

Байрот. Музей пива.

Послан admin-1 - 11.05.2010 20:21

Для любителей пива и просто любознательных. Делюсь впечатлениями и даю наводку на о-очень интересный музей.

Итак, дело было в Байроте... Да-да, том самом Байроте, где остановился Вагнер и, найдя местную Оперу не соответствующей размаху его шедевров (скромный был парень, однако... ;)) построил новую. И теперь этот город знаменит Вагнеровскими фестивалями, билеты на которые нужно приобретать заранее за 4-5 лет. Причем месье Вагнер, что особенно интересно, был популярен всегда. Ещё месье Гитлер, тот самый который Адольф, ежегодно посещал этот фестиваль. А будучи очень дружен с внучкой (или племянницей - не помню) Вагнера, он во время фестивалей проживал у неё в поместье.

Правда, мы до здания оперы Вагнера не добрались (в этот раз). Посмотрели старую Оперу, Дворец Резиденц (уже традицией стало, а что делать? На почти все самые интересные замки и дворцы-резиденц Баварии у нас абонемент - нужно же использовать!). А дальше наметили Музей Пива. В Бамберге уже ходили в музей пива, не особо впечатлило. Но решили посмотреть Байрот, по описаниям обещало быть интересным. Правда, смущала цена - всего 4 евро за экскурсию и в конце экскурсии - дегустация, бокал пива, 0,5 литра. Подозрительно дешево, но так как время оставалось, а гулять по городу было без толку (погода сырая...) - пошли в этот музей.

И не пожалели ни секунды!

Как же нам повезло! Такого замечательного музея я ещё не видел! Итак, по-порядку. Музей сделан в здании бывшей пивоварни. Она там уже больше сотни лет находилась, модернизировалась по мере возможности но в 1970 году решили развивать производство и поняли, что возможности модернизации исчерпаны. Нужно всё строить заново, по современным технологиям. Решено было построить производство рядом со старой пивоварней а самую старую пивоварню превратить в музей.

(Да, пивоварня принадлежит компании Майзель)

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8174.JPG>

При этом все помещения и машины (некоторым было на тот момент 80 лет, а сейчас уже - больше 100) оставить как есть. Только несколько свободных помещений переоборудовать под дополнительные выставки.

Теперь представьте: вас водят по старинной пивоварне, где все машины, механизмы, чаны и т.д. соранились как они были, в идеальном рабочем состоянии.

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8085.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8086.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8087.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8088.JPG>

Проходя по залам экскурсовод не только рассказывает предназначение каждой машины, но и процесс приготовления пива а также историю пивоварни. Вы видите не просто собранные различные бочки и агрегаты, имеющие отношение к пиву, а ходите по практически действующему старинному производству.

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8094.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8096.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8098.JPG>

Например, котел был куплен в 1903 году. Этот котел (скорее, котёлище) - длиной в 12 метров! и стоил в то время как среднего размера дом.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8091.JPG>

Хмель. Раньше поставлялся в мешках. Сейчас сушится и прессуется в небольшие гранулы.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8100.JPG>

Мастерская по обработке бочонков для пива. Так как раньше пиво поставлялось (как и все остальные напитки) в деревянных бочонках, то для недопущения получения пивом запаха и вкуса дерева бочонки изнутри покрывали слоем специального раствора (вроде гипса). После каждого использования (бочонки, соответственно, возвращались на пивоварню) - их мыли. При необходимости - реставрировали внутреннее покрытие. Изготавливались же бочонки зачастую тут же, на пивоварнях.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8102.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8103.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8104.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8105.JPG>

Старая машина для мойки бочонков. Забавно, не правда ли?

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8131.JPG>

Тоже старая машина, но уже для закупорки бутылок.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8135.JPG>

Печь и бочка (уже не помню для чего именно)

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8129.JPG>

В нескольких помещениях оборудованы дополнительные выставки предметов, относящихся к пиву: вывески баров, выставка бокалов и стаканов со всего мира (есть даже русские, украинские и белорусские!), подстаканников (даже не знаю, как правильно по-русски, подставки картонные под бокалы). Причем несколько сот, если не тысяч различных картонных подставок! некоторые - очень оригинальны, с такими забавными и недвумисленными рисунками...

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8122.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8123.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8137.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8139.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8141.JPG>

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/DSCN8142.JPG>

Пивная кружка. Емкость - 20 литров. Взрослый объём. Шутки кончились!

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8124.JPG>

В общем, музей меня потряс! Супругу, кстати, тоже.

Что ещё понравилось - у них есть детальный текст по экскурсии, переведённый на французский и английский и отпечатанный. Его выдали мне, как только услышали что мы говорим на французском.

В чем ещё повезло - нас было всего 5 человек. То есть не было шумной толпы, всё было крайне индивидуально. Парень-экскурсовод был очень приветлив, весел и рассказывал с энтузиазмом. Когда человек увлечен тем, что делает - его и приятно слушать.

А затем наступил черед дегустации. Мы прошли в красивый зал, где оборудован бар а также столики со стульями, причем это всё в очередном бывшем рабочем помещении. По краю зала проходит транспортная лента, стоят ящики с пивом (декор), а столики оборудованы вокруг старых машин по закупорке бытылок и ещё каких-то машин.

Но больше всего поразило пиво. Вроде бы не первый день в этом пивном раю под названием Франкония, но это пиво было каким-то удивительно мягким, бархатным и вкусным.

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8173.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8161.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8164.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8165.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8166.JPG>

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/DSCN8171.JPG>

Байрот. Музей пива.

Послан turist - 14.06.2010 22:48

Приятно радуется, что люди так ценят свою историю. И вместо того, что бы развалить пивоварню сделали музей. Интересно. с изменением технологии изготовления пива насколько ухудшились вкусовые качества?

Байрот. Музей пива.

Послан admin-1 - 14.06.2010 23:09

turist писал(а):

Приятно радуется, что люди так ценят свою историю. И вместо того, что бы развалить пивоварню сделали музей. Интересно. с изменением технологии изготовления пива насколько ухудшились вкусовые качества?

Сомневаюсь что ухудшились. Не для того модернизировали, чтобы производить худшую продукцию. Они ведь не только о прибыли беспокоятся. Пиво - их гордость. И они не могут производить лишь бы что.

Кстати, не помню точно с какой периодичностью (возможно, раз в полгода-год) заквас отбирается в специальные емкости и хранится в Мюнхене в Институте пива, в специальном хранилище. Отбирается, кажется, по всей Германии (кроме, возможно, очень уж маленьких пивоварен и то, не уверен). Специально для того, чтобы в случае какого-либо происшествия (природная катастрофа, пожар, уничтоживший всё и вся либо ещё что) всегда осталась оригинальная закваска, из которой можно в дальнейшем быстро получить большее количество закваски, пригодной для пром.производства пива. И, главное - чтобы оно было качественно не хуже чем раньше!

Вот такой у них подход. Ну, какой подход - такое и пиво - то есть, великолепное!

=====

Байрот. Музей пива.

Послан Roza666 - 16.06.2010 07:00

Да уж... Просто мы привыкли к тому, что с внедрением автоматики и различных новых технологий, от прежнего вкуса остается только этикетка :(, а покупка натурального вина, коньяка или шампанского не каждому по карману...

=====

Байрот. Музей пива.

Послан Sun - 23.06.2010 00:22

Именно этот продукт стали подменять синтетикой. Вспомните баночное пиво медведь. Именно с него появились консерванты и порошковые технологии. Сейчас выпускаемое пиво даже не мутнее не дает осадок и может стоять на полке несколько месяцев. А раньше жигулевское бутылочное на второй или третий день давало осадок. Еще пару дней и оно уже мутное.

=====

Байрот. Музей пива.

Послан Roza666 - 23.06.2010 00:28

Sun писал(а):

Именно этот продукт стали подменять синтетикой. Вспомните баночное пиво медведь. Именно с него появились консерванты и порошковые технологии. Сейчас выпускаемое пиво даже не мутнее не дает осадок и может стоять на полке несколько месяцев. А раньше жигулевское бутылочное на второй или третий день давало осадок. Еще пару дней и оно уже мутное. Наши производители - возможно. Даже не возможно, а точно так. Потому что, чем еще объяснить так резко увеличившийся срок хранения. Но, неужели люди, создающие целый музей пива, тоже перешли на синтетические заменители и консерванты, чтобы продлить срок годности и товарный вид продукта??? :woohoo:

=====

Байрот. Музей пива.

Послан Tata - 23.06.2010 22:38

Нет, там точно не подменяют. Ведь баварское пиво известно во всем мире, а тоже наше "Балтика" или "Медведь" известно только у россиян. Ну или у близкорасположенных соседей. А ведь таже "Балтика" /по моему третий номер/ тоже нравилась иностранцам своим качеством. Сейчас - это в прошлом. Поэтому, будем ездить дегустировать настоящее пиво в музеи.

=====

Байрот. Музей пива.

Послан admin-1 - 24.06.2010 01:15

Roza666 писал(а):

Но, неужели люди, создающие целый музей пива, тоже перешли на синтетические заменители и консерванты, чтобы продлить срок годности и товарный вид продукта??? :woohoо:

Да Вы что! Ни Боже упаси! Не скажите так в Германии - если не побьют то не простят точно! Немецкое пиво традиционно включало всего 3 компонента: солод, хмель и воду. Сейчас, правда, с увеличением спроса для ускорения производства добавляют 4й компонент - закваску. И, конечно, за качеством очень строго следят.

Так что - никакими консервантами там и не пахнет. В том-то и прелесть, что пиво - натуральное.

=====

Байрот. Музей пива.

Послан reggys - 04.07.2010 18:06

admin-1 писал(а):

Roza666 писал(а):

Но, неужели люди, создающие целый музей пива, тоже перешли на синтетические заменители и консерванты, чтобы продлить срок годности и товарный вид продукта??? :woohoо:

Да Вы что! Ни Боже упаси! Не скажите так в Германии - если не побьют то не простят точно! Немецкое пиво традиционно включало всего 3 компонента: солод, хмель и воду. Сейчас, правда, с увеличением спроса для ускорения производства добавляют 4й компонент - закваску. И, конечно, за качеством очень строго следят.

Так что - никакими консервантами там и не пахнет. В том-то и прелесть, что пиво - натуральное.

То есть, Вы хотите сказать, что немцы весь свой огромный ассортимент пива варят только из этих трёх-четырёх ингредиентов? А откуда же тогда берутся свои собственные, неповторимые вкусы и ароматы каждого сорта? :blink:

=====

Байрот. Музей пива.

Послан admin-1 - 05.07.2010 09:22

reggys писал(а):

То есть, Вы хотите сказать, что немцы весь свой огромный ассортимент пива варят только из этих трёх-четырёх ингредиентов? А откуда же тогда берутся свои собственные, неповторимые вкусы и ароматы каждого сорта? :blink:

А вода? Везде разная и очень влияет. Но все-таки основное влияние оказывает солод. Из пшеницы или ячменя. В каком регионе выращен. Как пророщены зерна (различные процедуры проростания), насколько, как просушены (различные техники сушки) и т.д. И, соответственно, как готовится пиво: верхнее брожение, нижнее брожение. Деталей масса, не буду все описывать, для этого есть тематические сайты.

Отдельная статья - копченое пиво. Солод "коптят" на буковых поленьях.

Ну и, я уверен, Вы сами знаете, что у разных хозяек по одному и тому же рецепту получается немного разный борщ.

Вот и с пивом такая же история. ;)

=====

Байрот. Музей пива.

Послан Sun - 07.07.2010 00:00

Разные неповторимые вкусы это дело сугубо каждого производителя. Равноценно тому как люди готовят компот. Только в данном случае компот выходит в каждом регионе из-за того что все ингредиенты благодаря природе отличаются. Абсолютно все отличаться и в результате разный вкус. Причем европейцы до сих пор делают натуральное пиво а наши пивные компании в большей массе уже давно перешли на порошковую технологию

=====

Байрот. Музей пива.

Послан fan - 30.07.2010 22:49

Неправда. И сейчас можно отведать настоящее "живое" пиво. У нас в стране благодаря мини пивоварням приготавливаются по лицензии практически все сорта европейского пива.

=====

Байрот. Музей пива.

Послан ven - 31.07.2010 13:55

А качество? Ведь все зависит от компонентов и пивоваров, а не только рецептуры и имени. Спрашиваю, так как действительно не знаю.

Читал, что Тинькофф импортировал солод из Баварии, из под Байрота-же, если мне память не изменяет. А остальные?

И какие у вас лично впечатления от живого российского пива? По сравнению с теми же чешским или немецким?

=====

Байрот. Музей пива.

Послан turist - 29.08.2010 03:19

ven писал(а):

А качество? Ведь все зависит от компонентов и пивоваров, а не только рецептуры и имени.

Спрашиваю, так как действительно не знаю.

Читал, что Тинькофф импортировал солод из Баварии, из под Байрота-же, если мне память не изменяет. А остальные?

И какие у вас лично впечатления от живого российского пива? По сравнению с теми же чешским или немецким?

Небо и земля. Качество отличается кардинально. Как по вкусовым так и по визуальным качествам. Вкус отдаленно напоминает настоящее светлое. Недавно уже упоминалось. ОТ нашего пива болит голова, а от немецкого или чешского вся в порядке

=====