



Mölsch

Mölsch-Pilsener kommt auf den Markt

WAZ; 30. Mai 2012

Zu dem milden "Echt Mölsch" wird sich bald ein herbes Pils im Sortiment der Mölsch GmbH dazu gesellen. Zwei Wochen stimmten Biergenießer in Mülheimer Kneipen über das neue Bierprodukt ab. Das Votum fiel eindeutig aus.

Eine Stadt schmeckt ab: Zwei Wochen lang durften Mülheimer am Tresen probieren und abstimmen, welches Bier bald gebraut werden soll. Denn neben dem milden, obergärigen „Echt Mölsch“ erweitern die Mülheimer Bierbrauer nun ihr Sortiment um ein herberes Pils – zur Auswahl standen „Das“ oder „Dieses“. Die Schaumkrone bekommt nun eines der beiden Biere aufgesetzt: ab Freitag soll DAS neue Gebräu durch die Zapfhähne fließen.

Nach langer Zeit der Abstinenz kam „Echt Mölsch“ vor drei Jahren wieder auf den Markt. Seitdem trinkt man es in beinahe jeder Kneipe der Stadt, in Biergärten oder auf Privatpartys. Im ersten Jahr gab es einen regelrechten Run auf das Getränk, so dass die Hersteller mit dem Brauen kaum hinterherkamen und die schlanken Flaschen schnell ausverkauft waren. Kein Wunder, schließlich gab es „Echt Mölsch“ in der Anfangszeit bei nur einem Getränkehändler und in drei Gaststätten zu kaufen – heute wird es in 60 Lokalen vertrieben, 35 Händler bieten die grünen Kästen mit dem weißen „M“ zum Verkauf an. Auch über die Stadtgrenzen hinaus: 16 Essener Getränkemarkte haben Mölsch im Angebot.

2011 flossen 2000 Hektoliter Mölsch durch die Hähne

„Seit den Anfängen hat sich unser Absatz verdoppelt“, sagt Jonas Wanke, einer der fünf „Mölschen Jungs“, die sich 2009 zusammenfanden, um das obergärige Kultgetränk von einst wieder aufleben zu lassen. Gemeinsam mit Geschäftspartner und Kumpel Alexander Lange führt er heute die Geschäfte der Mölsch GmbH & Co. KG. Seitdem haben sie Grund anzustoßen: Flossen im Jahr 2009 etwa 1000 Hektoliter durch Hähne und Hälse, waren es 2011 schon 2000 Hektoliter. Mit dem neuen Pilsener hoffen die Jungs, „den Absatz noch einmal verdoppeln zu können“.

Um den Geschmack ihrer Zielgruppe zu treffen, ließen Jonas Wanke und Alexander Lange diese einfach selbst abschmecken. Das „Mölsch zum Mitmachen“ schmeckt nicht nur den Kunden, sondern ist eben auch gelungenes Marketing. Vier Monate zogen die Mölsch-Macher durch die Brauereien, blickten in die Kessel, probierten und diskutierten, bis gleich zwei finale Rezepturen für das neue Pilsener entwickelt waren.



Mölsch

Unter den Namen „Das“ und „Dieses“ boten sieben Mülheimer Kneipen die zwei Pils-Sorten zum Verkosten an und legten Wahlkarten zum Ankreuzen für die Gäste aus. 720 Testtrinker beteiligten sich an der Umfrage. „Das Ergebnis fiel eindeutig aus“, sagt Jonas Wanke. „67,5 Prozent wählten die herbere Variante.“ Bei der Auswertung unterschieden die Bierbrauer zudem zwischen Alter und Geschlecht. „Bei den Frauen fiel das Ergebnis knapper aus.“ Schließlich sei „Dieses“ milder im Geschmack – es gefiel aber nur einem Drittel der Biertester.

Zum 1. Juni soll "Das" in den Läden stehen

Jonas Wanke beschreibt, wie das neue Pils schmeckt: „Es wird mit Bitterhopfen eingebraut, ist im Mitteltrunk malzig und entfaltet seine angenehme Herbheit im Nachtrunk.“

Während Echt Mölsch weiterhin in einer Hagener Brauerei entsteht, wird das neue Pils in der Gräflich zu Stolberg'schen Brauerei Westheim hergestellt. Warum? „Weil wir dort auf echte Liebe zum Brauhandwerk und einen hohen Qualitätsanspruch stießen.“ Und während der Verlierer „Dieses“ vom Fass in die Schublade wandert, bekommt die Brauerei nun den Eil-Auftrag, „Das“ zu brauen, damit es ab 1. Juni in Läden und Lokalen zum Verkauf bereit steht.

Zum ersten Mal sprudelte das helle, obergärige „Echt Mölsch“ 1963 als Erzeugnis der traditionsreichen Berg-Brauerei Mann (Boverstraße, Dümpten) in Mülheimer Biergläser. Im Jahr 1991 wurde die 115 Jahre alte Privatbrauerei Mann an die Essener Getränkegroßhandelsfirma Theo Droll verkauft. Die Mann-Brauerei war die letzte der ehemals 60 Brauereien Mülheims. Ein halbes Jahr später wurde „Echt Mölsch“ aus dem Sortiment gestrichen – bis zur Neuauflage im Jahr 2009.