

Бар Save the Ales, разместившийся в довольно необычном месте между популярным среди турок заведением для игры в домино и построенным еще в советские времена многоквартирным зданием, является настоящей находкой для любителей пива в Бишкеке.

Микропивоварня, организованная Аидой Мусулманкуловой и Арзу Курбановой, возможно, мала и неброска, но она революционизирует культуру потребления пива в кыргызской столице. На рынке города доминируют слабые иностранные сорта и водянистое местное пиво, а бар Save the Ales предлагает крафтовое пиво собственного производства, следуя тренду, давно укрепившемуся в США и других странах мира.

«Куда бы мы ни ездили, мы всегда пробовали хорошее пиво», – сказала Мусулманкулова.

И около трех лет назад они с Курбановой решили рискнуть.

«Мы решили сами варить пиво. Мы всему научились при помощи Интернета. Все оказалось не так трудно, как мы думали».

Крафтовое пиво часто бывает более экспериментальным, чем классические европейские сорта, и варят его в особых металлических контейнерах под давлением, а не в деревянных бочонках, как, скажем, традиционный британский эль. И стоит оно недешево: Save the Ales берет с клиентов по \$2,8 за фужер, что не по карману большинству людей вне рыночной ниши этого бара, состоящей из жителей Бишкека с растущим достатком и работающих в городе иностранных специалистов.

По словам Мусулманкуловой и Курбановой, они реинвестируют доходы в развитие бизнеса.

Жизнь владельцев Save the Ales простой не назовешь: бар открылся в мае, быстро завоевав массу поклонников, затем его пришлось закрыть на месяц из-за проблем с электрикой, но с октября любители снова получили возможность насладиться предлагаемым баром темным пивом и пивом с фруктовыми вкусами.

В баре явно стараются не экономить на качестве. В Бишкеке нет недостатка в новых тематических барах, которым не хватает изюминки и которые стараются завлечь посетителей большими телеэкранами и громкой музыкой.

На развитых рынках крафтовое пиво – это крупный бизнес. По данным Ассоциации пивоваров США, розничные продажи в данном секторе в 2015 году оцениваются в \$22,3 млрд, что составляет чуть больше пятой части всего пивного рынка страны.

Пиво очень популярно в Кыргызстане, но люди часто придерживаются старого высказывания: «Пиво без водки – деньги на ветер». Рыночная доля крафтового пива является незначительной, но Save the Ales, где варят пиво прямо на месте, ставит целью культивировать более утонченные вкусы и привычки. В отличие от почти всех пивных баров в Бишкеке, до последнего времени в Save the Ales не подавали еду, хотя в последнее время владельцы уступили увещаниям и стали предлагать легкие закуски.

Курбанова и Мусулманкулова отмечают, что около половины их гостей – это работающие в Бишкеке иностранцы, хотя постепенно растет и число молодых людей из числа завсегдаев баров и байке (слово, означающие по-кыргызски «старший брат» и ассоциирующееся с дородными мужчинами средних лет).

«Помню как-то раз в бар зашел один человек, – сказал Сумсарбек Мамыралиев, владеющий собственной производственной студией и дружащий с владельцами Save the Ales. – Он сказал: «Дайте мне пива. Где шашлык? Где чечил (сыр)? Где владельцы? И как ваши мужья позволяют вам варить пиво? У вас ничего не получится!»»

Но как только он отведал пива, «то сразу изменил свое мнение», добавил Мамыралиев.

«Это был такой серьезный мужик с золотой цепью. Он сказал: «Вы девушки посрамили всех мужчин в Кыргызстане. Если у Вас когда-нибудь с кем-нибудь возникнут проблемы, звоните мне»», – поделился Мамыралиев.

Курбанова и Мусулманкулова сами были не против нанять в бар помощника-мужчину, особенно учитывая, что пивоварение – это тяжелый труд.

«Но друзья сказали, что нам следует продолжать дело так, как мы его начали, – сказала Курбанова EurasiaNet.org. – Поэтому когда мы разместили в Facebook объявление, то написали, что ищем именно помощницу, что вызвало бурю».

По словам Мамыралиева, успех этого маленького бара указывает на зарождение стартап-культуры в Кыргызстане, отличающемся самым активным в Центральной Азии гражданским обществом. Согласно индексу «Ведение бизнеса» Всемирного банка, в Кыргызстане среди стран региона легче всего начать и зарегистрировать собственное дело.

Посетитель бара британец Алан Лэинг (Alan Laing), работающий в сфере международного развития, согласен с тем, что Save the Ales – «это скрытая жемчужина».

«Он не похож ни на какой другой бар Бишкека, – сказал он, имея в виду различные тематические пивные заведения города. – [Save the Ales] мог бы быть баром в Бруклине или Шордиче (район Лондона) до того, как они стали сверхмодными. Он прост, непритязателен, и акцент здесь делается на пиве».

Курбанова объясняет популярность их пива тем, что они не экономят на качестве и закупают ингредиенты из Германии и США, в отличие от многих других заведений, старающихся сэкономить на расходах.

Поэтому их неоднократно приглашали подавать пиво на фестивалях искусства и музыкальных вечерах, и они принимали эти приглашения. Кроме того, восхищенные конкуренты предлагали им закупать их пиво или вообще полностью выкупить бар, но пока они отказывались.

«Они приходят к нам и говорят: «Мы хотим видеть ваше пиво в нашем ресторане», – сказала Курбанова EurasiaNet.org. – На что мы отвечаем: «Занимайте место в очереди»».