

## Wismarer Brauhaus feiert 550-jähriges Jubiläum

Die Hansestadt Wismar an der Ostsee blickt auf eine lange Brautradition zurück. Zur Hansezeit war Wismar einer der bedeutendsten Bierproduzenten in Europa. Ein kräftig-dunkles, 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 Bier haltbarer und damit konnte es die teils wochenlangen Schiffsreisen besser überstehen. Wismarer Bier war so begehrt, dass es in Lübeck und später auch in Danzig und Kiel Einfuhrverbote gab, weil man dort um den Absatz des eigenen Bieres fürchtete.

In Wismar durfte jeder Bürger Bier brauen, der ein zum Brauen geeignetes Haus besaß. Die brauberechtigten Bürger vermieteten dann an den Brautagen ihre Häuser an die Brauer, die darin ihre Sude brauten. Da diese Mieteinnahmen sehr lukrativ waren, war nach und nach die ganze Stadt mit Brauhäusern übersät und die Brauherren, die zugleich auch oft Ratsherren waren, erlangten durch die Bierbrauerei einen immensen Reichtum, 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 hl gezählt. Der größte Teil des hier gebrauten Bieres 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 stattliche 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 gebraut.



Über das Jahr werden sechs verschiedene Biersorten 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, des weiteren die *Mumme*, die aber nicht mehr so extrem stark eingebraut wird wie zur Hansezeit, des weiteren das süffige Herbstfestbier, das Weihnachtsbier und der Maibock.

Zum 550-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 (Alkoholgehalt) ebenbürtig sein soll.

Dieses besondere Ereignis zum 550-jährigen Jubiläum des Brauhauses am Lohberg wird am 08. September 2002 gefeiert. Dieser Tag ist zugleich der „Tag des deutschen Denkmals“ und somit passend, weil der schöne Fachwerkspeicher am Lohberg sowohl ein Denkmal der Wismarer Brauhistorie als auch der Bauhistorie ist.

Stefan Beck  
Braumeister

