



Wirtshaus am Lohberg: In der Nähe des Alten Hafens braut Stefan Beck (gr. Foto) die legendäre „Mumme“. 1995 wurde das Fachwerkhaus saniert, im Keller reihen sich moderne Gärtanks aneinander

Lebendiges Handwerk

Da braut sich was zusammen

Das Brauhaus am Lohberg kündigt vom früheren Reichtum Wismars und zeigt, dass Tradition auch heute Zukunft hat

Einst war sie Wismars Exportschlager schlechthin: die „Mumme“. Das würzige Bier, untergärig, dunkel und mit mehr als neun Prozent Alkoholgehalt, galt bis ins späte 15. Jahrhundert als das stärkste Gebräu der Hanse und wurde bis Hinterindien geliefert.

Immenser Reichtum. Gut 500 Jahre später: Die Mumme gibt es immer noch. Nicht mehr ganz so stark, wie Braumeister Stefan Beck (34) betont, ist sie aber nach wie vor eines der beliebtesten Biere bei den Gästen des Brauhauses am Lohberg. Ein Haus mit langer Geschichte, wie Wirtin Gisela Schnitzler erzählt. Ab 1452 braute hier Hinricus Noytes sein Bier und war einer von rund 180 Brauherren, die seinerzeit in Wismar ihren promillehaltigen Geschäften nachgingen und teilweise zu im-

mensem Reichtum kamen. Noch heute zeugen die drei großen gotischen Kirchen und viele Backsteinhäuser im Zentrum der einstigen Hansestadt von dieser Blütezeit. Wismar selbst gehört seit 2002 zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Vitaler Zeuge. Seit der Generalsanierung 1995 wird am Lohberg wieder Bier gebraut. Ein Beweis dafür, wie traditionelles Handwerk mit viel Engagement wiederaufstehen und einer vitalen Zukunft entgegenblicken kann. UT



Gisela Schnitzler: Haus mit langer Geschichte



FOTOS: ZEIGERT (5)