



Mölsch

"Mölsch"-Bier aus Mülheim ist auf Expansionskurs

WAZ; 24. Mai 2011

Wenn man Jonas Wanke und Alexander Lange auf das Thema Bier anspricht, so könnten die beiden viel zu dem Thema erzählen. Denn sie verdienen ihr Geld mit Bier. Die Betriebswirte leiten das Unternehmen „Mölsch“, das ins dritte Jahr geht - erfolgreich.

„Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.“ (Plutarch)

Wenn man Jonas Wanke und Alexander Lange auf das Hopfenerzeugnis Bier anspricht, so könnten die beiden viel zu dem Thema erzählen. Das ist vielleicht bei jungen Männern unter 30 nichts Ungewöhnliches, aber Wanke (28) und Lange (29) verdienen ihr Geld mit Bier. Die beiden Betriebswirte leiten das (Jung)-Unternehmen „Mölsch“, das bereits ins dritte Jahr geht – und dessen Produkt, ein obergäriges helles Bier, jährlich durch immer mehr durstige Kehlen fließt.

Mölsch ist eine GmbH und Co. KG, Wanke und Lange sind geschäftsführende Gesellschafter, die anderen drei Mitgründer stille Teilhaber. Alle fünf haben ihr Abitur zwischen 1999 und 2002 an der Otto-Pankok-Schule gebaut.

Ein Jahr und drei Monate brauchte es von der Idee bis zur Marktreife – und bis zum Erstausschank am 21. März 2009. Die Idee – „wir wollten der Stadt ein eigenes Bier geben“ – schlug so gut ein, dass man anfangs kaum mit der Produktion nachkam. Inzwischen hat es sich eingespielt.

Neue Aufmachung alter Schriftzug

„Mölsch“ – das kennen die Älteren noch, weil es eine in Mülheim bis 1991 gebraute, gut eingeführte und beliebte Biermarke war. Die zeitgemäße Aufmachung im frischen Grünton, die auf den alten Schriftzug nicht verzichtet, kommt offenbar aber auch gut bei den Jüngeren an.



Mölsch

Die fünf jungen Unternehmer dürften das alte Mölsch kaum je selbst getrunken haben, aber umso liebevoller haben sie sich um die neue Marke gekümmert. Über ein Jahr Arbeit steckt in dem Logo, dem „M“ in alter Schrift, mit den beiden Umlaut-Punkten darüber, das auf jeder Flasche prangt. Firmenintern heißt das Logo übrigens „Öm“

Das helle, obergärige Mölsch, gebraut mit Altbierhefe und Pilsner Malz, passe sehr gut zum Essen, weil es nicht so bitter schmecke, sind Jonas Wanke und Alexander Lange überzeugt: „Es passt als Aperitif und als Digestif, selbst zum Fisch.“ Es schäumt nicht so fest wie Pils und man trinkt es am besten aus schmalen 200-ml-Gläsern, die den Kölsch-Flöten nicht unähnlich sind – „damit die Kohlensäure länger im Glas bleibt“, erklärt Jonas Wanke.

Hergestellt in der Hagener Brauerei Fohrmann

Das neue Mölsch wird zwar nach alter Brauart in der Hagener Brauerei Fohrmann hergestellt, aber nach einer neuen Rezeptur: Es ist ein frisches Bier ohne Stabilisator, und etwa knapp drei Monate haltbar.

In Mülheim ist Mölsch schon fast (wieder) in aller Munde: Der Getränkehandel und die meisten Lebensmittelgeschäfte führen es, 65 gastronomische Betriebe schenken es aus – aus der Flasche oder vom Fass. Jetzt sind die Nachbarstädte an der Reihe: Zuerst will man mehr Mölsch in Essen verkaufen. Auch Düsseldorf und Köln stehen schon auf der Liste. Das hat Tradition: Das alte Mölsch wurde im Bergischen Land und in Köln gern und viel getrunken, wissen Lange und Wanke.

Wenn das Verbreitungsgebiet des Mülheimer Bieres wieder weit über die Stadtgrenzen hinausgeht, wird vielleicht auch der Traum des jungen Unternehmens Realität: Das Mölsch endlich auch wieder in Mülheim zu brauen.