



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 05/24 (81)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

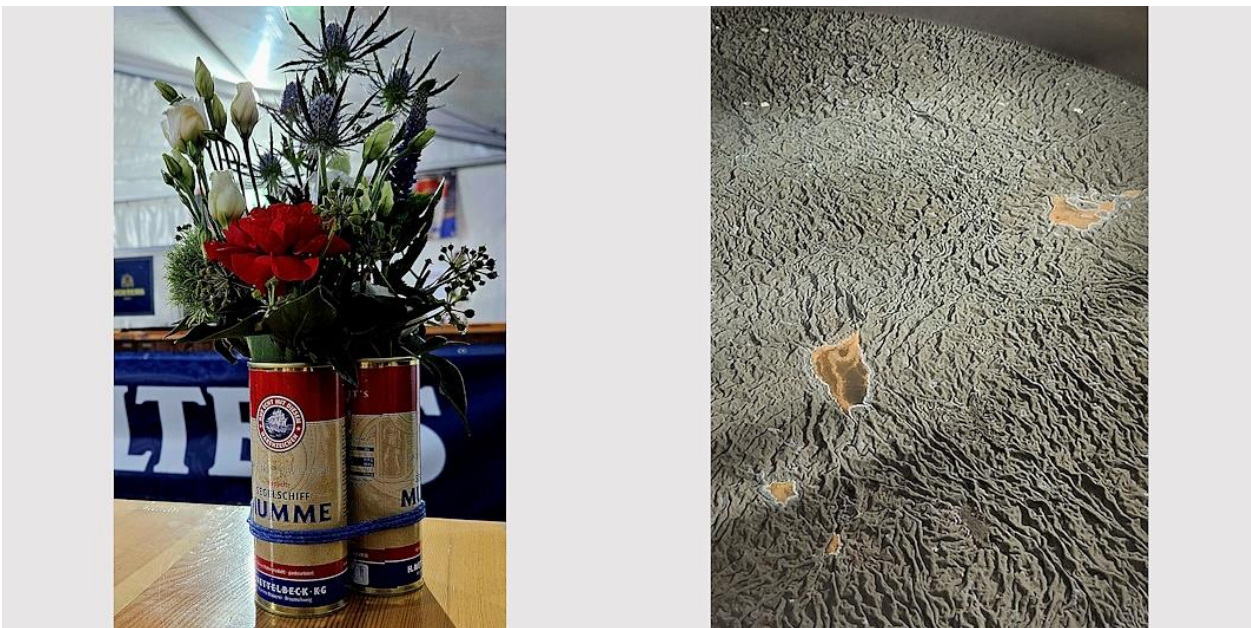
Im [letzten Newsletter](#) habe ich ein paar Worte zum [Pilsner Urquell](#) geschrieben – einem Bier, das bereits kurz nach seiner Erfindung sich angeschickt hat, die Welt zu erobern und das als Stil den Weltmarkt bis heute dominiert!

Anderen Bieren ist ein solcher Erfolg nicht vergönnt. Sie kommen auf den Markt, erfreuen sich einer gewissen entweder regionalen oder zeitlich begrenzten Berühmtheit und dann verschwinden sie wieder oder passen sich in einem evolutionären Prozess an und sind irgendwann nur noch ein Schatten ihrer selbst.

So war es beispielsweise bei der [Braunschweiger Mumme](#).

Einst war sie wohl eine Art dickes, süßes, nahrhaftes Bier von sirupartiger Konsistenz und – je nach Quelle – mit einem Stammwürzegehalt von 45 bis vielleicht sogar 57 Prozent. Sie war geeignet als Proviant für lange Seereisen, weil sie nicht sauer wurde und verdarb; sie galt aufgrund ihres Zuckergehalts als Kräftigungsmittel für Wöchnerinnen; sie galt als heilsam; sie konnte nicht nur pur, sondern auch mit einfachem hellen Bier verdünnt getrunken werden und schmeckte dann angeblich edel wie ein Malagawein.

Über viele Jahrhunderte bis Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die [Mumme](#) gebraut, und das bald nicht nur in Braunschweig, sondern auch in Wismar, Hamburg oder Löbau. Vielleicht hat sie ähnlich geschmeckt wie das [Danziger Jopenbier](#), das auch heute noch in Danzig in der kleinen [Brauerei PG4](#) gebraut wird.



Braunschweiger Mumme und Danziger Jopenbier

Doch über die Jahre hinweg änderte die [Mumme](#) ihren Charakter. Aus dem dickflüssigen, sirupartigen Bier wurde ein alkoholfreier Malzextrakt, der irgendwann nicht mehr als Bier galt, sondern als Segelschiff-Mumme als Zutat zum Kochen und Backen und zur Verfeinerung von Speisen genutzt wurde, bis seine Produktion in den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts eingestellt wurde.

Zwar hat man sich in Braunschweig mittlerweile wieder an diese historische Spezialität erinnert und [feiert sie einmal im Jahr auch gebührend](#), aber es ist und bleibt ein alkoholfreier Malzextrakt, der außer der Farbe und der dickflüssigen Konsistenz mit dem ursprünglichen Bier wohl nicht mehr viel zu tun hat.

Schade eigentlich.

Da bleibt uns für einen vergleichbaren Biergenuss eigentlich nur die Option, einmal nach Danzig zu reisen und dort das [Danziger Jopenbier](#) zu trinken. Ich bin überzeugt: So ähnlich muss auch die [Braunschweiger Mumme](#) einst geschmeckt haben!

Und auch wenn das Jopenbier während der Gärung und Reifung mit seiner dicken Schicht Edelschimmel etwas merkwürdig aussieht: Es ist trotzdem ein Genuss!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse auf der Startseite meines Blogs.

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 05/24 (81)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

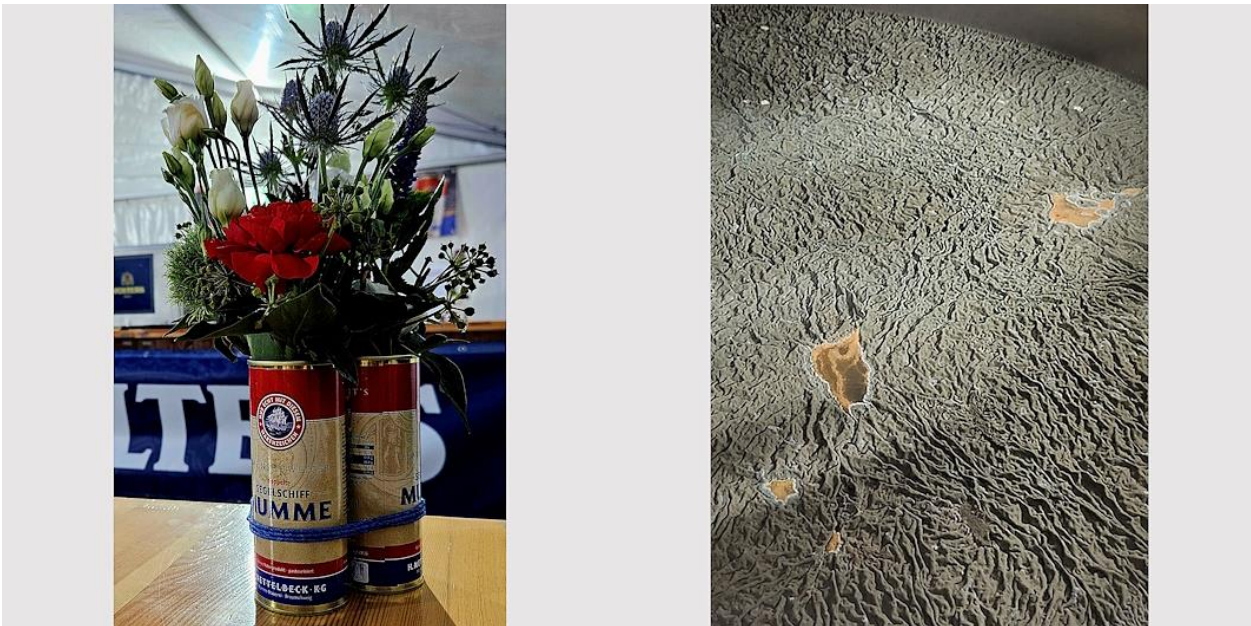
In [the last newsletter](#), I wrote a few words about [Pilsner Urquell](#) – a beer that set out to conquer the world shortly after its invention and that still dominates the world market as a style today!

Other beers are not granted such success. They come onto the market, enjoy a certain amount of either regional or temporary fame and then disappear again or adapt in an evolutionary process. At some point, they remain only a shadow of their former selves.

This was the case with [Braunschweiger Mumme](#), for example.

Once, it was probably a kind of thick, sweet, nourishing beer with a syrupy consistency and – depending on the source – an original gravity of 45 to perhaps even 57 per cent. It was suitable as supplies for long sea voyages because it did not turn sour and spoil; it was regarded as a tonic for women in labour due to its sugar content; it was considered curative; it could not only be drunk pure, but also diluted with simple light beer and then supposedly tasted as noble as a Malaga wine.

[Mumme](#) was brewed for many centuries until the beginning of the 20th century, and soon it was produced not only in Braunschweig, but also in Wismar, Hamburg and Löbau. It may have tasted similar to the [Gdańsk Jopenbier](#), which is still brewed today in the small [PG4 brewery](#) in Gdańsk.



Braunschweiger Mumme and Gdańsk Jopenbier

But over the years, the character of the [Mumme](#) has changed. The thick, syrupy beer became a non-alcoholic malt extract, which at some point was no longer considered a beer, but was used under the commercial name Segelschiff-Mumme as an ingredient for cooking and baking and for refining dishes, until its production was discontinued in the 1990s.

Although people in Braunschweig have since remembered this historical speciality and [celebrate it properly once a year](#), it is and remains an alcohol-free malt extract which, apart from its colour and thick consistency, probably no longer has much to do with the original beer.

What a pity, really.

The only option left for a comparable beer experience is to travel to Gdańsk and drink the [Gdańsk Jopenbier](#) there. I am convinced that [Braunschweiger Mumme](#) must have once tasted similar!

And even if the Jopenbier looks a little strange with its thick layer of noble mould during fermentation and maturation: It's a real treat, indeed!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events on my blog's homepage.

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

[Anheuser-Busch](#) [restored], 4th December 2003

[Hünzinger Brauhaus Schnuckenbräu](#) [restored], 16th April 2004

[Cervejeira Lusitana](#) [restored], 23rd January 2009

[Browar Miejski](#) [restored], 13th June 2013

[Silvester im Brauereigasthof Drei Kronen](#), 1st January 2023

[Degustacja Porterów w The Office](#), 20th January 2023

[Barfüßer Hausbrauerei Ulm](#), 25th February 2023

[Brauletter: Im Interview mit Volker R. Quante](#), 28th February 2023

[Browar Piwna](#), 25th March 2023

[Craftorium Pub](#), 25th March 2023

[Störtebeker Braugasthaus](#), 27th March 2023

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Hannover 14](#), 12th December 2023

[Beer Nuggets: Gutmann Marille Weizenbock](#), 12th December 2023

[Beer Nuggets: Bierprobe Bielitzer Bier](#), 14th December 2023

[Beer Nuggets: Verkostungspäckchen aus Limburg](#), 22nd December 2023

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Traubing 4](#), 4th January 2024

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(52\)](#), 4th January 2024

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(53\)](#), 9th January 2024

[Piwna Stopa](#) [update], 19th May 2024

[Browar Księży Młyn](#) [update], 21st May 2024

[Piwoteka Narodowa](#) [update], 21st May 2024

[Same Krafty](#) [update], 23rd May 2024

[Jabeerwocky Multitap Bar](#) [update], 23rd May 2024

[Jo's Food & Craft](#) [update], 14th June 2024

[Brauhaus am Waldschlösschen](#) [update], 24th June 2024

[Staroměstská Restaurace](#), 25th June 2024

[Klášterní Pivovar Strahov](#) [update], 26th June 2024

[Restaurace Pivovar Hostivar](#) [update], 27th June 2024

[Hostivar H2](#) [update], 27th June 2024

[Pivovar Bubeneč](#) [update], 27th June 2024

[Krkonošská Hospůdka](#), 27th June 2024

[Automat Matuška](#), 27th June 2024

[Pivovar Mikuláš](#), 28th June 2024

[Schlenkerla Wirtshaus](#) [update], 1st July 2024

[Airbräu](#) [update], 13th July 2024

[Barfüßer Hausbrauerei Ulm](#) [update], 22nd July 2024

[Kronenbrauerei Russ](#) [update], 25th July 2024

[Bier-Bar Herman](#) [update], 26th July 2024

[BRĚO Charlottenburg](#) [update], 27th July 2024

[BRĚO Brewhouse](#) [update], 28th July 2024

[Brauhaus Georgbräu](#) [update], 28th July 2024
[Das Meisterstück München-Haidhausen](#) [update], 19th August 2024
[Craft Beer Kontor](#) [update], 8th September 2024
[Freiberger Schankhaus](#), 24th September 2024
[Craft Beer Kontor](#) [update], 17th October 2024
[Craft Beer Kontor](#) [update], 1st November 2024
[3. Braunschweiger Mummegeussmeile](#), 2nd November 2024
[Stöckl im Park](#), 9th November 2024
[Super Bier Fest 2024 Wien](#), 9th November 2024
[Gleis//Garten – Vienna Kraft](#), 10th November 2024
[Beer Nuggets: Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIV](#), 11th November 2024
[Beer Nuggets: Posener Biermesse 2024](#), 12th November 2024
[Beer Nuggets: Donator – Trinke Gutes! Tue Gutes!](#), 15th November 2024
[Beer Nuggets: Ein bieriger Ritterschlag](#), 15th November 2024
[Walhalla Brouwerij & Proeflokaal](#), 23rd November 2024
[Oedipus Brewing](#), 23rd November 2024
[Aufaktabend zur BrauBeviale 2024](#), 25th November 2024
[BrauBeviale 2024](#), 26th November 2024
[Bottles – Craft Only](#), 28th November 2024
[Mashsee – Tap Takeover im Craft Beer Kontor](#), 6th December 2024
[Beer Nuggets: Metal Monday im Braustättchen am Frischmarkt](#), 16th December 2024
[Biertasting: Hamburg und sein Bier – 1000 Jahre Biergeschichte](#), 21st December 2024



Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei
Kattenbrookstrift 51
30 539 Hannover
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu