



Как я уже писал ранее, августовский отпуск мы с женой провели в альпийском регионе Австрии – федеральной земле «Salzburger Land», среди потрясающих горных озер, вершин, сельских пасторалей и вездесущего запаха навоза. Для меня, каждого лето в детстве проводившего в селе на отцовской родине, продукты жизнедеятельности коров, вызывают лишь приятные ассоциации, однако более гламурных путешественников могут сразить наповал.

Тем более, что жить в Альпах удовольствие недешевое, хотя кому интересно могу посоветовать отель “Seebrunn”, что в пгт Henndorf am Wallersee, то бишь на озере Валлерзе, которое хотя и не является популярным у наших зальцбургских знакомых, предпочитающих более масштабные Mondsee и Attersee, но очень удобно с позиции размеренного сельского отдыха. В округе Хенндорфа живут простые фермеры, каждый

вечер штамгастящие в правильных пивных местах.

Впрочем, об альпийском кантри-стиле расскажу отдельным постом, здесь более подробно остановлюсь на Зальцбурге, городе Моцарта и «Звуков музыки», прославленном кинематографом на весь мир.

Как и положено классическому средневековому метрополису, исторический центр внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, поэтому ожидаемо скучен и предсказуем, хотя мегаприбыльная торговля солью пятьсот лет назад позволяла местным правителям строить пышные дворцы и крепости, гордо отстаивая независимость от баварских соседей.

Кстати, любопытно что в период расцвета в Западной Европе протестантизма Зальцбург остался верным вассалом католической веры, даже в 1731 году окончательно изгнав всех протестантов за пределы государства, при чем в буквальном смысле: издали декрет об эмиграции протестанского населения, а отказавшихся пару десятков тысяч выдворили за пределы. Собственно говоря, католическая религия до сих пор является главным вероисповеданием местного населения, поэтому храмы во время мессы не пустуют.

Теперь остановимся подробнее на пивных нюансах Зальцбурга. Хочу вам рассказать о парочке правильных пивных рестораций, которые на мой взгляд заслуживают внимания. Первым местом заслуживающим нашего внимания является биргартен и ресторан при пивоварне Stiegl (Штигль). Пиво Штигль варится в баварском стиле и способно удовлетворить даже такого взыскательного фаната вайцена как я.

Пивоварня, когда-то представлявшая собой небольшое локальное производство, при последних владельцах (вот уже 120 лет Штигль находится в собственности австрийской семьи Kiener) превратилась в крупное пивоваренное предприятие, известное на всю Австрию и прилегающие государства. При этом, владельцы не боятся экспериментировать на своей минипивоварне, предлагая в своем баре при пивзаводе неплохого качества IPA и другие эксперименты и даже участвуя в коллаборационных варках.

Например, вместе с известной пивоваренной семьей Maisel (Майзель), Кинеры сварили занятный эль «Bordeaux Weizen» в рамках проекта «Maisel&Friends». Также, на небольшой пивоварне Джефа Майзеля «Brauerei Gebr» был сварен Smoked Baltic Porter. Любопытно, что бар при пивзаводе Штигль способен предложить не только свое пиво, но и неплохую линейку европейского крафта, элей и даже траппистов, бутылки с которыми терпеливо ждут в холодильнике своего покупателя. При этом, кухня фирменного ресторана опирается на фундаментальную баварско-австрийскую классику с привычными мясными изысками и сосисками, приготовленными на высоком уровне.

Пивные маршруты Европы. Австрия. Где пить пиво в Зальцбурге. Stiegl Brauwelt

Автор: AReporter

31.03.2017 03:45 - Обновлено 31.03.2017 03:50

Думаю, вся вышеизложенная аргументация звучит убедительно, чтобы заставить вас тащиться за три километра от центра Зальцбурга, дабы зависнуть часика на четыре в ресторане или баре при пивзаводе Штигль, заглянуть в музей пивоварения или дегустационный подвал «Verkostungskeller», где хранится порядка 8000 бутылок с пивом со всего мира, в том числе большое количество образцов выдержанных в бочках из-под крепкого алкоголя, а вашим проводником в мир редкого пива станет профессиональный пивной сомелье.

[Источник](#)