

# Auf eine „Mumme“ in Wismar

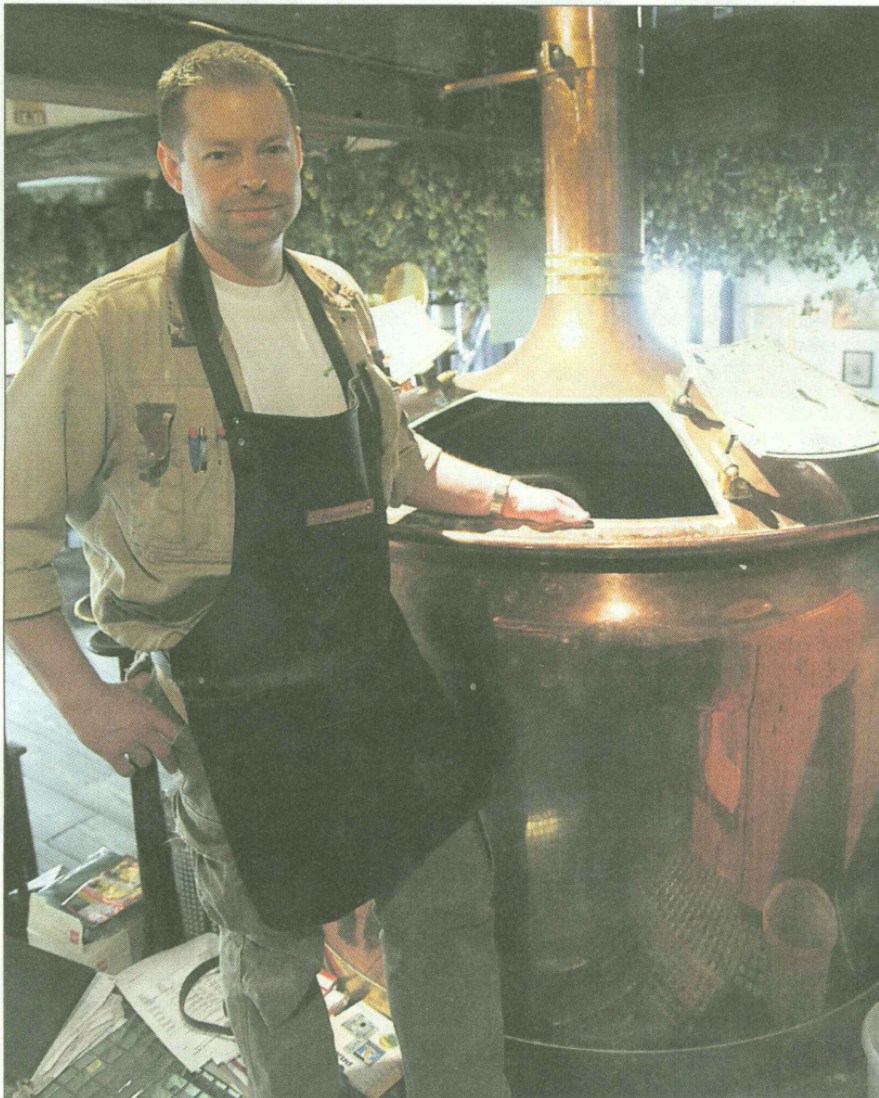
Im letzten Brauhaus Wismars braut Stefan Beck nach alter Tradition 4000 Liter Bier pro Woche

JANINE REHBEIN  
UND FABIAN M.  
SCHINDLER

Wismar. Wenn es Abend wird in Wismar und unzählige Straßenlaternen die alten Gässchen und historischen Fassaden in ein warmes Licht tauchen, zieht es Einheimische und Touristen auf den Lohberg. Auf dem malerischen Platz in der Nähe des Alten Hafens stehen farbenprächtige Lagerhäuser und Speichergebäude, in denen sich heute Restaurants und Kneipen befinden.

Wer urige Gemütlichkeit, hervorragende Hausmannskost und ein kühles Bier direkt aus dem Keller schätzt, der kehrt für gewöhnlich ins „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ ein. Seit 1452, also seit über 550 Jahren, wurde der dreigeschossige Fachwerkbau mit typischer Backsteinfüllung zum Bierbrauen genutzt. Seit 1995 wird hier wieder wie in alten Zeiten Bier erzeugt und ausgeschenkt. Auf drei Etagen mit insgesamt 230 Sitzplätzen kann man hier an urigen Holztischen unter echten Hopfenranken seinen Durst auf ganz traditionelle Weise stillen. Und damit nicht genug. Das Brauhaus bietet dazu auch hervorragende Gaumenfreuden, wie Wismarer Braumeisterbrot, eine Bierkutscherpfanne, ein deftiges Mecklenburger Gulasch in Biersoße oder auch fangfrischen Fisch.

So rosig waren die Zeiten aber nicht immer. Jahrhun-



Braumeister Stefan Beck braut in Wismar jede Woche bis zu 4000 Liter. „Im Sommer wird das Bier schon mal knapp“, sagt er. Foto: Schindler

dertelang lief kein Tropfen „Flüssig-Brot“ aus den Zapfhähnen des Traditionshauses. Und das kam so: Nach dem 30-jährigen Krieg (1618-1648) waren weite Teile Deutschlands verwüstet – auch das Mecklenburger Ge-

biet. Während des Krieges ging es mit Wismars Brauereikunst bergab. Auch das Brauhaus am Lohberg musste die Pforten schließen. In der Folgezeit diente es den Schweden, an die Wismar nach dem Dreißigjährigen

Krieg gefallen war, als Provinzhaus. Im frühen 20. Jahrhundert wurde es als Speicher genutzt und seit 1980 beherbergte es die Produktionsstätte eines Kleinbetriebes.

Heute werden hier jede Woche bis zu 4000 Liter Bier gebraut, rund 8000 durstige Kehlen könnten somit in den Genuss des Hopfentrunks gelangen. „Es gibt Spitzenzeiten im Sommer, da wird das Bier schon mal knapp“, sagt Diplom-Braumeister Stefan Beck. Und das ist schwer zu glauben, wenn man die großen Braukessel sieht, die des Thüringer Braumeisters Schatz sind. Der Bierexperte nimmt seine Arbeit ernst, kontrolliert akribisch die einzelnen Brauvorgänge.

Zwischen dem Wismarer Bier und Bier aus dem Super-

markt gibt es einen wichtigen Unterschied: „Unser Bier muss ständig gekühlt werden, weil es nicht durch Pasterisation haltbar gemacht wurde“, erklärt Beck. Das ist auch der Grund, warum es nur vor Ort getrunken werden kann und nicht etwa im Laden nebenan erhältlich ist. 70 Prozent der Bierproduktion laufen direkt durch den Zapfhahn und landen auf den Tischen der Gäste. Den Rest nehmen die Gäste in Flaschen oder Partyfässern mit nach Hause. „Wenn es gut gekühlt bleibt, hält sich unser Bier drei bis vier Wochen“, sagt der Hopfen-Experte.

Wer jetzt denkt, es gäbe nur eine einzige Sorte Wismarer Bieres, der kennt die lange Biertradition dieser Stadt nicht: Sechs Sorten hat das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ derzeit zu bieten. Leichtere Biere mit 4,8 Prozent Alkoholgehalt und auch etwas derbere Sorten, die mit bis zu 6,9 Prozent aufwarten. Vom Weihnachtsbier über das Herbstfestbier bis zum Maibock hat jede Jahreszeit ihr passendes Getränk. Das typische Wismarer Bier ist jedoch die so genannte „Mumme“ – süffig, dunkel, malzig und richtig lecker. Ein passender Begleiter für ein herzhaftes Bier-Gulasch.

Doch zurück zur Wismarer Biertradition: In der 1229 gegründeten Stadt war das Bierbrauen im 15. Jahrhundert, also der Blütezeit der Hanse, sogar der Haupterwerbszweig in der Region. Das Stadtarchiv zählt alleine für das Jahr 1464 sage und schreibe 183 Braustätten und 150 Hopfengärten. Das Wismarer Bier war europaweit bekannt und begehrt und wurde nach Holland, Flandern, England, Portugal und Skandinavien exportiert. Es spielte eine bedeutende Rolle für den Wohlstand und Reichtum der Hansestadt und damit auch für die mächtigen Backsteinkathedralen und prächtigen Bürgerhäuser, die in dieser Zeit erbaut wurden.

Von den einst 183 Brauhäusern in Wismar ist heute nur noch eines, das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“, übrig geblieben. Doch die Braukunst, die hat Wismar nie verlernt. Und wer es nicht glauben will, der sollte einfach mal im Brauhaus vorbeischaun und sich eines besseren belehren lassen. ■

Mit dem **moor express** von Stade nach Bremen und ins Teufelsmoor

Fahrkarten, Reservierungen und Informationen unter 04761/9931-16

**EVB**  
www.moorexpress.net