

## В аббатстве Сен-Морис будут варить пиво? | La bière produite par l'abbaye de Saint-Maurice?

Author: Лейла Бабаева, [Сен-Морис](#) , 12.10.2018.



Здесь будет работать опытный мастер ([abbaye-stmaurice.ch](http://abbaye-stmaurice.ch))

В обители решили возродить традиции Средневековья, когда во многих монастырях производили пенный напиток, нередко превосходивший по своим качествам продукцию ремесленников. В настоящее время монахи ищут опытного пивовара.

Le monastère a décidé de ressusciter les traditions du Moyen Âge quand plusieurs abbayes produisaient cette boisson. A présent, les moines cherchent un brasseur bien expérimenté. La bière produite par l'abbaye de Saint-Maurice?

В аббатстве, которое в 2014 году отпраздновало свое [1500-летие](#), туристов ждет немало открытий, среди которых – «Veni, Vidi, Bibi» (лат.: «пришел, увидел, выпил»), то есть, дегустация монастырских вин. Это заключительный аккорд экскурсии по обители: после посещения собора XVII века, выставки, катакомб, места археологических раскопок и пр.

В скором будущем к винам добавится пиво. Руководство решило устроить конкурс, чтобы выбрать настоящего профессионала в этом деле, разместив объявление о вакансии на своем сайте и на портале Швейцарской ассоциации пивоварен. В интервью газете 24heures представители аббатства отметили, что обитель пока не дает комментариев, однако и не опровергает информацию: «Позднее мы подробно сообщим о наших планах».



Археологические раскопки в аббатстве ([abbaye-stmaurice.ch](http://abbaye-stmaurice.ch))

Пивовар должен будет отвечать за весь процесс производства, управлять персоналом, контролировать запасы, планировать объемы производства в зависимости от спроса, следить за соблюдением санитарных норм и правил безопасности в помещениях.

Кроме того, он должен иметь диплом пивовара или подтвержденный опыт работы в пивоварне. Срок подачи резюме – до 31 октября. В настоящее время еще неизвестно, когда можно будет попробовать первую партию монастырского напитка, также неизвестно его название.

Добавим, что, если в везанском аббатстве планируют самостоятельно продавать пиво, то руководству нужно будет получить разрешение на продажу алкогольных напитков. Такой документ не потребуются, если монахи найдут покупателя-бизнесмена, который уже имеет разрешение. Кроме того, аббатству придется платить налог в соответствии с федеральным постановлением об обложении пива акцизом от 15 июня 2007 года.



Ковчег епископа Теодориха, Германия, VII век ([abbaye-stmaurice.ch](http://abbaye-stmaurice.ch))

Возвращаясь к теме пивоварения в монастырях, добавим, что сегодня около 50 обителей Европы производят пиво, одна в США и несколько в Канаде. Чемпион в Европе – Бельгия, где можно попробовать около 30 монастырских сортов. Еще шесть марок производятся в этой стране под контролем монахов траппистов, согласно правилам, установленным Международной ассоциацией траппистов. Интересно, что одна из самых популярных марок – Westmalle – была представлена в сентябре этого года в аббатстве Сен-Морис.

Почему в Средневековье именно монастыри смогли вывести пивоварение на должный уровень? Потому что крестьяне и ремесленники не умели читать. В распоряжении монахов были библиотеки, они имели возможность выбирать наилучшие рецепты. Кроме того, как и сегодняшние ученые, они делились опытом с братьями из других обителей.

Сам собой возникает еще один вопрос: почему со временем пивоварение в швейцарских монастырях «угасло»? На то было несколько причин. Сначала такие пивоварни разрушались или переходили в другие руки под влиянием Реформации. Тридцатилетняя война 1618-1648 гг. стала настоящим испытанием, так как разделила Европу по религиозному признаку. Экономике был нанесен огромный ущерб, и солдаты нередко грабили монастыри. В свою очередь, в 1803 году Наполеон и его союзники провели секуляризацию имущества церкви, из-за чего она потеряла свои позиции в Европе, в том числе в сфере пивоварения. Наконец, с приходом эпохи Возрождения и расцветом естественных наук пивоварение вышло на новый уровень,

и в монастырях ему стало тесно.

Сегодня монастырское пивоварение возрождается, что вызвано интересом к «ремесленной» продукции и культурно-историческим традициям. Кроме того, нередко покупателями движет желание оказать аббатству материальную помощь.

[монастыри Швейцарии](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Статьи по теме

[Колокольный звон и короли в аббатстве Сен-Морис](#)

[Древнейший монастырь Швейцарии отметит юбилей](#)

[Новые открытия археологов в аббатстве в Сен-Морисе](#)

[Монахи из Сен-Мориса занялись археологией](#)

---

**Source URL:**

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/v-abbatstve-sen-moris-budut-varit-pivo>