

Wismarer Zeitung

OZ-Lokalzeitung für die Hansestadt und Umgebung

Feiner Brand von der Wismarer Mumme

Braumeister Stefan Beck lässt aus Wismarer Bier einen feinen Brand brennen. Das edle Getränk kommt an bei Genießern.

Von HAIKE WERFEL

Wismar. Der Braumeister im einzigen Brauhaus der Stadt, am Lohberg, braut nicht mehr nur ein einzigartiges Bier, die Mumme. Neuerdings stellt Stefan Beck einen Bierbrand her. Aus der starken Jubiläums-Mumme, die nach einem überlieferten Rezept aus der Hansezeit gebraut wird und einen Alkoholgehalt von zehn Volumenprozent hat, wird ein feiner Brand destilliert. Ähnlich einem Whisky. Doch der muss mindestens drei Jahre in alten Fässern reifen.

Beim Bierbrand geht's schneller. „Den ersten haben wir im März in einer Edelbrennerei in Dresden brennen lassen“, erzählt der Braumeister. Danach reifte er in neuen amerikanischen 30-Liter-Eichenfässern. Seit zwei Wochen wird er im Brauhaus ausgeschenkt bzw. in 0,35-Liter-Flaschen außer Haus verkauft. Für Genießer eine Entdeckung. „Wir sind überrascht, wie gut unsere neue Spezialität ankommt“, gesteht der 35-Jährige.

Der Bierbrand mit 40 Prozent Alkohol schmeckt nicht sprittig, er wird im Eichenfass weich und rund. Seine helle Farbe erhält er

durch das Holz. „Da ist kein Farbstoff drin wie in den meisten industriell hergestellten Bränden“, erklärt der Braumeister.

Inzwischen liegt und reift der zweite Brand, diesmal in einer Eutiner Brennerei destilliert, in den Fässern. Darunter ist auch ein Sherryfass, das sich Stefan Beck selbst gemacht hat.

600 Liter Mumme werden für den Gärungsprozess benötigt. Das Bier wird mit spezieller Whiskyhefe vergärt, „um den Charakter hinzukriegen“, erklärt der Braumeister. Dieses Gemisch, die Maische, wie der Fachmann sagt, wird zweimal gebrannt. Um eine größtmögliche Ausbeute zu erhalten. Das Produkt hat zum Schluss einen Alkoholgehalt von 90 Prozent. „Wichtig ist der Zeitpunkt, das Brennen zu beenden, damit es kein Fuselalkohol wird“, verrät Beck. „Da wir Klasse statt Masse wollen, holen wir das Sahnestück vom reinen Alkohol heraus.“

Der wird auf 54 Prozent verdünnt, das ist der empfohlene Alkoholgehalt für die Fassreifung. Hier kommt es darauf an, den Reifegrad zu erkennen. „Die Brandherstellung ist eine Handwerkskunst“, sagt Stefan Beck. Er hat sich belesen und einiges bei den Destillateuren in den beiden Brennereien abgeschaut. Nicht zuletzt braucht es Erfahrung, um den Reifegrad zu erkennen.

Um sein Wissen zu vervollkommen, will Beck im Juli einen zweiwöchigen Destillateurkurs am Berliner Institut für Gärungsgewerke, wo er auch studiert hat, belegen. „Eine eigene Destille im Brauhaus ist geplant. Das ist eine große Investition“, sagt er. Bis dahin wird der Bierbrand weiterhin in Eutin gebrannt.



Flasche und Glas für den Bierbrand.



Stefan Beck (35), seit zehn Jahren Braumeister im Brauhaus am Lohberg, nimmt mit der Pipette eine Probe vom zweiten Bierbrand. Der hat jetzt noch einen Alkoholgehalt von 54 Volumenprozent. Fotos: H. Werfel

Ein Single Malt also, weil in einer einzigen Brennerei hergestellt. „Sogar ein Single Barrel“, sagt Beck, „weil in einem Fass gereift.“ 600 Liter Mumme ergeben 80 Liter verkaufsfähigen Bierbrand, der in 240 schlanke Flaschen abgefüllt wird. Das edle Getränk schmeckt am

besten bei Zimmertemperatur, rät der Fachmann. Man genießt es aus Grappa-Gläsern, denn in der Kugel hält sich das Aroma und kann durch die nach oben hin enger zulaufende Öffnung nur sanft entweichen. „Der Kenner bevorzugt ein Glas mit Deckel“, weiß Stefan Beck.