



Mölsch

Mölsch 2.0

WAZ; 23. April 2010

Was das Wetter nicht alles beeinflusst. Sogar Biertrinker sind wetterfühliger, mussten Jonas Wanke und Alexander Lange im vergangenen „harten Winter“ feststellen: „Wenn es kalt ist, trinken nicht so viele Bier.“ Aber nun steht die Biergartensaison bevor – und das Mölsch ist gebraut.

Biergartensaison - dieser Name kommt ja nicht von ungefähr. Für die beiden Geschäftsführer des Unternehmens „Mölsch“ ist dies der richtige Zeitpunkt, das zweite Geschäftsjahr mit einer Party bei Getränke Quattelbaum einzuläuten: Von 11 bis 20 Uhr wird am heutigen Samstag auf dem Hof an der Düsseldorfer Straße 9 gefeiert.

Die erste Jahresbilanz könnte kaum besser ausfallen: Es war, als hätten alle nur darauf gewartet, dass das Mülheimer Bier zu haben ist. Am 21. März 2009 war „Erstausschank“ – und danach stürmten alle den Saarer Getränkemarkt. „Zwölf bis 16 Platten kamen pro Woche“, erinnert sich Jonas Wanke (27). Kaum waren die da, waren sie wieder weg. Zu Lieferengpässen kam es so zuerst: Echt Mölsch braucht sechs Wochen, bis es reif für den Ausschank ist. Gebraut wird es übrigens in der Hagener Brauerei Fohrmann.

Die Neuauflage des Mülheimer Bieres, Mölsch 2.0 sozusagen, ist wie das Original ein „helles obergäriges Vollbier“ – für die fünf Freunde, die das Unternehmen gründeten, ein Glücksgriff. Denn das Bier ist inzwischen nicht nur bei 35 Getränkehändlern erhältlich, es wird zudem in 48 Gaststätten frisch gezapft. Und da schließt das helle Obergärige eine Lücke zwischen Pils, Alt und Weizen, für die viele Wirte feste Verträge mit Brauereien abgeschlossen haben.

Diese Marktlücke wollen die Geschäftsführer nun stärker nutzen. „Im letzten Jahr haben wir uns auf Getränkehändler und Privatleute konzentriert“, sagt Alexander Lange (28). Schwerpunkt 2010 sollen die Gaststätten sein, verdoppeln will man die Anbieterzahl bis Jahresende. Denn die 1500 Hektoliter, die 2009 getrunken wurden, reichen den Mölschen nicht. „Mittelfristig können wir noch zulegen“,



Moelmsch

ist sich Jonas Wanke sicher und träumt langfristig davon, die Produktion wieder nach Mülheim zu verlegen.

Doch vorher wollen die zwei Geschäftsführer ihre „Hausaufgaben machen“. Dabei packen sie auch selbst mit an, übernehmen „Notlieferungen“, stellen sich Getränkehändlern und Gastwirten persönlich vor, stehen bei Veranstaltungen am Zapfhahn. Unterstützt werden sie dabei so gut es geht von den anderen drei Teilhabern, die hauptberuflich als Wirtschaftsingenieur, Wirtschaftsmathematiker und Zahnarzt tätig sind. „Wir selbst sind nun mal die günstigsten Arbeitskräfte“, sagt Alexander Lange lachend. Und sie haben viele freiwillige Helfer. Wie etwa die A-Jugend des VfB-Speldorf, die kürzlich half, rund 1000 neue Flaschen in neue Kästen zu sortieren. Die Bezahlung dafür erfolgte in Form von Naturalien.