



Mölsch

Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83

F +49 (0) 208 - 38 82 13 4

E presse@moelsch.de

W www.moelsch.de

PRESSEMAPPE

ECHT MÖLMSCH

Helles Obergäriges aus Mülheim an der Ruhr

Erstauschank und Verkaufsstart am Samstag, 21. März 2009

• •

•



Mölsch

Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83
F +49 (0) 208 - 38 82 13 4
E presse@moelsch.de
W www.moelsch.de

PRESSEMITTEILUNG

Mülheim an der Ruhr, 19. März 2009

MÜLHEIMER BEKOMMEN MIT „MÖLSCH“ IHR EIGENES BIER Jungunternehmer beleben lokale Brautradition mit Verkaufsstart zum Frühjahrsauftakt

Es gibt wieder ein Mülheimer Bier. Pünktlich zum Frühlingsanfang am 21. März wird „Echt Mölsch – Helles Obergäriges“ in der Stadt am Fluss erhältlich sein. Eine ganztägige Aktion läutet den Verkaufsstart mit Live-Musik und Erstausschank vom Fass im Hof von Getränke Quattelbaum in Mülheim Saarn ein. Die Initiative, eine der bekanntesten Biermarken der Stadt wiederzubeleben, ergriffen fünf junge Mülheimer, die mit ihrer Idee ein Start-Up Unternehmen gründeten.

„Viele Mülheimer wissen nicht mehr, dass ihre Stadt lange Zeit eine Brauereihochburg war“, sagen die Geschäftsführer Nicolas Vogelpoth und Jonas Wanke, die ihre Mitstreiter Alexander Lange, Frederic Nitka und Jan Vogelpoth schon aus der Schulzeit kennen. Ihr Bier folgt als helles Obergäriges der Tradition des klassischen Mülheimer Mölsch, das vor knapp achtzehn Jahren zum letzten Mal gebraut wurde. In Anlehnung an die ursprüngliche Rezeptur wurde das Bier nun durch Aromahopfen und den Verzicht auf Stabilisatoren verfeinert. „Dadurch ist Mölsch zwar nur zwei Monate haltbar, schmeckt aber im Vergleich zu anderen Bieren besonders frisch“, erklären Vogelpoth und Wanke.

Die allgemein rückläufige Entwicklung auf dem Biermarkt sehen die Jungunternehmer eher gelassen – und setzen voll auf den Standort Mülheim. „Wir sind davon überzeugt, dass ein Bier mit Lokalkolorit hier gut ankommen wird und hoffen, dass wir mit Mölsch auch der Stadt ein kleines Stück Geschichte zurückgeben können“, so Wanke. Erste Erfolge haben die „Mölsche Jonges“ bereits zu verzeichnen: Dank zahlreicher Kooperationen wird ihr Bier ab 21. März nicht nur im Getränkefachhandel, sondern auch in vielen Kneipen und Gastronomiebetrieben im gesamten Mülheimer Stadtgebiet vertreten sein.



Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83
F +49 (0) 208 - 38 82 13 4
E presse@moelmsch.de
W www.moelmsch.de

INTERVIEW

RAUS AUS DEM HÖRSAAL – REIN INS BRAUHAUS? Drei Fragen an Nicolas Vogelpoth, Jonas Wanke, Alexander Lange, Frederic Nitka und Jan Vogelpoth, Start-Up Unternehmer der Mölsch GmbH & Co. KG.

FRAGE: Meine Herren, wie kommt man eigentlich auf die Idee, ein eigenes Bier herauszubringen?

JAN VOGELPOTH: Alexander, Frederic und Nicolas waren im Sommer 2007 im Rahmen eines verlängerten Wochenendes im Chiemgau unterwegs...

FREDERIC NITKA: ...dabei sind wir auf der Fraueninsel im „Inselbräu“ eingekehrt. Das ist ein kleines Inselbrauhaus mit Brauereiausschank in hauseigenem Biergarten und Lokal – fantastisch. Jedenfalls muss uns die Atmosphäre irgendwie beflügelt haben.

NICOLAS VOGELPOTH: Zumindest kam irgendwann die Frage auf, warum wir so etwas bei uns zuhause nicht mehr haben. Und da haben wir uns gewundert: Warum gibt es eigentlich kein Mölsch mehr? Daraus erwuchs dann die Idee, es selber in die Hand zu nehmen, was auch sehr schnell konkret wurde. Deshalb kam mein Bruder Jan auch schon kurz darauf als Verstärkung hinzu.

FRAGE: Sie alle sind zwischen sechszwanzig und neunundzwanzig Jahre alt. Dürften Sie nicht ein wenig zu jung sein, um sich an ein Bier zu erinnern, das vor knapp achtzehn Jahren zum letzten Mal gebraut wurde?

ALEXANDER LANGE: Das schon! Aber Mölsch war uns allen schon immer ein Begriff – sei es aus Erzählungen oder weil man zuhause bei der Familie noch ein altes „Jubiläums-Mölsch“-Glas im Schrank hatte. Mölsch gehört zur Stadt dazu und wir als Mülheimer kennen das natürlich. Das zeigt sich auch daran, dass wir mehr oder weniger getrennt voneinander auf die gleiche Idee gekommen sind.

JONAS WANKE: Ich hatte denselben Einfall, bin aber erst ein halbes Jahr später eher zufällig dazu gestoßen, da wir uns alle noch von früher kennen. Auf den Gedanken bin ich damals zuerst gekommen, als ich in Mülheim in einer Baguetterie war. Diese Baguetterie ist ein ehemaliges Bierhaus von Mölsch, in dem die bleiverglasten Fenster und die Fassade immer noch mit Emblemen versehen sind. Obwohl ich leider nie die Gelegenheit hatte, das alte Mölsch zu trinken, kenne ich das Bier auch noch aus meiner Kindheit, da es das Lieblingsbier meiner Eltern war. Außerdem hat mein Onkel Peter-Torsten Schulz, der hier in Mülheim als Künstler tätig ist, unter anderem Werbedesign für Mölsch entworfen.



Mölsch

Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83

F +49 (0) 208 - 38 82 13 4

E presse@moelmsch.de

W www.moelmsch.de

FRAGE: Sie haben unterschiedliche Hintergründe, aber ein Braumeister findet sich nicht unter Ihnen. Wie ist es Ihnen gelungen, das „alte“ Mölsch neu aufzulegen?

NICOLAS VOGELPOTH: Unser Ziel war es nicht, das alte Mölsch zu kopieren, sondern es nach Möglichkeit besser zu machen. Wir wollten ein eigenes, besonderes Bier kreieren, das an die ursprüngliche Rezeptur angelehnt ist und somit in der Tradition der Mülheimer Braukunst steht.

JONAS WANKE: Eine bloße Kopie wäre Mölsch auch nicht gerecht geworden. Dieselben Reinhefen, die damals verwendet wurden, sind heute ohne weiteres nicht mehr zu bekommen. Außerdem schmeckt ein Bier, das aus unterschiedlichen Braukesseln stammt, immer ein bisschen anders. Mit Christian Vormann haben wir zudem einen Braumeister gefunden, der seine Lehrjahre zum Mälzer in unserer Heimatstadt verbracht hat und das „alte“ Mölsch sehr gut kennt. Mit seiner Hilfe und Erfahrung ist es uns gelungen, ein Bier für Mülheim zu komponieren, von dem wir überzeugt sind, dass es für sich steht.

ZU DEN PERSONEN

Alexander Lange (27) In Mülheim an der Ruhr geboren und aufgewachsen. Abitur an der Otto-Pankok-Schule. Danach Studium der Betriebswirtschaftslehre mit integrierter kaufmännischer Ausbildung. Derzeit kaufmännisch angestellt.

Frederic Nitka (27) In Mülheim an der Ruhr geboren und aufgewachsen. Abitur an der Otto-Pankok-Schule. Danach Studium der Wirtschaftsingenieurwissenschaften. Derzeit angestellt in der Industrie.

Jan Vogelpoth (29) In Mülheim an der Ruhr geboren und aufgewachsen. Abitur an der Otto-Pankok-Schule. Danach Studium der Zahnmedizin. Derzeit angestellt als Zahnarzt in der Assistenzzeit.

Nicolas Vogelpoth (27) In Mülheim an der Ruhr geboren und aufgewachsen. Abitur an der Otto-Pankok-Schule. Danach Studium der Wirtschaftsmathematik. Derzeit Doktorand in Mathematik und Geschäftsführer der Mölsch GmbH & Co. KG.

Jonas Wanke (26) In Essen geboren, in Mülheim an der Ruhr aufgewachsen. Abitur an der Otto-Pankok-Schule. Studium der Betriebswirtschaftslehre. Derzeit Geschäftsführer der Mölsch GmbH & Co. KG.



Mölsch

Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83
F +49 (0) 208 - 38 82 13 4
E presse@moelsch.de
W www.moelsch.de

AUF EINEN BLICK

ECHT MÖLSCH – HELLES OBERGÄRIGES

Das Unternehmen: Seit März 2009 wird Echt Mölsch – Helles Obergäriges exklusiv vertrieben von der Mölsch GmbH & Co. KG, die am 30. September 2008 in Mülheim an der Ruhr gegründet wurde. Die Geschäfte des Unternehmens führen die Mülheimer Nicolas Vogelpoth und Jonas Wanke. Weitere Gesellschafter sind Alexander Lange, Frederic Nitka und Jan Vogelpoth.

Die Mission: Als junges, mittelständisches Unternehmen ist die Mölsch GmbH & Co. KG eng verbunden mit ihrer Heimat Mülheim an der Ruhr und seinen Bürgern. Deshalb wird Echt Mölsch in Mülheimer Tradition und nach altbewährter Braukunst als helles obergäriges Bier gebraut. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und der Verzicht auf geschmacksmindernde Stabilisatoren garantieren dabei ein Bier von außergewöhnlicher Frische. Echt Mölsch bringt Mülheimer Tradition und frischen Biergenuss zurück in seine Stadt und zu seinen Menschen. So soll langfristig wieder ein Mölsches Brauhaus entstehen, das mit seinen Bierspezialitäten Mülheim an der Ruhr über die eigenen Stadtgrenzen hinaus bekannt macht.

Die Geschichte: Mit Echt Mölsch erwacht ein Stück Mülheimer Stadthistorie zu neuem Leben. Zuletzt 1991 gebraut, kann das Helle Obergärige auf mehrere bewegte Jahrzehnte zurückblicken. Anfang der sechziger Jahre erblickt „Mölsch“ als Erzeugnis der traditionsreichen Mülheimer Berg-Brauerei Mann an der Boverstrasse das Licht der Welt. Das edelgehopfte helle Bier entwickelt sich schnell zu einem Verkaufsschlager: Bereits 1974 braut die kleine aber feine Privatbrauerei mit ihren nur vierzig Mitarbeitern jährlich 50.000 Hektoliter Bier ein – davon allein achtzig Prozent Mölsch und Berg-Pils. Schnell erfreut sich die Mülheimer Bierspezialität nicht nur im umliegenden Ruhrgebiet, sondern bis in das Bergische Land und den Kölner Raum hinein einer hohen Beliebtheit. Ein Jahrzehnt später ist der Erfolg ungebrochen: Das „Jubiläums-Mölsch“, gebraut anlässlich des Mülheimer Stadtjubiläums im Jahr 1983, wird aufgrund der großen Nachfrage fest in das Angebot integriert. Nur zwei Jahre später folgt mit „Mölscher Bock“ eine Starkbiervariante. Anfang der Neunziger wird die inzwischen hundertfünfzehn Jahre alte Privatbrauerei Mann – letzte der einst sechzig Brauereien Mülheims – von der Essener Getränkegroßhandelsfirma Theo Droll geschluckt. Ein halbes Jahr später folgt dann das vorläufige Aus – das Helle Obergärige wird vollständig aus dem Sortiment der Droll-Gruppe gestrichen. Im Jahr 2009 belebt die Mölsch GmbH & Co. KG die lokale Biertradition und bringt erneut hellen obergärigen Genuss aus Mülheim an der Ruhr heraus.



Mölsch®

Mölsch GmbH & Co. KG
Pressekontakt: Jonas Wanke
Geschäftsführer

Fährbaum 37
45481 Mülheim an der Ruhr

T +49 (0) 208 - 37 75 98 83
F +49 (0) 208 - 38 82 13 4
E presse@moelsch.de
W www.moelsch.de

Das Bier: Gut Ding will Weile haben: Am 5. Februar 2009 wurde mit der Zuführung von Hopfen und Hefe durch Geschäftsführer Jonas Wanke der erste Sud des neuen Echt Mölsch angesetzt. Eine außergewöhnliche Reifezeit von sechs Wochen verfeinert das Bier und verleiht ihm so den reinmalzigen, vollen Geschmack, der es auszeichnet. Echt Mölsch ist ein helles, besonders bekömmliches Bier mit moderatem Kohlensäuregehalt und feiner Perlenbildung, das ganz und gar vom einzigartigen Aroma der obergärigen Hefe geprägt ist. Sein zart-milder Charakter und hopfig-herber Geschmack machen Echt Mölsch bei 4,9 Volumenprozent zu einem Trinkgenuss, der süffig, klar und vor allem erfrischend ist.

Die Brauerei: Echt Mölsch wird als Helles Obergäriges im Lohnbrau nach Mülheimer Brauart und verfeinerter Rezeptur hergestellt. Traditionsreiches Brauhaus ist mit der Privatbrauerei Vormann aus Hagen-Dahl ein seit 1877 im Ruhrgebiet ansässiger Familienbetrieb. Braumeister Christian Vormann, der noch heute nach altem Handwerk braut, absolvierte seine Lehre zum Mälzer in Mülheim an der Ruhr.

Das Produkt: Achtzehn lange Jahre Warten haben ein Ende. Zum Frühlingserwachen präsentiert sich Echt Mölsch nicht nur frisch im Geschmack, sondern auch in neuem Gewand. Dabei wurde der traditionelle Schriftzug beibehalten und mit einem belebenden Design in eine neue Zeit überführt. Gut in der Hand liegt das Helle Obergärige in der formschönen Longneck-Gourmetflasche, die im charakteristischen Dunkelgrün daherkommt. Das Bier wird so bestens vor zu starkem Lichteinfall geschützt. Während es Echt Mölsch in der Gastronomie natürlich frisch vom Fass gibt, ist der Kasten mit seinen zwanzig Flaschen à 0,33 Liter im Handel zur unverbindlichen Preisempfehlung von 11,49 EUR erhältlich. Und auch wenn Bierkenner die Mölsche Spezialität in der Flasche kaufen, ist die offizielle Echt Mölsch Stange mit ihrer eingeschwungenen Form und einem besonders dickem Eisboden ein echter Hingucker. Nicht umsonst wurde das Glas bereits mit den renommierten Designpreisen „iF Award“ (2008) und „red dot“ (2007) ausgezeichnet.