



Fröh

KÖLSCH

SEIT 1904

CÖLNER HOFBRÄU FRÜH



История пива Früh Kölsch (Фрюх Кёльш) начинается с 1904 года, когда Петер Йозеф Фрюх в самом центре Кёльна открыл свою домашнюю пивоварню.

Уже в то время искусство пивоварения этого умелого ремесленника широко обсуждалось. Так остаётся и по сей день: тот, кто откроет для себя искусство Петера Йозефа, станет коллекционером. Почему? Очевидно, потому что Петер Йозеф Фрюх нашел правильный рецепт любимого пива, который остался в семье на протяжении поколений, тщательно поддерживался и усовершенствовался.



Wir sind mit dem Radler da.



После смерти Петера Йозефа в 1915 году управление компанией перешло в руки его вдовы Гертруды Фрюх и дочерей Нетти и Кристел.



Во время Второй мировой войны завод подвергался бомбардировкам, а в 1944 году во время пожара здание было частично разрушено.

По окончании войны здание завода было восстановлено и пивоварня стала первой в Кёльне, начавшей производство пива вновь.

CÖLNER HOFBRÄU FRÜH



С каждым годом масштабы производства только увеличиваются. К 1977 году завод производит уже более 100 000 литров пива Фрюх Кёльш.

В 1987 году компания заканчивает строительство нового завода за пределами города.



В июле 2010 года было завершено строительство нового административного здания компании.

CÖLNER HOFBRÄU FRÜH



ФРЮХ СЕГОДНЯ:

- Объем производства компании – 380 000 гектолитров пива.
- Доход составляет 50 млн. евро.
- На предприятии работает около 380 сотрудников.





ФРЮХ СЕГОДНЯ:

- Компания владеет несколькими ресторанами и гостиницей в самом центре Кёльна.



Пивная Früh am Dom (Фрюх ам Дом)

Характеристики:

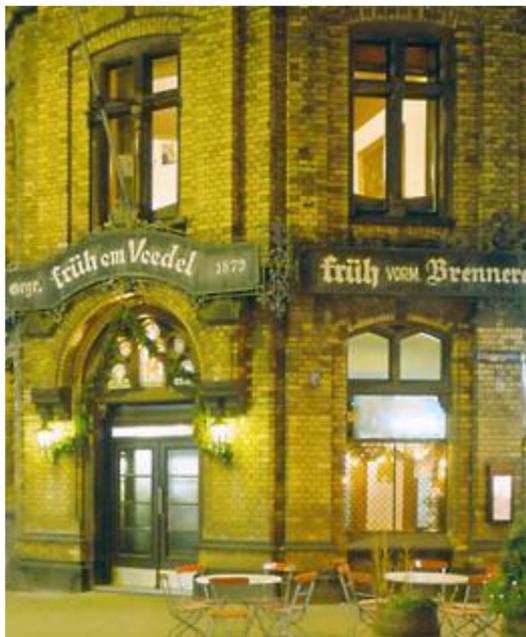
- 1500 посадочных мест внутри
- 400 посадочных мест на улице
- 2500 000 гостей в год
- 8000 гектолитров пива выпивается в год



Em golde Karpes (Эм голде Карпес)

Характеристики:

- Открыт с 2009 года
- 350 посадочных мест внутри
- 120 посадочных мест на улице
- 1200 гектолитров пива выпивается в год



Fröh am Veedel (Фрюх эм Видел)

Характеристики:

- 80 посадочных мест внутри
- 700 гектолитров пива выпивается в год



Eden Hotel Fröh am Dom (Эден Хотел Фрюх ам Дом)

Характеристики:

- Категории 3***
- 74 номера

Интересные факты о Früh Kölsch



Wir sind mit dem Radler da.



Интересный факт о Фрюх Кёльш №1

Кёльн, родной город пива Фрюх Кёльш, один из старейших городов Германии. Он был основан римлянами в качестве военного гарнизона и был назван в честь жены римского императора Клавдия: Colonia Claudia Ara Agrippinensium.



Интересный факт о Фрюх Кёльш №2

Жители Кёльна всегда пьют Фрюх Кёльш из тонких цилиндрических бокалов емкостью 0,2 литра, которые называют «Stange» (столбик) для сохранения его свежести. Такие бокалы из-за небольшого размера также шутливо называют «Reagenzglass» (мензурка) или «Fingerhut» (наперсток), особенно баварцы, у которых размер пивных кружек намного больше.



Интересный факт о Фрюх Кёльш №3

Пивная Früh am Dom, известная как традиционное место любителей Фрюх Кёльш, стоит в тени огромного купола Кёльнского собора.



Этот готический собор входит в перечень всемирного наследия ЮНЕСКО, являясь самой посещаемой достопримечательностью Германии. Средневековые строители в Кёльне создали грандиозную усыпальницу для трех библейских волхвов, что символически изображено тремя коронами на логотипе пива Фрюх Кёльш.

CÖLNER HOFBRÄU FRÜH



Интересный факт о Фрюх Кёльш №4

В пивной «Früh am Dom» шустрые бармены, традиционно называемые кёльнские официанты, продолжают подавать гостю Фрюх Кёльш до тех пор, пока он не положит бирдекель сверху своего стакана, тем самым показывая, что выпил уже достаточно. Для подсчета выпитых порций кёльнские официанты наносят по одной черточке на бирдекель за каждый налитый гостю стакан пива.





Интересный факт о Фрюх Кёльш №5

Пиво подается со многими народными блюдами, названия которых звучат на особом кёльнском диалекте:

- *Halve Hahn* (буквально «половина курицы») – буханка ржаного хлеба, подаваемая с сыром Гауда и луком.
- *Himmelun Ääd* (буквально «небо и земля») – жареная кровяная колбаса, которая подается с яблочно-картофельным пюре и жареным луком.
- *Kölsche Kaviar* (буквально «икра по-кёльнски») – кровяная колбаса с колечками лука, буханкой ржаного хлеба и сливочным маслом.



Wir sind mit dem Radler da.



Интересный факт о Фрюх Кёльш №6

В Кёльне существуют древние традиции пивоварения, начало которых относят к 873 г. н.э. Но термин «кёльш» был впервые официально использован только в 1918 году. Тем не менее, «кёльш» – защищённое обозначение происхождения пива, установленное Кёльнской конвенцией в 1986 году и признанное ЕС. Пиво имеет право называться «кёльш» только если оно сварено в городской черте Кёльна.

Интересный факт о Фрюх Кёльш №7

Пиво производится в соответствии с легендарным «Reinheitsgebot», немецким законом о чистоте пива 1516 года. Этот закон предусматривает, что немецкое пиво может состоять только из ячменя, хмеля и воды. Сейчас немецкие сорта пива, соблюдающие «Reinheitsgebot», не используют специй, кукурузы, риса, сахара, несоложенного зерна, а также химических добавок и стабилизаторов. Поэтому Фрюх Кёльш можно считать полностью натуральным пивом!





Интересный факт о Фрюх Кёльш №8

Карнавал, или кёльнское «пятое время года», открывается ежегодно 11 ноября в 11:11, начиная период всеобщего умопомрачительного веселья. Кульминацией этих сумасшедших дней является красочное шествие в последний понедельник масленицы, за два дня до начала католического Великого поста в «Пепельную среду».



Ежегодно, начиная с января, кёльш течет рекой в самом большом и красивом карнавальном павильоне Германии, «Кёльшфест», спонсором которого является пиво Фрюх Кёльш.

Информация о пиве **Früh Kölsch**



FRÜH KÖLSCH

Пиво варится по семейным традициям уже в пятом поколении в Кёльне, следуя оригинальному рецепту с 1904 года. Это полностью натуральное, освежающее пиво верхового брожения, известное своим богатым ароматом с тонким вкусом ванили и цветущего хмеля.

Кёльш – светлый эль, далеко не самый типичный сорт для консервативной по своим взглядам на пиво Германии, где преобладают пилсы всех цветов и крепости. С 1997 года пиво вносится Евросоюзом в число защищенных региональных сортов.



Алкоголь: 4,8%

Плотность: 11%

Температура
подаваемого пива:
+6-8 °C

Упаковка: бутылка
0,5 л, банка 0,5 л,
бочонок 5 л, кег 30 л.
(фиттинг «А»)

Стиль: Кёльш

Страна производства:
Германия



ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ

Подавать этот немецкий эль принято сильно охлажденным в прямых узких стаканах, которые называются Штанге (от. нем. Stange – столб). Причем сама подача довольно интересная. Пиво подается гостям на специальных подносах в стаканах объемом не больше 0,3 литра. Это не очень привычно для тех, кто любит долго смаковать свой пилс из литрового пивного Мага (от нем. Mug – кружка). Однако так Фрюх Кёльш всегда останется свежим и не успеет нагреться.



Эксклюзивный дистрибьютер в России:

ООО “СВАМ Групп”

119619, г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

+7 (495) 989 24 14

info@svamgroup.ru

www.svamgroup.ru

