

## Wismarer Brauhaus feiert 555-jähriges Jubiläum



Bier hat in Wismar eine lange Tradition, auch im Brauhaus am Lohberg. Braumeister Stefan Beck sorgt mit dafür, dass sie auch im Jubiläumsjahr fortgeführt wird. Obwohl es nicht ihre Hauptschäftigung ist, zapfte gestern die Chefin Gisela Schnitzler ein Glas des selbstgebrauten Bieres. Im September gibt es die Jubiläums-Mumme.

Foto:  
H.-J. Zeigert

# Jubiläums-Mumme nach alten Rezeptfragmenten

**In Wismar gab es vor 550 Jahren über 180 Brauer, die etwa 50 000 hl gebraut haben. Übrig geblieben ist aber nur eine Brauerei.**

Von GÜNTER BECKER

**Wismar.** Die Hansestadt Wismar blickt auf eine lange Brautradition zurück. Zur Hansezeit war Wismar einer der bedeutendsten Bierproduzenten in Europa. Ein kräftig-dunkles und extrem starkes Gebräu namens Mumme machte Wismar weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Diese Mumme war mit etwa neun Prozent Alkohol das wohl stärkste Bier der Hanse. Der hohe Alkoholgehalt

machte das Getränk haltbarer. So konnte es die teils wochenlangen Schiffsreisen besser überstehen. Wismarer Bier war so begehrt, dass es in Lübeck und später auch in Danzig und Kiel Einfuhrverbot gab, weil man dort um den Absatz des eigenen Bieres fürchtete.

In Wismar durfte jeder Bürger Bier brauen, der ein dafür geeignetes Haus besaß. Die brauberechtigten Bürger vermieteten dann an bestimmten Tagen ihre Häuser an die Brauer, die darin ihre Sude herstellten. Da diese Mietmaßnahmen sehr lukrativ waren, war nach und nach die ganze Stadt mit Brauhäusern übersät. Die Brauherren, die zugleich auch oft Ratsherren waren, erlangten durch das Bier einen immensen Reichtum, so dass sie davon fast gleichzeitig die drei großen gotischen Kirchen errichten ließen, die noch heute das Stadtbild Wismars prägen.

Im Braujahr 1464/65 wurden in Wismar 183 Brauer mit einer Leistung von etwa 50 000 Hektoliter

gezählt. Der größte Teil wurde auf dem Seeweg exportiert nach Holland, Flandern, England, Portugal, in den gesamten skandinavischen Raum, ja sogar bis nach Hinterindien.

Einer dieser Brauherren aus der Hansezeit war Hinricus Noyte. In den Stadtbüchern von 1680 wird das stattlichste Eckhaus am Lohberg in Hafennähe als „Hinricus Noytes Brauhaus No. 1 am Lohberg anno 1452“ erwähnt. Heute, 550 Jahre später, ist dieses Haus das einzige noch aktive Brauhaus Wismars.

Nach aufwendiger Sanierung Ende 1995 als „Brauhaus am Lohberg zu Wismar anno 1452“ wiedereröffnet, wird hier nun wieder nach alter hanseatischer Tradition köstlicher Gerstensaft hergestellt. Über das Jahr werden sieben verschiedene Sorten angeboten: das herbe Pilsener, der Rote Erik (ein mildes Bier, das durch Einsatz eines speziellen Malzes eine leicht rötliche Färbung erhält, die roten Biere waren zur Hansezeit

vor allem in Skandinavien beliebt, daher auch der Name Erik), weiterhin die Mumme, die aber nicht mehr so extrem stark eingebraut wird wie zur Hansezeit. Außerdem gibt es das süßige Herbstfestbier, das Weihnachtsbier, im Sommer ein hefeträubes Weizenbier und den Matbock.

Zum 555-jährigen Jubiläum des Wismarer Brauhauses wird nun anhand von Rezeptfragmenten aus der Hansezeit eine „Hinricus-Noyte-Jubiläums-Mumme“ eingebraut, die der einst so berühmten mittelalterlichen Wismarer Mumme in puncto Stärke – also Alkoholgehalt – ebenbürtig sein soll. Übrigens: Die Jubiläums-mumme zum 550-jährigen Jubiläum im Jahre 2002 hatte über zehn Prozent Alkohol.

Dieses besondere Ereignis zum 555-jährigen Jubiläum des Brauhauses am Lohberg wird von Freitag, dem 21. September, bis Sonntag, 23. September, gefeiert. Los geht es am Freitag mit dem Anstich der Jubiläums-Mumme.