

Brauhaus am Lohberg zu Wismar

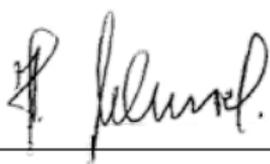


Historisches Gasthaus, Brauerei und Brennerei



Herzlich willkommen im „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ anno 1452 vis-a-vis dem Alten Hafen der Hansestadt! Bierbrauen hat eine lange Tradition in Wismar und gehörte einst zum Haupterwerbszweig der Stadt. Noch heute werden im Brauhaus Biere gebraut sowie Speisen aus der vorwiegend regionalen Küche angeboten und Gebranntes ausgeschenkt.

Welcome to the "Brauhaus am Lohberg zu Wismar" established in 1452 and located just opposite the old port of the Hanseatic City! Brewing beer has a long tradition in Wismar, and used to be one of the town's principal activities. Beer is still produced in the brewery today and served with dishes from across the region, accompanied by our very own schnapps.



Herbert Wenzel, Brauherr/Brewery owner



Stefan Beck, Braumeister/Master Brewer



Gasthausbrauerei in Wismar

Das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ ist die einzige Gasthausbrauerei in Wismar – eine Attraktion für Einheimische und Touristen. Das Brauhaus bietet 370 Plätze im historischen Ambiente der Hansezeit. Neben den Gasträumen im dreigeschossigen Fachwerkbau bietet die Außenterasse in den Sommermonaten Platz für 80 Gäste. Das Erdgeschoss beherbergt mit dem Sudwerk das Herzstück des Brauhauses. Neben dem selbst gebrauten Bier gibt es ein umfangreiches Speisenangebot, vom kleinen Imbiss, Gerichten aus der Mecklenburger Küche bis hin zu frischen Fischspezialitäten. Gerne richten wir in unseren Räumen Ihre Feierlichkeiten aller Art mit abgestimmtem Büffet oder unserer rustikalen Brauhaustafel mit Spezialitäten aus der Region aus. Auf Anfrage liefern wir gerne auch außer Haus.



Inn and Brewery in Wismar

The “Brauhaus am Lohberg zu Wismar” is the only inn-cum-brewery in Wismar – a magnet for locals and tourists alike. A total of 370 guests can be accommodated in the brewery with its historical atmosphere which reflects Hanseatic times. Alongside the various barrooms in the three-storey half-timbered building, the inn offers space for 80 guests on the patio during the summer months. The brewhouse, located on the ground floor, is the heart of our brewery.

As well as our own beer, we offer a wide range of dishes from snacks to typical cuisine from Mecklenburg and fresh fish specialities. We look forward to hosting your special occasions with a buffet of your choice, or our rustic brewery menu with specialities from the region. On request we also offer a delivery service.



Gastlichkeit und Genuss

Feiern im Brauhaus: Firmenevents, Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten. Das Brauhaus bietet den festlichen Rahmen, Gemütlichkeit und erlesene Speisen und Getränke für Ihre Feierlichkeit. Für 20 bis zu 250 Gäste – dazu die richtige Musik. Wir beraten Sie gerne – damit Sie und Ihre Gäste sich wohlfühlen. Rufen Sie einfach an: 03841 20 20 08

Enjoyment and Hospitality

Celebrate at the Brauhaus: Corporate Events, Family Celebrations, Birthdays and Weddings. The Brauhaus offers the best atmosphere, comfort and catering, tailored perfectly for your event. From 20 to 250 guests with music to suit the occasion. We're happy to advise you so that you and your guests feel comfortable and welcome. Contact us on 03841 20 20 08



BALTACH LOUNGE

Davidoff

**TÄGLICH GEÖFFNET
FEINE SPIRITUOSEN
ERLESENE WEINE
UND ZIGARREN**

CIGARS

Geschichte des Bieres und des Brauhauses

Im 15. Jahrhundert der 1229 gegründeten Stadt Wismar gehörte zum Haupterwerbszweig das Bierbrauen. Im Stadtarchiv nachgestöbert, zählt man 1464/65 183 Braustätten und 150 Hopfengärten. Das Wismarer Bier war weltweit bekannt und begehrt und wurde auf dem Seeweg nach Holland, Flandern, England, Portugal, Spanien, Skandinavien und bis Hinterindien exportiert und brachte der Stadt Wismar Wohlstand und Reichtum. Davon zeugen die großen Backsteinkirchen und die unzähligen Bürgerhäuser, die in dieser Zeit erbaut wurden. So entstand auch Anfang des 15. Jahrhunderts der lang gestreckte dreigeschossige Fachwerkbau mit Backsteinfüllung in der Kleinen Hohe Straße 15 mit Giebelseite zum Lohberg, der um 1452 vom Kaufmann und Brauherrn Hinricus Noyte zu Brauzwecken genutzt wurde und in alten Stadtbüchern als „Hinricus Noytes Brauhaus No. 1“ deklariert ist.

The History of our Beer and the Brewery

In the 15th century, brewing beer was the principal activity of the town of Wismar, founded in 1229. Records in the town's archives dated 1464/1465 attest to 183 breweries and 150 hops' gardens. Beer from Wismar was well known and in demand all over the world. Ships transported the beer to Holland, Flanders, England, Portugal, Spain, Scandinavia and as far as lower India, creating wealth and prosperity for the city of Wismar. The large brick churches and numerous civic halls built at the time, testify to this fact. The long, three-storey, half-timbered brick building was also constructed at the turn of the 15th century in the Kleine Hohe Strasse 15, with the gable end facing the Lohberg street. The merchant and brewery owner Hinricus Noyte used this location for his brewing activities and the address is documented in the town's archives as "Hinricus Noyte's Brewery No. 1".



Das Brauhaus ca. 1915

Nach über 500-jähriger wechselvoller Geschichte (im 17. Jahrhundert diente es den Schweden bis 1690 einige Jahre als Provianthaus, war dann bis ins frühe 20. Jahrhundert als Speicher in Benutzung und im Jahre 1979/80 nach umfassender Sanierung Produktionsstätte eines Kleinbetriebes) wurde das Gebäude 1995 als Brauhaus und Gaststätte saniert und umgebaut. Seitdem wird wieder gutes traditionelles Wismarer Bier im „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ gebraut. Von den einst 183 Brauhäusern in Wismar gibt es heute nur noch eines: das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“.



Following a colourful history stretching over 500 years (in the 17th century until 1690 the brewery served as a supply store for Sweden for a few years. It was then a warehouse until the early 20th century and in 1979/1980, after extensive renovations, it served as manufacturing premises for a small business), the building was renovated and converted into a brewery-cum-inn in 1995. Fine, traditional Wismar beer has been brewed ever since in the "Brauhaus am Lohberg zu Wismar". Out of 183 breweries in 15th century Wismar, only one remains today: the "Brauhaus am Lohberg zu Wismar".



Bierherstellung im Brauhaus

Getreu nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 werden die Biere im „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ nur aus Wasser, Malz und Hopfen gebraut. Das Wasser muss der Trinkwasserverordnung entsprechen, frei von Krankheitserregern und chemischen Zusatzstoffen sowie geruchs- und geschmacksneutral sein. Malz ist in Mälzereien zum Keimen gebrachtes Getreide, das sich durch verschiedene Temperaturen beim Trocknungsprozess farblich unterscheidet. Durch die Komposition verschiedener Malze entstehen dann unterschiedliche Farben und Geschmacksrichtungen des Bieres. Der Hopfen verleiht dem Bier sein unverwechselbares Aroma. Seine Inhaltsstoffe wirken keimhemmend und tragen zur Haltbarkeit des Bieres bei. Die Hefe wandelt durch alkoholische Gärung den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.

Brewery Beer Production

In accordance with the German Purity Law of 1516, the beer brewed at the “Brauhaus am Lohberg zu Wismar” only contains water, malt and hops. The water must conform to the drinking water ordinance, as well as being odourless, neutral in taste and free of germs and additives. Malt is grain that has been germinated in malthouses. Varying temperatures during the drying process produce malts of different colours and the composition of the various malts gives rise to differing colours and flavours in the resulting beer. The hops give the beer its unmistakable flavour. They contain substances that inhibit germination and enhance the shelf-life of the beer. Yeast converts the malt sugar into alcohol and carbon dioxide, a process known as fermentation.





Lagertanks im Keller des Brauhauses

In den für die traditionelle Braukunst typischen Kupferpfannen und Bottichen wird aus Wasser und gemahlenem Malz die Maische hergestellt, die Stärke des Kornes freigesetzt und in vergärbaren Malzzucker umgewandelt. Im Läuterbottich setzen sich die nicht löslichen Bestandteile, der so genannte Treber, am Boden ab und bilden eine natürliche Filterschicht, durch die die Würze abläuft. In der Sudpfanne wird dann die Bierwürze unter Zugabe feinsten Hopfens etwa 90 Minuten gekocht, bis der Hopfen seine Inhalts- und Aromastoffe abgegeben hat. Die Würze fließt anschließend bei 6°C in Gärgefäße. Dort wird während des Gärens bei 10°C unter Zugabe von Hefe der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Durch die Umwandlung in Alkohol wird der Stammwürzegehalt, der drei- bis viermal höher ist als der Alkoholgehalt, langsam abgebaut. Das Jungbier entfaltet dann mindestens vier Wochen lang in Lagertanks im Keller des Hauses bei 0°C bis 2°C seine volle Reife, reichert sich bei der Nachgärung auf natürliche Weise mit Kohlensäure an und erreicht die geschmackliche Vollendung des typischen Bieres vom „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“. Zum Ausschank wird das ausgereifte Bier durch einen Schichtenfilter filtriert und in die Ausschanktanks der Gasträume gepumpt. Von den Ausschanktanks gelangt das Bier durch gekühlte Leitungen zu den Zapfhähnen. Hier wird das Bier auch in die 1-Liter-Bügelverschlussflaschen und in die Fässer abgefüllt.



Water and crushed malt are fed into the traditional tuns, where they mix to form the mash. Here the starch is released from the grain and converted into fermentable malt sugar. In the lauter tun the insoluble components, i.e. the spent hops, precipitate and form a natural filtering layer called the grain bed, through which the wort drains. Then in the copper (or "brewing kettle") the finest hops are added to the wort and the mixture is boiled for around 90 minutes, until the hops have released their flavour and aroma. The wort then flows into fermentation tanks at 6°C. During fermentation at 10°C yeast is added and the malt sugar is converted to alcohol and carbon dioxide. The conversion to alcohol slowly reduces the original gravity of the liquid, which is three to four times higher than the alcohol content. After this it takes at least four weeks for the green beer to finish maturing at 0°C to 2°C in storage tanks in the cellar. During this secondary fermentation it becomes naturally richer in carbon dioxide and develops the final flavour typical of beer from the "Brauhaus am Lohberg zu Wismar".

Before serving, the matured beer is passed through a sheet filter and pumped into the serving tanks in the barrooms. Cooled pipes take the beer from the serving tanks to the taps. This is also where one-litre clip-closure bottles and barrels are filled with beer.





Braumeister Stefan Beck stellt die Biere nach altem Vorbild her

Biere des Brauhauses

Heute wird sie wieder gebraut: die Wismarer Mumme nach dem Rezept aus der Hansezeit. Weiterhin gibt es wechselnde Saisonbiere. Nur diese im Hause gebrauten Biere werden im Brauhaus ausgeschenkt:

Wismarer Pilsner, 4,8 % vol., ganzjährig

Wismarer Mumme, 4,8 % vol., ganzjährig

Roter Erik, 4,8 % vol., saisonal

Wismarer Weißbier, 5,3 % vol., im Sommer

Wismarer Maibock, 6,9 % vol., ab dem 23. April

Herbstbier, 5,8 % vol., im Herbst

Weihnachtsbier, 5,8 % vol., zur Weihnachtszeit

Jubiläumsmumme, 10 % vol., zu besonderen Anlässen

Brewery Beers

The "Wismarer Mumme" beer is being brewed again today, using a recipe from the Hanseatic times. We also offer a variety of seasonal beers. We only serve beer brewed on our premises:

Wismarer Pilsner, 4.8% vol., all year round

Wismarer Mumme, 4.8% vol., all year round

Roter Erik, 4.8% vol., seasonal

Wismarer Weißbier, 5.3% vol., summertime

Wismarer Maibock, 6.9% vol., from 23 April

Herbstbier, 5.8% vol., during autumn

Weihnachtsbier, 5.8% vol., at Christmas

Jubiläumsmumme, 10% vol., on special occasions



Auch online im 5-Liter-Fass erhältlich: www.brauhaus-wismar.de

HINRICUS NOYTE'S

Im Angedenken an den ersten Brauherrn stellen wir seit 2010 Spirituosen unter dem Namen „Hinricus Noyte“ her. Im Juli 2012 wurde die Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH Wismar gegründet, unter deren Namen Spirituosen nach alten Rezepturen hergestellt und vertrieben werden. Zu unseren ausgewählten Spirituosen gehören u.a. der Feine Brand von der Wismarer Mumme, verschiedene Obstgeiste, ein exklusiver Gin, edler Rum und weitere besondere Sorten.

Hinricus Noyte's No. 1 wurden 2015 erneut mit dem Bundesehrenpreis des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.



In memory of the first brewery owner we have been producing spirits called "Hinricus Noyte" since 2010. In July 2012 the "Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH Wismar" was established. Spirits are produced using old recipes and sold under this name.

Hinricus Noyte's No. 1 is award winner of the German award of the federal ministry of food and agriculture.





Brennerei: Vollkuperanlage im Erdgeschoss

Von der Jubiläumsmumme zum Baltach Wismarian Single Malt Whisky



Die Jubiläumsmumme bildet die Grundlage für die Brände „Baltach Wismarian Single Malt Whisky“ und „Feiner Brand von der Wismarer Mumme“. Muir Baltach – der gälische Name für Ostsee. Direkt am Hafen gebraut, gebrannt und gereift – das ist der erste Wismarer Single Malt Whisky. Destilliert in einer vollkupfernen Anlage, in der die besonderen Aromen sorgfältig stufenweise aus dem Starkbier herausdestilliert werden.



Drei Jahre lang lagert das kostbare Destillat in Eichenfässern, um zum Whisky zu reifen. In dieser stillen Zeit entwickeln sich in der Obhut des Holzes die kostbaren Aromen des Whiskys. Sie machen seinen Geschmack weich und rund und geben ihm seine typische goldgelbe Farbe. Sein besonderes Finishing erhält der Whisky schließlich in einem Sherry Fino Fass. Hier ruht er weitere Monate, entfaltet seine ganze Seele, was ihm zu guter letzt feine Noten von Vanille und dunklen Trauben verleiht.

Das „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ hat eine lange Tradition. Schon im Jahr 1452 braute der Brauherr Hinricus Noyte dort ein ganz besonderes Bier. Heute wird sie wieder gebraut: Die Wismarer Jubiläumsmumme nach uraltem Rezept aus der Hansezeit, in den traditionellen Braukesseln. Ein dunkles kräftiges Starkbier, das nicht nur Hanseaten lieben. Sein Geschmack ist unverwechselbar.



Erhältlich ist der erste Jahrgang des „Baltach Wismarian Single Malt Whisky“ (43 %vol.) ab Dezember 2013. Die Flaschenabfüllung von je 0,7 Liter ist limitiert. Für Liebhaber ist zudem ein 30-Liter-Whiskyfass mit persönlicher Inschrift und den Logo „Brauhaus am Lohberg zu Wismar“ und „Hinricus Noyte's No. 1“ zur individuellen Reifung auf Anfrage erhältlich.

Ihr persönlicher Whisky

Das frisch gebrannte Destillat mit ca. 63% vol. wird für Sie in einem 30 l-Eichenfass abgefüllt. Dieses wurde aus Fässern mit Sherry-Olorosso-Belegung umgebaut und erhält das Logo des Brauhauses am Lohberg zu Wismar, Hinricus Noyte's No.1 sowie Ihre persönliche Inschrift. Das Fass wird auf einem Fassbock gelagert. Sie erhalten für die professionelle Whiskyherstellung eine Anleitung zur Whiskyreifung. Nach drei Jahren Reifung können Sie Ihren Whisky genießen. Der Whisky im Eichenfass auf Fassbock wird geliefert mit zwei original Hinricus-Noyte's-Nosing-Gläsern und einem Echtheitszertifikat. Erhältlich auf Anfrage.

Your Personal Whisky

The freshly distilled liquid, which is approx. 63% in vol., is poured into a 30 litre oak barrel for you. This is decanted from Oloroso sherry casks and marked with the Brauhaus am Lohberg zu Wismar, Hinricus Noyte's No.1 logo, as well as your personal inscription. The barrel is stored on a barrel stand. Guidelines on whisky ageing are included, providing you with tips for producing your whisky like a pro. After three years of maturing, the whisky is yours to be enjoyed. The whisky, in an oak barrel resting on a barrel stand, comes with two original Hinricus Noyte's nosing glasses and an authenticity certificate. Available on request.

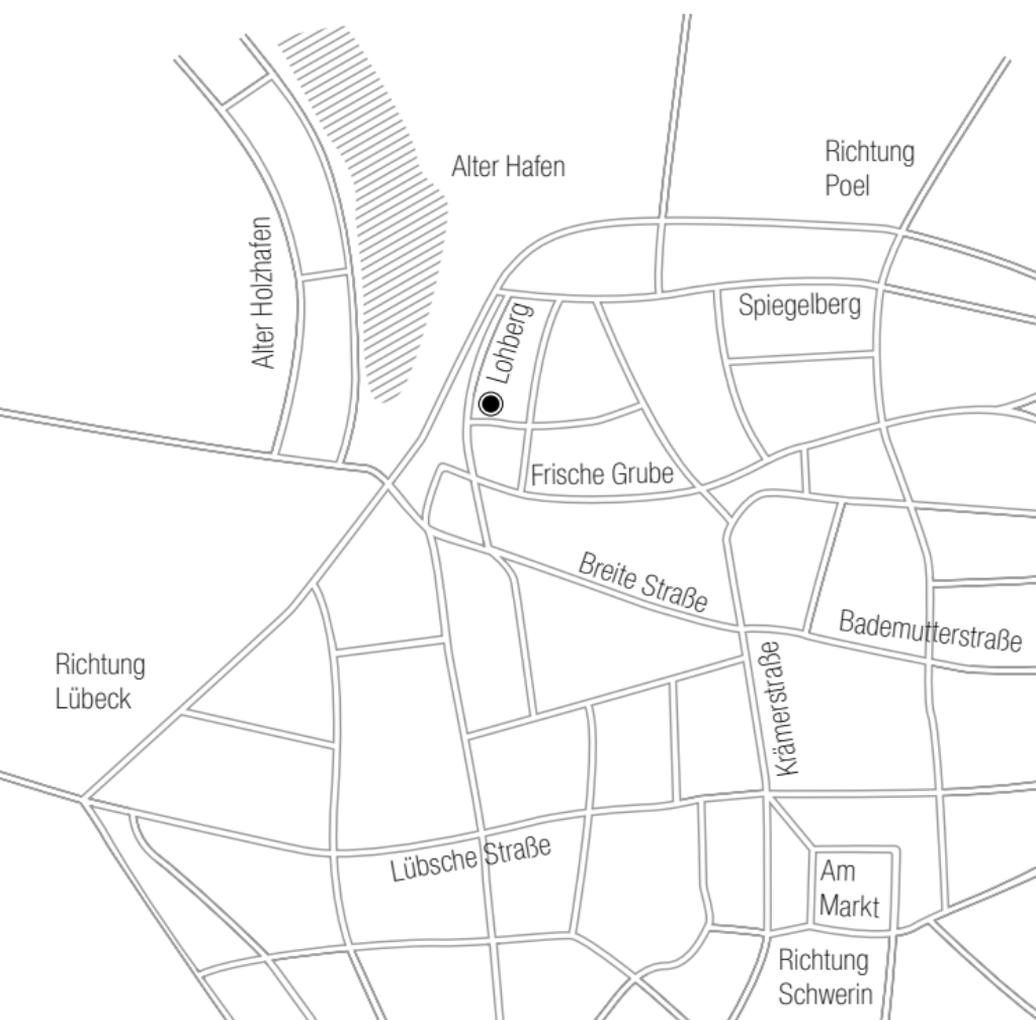


Hansestadt Wismar

Die Hansestadt Wismar mit ihren rund 45.000 Einwohnern liegt an der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns. Die Anfänge der Stadt reichen bis ins 11. Jahrhundert zurück. Seit 2002 gehört ihre Altstadt zusammen mit der von Stralsund unter der Bezeichnung „Historische Altstädte Stralsund und Wismar“ in die Welterbeliste der UNESCO.

Hanseatic City of Wismar

The Hanseatic City of Wismar with its 45,000 inhabitants is situated on the Baltic Sea coast of Mecklenburg-West Pomerania. The town dates back to the 11th century. The old town, along with Stralsund has figured on the UNESCO World Heritage List as "Historic Centres of Stralsund and Wismar" since 2002.



Gasthaus Brauerei Wismar GmbH
Kleine Hohe Str. 15, D-23966 Wismar
Tel.: +49 (03841) 25 02 38
Fax: +49 (03841) 28 28 88
E-Mail: info@brauhaus-wismar.de
www.brauhaus-wismar.de
Geschäftsführer: Herbert Wenzel
Handelsregister Schwerin HRB 5458

Täglich geöffnet ab 11.00 Uhr/*Open daily from 11 a.m.*

Jeden Samstag Live-Musik/*Live music every Saturday*
Führungen durch die Brauerei nach Absprache möglich/
Guided tours of the brewery by prior arrangement

Biere, Spirituosen und Geschenksets erhältlich im Brauhaus
oder unter www.brauhaus-wismar.de
Beer, spirits and gift sets available in the brewery or on
www.brauhaus-wismar.de

 Like us on Facebook: Wismarer Bier
Brauhaus am Lohberg

Brauerei & Brennerei

am Lohberg

