



Backsteingotik in Reinform: die Kirche St. Nikolai in der Nähe des Brauhauses.

HINRICUS NOYTE'S NO. 1 Vom Brauer zum Brenner

Als Marke jung, als Name alt. Das ist Hinricus Noyte's No. 1. Im Jahr 1452 ist ein Hinricus Noyte als Brauherr in Wismar verbürgt. 2010 wurde die Brennerei gleichen Namens gegründet – beheimatet in Noyte's Speicher- und Brauhaus am Alten Hafen. Die Brennerei fußt also auf einer jahrhundertealten Tradition der Kornverarbeitung. Hier kann man erleben, wie Geschichte und Tradition fortgeführt und für die Markenbildung erfolgreich eingesetzt werden. In Wismar liegt dieser Rückgriff nahe, kann aber auch woanders funktionieren...



Stefan Beck ist zufrieden mit der Qualität seines ersten Whiskys.



Die Gestaltung des Etiketts ist modern und traditionell zugleich.

Fotos: Springob

Die Geschichte im Schnelldurchlauf: 183 Brauereien zählte im 15. Jahrhundert die Hansestadt und das exportierte Bier war mitverantwortlich für ihren Reichtum. Heute gibt es in Wismar nur noch eine Brauerei, das Brauhaus am Lohberg. Seit 1995 existiert sie als Gasthausbrauerei. Besitzer und Brauherr ist Herbert Wenzel, ein Immobilienmakler, der das denkmalgeschützte Haus sanieren und umbauen liess. Damit es als Gasthausbrauerei genutzt werden kann. Erst verpachtet und seit dem Jahr 1998 in eigener Regie, mit einem „Statthalter“.

GELEBTE BRAUTRADITION...

Stefan Beck ist hier der Brau- und Brennmeister. Allein schon das altherwürdige Haus legt nahe, an die Tradition von Wismar als Braustadt anzuknüpfen. In ihm ist die Geschichte förmlich mit Händen zu greifen – und dann auch auf der Zunge zu schmecken. Stefan Beck und Herbert Wen-

zel belassen es nicht beim historischen Ambiente als bloßer Hülle. Sie füllen sie mit Inhalt. Dafür steht ihr Bier. Sie produzieren einige Sorten, unter anderem die „Wismarer Mumme“, gebraut nach einem Rezept aus der Hansezeit. Herbert Wenzel und Stefan Beck haben es selbst aus Urkunden und Akten „extrahiert“. Eine Starkbierversion dieser „Mumme“ wird nur zu Jubiläen gebraut. Zuerst 2002 zum 550jährigen „Geburtstag“. Die Jubiläums-Mumme fünf Jahre später war dann Ausgangspunkt für die Brennerei.

...IN DER BRENNEREI FORTGEFÜHRT

Von ihr waren noch Fässer übriggeblieben. Was mit dem Inhalt machen? Ihn zu brennen lag nahe. Zuerst nur experimentell, aber von vorn herein nicht als bloße Spielerei. Dazu ist Stefan Beck zu sehr Profi. Als Diplom-Braumeister bringt er viel theoretisches und praktisches Vorwissen mit. Die Maischebereitung ist hier wie da prak-

tisch die selbe. Und als Profi reizt ihn die Brennerei als Fortsetzung seines gelernten Metiers. Das Bier sollte also destilliert werden. Doch es stellte sich die simple, aber grundlegende Frage nach dem Wo. Ohne eigene Brennerei.

Zum Glück ist Stefan Beck ein erfolgreicher „Netzwerker“. Er knüpft und pflegt Kontakte. Zunächst einmal sprang die Brennerei Augustus Rex in Dresden ein. Ein logistischer Kraftakt, die weite Fahrt nach Sachsen und zurück. Bald half daher ein Brenner aus Schleswig-Holstein. Die Strecke ist schon einfacher zu bewältigen. Und vor allem der Kontakt auch so gut,

KONTAKT

Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH
Kleine Hohe Straße 15
23966 Wismar
Tel.: 03841/282889
www.hinricusnoyte.de

dass Stefan Beck hier selbst erste praktische Erfahrung im Destillieren sammeln konnte. Hilfreich, lehrreich. Doch das war immer noch keine eigene Brennerei.

EINE ERFOLGSGESCHICHTE

„Die bekommst Du, wenn die ersten tausend Flaschen verkauft sind“, meinte Herbert Wenzel. Das ging schneller als erwartet. Und so wurde die Holstein-Anlage, eine Verschlussbrennerei, erworben und 2010 die Marke Hinricus Noyte's No 1 geschaffen. Zwei Jahre später die GmbH gleichen Namens, von Beginn an mit Stefan Beck als Mitgesellschafter. Das allein ist schon Ansporn, diesen Betriebszweig weiter auszubauen. Natürlich darf darüber die Gastronomie und die Brauerei nicht vernachlässigt werden. Denn sie ist selbstverständlich nach wie vor der größere Betriebsteil.

Ab 2010 wurde gleichzeitig in die Technik, die Ausbildung und in die Erweiterung des Sortiments investiert. Der Brennerkurs in Hohenheim war ein Einstieg, der Destillateurkurs am IfGB in Berlin die Fortsetzung. So wie der Brand von der Wismarer Mumme auch nur der Einstieg war (übrigens auch in die Holzfasslagerung).

Hinzu kamen bald ein Aquavit, ein Kräuter- und ein Orangenlikör. In 2013 wurde das Sortiment durch drei weitere hochpreisige Spirituosen ergänzt: einen Wodka, ein Aqua Vitae nach einem Rezept Kaiser

„ ——— “
Wir knüpfen als Brenner
erfolgreich an
die Tradition an.

Stefan Beck, Brau- und Brennmeister

Friedrichs III. und zuletzt, fast schon zum Jahresende, der Baltach, ein Whisky.

2000 Liter reiner Alkohol werden mittlerweile pro Jahr produziert. Eine rasche Expansion, aber eine mit Sinn und Verstand. Zunächst einmal, was die Produkte betrifft. Bewusst keine Obstdestillate. „Die haben hier in der Region von Wismar keine Tradition“, bringt es Stefan Beck auf den Punkt. „Ganz anders eben als ein Bierbrand oder ein Aquavit oder Kümmel.“ Tradition ist wichtig als Verkaufsargument. Aber genauso Innovation. Die Flaschengestaltung von Hinricus Noyte's bringt die gelungene Verbindung beider Elemente gut zum Ausdruck: sehr klar, sehr modern, aber unter Rückgriff auf alte Schrifttypen. Gut sichtbar beim Whisky. Beim „Baltach“,



Links oben: Das Brauhaus beherbergt auch die Brennerei. Links unten: Die Etiketten des Whiskys „Baltach“ werden einzeln nummeriert und vom Destillateur signiert. Großes Bild: In einem der Gasträume befindet sich die Verschlussbrennerei.

übrigens der gälische Name für die Ostsee. Hier sind große Teile der Typographie aus den Etiketten ausgestanzt. Der Whisky, seine Bernsteinfarbe, bleiben so gut sichtbar. Die Gestaltung drückt so dem Produkt seinen Stempel auf und tritt doch hinter ihm zurück.

PRÄMIERTE QUALITÄT

Das Design stimmt und hat Niveau. Und spiegelt so die Qualität der Produkte wider. Dafür sprechen vier Silbermedaillen auf der Destillata und dreimal Gold und einmal Silber bei der DLG, auch schon ein Bundesehrenpreis. Das alles bei einer Brennerei, die erst knapp vier Jahre alt ist! Stefan Beck hat sich anscheinend schnell in die Brennerei und auch die Sensorik „hineingefuchst“. So schnell, aber auch so gründlich, dass er vielleicht bald selber zertifizierter Prüfer bei der DLG sein wird. Sensorisches Gespür beweist er auch beim noch nicht prämierten Whisky „Baltach“. Wie viele mitteleuropäische Whiskys lag er nur drei Jahre im Holz, allerdings in ganz verschiedenen Fässern. In neuen Barriques, in Bourbonfässern und in Sherry-Fässern. Komplexe Aromen und eine für das Alter erstaunlich dunkle Farbe sind die Folge.

Die 400 ersten Flaschen des „Baltachs“ waren fast schon ausverkauft, bevor er auf den Markt kam. Ein Zeichen für das Vertrauen der Kunden in den Brenner, aber auch für das gelungene Marketing. Die Inhaber verstehen etwas davon. Das beginnt schon bei der Lage des Brauhauses. Bekanntlich bestimmen drei Faktoren maßgeblich den Wert einer Immobilie: die Lage, die Lage und die Lage. Wer wüsste

das besser als ein gelernter Immobilienmakler wie Herbert Wenzel? Er konnte sich ausrechnen, dass sich die Investition in das Brauhaus eines Tages auszahlen würde.

STANDORTVORTEIL WISMAR

Es liegt einfach ideal. Am Rande der von der Unesco als Weltkulturerbe anerkannten Altstadt. Sie bietet das geschlossene Bild einer Hansestadt mit drei Kirchen als – im Wortsinn – herausragenden Höhepunkten der Backsteingotik. Wismar ist ein Touristenmagnet und das Brauhaus liegt an einem seiner Pole. Direkt am Alten Hafen, wo die Ausflugschiffe anlegen. Kein Wunder, die 370 Plätze im Gasthaus sind im Sommer häufig voll besetzt. Von Gästen aus Nah und Fern. Denn Wismar ist nicht nur von Schleswig-Holstein gut zu erreichen. Auch von östlich gelegenen Warnemünde. Von dort kommen nicht zuletzt Amerikaner. Stefan Beck bietet ihnen englischsprachige Führungen durchs Brauhaus an – und gerne auch seine Produkte. Den Gästen aus Übersee ist auch die Schreibweise „Hinricus Noyte's“ zu verdanken. Das Apostroph (') im Namen ist im Deutschen nicht korrekt – aber dafür Amerikanern vertraut.

Das ist erfolgreiches Marketing bis ins Detail. Der Erfolg von Hinricus Noyte's hat demnach einige Gründe: Die Qualität der Produkte, das gute Marketing und den „Standortvorteil Wismar“. Schön, dass es einen solchen Leuchtturm(betrieb) an der mecklenburgischen Ostseeküste gibt...

Friedrich Springob, Stuttgart