

WISMAR



IHRE REDAKTION

Redaktion: 0 38 41/415 62
 Leserservice: 0381/38 303 015
 Anzeigen: 0381/38 303 016

GUTEN TAG LIEBE LESER



Von Haike Werfel
 haike.werfel@ostsee-zeitung.de

Köstlichkeiten im Advent

Adventszeit, oh du fröhliche, oh du schöne Schlemmerzeit! All die leckeren Sachen – süße Plätzchen, gebacken nach altem Familienrezept, Hasel- und Walnüsse, schokolierete Früchte – die jeden Abend verführerisch locken: Koste mich, knack mich, nasch mich. Da kann man nicht immer standhaft bleiben, oder? Schon tagsüber ist ein Bummel über den Wismarer Weihnachtsmarkt die Verführung pur. Überall duftet es lecker: hier nach herzhaften Köstlichkeiten, dort nach süßen. Manches gibt es eben nur einmal im Jahr, zur Weihnachtszeit. Gerade deshalb bereiten uns gebrannte Mandeln, Mutzen und spanische Churros, Glühwein oder die Rostocker Rauchwurst solch einen Genuss. Also stillen wir unseren Appetit und gönnen uns die Gaumenfreuden, solange es sie gibt. Und solange wir unsere Bewegung nicht ganz aus den Augen verlieren. Viel zu schnell ist sie wieder vorbei, die Weihnachtsmarkt-Schlemmerzeit. In Wismar endet sie am 22., in Schwerin und Lübeck erst am 30. Dezember. Einen schönen zweiten Advent!

GESICHT DES TAGES

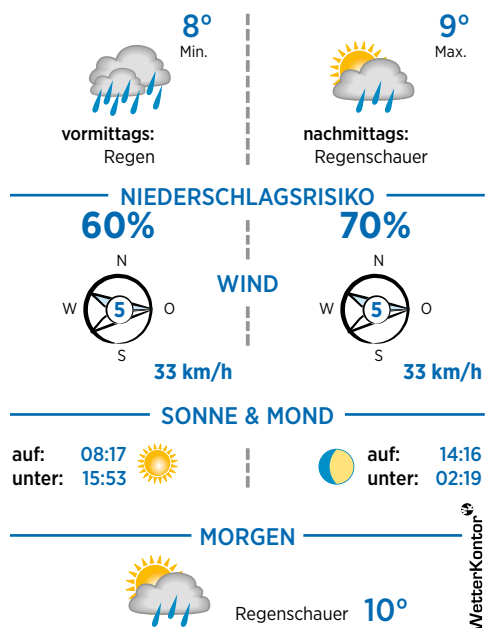
FOTO: K. SCHRÖDER



Anna-Lena Steinhagen hat ein großes Hobby: Reiten. Einmal in der Woche fährt die Schülerin zum Reiterhof nach Benz, um zu trainieren. Das Pferd, mit dem dort auch andere Kinder und Jugendliche üben, heißt „For Grady“. Mit

dem hat Anna-Lena auch schon an mehreren Hof-Turnieren teilgenommen. Das beste Ergebnis ist dabei ein vierter Platz gewesen. Seit sieben Jahren geht die Wismarerin ihrem Hobby nach. Ansonsten verbringt die Elfklässlerin gerne auch viel Zeit mit ihren Freunden. Und noch etwas verrät die Gymnasiastin: Sie ist ein großer Fan der Ehrlich Brothers. Seit 2016 besucht sie die Shows des Zauberkünstler-Duos. Auch 2020 in Hamburg ist sie dabei. „Ich habe sogar schon ein Foto mit Andreas Ehrlich machen können“, freut sich Anna-Lena Steinhagen. Gelungen ist ihr das in Schwerin. Nach ihrem Schulabschluss am Gerhart-Hauptmann-Gymnasium möchte sie ein Studium beginnen, das sich mit der Landwirtschaft beschäftigt. „Da gibt es verschiedene Möglichkeiten“, sagt sie.

LOKALES WETTER



Wismarer Whisky in der New York Times

Hauseigentümer und Braumeister haben vor neun Jahren neues Standbein aufgebaut

Von Heiko Hoffmann

Wismar. Das Brauhaus am Lohberg in Wismar hat es in die New York Times geschafft. In der weltweit bekanntesten Tageszeitung der USA dreht sich eine große Story um den Whisky und seine 250 Hersteller in Deutschland.

Zu den fünf Stopps in der von der New York Times aufgeführten Whisky-Straße zählen neben Wismar auch Brennereien in Schliersee (Bayern), in Thuisbrunn (Fränkische Schweiz), in Schlepzig (Spreewald) und in Kressborn am Bodensee.

Name erinnert an früheren Brauherrn

In der Hansestadt reifen die Spirituosen unter dem Namen „Hinricus Noyte's“ in Eichenfässern. Der Name geht zurück auf den früheren Kaufmann und Brauherrn Hinricus Noyte.

Für Herbert Wenzel, Eigentümer des unter Denkmalschutz stehenden Brauhauses am Lohberg, ist die Veröffentlichung ein Glückstreffer: „Dass wir es mit unserem Whisky, mit unserem Haus und mit der schönen Stadt in diese renommierte Tageszeitung geschafft haben, ist für uns mehr als bekömmlich.“

Der Hamburger hat in der Welt-erbestadt eine Reihe von Häusern vor dem Verfall bewahrt. Mitte der 1990er Jahre verhalf er dem Brauhaus zu neuem Glanz. Mit seinem Geschäftspartner und Braumeister Stefan Beck hat Wenzel die Tradition des Bierbrauens aufleben lassen und vor neun Jahren mit Spirituosen eine neue Facette hinzugefügt.



Der Whisky reift erst in Bourbon- und dann in Sherryfässern aus Eiche.



Brauemeister Stefan Beck mit einem Whisky aus eigenem Haus. Die Spirituosen reifen in Eichenfässern. Dafür wurde ein früherer Bullenstall in Dargetzow zum Produktions- und Lagergebäude umgebaut.

FOTOS: HEIKO HOFFMANN (2), VANESSA KOPP (1)

Zeitung macht Lust auf Wismar

In der New York Times wird Wismar als hanseatische Stadt an der Ostseeküste beschrieben. Der Schmutz aus DDR-Zeiten sei abgeschüttelt, Wismar habe sich inzwischen einen Platz auf der Unesco-Welterbeliste mit vielen fotogenen Ecken verdient. Als Besonderheiten werden die Architektur aus der Zeit der Gotik und Renaissance und das Kopfsteinpflaster erwähnt.

In dem Beitrag wird sogar auf die zum Brauhaus gehörende Destillerie in Dargetzow verwiesen, die donnerstags von 14 bis 18 Uhr zu Führungen einlädt. Der Leser erfährt, wie der Wismarer Whisky schmeckt und dass Deutschland zwar für sein Bier bekannt ist, es aber 250 Whiskyhersteller gibt – fast doppelt so viele wie in Schottland.

„Aber“, so Braumeister Stefan Beck, „unser Whisky hat ein Aroma, den selbst die Schotten nicht haben.“ Daher freue er sich riesig, „dass wir es in die New York Times geschafft haben“.

Der deutsche Whiskypfad führe Besucher zu freundlichen Probier-räumen und zu Touren durch die Destilliererei. Die fünf beschriebenen



Amerikaner sind baff, dass bei uns schon 1452 Bier gebraut wurde.

Herbert Wenzel
 Chef des Brauhauses am Lohberg

liegen laut New York Times in Gegend, die einen Besuch wert sind.

Brauhaus-Chef Herbert Wenzel bestätigt das. „Wir haben im Jahr gut 120 000 Gäste, darunter viele Amerikaner von Kreuzfahrtschiffen. Die sind baff, dass bei uns schon 1452 Bier gebraut wurde, also 40 Jahre bevor Kolumbus Amerika entdeckt hat“, schmunzelt Wenzel. „Die Amerikaner, aber nicht nur die“, fügt Braumeister Beck hinzu, „lassen sich gerne in die Kunst des Bierbrauens einführen. Bei uns erleben die Besucher noch Manufaktur. Das kommt an und das schmeckt man.“ Im 15. Jahrhundert gehörte das

Bierbrauen zum Haupterwerbszweig in Wismar. 183 Braustätten und 150 Hopfengärten soll es 1464/1465 gegeben haben. Exportiert wurde es auf dem Seeweg nach Holland, Flandern, England, Portugal und sogar nach Indien. Von dieser Blütezeit zeugt auch das Brauhaus.

Heute ist das Brauhaus am Lohberg die einzige Gasthausbrennerei in der Hansestadt. Herzstück beim Bierbrauen ist die „Wismarer Mumme“, hergestellt nach historischer Rezeptur aus der Hansezeit. Das Starkbier hat einen Alkoholgehalt von stattlichen 9,2 Prozent.

Auf dem Weg zum Whisky

Whisky wird mit Wasser, Gerstenmalz und Whiskyhefe gebraut. Daraus entsteht Whiskymaische. „Whiskymaische ist Bier ohne Hopfen“, sagt Braumeister Stefan Beck. Diese wird in der kupfernen Brennblase im Brauhaus destilliert, um dann im Produktions- und Lagerge-

bäude in Dargetzow mindestens drei Jahre in Bourbon-Eichenfässern und ein weiteres halbes Jahr in einem Sherryfass zu lagern. **Das Holz der Fässer** ist stark mit dem Alkohol und so auch mit dem Geschmack von Bourbon und Sherry durchtränkt. Der Whisky

nimmt diese Aromen aus den Fässern auf und bekommt so seine Farbe. Der Bourbon verleiht ihm einen Vanille- und Karamellcharakter, durch den Sherry riecht er nach dunklen Früchten. **Die beiden Sorten** Whisky made in Wismar haben 43 und 46 Prozent.

Wismarer Schüler sammeln Geld für Weihnachtsaktion

Wismar. „Warum hast du denn einen Schnurrbart?“, fragt Rotkäppchen erschrocken ihre vermeintliche Großmutter. „Das ist Trend“, antwortet diese – und sorgt für Gelächter im Gerhart-Hauptmann-Gymnasium. Mit ihrer Neuinterpretation des Märchenklassikers Rotkäppchen sammeln die Schüler der Klasse 8a1 derzeit Spenden für die OZ-Weihnachtsaktion „Helfen bringt Freude“ der Wismarer Lokalredaktion. Bei ihrer ersten Einführung vor Eltern und Lehrern am Mittwoch kamen bereits 115 Euro zusammen. Es ist das erste Mal, dass die Klasse mit einem Theaterstück Spenden vor Weihnachten einammelt. „Dieses Jahr wollten wir gern etwas Gutes tun“, begründet

Klassenlehrerin Ulrike Scholze. Entstanden sei das Stück bereits im vergangenen Jahr. Intensiv geprobt wurde seit knapp drei Monaten. Weil die Aufführung in zwei Grundschulen zu sehen ist, wurde es vorrangig für Kinder inszeniert. Aber auch die Erwachsenen hatten bei der Premiere ihren Spaß. Sie verfolgten Rotkäppchen auf dem Weg zu ihrer kranken Großmutter. Diesen aber nahm das Mädchen nicht direkt: Mit Kopfhörern auf den Ohren holte sie sich erst eine Pizza, quatschte mit ihren Freundinnen vor einem Modeladen und spielte mit dem Hund einer älteren Dame. Was sich währenddessen bei ihrer Großmutter abspielte, ahnte sie nicht. Dort angekommen, wunderte Rotkäppchen sich bloß,

warum ihre Oma plötzlich so anders aussieht.

Insgesamt drei Mal wird das Stück aufgeführt. Unterstützt werden sollen mit den Spenden beide Vereine, für die die Wismarer Lokalredaktion in diesem Jahr sammelt: die Wismarer Tafel und das Tierheim in Dorf Mecklenburg. Seit Start der Aktion ist die Hilfsbereitschaft der OZ-Leser ungebrochen groß. Mittlerweile sind mehr als 4760 Euro zusammengekommen.

Die bisher größte Spende kommt von der Firma Treppenhau Plath, die seit 2015 regelmäßig die Weihnachtsaktion unterstützt. 1500 Euro wurden von den Kritikern gespendet. Herzlichen Dank dafür! Wir bedanken uns auch bei der Ortsgruppe 36 von der Volkssolidarität Wismar, die auf ihrer Weihnachtsfeier Geld für beide Vereine gesammelt haben. 160,40 Euro brachte die Vorsitzende Ursula Burmeister am Freitag in einem roten Säckchen vorbei.

Ein herzlicher Dank geht auch an: Dr. Ute Mildner (30 Euro), Tanja Freiny und Torsten Lange (30), Eleonora und Horst Muhl (25), Helga Steingardt (10), Angelika und Heinz Schlechtriem (20), Margitta Höpper (25), Christa Schroeder (20), Manfred Lamprecht (20), Gerd Reinhardt (20), Bernd Quitschau (30), Marie-Luise und Heinz Winkelmann (25), Anke Moltmann (50), Roswitha Dürkopp und Klaus Seifert (50). Pauline Rabe



Rotkäppchen unterwegs in der modernen Welt: Die Schüler der Klasse 8a1 des Gerhart-Hauptmann-Gymnasiums in Wismar haben ihre eigene Version des Märchenklassikers aufgeführt.

FOTO: PAULINE RABE

Hier können Sie spenden

Empfänger: Verein Wismarer Tafel



Sparkasse Mecklenburg-Nordwest

IBAN: DE73 1405 1000 1006 0280 60
 BIC: NOLADE21WIS

Verwendung: „Helfen bringt Freude“

Empfänger: Tierschutzverein Wismar und Umgebung



Volks- und Raiffeisen-Bank Wismar

IBAN: DE81 1406 1308 0004 1349 82
 BIC: GENODEFIGUE

Verwendung: „Helfen bringt Freude“

ANZEIGE

ÜBER 10.000 GESCHENK-IDEEN
KOSTENLOSE LIEFERUNG BIS 23.12.*
 *Gilt für Lieferungen innerhalb von MV
BM BIKE MARKET Alles. Rund ums Rad.
 Rostock-Schutow (neben IKEA) Hornissenweg 7 | 18069 Rostock www.bikemarket24.de
CUBE STORE
 ROSTOCK: Köppliner Straße 57 | 18055 Rostock
 SCHWERIN: Marienplatz 11 | 19053 Schwerin
 www.cube-store-rostock.de
 www.cube-store-schwerin.de

2758901_001019