

Die Mumme: Dunkles Bier aus Wismar erobert den Markt

Das Rezept ist rund 550 Jahre alt. Die "Wismarer Mumme" ist ein Bier, das schon im Mittelalter die Hansestadt berühmt machte.

Wismar - Stefan Beck gehört zu den ersten, die ihren Arbeitstag im Wismarer Brauhaus am Lohberg beginnen. Die Nachfrage der Gäste nach einem guten Bier ist groß. Viele kommen immer wieder, um die legendäre und wohl nach historisch überlieferten Rezepten gebraute "Wismarer Mumme" zu probieren. Das einst hochprozentige dunkle Starkbier gab es bereits im 15. Jahrhundert in der Hansestadt und es war ein weit über die Stadt- und Landesgrenzen gefragtes Produkt, sagt der Diplom-Bierbraumeister.

Fast auf den Tag genau kredenzte der Bierbrauer seinen Gästen im Vorjahr zu Ehren des 550-jährigen Bestehens des Hause eine Jubiläums-Mumme. Und die hatte es in sich. Der gelernte Brauer und Mälzer, der dazu noch ein Diplom an der Technischen Uni in Berlin ablegte, hielt sich an ein überliefertes Rezept von 1452 und heraus kam wirklich etwas "bärenstarkes". Dieser Spezial-Sud besaß stattliche 24 Prozent Stammwürze und nach dem Reifen als Endprodukt noch beachtliche acht bis zehn Prozent Alkohol. "Beim Anstich am 8. September wurde von den Gästen gut zugelegt", erinnert sich Stefan Beck. Eine Abfüllung mit dieser enormen Stärke ist aber nicht die Regel. Wie auch immer, die Super Mumme ging gut weg und beim Genuss stand die Damenwelt nicht abseits. "Das fast in Richtung Likör gehende Bier kam auch bei ihnen gut an", so sein Fazit.

Wismar exportierte das begehrte Bier im Mittelalter europaweit. Beck erinnert daran, dass die Transporte, vor allem über See, recht lange dauerten und es keine Kühlmöglichkeiten für das in Holzfässern gelagerte Getränk gab. So sorgte der hohe Alkoholgehalt für eine längere Haltbarkeit des Bieres.

Natürlich fließt die "Wismarer Mumme" weiterhin als eine von mindestens drei Biersorten aus dem Zapfhahn des Brauhauses - in abgeschwächter Form. Wie alle anderen Hausbiere mit 4,8 Prozent Alkoholgehalt. Zum Angebot neben Pils gehört noch der "rote Erik", ein rötliches Bier. "Das gab es auch schon zur Hansezeit und es wurde vorrangig nach Skandinavien exportiert", erklärt Beck den Namen. Die Färbung stamme von einem speziell geröstetem Malz .

Das heutige Brauhaus war einst als "Hinricus Noytes Brauhaus No. 1 zu Wismar Anno 1492" im Stadtbuch von 1680 eingetragen. Im Haus selbst wird seit 1995 nach umfangreicher Generalsanierung wieder Bier gebraut. Damit gehört es zu den bundesweit etwa 300 Hausbrauereien, die noch ganz individuelle Biere herstellen.

Der 29-jährige Braumeister und gebürtige Thüringer fühlt sich dieser historischen Stätte traditioneller Bierherstellung seit Dienstbeginn vor drei Jahren besonders verbunden. Natürlich lässt er sich von den Gästen auch gern bei seiner Arbeit über die Schulter schauen. Die können ihre Eindrücke sogar vor Ort per "Handtaschen-Computer" als Texte oder gar Bilder über das Internet in die weite Welt versenden. Beck: "Wir gehen in unserem historischen Haus auch mit der Zeit."

In-online/lokales vom 03.09.2003 01:00

Quelle im Internet: <http://www.luebecker-nachrichten.de/news/archiv/?id=1212788>