась Schloßbrauerei Unterkotzau, а в 1935 г. ее владельцем стал Алоиз Фальтер (Alois Falter),

давший предприятию свое имя. После его кончины (1978) и по сей день пивоварней управляет его сын Вернер Фальтер (Werner Falter).

В маленьком городке Хоф (население 50 тыс. человек) имеется пять пивоваренных предприятий, однако продукция Falter не теряется среди этого изобилия. «Фальтер» первым в Хофе начал варить белое пиво; в настоящее время он выпускает 11 наименований, в т.ч. нефilterованный темный лагер Keller-Bier и пльзеньское Pils.

**BRAUEREI GREIFENKLAU («БРАУЭРАЙ ГРАЙФЕНКЛАУ»).** Согласно сохранившимся налоговым документам, эта бамбергская пивоварня ведет свою историю по меньшей мере с 1585 г. Свое название, означающее «Когтистая лапа грифа», пивоварня получила по гербу владельцев (1719), который украшал пивную и на котором присутствовала эта когтистая птичья конечность. «Грайфенклау» расположена на Laurenziplatz 20, управляет ею Зигмунд Брокхард (Sigmund Brockhard). Сезонно здесь варят бок, а постоянно предлагают светлый лагер Greifenklau Lager.

**BRAUEREI SPEZIAL («БРАУЭРАЙ ШПЕЦИАЛЬ»).** Старейшая из пивоварен Бамберга, выпускающая копченое пиво. Основана она в 1536 г. и до сих пор остается в собственности семьи основателей (нынешний управляющий — Кристиан Мерц, Christian Merz). Пивная Zum Spezial находится на Obere Königstr. 10, напротив другой известной пивной Fässla (см. ниже). В Spezial тщательно поддерживается особая атмосфера уюта — Gemütlichkeit; как и в старину, здесь сдаются комнаты постояльцам. Кроме ресторанчика при пивоварне есть пивной сад и солодовня, где готовят копченый солод.

Самый ходовой продукт Spezial — темное копченое пиво, которое здесь называют просто Lager. Еще более вкусное пиво скромно именуется Märzen (мартовское). Традиционный франконский лагер Ungespundetes дозревает в незакупоренной (назашпунтованной) бочке. В ноябре появляется крепкий копченый бок Wock. Имеется также



белое копченое Weissbier, содержащее легкую дрожжевую взвесь.

**BRAUEREI WAGNER («БРАУЭРАЙ ВАГНЕР»).** Семейная пивоварня Вагнеров находится на главной улице городка Кеммерн (Kemmern), примерно в 10 км к северу от Бамберга. Предприятие было основано в 1788 г. прапрадедом нынешнего владельца. В пивной Wagner 60 посадочных мест, а также 120 в биргартене и еще 20 мест в маленькой гостинице над рестораном. Пиво варят здесь же, в бутылкованном виде его продают под маркой Wagner-Bräu Kemmern.

Выпускается пять сортов: светлый лагер Pils, мартовское Märzen, черный лагер Schwarzbier, особый франконский лагер Ungespundete Keller — его наливают прямо из бочки, в которой он дозревал (есть и бутылкованная версия), и нефilterованное пшеничное Hefeweizen — оно дозревает только в бутылках.

**BÜRGER-BRÄU HOF («БЮРГЕР-БРОЙ ХОФ»).** Вторая пивоварня из пяти, имеющих в Хофе (о пивоварне



Falter в этом же городе см. чуть выше). Bürger-Bräu располагает собственным музеем пивоварения (Brauereimuseum Hof), где представлено старое оборудование пивоварни, использовавшееся более века назад. Здесь же, в бистро, подают свежее пиво. Особого внимания достойно пльзенское Edel-Pilsener, а также пшеничное Weizen.

**DREI KRONEN («ДРАЙ КРОНЕН»).** В маленьком городке Меммельсдорф, в 10 км на северо-восток от Бамберга, есть пивной ресторанчик «Три короны» (Drei Kronen), принадлежащий Гансу-Людвигу Штраубу. Здесь предлагают темное нефilterованное копченое пиво Dunkel Kellerbier Stöffla, которое варят на маленькой пивоварне, и блюда местной кухни, в т.ч. соусы на основе копченого пива.



**FÄSSLA («ФЕССЛА»).** Эта пивоварня открылась в Бамберге почти сразу по завершении Тридцатилетней войны, в 1649 г. Она расположена на Obere Königstr. 19–21; как и в старину, пивная объединена с постоялым двором.

Название пивоварни означает «Маленькая бочечка». Через улицу от Fässla находится пивная Zum Spezial, о которой речь шла выше, так что можно курсировать туда-сюда – очень приятно и познавательно. А пройдя вглубь пивной Fässla, вы попадете в крытый дворик – Schwemm.

Fässla предлагает фирменный лагер Fässla Lagerbier, пльзенское Gold-Pils, мартовское пиво Zwergla, темный двойной бок Bambergator – самое крепкое пиво в Бамберге, 8,5% об., а также светлое нефilterованное пшеничное Wieszla Hell.

**HOFMARK («ХОФМАРК»).** В Богемии, Верхней Франконии и Верхнем Пфальце воду для производства светлых лагеров, очень мягкую и чистую, берут из источников, имеющих под собой общее гранитно-кварцевое основание. В городе Хам (Cham), в 20 км от чешской границы, есть пивоварня, которая под маркой Das Feine Hofmark производит две вариации пива, весьма похожего на оригинальное Pilsner Urquell, – мягкий лагер Würzig Mild и чуть более горький Würzig Herb. Последние 200 лет этой пивоварней управляет семья Хофмарк, а основана она была в 1590 г. В ее ассортименте также фilterованное белое пиво Kristall Weisse и темное пшеничное Dunkle Weisse. Недавно «Хофмарк» начала выпускать органическое (экологически чистое) пиво Öko Premium.

Вообще, пивовары этой местности представляют большой интерес. Маленькие пивоварни имеются почти во всех населенных пунктах национального парка Баварский Лес (Naturpark Bayerische Wald), подступающего к самой границе с Чехией. Надо сказать, что после отмены «железного занавеса», с границы здесь исчезли все заборы, так что местные жители почти не обращают на нее внимания. Кстати, от баварского Хама до богемского Пльзеня около 80 км – меньше, чем от Москвы до Серпухова.

**HUMMEL («ХУММЕЛЬ»).** Чуть севернее Бамберга, в деревне Меркендорф, небольшая крестьянская пивоварня Hummel варит копченое мартовское пиво Räucherla.

**KAISERDOM BRAUEREI («КАЙЗЕРДОМ БРАУЭРАЙ»).** Копченое пиво в Бамберге производят несколько пивоварен, но большинство из них совсем невелики. Самая крупная бамбергская пивоварня Kaiserdom Brauerei, расположенная на северо-западной окраине города, тоже временно варит мартовский раухбир, продаваемый исключительно на экспорт (для местного рынка выпускается пиво более массового спроса). Рядом с пивоварней, в пригороде Гауштаат (Gaustadt) на Hauptstr. 26, имеется ресторан и постоялый двор Kaiserdom Brauerei Gasthof und Hotel, а в самом Бамберге, на Urban Str. 18, – пивная, принадлежащая пивоварне. Здесь можно отведать, например, темный лагер сорта экспорт Alt-Bamberger Dunkel.

**KARL FISCHER («КАРЛ ФИШЕР»).** Эта крошечная крестьянская пивоварня Верхней Франконии, каких здесь имеется множество, носит имя владельца. Расположена она в деревне Гройт (Greuth), в 7 км южнее Бамберга. Здесь можно выпить не только Lager, но и копченое пиво Rauchbier. В отличие от городских питейных заведений, здешняя пивная работает только по пятницам (с полудня) и воскресеньям.

**KEESMAN («КЕЗМАН»).** Пивная Keesman в Бамберге (на Wunderburg 5) основана в 1867 г. Она и поныне принадлежит семье основателя. Пивоварня выпускает пиво практически всех основных баварских сортов, среди которых стоит отметить светлый лагер Herren-Pils.

**KLOSTERBRÄU BAMBERG («КЛОСТЕРБРОЙ БАМБЕРГ»).** Самая старая пивоварня Бамберга – монахи варили здесь пиво с 1533 г. В 1851-м Klosterbräu Bamberg стала семейным предприятием. Здание пивоварни в стиле «фахверк», с баром и биргартеном (на Mühl Brücke 3) – одно из старейших в Бамберге. Продукция Klosterbräu обладает выдающимися характером, наводящим на мысль, что пи-





воварение все-таки более искусство, чем ремесло: темное («коричневое») пиво Klosterbräu Braunbier, черное пиво с экзотическим названием Ächd Bambärchä Schwärzla, светлый лагер Bamberger Gold Lager и лагер пльзеньского типа Bamberger Gold Pils.

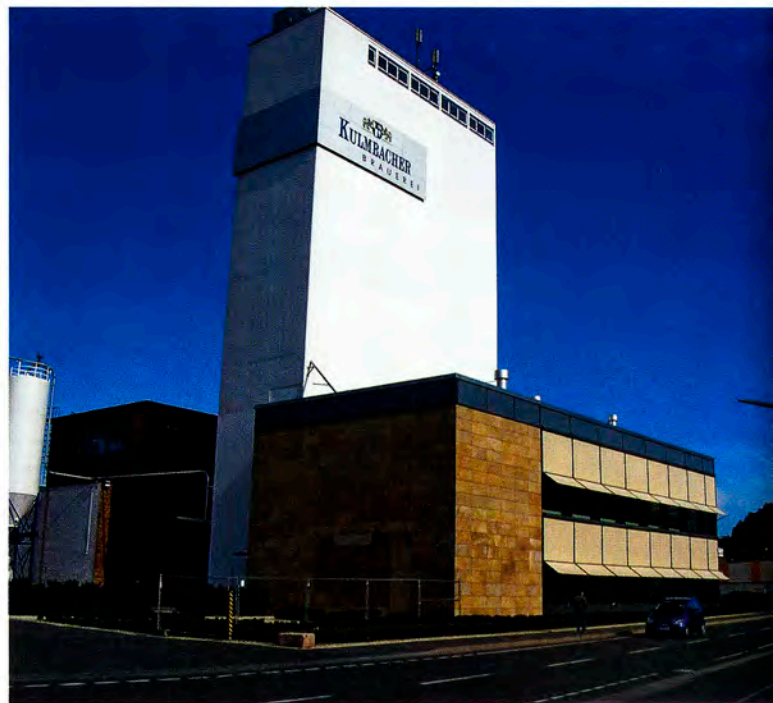
**KLOSTERBRAUEREI KREUZBERG («КЛОСТЕР-БРАУЭРАЙ КРОЙЦБЕРГ»).** Монастырская пивоварня братьев-францисканцев, основанная в 1731 г., находится в городке Бишофсхайм (Bischofsheim, Нижняя Франкония) на территории природного парка Рён (Naturpark Rhön), в 20 км от города Бад-Нойштадт. Гора Кройцберг (928 м), давшая название монастырю и пивоварне, входит в горную гряду Рён (Rhön); эти места очень популярны у пешеходных и велосипедных туристов. При монастыре имеется небольшая гостиница; горячая пища здесь подается в обед, а по вечерам – домашний монастырский сыр; пивная закрывается

в 20.00. Пивоварня предлагает темный лагер Echtes Klosterbier.

**KLOSTERBRAUEREI MÜNNERSTADT («КЛОСТЕРБРАУЭРАЙ МЮННЕРШТАДТ»).** Эта пивоварня в городке Мюннерштадт принадлежит монахам-августинцам, основавшим свой монастырь (1831) в горах Рён (Нижняя Франкония) на полпути между городами Бад-Киссинген и Бад-Нойштадт. Klosterbrauerei Münnerstadt слана в аренду семье, которой принадлежит пивоварня Rother Bräu (см. ниже) в деревне Хаузен под Бад-Нойштадтом. Пиво варят и выдерживают до полного созревания в Мюннерштадте, а по бутылкам разливают в Хаузене. Продукция пивоварни включает ароматный Lager, мартовское пиво Urstoff и двойной бок Doppelbock.



**KULMBACHER BRAUEREI («КУЛЬМБАХЕР БРАУЭРАЙ»).** Совсем небольшой городок Кульмбах в Верхней Франконии (население менее 30 тыс. человек) иногда называют всемирной столицей пива – здешняя традиция пивоварения отсчитывается с 1349 г. Есть в Кульмбахе и собственный пивной фестиваль: каждый год в последнюю субботу июля начинается «Кульмбахская пивная неделя»





(Kulmbacher Bierwoche) – в центре города воздвигают пивные павильоны и пиво льется рекой. В прошлом, когда население Кульмбаха составляло всего 5 тыс. человек, в городе уже было 25 пивоварен и 15 солодовен. В наши дни в Кульмбахе находится крупнейшее в Баварии пивоваренное предприятие Kulmbacher Brauerei AG. Компания была создана на базе пивоварни Kulmbacher Reichelsbräu, основанной в 1846 г. Иоганном Вольфгангом Райхелем (Johann Wolfgang Reichel).

Kulmbacher Brauerei ежегодно выпускает миллионы гектолитров пива практически всех баварских сортов. Ее продукция экспортируется во многие страны мира, в т.ч. в Африку и Южную Америку. Компании принадлежат торговые марки Kulmbacher, EKU, Mönchshof и Kapuziner, а с недавних пор – пивоварня Scherdel в городе Хоф (см. ниже). Акционерное общество также объединяет в холдинг ряд пивоварен Баварии и Саксонии. Кроме того, компания курирует крупнейший в Баварии музей пивоварения при бывшей монастырской пивоварне Mönchshof (см. ниже) на окраине Кульмбаха.

Под маркой Kulmbacher выпускаются светлый лагер пльзенского типа Premium Pils, низкокалорийное пиво Leicht, безалкогольное Alkoholfrei, мартовское Festbier, экспорт Export, светлый лагер Lager Hell и ледяной бок

Eisbock – последний варят нерегулярно, обычно к весеннему празднику Starkbierzeit. В свое время пивоварня Reichelsbräu славилась «ледяным» пивом (Eisbier) Bayrisch G'frohrs, которое выпускают и теперь, но редко.

Торговая марка EKU принадлежит «Кульмбахеру» с 1996 г. Аббревиатура «EKU» означает Erste Kulmbacher Unionbrauerei – «Первый кульмбахский союз пивоваров». В этот союз пивоварни города объединились в 1872 г. Пожалуй, самая известная марка из семейства EKU – двойной бок EKU 28, наверное самый крепкий сорт в мире. Прежде он назывался Kulminator Urtyp Hell. Это пиво варят из сусла начальной плотности 28 % (что отражено цифрами в названии), а его крепость достигает 13,5 % об. Оно созревает в течение 9 месяцев, временами подвергаясь замораживанию, однако EKU 28 не относится к сорту «ледяной бок». Другие известные марки: EKU Pils – светлый лагер пльзенского типа, EKU Export – лагер сорта экспорт, EKU Hell – светлый баварский лагер, EKU Festbier – мартовское праздничное пиво, которое в Кульмбахе принято пить во время ежегодной пивной недели, EKU Radler – «пиво велосипедистов», смесь светлого лагера и лимонада; такая же смесь, но с колой вместо лимонада, выпускается под маркой EKU Cola-Bier.

**KULMBACHER KOMMUNBRÄU («КУЛЬМБАХЕР КОММУНБРОЙ»).** Эта кульмбахская минипивоварня нового поколения расположена в здании бывшей мельницы на Grünwehr 17. Здесь в пивном баре всегда имеется темное Braunbier; сезонно варят две марки пива бок под игривыми названиями Delirium и Deflorator, а также каждый месяц предлагают какой-то особый сорт.

**MAHR'S-BRÄU («МАРС-БРОЙ»).** Уютная бамбергская (Wunderburg 10) пивоварня с «деревенским» пивным садом основана в 1602 г., а официально зарегистрирована в 1895-м как предприятие семьи Михель (Michel). Пивная Mahr's-Bräu-Keller расположена на Oberer Stephansberg 36, пиво сюда доставляют на конных повозках. Пивоварня выпускает специальный франконский сорт Ungespundet-Hefetrüb – нефильтованный темный лагер, который дозревает в незакупоренных бочках и поэтому почти не содержит углекислого газа (это пиво часто обозначается просто одной буквой – U); пльзенское Pilsner; баварский светлый лагер Hell; сезонный сорт Der Weisse Bock – пшеничный бок, традиционное пиво масленичного карнавала и Великого поста; нефильтованное белое Weisse, которое бродит на верхо-





вых дрожжах и дображивает в бутылке; еще один сезонный сорт Gig – темное мартовское.

**MAISEL BAMBERG («МАЙЗЕЛЬ БАМБЕРГ»).** Небольшая промышленная пивоварня, основанная в 1894 г. Если ехать в Бамберг поездом из Нюрнберга, ее можно увидеть из окна вагона. Пивоварня имеет собственный биргартен на Moos Str. 32 и пивную Zum Sternla на Lange Str. 46, которая существует здесь с 1380 г. «Майзель» предлагает множество сортов пива, в т.ч. превосходно охмеленное и умеренно карбонизированное Kellerbier.



**MÖNCHSHOF-BRÄU («МЁНХСХОФ-БРОЙ»).** Бывшая монастырская пивоварня Mönchshof открыта

монахами-капуцинами на окраине Кульмбаха (Верхняя Франкония) в 1349 г. и с тех пор никуда не переезжала. В 1791 г. пивоварня стала семейным предприятием, а в 1984-м была приобретена компанией Kulmbacher Reichelsbräu и в настоящее время входит в крупнейший баварский пивной концерн Kulmbacher Brauerei AG. При пивоварне есть ресторан (кроме всего прочего, здесь проводятся семинары, собрания и семейные торжества), а также пивная, монастырский погребок и биргартен.

Рядом с пивоварней находится крупнейший в Баварии пивной музей Bayerisches Brauereimuseum Kulmbach, среди экспонатов которого можно увидеть знаменитые «пивные амфоры», обнаруженные в этих местах в 30-х гг. XX в. – старейший памятник европейской культуры пивоварения. При музее действует небольшая пивоварня, где все оборудование (бродильные чаны, варочные котлы и др.) имеет стеклянные стенки – пиво рождается в буквальном смысле на глазах изумленной публики. После завершения осмотра можно отведать готовую продукцию – порция пива Krüglа входит в стоимость билета, а стакан с символикой музея остается посетителю на память.



Под торговой маркой Kapuziner выпускается широко известное пшеничное пиво Kapuziner Weißbier, экспортируемое во многие страны. В настоящее время семейство Kapuziner Weißbier

включает: нефильтрованное пиво верхового брожения Mit Feiner Hefe; фильтрованное Kristall Weizen; черное Schwarz-

Mit Feiner Hefe – темное пиво верхового брожения с классическим характером белого пива; легкое нефильтрованное Leight-Mit Feiner Hefe – низкокалорийное (135 ккал в 0,5 л); безалкогольное нефильтрованное Alkoholfrei-Naturtrüb – низкокалорийное (90 ккал в 0,5 л); сезонное зимнее Kapuziner Winter-Weißbier – сваренное из пшеничного и ячменного солода, подвергнутого особому обжариванию до коричневого цвета. Если вы окажетесь в Mönchshof в первой половине дня, то белое пиво лучше всего заказать в составе классического баварского завтрака Brotzeit: кружка пива Frühschoppen, парочка белых сосисок Weißwürsten со сладкой горчицей и соленый кренделек Breze.

Из продукции пивоварни Mönchshof-Bräu стоит также попробовать разливной светлый нефильтрованный лагер Mönchshof Kellerbier, который следует пить из глиняной кружки; светлый лагер Maingold Landbier, бутылки которого закрываются проволочным (бугельным) замком. «Мёнхсхоф» особенно гордится своим темным пивом: во времена разделенной Германии, когда оно почти вышло из моды, черное пиво Mönchshof Schwarzbier было единственным представителем этого сорта в ФРГ. Кроме того, здесь выпускают лагер пльзеньского типа Mönchshof Original Pils.



**NEUMARKTER LAMMSBRÄU («НОЙМАРКТЕР ЛАММС-БРОЙ»).** Эта семейная пивоварня с 1628 г. варит пиво в городке Ноймаркт (Верхний Пфальц), примерно в 40 км на юго-восток от Нюрнберга. «Ламмсброй» известен по всей Баварии благодаря

своему органическому пиву (выпускается с маркировкой «Bio»). Новое поколение владельцев занялось производством такого пива в 80-х гг. XX в., оповестив поставщиков ячменя и хмеля о своем намерении выпускать экологически чистый продукт. Понадобилось около четырех лет, чтобы фермеры научились выращивать урожай только на органических удобрениях; затем пивовары экспериментировали еще несколько лет, пока не достигли желаемого результата. Сегодня они не просто следуют «Заповеди чистоты», но доводят эту практику до логического завершения на самом современном научном уровне. Подобная настойчивость вознаграждается устойчивым спросом на продукцию Lammsbräu: светлый лагер Helles, пльзеньское Pilsner,



черное пшеничное Schwarze Dunkles Weizen, легкое Schankbier (крепость 2,4% об.), традиционное темное Dunkel, а также «историческое» пшеничное пиво Dinkel, которое готовят с добавлением солода из спельты, как это делали пивовары древности.



**ROTHER BRÄU («РОТЕР БРОЙ»)**. Пивоварня Rother Bräu в деревне Хаузен (Нижняя Франкония) принадлежит той же семье, которая управляет монастырской пивоварней Klosterbrauerei Münnerstadt (см. выше). «Ротер Брой» выпускает органическое пиво

(Bio), используя только экологически чистые солод и хмель. Заслуживает внимания оригинальное экологическое пльзеньское Öko Ur-Pils.

**SCHÄFFBRÄU («ШЕФФБРОЙ»)**. Эта пивоварня находится в городке Тройхтлинген (Treuchtlingen), в 40 км южнее Нюрнберга. Schaffbräu известен пивом под названием «Праздник пожарных»: темный двойной бок Schaff-Feuerfest выдерживают 1–1,5 года, пока он не приобретет «огненную» крепость в 10% об. Его выпускают ограниченным тиражом в запечатанных воском и пронумерованных бутылках.



**SCHERDEL («ШЕРДЕЛЬ»)**. Крупнейшая пивоварня города Хоф Privatbrauerei Scherdel Hof GmbH & Co. KG основана в 1610 г. местным пивоваром, пекарем и трактирщиком Генрихом Шерделем (Heinrich Scherdel). Официально пивоварня

была зарегистрирована в 1831 г. Маттеусом Шерделем (Matthäus Scherdel), который первым из пивоваров Хофа наладил регулярные поставки своей продукции в Саксонию и Пруссию, чем прославил хофское пиво далеко за пределами Баварии. Сегодня предприятием управляет уже пятое поколение Шерделей. С октября 2003 г. Scherdel входит в состав холдинга Kulmbacher Brauerei AG.

Пивоварня выпускает 13 сортов пива: пльзеньское Scherdel Premium Pilsner; еще один вариант пльзеньского Scherdel Edelhell Pilsner, который варят с хмелем сорта Tettnanger; черное Schwarzes Scherdel, также относящееся к классу premium; нефильтрованное светлое пшеничное Scherdel Helle Weisse; темное пшеничное Scherdel

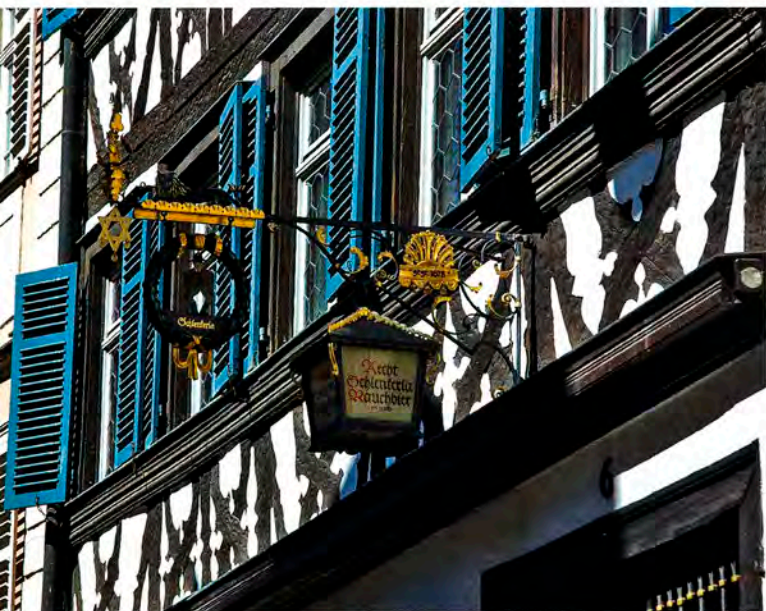


Dunkle Weisse; классическое фильтрованное пшеничное Kristall Weizen; легкое пшеничное Leichte Weisse; светлый лагер Scherdel Edelhell, выпускаемый в бутылке с бугельным замком; традиционный лагер Scherdel Lager; двойной бок Doppelbock; легкое Scherdel Light; безалкогольное Scherdel Free и пивная смесь с лимонадом Scherdel Radler.



**SCHLENKERLA/HELLERBRÄU («ШЛЕНКЕРЛА»/«ХЕЛЛЕРБРОЙ»)**. Пивная пивоварни Brauerei Heller расположена в центре Бамберга, на Dominikaner Str. 6. Эта пивная – подлинная Мекка любителей пива. Именно





здесь предлагают разливное (из бочки) копченое пиво под маркой Aecht Schlenkerla Rauchbier, которое «Хеллер» варит уже 600 лет – с 1405 г.

Как и в случае с шотландским виски, дымный вкус и аромат копченому пиву придает копченый солод; правда, в Бамберге солод сушат в дыму буковых поленьев, а не торфа, как в Шотландии. В окрестностях Бамберга буки произрастают в изобилии, а возле небольших пивоварен можно увидеть навесы, под которыми буковые дрова выдерживаются не менее 2 лет. Раухбир обычно варят из такого же сусла, что и мартовское пиво, только из копченого солода; хмель при варке добавляют всего один раз, чтобы не заглушить аромат дыма. Готовое пиво в пивной наливают самотеком из дубовой бочки.

Сама пивоварня Brauerei Heller в настоящее время находится в местечке Штефансберг в нескольких километрах южнее Бамберга. А созревает пиво под землей: Schlenkerla единственная в мире пивоварня, использующая для этой цели природные пещеры в песчанике, глубиной 12 м – там в открытых емкостях пиво выдерживают в течение 6–8 недель.

Основной напиток пивоварни – Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen, мартовское пиво с отчетливым копченым ароматом, напоминающим копченую колбасу. Еще один сорт франконского раухбира – темное пшеничное Aecht Schlenkerla Rauchbier Weizen, это пиво созревает в бутылке. В октябре–декабре здесь варят копченый бок Ur-Bock, а в остальное время года – светлый лагер Helles, который хотя и не относится к раухбирам, но тоже содержит толику копченого солода и поэтому слегка отдает дымком.

Кроме того, «Шленкерла» предлагает любопытный спиртной напиток (под маркой Aecht Schlenkerla Rauchbier Edelbrand) – продукт перегонки копченого пива, крепостью 40 градусов. Стоит сравнить его с шотландским виски, особенно с острова Айла, самым «прокопченным» из всех скотчей (кстати говоря, брагу для виски в Шотландии именуют просто пивом).

**ST. GEORGEN BRÄU («САНКТ-ГЕОРГЕН БРОЙ»).** Пивоварня «имени святого Георгия» находится в городке Буттенхайм (Buttenheim), примерно в 10 км юго-западнее Бамберга. Надо сказать, в Баварии этот святой имеет самое непосредственное отношение к пивоварению: именно в день св. Георгия (23 апреля) в старину заканчивался сезон варки пива, и до октября наступали «летние каникулы». Да и «Заповедь чистоты» (1516) тоже была принята в этот день. Пивная St. Georgen располагается по адресу Marktstr. 12, управляет предприятием семья Модшидлер (Modschiedler). Иоганн Модшидлер управляет еще одной пивоварней, которая хотя и называется Löwen Bräu, однако к мюнхенскому гиганту «Лёвенброй» отношения не имеет.

Самое известное пиво St. Georgen – Keller-Bier ungespundet Hefetrüb, т.е. разливное пиво с натуральным дрожжевым осадком из незашпунтованной (незакупоренной) бочки. Его насыщенный хмелевой аромат обусловлен тем, что в процессе варки в сусло трижды добавляют хмель сорта Hallertau.





**TUCHER («ТУХЕР»).** Крупнейшая пивоварня Нюрнберга, основанная в 1672 г., некоторое время находилась в собственности баварской королевской семьи. В 1855-м она перешла к семье Тухер и обрела свое нынешнее название. В настоящее время здесь ежегодно варят более 2 млн гл пива. С 1995 г. пивоварней управляет баварская пивоваренная династия Инзелькаммеров (Inselkammer). Кроме того, пресса утверждает, что компанию Tucher намерен приобрести, если уже не приобрел, крупный пивоваренный концерн Brau und Brunnen (Дортмунд), чтобы, в свою очередь, слиться с некой транснациональной компанией. Многие баварцы охотно проезжают по поводу качества продукции Tucher, заявляя, что это пиво и в самом деле лучше вывозить из страны – например, в Америку, тем более что президент Джордж Буш-младший является одним из поклонников пива «Тухер».

Tucher выпускает несколько лагерей: пльзеньского типа Pilsner, светлый баварский Urbräu Hell, экспорт Übersee Export, темный Urfränkisch Dunkel, а также двойной бок Bajuvator и нефilterованное белое пиво Hefe-Weizen.

**WÜRZBURGER HOFBRÄU («ВЮРЦБУРГЕР ХОФБРОЙ»).** Город Вюрцбург, административный центр Нижней Франконии, расположен на реке Майн, в традиционной винодельческой местности, хотя до пивного города Бамберг отсюда рукой подать – около 70 км. В 1434 г. из Вюрцбурга даже попытались навсегда изгнать пивоваров, но через пару веков, в 1643 г., город одумался и обзавелся собственной придворной пивоварней. До



1863 г. вюрцбургский «Хофброй» принадлежал сначала местной аристократии, а затем государству. Символом пивоварни является шестиконечная звезда, профессиональный знак пивоваров; эта звезда украшает этикетки бутылок и вывески некоторых пивных ресторанов.

Würzburger Hofbräu выпускает лагерь 1643 Original Lagerbier, названный в память даты основания пивоварни; пльзеньское Pils; черное пиво Schwarzbier; майский бок August der Starke, поименованный в честь короля; двойной бок Sympator; пшеничное пиво Weizen; фильтрованное пшеничное Kristallweizen и нефilterованное белое Julius Echter Hefe-Weissbier, носящее имя местного епископа-филантропа.







## Глава 5

# Как пьют пиво – в Баварии и не только

Давно замечено, что пиво делает человека добрее и более дружелюбнее, социализирует, т.е. располагает к мирному сотрудничеству практически с любым собеседником. Благодаря этому ценнейшему свойству пиво завоевало все континенты, и его триумфальное шествие, скорее всего, никогда не закончится.

### Пивная культура

В Баварии очень взыскательны не только к качеству пива, но и к его «оформлению». Здесь пользуется почтением только разливное пиво («vom Faß» – из бочки) или бутылочное, а пиво из жестянок пьют подростки, бомжи и прочие маргиналы. Бутылочное пиво покупают ящиками, а бутылки потом ящиками же обменивают в магазине на новую порцию. В баварских холодильниках имеется даже специальное отделение, куда как раз помещается стандартный пластмассовый ящик пива. Разумеется, разливное пиво самое дорогое (в 3–5 раз дороже, чем бутылочное), поскольку пьют его главным образом в кнайпах, ресторанах и пивных и в цену такого пива включена стоимость сервиса. Если заказать в пивной пшеничное пиво, которое обычно дозревает в бутылке, цена его тоже окажется заметно выше, чем если купить его в супермаркете.

В большинстве питейных заведений пиво разливают из металлических бочек и кегов. Лишь в немногих городских пивных бочка с пивом бывает деревянной – это считается особым шиком и непременно отмечается в рекламе. Деревянную пивную бочку открывают дедовским способом: к заглушке приставляют кран и бьют по нему деревянным либо резиновым молотком. Очень важно, чтобы заглушка прошла внутрь с первого же удара, а кран плотно сел на ее место, иначе содержимое бочки обольет всех вокруг. Забивание крана – одна из самых ответственных обязанностей обер-бургомистра Мюнхена: каждый год на Октоберфест именно он открывает самую первую бочку пива. Аналогичную операцию выполняют и другие высокопоставленные чиновники и политические деятели Баварии на многочисленных пивных праздниках.



Пивоварение и употребление пива имеют в Баварии настолько давние и прочные корни, что можно с полным правом констатировать наличие устоявшейся пивной культуры. В ее рамках существуют собственный жаргон и фольклор, сложилось множество обычаев и ритуалов. Но в конечном счете главное – это само пиво, поэтому мы ограничимся лишь беглым взглядом на баварские традиции. А где, как, в чем и с чем пить пиво – это уже отдельная история. Поэтому сначала попробуем разобраться в самом пиве. Чего, собственно, мы от него ждем? Как отличить хорошее пиво от очень хорошего? Как научиться судить о пиве?

Недостаточно просто относиться к пиву с благоговением. Для полноценной коммуникации со знатоками и любителями пива необходимо освоить соответствующий «диалект», а также постараться запомнить, что означает тот или





Министр сельского хозяйства Баварии Йозеф Миллер.

иной термин, характеризующий качество пива. Чтобы наслаждаться пивом осознанно, необходимо разбираться во множестве разных вещей, таких как процедура налива, посуда, закуска и – в огромной и далеко не последней степени – вкус и аромат самого напитка. Только при таких условиях можно развить и закрепить собственный опыт и соотносить его с опытом других людей.

### Навыки дегустации и терминология

Главный «инструмент» дегустатора – его нос, а основной метод – систематическая и целенаправленная практика. Это все знают. Кроме того, нужно уметь давать точное определение каждому аромату, составляющему букет напитка. Особенно многочисленны и разнообразны фруктовые ароматы, нередкие в ряде изысканных марок баварского пива.

Чтобы знания не выветривались, их следует документировать – вести дневник или просто записывать сорта и мар-

ки пива, которые довелось попробовать, вместе с краткой (или пространной) характеристикой. Даже нескольких ключевых слов в записной книжке может оказаться достаточно, чтобы вспомнить свои ощущения и опираться на них, продвигаясь вперед. Если вы пьете пиво за едой, обратите внимание, как данный сорт сочетается с тем или иным блюдом. Имеет ли место взаимное обогащение ароматов и вкусов или одни заглушают другие?

Наконец, преумножая свой личный опыт, не хороните его в себе – поделитесь с другими; возможно, и вам расскажут что-нибудь интересное. А если вы хотите, чтобы такой разговор был понятен и вам, и собеседнику, необходимо обзавестись специальным словарным запасом. Безусловно, ничуть не возбраняется изъясняться междометиями восхищения и изумления – например, «ах!» или «ого-го!», – а также выражениями типа «вот это да!», «ничего себе!» и т.п., однако это слишком неконкретно, а потому ненаучно. В любой области человеческой деятельности существует собственный производственный жаргон; конечно же, есть он и у профессиональных пивопотребителей, т.е. дегустаторов.

Одной из лучших иллюстраций пивной терминологии является Beer Flavor Wheel – «Колесо пивного букета». Этот чрезвычайно полезный инструмент, позволяющий точно определить вкус и аромат пива, придумал Мортон Милгард (Dr. Morton Meilgaard), возглавлявший группу технологов Американского общества химиков-пивоваров. Колесо уже приобрело широкое международное признание и сегодня им пользуются во многих странах мира.

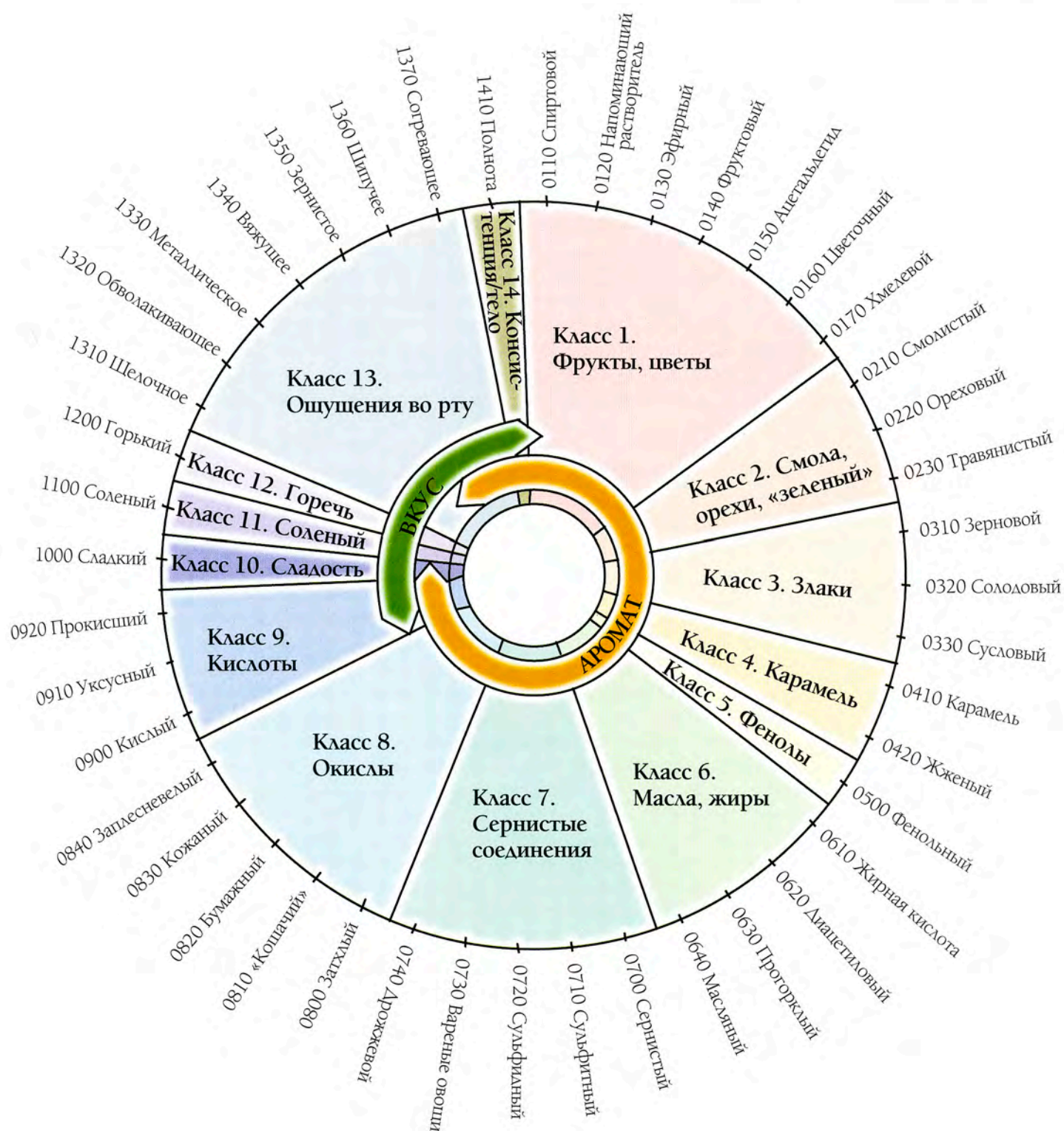
Колесо пивного букета д-ра Милгарда содержит 14 категорий (классов), описывающие все оттенки вкусов и ароматов пива. Обратите внимание: вкус регистрируется с помощью терминов, относящихся к 7 классам, тогда как аромат терминами 12 классов, поскольку 2 вкуса не могут быть одновременно и запахами – соленый и горький. Еще 2 класса содержат описания осязательных ощущений от пива.

Иерархия терминов Колеса трехуровневая. На первом уровне все определения разделены на 14 категорий, которые, в свою очередь, – на 44 подкласса, а многие из последних включают еще более детальные определения.

Разные ароматы, в зависимости от сорта пива, могут одновременно оцениваться и как хорошие, и как плохие – например, не вполне свежий, отчасти затхлый запах, вполне приемлемый для верхового пива, созревающего в бутылке, совершенно недопустим в лагерах.



## ДЕГУСТАЦИОННОЕ КОЛЕСО





## КОЛЕСО ПИВНОГО БУКЕТА (BEER FLAVOR WHEEL)

**Класс 1. Ароматичный, душистый, фруктовый, цветочный (Aromatic, Fragrant, Fruity, Floral)**

- 0110 Алкогольный (Alcoholic)
- пряный
  - винный
- 0120 Напоминающий растворитель (Solvent-like)
- пластик
  - покрытие банки
  - ацетон
  - свежая краска
- 0130 Эфирный (Estery)
- банан, груша
  - яблоко
  - легкий фруктовый; напоминающий растворитель
- 0140 Фруктовый (Fruity)
- цитрус
  - яблоко
  - банан
  - черная смородина
  - дыня
  - груша
  - малина
  - клубника
- 0150 Ацетальдегид (Acetaldehyde)
- маленькие зеленые яблоки
- 0160 Цветочный (Floral)
- напоминающий розу
  - гераниевое масло
  - парфюмерный
- 0170 Хмелевой (Hoppy)
- вареный хмель
  - сухой хмель
  - масло хмеля

**Класс 2. Смолистый, ореховый, зелено-травянистый (Resinous, Nutty, Green Grassy)**

- 0210 Смолистый (Resinous)
- древесный
- 0220 Ореховый (Nutty)
- грецкий орех
  - кокос
  - бобы
  - миндаль

- 0230 Травянистый (Grassy)
- свежескошенная трава
  - напоминающий солому

**Класс 3. Злаковый (Cereal)**

- 0310 Зерновой (Grainy)
- отруби
  - кукурузная крупа
  - мучнистый
- 0320 Солодовый (Malty)
- 0330 Сусловый (Worty)

**Класс 4. Карамельный, поджаренный (Caramelized, Roasted)**

- 0410 Карамель (Caramel)
- жженный сахар
  - черная патока
  - лакрица
- 0420 Жженный (Burnt)
- хлебная корка
  - поджаренное зерно
  - дымный

**Класс 5. Фенольный (Phenolic)**

- 0500 Фенольный (Phenolic)
- дегтярный
  - резол (бакелит)
  - карболовый/фенол
  - хлорфенол
  - йодоформ

**Класс 6. Мыльный, жирный, диацетиловый, масляный, прогорклый (Soapy, Fatty, Diacetyl, Oily, Rancid)**

- 0610 Жирная кислота (Fatty acid)
- каприловый
  - сырный
  - изовалериановый (напоминающий черствый сыр)
  - масляный/прогорклое масло
- 0620 Диацетиловый (Diacetyl)
- 0630 Прогорклый (Rancid)
- прогорклый (пахта)
- 0640 Масляный (Oily)
- растительное масло
  - минеральное масло

**Класс 7. Сернистый (Sulfury)**

- 0700 Сернистый (Sulfury)
- 0710 Сульфитный (Sulfitic)
- сернистый ангидрид
- 0720 Сульфидный (Sulfidic)
- сероводород (протухшее яйцо)
  - меркаптан (стоки)
  - чеснок
  - засвеченный (скупсовый)
  - автолиз (испорченные дрожжи)
  - жженная резина
  - напоминающий креветки
  - луковый
- 0730 Вареные овощи (Cooked vegetable)
- пастернак, сельдерей
  - диметилсульфид
  - вареная капуста
  - вареная кукуруза
  - вареные помидоры
  - вареный лук
- 0740 Дрожжевой (Yeasty)
- мясо/мясной экстракт

**Класс 8. Окисленный, затхлый, заплесневелый (Oxidized, Stale, Musty)**

- 0800 Затхлый (Stale)
- 0810 «Кошачий» (Catty/Skunky)
- листья черной смородины
- 0820 Бумажный (Papery)
- хлебный
  - картонный
- 0830 Кожаный (Leathery)
- 0840 Заплесневелый (Moldy)
- земляной/влажная почва
  - плесневый (напоминающий виноградное сусло)

**Класс 9. Прокисший, кислотный (Sour, Acidic)**

- 0900 Кислый (Acidic)
- острый аромат
- 0910 Уксусный (Acetic)
- уксус
- 0920 Прокисший (Sour)

- молочный/скисшее молоко

**Класс 10. Сладкий (Sweet)**

- 1000 Сладкий (Sweet)
- медовый
  - напоминающий джем
  - ваниль
  - раствор сахарозы
  - сиропный
  - переслащенный

**Класс 11. Соленый (Salty)**

- 1100 Соленый (Salty)

**Класс 12. Горький (Bitter)**

- 1200 Горький (Bitter)
- слишком горький
  - недостаточно горький
  - раздражающая горечь
  - остаточная горечь

**Класс 13. Ощущения во рту (Mouth-feel)**

- 1310 Щелочное (Alkaline)
- 1320 Обволакивающее (Mouth-coating)
- кремовое
- 1330 Металлическое (Metallic)
- железо/ржавая вода
  - монеты
- 1340 Вяжущее (Astringent)
- раздражающее
  - сухое
- 1350 Порошковое (Powdery)
- 1360 Карбонизация (Carbonation)
- выдохшееся/недостаточно газированное
  - сатурированное/чрезмерно газированное
- 1370 Согревающее (Warming)

**Класс 14. Консистенция/тело (Body)**

- 1410 Полнота (Fullness)
- водянистое/пустое
  - бесхарактерное/невыразительное
  - пресыщенное
  - густое/вязкое



## Сервировка

Пиво следует подавать при оптимальной температуре, для каждой марки она своя. В чересчур охлажденном пиве вкус и аромат «замерзают», т.е. притупляются и обедняются, а в теплом искажаются. Для низового пива наилучшая температура 7–9 °С, для верхового – 10–12 °С. Разумеется, в пивном ресторане совсем не обязательно нервировать официанта требованием принести градусник: у пива и так будет нормальная температура.

В ресторане, кроме того, пиво будет налито именно в такой сосуд, какой предназначен для данного сорта. Если в биргартенах и пивных палатках Мюнхена пиво почти всегда наливают в тяжелые стеклянные литровые кружки, то в ресторанах его подают в специальных бокалах. Pils-Glas для пива Pilsner похож на винный фужер, чуть сужающийся кверху, как правило объемом 0,3 л; Helles подают в 0,5-литровом «баварском» бокале или в прямом гладком стакане; Export и Dunkel наливают в высокие прямые стеклянные кружки с ручкой или в «баварские» бокалы объемом 0,5 л; Bock и Doppelbock – в небольшие 0,5-литровые стеклянные кружки с оловянной крышечкой; Weisse/Weizen – в высокие стеклянные бокалы-«тюльпаны» объемом 0,5 л. Нередко пивовары рекомендуют для своего пива бокалы и кружки собственной формы, в полной мере раскрывающей достоинства напитка.

Лучшим материалом для пивной посуды считается стекло, фарфор, керамика или дерево. Металл для пива нежелателен. Пластиковой пивной посуды автору в Баварии встречать не приходилось. Пиво – живой напиток и теряет живость будучи налитым в пластмассу.

## Оценка пива

К профессиональной оценке пива следует подходить примерно так же, как к дегустации вин. Это означает, что сравнивать между собой можно только представителей одного сорта. Ведь, согласитесь, нельзя мерить одной меркой выдержанное каберне и легкие молодые вина вроде божоле. Аналогичным образом, некорректно ставить в один ряд бок и вайсбир.

Дегустация пива требует соблюдения некоторых правил. Прежде всего, тот, кто берется судить о пиве, должен чувствовать к нему по меньшей мере симпатию, а также быть объективным и честным. Кроме того, дегустатор обязан иметь «чистый» рот – нельзя приступать к дегустации во вре-

мя или сразу после еды, особенно если пища содержала сырой лук, чеснок или пряные специи. Но дегустацией не стоит заниматься и на пустой желудок – чтобы избежать быстрого опьянения.

Еще одной проблемой дегустации алкогольных напитков является свойство спирта ослаблять восприятие, в том числе и вкусовые ощущения. Состояние *palate fatigue* («усталость вкуса») возникает, если дегустатор перепробовал слишком много образцов пива, особенно близких сортов. «Усталость вкуса» является одной из причин, по которой дегустаторы вин выплевывают дегустируемый продукт, а не проглатывают. Дегустаторы пива так не поступают – чтобы добро не пропадало, говорят они.

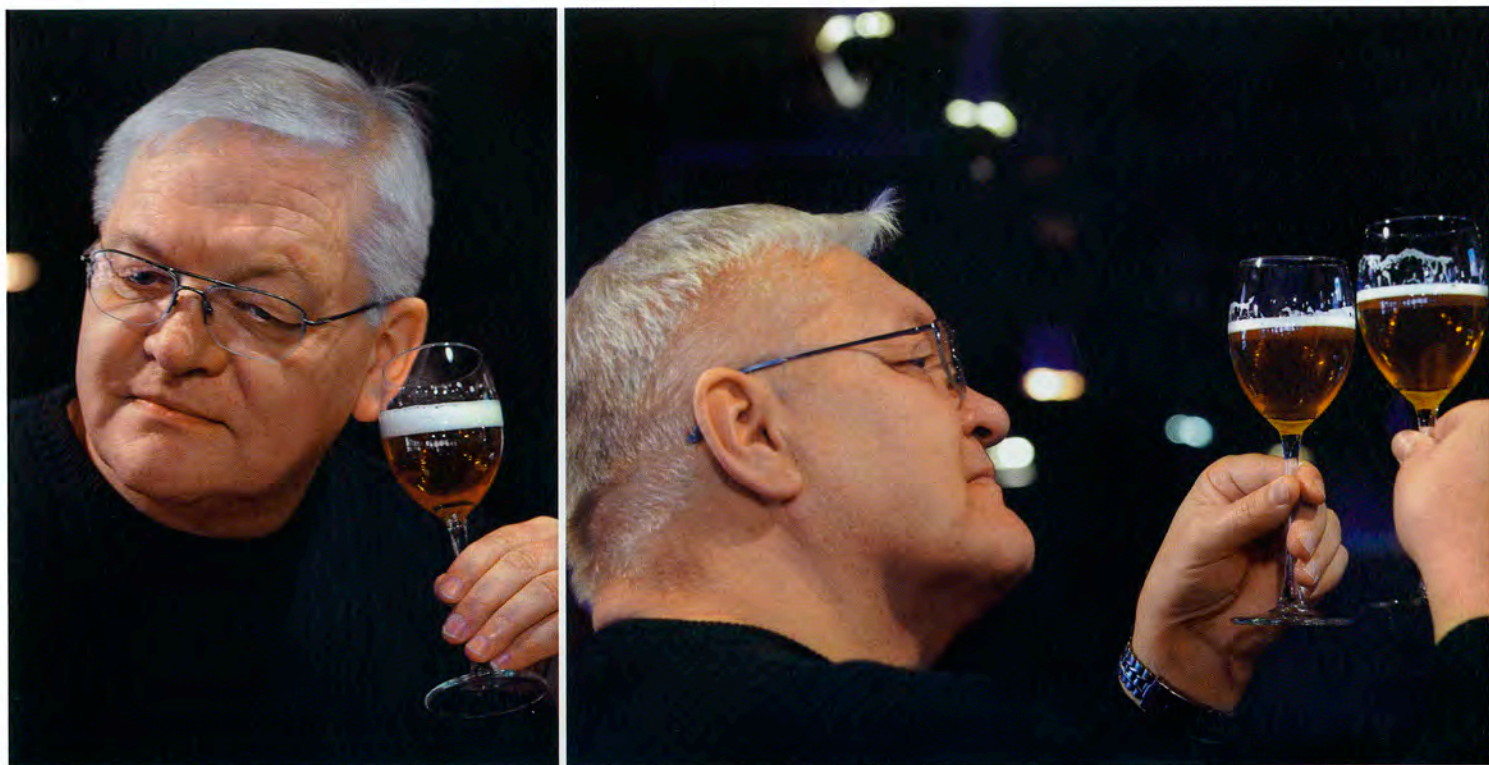
Для очистки вкусовых рецепторов профессионалы жуят простой хлеб или пресные крекеры. Более серьезной закуски принято избегать, чтобы не «задавить» вкус пива. Можно также запивать образцы негазированной водой.

Впрочем, чтобы наслаждаться замечательным баварским пивом, вовсе не обязательно быть профессиональным дегустатором. Все, что вам потребуется, – интерес к пиву, любознательность и отсутствие предрассудков. Смело ищите новые ощущения, не бойтесь иметь собственное мнение и не идите на поводу даже у именитых пивных «гуру».

Процесс дегустации не должны нарушать запах пищи с кухни, сигаретный дым и парфюмерия. В помещении должно быть естественное освещение, чтобы правильно оценить цвет напитка. Все образцы пива желательно разливать в одинаковые сосуды, например в винные бокалы. Если вы пробуете несколько сортов пива, начинать нужно с самого легкого (по интенсивности аромата и вкуса). Не стоит пробовать очень много марок пива за один раз: даже 5–6 образцов создают изрядную путаницу в ощущениях, а 10–12 – это предел даже для профессионала.

Практически любое пиво имеет аромат и вкус солода и хмеля – в разных сочетаниях и пропорциях. Словом «баланс» определяется взаимное влияние хмеля и солода: слишком большое количество того или другого дает перекося в сторону горечи или сладости. Профиль и баланс аромата и вкуса должен соответствовать сорту напитка. Но в хорошем пиве, гармоничном и сбалансированном, возникают новые интересные сочетания вкусов и ароматов – это качество принято называть сложностью. Узнать такое пиво нетрудно: гармония, как гласит японская мудрость, становится заметной только тогда, когда нарушается.





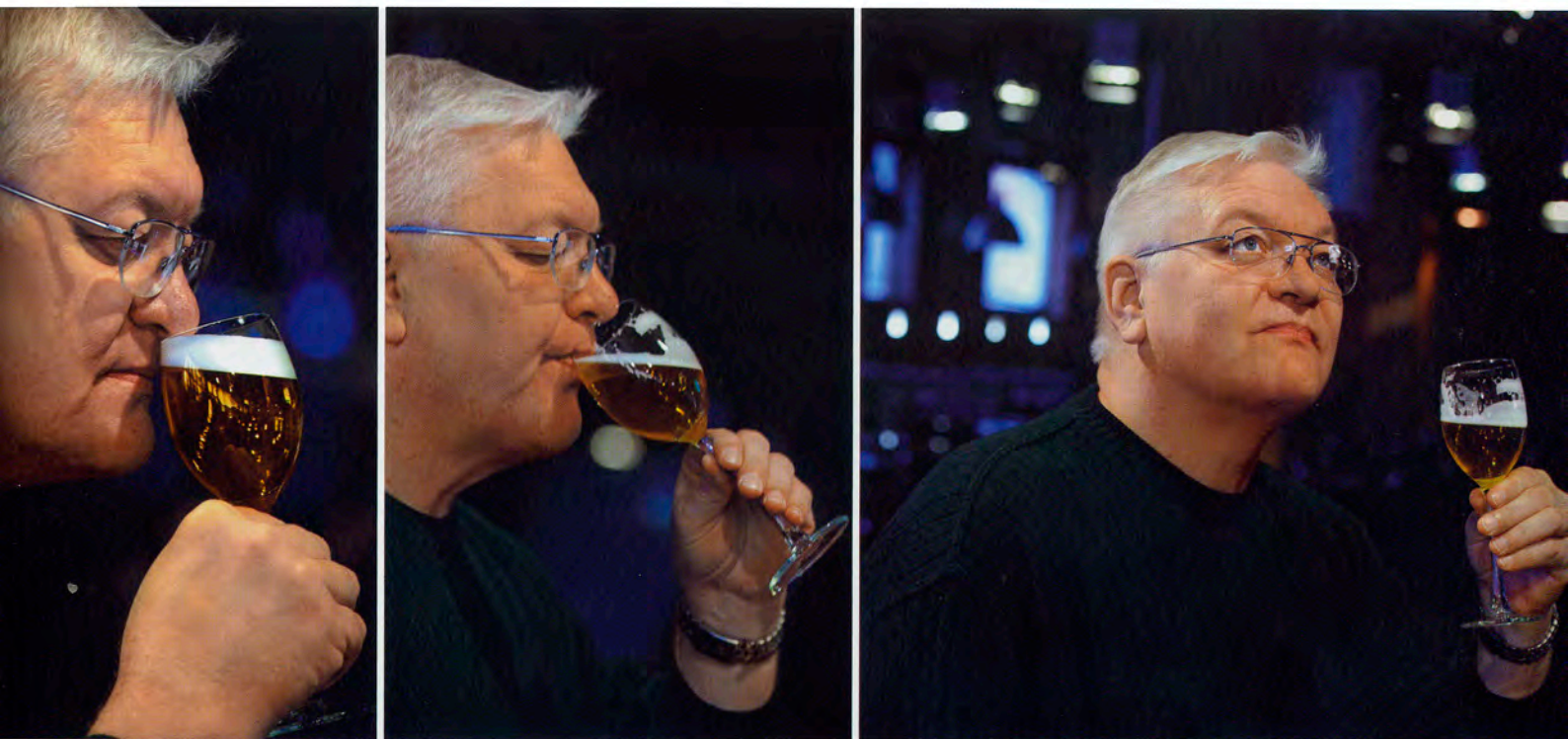
На официальных дегустациях используют оценочный лист, в котором выставляют очки — за соответствие сорту, внешний вид, аромат, вкус и послевкусие. Вы можете самостоятельно проводить экспертизу каждой новой марки пива, последовательно повторяя те же шаги.

**ПРЕДВКУШАТЬ НА СЛУХ.** Наливая пиво в бокал, мы слышим, как оно плещется, наполняя сосуд, как из него с тихим шелестом уходит углекислый газ, угадываем вязкость и консистенцию напитка. Пузырьки углекислого газа, поднимаясь вверх, формируют пену. Способность пива к пенообразованию имеет огромное значение: одни сорта пенятся слабо или умеренно, давая пену желтоватого или кремового оттенка, у других непременно должна быть мелкопористая, плотная, белоснежная шапка пены, которая устойчиво сохраняется не менее 4 минут. Некоторые сорта пенятся настолько мощно, что их приходится наливать в несколько приемов, ожидая отстоя пены, процесс наполнения бокала растягивается на добрые 7 минут, а пенистая шапка высится симпатичной горой и норовит перевалиться через край. Таково пшеничное пиво. Традиционные франконские сорта, наоборот, карбонизированы слабо и пены почти не образуют. Итак, уже в момент налива мы многое узнаём о пиве, которое еще только предстоит отведать.

**ЛЮБИТЬ ГЛАЗАМИ.** Усладив слух завораживающим пивным шепотом, пиво нужно полюбить глазами. Поднимите бокал и посмотрите на напиток на просвет. Одним сортам пива свойственна кристальная прозрачность, другие должны быть «затуманенными», с естественной дрожжевой взвесью, третьи настолько плотны и темны, что свет едва проникает сквозь наполненный бокал. Каждое пиво имеет «одежду» своего цвета, а хорошее к тому же шеголяет изысканными оттенками. Пльзеньское и светлый лагер сверкают золотом. Вайсбир соблазняет опалесцирующей загадочностью. Темный лагер и экспорт переливаются ореховыми тонами с янтарными проблесками. Черное пиво и бок таинственно мерцают глубоким вишневым пурпуром с шоколадным оттенком. Вот почему для разных сортов существует стеклянная посуда разной формы — чтобы выявить и подчеркнуть цвет и его переходы. А запотевшие стенки бокала заранее оповещают о температуре напитка.

**ПРОВЕРИТЬ НОСОМ.** Первые ароматические сигналы пиво посылает еще в процессе наливания. Но как следует аромат раскрывается позднее, особенно если слегка покачать и покрутить напиток в бокале. Не стоит, однако, раскручивать и обнюхивать бокал с пивом на глазах официанта или бармена: вас могут неправильно понять. Засовывать





свой нос глубоко в бокал тоже лучше в домашней обстановке. Основные пивные запахи – это солод и хмель; сложные сопутствующие ароматы менее стойки и довольно быстро улетучиваются (если вообще появляются). Раскручивание пива в бокале также дает трудно передаваемое словами представление о вязкости и плотности пива и позволяет оценить характер и поведение пузырьков углекислого газа.

На каждый сорт пива необходимо особым образом настроиться, т.е. загодя извлечь из закров памяти ощущения, могущие послужить эталоном правильного запаха. Это умение приходит только с опытом, по мере того как рядовой потребитель пива превращается в искушенного знатока. Следует знать, что большая часть того, что обычно называют вкусом, на самом деле воспринимается посредством обоняния. Кроме того, запахи довольно трудно фиксируются сознанием, поэтому сознание надо тренировать.

Восприятие всего букета пивных ароматов происходит неодномоментно, это продолжительный и очень приятный процесс. Начинается он с едва уловимых дуновений запаха, когда пиво еще льется в бокал. Затем отдельные ноты складываются в многослойную симфонию – когда вы склоняетесь носом над наполненным бокалом. И наконец, мощный финал – когда пиво омывает полость рта и язык. Летучие

эфирь вместе с высвободившейся углекислотой устремляются из полости рта в носоглотку и вновь попадают на рецепторы обоняния; эта заключительная часть аромата почти неотделима от вкусовых ощущений.

**УЗНАТЬ НА ВКУС.** И вот сделан глоток, и пиво попало на язык, где расположены вкусовые рецепторы. Сладкий вкус ощущает только кончик языка, соленый – передние его края, кислый – задние края, а горечь воспринимает часть языка у самого корня. В пиве присутствуют все четыре вкуса. Сладость в него привносит солод, соль содержится в воде (хотя соленый вкус считается нежелательным), кислоты получаются в результате деятельности дрожжей, горечь пиву сообщается хмелем.

Комплексное восприятие вкуса напитка несколько растянуто во времени. Сладкая составляющая ощущается мгновенно, как только пиво оказывается во рту, а хмелевая горечь – лишь в процессе глотания. Последовательный переход от сладкого к соленому, затем к кислому и под конец к горькому, а также сочетание всех этих элементов и образует то, что называется вкусом пива. После проглатывания остается вкусовое завершение. Это – послевкусие, воспоминание о вкусе. Оно может быть кратким или долгим, и именно благоприятное послевкусие поощряет сделать новый глоток.



**ТЕЛО И ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ.** Пробуя пиво, мы оцениваем не только его вкус, но и тактильные характеристики – консистенцию, или «тело» напитка (вязкость, упругость, плотность), а также насыщенность углекислым газом, или карбонизацию (живость, игристость, шипучесть). В этом участвуют внутренняя поверхность губ и щек, нёбо и язык. Алкоголь, содержащийся в пиве, вызывает ощущение теплоты, высокая карбонизация – покалывания. Ощущение терпкости и сухости создается вяжущими веществами – танинами, которыми пиво обязано хмелю или высокому содержанию карбонатов в воде. Разумеется, все эти свойства должны соответствовать сорту пива. Легкое пиво оставляет менее яркое вкусовое впечатление и нередко определяется как пустое, бесхарактерное или водянистое. Полное пиво более насыщенное и выразительное – «полнотелое». Другая крайность – пиво может восприниматься плотным, словно сироп, и описывается как густое или тяжелое.

### Когда пить пиво

Пиво прекрасно утоляет жажду (азбучная истина). Успешнее всего с этим справляются светлые лагеры и горьковатое пльзеньское, да и пшеничное тоже. Что касается общения, то здесь лучше подходят не самые крепкие сорта. Например, бок и двойной бок способны быстро «утомить» собеседников и усыпить их прямо в пивной – подобные случаи нередки. Поэтому крепкие сорта принято пить на сон грядущий, читая книгу (в качестве дополнительного снотворного средства).

Существует неписаное правило пить светлое пиво летом, так как оно освежает и прохлаждает, а темное зимой – оно насыщает и согревает. Однако к этим рекомендациям, как и ко всем прочим, даже диктуемым устоявшимися обычаями, следует относиться со здоровым скепсисом, больше ориентируясь на собственные предпочтения.

В Баварии пиво пьют в течение всего дня – на завтрак, обед и, конечно, вечером, причем и мужчины, и женщины. Заметим, что на севере Баварии в традиционных пивных собираются главным образом мужчины, хотя на молодежных вечеринках и в ночных барах царит полное гендерное равенство.

Пиво частый гость и на повседневном, и на праздничном столе. Но лучше не употреблять пиво вперемешку с другими напитками, как спиртными, так и безалкогольными.

Также не стоит одновременно пить разное пиво. Всё сразу не попробуешь, и гораздо приятнее сосредоточиться на одном сорте и тщательно его посмаковать.

### Баварская кухня к пиву

Известно, что горько-хмелевое пиво сильнее возбуждает аппетит, чем сладкие солодовые сорта. Именно в этом кроется коварная причина «пивного живота»: под пиво можно запросто съесть целую свиную ногу, гору жареных сосисок или куриных крылышек. А само по себе пиво не слишком калорийно, и даже от большого его количества растолстеть трудно. Но вот со своим аппетитом совладать способны не все.

Пиво замечательно сочетается с самыми разными блюдами, а кроме того, вполне подходит и на роль аперитива. Хотя в традиционном представлении баварское пиво непременно ассоциируется с жареными или белыми сосисками, существует гораздо больше интересных комбинаций. С различными паштетами и салатами хорошо идут крепкие лагеры, бок и двойной бок, по вкусу напоминающие столовые вина. Темные лагеры, обладающие естественной пряностью, успешно заменяют красное вино и составляют прекрасную компанию мясу. Раухбир – органичное сопровождение копченостей. Светлое пиво пльзеньского типа чрезвычайно уместно с рыбой, а мартовское, которое теперь чаще называют Oktoberfestbier, с птицей – курами на вертеле или жареной уткой. Светлыми солодовыми лагерами хорошо запивать свинину с традиционной тушеной капустой и картофельными кнедиками. Неплохая заедка для пива – сыр, особенно ароматные сорта типа рокфора. Ну и на десерт – баварское пшеничное пиво: его сложные фруктовые, ягодные и цветочные тона обладают самостоятельной ценностью, их даже не надо оттенять фруктами как таковыми. Наконец, фильтрованное пшеничное пиво – вполне достойная замена шампанскому. А сигара станет роскошным завершением ужина, если этот финальный штрих дополнить кружечкой темного пива бок.

Вообще-то, по наблюдениям автора, баварцы охотно запивают пивом любую еду, но у них есть и традиционные закуски. Прежде всего это неоднократно упоминавшийся соленый крендель, который в разных местах Баварии называют Brezn, Breze или Brezel. Такие крендели бывают маленькими и большими, пекут их из довольно пресного заварного теста, а сверху посыпают крупной солью.







**Pilsner:** салаты, грибы, морепродукты, маринады, блюда из говядины, пицца, макаронные изделия, филе рыбы, сыр.

**Helles:** сыр, набор для Brotzeit (белые сосиски со сладкой горчицей и брецль), жареная свинина, жареные сосиски, ливерный паштет.

**Dunkel u Export:** мясной салат, набор для Brotzeit, ливерный паштет, жареные сосиски, копченая форель, жареная свинина, свиные колбаски, жареные цыплята, гуляш, дичь, жареный карп, сыр.

**Bock u Doppelbock:** гуляш, дичь, пирожки, пончики, яблочный штрудель (рулет, слоеный пирог), шоколадный мусс.

**Weisse/Weizen:** набор для Brotzeit, редиска, ливерный паштет, копчености, морепродукты, шницель, пицца, жареный карп.

Приезжих больше всего удивляет баварское обыкновение пить пиво на завтрак. Такой завтрак называется Brotzeit, что переводится как «время хлеба» – т.е. пора перекусить. Настоящий бротцайт состоит из трех обязательных компонентов: Weissbier, Weisswurst и Brezn. Вайсбир может быть

любой – дрожжевой или фильтрованный, светлый или темный, обычный, легкий или безалкогольный. Баварские белые телячьи сосиски – Weißwurst – по форме скорее напоминают сардельки. Варят их в горячей, но не кипящей воде и обычно посыпают петрушкой. Есть Weißwurst нужно очи-



Столики одного из лучших пивных ресторанов Augustiner летом выставляют прямо на пешеходной Кауфунгер-штрассе.



стив от оболочки – ее надрезают вдоль и удаляют с помощью вилки и ножа. Вкус белых сосисок хорошо подчеркивает сладкая баварская горчица (Bayerisch-süß Senf), предназначенная исключительно для этих сосисок; другие колбасные изделия приправляют обычной несладкой горчицей. Румяный брецль довершает весь ансамбль.

Еще одна популярная баварская закуска к пиву – редиска, либо обыкновенная красная (Radieschen), либо длинная белая (Rettich). Специальным ножиком ее нарезают длинной изящной спиралью и солят.

Существует, кроме того, обширный раздел кулинарии, связанный с пивом самым непосредственным образом, – блюда на пивной основе. На пиве варят супы, готовят овощные рагу, соусы, пудинги, омлеты. В пиве тушат мясо, птицу и рыбу. На пиве даже пекут хлеб. Но это уже тема, выходящая за рамки настоящей книги.

## Где пить пиво

В Баварии вообще и Мюнхене в частности огромное количество питейных заведений, специально или преимущественно предназначенных для употребления пива. Всех не перечесть. Вот лишь некоторые из наиболее известных или интересных мюнхенских пивных.

Обязательное место посещения в баварской столице – пивной ресторан Hofbräuhaus, или просто HB, на Am Platzl 9. Жители Мюнхена предпочитают другой ресторан HB – Hofbräu Keller, при котором имеется биргартен, по адресу Innere Wiener Str. 19, недалеко от станции метро Max-Weber-Platz.

Весьма популярный пивной ресторан Augustiner Grossgaststätte, основанный в 1328 г., находится на основной пешеходной улице в центре Мюнхена – Neuhauserstr. 16, это рядом со станцией Karlsplatz (Stachus), куда прибывают многие поезда U-Bahn и S-Bahn. Самое известное в Мюнхене заведение, предлагающее пиво Löwenbräu, – пивной ресторан с пивным садом Löwenbräu Keller на Nymphenburger Str. 2, недалеко от Главного вокзала, на станции Stiglmaier Platz по линии метро U1. Фирменный пивной ресторан пивоварни Paulaner – Paulaner Keller (в прошлом назывался Salvator Keller). Любители крепкого пива двойной бок найдут его по адресу Hohstraße 7; добраться сюда можно на метро U1 и U2 до станции Sendlinger Tor, а затем на трамвае 27 до остановки Ostfriedhof. Пивная Altes Hackerhaus на Sendlinger

Straße 14 предлагает пиво Hacker-Pschorr: на метро U1 и U2 до станции Sendlinger Tor, а затем пешком.

Рядом с центральной площадью Мюнхена Мариенплац и неподалеку от знаменитого ресторана HB находится популярный пивной ресторан Weisses Bräuhaus (Tal Str. 7), предлагающий достойную восхищения продукцию пивоварни Schneider Weissbier из Кельхайма. Здесь очень богатое меню и всегда многолюдно. Среди жителей Мюнхена пользуется известностью пивная Unions Bräu на Enstein Str. 42, прямо у выхода из станции метро Max-Weber-Platz. Здесь можно послушать живую джазовую музыку.

Небольшая пивная Haus der 111 Biere находится в мюнхенском районе Швабинг по адресу Franzstr. 3, у станции метро Münchener Freiheit. Здесь предлагают баварское пиво и продукцию пивоварен из других земель ФРГ, а также большой выбор марок пива из разных стран мира. Тоже в Швабинге, на Adalbertstraße 33, есть маленький ресторанчик и биргартен Max-Emanuel Brauerei; собственного пива тут уже не варят, но имеется Löwenbräu. В этой пивной традиционно собираются студенты, артисты и художники; три вечера в неделю бывают танцы, а зимой устраивают любительские театральные представления. Неподалеку, на Kaiserstraße, когда-то жили Ленин и Троцкий, поэтому можно предположить, что оба сюда заглядывали.

Разумеется, достойных посещения заведений немало и в ближайших пригородах Мюнхена. Пивной ресторан и биргартен Brückenwirt находится в Грюнвальде, за мостом через Изар: от станции метро U1 и U2 Silberhornstraße на трамвае 25 до конечной остановки, а затем пешком вниз к мосту Grunwalder Brücke.

Ресторан Kraillinger Brauerei с замечательно уютным пивным садом – в пригородном городке Крайллинг на Margaretenstraße 59: станция S6 Planegg, далее автобусом 967 до остановки Mitterweg или просто пешком 15 минут – бело-голубое майское дерево видно издали. Слово «Brauerei» в названии не должно вводить в заблуждение: здешняя пивоварня уже не функционирует, однако пиво Herrnbräu (Ингольштадт) – весьма достойная замена. Поезжайте, не пожалеете. Рядом с той же станцией Planegg расположен большой пивной ресторан и биргартен Heide Volm, предлагающий пиво Löwenbräu. А неподалеку, сразу за рекой Вюрм, есть симпатичный ресторанчик и биргартен Alter Wirt. В этих трех заведениях можно славно провести целый день.





## Биргартен

Баварская пивная культура накрепко связана с таким понятием, как биргартен. Многие из тех, кто даже никогда не бывал в Баварии, наверняка слышали это слово. В самых разных уголках мира пивные ресторанчики, особенно расположенные на открытом воздухе, зачастую именуются биргартенами. Однако что такое настоящий биргартен, за пределами Баварии знает далеко не каждый. Даже в Германии треть пивных заведений, называемых таким образом, биргартенами не являются.

Буквальный перевод слова «Biergarten» – пивной сад. Заведение, определяемое как биргартен, должно соответствовать ряду условий: оно должно быть под открытым небом,



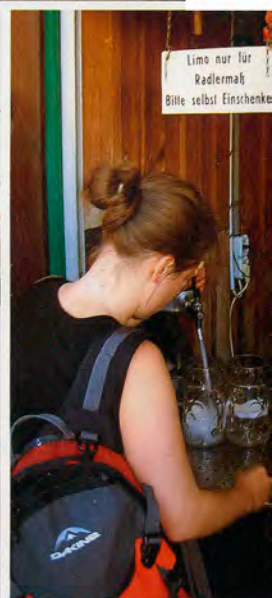
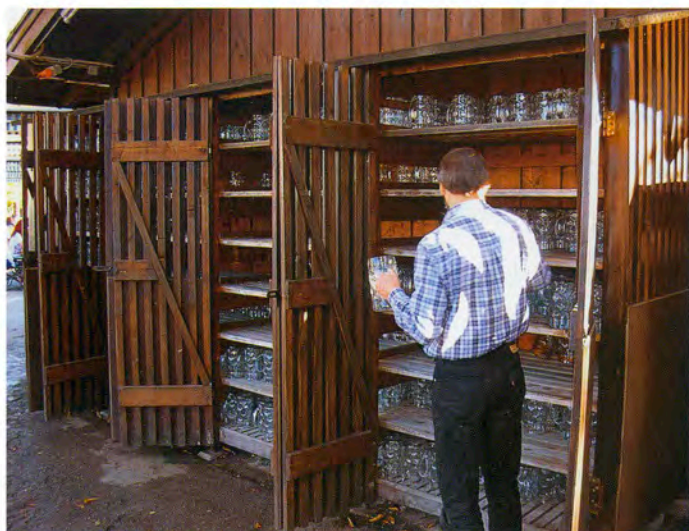
## Семиминутный налив

В Баварии существует особая церемония наливания пива, почти неизвестная за пределами Германии, – «налив за семь минут»: бармен наполняет бокал или кружку в три-четыре приема, с перерывами, давая пене сгуститься и окрепнуть. А чтобы клиентам не пришлось маяться в ожидании, он держит на стойке несколько кружек в разной стадии готовности. Новички, столкнувшись со столь неторопливым обслуживанием, порой думают, что персонал пивной забыл об их заказе и сделал перерыв на обед. Но это не так: просто местный обычай.

обязательно с деревьями (сад все-таки), там есть пиво и обычно нет музыки. Длинные столы и скамьи в биргартене могут располагаться просто в тени каштанов или прятаться под тентами. Но самое главное, биргартен – совсем не ресторан. Это именно сад отдыха, где царит атмосфера всеобщей расслабленности и приятного времяпрепровождения. Пивные сады – неотъемлемая часть образа жизни южных баварцев, один из важнейших элементов баварской национальной культуры. Бавария без биргартенов – не Бавария.

Еще один признак биргартена – это очень демократичное заведение. Здесь приемлемые цены, и сюда по старой традиции (отвоеванной в боях с рестораторами) разрешено приходить со своей едой, как на пикник. Знак того,





что можно есть свое – отсутствие на столах скатертей. Кроме того, в биргартене обычно нет официантов, здесь самообслуживание – свою литровую кружку (масс) каждый споласкивает самостоятельно, сам ходит к стойке, чтобы ему налили пиво, сам добавляет лимонад по вкусу, если хочет пить раллер.

Сады «пивной культуры и отдыха» возникли довольно давно. Сообразительные владельцы мюнхенских пивоварен и пивных погребов, заметив, что горожане любят посидеть с пивом в теничке, принялись высаживать вокруг своих предприятий тенистые деревья – липы и каштаны – и торговать свежим холодным пивом прямо из погреба. Эта инициатива встретила горячее одобрение жителей Мюнхена

и пылкое негодование владельцев постоянных дворов и ресторанов. Чтобы пресечь ущемление своих интересов, рестораторы и трактирщики потребовали вмешательства властей, настаивая на запрещении биргартенов. Главный довод состоял в том, что каждый должен делать свое дело, а дело пивоваров варить пиво, а не заниматься его продажей. В конце концов эта склока достигла ушей короля Людвига I, и тот нашел замечательный компромисс, немедленно потушивший мятеж рестораторов: пивовары имеют право продавать свое пиво, но не имеют права продавать еду. Это правило действует в Баварии по сей день.

Биргартен в Баварии можно обнаружить где угодно, даже в самом центре баварской столицы, в Английском са-



ду, но лучшие пивные сады находятся за пределами Мюнхена. У каждого баварца есть любимое заведение, обыкновенно неподалеку от его дома. В биргартене тихонько посиживают и попивают пиво. Здесь нет грохочущей музыки. Здесь общаются, пишат или читают, закинув ноги на соседнюю скамью. Кругом ползают дети. Идиллия и благодать воздуха.

Если будете в Мюнхене в период с мая по октябрь, найдите время, чтобы не спеша посетить хотя бы несколько биргартенов. Вот некоторые из лучших пивных садов Мюнхена и окрестностей: Am Hopfengarten, Am Rosengarten,

Augustiner Keller, Aumeister, Concordia Park, Deutsche Eiche, Fasanerie, Forschungsbrauerei, Harlachinger Einkehr, Hinterbrühl, Hirschgarten, Im Grüntal, Insel Mühle, Landsberger Hof, Leiberheim, Mangostin-Asia, Mengerschwaige, Michaeli-garten, Wirtshaus Obermühlthal, Park Café, Sankt Emmerams Mühle, Schießstätte (Königlich Bayerische Biergarten – здесь предлагают пиво Kaltenberger Bräu), Siebenbrunn, Tannengarten, Taxisgarten, Biergarten Viktualienmarkt, Waldheim, Waldwirtschaft Großhesselohe (Wa-Wi), Zum Flaucher, Zur Schwaige. В Английском саду стоит зайти в Osterwald Garten, Seehaus, Chinesischer Turm.



## Глава 6

# Пивные праздники

Баварцы не даром говорят, что в их земле даже время идет иначе, чем в остальной Германии. Если за пределами Баварии всего четыре времени года (правда, в Германии масленицу – Fasching – нередко называют пятым), то в самой Баварии к ним следует добавить еще парочку. Это два основных «пивных сезона» – весенний Starkbierzeit («Время крепкого пива»), который обычно приходится на Великий пост, и знаменитый Oktoberfest (сокращенно – просто fest).

**OKTOBERFEST**, или **WIES'N**. Мюнхенский Октоберфест – самый главный пивной праздник Германии (да и всего мира) и, конечно, самый грандиозный. Число его гостей в несколько раз превосходит собственное население баварской столицы: в 1985 г. был установлен рекорд посещаемости – 7,1 млн любителей пива со всего света. На Октоберфесте выпивается никак не меньше 5 млн Mass'ов – литровых кружек пива, а в 2000 г. было выпито рекордное количество за всю историю Октоберфеста – 6,6 млн л. Кстати, рекорды потребления ставятся вовсе не за счет низких цен, наоборот – во время Октоберфеста пиво стоит дороже, чем обычно: более 7 евро за масс. И вообще Wies'n отнюдь не дешев. Под пиво съедается около сотни зажаренных на вертеле быков, десятки тысяч свиной, сотни тысяч кур, не считая всяких там сосисок.

Весь Мюнхен на 16 дней превращается в огромную пивную. Тысячи людей усаживаются за длиннющие дубовые столы, расставленные повсюду – не только в бесчисленных пивных: кнайпах, гасштеттах, бройкеллерах и бройхаузах, но и на открытом воздухе – на улицах и площадях, в парках и скверах. Празднуют Октоберфест по всему городу, однако сердце его – на Лугу Терезы (Theresienwiese). Здесь веселье не утихает круглые сутки. Именно на Терезенвизе крупней-

шие мюнхенские производители устанавливают свои павильоны – по традиции их всегда 14, – каждый из которых вмещает несколько тысяч посетителей. После обильных возлияний многие передвигаются по городу как по палубе корабля в штормящем море. Но им ничего не грозит, ведь полицейские тоже баварцы. Более того, оставаться трезвым в эти праздничные дни считается почти неприличным.

В дословном переводе Октоберфест – «Праздник Октября». Истоки его – в старинном крестьянском празднике сбора урожая и окончания осенних полевых работ. Тем не менее принято считать, что «официальное» начало традиции Октоберфеста было положено торжествами по случаю бракосочетания кронпринца Людвиг (впоследствии – король Людвиг I) и принцессы Терезии Саксонской-Хильдбургхаузен в октябре 1810 г. Довольный отец и тесть – король Максимилиан I Иосиф – решил отметить свадьбу народными гуляниями. Проходили они на большом лугу перед городскими воротами в течение 6 дней. На следующий год праздник с успехом повторили, десятилетие спустя муниципальный совет Мюнхена сделал его регулярным, и с тех пор эту традицию прерывали только совсем уж тяжкие бедствия, вроде войн или эпидемий холеры. А праздничный луг стали именовать Терезиным – в честь новобрачной. При этом сам праздник мюнхенцы обычно называют Wies'n, или Wiesn – «Луг», «Лужайка». В 1850 г. в порыве патриотизма неподалеку от Луга Терезы была воздвигнута бронзовая скульптура, изображающая тевтонскую красавицу Баварию, весом 70 т и высотой 25 м; внутри красавицы имеется лестница в 125 ступеней. Отныне ежегодные пьяные бесчинства на Лугу Терезы разворачивались под присмотром этой барышни.





Утром в третью субботу сентября фестиваль начинается костюмированным шествием. Возглавляет его символ Мюнхена – молодой монах (Münchner Kindl), в этой роли выступает едущая верхом юная девушка в черно-желтом монашеском одеянии с большим колокольчиком в руке. Сопровождаемая вереницей карет, везущих обер-бургомистра города, главу правительства Баварии и членов городского со-

вета, праздничная процессия, растянувшись на несколько километров, движется по улицам Старого города к Лугу Терезы. Живописные группы в исторических одеждах, представляющие разные земли Германии, духовые оркестры, лучники, лошади в богатых попонах, повозки крупнейших мюнхенских пивоварен, разукрашенные экипажи... Мюнхенские пивовары в нарядных костюмах несут свои знамена





и поют гимны. Захватывающее зрелище. Разумеется, все праздничные действия от начала до конца транслируются телевидением.

Ровно в полдень в павильоне Schottenhamel-Festhalle («Шоттенхамель-Фестхалле») происходит торжественное открытие праздника. Обер-бургомистр Мюнхена деревянной колотушкой вбивает кран в бочку образцового мэрцена

(Märzen) – мартовского пива, сваренного специально к Октоберфесту еще ранней весной. Это самый ответственный момент в ежегодном календаре мюнхенского градоначальника: забить кран он должен одним ударом. Если заниматься этим только раз в году, можно запросто опозориться, облив пивом всех вокруг. Но обычно обер-бургомистр с честью справляется со своей задачей, завершая ритуал тради-





ционным заклинанием: «O'zapft is!» – «Кран забит!» и подавая тем самым команду наливать.

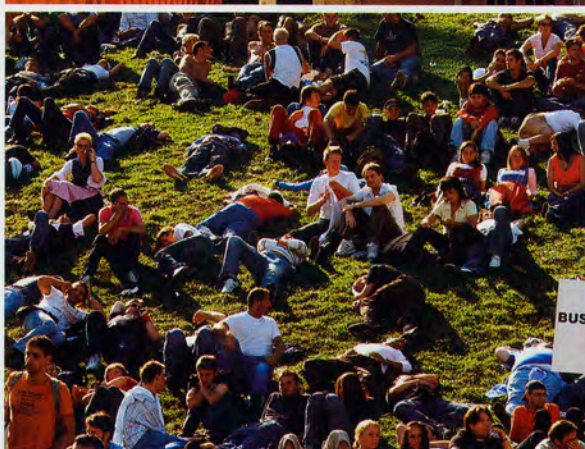
И вот уже звучит веселая музыка, и колоритные баварские мужчины в шляпах с перьями, пестрых жилетах и куртках выбивают чечетку «шуплаттль», ритмично хлопая себя по ляжкам и задкам, обтянутым «ледерхозен» – короткими кожаными штанами с вышитыми ляжками-помочами, в такт позвякивают мелкие украшения – «шаривари», которыми увешаны штаны; кроме того, на ремне имеется маленький ножичек (лезвие 2 см) в ножнах – он предназначен специально для белой редиски – излюбленной баварской закуски к пиву.

Между столами носятся жизнерадостные и дородные девицы-официантки в широких юбках с оборками и в вышитых блузках со сборчатыми рукавами. Физическая подготовка официанток впечатляет: они таскают по двенадцать литровых Mass'ов – по шесть в каждой руке. А тем временем

мужички в национальных костюмах обзавелись партнершами и кружат их в старинном танце, время от времени подбрасывая вверх, так что пышные юбки взлетают чуть ли не выше головы, к вящему удовольствию зрителей, отпускающих соленые шутки и громыхающих кружками по столам. Говорят, не менее 2 млн местных жителей наряжаются на Октоберфест в баварские национальные костюмы. Наверное, какую-то часть составляют и приезжие, потому что население Мюнхена – около 1,2 млн человек. В дни фестиваля нарядных баварцев можно видеть буквально повсюду – на улицах, в офисах, в подземных переходах, в метро, в вагонах S-Bahn, в открытых автомобилях. Между прочим, баварская национальная одежда стоит немало: цена простого на вид «крестьянского» платья вполне может достигать нескольких тысяч евро.

Но главное – повсюду пиво, пиво, пиво... Водопады пива. Наконец наступает апофеоз: люди берут друг друга





под руки и запевают песню, мерно раскачиваясь и размахивая кружками. Некоторые вскакивают на скамьи или даже на столы и лихо отплясывают среди кружек и тарелок. Посетителями и хозяевами пивных подобное поведение только приветствуется: один из трактирщиков как-то признался мне, что, если никто из клиентов не вскочил на стол и не исполнил хотя бы несколько па под «Rock Around The Clock», значит, день не удался. Но такое случается редко. К вечеру публика окончательно отбрасывает здравый смысл. Разгоряченные пивом, музыкой и разгульной атмосферой девушки время от времени взбираются на столы и, сняв бюстгалтеры (а часто и трусики), неистово ими размахивают, а в конце выступления швыряют эти предметы туалета в ревущую от восторга толпу. Бывает, свои прелести демонстрируют и юноши. Баварское телевидение ведет постоянные репортажи в прямом эфире, стараясь не упустить самых пикантных моментов – когда, например, посетители на спор,

за кружку пива, перебегают голышом из одной палатки в другую. Полиция делает вид, будто готова пресечь безобразие, но о задержаниях таких нарушителей общественного порядка ничего не сообщается. Зато пресс-центр Октоберфеста охотно информирует, что в бюро находок ежедневно поступают десятки потерянных очков, мобильных телефонов, бумажников, зонтов, предметов женского нижнего белья... Встречаются и более интересные вещи: детская коляска, вставная челюсть, контрабас, горшок с кактусом, клетка с попугаем, надувная женщина из секс-шопа и аккуратно перевязанное веревочкой собрание сочинений Карла Маркса.

На Октоберфесте множество и более невинных развлечений: можно кататься на каруселях, на лошадях, стрелять в тире, измерять свою силу, ударяя молотом по наковальне. Не возбраняется и пошалить, например стукнуть кого-нибудь по голове надувной дубинкой. На каждом углу продают





светящиеся ушки, рожки, шапочки с мигающими лампочками – и служит все это не только для красоты. Если после наступления темноты пройтись по улицам Мюнхена, будет не трудно заметить сверкающие тут и там огоньки: значит, кто-то, слегка перебрав, заснул прямо на свежем воздухе. Следуя этим «маячкам», полиция добродушно собирает неподвижные тела и отвозит в специальное место, вроде бюро находок, где их разбирают друзья и родственники. Так что Октоберфест – еще и самое безопасное питейное мероприятие в мире.

Неслучайно на этот пивной праздник сплошь и рядом приходят с детьми. Здесь даже устраиваются «семейные» дни, в которые пиво продается по чуть более низкой цене. Для маленьких будущих участников фестивалей на Лугу Терезы строят аттракционы, продают мороженое и сладости. Дети ездят по детской железной дороге, катаются в конных повозках, для них устраивают театрализованные представле-

ния. Фестиваль вообще славится своей шоу-программой – костюмированные парады, шествия стрелков, скачки, концерты, клоуны.

Взрослых также хорошо кормят – отменными жареными свиными ножками (швайнехаксе) с кислой капустой, или жареными свиными ребрышками (риппхен), или ассорти с кровяной и ливерной колбасой. Одним словом, немецкая закуска к пиву – это настоящая серьезная еда, обильная и сытная. И порции здесь – не для слабаков: если написано в меню «свиная нога», то принесут именно целую свиную ногу, а не кусочек.

Примечательный факт: ежегодно во время феста бывает украдено около 200 тыс. больших пивных кружек. По местным меркам это не считается преступлением, скорее чем-то вроде спорта. Умыкнуть тяжелый стеклянный масс на Октоберфесте даже почетно. И заметьте, это в Германии, где воровство считается позором. Вот что пиво творит с людь-





ми. Однако не думайте, что такой сувенир легко дастся в руки: охрана бдительно следит, чтобы публика не растаскивала посуду, а того, кто попадется, с огромной радостью подвергает солидному штрафу.

Надо сказать, что для каждого Октоберфеста выпускают специальную керамическую литровую кружку, украшенную символикой праздника текущего года. Некоторые любители старательно собирают эти кружки: их ценность резко подскакивает сразу после праздника. Так что если не удастся стащить, всегда можно купить.

Гораздо хуже, когда в суматохе праздника пропадают не кружки, а дети — каждый год полиция получает несколько десятков таких заявлений. К счастью, все затерявшиеся дети, как правило, отыскиваются. Поэтому, если вы отправились на Wies'n вместе с чадами, их лучше увести оттуда до 17.00 — в это время начинается самая толчея. Случается, пропадают и взрослые, особенно иностранцы, дезориентиро-

ванные после десятка кружек пива. Полиция не оставляет без помощи и их тоже. Кстати, под хмельком за руль, даже велосипеда, лучше не садиться. Штрафуют безжалостно, невзирая на лица и иностранные паспорта.

Стоит добавить, что Октоберфест привлекает не только любителей пива. Многолюдный праздник как магнит притягивает карманных воришек со всей Европы, особенно из стран бывшего соцлагеря. Но вообще-то с преступностью на празднике власти справляются очень неплохо, а с жуликами и хулиганами мюнхенская полиция не церемонится. Поэтому в целом Октоберфест проходит без эксцессов и скандалов, в атмосфере душевной приподнятости и добросердечия. Это действительно очень светлый, радостный, истинно баварский праздник.

Обычно в конце сентября и начале октября погода в Мюнхене теплая и солнечная, хотя бывает, что вдруг начинает накрапывать дождик — все-таки осень. А иногда в Баварии задувает теплый и сырой фён: воздушные массы, разогретые над африканскими пустынями и напитавшиеся влагой над Средиземным морем, переваливают через Альпы. Тогда воздух в баварской столице становится особенно прозрачным, и создается удивительный оптический эффект, будто бы горы почти нависают над Мюнхеном, начинаясь едва ли не на окраине города. Впрочем, метеочувствительные люди плохо переносят фён.

В павильонах на Лужайке Терезы в любую погоду тепло, светло, шумно, весело и тесно — найти внутри свободное место малореально, а уж два рядом и подавно. Лучше резервировать места заранее, хотя бы за пару часов. Но можно устроиться и под открытым небом, тем более что владельцы пивных устанавливают уличные обогреватели, чтобы осенняя прохлада не разогнала клиентов.

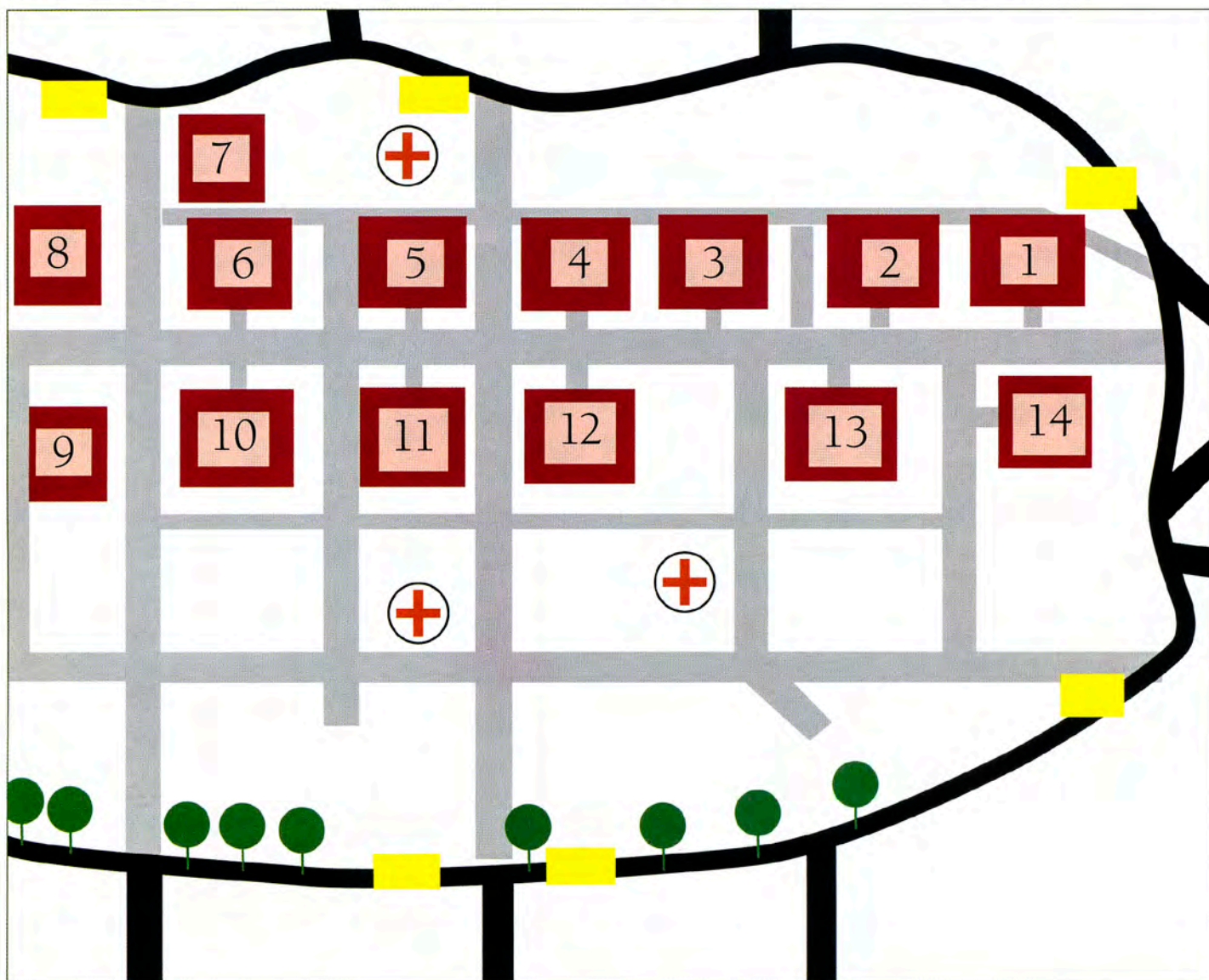
Знаменитые пивные павильоны на Wies'n, несмотря на огромные размеры, в пиковые часы нередко прекращают впускать посетителей, так как просто не в состоянии вместить всех желающих. Но если уж повезет... Шум, гам, песни, смех, дым коромыслом. Под потолком развеваются клетчатые баварские бело-голубые флаги, раскачиваются зеленые еловые венки, всё кругом в цветах, бантах и лубочных картинках. «Айн масс, битте!» — то и дело слышится со всех сторон. Вдыхаешь аппетитный солодовый аромат пены и делаешь глоток. Мгновение, и чувствуешь этот незабываемый вкус: терпкий, освежающий, горьковатый и бодрящий. Баварское пиво! Октоберфест!



## План Луга Терезы (Wiesnplan)

Главные торжества Октоберфеста сосредоточены на Лугу Терезы (Theresienwiese) – Терезенвизе, по которому пивной праздник получил свое неофициальное название «Визн» (Wies'n). Здесь на площади около 30 га размещаются 14 пивных павильонов громадных размеров и невероятной вместимости, которые часто скромно называют палатками или шатрами. Спонсоры «палаток» – шесть крупнейших пивоварен Мюнхена («Большая шестерка») и несколько пивоварен поменьше. В павильонах на Wies'n обслуживают только тех, кто сидит за столом, поэтому обращайте внимание на количество посадочных мест внутри и снаружи. Большинство павильонов закрывается в 23.00.

- |                              |                     |                          |  |
|------------------------------|---------------------|--------------------------|--|
| 1 Hippodrom                  | 4 Hacker-Festzelt   | 8 Käfer's Wies'n-Schänke | 12 Augustiner-Festhalle                  |
| 2 Armbrustschützen-Festhalle | 5 Schottenhamel     | 9 Weinzelt               | 13 Spatenbräu-Festhalle (Ochsenbraterei) |
| 3 Hofbräu-Festzelt           | 6 Winzerer Fähdnl   | 10 Löwenbräu-Festhalle   | 14 Fischer-Vroni                         |
|                              | 7 Schützen-Festzelt | 11 Bräurosl              |  |





### 1. Hippodrom

Хотя эта палатка несколько меньше других, она пользуется особой любовью жителей Мюнхена. Здешний Champagner-Bar особенно охотно посещают молодежь и студенты. Кроме того, сюда нередко навещают знаменитости, поэтому, охотники за автографами, будьте внимательны. А днем здесь особенно рады посетителям, которые приходят на Октоберфест целыми семьями. В отличие от других палаток Hippodrom работает до часу ночи, но попасть сюда надо до 22.30, позже вход закрывается.

Трактирицики:	Габи и Зенн Крätz (Gabi und Sepp Krätz)
Тел. для резервирования:	(089) 29 16 46 46
Факс для резервирования:	(089) 29 54 42
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 75 50 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 75 53 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	3200
Посадочных мест снаружи:	1000
Пивоварня:	Spaten-Franziskaner-Bräu
Музыканты:	Münchner Zwietracht, Simmisamta



### 2. Armbrustschützen-Festhalle

Это заведение обосновалось на Wiesn в 1895 г. Неофициальное его название — «Точное попадание», так как здесь собираются члены общества арбалетчиков. Когда-то они организовали на Терезином Лугу тир и поставили рядом с ним свою пивную палатку. Сегодня возле палатки тоже стоят стенды для стрельбы из арбалета. Баварская кухня представлена курами на гриле (Grillhendl), свиными рульками (Schweinshaxn) и жареными колбасками (Bratwürstl).



Трактирицики:	Петер, Йозефа и Пенни Инзелькаммер (Peter, Josepha und Peppi F.J. Inselkammer)
Тел. для резервирования:	(089) 23 70 37 03
Факс для резервирования:	(089) 23 70 37 05
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 73 00 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 73 02 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	5830
Посадочных мест снаружи:	1600
Пивоварня:	Paulaner
Музыканты:	Unterbrunner Blasmusik

### 3. Hofbräu-Festzelt

Своего рода филиал знаменитой пивной «Хофбройхаус». В этом павильоне самое большое число посадочных мест, и здесь всегда полно гостей со всего света, наслышанных про пивоварню «Хофброй»: русский может оказаться за одним столом с австралийцем, американцем или японцем.

Трактирицики:	Марго и Гюнтер Штайнберг (Margot und Günter Steinberg)
Тел. для резервирования:	(089) 448 96 70
Факс для резервирования:	(089) 448 35 87
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 75 66 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 22 22 36 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	6898





Посадочных мест снаружи: 3022  
 Пивоварня: Hofbräu München  
 Музыканты: Plattlinger Isarspatzen, диджейер Alois

#### 4. Hackerbräu-Festzelt

Один из красивейших павильонов на фесте; он носит неофициальное название «Himmel der Bayern» – «Небеса Баварии», интерьер этого пивного дворца украшен тысячами облаков. А когда заиграет оркестр, посетители и вовсе чувствуют себя на седьмом небе.

Трактирицики: Тони и Кристи Ройдерер (Toni und Christl Roiderer)  
 Тел. для резервирования: (08170) 73 03  
 Факс для резервирования: (08170) 73 85  
 Тел. офиса палатки: (089) 50 22 22 40 (с 31 августа)  
 Факс офиса палатки: (089) 50 22 22 30 (с 31 августа)



Посадочных мест внутри: 6950  
 Посадочных мест снаружи: 2400  
 Пивоварня: Hacker-Pschorr  
 Музыканты: Cagey Strings Rock'n'Roll Band, Kirchdorfer Musik

#### 5. Schottenhamel-Festhalle

Наверное, главный павильон на Лугу Терезы, ведь именно здесь обер-бургомистр Мюнхена открывает Октоберфест, именно здесь наливают самую первую кружку. Эта палатка появилась в 1867 г., тогда в ней было всего 50 мест. По традиции в «Шоттенхамеле» собираются «бурши» – объединения студентов, которые делают всё, чтобы подтвердить свою репутацию ребят необузданных и вольных.



Трактирицики: Петер и Кристиан Шоттенхамель (Peter und Christian Schottenhamel)  
 Тел. для резервирования: (089) 54 46 93 10  
 Факс для резервирования: (089) 54 46 93 19  
 Тел. офиса палатки: (089) 50 07 73 72 (с 31 августа)  
 Факс офиса палатки: (089) 50 07 73 82 (с 31 августа)  
 Посадочных мест внутри: 6000  
 Посадочных мест снаружи: 4000  
 Пивоварня: Spaten-Franziskaner-Bräu  
 Музыканты: Kapelle Otto Schwarzfischer

#### 6. Winzerer Fähndl

Впервые этот павильон построила на Wies'n пивоварня Thomasbräu в 1895 г. Сегодня здесь популярное место встречи, если вы вдруг заблудились на празднике. Заведение отличается более спокойной, даже семейной атмосферой. Многие приходят сюда с детьми.



Трактиричики:	Петер и Арабелла Понграц (Peter und Arabella Pongratz)
Тел. для резервирования:	(089) 62 17 19 10
Факс для резервирования:	(089) 62 17 19 19
Тел. офиса палатки:	(089) 50 22 22 00 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 22 22 02 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	8450
Посадочных мест снаружи:	2450
Пивоварня:	Paulaner
Музыканты:	Die Nockherberger под управлением Конрада Айгнера (Konrad Aigner)

### 7. Schützenfestzelt

Эта палатка известна приверженностью традиционному баварскому меню: молочный поросенок (Spanferkel) в теплом солодово-пивном соусе (Malzbiersauce) с салатом из свежей капусты (Krautsalat). Просто тает во рту!

Трактиричики:	Клаудиа и Эдуард Райнболд (Claudia und Eduard Reinbold)
Тел. для резервирования:	(089) 23 18 12 24
Факс для резервирования:	(089) 23 18 12 44
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 74 40 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 22 23 70 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	4442
Посадочных мест снаружи:	—
Пивоварня:	Löwenbräu
Музыканты:	Die Niederalmer

### 8. Käfer's Wies'n-Schänke

Святилище гурманов, где частенько бывают знаменитости со всего света. Знатная публика предпочитает располагаться за небольшими столами в нишах, а не за длинными, как в других палатках. Этот деревянный павильон выглядит скромнее, чем соседние гиганты, зато он самый уютный. Среди местных деликатесов — блюда из утки и седло косули. В «Кэферс» принято приходить в национальных нарядах. Пиво здесь наливают до полпервого ночи, поэтому сюда можно заглянуть, когда другие палатки уже закрыты.

Трактиричик:	Михаэль Кэфер (Michael Käfer)
Тел. для резервирования:	(089) 416 83 56
Факс для резервирования:	(089) 416 88 80

Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 73 34 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 74 47 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	1000
Посадочных мест снаружи:	1900
Пивоварня:	Paulaner
Музыканты:	California Sun с 12.00 до 19.15

### 9. Weinzelt

Разве на Октоберфесте обязательно пить только пиво? Вовсе нет: в винном шатре Weinzelt предлагают по меньшей мере полтора десятка вин (кроме игристых и шампанских). У семьи Куффлер свой ресторан в Мюнхене, они хорошо знакомы со вкусами посетителей мюнхенского пивного праздника.

Трактиричики:	Роланд, Дорис и Штефан Куффлеры (Roland, Doris und Stephan Kuffler)
Тел. для резервирования:	(089) 29 07 05 0
Факс для резервирования:	(089) 29 40 76
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 74 11 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 22 23 62 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	1300
Посадочных мест снаружи:	600
Напитки:	Вина, а также Paulaner Weißbier
Музыканты:	Играют три оркестра с 11.00 до 24.00

### 10. Löwenbräu-Festhalle

Вход в палатку «Лёвенброй» с 1949 г. охраняет огромный лев высотой 4,5 м — символ этой пивоварни. Каждые две





минуты он издает страшный рык, но его абсолютно никто не боится. Кроме того, это любимое место фанатов спортивного клуба «Die Löwen» («Львы»).

Трактирицики:	Людвиг Хагн и Штефани Шпендлер (Ludwig Hagn und Stephanie Spendler)
Тел. для резервирования:	(089) 47 76 77
Факс для резервирования:	(089) 470 58 48
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 75 30 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 75 24 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	5700
Посадочных мест снаружи:	2800
Пивоварня:	Löwenbräu
Музыканты:	Bert Hansmaiers Heldensteiner

### 11. Bräurosl

В Bräurosl распоряжается уже восьмое поколение семьи Хайде. Свое название палатка получила в честь Розы Пшорр (Rosi Pschorr) – дочери владельца пивоварни Pschorr. Здешний йодль – тирольское пение с горловыми перебивками – заметно повышает настроение посетителей; эти песни в исполнении Südtiroler Spitzbuam можно услышать каждый день в полдень и с 18.00 до 19.00, когда оркестр Ludwig Thoma-Musikanten уходит на пере-  
рыв.

Трактирицики:	Георг и Ренате Хайде (Georg & Renate Heide)
Тел. для резервирования:	(089) 89 55 63 53



Факс для резервирования:	(089) 89 55 63 56
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 75 60 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 75 74 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	6200
Посадочных мест снаружи:	2200
Пивоварня:	Hacker-Pschorr
Музыканты:	Ludwig Thoma-Musikanten, Südtiroler Spitzbuam

### 12. Augustiner-Festhalle

Огромный, но уютный «Августинер» славен своим гостеприимством к тем, кто приходит на Октоберфест целыми семьями. Оба вторника, которые выпадают на Октоберфест, – «детские» дни, когда цены более дружественны. Павильон ориентируется на обслуживание постоянных посетителей: здесь более 200 «штаммише» (Stammtische) – столов, зарезервированных для завсегдатаев.

Трактирицики:	Манфред Фолмер (Manfred Vollmer)
Тел. для резервирования:	(089) 23 18 32 66
Факс для резервирования:	(089) 260 53 79
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 74 70 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 74 71 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	6000
Посадочных мест снаружи:	2500
Пивоварня:	Augustiner Bräu Wagner KG
Музыканты:	Augustiner Oktoberfestkapelle





### 13. Spatenbräu-Festhalle (Ochsenbraterei)

Этот павильон открылся в 1881 г. Над входом в него установлена вращающаяся на вертеле огромная туша быка, почти как настоящая. Поэтому второе название палатки – Ochsenbraterei («Бык, поджариваемый на медленном огне»). Заглянув в обширное меню этого заведения, изумляешься: сколько разных блюд можно приготовить из мяса быка.

Трактирицки:	Аннелиза и Герман Хаберль и Антье Шнайдер (Anneliese und Hermann Haberl und Antje Schneider)
Тел. для резервирования:	(089) 38 38 73 12
Факс для резервирования:	(089) 38 38 73 40
Тел. офиса палатки:	(089) 511 15 80 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 51 11 58 10 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	5900
Посадочных мест снаружи:	1500
Пивоварня:	Spaten
Музыканты:	Festzeltkapelle Bruno Gress Mittags Blasmusik

### 14. Fischer-Vroni

Из названия и оформления этой палатки понятно, что она предназначена для любителей рыбных блюд. Судак, сиг, розовая форель... – здесь вам приготовят любую рыбу на любой вкус. Можно также заказать копченую и вяленую рыбу, почти воблу. Сравнительно скромный по размерам «Фи-



шер» считается одним из самых уютных заведений на Октоберфесте.

Трактирицки:	Иоганн и Сильва Штаттмюллер (Johann und Silvia Stadtmüller)
Тел. для резервирования:	(089) 66 10 42 (среда и пятница)
Факс для резервирования:	(089) 65 25 34 (среда и пятница)
Тел. офиса палатки:	(089) 50 07 72 20 (со второй недели сентября)
Факс офиса палатки:	(089) 50 07 73 20 (со второй недели сентября)
Посадочных мест внутри:	2695
Посадочных мест снаружи:	700
Пивоварня:	Augustiner
Музыканты:	Münchner Musikanten под управлением Зеппа Фолгера (Sepp Folger)

### Средние и малые палатки

Кроме 14 больших павильонов на Лугу Терезы размещаются 16 палаток поменьше, от 100 до 500 посадочных мест. Они отличаются более спокойной обстановкой и, как правило, предлагают различные деликатесы и блюда для гурманов, каких нет в больших палатках. И когда те бывают закрыты из-за переполненности, многие посетители находят утешение в небольших палатках и ничуть об этом не жалеют.

**A** – Hühner- und Entenbraterei Ammer. Старейший в мире ресторан, специализирующийся на жареной птице.

**B** – Hühner- und Entenbraterei Heimer. Блюда из домашней птицы.

**C** – Poschners's Hühner- und Entenbraterei. Жареная курица и утка.

**D** – Hühner- und Entenbraterei Wildmoser. На Wiesn с 1981 г.

**E** – Wienerwald-Festzelt. Жаркое в уютной обстановке.

**F** – Bodos Cafézelt. Кофейня.

**G** – Café Deistler. Кафе для милых дам.

**H** – Schiebl's Kaffeehaferl. Кофе и домашний яблочный пирог.

**I** – Feisinger's Kas- und Weinstub'n. Вино и сыр.

**J** – Glöckle Wirt. Баварские национальные блюда.

**K** – Haxnbraterei Hochreiter. Свиные и телячьи жареные ножки.



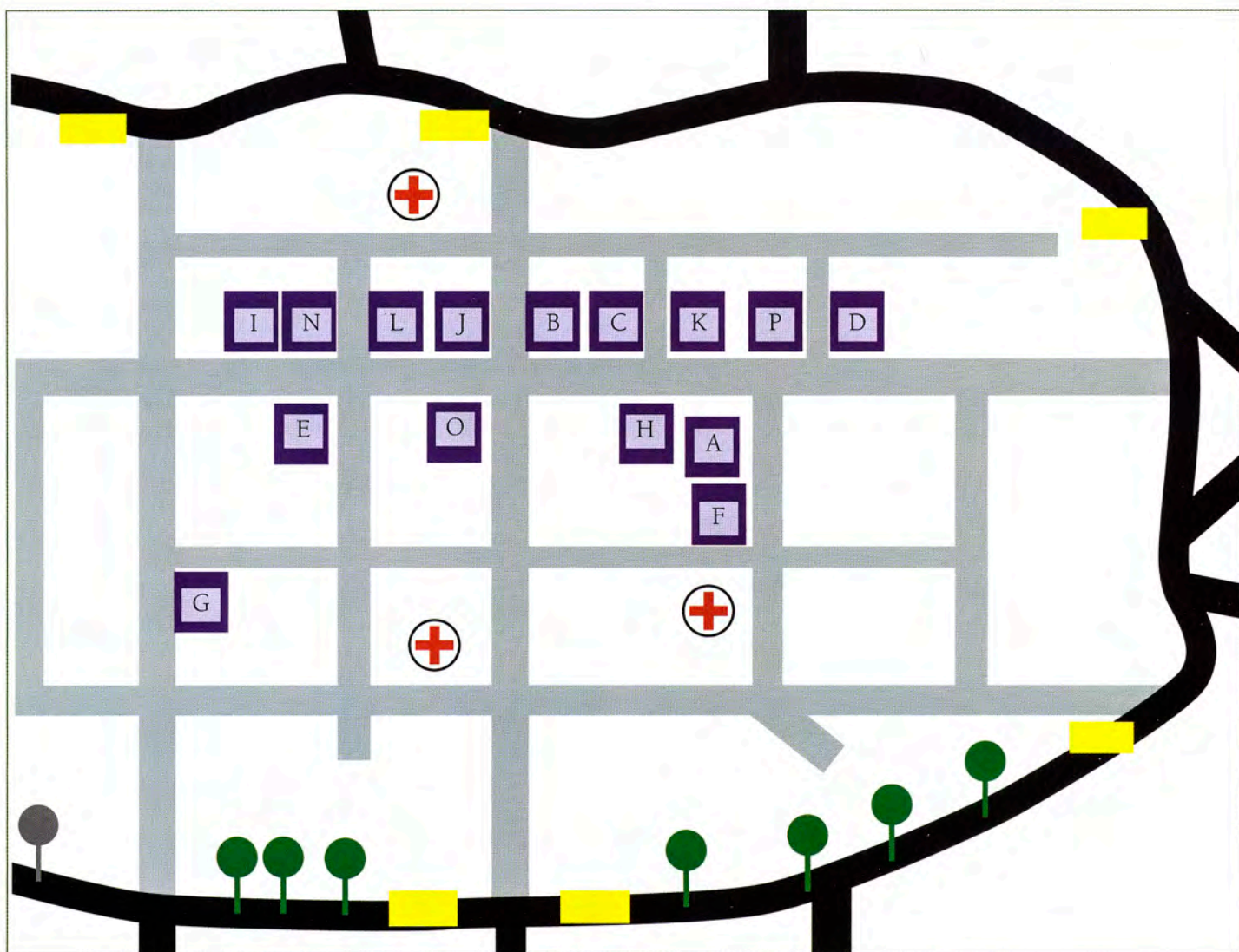
**L** – Heinz's Wurst- und Hühnerbraterei. На Wiesn с 1906 г.

**N** – Nürnberger Bratwurst Glöckl. Нюрнбергские жареные колбаски.

**O** – Sieber Wurstbraterei. Традиционные жареные колбаски, на Wiesn с 1876 г.

**P** – Vinzenz Murr Wiesn Stüberl. Уже сто лет готовит мясные блюда.

Представленные данные хотя и сохраняют актуальность, но все же могут изменяться из года в год. Уточнить информацию можно на сайте [www.oktoberfest.de](http://www.oktoberfest.de).



**GÄUBODENFEST (ГОЙБОДЕНФЕСТ).** Настоящая Бавария начинается за пределами Мюнхена. И с праздниками там тоже всё в порядке. Свой фестиваль регулярно устраивают чуть ли не каждый город и де-

ревня, даже самые небольшие, которые и на карте-то не сразу отыщешь, даже на самой подробной. Надо ли говорить, что ни один праздник не обходится без пива.





**МАЙСКОЕ ДЕРЕВО (MAIBAUM).** Баварское майское дерево – не праздник само по себе, но традиционное праздничное украшение. Обычно майское дерево является хорошо заметным издали знаком баварского биргартена или пивного ресторана. Представляет оно собой разукрашенный еловый ствол. В одном только в Мюнхене к весенним пивным праздникам устанавливают не менее 30 майских деревьев, а самое большое – на старинной рыночной площади Виктуалиенмаркт (Viktualienmarkt) неподалеку от Мариенплац.

Чтобы превратить обычную елку в Maibaum, требуется не менее 3 лет. В первый год это просто ствол ели, часто еще покрытый корой. В январе следующего года ствол очищают от коры, подстругивают и отшлифовывают. После этого наносят бело-голубые полосы (цвета баварского флага), спиралью поднимающиеся к вершине. В начале мая, когда открываются пивные сады, майское дерево опять устанавливают на его место. На третий год дерево украшают всякими картинками, знаменами, гирляндами и венками. Все сооружение такое тяжелое, что для его установки нужны подъемный кран и помощь пожарных. Обычно майское дерево служит около 8 лет, каждый год его подкрашивают и подправляют. В Мюнхене в качестве майского дерева нередко используют рождественскую елку с Мариенплац, где на Рождество бывает ярмарка (это ради экономии).

В Штраубинге (Straubing), примерно в 120 км северо-восточнее Мюнхена, ежегодно проводится второй по масштабам после Октоберфеста баварский пивной фестиваль

Gäubodenfest. Но если Октоберфест широко известен за рубежом, то на Gäubodenfest приезжают главным образом сами баварцы – из Мюнхена и других городов (в том числе вы-





сокопоставленные политические деятели) – ежегодно около 1 млн человек. Обычно фестиваль начинается во вторую пятницу августа, а завершается в понедельник.

Первый Gäubodenfest состоялся в 1812 г. по распоряжению короля. Правда, вначале это была скорее выставка племенного скота, а гвоздем программы значились скачки. Четверть века спустя, когда Штраубинг объединил усилия с Пассау и Ландсхутом, масштабы праздника начали расти. Уже в 1906 г. было провозглашено, что Gäubodenfest уступает по пышности только мюнхенскому Октоберфесту и фуртскому Kerwa. Среди аттракционов в том году были дирижабль, показательные выступления парашютистов и традиционный фейерверк. В 1914 г. началась война, и до 1925 г. праздник не проводился. Позже национал-социалисты называли его «коричневой ярмаркой».

В настоящее время Gäubodenfest устраивают сообща около 120 компаний в 7 больших павильонах на 24 тыс. посадочных мест. Развлекают гостей музыканты и фольклорные ансамбли, на праздничный луг съезжаются нарядные экипажи и пивные повозки. Вообще, на Gäubodenfest есть

почти всё, что и на Октоберфесте, разве только размах поменьше. Одновременно проходит ярмарка, где свою продукцию представляют примерно 700 фирм из Баварии и других стран.

### STARKBIERZEIT («ВРЕМЯ КРЕПКОГО ПИВА»).

Этот ежегодный пивной фестиваль начинается в марте, когда тает снег, – «ориентиром» служит день св. Иосифа (19 марта) – и длится две недели. В эти дни царит, как следует из названия праздника, крепкое пиво – бок или допельбок (о них см. соответствующие разделы главы «Основные сорта баварского пива»). Так повелось с тех пор, когда монахи-пауланцы впервые сварили подобное крепкое пиво – Salvator («Спаситель»). Предназначалось оно для облегчения тягот Великого поста, начало которого у католиков примерно совпадает с Starkbierzeit. В самые суровые дни поста не позволялось вкушать даже хлеб, вот монахи и заменили его «жидким хлебом».

Штаркбирцайт отмечают по всей Баварии, и везде он имеет свои особенности. Естественно, особым вниманием пользуются монастырские пивоварни. В Мюнхене самые посещаемые места – пивные Löwenbräu на Stiglmaierplatz и Salvator Keller на Hochstrasse (разумеется, в пивных ресторанах уже никто не постится).

В Кульмбахе (Верхняя Франкония) на Starkbierzeit по давней традиции открывают бочонок с пивом ледяной бок (Eisbock). Еще здесь пьют самое крепкое в мире пиво Kulminator – в последнее время выпускается под маркой ECU 28 (цифры – это плотность сусла).





**KULMBACHER BIERWOCHE («КУЛЬМБАХСКАЯ НЕДЕЛЯ ПИВА»).** Летний пивной праздник, который ежегодно устраивают в Кульмбахе. Этот небольшой город известен самым большим пивоваренным предприятием Баварии – Kulmbacher Brauerei AG, объединяющим все четыре местные пивоварни, а также несколько пивоваренных предприятий Баварии и Саксонии.

Праздник начинается в последнюю субботу июля и продолжается до конца следующей недели. В центре Кульмбаха сооружают вместительные пивные павильоны, а кульмбахские пивовары привозят сюда все свое пиво, прежде всего сорта с названием Festbier – «Праздничное».



**FRÜHLINGSFEST (ФРЮЛИНГСФЕСТ).** В Баварии любят повеселиться. Кроме Starkbierzeit в марте и Oktoberfest в сентябре–октябре, весной (в апреле–мае) мюнхенцы отмечают еще один весенний праздник – Frühlingsfest, этакий мини-Октоберфест, и проводят его там же – на Лугу Терезы. Мюнхенские пивоварни стараются изо всех сил, ведь наступает время открытия пивных садов и сезон крепкого сорта майский бок (Maibock). Народу Фрюлинг привлекает лишь немногим менее, чем его знаменитый собрат, доставляя ничуть не меньше радости и удовольствия.

Frühlingsfest обычно совпадает с «Днями баварского пива» (Tages des Bayerischen Bieres), которые начинают праздновать 23 апреля, в «день рождения» баварской «Заповеди чистоты» (Reinheitsgebot) 1516 г.



**FASCHING, или FASTNACHT (МАСЛЕНИЦА).** Перед Великим постом, в конце февраля или в начале марта, улицы Мюнхена на неделю заполняют веселые толпы – масленичный карнавал. Благовоспитанных немцев не узнать – едва ли не все поголовно дают себе волю, превращаясь в буйных гуляк. Хотя Фашинг не является специфическим пивным праздником, пиво пить не запрещено.

В это же самое время подобный карнавальный разгул происходит в Кёльне, Майнце, Дюссельдорфе, Рио-де-Жанейро, Новом Орлеане и во многих других католических городах мира. Впрочем, сегодня Fasching почти утратил свою религиозную составляющую (торжество плоти перед ее усмирением в пост), сделавшись просто поводом, чтобы позабыть на время о скучных приличиях.

Однажды, в марте 1992 г., мне довелось по мере сил поучаствовать в Fasching. А на следующий день первые полосы местных газет украсились фотографиями – нет, не моими, конечно, – экс-президента СССР Михаила Горбачева с литровой кружкой пива в руке (он тоже был тогда в Мюнхене). Хотя «Горби-мания» тогда еще не иссякла, сопровождалась эти фотографии ехиднейшими комментариями по поводу его безуспешной борьбы с алкоголизмом.

В Нюрнберге в самый канун Великого поста ежегодно случается Weiberfastnacht – заговенье, «бабская ночь», или «ночь ведьм» – абсолютно сумасшедшая часть карнавала, когда по традиции женщины должны перенять власть





у мужчин и творить свой произвол. Но западная женщина уже забрала себе столько власти, что теперь даже отпетые феминистки готовы бороться за растоптанные права мужчин. Поэтому Weiberfastnacht оборачивается не фиктивным лишением власти и без того безвластного мужского населения, а еще большим его третированием. В эту ночь представительницы прекрасной половины ведьмами скачут по улицам, обрезая у встречных и поперечных мужчин всё, что у тех плохо лежит, в смысле висит. А именно – галстуки, шнурки, пуговицы и тому подобное.

**AUER DULT (АУЭР ДУАЛТ).** Еще один мюнхенский праздник, который отмечают трижды в году – весной, летом и осенью. Время проведения Auer Dult ежегодно меняется, но обычно это 9 дней (два уик-энда и неделя между ними) в конце апреля, в конце июля и в конце октября (точные даты можно узнать на сайте [www.auerdult.de](http://www.auerdult.de)). Этому празднику более 600 лет, сейчас он втрое старше Октоберфеста. Уже в средние века на Auer Dult устраивали карнавальные шествия и ярмарки. То же и сегодня: народные гулянья, распродажи и «блошинные рынки» на площадях города, аттракционы, оркестры, жарящиеся на вертеле цыплята и, разумеется, неперменные пивные шатры. Пиво и закуска здесь стоят довольно дорого, но любой праздник обычно начинается с бесплатного пива (Freibier). Этого угощения немного, скажем одна бочка, но достаточно, чтобы послужить детонатором последующего разгула.



Почти непрерывная череда праздников и фестивалей привлекает в Мюнхен великое множество туристов, и всё же не они главная опора баварской пивной. Это «штаммгаст» (Stammgast), т.е. «коренной гость», завсегдатай. Он дисциплинированно является в свое заведение каждый день, строго по расписанию, оставляя всякий раз одну и ту же сумму. Для постоянных клиентов на одном из лучших столов часто ставят табличку «Stammtisch» («Штаммтиш» – стол для завсегдатаев), а у многих имеются даже собственные кружки, которые хранятся в отдельном шкафу.

Пивные в Мюнхене называют странным словом «кнайпе» (Kneipe). Большинство из них начинает работу около 11 часов утра, так как местные жители, особенно в небольших городках, ходят обедать не в кафе, а в пивную, причем часто со своей едой. Но это вовсе не скупость, а обычай провинциальной жизни – некогда бюргер приходил в пивную, чтобы было чем запить взятый из дому обед. И до сих пор в некоторых заведениях висит расписание, в какие дни и в котором часу разрешается приносить с собой еду. В пивных садах существует другое правило: если стол не накрыт скатертью, это означает, что здесь можно есть принесенную с собой еду, а если накрыт – закуску надо заказывать. Многие семьи в хорошую погоду устраивают продолжительные пикники на свежем воздухе, принося в пивной сад корзины с домашней снедью.









SCHES  
BIER  
anzig in der Welt



Типичная баварская закуска к пиву – крендель «брецль» из пресного заварного теста. Его румяная корочка густо усеяна кристаллами каменной соли (если кажется, что ее слишком много, лишнюю можно соскрести). Особенно хорош брецль с пылу с жару. Впрочем, к пиву подходят почти все блюда баварской кухни: тертый редис, овощное рагу, тушеная кислая капуста, белые мюнхенские сосиски, различные мясные и рыбные кушанья, среди которых самые популярные – кальбсбратен (жаркое из телятины), швайnbrатен (жаркое из свинины) и швайнехаксе (жареные свиные ножки). А порции такие громадные, что многим оказываются не под силу.

## Не пивом единым...

Напоследок следует честно признать: пиво – далеко не единственное, ради чего стоит приехать в Мюнхен. Старая и Новая Пинакотеки (учреждены по приказу Людвига I, того самого, который женился на Октоберфесте) – сокровищница произведений мирового искусства, здесь хранятся полотна Леонардо да Винчи, Рубенса, Дега, Моне... Недавно тут же построен музей современного искусства, где собраны предметы изобразительного искусства и дизайна XX столетия. Киностудия «Бавария», открытая ежедневно с марта по октябрь, – своего рода немецкий Голливуд, здесь работали именитые режиссеры и кинозвезды – от Альфреда Хич-



Центральная часть Мюнхена. Здесь расположены все крупнейшие пивоварни баварской столицы и важнейшие пивные достопримечательности. Из шести главных пивоваренных компаний четыре находятся по соседству с Главным вокзалом (Hauptbahnhof), а еще две – за Музейным островом на реке Изар (в правом нижнем углу схемы). Октоберфест проводится на Лузу Терезы (Theresienwiese), неподалеку от вокзала. Повсюду в Мюнхене имеются пивные заведения, больше всего их рядом с центральной площадью Марииенплац (Marienplatz), а самые популярные биргартены – в Английском саду (Englischer Garten).





На площади Мариенплац (Marienplatz) находится здание ратуши. Здесь почти повсюду пешеходная зона, а столики пивных ресторанов выставлены прямо на улицы.





В Мюнхене превосходная сеть скоростного транспорта, объединяющая метро (U-Bahn) и пригородные электрички (S-Bahn), которые в центре города уходят под землю. Единый проездной билет (Streifenkarte) действителен в Мюнхене сразу для всех видов городского транспорта – метро, электричек, трамваев и автобусов (но только в одном направлении). Можно ехать на любом виде транспорта с любым количеством пересадок, и при этом отдельные билеты комбинировать не нужно. Новый билет отмечается только при перемене направления.



В Мюнхене даже в вегетарианском ресторане «Князь Мышкин» не забывают о пиве.



Пивной ресторан «Шнайдер Вайссе» (на выходе с Мариентлау) – здесь царит белое пиво.





*Английский сад протянулся более чем на пять километров. Это излюбленное место отдыха мюнхенцев и туристов.*

кока до Элизабет Тейлор. Не пропустите зоопарк Хеллабрунн: оригинальность его в том, что четыре тысячи экзотических животных сгруппированы по континентам. Великолепный Немецкий музей (Deutsches Museum) не оставит равнодушными всех, кому интересна история техники, но осмотреть его громадное собрание целиком – выше человеческих сил.

Сама архитектура баварской столицы – бесконечное наслаждение. Королевский дворец в центре города. Многочисленные церкви и соборы. Ратуша на Мариенплац. Пешеходная зона от Мариенплац до Штахуса (так горожане называют площадь у Карлстор – Ворот Карла) – излюбленный променад всех приезжих: множество магазинов и сувенирных лавок, на каждом шагу встречаются музыканты, певцы, актеры-импровизаторы и много кого еще.

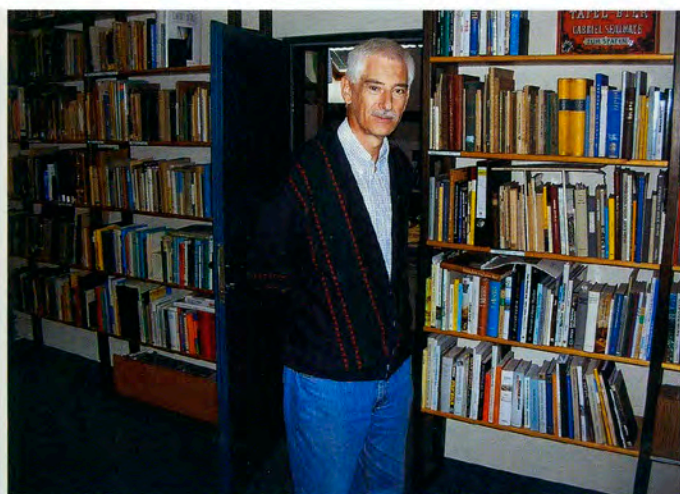
Швабинг, где находится Мюнхенский университет, – прелестнейший район, подобный Латинскому кварталу в Париже. В начале века по здешним улочкам бродили великие писатели, поэты и художники – Кандинский, Клее, Томас Манн, Райнер Мария Рильке, Бертольд Брехт. В Швабинге, на Кайзерштрассе, жили Ленин и Троцкий. Все эти будущие знаменитости пили баварское пиво, ели свинину и наслаждались жизнью. Швабинг и сегодня славится своими пивными. В теплое время года стены кафе, пивных и кондитерских разбирают и столики ставят прямо на тротуарах Леопольдштрассе. Здесь самые роскошные магазины и самая колоритная толпа, недаром центральная площадь Швабинга носит говорящее название Münchener Freiheit – «Мюнхенская свобода».

В Мюнхене много зелени, но душа и легкие города – чудесный Английский сад (Englischer Garten): широкие зе-





«Китайская башня» (Chinesischer Turm) – пожалуй, самый известный и популярный биргартен в Английском саду.



Д-р Петер Урбанек возглавляет крупнейший в мире архив исторических документов и научную библиотеку по пивоварению, созданную объединением мюнхенских пивоварен Spaten-Franziskaner-Bräu.

ленные лужайки, быстрые ручьи, маленький круглый храм Моноптерос, затейливая Китайская башня (Chinesischen Turm) с одноименным рестораном и биргартеном, крошечное озеро Кляйнхесселоэр Зее (Kleinhesseloher See). Здесь можно погулять, покататься на велосипеде (дают напрокат), позагорать или просто выпить пивка в биргартене при ресторане Seehaus, любуясь на сажающееся в воду солнце.

Самую свежую и подробную информацию о пивных праздниках (и не только) с удовольствием сообщат вам туристические агентства Мюнхена – они есть в аэропорту, на Мариенплац и на Главном железнодорожном вокзале (Hauptbahnhof, или Hbf) – последнее находится в здании вокзала, на углу Bayerstrasse и вокзальной площади, открыто с 8.00 до 23.00. Его сотрудники всегда и на разных языках готовы прийти на помощь; телефон – (089) 233-0300; web-сайт: <http://www.munich-tourist.de>.



# Приложения

## Приложение 1. Глоссарий

**Айсбир (Eisbier), ледяное пиво.** Пиво, приготовляемое по особой технологии – вымораживанием.

**Альфа-кислота.** Вещество, содержащееся в лупулине и придающее пиву горечь.

**Белое пиво.** См. *Вайсбир*.

**Биргартен (Biergarten).** Пивной сад (пиво там не растет). См. главу «Как пьют пиво».

**Бок (Bock, Bockbier).** Крепкое пиво, первоначально верхового, в настоящее время низового брожения. Названо по городу Айнбек, откуда ведет свою историю. Бывает светлым и темным. Разновидности – допельбок (Doppelbock), майский бок (Maibock), ледяной бок, или айсбок (Eisbock). (Основное значение немецкого слова «Bock» – козел.)

**Бочковое дозревание.** Вторичное брожение (дображивание) пива в бочке.

**Бродильный чан.** Емкость, в которой выбраживается (после варки) пивное сусло.

**Брожение.** Процесс жизнедеятельности и размножения дрожжей, в ходе которого они преобразуют сахар в алкоголь и углекислый газ. В пивоварении различают верховое и низовое брожение.

**Бутылочное дозревание.** Вторичное брожение в укупоренной бутылке. Стадию бутылочного дозревания проходят некоторые виды пшеничного (белого) пива.

**Вайсбир (Weissbier, Weisse, Weiße).** Белое пиво, оно же пшеничное. Белым называется потому, что содержит дрожжевую взвесь (нефильтрованный вариант) и выглядит из-за этого белесым. Производится частично из пшеничного солода. Бывает светлым и темным. Синоним – вайцен.

**Вайцен (Weizen, Weizenbier).** Пшеничное, или белое пиво. Синоним – вайсбир.

**Варочный котел.** Емкость, используемая для кипячения пивного сусла с хмелем.

**Верховое брожение (Obergärig).** Традиционный метод сбраживания пивного сусла с помощью дрожжей верхового брожения (*Saccharomyces cerevisiae*). Процесс верхового б. происходит при сравнительно высокой (комнатной) температуре; по окончании верхового б. дрожжи всплывают на поверхность сусла в виде пены. Методом верхового б. производят все эли (в связи с чем пиво верхового б. называют также элем), а также пшеничное пиво.

**Двойной бок.** См. *Допельбок*.

**Декоксионное затираание солода.** Технология затираания солода отвариванием (декоксией), применяемая главным образом при производстве лагеров. Часть затора удаляют из затираочного чана, нагревают, а затем возвращают в чан. Активность ферментов повышается, в результате увеличивается скорость осахаривания крахмала.

**Допельбок (Doppelbock), двойной бок.** Сорт крепкого пива, разновидность пива бок. Содержание алкоголя в двойном б. выше, чем в «одинарном» (но обычно не вдвое, меньше) – до 13,5% об. (Kulminator, он же ECU-28). Названия всех баварских допельбоков заканчиваются на *-ator*.

**Дункель (Dunkel).** Букв.: темное. Всякое темное пиво, а также сорт баварского лагера – мюнхенский (Müncher) дункель. Предшествовало светлому пиву. Темный цвет пива обусловлен использованием сильно прожаренного (карамелизованного) солода.

**Дробина.** Отход производства пива – отфильтрованный из готового сусла измельченный солод. Обычно идет на корм скоту.

**«Заповедь чистоты» (Reinheitsgebot).** Баварский закон от 1516 г., запретивший использовать для производства пива какие бы то ни было ингредиенты, кроме ячменного солода, хмеля и воды. В настоящее время обязателен для пивоваров Германии; также уважаем в Чехии и Дании. С 1987 г. отвергается остальными странами ЕС как препятствующий свободной торговле.

**Затираание солода.** Первая стадия пивоварения: дробленый солод смешивают с горячей водой (делают затор), чтобы экстрагировать солодовый сахар. Конечный продукт затираания солода – пивное сусло.

**Затираочный чан.** Емкость, в которой измельченный солод смешивают с водой.

**Затор.** Смесь солодовой крупки (измельченного солода) с водой.

**Каменное пиво.** См. *Штайнбир*.

**Карамелизация сахаров.** Превращение сахаров в более сложные углеводы.

**Карамель.** В одном из значений – жженный сахар.

**Карбонизация.** Насыщение пива углекислым газом в процессе жизнедеятельности дрожжей, преобразующих солодовый сахар в алкоголь и углекислоту.

**Копченое пиво.** См. *Раухбир*.

**Крахмал.** Сложный углевод, полисахарид. Содержится в зерне в большом количестве. В процессе солодоращения и затираания солода расщепляется ферментами на более простые, т.е. рас-



творимые, сахара – дисахарида (мальтоза) и моносахарида (глюкоза, фруктоза).

**Кройзенизация.** От Kräusen. Добавление недобродившего сусла в готовое пиво, чтобы инициировать вторичное брожение. Применяется при производстве лагеров.

**Лагер.** От нем. lagern – хранить, Lager – склад, хранилище. Общее название для пива низового брожения, обусловленное тем, что такое пиво некоторое время хранится на складе и дображивает.

**Ледяное пиво.** См. Айсбир.

**Лупулин.** От лат. Humulus lupulus (хмель обыкновенный). Горькое смолистое вещество, выделяемое железками соплодий хмеля.

**Майское дерево (Mailbaum).** Баварское праздничное украшение, а также опознавательный знак при биргартенах и пивных. Представляет собой установленное вертикально еловое бревно, всячески разукрашенное.

**Мальтоза.** Солодовый сахар, углеводов из группы дисахаридов, промежуточный продукт расщепления крахмала.

**Мартовское пиво (Märzen-Bier), мэрцен.** Традиционный сезонный сорт баварского лагеря, который варят в марте и хранят до осени, специально для мюнхенского пивного праздника Октоберфест. В связи с этим мартовское пиво называют еще Oktoberfestbier.

**Мэрцен.** См. Мартовское пиво.

**Начальная плотность сусла (Stammwürze).** Количество сахара и других веществ в сусле до начала брожения. Чем выше начальная плотность, тем более крепким получается пиво. Реплики «плотность», «плотность начального сусла», «экстрактивность начального сусла» и т.п. – равнозначны.

**Низовое брожение (Untergärig).** Метод сбраживания пивного сусла с помощью дрожжей низового брожения (*Saccharomyces carlsbergensis* или *S. uvaum*). Происходит при низкой температуре (4–10°C), в процессе низового б. дрожжи оседают на дно броидильного чана. Метод появился в Баварии примерно в XV в., на промышленную основу был поставлен в конце XIX в. – благодаря появлению холодильных установок и выведению чистых штаммов дрожжей низового б. В настоящее время не менее 90% пива в мире – пиво низового б.

**Октоберфест (Oktoberfest).** 1) Главный пивной праздник Баварии, Германии и, может быть, всего мира. 2) Сорт баварского лагеря, то же, что и мэрцен.

**Осахаривание крахмала.** Расщепление крахмала (несладкий полисахарид) на простые (сладкие) сахара, растворимые в воде и сбраживаемые дрожжами.

**Пиво.** Слабоалкогольный напиток, произведенный из зерна методом брожения. Различают две разновидности пива: верхового брожения, или эль, и низового брожения, или лагер.

**Пльзеньское пиво (Pilsener, Pilsner, Pils).** Светлый лагер, впервые сваренный в чешском городе Пльзень в 1842 г. В Чехии и Баварии это совершенно определенный сорт пива, в остальном мире так называют любой светлый лагер. В настоящее время наиболее распространенный вид пива.

**Пшеничное пиво.** См. Белое пиво.

**Раухбир (Rauchbier).** Копченое пиво (от Rauch – дым). Производится из «копченого» солода – высушенного непосредственно в дыму горящих дров.

**Сложные эфиры.** Летучие ароматические соединения, возникающие в процессе брожения. Придают пиву фруктовый или пряный аромат. Присутствие сложных эфиров более выражено в пиве верхового брожения.

**Солод (Malz).** Пророщенное и высушенное зерно, естественный источник ферментов для осахаривания крахмала.

**Солодовая крупка.** Дробленый солод.

**Сусло.** В пивоварении раствор сахаристых веществ, перешедших в воду из солода при затирании последнего.

**Фенолы.** Органические соединения – ароматические спирты.

**Ферментация.** В широком смысле то же, что и брожение.

**Ферменты.** Органические вещества белковой природы, содержащиеся в животных и растительных организмах и в миллионы раз ускоряющие химические процессы в них; играют важнейшую роль в обмене веществ.

**Хелль (Hell, Helles).** Букв.: светлое. Всякое светлое пиво, а также сорт баварского лагеря – мюнхенский (Münchener) хелль. Производится из светлого солода.

**Шварцбир (Schwarzbier), черное пиво.** Сорт темного лагеря. Производится из очень сильно обжаренного солода, который и сообщает шварцбиру его цвет – действительно, почти черный.

**Штайнбир (Steinbier), каменное пиво.** Пиво, приготовляемое по особой технологии: сусло при варке доводят до кипения путем опускания в него (сусло) раскаленных камней.

**Черное пиво.** См. Шварцбир.

**Экспорт (Export).** Кроме всего прочего – сорт светлого лагеря.

**Эль (Ale).** Общее название для пива верхового брожения – везде, кроме Германии, так как немцы категорически возражают против того, чтобы их верховое пиво причисляли к элям.

**IBU (International Bitterness Units).** Международная единица, используемая для измерения степени хмелевой горечи пива.



## Приложение 2. Как это будет по-баварски?

Формально баварского языка не существует, однако есть разница в произношении, заметно отличающая баварский диалект – даже не все немцы его понимают. Далее приводятся некоторые слова и фразы, которые могут пригодиться в процессе знакомства с баварским пивом; в скобках дается их общенемецкий аналог, если таковой имеется. Ну и конечно, в Баварии вас прекрасно поймут по-немецки.

**A Bier, bittschen (Ein Bier, bitte).** «Одно пиво, пожалуйста» – не овладев этой важнейшей фразой, в Баварии просто не стоит отправляться в пивную.

**Auf de Bänk (Auf die Bänke).** Решительная команда, которой руководитель духового оркестра приказывает посетителям палатки на Октоберфесте занять места за столами и совершать то, что обозначается как Schunkeln (см.).

**Auf geht's beim Schichtl.** «Занавес “Шихтля” поднимается». «Шихтль» – старейший (1869) театр Октоберфеста, предлагающий смесь площадных развлекательных зрелищ, от политической сатиры до казней с отсечением голов (понарошку).

**Blasmusik.** Народная музыка и популярные мелодии в исполнении оркестра духовых инструментов, обычно в палатках на пивных фестивалях.

**Bräustüberl.** Пивной бар в ресторане или комплексное заведение. Похоже на Lokal (см.).

**Breze, Brezn, Brezel.** Традиционный баварский крендель из пресного теста, облепленный сверху крупными кристаллами соли. Это баварское изобретение, пожалуй, не менее знаменито, чем баварское пиво. Огромные брецены, подаваемые на Октоберфесте, способны разжечь такую жажду, которую утолит только следующий Mass (см.).

**Brotzeit.** Очень баварское явление. Переводится как «завтрак пахаря» или «время хлеба». Бротцайт может включать ломтики холодного вареного мяса, соленья, редьку, редис, хрен. Все это уже не имеет отношения к крестьянскому труду, но станет превосходной закуской к пиву в любое время дня, начиная с самого раннего утра.

**Dirndl.** Неизменно привлекающий взгляды народный костюм баварских женщин. Состоит из складчатой юбки, расшитого передника и обтягивающего лифа с довольно смелым вырезом. Это слово также может служить прозвищем для деревенских девушек.

**Fingerhakeln.** Борьба на пальцах – популярный в Баварии вид настольного спорта, повсеместно практикуемый в пивных. Поставьте локти на стол, сцепитесь средними пальцами с соседом напротив и перетягивайте. Кто перетянет, тот и сильнее (или выпил меньше пива).

**Gasthaus, Gasthof, Gaststätte, Raststätte, Wirtschaft.** Взаимозаменяемыми синонимами: пивной ресторан с биргартеном.

**Gaudi.** Букв.: веселье, потеха. Это баварско-австрийское словечко вполне подходит для определения шумной пирушки с песнями и танцами, где рекой льется пиво.

**Gmüatlichkeit (Gemütlichkeit).** Немцы любят за пивом распевать песни, многие из которых посвящены вот этому самому, чему нет прямого перевода. Этим словом обозначают особую атмосферу пивной, складывающуюся из удовольствия от свежего пива и вкусной еды, разговора с соседом и приятного обволакивающего шума, царящего вокруг, – «приветливый уют». Такая атмосфера – одна из главных причин, по которой регулярное посещение пивной становится насущной потребностью.

**Grias God (Grüß Gott).** «Грюс Гот!» («Бог приветствует тебя!») – баварское национальное приветствие. В Баварии здороваются только так, и если вы не хотите подчеркивать свое небаварское происхождение, постарайтесь избегать обычного немецкого «Guten Tag».

**Haferlschua (Haferlschuhe).** Большие баварские походные ботинки с бахромой у пряжки.

**Hendl.** Молодая курица или цыпленок, поджаренные на вертеле. Тысячи таких жареных кур ежедневно поедаются на Октоберфесте.

**Hoiz voa da Hütt (Holz vor der Hütte).** Деревянное приспособление, с помощью которого девушки высоко приподнимают бюст, чтобы привлекательно выглядеть в баварском костюме Dirndl (см.).

**Host mi? (Hast du mich?).** На отрывистом баварском диалекте эта фраза означает. «Ты понял то, что я только что сказал?», «Ты слушаешь?», «Врубашешься?». Можно понимать и так, что собеседник интересуется, чувствуете ли вы к нему уважение.

**Kneipe.** В целом по Германии это слово имеет неодобрительный оттенок и как-то связано со студенческими попойками, но в Баварии именно так называют пивную, трактир, кабак или пивной погребок. Синоним – Lokal.

**Lederhosn (Lederhose).** Короткие кожаные штаны с помочами. Этот предмет баварского гардероба вполне можно расценивать как симметричный ответ шотландской мужской юбке – килту. Многие баварцы охотно соблюдают национальные традиции и запросто щеголяют в кожаных штанишках, особенно во время праздников.

**Lokal.** Пивная, обслуживающая постоянных клиентов. Синоним – Kneipe.

**Mass.** Литровая пивная кружка. Масс – обычная мера в баварских пивных и биргартенах для пива Helles или другого светлого лагера; в ресторанах и барах не в ходу, кроме того, пшеничное пиво принято подавать в высоких стаканах, а не в кружке.



**Masskrugstemma (Masskrugstemmen).** Пивное соревнование, участники которого держат в вытянутой руке полный масс. Тот, кто сумеет продержаться дольше, выигрывает.

**Münchner Kindl.** Молодой монах или монашек-ребенок, чье изображение раньше присутствовало на гербе Мюнхена, а теперь стало неофициальной эмблемой баварской столицы. В наши дни так же называют симпатичных девушек Мюнхена.

**No a Mass (Noch eine Mass).** «Пожалуйста, еще кружку» – разумеется, имеется в виду пиво. Расхожая фраза, которую можно выучить наизусть за время Октоберфеста.

**Oans, zwoa, g'suffa! (Eins, zwei, gesoffen!).** «Раз, два, выпили!» – прелестный немецкий тост, весьма употребительный на Октоберфесте.

**Obazda (Angezapfter).** Смесь из сливочного масла и яиц, которую намазывают на бутерброды.

**Oom-pah Band.** Баварский духовой оркестр, исполняющий Blasmusik (см.). Почти обязательный атрибут пивных палаток и павильонов.

**O'zapft is (Angezapft ist).** «Кран забит!» – этим торжественным возгласом обер-бургомистр Мюнхена ежегодно оповещает, что ему удалось вколотить кран в первую бочку пива на Октоберфесте, объявляя тем самым праздник открытым.

**Pfundscherl.** «Молодец», «крутой парень» или что-то подобное, когда кого-то хотят похвалить без лишних формальностей.

**Prost!** Заздравный тост, распространенный в немецкоговорящих странах. Происходит от латинского *prosit*, используемого как международный тост «За ваше здоровье!».

**Radi.** Огромная редиска размером с репу, нарезанная спиральной лентой и щедро посоленная. Чудесная закуска к пиву, гарантирующая, что скоро вы произнесете заветную фразу «No a Mass» (см.).

**Radiserl (Radieschen).** Пучок красной баварской редиски мелкого калибра, известной тем, что она вызывает острое жжение во рту, которое необходимо срочно заливать пивом.

**Radler.** Смесь пива с лимонадом (обычно в пропорции 1:1), якобы модная среди осторожных велосипедистов, которые хотят суметь найти дорогу домой.

**Schnupftabak.** Нюхательный табак в керамической бутылочке – отличный баварский сувенир, который можно приобрести

на Октоберфесте и в сохранности довести в подарок своим друзьям.

**Schuaaplattln (Schuhplatteln).** Баварский атлетический народный танец, во время которого мужчины хлопают по своим ботинкам ладонями и топают ботинками по земле. Исполняется под аккомпанемент духового оркестра. Танцевать Schuhplatteln гораздо труднее, чем кажется со стороны.

**Schunkeln.** Сомкнувшись локтями с соседями за столом, раскачивайтесь из стороны в сторону в такт с музыкой. Отличное средство для преодоления межличностных и межнациональных барьеров. Производит неизгладимое впечатление, если повторяется неоднократно.

**Schweinsbratn (Schweinebraten).** Изрядный кусок жареной свинины, превратившийся в фирменное блюдо баварской кухни. Свинина жарится в темном пиве до образования аппетитной корочки, в результате чего приобретает особенный восхитительный вкус и аромат, присущий высшим достижениям баварской кулинарии.

**Servus.** Многоцелевое баварское словечко, служащее для приветствия и прощания. В буквальном переводе с латыни означает «К [вашим] услугам».

**Steckerlfisch.** Тулец или форель, зажаренные на вертеле. Потребляется в немалом количестве на каждом Октоберфесте.

**Tracht.** Обобщающее название баварского национального костюма, как мужского, так и женского. Во всей красе и разнообразии их можно увидеть на параде в первый день Октоберфеста.

**Weißwurst (Weißwurst).** Белые колбаски, или белые сосиски. Этот баварский деликатес принято есть со сладкой горчицей на завтрак, запивая пивом. Чтобы научиться ловко и быстро снимать с них шкурку, необходима практика.

**Wiesn (Wiese).** Краткое название Луга Терезы, на котором проводится Октоберфест.

**Wiesn-Herzerl.** Большой пряник в форме сердца, который продают повсюду на Октоберфесте. Обычно на прянике имеется какая-нибудь надпись. Если вы сможете удержаться и не съедите этот пряник сами, он может послужить некоторым утешением для ваших друзей и знакомых, которым не довелось побывать на празднике.



## Приложение 3. Транспорт Баварии

Общественный транспорт в Баварии превосходно развит и работает почти безупречно. Поэтому, проводя здесь отпуск или каникулы, пользоваться личным или арендованным автомобилем совершенно незачем. К подвыпившим пешеходам полиция относится спокойно (может быть, даже слишком), а вот нетрезвых водителей наказывает весьма сурово – можно не только подвергнуться оглушительному штрафу или лишиться водительских прав, но и угодить в тюрьму. Да и вообще, Бавария сравнительно невелика – на поезде или автобусе всю ее можно пересечь за полдня.

В самом крупном городе Баварии Мюнхене одна из лучших в мире транспортных систем. Разветвленная сеть метро (U-Bahn), пригородных электричек (S-Bahn), трамваев и автобусов позволяет пере-

мешаться по баварской столице и окрестностям быстро и эффективно. В крайнем случае можно воспользоваться такси, которое в Мюнхене не принято ловить на улице, но всегда можно найти на многочисленных специальных стоянках или вызвать по телефону.

Удобнее же всего пользоваться услугами транспортной сети Münchner Verkehrs- und Tarifverbund (MVV) – это единая система

всех перечисленных видов общественного транспорта (кроме такси), безопасная, быстрая и гибкая, которая к тому же постоянно совершенствуется. Билет MVV дает право совершить поездку в каком-либо направлении на любом виде городского транспорта в течение определенного времени – около 2 часов; при этом можно свободно выходить хоть на каждой остановке, пересеживаться с одного вида транспорта на другой – все по одному билету, единожды прокомпостированному в автомате на станции, с которой вы начали путь. Но если вы решили сменить направление, необходимо приобрести (прокомпостировать) новый билет. Цена билета зависит от расстояния, точнее, от количества зон, которые вам предстоит пересечь. Эти транспортные зоны обозначены разными цветами на карте-схеме Мюнхена, обязательно имеющейся на информационном стенде на каждой остановке. Внимательно изучите эту схему, и вы наверняка сообразите, сколько полосок билета (Streifenkarte) надо сложить и отметить в автоматическом принтере-компостере, указывающем время и место вашего отправления.

Streifenkarte продаются в автоматах на всех станциях, а кое-где есть также обычные кассы с живым кассиром. Streifenkarte с 10 полосками стоит 9,5 евро и для проезда в одном направлении обычно нужно использовать 2 или 4 полоски. Если полосок не хватает для поездки, недостающие можно прокомпостировать только на следующем билете. Никаких турникетов в мюнхенском транспорте нет, но зато много контролеров. Правило такое: если вы миновали особую черту, обозначенную на полу станции, и при этом не отметили свой билет в автомате, вас уже можно оштрафовать, даже если вы еще не сели в поезд.

Центральная станция всех видов мюнхенского транспорта – Главный вокзал (Hauptbahnhof, или Hbf); сюда прибывают почти все поезда, следующие из других городов Баварии, Германии и Европы. Здесь неплохо налажена служба ин-



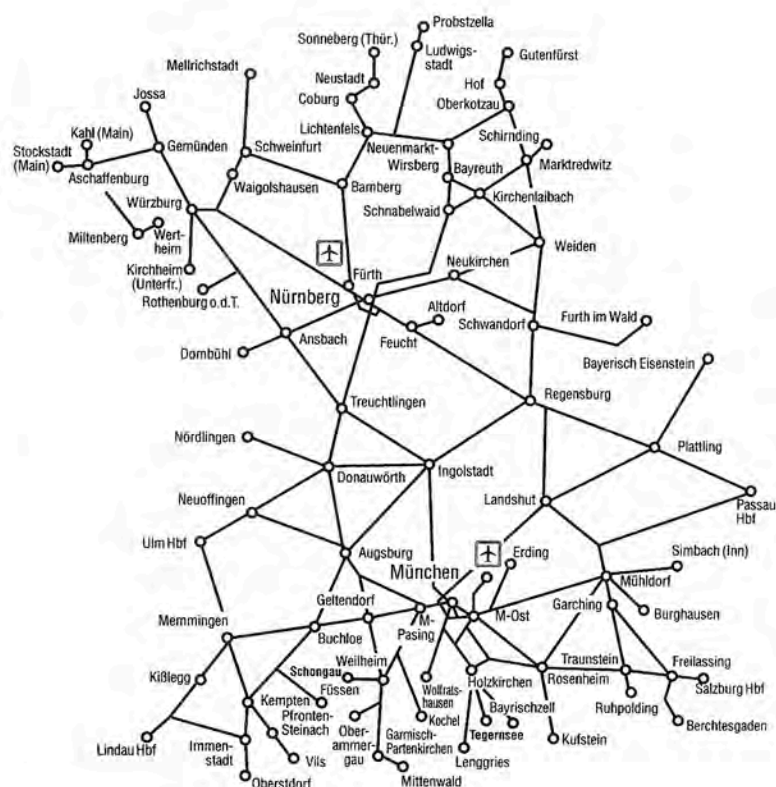


формации, любую справку можно получить на немецком и английском языках. Но и на всех других вокзалах Баварии имеются Reise Zentrum – бесплатное справочное бюро, объединенное с билетной кассой. Практически во всех Reise Zentrum с вами терпеливо поговорят не только по-немецки, но и по-английски, а также сделают подробную распечатку оптимального маршрута до нужного вам пункта, с расписанием поездов и подсказкой насчет удобных пересадок, на том языке, на котором вы разговаривали с сотрудником службы. Здесь же можно сразу купить билет. Не стесняйтесь спрашивать о скидках и дешевых тарифах: так принято, и скидки бывают весьма существенные.

В билетных автоматах на всех станциях электрички и метро можно также приобрести железнодорожные билеты до любой станции в Баварии. Надо только знать, что зачастую помимо очевидного способа проезда имеется и неочевидный – благодаря довольно сложной системе скидок (в зависимости от времени) и особых названий билетов, в которой нелегко разобраться непосвященному. Так что в общении с билетным автоматом совсем не помешает помощь местных жителей.

Самая замечательная скидка, которой автор настоятельно рекомендует пользоваться для путешествий по Баварии, называется Bayern-Ticket. Этот проездной документ позволяет ездить на всех видах транспорта, в любом направлении, по всей Баварии, туда и обратно, без каких-либо дополнительных манипуляций с билетом – с 9 утра до 3 часов ночи, т.е. в течение 18 часов. Bayern-Ticket действует в сети MVV, а также в сети VGN (Нюрнберг) и в сети AVV (Аугсбург). По этому билету можно ездить на любых поездах Die Bahn и даже возить с собой велосипед, если поезд не переполнен пассажирами (но велосипеду надо купить билет за 3 евро). Нельзя только пользоваться скоростными поездами (типа ICE, EC, IC) и занимать плацкартные места в вагонах I класса. Существует разновидность Bayern-Ticket для одного лица (Single) за 15 евро, а также «коллективный» Bayern-Ticket – для группы из 5 человек, стоимостью 22 евро. За время действия такого билета можно добраться до самого дальнего уголка Баварии, изучить тамошнее пиво, а потом отправиться еще куда-нибудь или вернуться в Мюнхен. Подробности и изменения информации об этом билете см. на сайте [www.bahn.de/bayern](http://www.bahn.de/bayern).

Кроме основной железнодорожной компании, Die Bahn, в Баварии имеется несколько региональных компаний, чьи поезда могут навешать те же станции, что и Die Bahn. Полное расписание движения поездов есть на информационных стендах на всех станциях. Обратите внимание: расписание прибытий печатается на белых листах, а отправлений – на желтых. Разглядывание этих белых и желтых листов (обычно они висят рядом) позволяет получить все необходимые сведения о номере перрона и пути, о маршруте поезда и времени остановок. Заметьте, что в Германии поезда, как правило, ездят с часовой периодичностью: если какой-то поезд отправляется, скажем, в 9.20, то обычно такой же поезд идет в 10.20, в 11.20 и т.д.



Немецкие поезда довольно точно придерживаются расписания, однако технические сбои все же иногда случаются – об этом любезно сообщают дикторы. Если ваших познаний в иностранных языках не хватает, чтобы понять прозвучавшее объявление, следите за электронным табло на перроне: информация о том, куда идет ближайший поезд, обязательно там появится. Также внимательно смотрите, в какой именно поезд вы садитесь. Расписание бывает довольно плотным, поезда редко стоят на станции более 3 минут, поэтому можно в спешке ошибиться и уехать в неизвестном направлении.

Довольно удобно передвигаться по Баварии на велосипеде. Здесь симпатизируют велосипедистам, выделяя для них полосы безопасного движения на дорогах и тротуарах, и даже строят специальные велосипедные трассы, куда не пускают пешеходов и автомобили. В таких условиях ездить на велосипеде не считают зазорным люди любого общественного положения – порой важный топ-менеджер, которому не разрешают пользоваться дешевым автомобилем (чтобы не уронить престиж компании), вполне может прибыть на работу велосипедом или на метро.

В крупных книжных магазинах Мюнхена можно обнаружить целые полки, заполненные путеводителями и картами, где показаны наилучшие маршруты для пеших и велосипедных путешествий. Есть и специальные маршруты по пивным садам и пивным достопримечательностям.



## Приложение 4. Полезные ссылки и адреса

### Средства информации

<http://www.munich-tourist.de>

Самую свежую и актуальную информацию можно найти в туристических агентствах – в аэропорту Мюнхена, на центральной площади Мариенплац и на Главном железнодорожном вокзале (Hauptbahnhof, или Hbf). Агентство на Главном вокзале находится со стороны Bayerstrasse, открыто с 8.00 до 23.00. Tel.: (089) 233-0300.

<http://www.muenchen.de>

Всё о Мюнхене: события, новости, официоз, культура, спорт, гастрономия, погода, план города. На немецком, английском, французском и итальянском языках.

<http://www.oktoberfest.de>

Сайт, посвященный мюнхенскому пивному фестивалю Oktoberfest: история, статистика, перечень участников, карта расположения палаток на Луту Терезы и много другой актуальной, полезной, важной и забавной информации. На немецком и английском языках.

<http://www.oktoberfest.ru>

Сайт на русском языке, посвященный Октоберфесту.

<http://www.auerdult.de>

Мюнхенский народный праздник Auer Dult отмечают трижды в году – весной, летом и осенью. Ему более 600 лет, он значительно старше Октоберфеста и больше похож на блошинный рынок, но тоже является поводом выпить пива.

<http://www.sueddeutsche.de>

Сайт крупнейшей газеты Баварии Süddeutsche Zeitung.

<http://www.brauwelt.de>

Онлайновая версия журнала Brauwelt («Пивной мир») на немецком языке.

<http://www.brauwelt.de/englisch/index.htm>

Онлайновая версия журнала Brauwelt International на английском языке.

<http://www.bier.de>

Ассоциация связей с общественностью немецкой пивоваренной индустрии (Бонн).

<http://www.bayrisch-bier.de>

Сайт «Баварское пиво» Баварского союза пивоваров (Bayerischen Brauerbundes): новости и события в баварском пивоварении, календарь пивных праздников, история и сорта баварского пива. На немецком и английском языках.

<http://www.beerhunter.com>

Сайт известного пивного журналиста Майкла Джексона. На английском языке.

<http://www.bierportal.de>

Немецкий портал с адресами пивоварен – не только Германии, но и некоторых соседних государств. Также представлены статистические данные по производству и потреблению пива в Германии и странах Евросоюза.

<http://www.bierclub.de>

Пивной клуб Германии на немецком языке информирует о пиве; присуждается приз Bier des Monats – «Пиво месяца».

<http://www.1000getraenke.de>

База данных с описанием и оценками свыше 1500 тыс. марок пива из многих стран мира. На немецком языке.

<http://www.drinkos.de>

Энциклопедия всевозможных немецких напитков. Поисковая система позволяет найти информацию по названиям брендов.

### Сайты пивоваренных предприятий и пивных заведений Мюнхена и Южной Баварии

<http://www.hofbraeuhaus.de>

Сайт старейшей мюнхенской пивоварни Hofbräuhaus (1589).

<http://www.augustiner-braeu.de>

Сайт рассказывает об одной из лучших мюнхенских пивоварен, основанной монахами-августинцами (1328) – Augustiner Bräu Wagner KG. На немецком, итальянском и английском языках

<http://www.spatenbraeu.de>

Сайт известной мюнхенской пивоваренной компании Spaten. На немецком, итальянском и английском языках.

<http://www.franziskaner-weissbier.de>

Мюнхенское белое пиво Franziskaner известно по всему миру. На этом сайте невозможно миновать сообщение из газеты New York Times о том, что новый Папа римский Бенедикт XVI обычно заказывал именно Franziskaner Weissbier, обедая в ресторанчике неподалеку от Ватикана, когда еще не был Папой. На немецком, итальянском и английском языках.

<http://www.loewenbraeu.de>

Сайт известной мюнхенской пивоваренной компании Löwenbräu. На немецком и итальянском языках.



<http://www.paulaner.de>

Сайт известной мюнхенской пивоваренной компании Paulaner. На баварском, немецком и английском языках.

<http://www.hacker-pschorr.de>

Сайт известной мюнхенской пивоваренной компании Hacker-Pschorr.

<http://www.haberl.de>

Сайт компании Haberl Gastronomie GmbH & Co. KG, которая занимается ресторанным бизнесом в Мюнхене, в т.ч. владеет несколькими известными пивными ресторанами и биргартенами.

<http://www.am-rosengarten.de>

Мюнхенский Gasthaus am Rosengarten включает пивной сад вместимостью 2500 человек, ресторан, пивную и крытый павильон. Здесь предлагают пиво Paulaner, управляющие – супруги Крафт (Evi und Norbert Kraft). Добраться можно на метро U6 до остановки Westpark, а затем 10 минут пешком через парк.

<http://www.michaelgarten.de>

Мюнхенский биргартен Michaelgarten расположен на Feich Straße 10, более 3000 посадочных мест. Основан этот пивной сад лишь в 1973 г., но успел сделаться не менее любимым и популярным, нежели другие мюнхенские биргартены, существующие уже не одно столетие.

<http://www.chinaturm.de>

Сайт одного из самых известных пивных садов Chinesischer Turm («Китайская башня»). Этот огромный биргартен (вмещает более 7000 посетителей) находится в Английском саду (Englischer Garten) Мюнхена.

<http://www.kuffler-gastronomie.de>

Мюнхенский пивной сад Seehaus («Дом у озера») расположен на берегу озера Kleinhesselohe See в центре Английского сада. Находящийся здесь же пивной ресторан построил известный мюнхенский архитектор Габриэль фон Зайдль (Gabriel von Seidl) в 1882–1883 гг. На немецком и английском языках.

<http://www.hirschgarten.de>

Пивной сад Hirschgarten («Сад оленей») в парке замка Нимфенбург – один из лучших в Мюнхене. Он был основан в 1791 г. и назван по Королевскому саду оленей, расположенному по соседству: сидя за столами, посетители могут наблюдать за животными сквозь сетчатое ограждение.

<http://www.waldheim.de>

Большой пивной сад Waldheim в пригороде баварской столицы Гроссхадерн (Grosshadern), открылся сравнительно недавно, но уже популярен у жителей Мюнхена.

<http://www.waldwirtschaft.de>

Биргартен Waldwirtschaft Großhesselohe (сокращенно Wa-wi) находится на Georg-Kalb Straße 3, в 10 минутах ходьбы от станции Großhesselohe/Isarthalbahnhof по линии S7 (южная часть Мюнхена). Wa-wi называют джазовым пивным садом – по уик-эндам здесь звучит живой джаз.

<http://www.unionsbraeu.de>

Популярный мюнхенский пивной ресторан Unions Bräu на Einstein Str. 42 с собственной пивоварней; нефilterованное пиво, баварская кухня и живая джазовая музыка в исполнении мировых знаменитостей, приглашаемых местным джазовым клубом.

<http://www.andechs.de> или <http://www.kloster-andechs.de>

Бенедиктинский монастырь Андекс (Andechs) основан в X в. Окруженный глубокими погребями и террасами пивных садов (3500 мест), этот монастырь славится на весь мир великолепным пивом, которое варят здесь с 1455 г.

<http://www.ayinger-bier.de>

«Крестьянская» пивоварня в Айинге, южном пригороде Мюнхена, с 1878 г. производит превосходное баварское пиво, используя традиционные технологии и самые современные экологические ноу-хау.

<http://www.kaltenberg.de> или <http://www.koenig-ludwig.de>

Сайт пивоварни Kaltenberg, которая находится в одноименном замке. Предприятием управляет принц Луитпольд Баварский, потомок знаменитого короля Баварии Людвига II. На немецком и английском языках.

<http://www.emmerbier.de>

Пивоварня Riedenburger Brauhaus (Риденбург, Нижняя Бавария) специализируется на «историческом» пиве по старинным рецептам – из солода редких злаков (эммер, спельта, пшеница-однозернянка). Пиво здесь не только уникальное, но и экологически чистое.

<http://www.schneider-weisse.de>

Пивоварня Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn (Кельхайм, Нижняя Бавария) – старейшее действующее предприятие, специализирующееся на белом пиве. На немецком и английском языках.

<http://www.toelzer-bier.de>

Сайт пивоварни Grüner Brauerei (Бад-Тельц), с 1603 г. выпускающей пиво Tölzer.

<http://www.weihenstephaner.de>

Weihenstephan (Фрайзинг, под Мюнхеном) – самая старая в мире действующая пивоварня – работает непрерывно с 1040 г., но



выглядит вполне современно. На немецком, французском и английском языках.

### Сайты пивоваренных предприятий и пивных заведений Северной Баварии

<http://www.bierstadt.de>

Сайт посвящен пивному городу Бамбергу (Bierstadt Bamberg). Здесь больше пивоварен, чем в Мюнхене, которые варят необычное пиво, которое непременно стоит попробовать.

<http://www.bierkeller.de>

Сайт содержит обширную информацию о почти 200 пивных Бамберга и его окрестностей, с замечаниями критиков.

<http://www.bayreuther-bier.de>

Сайт компании Bayreuther Bierbrauerei AG, посвящен пивоварам города Байройт, административного центра Верхней Франконии. Кроме того, этот город известен во всем мире фестивалями музыки Рихарда Вагнера.

<http://www.tucher.de>

Пивоварня Tucher (Нюрнберг) основана в 1672 г. как Städtische Weizenbrauhaus («Городской дом пшеничного пива»), а в 1806-м, после присоединения Нюрнберга к королевству Бавария, стала называться Königlich Weizenbrauhaus («Королевский дом пшеничного пива»). Спустя полвека пивоварню приобрела семья Тухер.

<http://lederer.de>

Сайт еще одной нюрнбергской пивоварни – Lederer Bräu GmbH (1468). Предприятие возглавляет известный немецкий пивной эксперт Мартин Лейбхард (Dr. Martin Leibhard).

<http://www.brauerei-wagner.de>

Сайт пивоварни Brauerei Wagner (Кеммерн).

<http://www.schlenkerla.de>

Сайт известной бамбергской пивной Brauerei Heller. Знаменитое Aecht Schlenkerla Rauchbier («Оригинальное копченое пиво "Шленкерла"») выпускается здесь уже 600 лет – с 1405 г.

<http://www.faessler.de>

Сайт пивоварни Fässla (Бамберг).

<http://www.greifenklau.de>

Сайт пивоварни и пивной Brauerei Greifenklau (Бамберг).

<http://www.klosterbraeu.de>

Самая старая монастырская пивоварня Бамберга – Klosterbräu Bamberg (1533).

<http://www.lammsbraeu.de> или <http://www.zzzisch.de>

Сайт пивоварни Lammsbräu (Ноймаркт, Верхний Пфальц). В настоящее время здесь выпускается только экологически чистое пиво.

<http://www.wuerzburger-hofbraeu.de>

Сайт Würzburger Hofbräu – придворной пивоварни Вюрцбурга, которая ведет свою историю с 1643 г., но является одной из самых современных пивоварен в Европе.

<http://www.brauerei-falter.de>

Сайт пивоварни Falter (Хоф).

<http://www.scherdelbier.de>

Сайт пивоварни Privatbrauerei Scherdel Hof (Хоф, Верхняя Франкония).

<http://www.maisel.com>

Пивоварня Brauerei Gebr. Maisel KG (Байройт), широко известна своим белым пивом Maisel's Weisse. При пивоварне имеется музей, посвященный истории и культуре белого пива (см. ниже).

<http://www.mahrs-braeu.de>

Сайт пивоварни Mahrs-Bräu и пивной Mahr's-Bräu-Keller (Бамберг).

<http://www.kulmbacher.de> или <http://www.eku.biz>

Сайт крупнейшей в Баварии пивоваренной компании Kulmbacher Brauerei AG (Кульмбах). При пивоварне – крупнейший в Баварии музей пивоварения.

<http://www.poppenhaeuser-bierwoche.com>

Даже небольшие городки в Баварии регулярно устраивают у себя пивные праздники. Например, маленький Поппенхаузен (рядом со Швайнфуртом), в первую среду мая открывает пивную неделю Poppenhaeuser Bierwoche.

<http://www.bierstrasse.de>

Сайт Aischgründer Bierstraße («Пивная дорога») приглашает совершить в августе «пивное путешествие» (пешком или на велосипеде) по замечательным пивоварням Франконии в районе Штайгервальда – между Вюрцбургом, Бамбергом и Нюрнбергом. На немецком и английском языках.

<http://www.radtouren-oberfranken.de>

Сайт предлагает схемы и подробное описание лучших велосипедных туристических маршрутов по Верхней Франконии (Нюрнберг, Бамберг, Байройт, Хоф, Кульмбах, Кобург и Хеб в Чехии).

<http://www.burgenstrasse.de>

Популярный туристический маршрут по историческим местам через 70 городов и замков, от Мангейма до Праги.



**Пивные музеи и учебные заведения**

<http://www.doemens.org>

Академия Дёменс (Doemens-Akademie für den Nachwuchs in der Brauerei-, Getränke- und Lebensmittelindustrie) находится в мюнхенском пригороде Грэфельфинге. Сегодня это, пожалуй, самое авторитетное учебное заведение в мире, готовящее мастеров-пивоваров и солодовников.

Doemens e.V.  
Stefanusstr. 8  
82166 Gräfelfing  
Telefon: +49 (0)89/85805-0  
Fax: +49 (0)89/85805-26  
e-mail: [info@doemens.org](mailto:info@doemens.org)

<http://www.maisel.com>

При пивоварне «Братья Майзель» (Байройт) имеется музей пивоварения и бондарного ремесла. Входной билет стоит 4 евро, а для учащихся 2 евро, включая бокал пива Maisel's Weisse.

Maisel's Brauerei- & Büttner-Museum  
Kulmbacher Straße 40  
95445 Bayreuth  
Tel.: 0921/40-12-34  
Fax 0921/40-12-33  
e-mail: [brauereimuseum@maisel.com](mailto:brauereimuseum@maisel.com)

<http://www.bayerisches-brauereimuseum.de>

Сайт крупнейшего в Баварии музея пивоварения Bayerisches Brauereimuseum Kulmbach, открытого в 1994 г. при поддержке компании Kulmbacher Brauerei в здании бывшей монастырской пивоварни Mönchshof-Bräu. Посетителям предлагается обширная и разнообразная программа по многим темам, связанным с пивом. Музей открыт со вторника по воскресенье с 10.00 до 17.00. Вход-

ной билет стоит 4 евро, для учащихся и групп от 10 человек 3,5 евро, включая бокал мартовского пива, которое варят прямо в музее.

Bayerisches Brauereimuseum Kulmbach e.V.  
Hofer Straße 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221/805-10  
Tel.: 09221/805-14  
Fax: 09221/805-79  
e-mail: [Kulmbacher-Moenschshof@Kulmbacher.de](mailto:Kulmbacher-Moenschshof@Kulmbacher.de)

<http://www.brauereimuseum.org>

Франконский музей пивоварения (Бамберг) открыт в 1979 г. на территории бенедиктинского монастыря св. Михаила. Первое упоминание о пивоварении в этом монастыре относится к 1122 г. Музей работает с апреля по октябрь и открыт со среды по воскресенье с 13.00 до 17.00. Вход 2 евро.

Frankisches Brauereimuseum Bamberg  
Michaelsberg 10F  
96049 Bamberg  
Tel.: 0951/530-16  
Fax: 0951/525-40

При пивоваренном предприятии Bürger-Bräu Hof (Хоф, Верхняя Франкония) имеется небольшой музей пивоварения. Открыт ежедневно с 9.00 до 17.00, посещение бесплатное. При музее имеется бистро, где можно выпить свежего пива Bürger-Bräu.

Brauereimuseum Hof  
Ascher Str. 3  
95028 Hof  
Tel.: 09281/7366-29  
Info-Tel.: 09281/7366-11



## Список литературы

1. Бедер К., Дмитренко С. Polyglott. Путеводитель по Мюнхену. – М.: Аякс-Пресс, 2003/2004. [www.polyglott-guide.ru](http://www.polyglott-guide.ru)
2. Джексон М. Пиво: 500 великих марок. Путеводитель. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп “Би-Би-Пи-Джи”»), 2003. [www.specialbooks.ru](http://www.specialbooks.ru)
3. Довгань В. Н. Книга о пиве. – Смоленск: Русич, 1995.
4. Краузе О. Роман с пивом. Победим пивной живот. – М.: ООО «Центральный книжный двор», 2002.
5. Лаврёнова Г. С. Пиво: напиток и лекарство, или Пиво пьёт и ничто его не берёт. – М.: ООО «Издательство АСТ»; СПб.: ООО «Издательство Астрель-СПб», 2004. [www.ast.ru](http://www.ast.ru)
6. Меледина Т. В. Сырьё и вспомогательные материалы в пивоварении. – СПб.: Профессия, 2003.
7. Мюнхен. Путеводитель по городу с указанием основных достопримечательностей. – Editorial Escudo de Oro, S. A., 2004.
8. Петроченков А. В. Пиво. Путеводитель. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Груп “Би-Би-Пи-Джи”»), 2003. [www.specialbooks.ru](http://www.specialbooks.ru)
9. Похлёбкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2001.
10. Протц Р. Пиво. Энциклопедия. Пер. с англ. О. А. Литвиновой. – М.: ООО «Росмэн-Издат», 2004.
11. Рикен К.-Х., ван Браак Х. Здоровье с пивом. – М.: Фаир-Пресс, 2001.
12. Пиво Акелловское Специальное. Первая в России мультимедийная энциклопедия пива. Электронное издание на CD-ROM. – М.: Акелла, 1997.
13. С пивом по жизни. Электронное издание на CD-ROM. – М.: Республиканский мультимедиа-центр, 1997.
14. Хропов А. Г., Фридман В. Э., Мавлюдов Б. Р. Бавария. Путеводитель. – М.: Издательский дом «Симон-Пресс», 2002.
15. Хропов А. Г., Мавлюдов Б. Р., Патрунов Ф. Г., Наумов А. М., Попов А. М. Бавария. Путеводитель. 3-е изд., перераб. – М.: Издательский дом «Симон-пресс», 2003. [www.simon.org.ru](http://www.simon.org.ru)
16. Фридрих Э. Блюда к пиву. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2002.
17. Экспертиза напитков / Позняковский В. М., Помозова В. А., Киселёва Е. Ф., Пермяков Л. В. 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001.
18. Bamforth C. W. Standards of Brewing: A Practical Approach to Consistency and Excellence. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers, Boulder, Colorado, 2002.
19. Blume J. Bier. Was die Welt im Innersten zusammenhält. – Verlag die Werkstatt GmbH, Göttingen, 2000.
20. Böttiger T. Das Taschenbuch vom Bier. Die Biersorten der Welt. – Wilhelm Heyne Verlag, München, 1968.
21. Daniels R. Designing Great Beers. The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 2000.
22. Daniels R., Larson G. Smoked Beers. History, Brewing Techniques, Recipes. Classic Beer Styles Series, No. 18. – Brewers Publications, Boulder, Colorado, 2000.
23. Dornbusch H. Bavarian Helles. History, Brewing Techniques, Recipes. Classic Beer Styles Series, No. 17. – Brewers Publications, Boulder, Colorado, 2000. [www.beertown.org](http://www.beertown.org)



24. Fix G., Fix L. Vienna, Märzen, Oktoberfest. Classic Beer Styles Series, No. 4. – Brewers Publications, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1991.
25. Hawthorne L. The Beer Drinker's Guide to Munich. Fourth Edition, Revised and Updated. – Freizeit Publishers, Honolulu, 2000. [www.beerdrinkersguide.com](http://www.beerdrinkersguide.com)
26. Höllhuber D., Kaul W. Bamberger Bier und Aischgründer Karpfen. – Verlag Hans Carl, Nürnberg, 1996.
27. Höllhuber D., Kaul W. Frankenalb. Ein Wanderführer für Biertrinker. – Verlag Hans Carl, Nürnberg, 1993.
28. Horvath G. Pocket Menu Reader Germany. – Langenscheidt Publishers, Inc. Maspeth, N.Y., 2000.
29. Jackson M. Great Beer Guide. 500 Classic Brews. – Dorling Kindersley Limited, London, 2000. [www.dk.com](http://www.dk.com)
30. Jackson M. The Running Press Pocket Guide to Beer. 7th Edition. – Octopus Publishing Group Limited, Philadelphia – London, 2000. [www.runningpress.com](http://www.runningpress.com)
31. Janson L. W. Brew Chem 101: The Basics of Homebrewing Chemistry. – Storey Books, 1996.
32. Klein R. The Beer Lover's Rating Guide. 2nd ed. rev. & updated. – Workman Publishing Company, Inc. New York, N.Y., 2000. [www.workman.com](http://www.workman.com)
33. Laing D., Hendra J. Bier brauen. – Otto Maier Verlag, Ravensburg, 1980.
34. Lechner G., Bedürftig F. 1000 Biere aus aller Welt. – Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln. [www.naumann-goebel.de](http://www.naumann-goebel.de)
35. Leventhal J. Bier. Geschichte, Herstellung, Sorten & Marken. – Könemann Verlagsgesellschaft mbH, Köln, 1999.
36. Miller D. Continental Pilsener. Classic Beer Styles Series, No. 2. – Brewers Publications, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1990.
37. Möser M. Die schönsten Biergärten in München und Umgebung. – Südwest Verlag, 2004.
38. Nachel M., Ettlinger S. Beer for Dummies. – IDG Books Worldwide, 1996.
39. Nachel M. Bier für Dummies. – IDG Books Worldwide, 1998.
40. Nachel M. Homebrewing for Dummies. – Hungry Minds, 1997.
41. Papazian C. The New Complete Joy of Home Brewing. – Quill, 2002.
42. Piendl A., Unkel M., Kracun H., Heyse K.-U. BierErleben. – Verband Privater Brauereien. Fachverlag Hans Carl, Nürnberg. [www.hanscarl.com](http://www.hanscarl.com)
43. Richman D. Bock. Classic Beer Styles Series, No. 9. – Brewers Publications, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1994.
44. Roth J. Bier! Das neue Lexikon. – Reclam Verlag, Leipzig, 1999.
45. The Dictionary of Beer and Brewing. Compiled by Dan Rabin and Carl Forget. – Brewers Publication, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1998.
46. Virtual Oktoberfest. Die offizielle Oktoberfest CD-ROM. – Co-production by Medialab and Navigo Multimedia GmbH, Munich, Germany. [www.medialab.de](http://www.medialab.de)
47. Warner E. German Wheat Beer. Classic Beer Styles Series, No. 7. – Brewers Publications, Division of the Association of Brewers. Boulder, Colorado, 1992.



*Путешествие в легенду*

Петроченков Александр Васильевич

# Баварское пиво

**Издатель** Антон Жигульский

**Главный редактор** Ирина Леонтьева

**Арт-директор** Леонид Краевский

**Фоторедактор** Даниил Коломийчук

**Редактор** Мария Дунаева

**Реклама** Лариса Коломиец

**Специальные проекты** Анастасия Жигульская

**Экономика** Владимир Клинов

**Распространение** Константин Помялов, Наталья Горшкова

**Финансы** Наталья Милосердова, Ольга Чухлеб

**PR-менеджер** Максим Булле

**Продажи** Дмитрий Варакс, Анастасия Панченко, Максим Семенов

Издательство выражает благодарность за помощь в проведении фотосъемки  
ресторану «ТИНЬКОФФ».

В книге использованы фотографии Александра Петроченкова, Марии Петроченковой,  
Евгения Еремина, Баварского союза пивоваров и рисунки Галины Соловьевой.



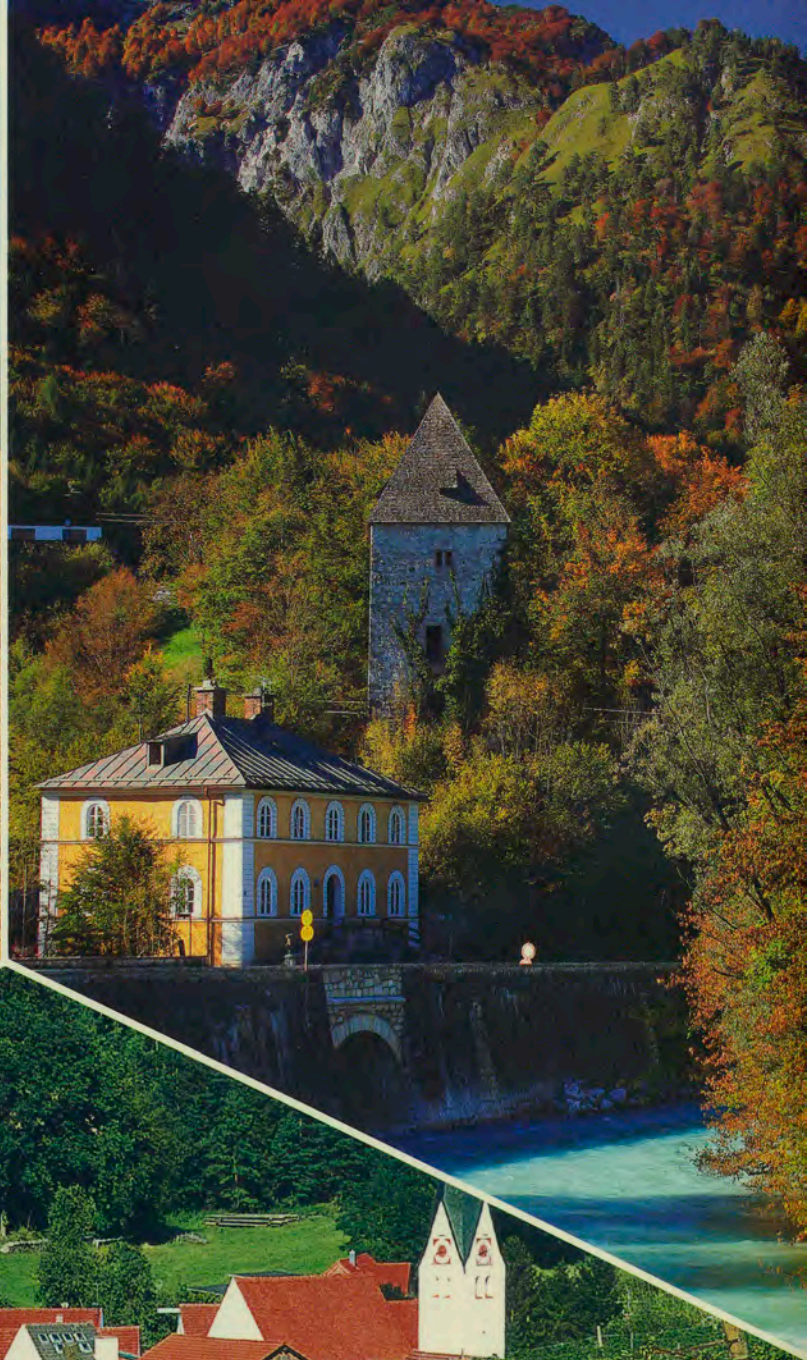
Издательство Антона Жигульского

Подписано в печать 14.02.2008

105187, Москва, ул. Кирпичная, 43а

тел. (495) 9-888-040, <http://www.zhp.ru>, e-mail: [books@zhp.ru](mailto:books@zhp.ru), [mail@zhp.ru](mailto:mail@zhp.ru)





«Настоящее пиво любит свою родину и не переносит дальних путешествий, а баварское в особенности. Для постижения тайны баварского пива необходимо отправиться туда, где оно рождается. Потому-то я и взялся за эту книгу – чтобы помочь тем, кто вслед за мной пожелает расширить свои горизонты и открыть для себя восхитительный мир баварского пива».

Александр Петроченков

ISBN 978-4



9 785902