

КОЛПИВАТР

О ПИВЕ, ПИВЗАВОДАХ И ПИВНОЙ АТРИБУТИКЕ

№ 1(85)-2025



**ГОРОД
МАСТЕРОВ:
ОРУЖИЕ,
МОТОЦИКЛЫ
И ПИВО**
ПИВНЫЕ
ПРОГУЛКИ

**БЕЛГОРОД.
В ДОПОЛНЕНИЕ
К СКАЗАННОМУ**
СТАРИННЫЕ
ПИВЗАВОДЫ
РОССИИ

**ПЛАСТИКОВЫЕ
КАРТЫ.
ВЧЕРА.
СЕГОДНЯ.
ЗАВТРА?**
ОКОЛОПИВНАЯ
АТРИБУТИКА

27-я Московская встреча
коллекционеров пивной атрибутики

Фото: П. Егоров



КОЛПИВАТР

КОЛЛЕКЦИОНЕР ПИВНОЙ АТРИБУТИКИ

Издается с 1999 года

Периодичность: 2 раза в год

Тираж: 500 экз.

ИЗДАТЕЛЬ

Клуб коллекционеров пивной атрибутики



тел.: +7 (909) 955-96-02

etiketki@mail.ru www.kkra.ru



#kkpa



@ccba1998



РЕДАКТИРОВАНИЕ И ВЕРСТКА

В. Шамо́в

ОТПЕЧАТАНО

в типографии Viki Print, Москва

ИСТОЧНИКИ МАТЕРИАЛА

belisrael.info, vk.com, ebay.com, gomel-info.ru, profibeer.ru, nubor.ru, bcwc2025.com, а также справочники, адрес-календари, списки фабрик и заводов Российской империи

KOLPIVATR

beer, breweries and beer accessories magazine. Since 1999.

Periodicity of edition: twice a year.

Circulation is 500.

Published by

Club for Collectors of Beer Accessories (CCBA) Moscow, Russia



ГЛАВНОЕ

Друзья!

Главным событием в 2025 году для всего пивного коллекционерского сообщества, несомненно, будет очередная всемирная встреча во французском Агно 12-15 июня. Не могу не выразить личное наблюдение, что становится заметно, как формат встреч Всемирной конвенции по пивному коллекционированию (BCWC) очень быстро превращается в банальную торговую площадку. Видимо, поэтому в этот раз организаторы прикладывают усилия, чтобы максимально наполнить мероприятие экскурсионными, культурными и развлекательными событиями (судя по уже опубликованной программе встречи), чтобы компенсировать эту намечающуюся нежелательную тенденцию.

Естественно, при учреждении BCWC, к которому причастен и наш клуб, изначально подразумевалось, что всемирные встречи будут носить характер больше представительский, но тем не менее, стремиться к той высочайшей планке уровня их проведения, которая была поднята в 2013 году в Мартине, безусловно, следует. И учитывая опыт Мартина, можно предположить, что залогом успешного проведения всех последующих всемирных встреч коллекционеров может стать только максимально широкое спонсорское участие.

Влад Шамо́в



Москва

3-7.02.2025

32-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства. На выставке будет собрана крупнейшая в России экспозиция алкогольных напитков и вин более чем из 30 стран.

prod-expo.ru



ФДП

2025

Сочи

20-22.05.2025

Международная выставка «Пиво» и фестиваль «Море пива в Сочи». Проводятся в гранд-отеле «Жемчужина», Сочи-Центр.

beersochi.ru



Санкт-Петербург

26.04.2025

Фестиваль Домашнего Пива в Санкт-Петербурге. Более 150 сортов пива, свыше 50 домашних пивоваров. Проводится в дизайн-квартале DAA, Красногвардейская пл. 3.

homebeerfest.ru



SIB CRAFT FEST

Новосибирск

12-13.06.2025

Традиционный большой летний фестиваль пива SIBCRAFTFEST. Пройдет в безлимитном формате. На краях около 200 сортов. Проводится в ресторане GUSI в Новосибирском Академгородке, ул. Николаева 12/2.

vk.com/sibcraftfest



10-я Всероссийская открытая встреча коллекционеров пивной атрибутики



17-18 мая 2024
Репино (Санкт-Петербург)
гостиница «Репинская»

  @pemeeting

Агно

ФРАНЦИЯ

12-15.06.2025

7-я Встреча всемирной конвенции по пивному коллекционированию. Пройдет в двух помещениях в центре города - в «Зале хмеля» и в зале собраний. Регистрация участников начнется вечером 11.06.

12-13.06. в программе автобусные экскурсии на пивоварни в Страссбург,



Хохфельден и Альпирсбах. 13.06 - дружеский вечер в зале собраний.

14.06. - обменная биржа в «Зале хмеля», музыкальный вечер в зале собраний.

15.06. - обменная биржа в «Зале хмеля».

Подробная программа и стоимость участия указаны на сайте встречи.

bcwc2025.com



Санкт-Петербург

17-18.05.2025

Фестиваль креативного предпринимательства St. Petersburg Craft Event: крафтовые напитки, творчество, гастрономия, авторские товары, конкурсы, квизы, музыка. Проводится в культурном квартале «Брусницын», Кожевенная линия 30.

spbcraftevent.ru

26.07.2025



СЕРГИЕВ ПОСАД

27-я встреча коллекционеров в Москве

Автор: В. Шамов

Фото: П. Егоров

Московская встреча коллекционеров пивной атрибутики ежегодно проходит по сложившемуся сценарию, поэтому отчеты о ней каждый год похожи между собой.

Чтобы как-то разнообразить, начну сразу с благодарностей пивоваренным компаниям, без помощи которых пивом и атрибутикой наша встреча не была бы такой насыщенной. Спасибо постоянно поддерживающим нас ОАО «Букет Чувашии», АО Московский пивобезалкогольный комбинат «Очаково»,



**БУКЕТ
ЧУВАШИИ**



ОЧАКОВО

НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ



пивоварне «Шварцкайзер», ОАО «Булгарпиво», компании «Рауш». В этом году встречу по нашей просьбе поддержали также АО AB InBev Efes и ООО Пивоваренная компания «Балтика». Надеемся, что такие гиганты пивоварения и в будущем не оставят коллекционеров без своего внимания.

Собственно, коллекционеров удалось собрать в этот раз без малого 200 человек, вдобавок еще были сопровождающие, ну и сами организаторы. Итого более 210 человек в зале. Проходило все привычно на МЯУ. Как всегда, участники представляли почти все округа Европейской части России, Сибирь (Омск), Армению, Беларусь, Австрию, Польшу и даже Таиланд. Москвичей, конечно, было преобладающее число. К глубокому сожалению, незадолго до Встречи в мир иной ушли Петр Бондаренко и Леонид Леонович – старейшины пивного хобби. Коллекционеры почтили их память. Однако жизнь не стоит на месте, молодежь пополняет наши ряды, и пробки уверенно занимают больше половины всей предлагаемой атрибутики.

Пара баночного пива, квас и бокал стали презентом для каждого зарегистрированного на встрече. Отдельно ККПА,

AB InBev / EFES



Балтика

Rausch

как обычно, изготовил на заказ футболки и значки с эмблемой мероприятия, а также организовал спецрозлив двух сортов пива – стаут и «Наша марка» от московской пивоварни-ресторана «Пивзавод77», со специальными этикетками и пробками на каждый сорт. А еще гостя из Австрии Габриэла Фишталлер сама сделала некоторое количество памятных двусторонних бирдекелей из картона (два вида), посвященных 27-й Московской встрече, а также своему городу – Эннсу.

Гость из Еревана Роберт Акопян подготовил и привез в Москву выставку экземпляров из своей коллекции на тему «Транспорт в пивной атрибутике» (гушевой, водный, железнодорожный, автомобильный, воздушный). В этой экспозиции были представлены этикетки, бирдекели, календарики, рекламные листовки и лифлеты из разных стран.

Московская компания «Рауш» уже несколько лет подряд предоставляет ККПА компактный разливающий аппарат, благодаря чему на Московской встрече всегда можно выпить охлажден-





Надо отметить, что на 27-й Московской встрече были представлены два новых вида пивной атрибутики. Первый (извините, не совсем новый, но в таких масштабах на нашей бирже он впервые) – это деревянные сувенирные бирдекели и реклама. Их привез участник из Оренбурга Петр Бычков. Кстати, он сам их изготавливает на фанерной основе методом лазерного выжигания.

Второй новый вид пивной атрибутики придумал Саша Седов, и это ... слюнявчик! Представьте себе нагрудник (естественно для взрослых) с возможностью регулировки по высоте, на нем напечатана эмлема ККПА или встречи коллекционеров. Весьма оригинальная вещь, а будете под пиво кушать, например, жирную рыбку, так еще и практичная, по-может не обляпаться.

Какие перспективы у следующей Московской встречи? Да точно такие же, как у прошедшей. Из года в год число людей на встрече находится в районе 200. Зал на МЯУ в его текущем формате пока справляется с таким количеством участников. Коллекционеры довольны обменом и общением. Предварительные договоренности о проведении 28-й московской встречи в октябре 2025 года уже имеются. Следите за нашими объявлениями на клубном сайте www.kkra.ru, а также в сети ВКонтакте и в мессенджере Telegram.





Пивоварня Main Rule

Автор: П. Егоров

Как это у нас часто бывает в крафтовом пивоварении, два ай-тишника решили сами варить интересное пиво, и так появилась пивоварня Main Rule («Главное правило»).



Обсуждались и другие варианты названия пивоварни, одно из них даже стало наименованием юридического лица – ООО «Брюки» (здесь акцент не на предмет одежды, а на «брю» – пивоваренный ключ). В 2019 году ООО было создано, учредителями стали Игорь Павлюткин и Антон Терехов. В 2020 году смонтировано оборудование от компании «Номас», и с середины того же года начались продажи пива, которые пришлось на самый расцвет антиковидных ограничений. Пивоварня размещается в промышленной зоне поселка Октябрьской фабрики, недалеко от Истры (почти прямо на ЦКАД), в просторном арендованном ангаре. Названия поселений в этом районе

вообще оригинальные. Например, напротив, через реку Истру, есть еще поселок Обновленный труд ☺ Итак, пивоваренное оборудование от «Номаса», варочный порядок на одну тонну (хотя варить можно и чуть больше) классической конфигурации: заторно-сусловарочный котел, фильтрчан, вирпул и четвертый бак – водогрейка. Для контроля процесса фильтрации используется так называемый «фонарь», приспособленный из трехлитровой банки, ставшей уже визитной карточкой «Номаса». Обогрев идет парогенератором на электричестве. Вода берется из скважины, но довольно жесткая, потому используется водоподготовка на обратном осмосе. Всего установ-

лено пять двухтонных цилиндрико-конических танков брожения, они и ограничивают общую мощность и количество варимых сортов, а место под расширение производства, в случае чего, имеется. Пиво разливается в пластиковые кеги, а также в банки, но своей баночной линии нет, и разливают на пивоварне Panzer в Подольске. Пиво варится в крафтовой стилистике, в основном IPA, а также «кислячки». При этом пивоварня также сдает мощности под контракт, так что пиво, сваренное здесь, можно попить под марками довольно известных контрактных пивоварен. Продажи идут через дистрибуцию, встретить пиво можно в разных специализированных пивных магазинах. Пивоварня также активно участвует в крафтовых фестивалях.



Пивоварни-рестораны Сочи

Автор: П. Егоров

В Сочи много как просто пивоварен, так и пивоварен-ресторанов, а уж просто пивных ресторанов - огромное количество. Потому ограничимся именно пивоварнями-ресторанами, где можно не только попить пива, но и наблюдать как оно варится.



ПАРК ФРУНЗЕ

Ресторан-пивоварня «Парк Фрунзе» (Park Frunze) расположена действительно в парке имени Фрунзе, по адресу Черноморская улица 11. Вообще, это довольно старая пивоварня-ресторан, ранее она называлась Fain Feld. Ну, и судьба заведения отразилась на его интерьере: классический интерьер немецкой пивной соседствует здесь с комсомольскими лозунгами и прочей советской символикой. Сама пивоварня

видна из ресторана через стекло. Оборудование ZIP-Technologies, полутонный варочный порядок, отделанный медью, танки брожения на тонну, имеется несколько форфасов. Варятся 4 сорта пива. Можно отметить что «Светлое» имело чистый вкус с земляничными тонами (от хорошего солода), довольно полное, охмелено слабо, но горькое на югах не пьют совсем. «Пшеничное» было лагером, а не классическим немецким пшеничным, опять же на юге предпочитают именно такое. Меню в ресто-



ранее
обширное,
цены умерен-
но вы-
сокие, пиво по цене тоже не из дешевых:
350 р. за 0.3 л. и 450 р. за 0.5 л. Кроме
пива подают и другой алкоголь.

СТАРГРАД

На набережной расположилась пивоварня-ресторан «Старград» (Приморская улица 19). Это тоже пивоварня с длительной

историей переименований. Открылась она еще осенью 2004 года как один из филиалов сети ресторанов «Тинькофф». Тогда она была восьмой по счету. Затем тиньковские рестораны стали «Старгородом» (в 2014 году), а теперь, потеряв одну букву, ресторан-пивоварня в Сочи называется «Старград». Оборудование здесь стоит прежние немецкой компании Wachsmann Brautechnik, такое же, как и в Москве на «Волковской пивоварне» (оно ведь привезено туда с нижегородского «Тинькофф»). Варочный порядок на две тонны, отдельный варочник и сдвоенный фильтрчан-вирпул. Варочник виден в зале второго этажа, а цилиндрико-конические танки брожения и форфасы расставлены и на втором, и на первом. По пивоварне регулярно проводят экскурсии, так что все желающие могут послушать рассказ пивовара и рассмотреть оборудование вблизи. Сам ресторан огромный, разместился на трех этажах. Есть открытая веранда, всего может вместить до полутысячи гостей. Дизайн ресторана вполне классический для подобных заведений. Стандартная полулитровая кружка пива стоит здесь 380 р. Предлагают светлые сорта, пшеничный лагер, а также темное пиво и сидр. Меню тоже достаточно обширное, цены умеренно высокие. Для примера, рулька в пиве стоит 2200 р.





SARGAN

«Торгово-Промышленная Компания – Краснодар» занимается оптовой торговлей пивом и прочими напитками в Краснодарском крае. В 2018 году в селе Ордынка (большой Сочи, рядом с Дагомысом, Барановское шоссе 17В) была открыта пивоварня, получившая название Sargan Brewery в честь рыбы Сарган (она же морская щука). Пивоварня довольно большая, крупнейшая в Сочи, способная производить до 180 000 декалитров пива в год. Оборудование от «ФудИнжиниринг» из Краснодара. Варочный порядок на 2.5 тонны, 5-ти посудный: заторник, фильтрчан, сборник сусла, варочник, вирпул. Это позволяет проводить варки параллельно, по две в день, а в сезон и по четыре. Управление автоматическое, для этого имеется компьютер. Дробленый солод подается шнеком из дробилки, дробина тоже выгружается автоматически в бункер из которого отводится шнеком и пневматикой в специальный сборник. Водоподготовка

достаточно простая: несколько объемных баков для холодной и горячей воды. Цилиндро-конические танки брожения на 5 тонн (заполняются за две варки), также имеется парк



форфасов для розлива готового пива. Конечно, есть серьезная система автоматической мойки. Частично пиво фильтруется, разливается как в металлические кеги, так и в бутылки, и в банки на соответствующих линиях. Размещается пивоварня в значительном по размеру ангаре; рядом в таком же ангаре огромный склад пива и других напитков для оптовой продажи. Производятся как классические лагеры, так и пиво в крафтовой стилистике, а также сидр.

При пивоварне Sargan имеется гостевой домик с несколькими номерами и магазин-бар. Магазин-бар очень приятно оформлен и смотрится довольно уютно. Впечатляет огромная люстра из пивных бутылок, имеется большой телевизор, по которому крутят ролики о разных пивоварнях. В продаже есть как пиво от самой Sargan Brewery, так и от других пивоварен. Также предлагается самая разная пивная закуска, а в баре можно уже и серьезно поесть. Пиво от Sargan Brewery есть как разливное (льют при вас в ПЭТ 1 л. и 1,5 л.), так и уже заранее разлитое в бутылки и банки. Есть несколько холодильников с тарированным пивом и напитками от других компаний. Бутылочное и баночное пиво от Sargan стоит где-то от 100 до 200 р. Выгоднее брать в розлив; за литр цена будет не сильно выше. Хотя барная стойка размещена в магазине (за нее можно присесть, имеется пара

стульчиков), сам бар занял место на втором этаже, тоже с видом на люстру, но уже сверху. Там же имеется площадка под навесом, а вторая открытая площадка – у входа в магазин. В меню – супы, салаты, колбаски, пицца. Цены умеренные, готовят вкусно. Из атрибутики можно приобрести фирменный бокал и кружку.

Еще отмечу, что всего в трех километрах от Sargan Brewery, на берегу той же речушки Восточный Дагомыс, но ниже по течению (адрес: Российская улица 7/1) расположена компания «Алко-профи», она же «Дагомысская крафтовая пивоварня». При пивоварне нет ресторана, но есть фирменный магазин, и хотя он больше напоминает обычный продуктовый, в нем широко представлено пиво от «Дагомысской крафтовой пивоварни».

ПТИЦЫ ЗАХМЕЛЕЛИ

Рядом с Сочи, на курорте Красная Поляна, а именно «Красная поляна 960», заработал ресторан-пивоварня «Птицы захмелели» – пожалуй, одна из самых высокогорных пивоварен в России. Официальное открытие было намечено на декабрь 2024, но по состоянию на сентябрь уже и пивоварня варила пиво, и кухня работала на полную, а главное, уже и посетителей было достаточно. «Птицы захмелели» расположена на высоте 960 метров над уровнем моря. Добраться туда можно или на подъемнике, или по серпантину автодороги. Виды от пивоварни открываются просто шикарные, особенно с открытой веранды ресторана. Сам ресторан двухэтажный, довольно вместительный, как уже отметил, с открытой верандой. В ресторане очень приятный и уютный интерьер, главным украшением которого, конечно, является пивоварня производства немецкой фирмы Casparu. Варочный рядок расположен на первом этаже и на него отличный вид и сверху, со второго этажа. Вообще, этим ресторан-пивоварня похож на такой же в Обнинске, только обнинский Casparu меньше по площади. Цилиндро-конические танки брожения размещены как на первом этаже, так и на втором, имеются форфасы для розлива пива,





даже есть небольшой пивной музей, который можно увидеть во время экскурсий по пивоварне, а экскурсии здесь может провести не только сам пивовар, но и любой официант, потому что обучение персонала поставлено на высокий уровень.

Варятся четыре основных сорта пива и будет пятый – сезонный. Основные сорта представляют собой совершенное разнообразие: лагер «Хмельной дрозд», пшеничное «Шальная московка», ИПА «Капитан воробей», портер «Бравый ворон». Все пиво качественное и вкусное по цене 400 р. за 0.4 л. Кроме собственно пива, в «Птицах» подают и коктейли на его основе, а основа – лагер. Итак, коктейли. Это «Радлер» (с лимонадом), «Кулер» (с водкой и персиковым соком), «Маргарита»





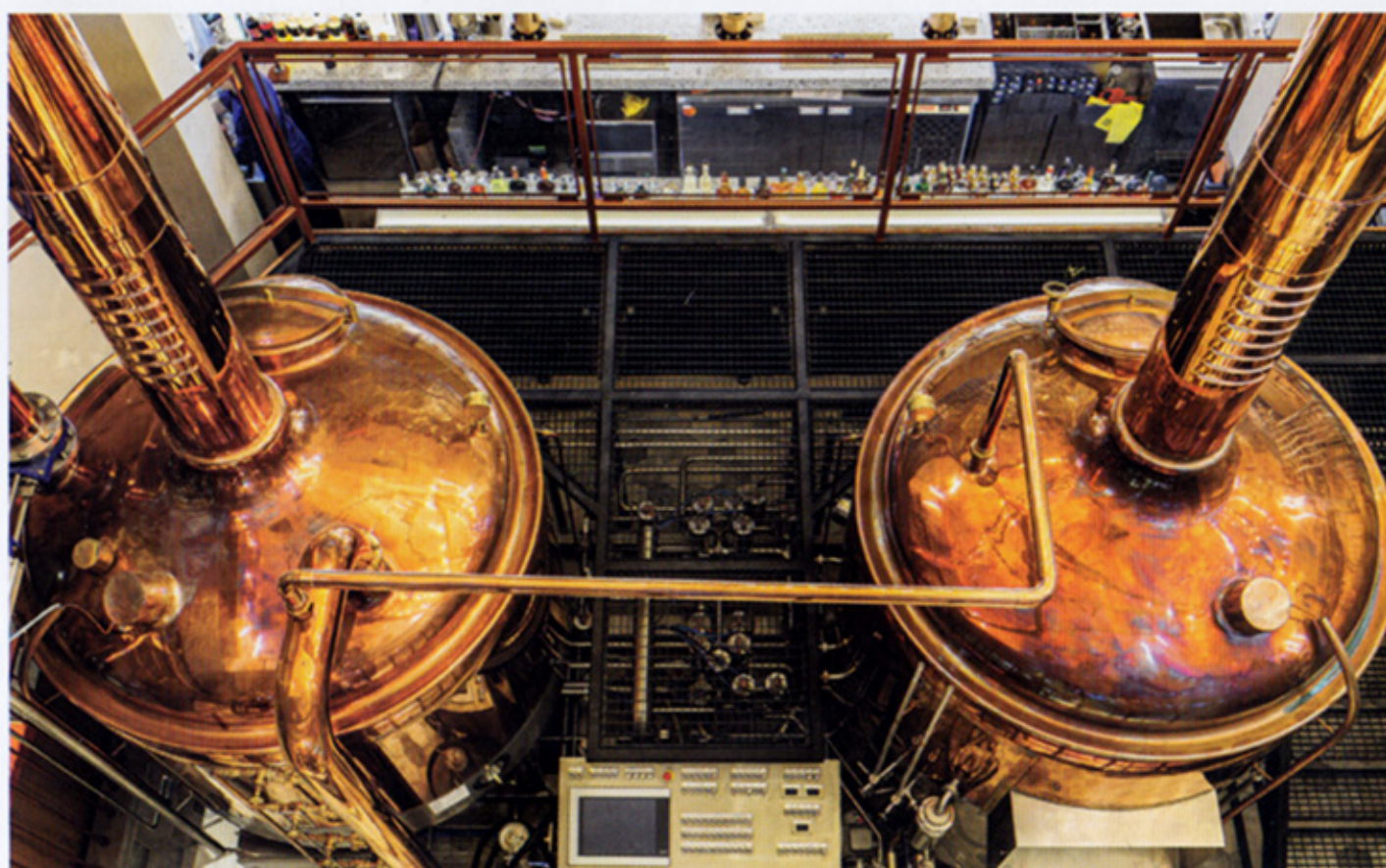
(с
лай-
мом,
апельси-

и текилой) и "Ми-челада" (с
томатным соком, лаймом, соусами и спец-
иями). В наличии также разные настойки,
а еще вина и крепкий алкоголь. Скоро бу-
дет розлив пива в бутылки, этикетки уже
заказаны. Пивная атрибутика самая раз-
нообразная, под это выделен целый мага-
зинчик. Есть брендированная одежда, бир-
декели из различного материала, бокалы и

н о м

челада" (с

прочее. Вообще, ресторан-пивоварня по-
позиционирует себя как центр гастрономи-
ческого туризма, и это не пустые сло-
ва. Кухня действительно интересная
и основана на традициях готовки
разных народов, издавна прожива-
ющих здесь, а это не только рус-
ские и кавказские народы, но так-
же греки и даже эстонцы. Обращу
внимание на пивной суп-гуляш, к
которому подается копченая смета-
на и соус схожий с аджикой. Просто
восхитительно! В меню много блюд
из морепродуктов и рыбы, но не за-
быты и традиционные мясные блюда
– плескавица, филе-миньон и всякие
колбаски. На кухне самое современное
оборудование – коптильни, духовые и хо-
лодильные шкафы, сублиматоры, высоко-
скоростные миксеры. Люди здесь работают
профессионалы, увлеченные. Вложения в
ресторан-пивоварню были колоссальные;
только затащить варочник на эту гору сто-
ило как цена небольшой пивоварни. По-
стройка затянулась на много лет, но ни
на чем не экономили, и получилось все на
высочайшем уровне. Конечно, и цены со-
ответствуют этому уровню, но курорты для
того и существуют, чтобы на них тратить
заработанные деньги ☺



Город мастеров: оружие, мотоциклы и пиво

Автор: В. Полежаев

При слове «Ижевск» обычные граждане сразу вспоминают АК-47, мотоциклы и машину «каблучок», а коллекционеры – пивзавод «Гамбринус».

Но, ведь не «Гамбринусом» единым, – подумали представители ККПА и в конце июля 2024 г. отправились в столицу Удмуртии, что бы узнать, какое еще пиво варят на берегах реки Иж?

Изучая информацию из Интернета, стало ясно: по дороге от вокзала до гостиницы находится пивоварня «Арнульф» на пр. им. Дерябина 2/52 (осн. в 2023 г.). Ее сайт радовал большим количеством сортов, вот только фото ко всем сортам было одно – с бутылкой портера. Но ведь в стекле! С надеждой на лучшее экспедиция прибыла на указанный адрес, где ее ждал сюрприз:

все корпуса дома 2 – это территория старого оружейного завода, построенного еще в начале XIX века. Ныне завод находится в полурабочем состоянии, банкротится, но по-прежнему является весьма охраняемым объектом. Как объяснили сотрудники охраны, доступ только по предварительно заказанным пропускам. Телефоны с сайта пивоварни не отвечали, так что оставалось только выйти на набережную Ижевского пруда и полюбоваться на старинное здание бывшего пивоваренного завода И.И. Бодалева на противоположном берегу. Его большое здание из красного кирпича, построенное еще в 1883 году, красиво выделяется





на фоне зеленого склона, но, увы, стоит заброшенным, хотя и под охраной. Нет ни музея, ни возможности посетить «заброшку», и остается только отправиться в гостиницу. Зато в гостинице при входе нас встречает фирменный холодильник пивоварни «Пинта», с полднюжиной различных «роботов». Да, основным брендом пивоварни стал «Робот», и теперь на каждый сорт пива есть свой тип робота и его маленькая история на этикетке. Выделяется из этого ряда пиво «Гондыр» с медведем на мотоцикле «Иж» (своеобразными символами Удмуртии). Значит, отправляемся в паб-пивоварню «Пинта» (ул. Молодежная 74). Весьма пафосное заведение расположено в спальном районе довольно далеко от центра, и цены соответствуют шикарному двухэтажному зданию с летней террасой. За стеклянной стеной видна пивоварня, но, хотя времени всего половина пятого вечера, официант говорит, что никого с производства нет, все уже ушли, и до понедельника никого не будет. Обидно, но, возможно, и пивовары бы не дали атрибутики, ведь на некоторых этикетках почему-то написан адрес производства Воткинское шоссе 302А, а это совсем другое место на окраине города. Напротив «Пинты» площадь перед торговым

центром заставлена павильонами, среди которых выделяется черная вывеска «Пивоварня Арнульф». Ба! Да это точка продаж той самой пивоварни с пр. Дерябина! С другой стороны павильона стеклянная стена, за которой барная стойка с рядом кранов.



Бойко идет розлив пива в ПЭТы с последующим наклеиванием маленьких, размером со спичечную этикеток в фирменном черном стиле с золотой птицей. Красиво, но очень мелко. Бармены-продавцы ни о каком розливе в стекло не слышали и никогда не видели.



На следующий день команда ККПА выехала в село Ягул, что в нескольких километрах от Ижевска. Здесь находится пивоварня «Пан-Палыч» (ул. Графа Шувалова 8). Пивовар Евгений Королев рассказал о работе пивоварни и планах на будущее. 500-литровый варочный котел и однотонные танки для выдержки дополняют 500-литровый танк для экспериментальных сортов и двухтонный для лагера. Всего на пивоварне ва-

Есть и спецварки по заказу со своими этикетками. А вот фирменные пробки, к сожалению, остались в прошлом. При пивоварне работает бар, где и были продегустированы имеющиеся в наличии сорта, куплено пиво в дорогу и взяты бирдекели.

А после крафта настало время классики. Пивзавод «Гамбринус» (ул. Салютовская 77) известен большой палитрой объемов, форм и видов продукции. В выходной день на территории была только охрана, но магазин при заводе работал и весьма порадовал своим ассортиментом. Особенно впечатлило



рится 9 сортов с оригинальными этикетками, сделанными в едином стиле. пиво «Гулливёр Жигулевское» в литровой стеклянной (!) бутылке с картинкой



этикетки, позаимствованной из иллюстраций к книге «Путешествия Гулливера» издательства «Самовар» (2022 г.).

Еще одним пунктом нашей поездки был ресторан-пивоварня Brauplatz (ул. Бородин 25). Вход в него находится на Центральной площади, но спрятан за деревьями. Внутри действительно стоит варочный порядок, прямо в зале. В продаже три сора пива, наливаемого в фирменные бокалы, и есть бирдекель. Жаль, что такое туристическое место так бедно атрибутикой, да еще и открывается только

с 17 часов. И, конечно, нельзя было пройти мимо пивной достопримечательности Ижевска, которой нет на карте, но хорошо знакома всем любителям пива – Paranoid Brewery, домашняя пивоварня Ивана Парамонова. С ним мы встретились во дворе его дома. Иван варит весьма оригинальные сорта с самыми разными вкусами. В его послужном списке есть банановый, малиновый, черносмородинный, шоколадный и многие другие стауты и портеры, но его любимая тема – это перцовые «томатки» и стауты, сравнимые с дыханием дракона. Да, много таких не выпьешь, но запомнишь





надолго. И все это сопровождается отличными этикетками оригинального дизайна, и даже есть фирменные пробки. На прошедшей в рамках 27-й Московской встречи коллекционеров пивной атрибутики дегустации пива домашних пивоваров имперский

стаут Banana Universe от Paranoid Brewery получил всеобщее восхищение и высокие оценки. В магазинах Ижевска так же встречается пиво из Сарапула и Глазова, что прекрасно дополняет пивную картину Удмуртии.



Ставрополь

Автор: В. Шамов

Этот южный зеленый город может гордиться не только своим уютом, но и сохранившимися старинными пивоваренными местами.



Собственно, побывать лично в новом для себя городе, да еще и в историческом пивоваренном месте, и было главной задачей. На глаза попало старое фото Ставропольского пивзавода, сделанное где-то в 1950х, и стало очень интересно, на сколько все изменилось с тех лет. И, вот, ниже фото, сделанное спустя много десятилетий, на котором все тот же административный корпус завода, выходящий на ул. Р.Люксембург. Со временем пивзавод оказался в окружении многоэтажек. Бутылочная продукция





Ставрополь-ро-поль-ского хорошо из-вестна и в Москве, и дальше, поэтому в планах было исключительно разливное в фирменном баре «Ставрополь» при заводе (вход с ул. Спартака). Место вполне демократичное, со своей фирменной посудой, и, если грамотно попросить официантов, бочковые «галстуки» добыть получится. Однако, визит в Ставрополь принес немало и других знакомств с представителями местной мини- и макси-пивоваренной индустрии, почти все из которых стали приятными.

ВЕНСКАЯ

Первым опробованным миником стала пивоварня «Венская» в здании по адресу ул. Пирогова 11А. Это осколок работавшего когда-то в этом комплексе ресторана «Вена». Ресторан закрыт, и работает только магазин разливного пива. На мою просьбу вышел пивовар Алексей, уделил время на короткий разговор (работает один и лишним временем не располагает) и подарил цветные типографские этикетки-самоклейки на некоторые сорта в кегах. При этом, летом 2024 г. их уже не применяли; на кеги лепили принтерные стикеры, а в разливайке ПЭТ отпускали без наклейки. Кстати, один из сортов называется «Лешкин кот», естественно, по имени пивовара. Варочник у «Венской» декорированный, производства фирмы SALM, установлен был в зале ресторана. Случайно из справочников узнал, что ООО «Венская пивоварня» зарегистрировано



в 2017 г., но год открытия пивоварни сайт allbrewery.ru указывает еще раньше – 2013, а на эмблеме завода вообще 2012. Нужно добавить, что «Венская пивоварня» – это теперь только бренд. ООО было переоформлено в «Бастиян» после ликвидации прежнего названия еще в 2021 году.

БУНКЕР

В подвальном помещении здания по адресу ул. 50 лет ВЛКСМ 63Б расположился бар-пивоварня «Бункер». С пивоваром Данилом Демченко (на фото) беседа состоялась подробная. С его слов в 2017 году Александр Николаевич Швецов (владелец) приобрел домашнюю пивоварню Dr.Huber, не помышляя о коммерции, а так, для наработки опыта варок. «Бункер», между прочим, является своеобразной





штаб-квартирой домашних пивоваров Ставрополя и окрестностей. В нем уже три раза проходил фестивальчик домашнихников Bunker Fest. Позже тут было установлено уже промышленное оборудование. В высокий сезон пивоварня «Бункер» делает в пределах 10 варок в месяц. Пиво только кеговое. Летом 2024 все оно реализовывалось в самом баре. Розлив в бутылки (стеклянные) все же бывает иногда, например, по случаю вывоза продукции на разные мероприятия; у «Бункера» есть даже два вида кронен-пробки с логотипом. Есть еще фирменный бокал. Варочник пивоварни рассчитан на 350 л. В составе заторник, фильтрчан, вирпул. Произведены ООО «РентаГрупп» во Пскове. Танки установлены цилиндрико-конические рабочим объемом 600 л; тут их 3 штуки и еще один поменьше пластиковый. Пиво варится на курском солоде. Вода подготовленная водопроводная. В производимом «Бункером» ассортименте, со слов Данила, нет каких-либо рамок или шаблонов, только постоянное творчество: варят и имперские стауты, и томатки и прочее.



КРАЙСБЕРГ

В 2016 году на ул. Чапаева 20 открылся этот большой пивзавод на основе бывшего «Легдар», который в свою очередь был запущен еще в 2001 году на привезенном из Германии оборудовании и при участии германского пивовара Райнхарда Мюнкера, имевшего отношение к фирме Krombacher. Первыми произведенными сортами тогда стали «Луценко» (по фамилии владельца «Легдара») и Kreisbacher. Видимо оттуда берет свои корни и новое название «Крайсберг». Надо заметить, что нынешняя эмблема завода, это, по сути, тоже наследие «Легдара»: теперешние львы по сторонам щита сначала были крылатыми, как у «Легдара». В итоге с 2016 года пивзавод вырос в весьма масштабное производство с отдельным цехом для лимонадов и кваса, с розливом в кеги и стеклянные бутылки, со своим товарным знаком «Вкус 90-х», со своими торговыми точками на Ставрополье, в соседних регионах, в частности на Черноморском побережье. Приятно было, что один из руководителей предприятия с таким статусом Ярослав Плотниченко уделил время для короткого разговора и презентовал этикетки с пробками. Почти 100% своего пива «Крайсберг» производит с параметрами концентрации сухих веществ в начальном сусле 11%. Да, максимально питкое пиво – это не случайность, а политика компании.



ГАМБРИНУС

Недалеко от Ставропольского пивоваренного завода «Крайсберг», почти напротив, по ту сторону балки, в которой течет речушка Ташла, находится легендарная ставропольская пивоварня «Гамбринус». Она установлена в частном секторе, в отдельном здании по адресу ул. Радужная-1, д. 10, и со стороны улицы к ней пристроен фирменный киоск, у которого есть (вот это замечательно!) прилавок; можно бутылочку пива поставить, попить спокойненько прямо на месте. Все официально и легально. Пока пил пиво, вышла пивовар-технолог Наталья Викторовна, а потом приехал и сам хозяин пивоварни Владимир Андреевич Иванов. И вот тут сюрприз: Владимир Андреевич вынес из дома и показал папку, в которой он хранит письма от коллекционеров пивной атрибутики, и среди этих писем мое, да еще и журнал КОЛПИВАТР за 2005 год! Такое внимание

к нашему брату-коллекционеру – большая редкость и ценимо нами очень.

Итак, «Гамбринус» отсчитывает свой стаж пивоварни с 30 ноября 1992 года. Владимир Иванов изначально осваивал пивоварение как домашник на самодельном оборудовании, при этом сам же готовил солод. Когда его





000 «Гамбринус»
355016, Россия, Ставропольский край
с. Ставрополь, ул. Артезианская-1, 10
тел. 8 (8652) 95-58-37
www.gambrinus-beer.ru

0,5 л

ДАННЫЕ РЕЗУЛЬТАТА

6000001 480345

Состав: вода, солод, измельченный ячменный солодовый экстракт, хмель, дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), натуральные ароматизаторы. Энергетическая ценность: 100 ккал (418 кДж). Пищевая ценность: 100 г продукта содержит: углеводы - 50,20 г, белки - 10,00 г, жиры - 0,00 г. Срок годности при температуре от +2°C до +12°C - 21 сутки (в холодильнике). После вскрытия крышки не хранить. Не рекомендуется употреблять беременным и кормящим женщинам, лицам, управляющим ТС и др. 18 лет, старости и позднего возраста, страдающим от бессонницы, болезнями желудочно-кишечного тракта, с нарушениями сердечной деятельности, заболеваниями ЦНС, почек, печени и других заболеваний.

Испытано в соответствии с ГОСТ 31711-2012 Страна происхождения - РФ

Гамбринус

Irish Red Ale
ирландский красный эль

ДЖОН СИЛВЕР

13% **ТЕМНОЕ, НЕФИЛЬТРОВАННОЕ**
НЕПАСТЕРИЗОВАННОЕ, ОСВЕЩЕННОЕ **4,4%**
ДЛЯ СМЕСИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

пиво пошло, как говорится, в массы, про пивоварню стали говорить: «на Чапаевке» (так местные называют район улицы Чапаева) или просто «чапаевская». С 1995 года пивоварня начала расширяться, и опять же новое оборудование Владимир Андреевич с сыновьями («Гамбринус», кстати, семей-

ное предприятие) спроектировал и большинством изготовил самостоятельно. И только потом уже, в 2014 году на этой пивоварне появилось оборудование производства завода из Миасса, работавшее до этого у предпринимателя Шереметьева в Светлограде. На сегодня



расчетная мощность завода 92 000 дал в год. При нынешней конкуренции варимый ассортимент, некогда достигавший 18 сортов всевозможных стилей, сместился в сторону классики. Для варок используется немецкий солод, но в качестве базы берется также курский. Применяются жидкие дрожжи; их генерации тоже стараются поддерживать самостоятельно. Пиво варится настойным методом. В лагерном отделении установлено 14 танков по две тонны. Есть своя мини-лаборатория для контроля качества напитков. Кроме пива производятся еще и безалкогольные напитки. В Ставрополе летом 2024 года было три фирменных магазина «Гамбринуса». Примерно 10 лет назад «Гамбринус» запустил розлив в стеклянные бутылки, который продолжается и сейчас. Кронен-пробок с логотипом при этом никогда не было. Когда Владимир Андреевич пригласил осмотреть пивоварню, там, прямо на входе ожидал еще один сюрприз: в стене строения заложены камни, взятые из построек снесенной пивоварни Вацлава Салиса в Ставрополе. Еще интересный факт: прототипом картинки для оформления пива «Джон Сильвер» послужил родственник Владимира Андреевича, который в таком пиратском образе работает аниматором на пляжах Черного моря.

ПЕТРОВИЧЬ

«Петровиച്ച്» – это сеть из 8 ресторанов и баров в Ставрополе, и головной из них, где находится пивоварня, размещен в кирпичном здании под старину по адресу Михайловское шоссе 10А. Здесь, на досках при барной стойке указан 21 сорт пива и сидра, но не факт, конечно, что все из них есть на кранах одновременно. Заведение двухъярусное. Внизу за занавесью стоит варочник производства фирмы ZIP, используемый под варки настойным методом. В примыкающем помещении за стеклом виден пивоваренный цех. Это далеко не все мощности «Петровиച്ച്». В соседнем со зданием ресторана ангаре установлен намного более мощный пивзавод. Экскурсию провел руководитель пивоваренного производства и одновременно главный технолог Владимир Гаврилюк, который трудится на «Петровиച്ച്» уже более 10 лет. За свою практику на этом месте он сварил порядка сотни сортов пива, хотя самым приятным для себя считает классический немецкий лагер типа «мюнх» или «хеллес». Хотя «Петровиച്ച്» и открылась еще в 2009 г., но до 2015 г. не имела розлива ни в стеклянные бутылки, ни тем более в банки. Кстати, на втором ярусе ресторана в специальных стеллажах собрана коллекция бутылок от пива, которое разливалось пивоварней. В 2021 г. был приобретен аппарат по розливу в банки от новгородской фирмы BrewCanning. В среднем в месяц пивоварня производит 25-28 тонн пива. Емкостной парк рассчитан на большее, но в производстве не только







пиво, а еще и сидры, медовухи, пуаре. «Петрови́чъ» плотно сотрудничает с производителями оборудования из Китая и даже заказывает там этикетки, когда требуется крупная партия. С 2018 года на пивоварне работает китайский кеговый розлив. В 2024 г. там же в Китае приобрели потоковую линию розлива в бутылку с двойным вакуумированием, с ополаскиванием, с укупоркой. Да, и тот мощный завод, который в соседнем ангаре, тоже из Поднебесной. «Петрови́чъ»

три раза выступал хэдлайнером фестиваля пива в Ставрополе. Как-никак, главные крафтовики края. Кстати, слышал от разных ставропольских пивоваров мнение, что пивные

фестивали в городе – дело неблагодарное; типа, просит администрация поучаствовать, а площадку для проведения при этом предлагает никак не устроенную, где-то на краю города, что вообще не наруку ни посетителям, ни пивоварням. Касательно атрибутики, у «Петрови́чъ» ее масса: этикетки-самоклейки на бутылки и банки, наклейки на крышки фитингов кегов, бирдекели, бокалы и кружки с лого, кронен-пробки. Даже холодильник, в котором хранится грану-

лированный хмель, и тот брендируванный. Не так давно на этикетках и на бирдекеле затверделся новый логотип – латинская буква «Р» вместо «Пъ». В беседе с Владимиром не обошли





СТО-роной и вопрос с чем связано название «Петрович»? Как оказалось, независимо от того, что в составе учредителей предприятия есть человек с отчеством Петрович, название выбиралось с намеком на распространенный тип такого свойского мужика, смекалистого гаражного мастера, которому всегда можно довериться, и который выручит в случае чего. На фоне остальных, это, наверное, нетипичное название для крафтовой пивоварни.



КУПЦА АЛАФУЗОВА

Пивоваренный ресторан «Пивоварня купца Алафузова» открылся на ул. Серова 281 в Ставрополе 29 марта 2003 года. В преддверии открытия местные газеты рекламировали, что кухня тут русская традиционная, официанты в косоворотках, будет играть живая музыка, непременно бильярд, а самых любопытных будут водить поглазеть на варочник, и попутно публиковали еще три колонки про всякие там традиции пивоварения. Откуда я это знаю? Да просто, директор предприятия Евгений Николаевич Кузнецов сохранил вырезки из тех газет в аккуратных рамочках на стенах. А еще по стенам стоят стеклянные витрины, в которых ооооочень много разной фирменной пивной посуды с логотипом «Алафузова» (я насчитал три разновидности лого), есть даже фирменный пивной кувшин-питчер. А еще есть фирменные банные шапки и халаты. Все это добро, кстати, продается. За стандартную кружку 0.5 л Евгений Николаевич хочет 700 руб., за литровую – 1200 руб. Что за распродажа, спросите? Так ресторан закрыт с осени 2022 года, якобы на ремонт, часть помещений переделана под магазин, а сам Евгений Николаевич (в прошлом директор Ставропольского пивзавода) стоит за прилавком с рыбой. Вот так масштабно задуманный пивоваренный ресторан (блины, расстегаи, косоворотки) спустя 21 год с открытия превратился в мега-разливайку. Неизменным осталось, наверное, только само пиво, оно действительно вкусное.

о б о -
в а -

Ч а с т ь
р у д о -
н и я



вид- с ули- объемные ЦКТ пора- жают. Но это не все! Есть еще одна пивоварня под управлением Кузнецова, работающая для «Алафузова». Находится она в районе начала проспекта Кулакова. Думаю, это благодаря ей удастся поддерживать продажи пива. Раз уж я вообще рассказываю про «Алафузова», то должен рассказать и кто был такой этот купец. Итак, Алафузовы в первой половине 19 века переселились в Россию из Греции. В Ставрополе были хорошо известны несколько купцов из их рода: один был в 1-й гильдии, другой был гласным городской думы, еще один – почетным гражданином. А непосредственно к пивоварению имел отношение Марк Павлович Алафузов, который после 1896 г. стал владельцем пивоваренного завода, построенного задолго до того предыдущими владельцами (не Алафузовыми) на участке по нынешней улице Ковалева, д. 2. Позже завод унаследовал Василий Маркович Алафузов, чье имя указано на паре известных этикеток этого предприятия. Заводские постройки частично сохранились до наших дней. В 2023 году их признали объектом культурного наследия. Это все, конечно, не может не радовать любителей пива и просто истории. И все же, почему новый ресторан-пивоварню назвали именно в честь Алафузова? Ведь нет ни исторической, ни территориальной связи (от одного места до другого три километра). Алафузовы даже не основатели пивоваренного дела, а промежуточные владельцы пивзавода, которые просто носили известную на весь Ставрополь фамилию. Были в губернском городе имена в отрасли и погромче – Салис, Груби, но может звучали они не подходяще для названия ресторана, а может на такие товарные знаки к тому времени уже претендовал кто-то другой?



CRAFT BAND

В феврале 2017 года в Ставрополе было зарегистрировано ООО «Крафт» – группа местных крафтовиков, которые начали, сначала тестово, варить пиво под торговой маркой Craft Band. Посетить производство у меня не получилось, но зато приятно пообщались с Кириллом Пешкиным, который уже почти три года отвечает за маркетинг Craft Band. Примерно столько же времени прошло с того момента, как обновился канал пивоварни в Telegram @craftband_stv. С Кириллом встречались в пабе Harats на ул. Булкина 11, где представлен, в том числе ассортимент пивоварни. Кирилл презентовал подборку этикеток Craft Band (на них, между прочим, производителем указано ООО «Бэнд», но это просто еще одно юрлицо того же учредителя Дениса Цыцарева), фирменный бирдекель, и рассказал, что изначально ребята варили столь малые объемы, что ЦКТ были 30-литровыми. Это оборудование для нанопивоварен марки Bavaria. Спустя примерно пару лет Craft Band обзавелись помещением на Старомарьевском шоссе 32А и купили промышленное минипивоваренное оборудование, установили 5 ЦКТ, а на основе Bavaria организовали экспериментальный цех. Дальше – больше: владельцы Craft Band получили в собственность известную в Ставрополе минипивоварню «Пиво Абушиновых», увеличив общую мощность производства до не менее 10 тонн в месяц. После этого, кстати, в линейку «бэндов» вошел, как абушиновское наследие, скандинавский темный крепкий эль «Рагнарёк». Осенью 2022 года ребята высадили в ботаническом саду Ставрополя хмель, и уже спустя год собрали собственный





урожай таких сортов, как Cascade, Chinook, Hallertau, Magnum, Perle и др. В январе 2024 г. этот хмель прошел испытания во ВНИИПБ, которые подтвердили соответствие уровня альфа-кислот в нем стандартам. Хмель от Craft Band (конкретно сорта Cascade и Willamette) использовала при варке своей серии «Первый хмель» питерская пивоварня Knightberg.

За всю историю Craft Band сварили более 30 разных сортов пива. Более-менее серийный розлив в бутылки ребята начали в 2020 году. На удивление, по состоянию на прошлое лето пивоварня пока так и не обзавелась фирменной кронен-пробкой, хотя остается приверженной розливу именно в стеклянные бутылки, а не в новомодные алюминиевые банки. А вот над фирменными бокальчиками, причем разной формы под разные сорта, ребята уже поработали. Свое пиво Craft Band вывозит еще и в Пятигорск, Краснодар, Белгород, даже в Москву, а на фестивале «Море пива в Сочи» в прошлом мае ребята вообще пролили рекордные для себя полторы тонны!



МИХАЙЛОВСКАЯ

В 10 км на север от Ставрополя расположен его город-спутник Михайловск. Здесь на ул. Гоголя 71/2 работает Михайловская пивоварня ООО «Биртаун». На некоторых этикетках вы можете прочитать название «Первая Михайловская», ведь действительно она является первой в истории, кто начал в городе варить пиво, и случилось это 28 августа 2013 года. При этом на логотипе пивоварни указан 2014, потому что еще целый год потом Михайловская утрясала юридические моменты. Между прочим, первое время после своего открытия пивоварня существовала под маркой Zlaty Dzbanoк, но такое название в народе не прижилось. Экскурсию по пивоварне проводил Андрей Петров, соучредитель и директор «Биртаун». Оборудование Михайловской довольно распространенное, произведено компанией Blonder Beer, варочник на одну тонну. Налаживал его иностранец, специалист Blonder, и 21 день жил прямо на заводе, заодно обучал варкам Андрея с его компаньонами. В лагерной установлено 19 танков, как «блондеровских», так и «номасовских». За время своей работы с учетом разовых варок Михайловская пивоварня освоила производство больше 30 разных сортов пива. Розлив пива в стеклянные бутылки пивоварня начала в 2017 году, причем сначала он был рассчитан

на дображивание в таре, соответственно бутылки были формы, как под шампанское. На Михайловской пивоварне установлена отечественная потоковая бутылочная линия, и на сегодня, по мнению Андрея, пивоварня достигла паритета бутылочного и кегового розлива с тенденцией на перевес в сторону первого. Есть варки, которые полностью делаются под розлив в бутылку. С введением маркировки кронен-пробка с лого больше не используется. Отличная вода из Сенгилеевского водохранилища, которую берет Михайловская,



упрощает задачу пивоварам. Солод для варок применяется российский. На крафтовые сорта идет американский хмель, на классику – германский. А так, Михайловская на 85-90% чисто классическая пивоварня. По моей просьбе Андрей припомнил забавный случай из его практики пивовара. Как уже сказано, целый год после первой варки Михайловская пивоварня оформляла документы. Когда все было готово, ребята решили это отметить, а на следующий день была запланирована варка чешского пилзнера. Ранним утром уставшие собрались на пивоварне, долго решали, стоит ли начинать варку, может ну его? В итоге через силу начали процесс, и пока шло затирание решили отдохнуть. Когда прозвенел сигнал, включили перекачку сусла из заторника в сусловарочный котел, вот только забыли в сусловарочном закрыть кран слива. Потом по неопытности не смогли правильно оценить, сколько сусла в итоге утекло в канализацию, и подумали, что процентов 30. Тогда решили варить не тонну, а 700 л. Однако при этом забыли, что и хмеля и прочего надо задавать меньше. В итоге оказалось, что утекло совсем немного, а сусло вышло плотностью 15% вместо 12%. Что делать? Решили поменять название сорта на «Зимнее», т.к. варили под зиму, в ноябре. Так вот, спрос на него вышел колоссальный, и теперь, слегка доработанное, это «Зимнее» стало сезонным сортом Михайловской пивоварни. Андрей Петров оказался еще и коллекционером. Какое-то время он собирал этикетки с бутылок пива, которое выпил сам. И сейчас малая часть его коллекции, примерно 1200 шт., встречается каждого со стен на входе в фирменный магазин при пивоварне.



СЕНГИЛЕЙ

Еще одна очень знаковая для Ставрополя пивоварня относится к редкому в России виду гостиничных. Находится она на проспекте Кулакова 8И в гостинице «Сенгилей» и работает с 2015 г. В этой гостинице я был, но вот пивовара не было тогда на месте, и двери пивоварни, вход в которую с обратной стороны здания, были закрыты. Но, чтобы все-таки донести до вас, что же из себя представляет пивоварня «Сенгилей», наш ставропольский коллега-коллекционер Вадим Хныгин специально побеседовал с ее пивоваром Галиной Вдовченко. С ее слов, оборудование пивоварни произведено московским заводом «Прибор». В про-



стве сортов золотистое, премиум, темное, оригинальное, пшеничное. Хмель используется германский, солод – половина курский, половина импортный. С пивоварней управляются два человека. Варочник «Сенгилей» объемом две тонны, поэтому, как говорит Галина, эксперименты с сортами они себе позволять не могут. Пиво этой пивоварни можно попробовать только в ресторане самой гостиницы, нигде больше в городе вы в продаже его не встретите. Хозяева «Сенгилей» может быть и хотели бы расширить продажи своего пива, но его нынешняя себестоимость делает непривлекательной его отпускную цену. Свою атрибутику «Сенгилей» никогда не обновлял. Бирдекелей вовсе не осталось.

... И ДРУГИЕ

В Ставрополе и окрестностях на лето 2024 г. работали еще несколько промышленных пивоварен и в добавок несколько домашних. Например, до сих пор варят пиво на очень давнем ставропольском минике при загородном ресторане «Домик лесника» по дороге на хутор Грушевый, и до сих пор там применяют типографские картонные галстуки на кеги с названием «Варлец». При удаче даже можно выпросить такой в ларьке у входа в ресторан, где наливают в ПЭТ на вынос. Далее, с 2014 года на Биологической улице 18Г работает пивоварня «Хансен». Что-то подсказывает, что это дружественное подразделение Ставропольского пивзавода, которое закрывает для него кеговый сегмент, в частности для бара «Ставроград». В селе Верхнерусское на север от Ставрополя находится интересная пивоварня Brewsell с очень актуальной линейкой сортов, за которыми можно даже не ехать в Верхнерусское, а попробовать и заодно зацепить декель в одном из нескольких фирменных пабов в городе. В том же Михайловске работает пивной ресторан с пивоварней под названием «Моравия» (двухпосудный варочник на тонну и 12 ЦКТ) с трудно добываемым фирменным бирдекелем и самоклеяками на ПЭТ. А еще, в поход на гору Стрижамент я отправился вместе с одним из ставропольских домашних Павлом Диденко, чья пивоварня известна с 2018 г. под названием Arsenicum (мышьяк – лат.). У Павла в послужном ржаной и тыквенный эли, вит, стаут, огуречный сэзон с халапеньо и даже саhti. Впрочем, на то, чтобы навестить и пообщаться со всеми, нужно, наверное, не менее двух недель. Учитывая, что население Ставрополя всего 557 тыс. человек, и туристический поток в него далеко не бьет ключом, то такое количество варочников на один губернский город, по моему мнению, уже похоже на избыточное.



Белгород. В дополнение к сказанному

Автор: И. Маликов

О старых белгородских пивзаводах можно найти достаточно сведений. Например в газете «Наш Белгород» за 16.07.2014 была опубликована большая статья «История белгородских пивзаводов». Написано много и со вкусом. Кажется, что и добавить уже нечего. Однако...

Наш Белгород: «Самый ранний документ, указывающий на существование пивоварни в Белгороде – карта города, составленная приблизительно в 30-е годы XIX века. Владелец этой, вероятно, первой белгородской пивоварни являлся Лука Третьяков, а месторасположение ее – берег реки Северский Донец... Следующее упоминание о наличии в Белгороде пивоваренного завода имеется только в «Списках заводов Белгорода» за 1859 г., где производством пива на заводе владельца Северова занимался барон Фитингоф».

Существование пивоваренного завода Луки Третьякова не вызывает сомнения, но хозяин умер. 23 января 1847 г. мещанка Александра Третьякова (судя по всему, вдова) продает за 1000 руб. серебром надворному советнику и кавалеру Алексею Дружинину и именитому гражданину и 2-й гильдии купцу Михайле Северову дворовое место с каменным пивным заводом и прочим строением, состоящее во 2-й части г. Белгорода. Много позже годом основания завода будет указан 1840. По-видимому, это и есть год, когда его открыл Третьяков. Отсюда и упоминание в «Списках заводов Белгорода» за 1859 г. о наличии в Белгороде пивоварен-

ного завода Северова, где производством пива занимался барон Фитингоф. Речь идет об одном и том же заводе. К сожалению, статистические сведения о пивоварении в начале 1860-х годов я найти не смог, а 1870-е полны загадок. На 1868-69 гг. в Белгороде выдан только один общий патент на пиво и медоварение. В 1870-71 гг. числится 2 работавших пивоваренных завода. В 1873-76 гг. пивзавод только один. В 1877 г. – два. В 1878 г. снова один. В 1879-82 гг. заводов снова два. Трудно сказать за недостатком сведений, были ли эти то два, то один пивоваренные завода одними и теми же, или периодически кто-то открывал то один, то другой завод, которые просуществовали недолго. А если заводы были одни и те же, то кто были все эти заводчики?

Наш Белгород: «С 1879 года история белгородского пивоварения связана с именем широко известного в России пивовара, дерптского мещанина Гартвига Германа, арендовавшего ранее пивной завод в Малой Даниловке под Харьковом... Месторасположение завода – берег реки Северский Донец соответствует месту старинной пивоварни Луки Третьякова. В 1869 году при первоначальной прокладке железной



дороги часть городского квартала вдоль реки, в том числе и пивзавод были отрезаны от города железнодорожным полотном. Белгородский период пивовара Германа был непродолжительным, всего через два года за неуплату налогов 17 августа 1881 г. завод был выставлен на торги и продан Юлию Васильевичу Эсслингеру. Гартвиг Герман же еще некоторое время продолжал варить пиво в Белгороде, но уже в статусе арендатора».

Действительно, на 11 часов утра 17 августа 1881 года были назначены торги с узаконенной через три дня переторжкой на продажу имущества Германа. Только причина выставления на торги к «неуплате налогов» Германом не имеет никакого отношения. Выглядело это так: Правление Белгородского общественного Николая Чумичева банка объявило, «что за неплатеж дерпт-

которое имеет меры по линии железной дороги и по реке Донцу по 23 саж. и 2½ арш. и от линии железной дороги до реки Донца по 46 сажен с обеих сторон с находящимися на оном месте: медо-и-пивоваренным и солодовенным заводами и прочими при этих заводах постройками, а также с имеющимися при этих заводах аппаратами для производства медо-и-пивоварения и солодосущения».

Наш Белгород: «...Руководство заводом «гуманитарий» Юлий Эсслингер исполнял лишь формально, производством заведовал его родной брат Александр Васильевич Эсслингер... Более 20 лет он выполнял обязанности управляющего пивзаводом».

В следующем после указанных выше торгов 1882 году в «Архиве русского пивова-





ре-
ния»

я в и -

объявление:

«Пивоваренный завод «Бавария» в Белгороде Курской губернии продается на весьма выгодных условиях. Завод в полном ходу годовой оборот более 70 тыс. руб. Обращаться к владельцу Юрию Васильевичу Эсслингеру». Оказалось, что продать завод не так просто. В том же журнале объявление о его продаже встречается и в 1884 году. Заниматься пивоваренными делами Юлию Васильевичу Эсслингеру было явно не с руки. В 1883 г. он исполнял должность директора гимназии. К тому же он имел чин статского советника, а это 5-й класс гражданских чинов, т.е. один из высших чинов Российской империи. Статский советник занимал промежуточное положение между чинами полковника и генерал-майора. Обращением к статскому советнику было «ваше высочорodie». Носители данного чина имели особые привилегии и высокие должностные оклады. В это время производительность завода 10 000 ведер на 10 тыс. рублей при 6 рабочих. В 1884 г. году в «Архиве русского пивоварения» публикуется объявление: «Пивовар в Белгороде Гартвиг Герман ищет место». Вместе с тем известно, что в том же 1884 г. завод Эсслингера находится в аренде у Германа.

В Обзоре Курской губернии за 1888 год сказано, что прекратил действие завод Эсслингера, арендовавшийся Германом. И в Белгороде в 1888 г. числится только один завод с производством 4200 рублей при 3 рабочих. В следующем 1889 году в Обзоре губернии говорилось, что увеличение числа (на два) пивоваренных заводов в Белгороде создало некоторое уменьшение цены на пиво. Одним из этих двух был вновь заработавший завод Юлия Эсслингера.

п о -

л о с ь

Наш Белгород: «13 июля 1890 года курским нотариусом была заверена сделка по продаже Александром Эсслингером Белгородского пивоваренного завода германскому подданному Михаилу Ивановичу Кинцу...

Александр Эсслингер в разных документах упоминается и как управляющий, и как «созаводчик» на пивомедоваренном заводе Михаила Кинца. На рубеже веков, после прокладки железнодорожных веток в связи с расширением станции все постройки за линией железной дороги подлежали сносу, в том числе и пивзавод Кинца. Сохранилось последнее описание старого белгородского пивоваренного завода при его окончательном уничтожении: жилой одноэтажный дом; каменная 2-х этажная солодовня; каменный амбар для солода и ячменя; каменная 3-этажная солодосушильня с топкой, с каменными сводами и аппаратом для нагревания; каменный крытый соломой ледник; каменный завод с четырьмя отделениями; два деревянных флигеля; сарай для угля; деревянный рубленый амбар; курник; старая тесовая на четырех деревянных столбах голубятня; каменный забор, ворота с каменной аркой и гипсовой статуей...

Дирекция железной дороги утвердила выкупную сумму пивзавода в 75 тыс. рублей. Финансовые документы подтверждают, что доля Александра Эсслингера в пивзаводе Михаила Кинца составляла 40%. Так прекратила свое существование старинная белгородская пивоварня «за линией железной дороги».

Производство пива Александром Эсслингером не прекратилось после сноса старого завода. Уже в конце 1902 г. Эсслингер обратился в губернское акцизное управление для освидетельствования построенного им собственного





Пивоваренный завод А. В. Эсслингера в Белгороде.

Завод основан Александром Васильевичем Эсслингером. А. В. родился в России, отец же его перебрался в Россию еще в молодых годах. А. В. получил образование в Курске. В 1890 г. он перебрался в Белгород и основал здесь пивоваренный завод. В 1905 г. А. В. умер и дело перешло к его жене и сыновьям. В настоящее время делом заведует старший сын А. В. — Владимир Александрович; братья же его состоят на государственной службе, а младшие — в высших учебных заведениях. В. А. получил образование в Курск. университете. С 1905 года, с которыми он времени в виду границы специальной академии рода у мѣстных сивается изъ-за границы России. Работает до 60.000 большого разв.

разбрав в четыре раза больше настоящего. Завод стр



пивомедоваренного завода на улице Шоссейной, остатки которого сохранились до наших дней.

Новый завод состоял из четырехэтажной каменной солодосушилки, ледника, варочного, бродильного, моечного и разливочного отделений. Бродильное отделение состояло из 8-ми деревянных чанов, сусловарочный котел был рассчитан на 385 ведер. Загрязненная вода Везелки не могла употребляться для производства пива, и для этих целей в варочном отделении завода был сделан абиссинский колодец с насосом. Уже к 1907 году варочный котел был заменен на объем 512 ведер, для медоварения использовался котел на 10.5 ведер. После 1912 года была произведена значительная реконструкция завода по проекту, сделанному за границей. К этому году на заводе работало 12 человек, а продукции в год выпускалось на 43.5 тыс. рублей.

Только в 1906 г. произошла выплата денег за «отчужденный» завод. К этому времени Александра Эсслингера уже не было в живых, и причитающуюся сумму получила его жена Елена Августовна Эсслигер, ставшая владелицей завода.

В первом десятилетии XX века в Белгороде работали два завода по производству пива, которым Курским губернским акцизным управлением были присвоены номера: заводу Елены Эсслигер — №3, заводу

Вла-мира

Завод Эсслин-

«Черное», «Кабинетное», «Пильзенское» и «Венское». ... На заводе Мачурина варили пиво «Столовое», а позже «Портер», «Мюнхенское» и «Пильзенское»...

На заводе Мачурина трудился пивовар Лев Абрамович Ванштейн...

В документах за 1915 год оба завода в Белгороде числятся действующими, на которых работали 15 человек. После 1917 г. заводы были национализированы, а с наступлением эпохи НЭПа бывший завод Эсслингеров стал носить название «Северо-Донецкая Бавария» и был сдан в аренду Льву Абрамовичу Ванштейну.

По-видимому определенным источником путаницы в приводимых сведениях является заметка о пивоваренном заводе Эсслингера в юбилейном выпуске, посвященном 300-летию дома Романовых: «Пивоваренный завод А.В. Эсслигер в Белгороде. Завод основан Александром Васильевичем Эсслигером. А.В. родился в России, отец же его переехал в Россию еще в молодых годах. А.В. получил образование в Курске. В 1890 г. он переехал в Белгород и основал здесь пивоваренный завод. В 1905 г. А.В. умер и дело перешло к его жене и

ди-Мачурина - №4.



сыновьям. В настоящее время делом заведует старший сын А.В. – Владимир Александрович, братья же его состоят на государственной службе, а младшие учатся в высших учебных заведениях. В.А. родился в Курске. Образование получил в курской гимназии и Харьковском университете. С 1905 г. В.А. занимается пивоваренным делом, с которым он начал знакомиться только с этого времени ввиду смерти отца. Поэтому В.А. выписал из-за границы специалистов-мастеров, окончивших пивоваренную академию. Ячмень скупается в окрестностях Белгорода у местных помещиков и крестьян, а частью выписывается из Польши. Хмель доставляется преимущественно из-за границы и только небольшая часть его скупается в России. Рынок сбыта – Курская губерния. Завод вырабатывает до 60 000 ведер пива в год. В настоящее время ввиду большого развития дела, владельцы строят новый завод по размерам в четыре раза больше настоящего. Завод строится под руководством опытного инженера».

Сказанное полно противоречий и нестыковок. Итак, 30 июля 1890 г. статский советник Юлий Васильевич Эслингер (а вовсе не Александр Васильевич) продал германскому подданному Михаилу Ивановичу Кинцу усадебное место с пивоваренным заводом, заводскими постройками мерою по линии железной дороги и по речке Донцу по 23 сажени 2.5 аршина и до речки Донца по 46 сажен с обеих сторон за 4000 руб., состоящей в г. Белгороде 2 части 24 квартала, а по новому расписанию 2 части 18 квартала под №2. Вероятно, деятельность Кинца на этом пивоваренном заводе началась годом ранее, поскольку впоследствии в справочниках указывался как год основания для белгородского завода Кинца – 1889, да и после годичного перерыва

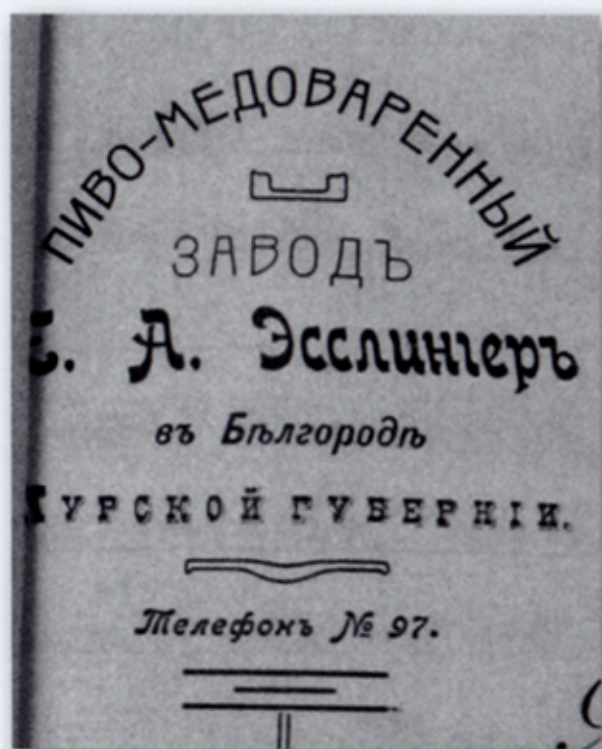
завод заработал именно в 1889 г. Дальнейшая судьба самого Юлия Васильевича Эслингера, к сожалению, неизвестна. В Интернете можно найти сведения об Александре Юльевиче Эслингере (1876 г.р.). Вероятно это сын Юлия Васильевича. О нем говорится: русский военный инженер, капитан (или штабс-капитан). Участник Русско-японской войны. Погиб 26.07.1904 при защите крепости Порт-Артур.

В 1891 г. в Обзоре губернии говорилось, что незначительное увеличение производства объясняется тем, что завод Эслингера в г. Белгороде, купленный германским подданным Кинцом, несколько улучшил и увеличил свое производство. Заводик совсем небольшой. В 1893 г. произведено 6 тыс. ведер пива. В 1895 г. пиво-медоваренный завод работал 180 дней и произвел напитков на 10 300 рублей. В 1897 г. произведено 13 тыс. ведер пива и 1 тыс. ведер меда. В 1900 г. на заводе 10 рабочих. Наконец, последние из известных данных говорят, что годовое производство составляло 19 000 рублей, вырабатывалось пива 22 700 ведер и меда 800 ведер. Интересный факт приводят Обзоры Курской губернии: на заводе Кинца в Белгороде употреблялся хмель, выращенный на собственной плантации.

Однако дальнейшему развитию производства Кинца в Белгороде помешал технический прогресс – строительство

БѢЛГОРОДЪ.





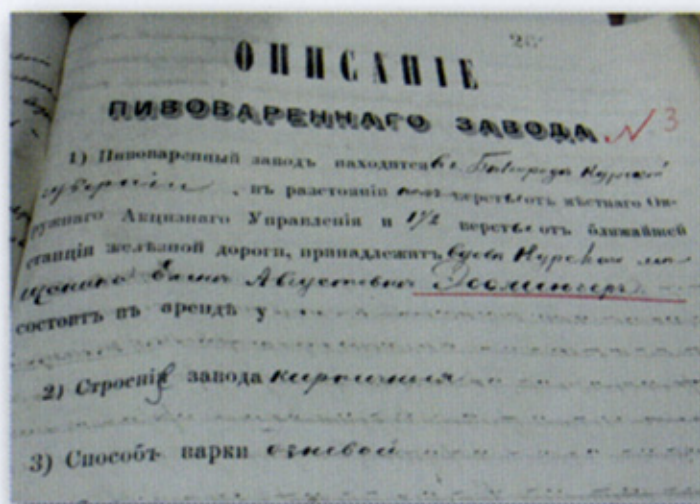
лезной дороги. В список уничтоженных строений в г. Белгороде после распределения налога за 1901 г. и до раскладки налога на 1902 г. в связи с расширением станции Белгород Курско-Харьково-Севастопольской железной дороги в 1902 г. были приговорены к сносу пиво-медоваренный завод, солодовня, сушня, два амбара, лавка и дом каменные, два флигеля одноэтажные, амбар и сарай деревянные германского подданного Михаила Ивановича Кинца. В 1903 г. пивоваренный завод Кинца в Белгороде окончательно закрылся. Производительность в предшествующем году составила 10 800 ведер.

Новый завод А.В. Эсслингера или, если быть точнее, его жены Е.А. Эсслингер заработал в конце 1902 года, о чем недвусмысленно говорится в Обзоре Курской губернии. В 1903 году в Журнале заседаний земского собрания сообщалось, что помещанка Александра Васильевна Эсслингер при доме двухэтажном с надворными постройками построила пивоваренный завод. Строения вновь построенные при существующих строениях, построенные на месте сломанных и увеличенные постройками. Адрес – Шоссейная улица. Обзор губернии за 1903 г. сообщал, что завод Эсслингера в г. Белгороде сварил пива на 24 259 ведер больше прошлого года вследствие того, что завод этот в предшествующем году начал пивоварение лишь в декабре, тогда как в

отчетном году он производил его в течение всего года. В Обзоре губернии за 1906 г. завод Эсслингера наряду с курским заводом Квилиц назван крупным. В 1908 г. огневой пиво-медоваренный завод Эсслингера на Шоссейной улице имел годовое производство в 43 500 рублей при 12 рабочих. В 1909 г. Эсслингера Елена Августовна провела на завод телефон.

В середине 1913 г. журнал «Русский пивовар» написал: «Пивоваренный завод Елены Эсслингера в Белгороде возобновляет свое машинное оборудование». К 1914 г. на огневом пиво-медоваренном заводе трудилось 12 рабочих. Варилось пива до 34 000 ведер. Сумма производства составляла до 45 000 рублей. В одном из Указателей упоминались сорта пива, производившиеся на заводе: столовое, кабинетное, пильзенское, венское. Я затрудняюсь ответить на вопрос, почему в некоторых Указателях о пивоваренном заводе Эсслингера (именно в таком написании) сделана пометка «бывший Кинца». Могу предположить, что связано это с путаницей – 1-й завод Эсслингера-Кинца – 2-й завод Эсслингера. Не исключаю и того факта, что оборудование завода Кинца было куплено и установлено на вновь открытом заводе Эсслингера. В 1915 г. (когда «сухой закон» уже действовал - ред.) Белогорный №3 завод еще некоторое время успел поработать, произведя 18 014 ведер пива. Авторы статьи в «Наш Белгород» А. Лимаров и Е. Кривцова приводят некоторые документы, сохранившиеся в областном архиве, касающиеся пивоваренного завода Эсслингера. Это Описание завода, Протокол измерения медоваренного котла, Свидетельство на медоварение.

(продолжение следует)



Западный край

Автор: С. Родыгин

Продолжим знакомство с редкими этикетками из старого альбома. Сегодня мы рассмотрим этикетки пивоваренных заводов находившихся на территории современной Республики Беларусь.



Первая этикетка от Лагерного пива Н.Н. Любецкого в Минске. Отпечатана этикетка в типографии Тасьмана и Левина в Минске. Из документов Национального исторического архива Беларуси, представленных широкой общественности на выставке, посвященной 150-летию со дня основания минского пивоваренного завода «Богемия», в частности из Списка фабрик и заводов, расположенных в г. Минске за 1888 г., мы можем узнать, что 4 сентября 1888 года было выдано разрешение на работу пивоваренного завода минскому мещанину Неваху Любецкому. Завод располагался по адресу – Белоцерковная улица, собственный дом.

В конце 19 – начале 20 веков пивоваренная промышленность в Белоруссии переживала период активного развития. Среди множества предприятий особенно выделялись заводы братьев Любецких, которые внесли вклад в развитие этой отрасли. Невах и Нахман (Найман) Любецкие родились в еврейской семье в Минской губернии во второй половине XIX века. Получив начальное образование в хедере, они проявили интерес к предпринимательству и решили заняться пивоварением – перспективной отраслью того времени. Природная смекалка и трудолюбие позволили быстро освоить тонкости пивоваренного дела.

Первое предприятие братьев Любецких – пивоваренный завод №13, появилось в уездном городе Несвиж Минской губернии. Расположенный на современной улице Комсомольской, завод славился высоким качеством продукции. Пиво поставлялось ко двору князей Радзивиллов, что являлось знаком престижа и признания. К сожалению, здание пивоварни было разрушено во время Великой Отечественной войны. В начале XX века братья расширили свой бизнес, основав пивоваренный завод №64 в предместье Кривой Крюк уездного города Бобруйск. Этот завод стал настоящим прорывом в отрасли. Его мощность составляла до 25 тысяч ведер пива в год, что значительно превышало показатели соседних регионов, где производство варьировалось от 60 до 1000 ведер. К 1913 году на обоих заводах братьев Любецких работало около 20 человек, а годовой объем производства достигал суммы в 20 тысяч рублей – внушительная цифра для того времени. Примечательно, что на заводе в Бобруйске для про-извод-





ства значительного количества пива задействовало всего 4 рабочих. Это свидетельствовало о высокой эффективности производства и применении передовых для того времени технологий. Пивоваренное дело у Любецких было семейным бизнесом. Архивные материалы свидетельствуют о том, что в 1899 году Хана Любецкая (предположительно, родственница братьев) была арендатором пивоваренного завода в Минске. Под ее руководством было произведено 8000 ведер пива и 540 ведер меда. По данным на 1909 год, завод в Минске уже не работал, в то время как заводы в Несвиже и Бобруйске произвели продукции на 7150 и 12 742 рубля соответственно. Видимо небольшой завод не выдержал конкуренции с предприятием Лекерта. Эта пока вся информация, которую я смог узнать про это небольшое предприятие, которое в свое время конкурировало с нынешним заводом «Аливария».

Вторая экзemplя – Витебского пивоваренного завода Г. Левинсона «Бавария». Этикетка сорта «Заацкий брей» отпечатана в литографии братьев Подзеласких, тоже располагавшейся в Витебске. Гоziас Левинсон основал свой завод в 1875 году. Один из старейших заводов губернской столицы варил четыре вида пенного. В XX веке «Бавария» расширяется, начинает производство собственного солода. По данным за 1909 год, на заводе имеется паровой двигатель мощностью 30 л.с., работает 35 рабочих, которые произвели пива и солода на сумму 112 334 рубля. В 1913 году 50 рабочих предприятия выпускают пива примерно на 300 тыс. рублей. Это второе по выручке пивоваренное производство в белорусских губерниях после минского завода Лекерта.

В том же 1913 году Левинсон-старший со своими тремя сыновьями и Леонидом Дейбнером создают на базе завода акционерное общество «Левенбрей в г. Витебске» с капиталом 300 тыс. рублей. Название является калькой со знаменитой и крупнейшей мюнхенской пивоварни Löwenbräu. Акционеры витебского «Левенбрей» географически расширяют свой бизнес – берут в аренду небольшой пивомедоваренный завод в селе Петровская мыза в Опочнецком уезде Псковской губернии. Примерно с 1910-х годов и в годы Первой мировой войны предприятием управляет сын его основателя Адольф Левинсон. Он – один из самых влиятельных бизнесменов дореволюционного Витебска, входит в губернское по фабричным и горнозаводским делам присутствие, возглавляет арбитражную комиссию Биржевого комитета Витебской биржи и даже Еврейское литературно-музыкальное общество. В 1914 году в связи с вступлением в силу сухого закона и фронтовой необходимостью Адольф Левинсон перепрофилирует предприятие на выпуск сухарей для царской армии, а в 1917 году организует производство шипучих вод. Пивное направление на национализированном в 1920 году бывшем левинсоновском заводе восстанавливают большевики. 1й Государственный завод по переработке пищевых продуктов Главного управления чайной, кофейной и цикорной промышленности (Чаеуправление) ВСНХ РСФСР начнет варить пенный напиток с 1921 года. В 1925 году ему будет присвоено имя германского социал-





де-монта
крат
Августа Бебеля.
Великую Отечествен-
ную завод переживает
в Пензенской обла-
сти, а по возвраще-
нии из эвакуации
будет переименован
в Витебский пивова-
ренный завод.

Следующие три эти-
кетки относятся к пиво-
варенной империи Лекерт-
Яник; две – к могилевскому
заводу, одна – к гомельскому. Ле-
керт – самые известные пивовары в Бе-
лоруссии, создавшие здесь в конце XIX
– начале XX веков настоящую империю.
Основателем династии является баварский
подданный Франц Лекерт. Он появляется
на территории Российской империи в конце
1860-х годов в рамках очередной массовой
миграции жителей германских государств и
обосновывается в старинном Могилеве. В
1862 г. предприимчивый мигрант построил
пивоваренный завод в Московском предме-
стье Могилева на улице Шоссейной. В 1886
году Франц Лекерт двинется на юг и откро-
ет второй завод в уездном Гомеле. Уже к
концу XIX столетия он самый крупный про-
изводитель пива в белорусских губерниях.
Его заводы в Могилеве и Гомеле выпуска-
ют продукцию под брендами «Кульбахское
экспорт», «Пильзенский экспорт» и дру-
гими. В Бобруйске создается распределе-
тельный склад, которым управляет еще
один баварец Себастьян Лейкестер. Пивные
лавки фирмы Лекерт работают в Паричах,
Копыси и в других городах и местечках Мо-
гилевской и Минской губерний.

На
ру-
беже
столетий Франц
Лекерт делает
серьезное при-
ращение к своей
пивной империи –
покупает завод гра-
фа Гуттен-Чапского.
Но неофициальный
титул главного пи-
вовара он носит не-
долго, в 1901 году
бизнесмен умирает. Его
империю наследует семья.

Принявшие к этому времени
русское подданство вдова Па-
ула, сыновья Адам, Николай, Франц и дочь
Эльза делят бизнес. Минский завод отходит
к вдове, гомельский достается сыновьям,
а могилевский получает Эльза, которая к
этому времени по мужу Станиславу носит
фамилию Яник. Раздел наследства проис-
ходит на бумаге, а в реальности продол-
жает существовать империя Лекерт-Яник.
Сыновья управляют своим и материнским
заводами, Станислав Яник в 1910-е входит
в число совладельцев гомельского пред-
приятия братьев. Самое крупное предпри-
ятие этого бизнеса и по совместительству
всей дореволюционной Беларуси – это
Минский №4 пивоваренный завод «Богем-
ия». В 1904 году продукция завода Эльзы
Яник удостоивается серебряной медали на
Международной выставке в Париже. В 1909
году гомельский завод братьев Лекерт про-
изводит пива на 73 511 рублей. На местном
производстве занято 29 человек, а варят
они «Баварское», «Столовое», «Пильзен-
ское», «Черное» и эль. Могилевский за-
вод при 50 рабочих производит пива на
119 701 рубль.



В 1914 году количество рабочих на гомельском заводе выросло до 36 человек, а производительность выросла до 90 000 рублей. Имелся 1 паровой двигатель мощностью 20 л.с. Производительность могилевского завода, при том же количестве рабочих, к 1914 году выросла до 170 000 рублей. На заводе имелось 3 паровых двигателя, суммарной мощностью 35 л.с. В годы Первой мировой войны выпуск пива на заводах не производился. После революции могилевский пивзавод был национализирован и стал называться «Пролетарий». В период гражданской войны он кроме пива выпускал для нужд Красной армии крупу из овса и проса, сельтерскую и лечебную воду на меду для больниц, ячменно-овсяный и солодовый кофе, сухие овощи. В 1944 году при отступлении гитлеровских войск пивзавод был взорван и лишь спустя 20 лет отстроен заново. Гомельский завод после революции также был национализирован и продолжил свою работу уже в качестве государственного предприятия под названием «Спартак». Просуществовав около 7-8 лет, завод прекратил выпуск пива и вскоре стал частью кондитерской фабрики.



Пластиковые карты. Вчера. Сегодня. Завтра?

Автор: Д. Фатюхин

Для чего только не используются пластиковые карты в современном мире? Они применяются в качестве платежных средств (банковские, транспортные, телефонные), рекламных материалов (подарочные, дисконтные), идентификаторов личности (пропуска, удостоверения), скребков льда (очистка стекол автомобиля) и во многих других областях.

И, конечно, такой распространенный в обиходе инструмент служит предметом коллекционирования. Естественно, здесь представлен краткий обзор пластиковых карт, так или иначе связанных с пивом и пивоварением. Для начала общие сведения. Первые пластиковые карты появились в банковской сфере. В 1957 году пластиковые карты с магнитной полосой выпустила компания American Express. Уже в середине-конце 1960-х гг. банковские карты получили распространение не только в США, но и в других странах. В 1969 году в СССР начали принимать для оплаты карты, выпущенные зарубежными компаниями. В 1970-80 х гг. технологии защиты идентификации карт стремительно развивались. Если поначалу средствами защиты служили графическое изображение, тиснение (эмбоссирование) и магнитная полоса, то с развитием

КОЛПИВАТР № 1(85)-2025

1



2



3



4



5



6



7



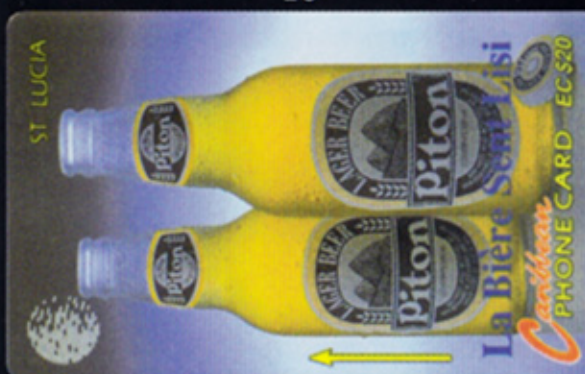
8



9



10



технологий в качестве идентификаторов стали использоваться голограммы и чипы. В тот же период пластиковые карты получили распространение в качестве средств оплаты не только в банковской сфере. Так, например, первая телефонная карта была выпущена в Италии в 1976 году. А дальше пошло-поехало. В 1990-х гг. появились транспортные пластиковые карты, карты-ключи, карты-билеты, дисконтные карты и т.д. и т.п. Что же собой сегодня представляют изделия, относящиеся к платежным картам? Это предмет, изготовленный из разных видов пластика, бумаги, картона или даже металла, имеющий характерные размеры и назначение. Стандартизованные размеры пластиковых карт: 85.6 ± 0.13 мм х 53.98 ± 0.06 мм х 0.76 ± 0.08 мм. Хотя, в отдельных случаях, размеры могут значительно отличаться от стандартных. Попробуем классифицировать пивные пластиковые карты по назначению.

Банковские карты. Наиболее консервативные. Изготавливаются по вышеперечисленным стандартам из пластика. Таких карт, связанных с пивной тематикой, удалось найти только две [1, 2]. Это зарплатные карты банков, обслуживающих работников пивоваренных предприятий.

Телефонные карты. Один из самых популярных предметов коллекционирования до недавнего времени. Популярность этого вида хобби обусловлена тем, что карты выпускались почти во всех странах мира фиксированными тиражами и прекрасно оформлялись. Спектр материалов и технологий для таких карт чрезвычайно широк. С точки зрения идентификации, они изготавливались со скретч-панелями, магнитными полосами и различными чипами. Период расцвета повсеместного использования телефонных карт совпал со временем, когда реклама пива еще не считалась криминалом. Пивные карты выпускались не менее, чем в 50 странах во всех частях света, кроме Антарктиды. К концу 1990-х годов вышло всего 6 российских карт пивной тематики. О телефонных пивных картах КОЛПИВАТР писал еще в №20 в далеком 2002 году. Конечно, в Европе лидером была Германия

[3-7], в которой выпущено не менее 350 карт. Тиражи прекрасно оформленных карт составляли от 100 шт. до десятков тысяч экземпляров. Англия и Бельгия тоже радовали коллекционеров пивными сюжетами, продвигавшими национальные бренды. Отличилась Греция, которая кроме единичных выпустила серию из 61 карты с рекламой Mythos и Carlsberg. А что в Америке? В Северной множество карт выпустили США [8] и Канада, но Центральная и Южная [9-11] значительно серьезней подошли к этому вопросу. В одной только Мексике вышло рекордное количество: серии Indio из 38 (а может и больше) карт, Tecate – из 15, Sol – из 15, Carta Blanca – из 8 и др. Аргентина, Бразилия, Колумбия и прочие страны континента тоже отметились пивным пластиком. Австралия и Новая Зеландия, а также и множество африканских стран [12, 13] рекламировали на телефонных картах свои и транснациональные пивные бренды. В ряду азиатских стран, естественно, выделяются Япония и Китай. Стандарты телефонных (как и транспортных) карт Японии отличаются от других стран. Среди тысяч японских карт 3-4 сотни рекламируют пиво [14-17]. В Китае тоже выпущено много сотен карт. Среди них выделяются серии карт и пазлы, посвященные рекламным компаниям Tsingtao и Harbin, Carlsberg и Балтики [18-21], и многим другим. Кстати, в Китае к российскому чемпионату мира по футболу тоже вышел пазл с рекламой Budweiser [22-25] – спонсором ЧМ-2018.

Транспортные карты. Транспортные карты, к которым можно отнести и билеты на транспорт с рекламой пива встречаются не так уж и часто. Известны японские, сингапурские и российские карты. Долгое время на всем спектре транспортных карт (обычные, студенческие, багажные и т. д.) Петербургского метрополитена была размещена реклама «Балтики» [26]. И, пока это было еще разрешено, московские билеты тоже отметились рекламой «Золотой бочки» [27].

Карты-ключи. Пластиковые карты-ключи используются в гостиницах во всем мире для контроля доступа постояльцев. Большинство пивных карт-ключей несет рекламную функцию, но иногда встречаются и карты отелей с собственными пивоварнями. В качестве примера приведу карты ливанского Beirut Commodore Hotel с рекла-

11



12



13



14



15



16



17



18



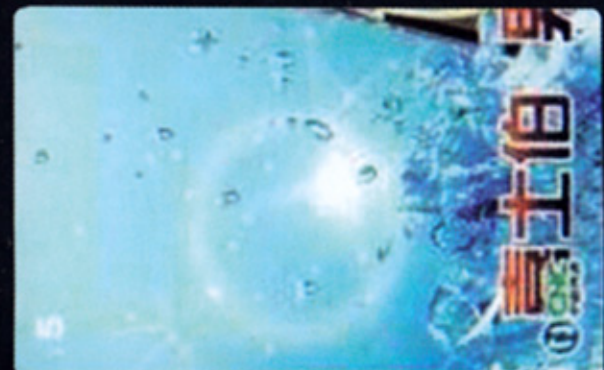
19



20



21



22



23



24



25





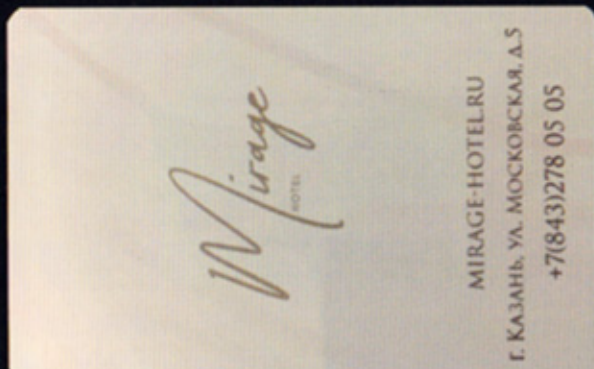
27 A



28 A



29 A



30 A



26 R



27 R



28 R



29 R



30 R

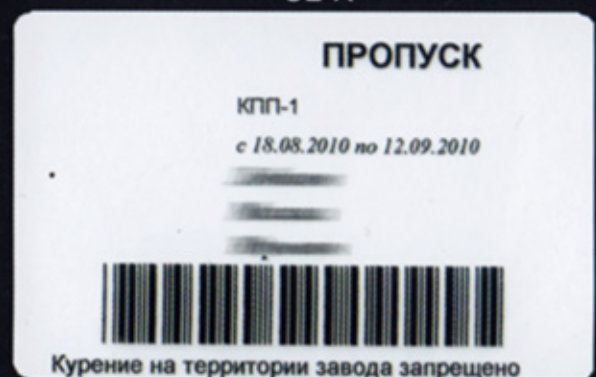




32 A



32 R



33 A



33 R



мой всем известной Bavaria [28] и казанского Mirage Hotel с пивоварней Pivovar [29].

Дисконтные и рекламные карты. Основное назначение таких карт – привлечение внимания к магазинам, барам или ресторанам. В большинстве случаев они предоставляют владельцу скидку, но встречаются и просто рекламные карты (на подобие визиток), карты-лотереи (со стираемым скретч-слоем) и т.п. В зависимости от претензий рекламода-телей их изготавливают из бумаги, картона или пластика, снабжают чипами, магнитной полосой или просто номером. Несмотря на то, что такие карты выпускаются достаточно хаотично любыми магазинами, барами или ресторанами [31], этот сегмент, наверное, один из самых интересных для коллекционеров пивной атрибутики, поскольку, например, для многих ресторанов-пивоварен карты являются основным предметом, идентифицирующим заведение, а для специализированных пивных магазинов – единственным. Отдельным направлением дисконтных карт являются карты такси [30].

Пропуска. На многих предприятиях, в том числе и пивоваренных, в качестве пропусков используются пластиковые карты [32]. Снабжение таких карт чипами позволяет производить автоматический контроль учета доступа работников и посетителей на объект. Пионером в этой области у нас в стране был легендарный завод им. Степана Разина. В 2000-х годах на нем была установлена такая система. Сейчас карты-пропуска используются повсеместно. В том числе для обеспечения доступа экскурсантов на заводы [33].

Время пластиковых карт, очевидно, проходит. Мобильная связь вытеснила таксофоны, а вместе с ними и телефонные карты, вместо дисконтных используются электронные приложения. Ограничения, накладываемые на рекламу, не дают возможности размещать на них информацию о пиве, но спектр применения карт все еще широк. Будем надеяться, что появятся новые направления их применения, связанные с пивом и пивоварением.

Все работы хороши

Автор: В. Шамов

Нетленная фраза из стихотворения Владимира Маяковского «Кем быть?» сама просилась в заглавие обзора старой пивной атрибутики, посвященной некоторым профессиям и родам занятий.

Говоря о представителях разных профессий, изображенных на пивных этикетках или бирдекелях, в первую очередь нужно выделить самих пивоваров. На бирдекеле [1] пивоварни Dorn-Bräu из местечка Фох близ Нюрнберга изображен какого-то неоптимистичного вида пивовар с руками профессионального армреслера и с выставленной на передний план киянкой для забивания крана в бочку. Этот декель из 1930-х, а сама пивоварня дотянула до 1970-х годов.

На этикетке [2] Hofer Kraftbier от пивоварни Bürgerbräu-Hof изображен в белом халате не пивовар-технолог или заводской лаборант, а врач. Внизу этикетки указано «питательное пиво», а значит это скорее солодовый напиток для больных и раненых. В баварском городе Хоф всегда жило много людей, и после Первой мировой войны там работали аж 10 пивоварен. Одной из последних старых пивоварен в Хофе закрылась как раз Bürgerbräu-Hof в 2007 г.

КОЛПИВАТР № 1(85)-2025





Старинная пивоварня в баварском курорте Бад-Виндсхайм с 1952 г. носила название Koch-Bräu («Поварская») по фамилии владельцев Koch (повар – нем.). Естественно, на горловой этикетке [3] от лагеря изображен в рабочем колпаке повар с кружкой пива и поварешкой.

Сплав леса в сплоточных единицах – занятие рискованное, а профессия плотогона крайне опасная, особенно, если лес сплавляют по несудоходным рекам, таким, например, как Манисти в штате Мичиган, США. Местная пивоварня Manistee Brewery Co. в период 1933-36 гг. выпускала свое пиво с плотогоном на этикетке [5].

В соседнем с Мичиганом штате Висконсин со времен первых поселенцев и до начала XX века вели масштабные лесозаготовки. В память об этом висконсинская пивоварня Dahlke Brewing Co. из Уэстфилда, которая существовала 9 лет с 1934 по 1943 год, выпускала пиво с лесорубом на этикетке [4].

Далее экземпляр, иллюстрирующий профессию, не то чтобы ушедшую в небытие, но трансформировавшуюся с течением веков в современный аналог. На этикетке [6] периода до Первой мировой войны от пива сорта Export hell пивоварни Kulmbacher из германского Кульмбаха изображен кучер почтовой кареты. Это как сейчас водитель почтового грузовика. При нем и почтовый рожок на поясе. Очевидно, кучер уже изрядно подпил, потому как осоловело глядит в дно своей кружки. На рисунке рядом с кучером на столе лежит репа. Выходит, что репа к пиву (и, наверное, не только к пиву) для немцев – это не стереотип старинных карикатур, а вполне реальная в прошлые века закуска.

Клоун – это специализация в профессии циркового артиста. Существует она столько, сколько сам цирк. На этикетке [7] 1934 г. пива Richbrau сорта бок американской пивоварни

Home Brewing из Ричмонда, штат Вирджиния, нарисован цирковой клоун, тип которого в старой клоунской школе называли Бозо – белый грим лица с красными носом.

Еще одна профессия из рода искусства, попавшая на пивную этикетку, это художник. Просуществовавшая почти три века английская пивоваренная компания Morland из Абингдона, названная по фамилии своего основателя фермера Джона Морленда, в 1950-х решила посвятить оформление этикеток нескольких своих сортов однофамильцу основателя Джорджу Морленду, английскому художнику второй половины XVIII века. Живописец Морленд стал известен благодаря сценкам из сельской жизни, написанным им в стиле романтизма. На этикетке [8] художник нарисован на пленэре с палитрой в руке, оценивающим перспективу сквозь пинту пива.

На бирдекеле [9] 1930 года уже не существующей пивоварни Wicküler из германского Вупперталя изображены представители сразу двух профессий: летчик на фоне самолета и горняк на фоне шахтного подъема чокаются друг с другом бокалами с пивом под девиз, восхваляющий качество вуппертальского пива: «Две противоположенные сферы, однако мнение одинаковое: первоклассно».

Водонос – занятие, исчезнувшее навсегда. На этикетке сорта бок знаменитой, но уже давно до основания разрушенной гамбургской пивоварни Bavaria St. Pauli, изображен с коромыслом на плечах водонос Иоганн Бенц, живший в Гамбурге в XIX веке. Прозвище его было «Хуммель». С этим прозвищем связывают возникновение гамбургского приветствия «хуммель – морс». Якобы дети на улице дразнили груженого водоноса, выкрикивая ему «хуммель, хуммель», а он, не имея возможности надавать им подзатыльников, только кричал в ответ слово «морс», что в некоторых диалектах немецкого языка является нецензурным ругательством. Память «Хуммеля»

8



9



10



11



12



13



увековечена в Гамбурге фонтаном на улице Rademachergang.

Наверное правильное было бы следующей после пивовара упомянуть профессию хлебороба, ведь именно от труда хлеборобов зависит, будет ли на столе не только хлеб, но и пиво. Убирающие поле жита люди нарисованы на датской этикетке [11] пива Landsby (деревенское – дат.) пивоварни из местечка Ульбьерг. Тут же справа нарисован фасад этой пивоварни, а слева за полем – плантация хмеля. Ни дать ни взять идиллия.

И снова опасная профессия – пожарный. Приведенная здесь этикетка [12] очень старая. Такую форму юр.лица как LTD канадская пивоварня Silver Spring из г. Виктория, провинция Британская Колумбия, имела с 1903 по 1920 годы. Этикетка в диаметре просто гигантская – почти 42 см, т.к. она совсем не бутылочная, а бочковая, предназначенная для объема 6 дюжин кварт (68 литров). Пожарный на ней изображен в форменном кожаном плаще той поры, а также в кожаном шлеме. Шлем полностью белый, а значит это начальник в звании выше капитана. Собственно, на значке его шлема так и указано: «шеф, 1-й батальон». В иерархии пожарных Канады, это начальник над несколькими пожарными частями.

В продолжение суровых профессий – шкипер, он же капитан судна. Голландская этикетка [13] межвоенного периода от экспортного пилзнера иллюстрирует крепко держащегося за штурвал «морского волка» с уверенным взглядом. Пивоварня неизвестна, а пиво произведено чисто на экспорт. Предположу, что изображенный капитан служит на торговом или круизном судне, т.к. шкиперами называли чаще именно капитанов гражданского флота.

Кто такие были трубадуры, думаю, знают все. Трубадур – это тоже специализация в профессии певца, сродни нынешним бардам. Помните

советский мультфильм про бременских музыкантов? Там еще у трубадура не было имени. Собственно, там ни у кого не было имен. А вот у трубадура с бирдекеля [14] германской пивоварни Schloss-Bräu из Эльмсдорфа на Боденском озере имя есть! Его зовут Конрад Вюрцбургский. Он жил на закате эпохи трубадуров – в XIII веке. Пишут, что в своих стихах, в отличие от прочих миннезангеров (трубадуры по-немецки), Конрад не изображал любовных страданий, а трактовал любовь в ощущении умиротворенности, убежденности в гармоничности мира.

Официант – профессия, которую нельзя пропустить, когда говорим о пиве. Изображение широко шагающего по планете официанта с подносом кружек, полных пива, несколько лет украшало этикетку [15] марки Dreher одноименной пивоварни из итальянского Триеста. Официант на этикетке нарисован неспроста. Основатель марки Dreher Франц Антон Дреер в молодости был официантом (кельнером) в пивной в нынешней Чехии и в последствии организовал собственное пивоваренное дело в Вене. Ну а потом еще один представитель династии Дреер открыл пивзавод в Триесте, благо и Чехия, и Вена, и Триест – все это была одна страна Австро-Венгрия. Историческое здание пивоварни Dreher до сих пор стоит на ул. Джулия в Триесте.

Верю, что дипломатия как функция существует с доисторических времен, но считаю, что как профессия она оформилась лишь тогда, когда ей стали официально учить. На этикетке [16] пива «Стилтонский дипломат» 1933 г. пивоваренной компании Repp из Стилтона (США) изображен одетый в парадный фрак, при орденской ленте и монокле дипломатический работник. Не знаю, что побудило пивоваров дать своему пиву такое высокопарное название, ведь Стилтон, по сути, городишко простых работяг, трудившихся в 1930-х на местном сталелитейном заводе?

14



15



16



ПИВО

ПИВО



ШАБОЛОВСКАГО
ЗАВОДА

ПРИДВОРНЫХЪ ПОСТАВЩИКОВЪ

КАРНѢЕВЪ ГОРШАНОВЪ и К^о
МОСКВА.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ