



## Lüneburger Bierbraukultur

### Gestern und Heute

*Ein Beitrag von Elisabeth Böhnlein, Maike Lachenicht und Kristina Müller*

*„Das ungemein charakteristische Stadtbild der alten Hansestadt Lüneburg ist wesentlich mitbedingt durch die Jahrhunderte hoher Blüte des Brauwerks.“ (Wilhelm Reinecke)*

#### **Willkommen in der Heiligengeiststraße: Die Hauptachse der Lüneburger Bierbraukultur**

Wussten Sie, dass es in Lüneburg rund 80 Brauhäuser gibt? Viele Bauwerke in der Altstadt sind von der jahrhundertelangen Lüneburger Brautradition geprägt, auch wenn die meisten Brauhäuser nicht mehr in Betrieb sind. Die Heiligengeiststraße, eine der ältesten Straßen der Stadt, birgt viele Geschichten der Lüneburger Bierkulturen in sich. Im Herzen der Altstadt gelegen, war sie nicht nur Haupttransportstrecke für das damalige Handelsgut Salz, sondern verzeichnete auch die meisten Brauhäuser der Stadt. Hier können Sie auch heute noch Lüneburger Bierbrauern bei ihrem Handwerk zusehen und lokales Bier genießen. Kommen Sie mit auf einen spannenden Rundgang durch die Geschichte und Gegenwart des Lüneburger Brauhandwerks!

## **Brauereimuseum Lüneburg: Tauchen Sie ein in die Geschichte des Brauhandwerks**

Gelegenheit zur Zeitreise in die Lüneburger Braugeschichte bietet sich gleich zu Beginn der Heiligengeiststraße für Jung und Alt: Das Brauereimuseum lädt seine Besucher dazu ein, das kunstvolle Handwerk des Bierbrauens im historischen Ambiente nachzuempfinden. Wer schon immer einmal wissen wollte, wie das köstliche Getränk aus Hopfen und Malz seinen Weg in die Flasche findet, erfährt hier mehr zum Ablauf des Bierbrauens. Im ehemaligen Sudhaus der Kronenbrauerei kann man den langen Weg eines Sudprozesses von der Malzreinigung bis hin zur Flaschenabfüllung nacherleben.

Über vier Stockwerke erstrecken sich die alten traditionellen Maschinen und Braubottiche, von der Schrotmühle bis zum Maischbottich. Die einzigartige Sammlung zur Braugeschichte führt den Besuchern die Zusammenhänge komplexer Brauvorgänge hautnah vor Augen. Das Museum wurde im Jahr 1985 in den Gebäuden der ehemaligen Kronenbrauerei eingeweiht. Bis März 2006 wurde es vom Holsten-Konzern betrieben, welchem bis dahin die Gebäude der ehemaligen Lüneburger Kronenbrauerei gehörten. Seit März 2006 gehört das Brauereimuseum zum Ostpreußischen Landesmuseum.

Für größere Gruppen bietet das Brauereimuseum Führungen durch die ehrwürdigen Räumlichkeiten an und versorgt die Besucher dabei in anderthalb Stunden mit weiteren spannenden Hintergrundinformationen zur Geschichte des Lüneburger Brauhandwerks. Hätten Sie beispielsweise gewusst, welcher besonderer Grenzstein der Lüneburger Bierstein einst für die Brauregion war? Dieser außergewöhnliche Stein, einen Meter breit und 30 cm hoch, stand einst am Wegrand zwischen Lüneburg und Reppenstedt. Es galt die Regel: Wenn die Bierfahrer bei ihren Lieferfahrten in die ländlichen Gebiete ein Fass noch innerhalb des Stadtgebietes verloren, musste die Brauerei es ersetzen; kam das Fass jedoch jenseits der Stadtgrenze abhanden, so musste der Besteller den Verlust der Ladung tragen. Vor dem gleichnamigen Restaurant *Zum Bierstein* liegt heute nur noch eine Nachbildung, während der originale Grenzstein vor dem Brauereimuseum an die einstige Tradition erinnert. Für weitere spannende Informationen rund um die Braukunst lohnt sich ein Besuch im Brauereimuseum!

**Lüneburger Brauereimuseum**  
Heiligengeiststr. 39  
21335 Lüneburg  
Telefon: 04131 44804  
[info@brauereimuseum-lueneburg.de](mailto:info@brauereimuseum-lueneburg.de)  
[www.brauereimuseum-lueneburg.de](http://www.brauereimuseum-lueneburg.de)

### **Öffnungszeiten:**

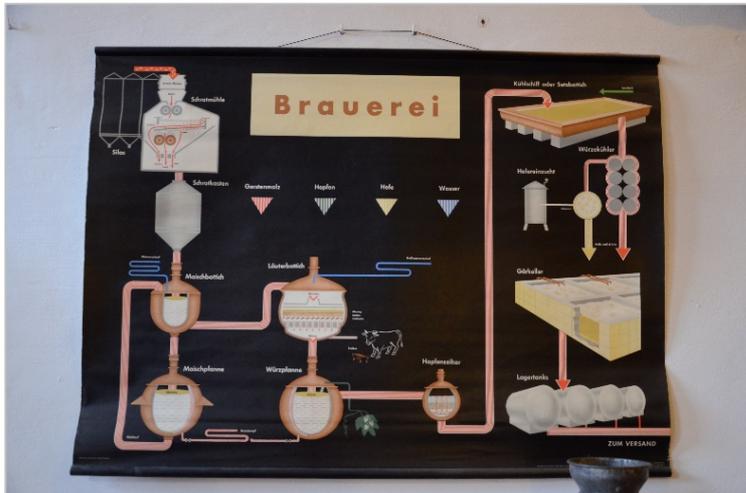
Di – So: 12.00 - 17.00 Uhr

### **Eintritt:**

3,00 € / 2,00 €

Kinder bis 16 Jahre, Schulklassen und Studierende der Leuphana Universität: freier Eintritt

# Lüneplaner



*Gut erklärt: Der Ablauf des Brauprozesses Schritt für Schritt*



*Die Sudpfanne kann man in ihrer ganzen Dimension besichtigen.*



*Im obersten Stockwerk des Museums startet die Besichtigungstour der Gerätschaften*



*„Beschädigen der Plombe ist strafbar!“*



*Jetzt nur noch durch die Filtration...*



*...und abgefüllt sind die Flaschen!*



## Geschichte und Blütezeit des Lüneburger Braugewerbes

Die Blütezeit des Brauhandwerks in Lüneburg lag im 15. und 16. Jahrhundert. Noch weit bis ins Mittelalter war das Brauen von Bier, damals alltägliches Nahrungsmittel, Teil der Arbeit der Hausfrau. Es wurde in Standfässern („in Standen“) für den Eigenbedarf hergestellt. Das Braugewerbe entwickelte sich in Lüneburg ab Beginn des 15. Jahrhunderts. Begleitet von regen Diskussionen in der Stadtöffentlichkeit wurden dabei die Regeln der Kunst des Brauens den Entwicklungen immer wieder neu angepasst. Es gab feste Ordnungen, wer wann und wo brauen durfte. Wer die Erlaubnis zum Brauen erhielt, hatte das Brauwerk im eigenen Hause auszuüben. Daraus folgte auch in späteren Jahrhunderten die Verbindung des Braurechts mit einem Haus – wer ein Haus erstand, welches das Braurecht hatte, konnte dort als Brauer tätig werden. So entstanden in Lüneburg insgesamt über 80 Brauhäuser. Zunächst musste der Brauer, wenn er an der Reihe war, gegen eine Abgabe die Braugerätschaften von der Stadt entleihen. Sowohl die Braupfanne als auch die Mitarbeiter (Meisterknecht und Gehilfen) gehörten der Stadt. Erst im 16. Jahrhundert wurde es üblich und möglich, die Brauhäuser mit eigenen Gerätschaften auszustatten. Wann der Gang in die Schankstube erlaubt war, wurde immer wieder neu geregelt: Mal gab es eine Sperrstunde ab zehn Uhr abends, mal war der Besuch an religiösen Feiertagen gar nicht erlaubt – zum Frust der Brauer und Gastwirte.

Mit dem Verfall der Macht der Hanse folgten auch in Lüneburg Krisenzeiten, in denen das Brauhandwerk weniger florierte. Einige Brauhäuser hielten sich jedoch bis knapp ins 21. Jahrhundert und mancherorts wurde das Brauen inzwischen wieder aufgenommen.

## Die Lüneburger Kronenbrauerei: Norddeutsche Brautradition seit 1485



*Die Aufschrift „LÜNEBURGER KRONEN-BRAUEREI AG“ erinnert noch immer an die einstige Nutzung des Gebäudes*



*Hier wurde von der Kronenbrauerei beliefert*

Als älteste bekannte Brauerei in Lüneburg gilt die Lüneburger Kronenbrauerei. Sie wurde 1485 erstmals urkundlich erwähnt und blieb bis Sommer 2001 bestehen. Anlässlich der 1000-Jahrfeier der Stadt Lüneburg wurde die Kronenbrauerei in den 1950er Jahren restauriert. Auch wenn das Gebäude heute nicht mehr als Brauerei genutzt wird, zeugen architektonische Spuren noch immer von seiner einstigen Funktion: An der Spitze des Hauses ist ein Kranausleger zu entdecken, der früher für das Hochhieven des Getreides gebraucht wurde.

Die Kronenbrauerei prägt das Stadtbild Lüneburgs nicht nur durch das eigene imposante Gebäude. Auch an den Laternen der Häuser in der Heiligengeiststraße kann man die Geschichte der traditionellen Kronenbrauerei ablesen. Die Lampen wurden von den Schlossern der Kronenbrauerei selbst hergestellt. Einige Lampen weisen eine goldene Krone auf, die als Zeichen dafür galt, dass die betreffenden (Gast-)Häuser von der Kronenbrauerei beliefert wurden. Die restlichen Lampen weisen statt einer Krone eine Kugel auf.



*Kronen im Stadtbild*



*Die Krone weist eindrucksvolle Details auf*

Die Lüneburger Kronenbrauerei AG umfasste einst sämtliche Gewerbe (Kupferschmiede, Metallschlosser, Maler, Hufschmied) und hatte über 100 Angestellte. Im Jahr 1974 übernahm die Hamburger Holsten-Brauerei AG den Gebäudekomplex. Einige Jahre später, 1980, eröffnete sie in der Elso-Klöver-Straße in der Nähe des Lüneburger Hafens am Elbe-Seiten-Kanal die neue Kronenbrauerei. Hier entstand eine nach dem neuesten technischen Stand ausgerüstete Braustätte für die Moravia-Biermarke der Holsten-Brauerei. Nachdem das traditionelle Lüneburger Kronen-Bier eingestellt wurde, brachte man ein neues Bier auf den Markt: Das Lüneburger Pilsener („Lüpi“) in der Bügelverschlussflasche. Im Juni 2001 wurde die moderne Brauerei, nicht einmal ein Vierteljahrhundert alt, von der Holsten-Brauerei geschlossen. Die über 500-jährige Brautradition wurde damit aus wirtschaftlichen Gründen aufgegeben. So wird das „Lüpi“ heute zwar nicht mehr vor Ort in Lüneburg gebraut, man kann das leckere Pils jedoch noch in vielen Gaststätten der Stadt genießen.



*Besonders beliebt in Lüneburg: „Das Lüneburger Pilsener“*



*Für alle, die es gerne dunkler mögen:  
„Das Lüneburger Kronen Dunkel“*

Noch in Betrieb ist die ehemalige Brauereigaststätte, die seit 2004 unter dem Namen *Bier- und Eventhaus Krone* benannt ist. Im Juni desselben Jahres stellte die Holsten-Brauerei Hamburg ein neues Bier vor: Das „Lüneburger Kronen Dunkel“, welches nur in diesem Lokal ausgeschenkt wird. Als kulinarischer Höhepunkt findet regelmäßig die „Brauerekumpany zu Lüneburg“ statt, ein dem Mittelalter nachempfundenes Gelage. Den Ablauf des drei Stunden dauernden Speise-Spektakels hat man mit dem Lüneburger Stadtarchiv und dem Lüneburger Theater sorgfältig recherchiert – von den historischen Kostümen der Zeremonienmeister, Tischvögte und Brauherrn über die zünftige Musik bis hin zur Einhaltung der damaligen Tischsitten und Riten. Zudem ist auch die Gaststätte fast ein kleines Museum: Die Wände sind geschmückt mit alten Fotos, Schildern und Liebhaber-Stücken rund um das Brauhandwerk in Lüneburg und insbesondere die Geschichte der Kronenbrauerei.

## KRONE Bier- & Event-Haus

Heiligengeiststr. 39-41  
21335 Lüneburg  
Telefon: 04131 244 50 50  
[info@krone-lueneburg.de](mailto:info@krone-lueneburg.de)  
[www.krone-lueneburg.de](http://www.krone-lueneburg.de)

## Öffnungszeiten:

Mo – Sa: ab 08.00 Uhr  
So: ab 10.00 Uhr

## Mälzer Brau- und Tafelhaus:

Das wiedererweckte Bierbrauhaus im Herzen der Altstadt



*Das Mälzer nimmt einen wichtigen Stellenwert in der gegenwärtigen Braulandschaft Lüneburgs ein – bei Einheimischen sowie Touristen*

Zu Beginn der Heiligengeiststraße befindet sich ein beliebter Treffpunkt, der aus der heutigen Lüneburger Bierlandschaft nicht mehr wegzudenken ist: Das *Mälzer Brau- und Tafelhaus*. Das Gebäude der Gaststätte war bereits 1540 erstmals eine Braustätte. Nachdem das Haus 1754 in den Besitz der Familie Crato gelang, gründete Jacob Crato 1763 die Weinhandlung Crato. Über 200 Jahre befand sich im Gebäude das bekannte Weinhaus Crato, bis die Besitzer den Handel mit Wein und Spirituosen im Jahr 1972 einstellten. Seit Herbst 1997 führen die Gastronomen Andreas Wiegmann und Holger Klemz die jahrhundertealte Brautradition im heutigen *Mälzer Brau- und Tafelhaus* fort.

Beim Betreten der Gaststätte weht den Besuchern ein besonderer Duft um die Nase: Im *Mälzer* wird direkt in der Gaststube gebraut und das ist auch sogleich mit allen Sinnen zu vernehmen. Die großen Braubottiche befinden sich direkt inmitten der rustikalen Räumlichkeiten. Nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 werden die traditionellen Zutaten Hopfen, Bierhefe, Wasser und Malz mitten im Brauhaus zu Bier

gebraut. Wahre Bierliebhaber kommen hier garantiert auf ihre Kosten. Je nach Saison stehen den Gästen verschiedene Bierspezialitäten zur Auswahl. Ganzjährig kann man das leckere *Mälzer* Pilsener genießen, ein untergäriges Bier mit vollmundigem Geschmack und leichter Hopfennote. Dazu lockt in den Sommermonaten ein Weizenbier und im Winter das dunkle *Mälzer* Märzen, malzbetont und weich im Ausklang mit dezenter Hopfennote. Besondere Höhepunkte des Jahres sind das Maibock-Bier im Mai und das Mälzator-Doppelbock im Dezember. Wer zunächst einmal nach einer deftigen Grundlage im Magen sucht, wird beim vielfältigen kulinarischen Angebot sicher fündig und kann sonn- und feiertags sogar den üppigen Braumeister-Brunch genießen. Für größere Reisegruppen bietet das *Mälzer* einen weiteren besonderen Gaumenschmaus an: Den *Mälzer*-Bierbraten, ein in Bier eingelegter Schweinebraten mit einer Kräutermarinade und dunkler Biersoße.

Vom rustikalen Gewölbekeller bis hin zum festlichen Saal bietet das *Mälzer* großzügige und gemütliche Räumlichkeiten auf drei Etagen. Bei schönem Wetter wird auch draußen mit Blick auf die St. Johanniskirche bewirtet. Auf den Außenplätzen lassen sich gemütlich die vorbeischlendernden Menschen beobachten. Wem das zu hektisch ist, der findet nur fünf Gehminuten vom Getümmel der Einkaufsmeile *Am Sande* entfernt, eine Ruheoase am Flussufer der Ilmenau: *Schröders Garten*. Der idyllische „kleine Bruder“ des *Mälzer* bietet sich für ein entspanntes Biergartenstündchen mit frischgezapftem Bier, Kaffee und Kuchen und kleinen Speisen an – auch besonders für Familien, deren Nachwuchs sich derweil am angrenzenden Spielplatz austoben kann. Der haus-eigene Bootsverleih lädt dazu ein, bei einer Paddel- oder Tretboottour die Ilmenau aus nächster Nähe zu erkunden. Ab Sommer 2018 wird *Schröders Garten* nicht mehr durch das *Mälzer* betrieben, sondern unter anderer Hand weitergeführt.

<b>Mälzer Brau- und Tafelhaus</b> Heiligengeiststr. 43 21335 Lüneburg Telefon: 04131 47777 <a href="mailto:info@maelzer-brauhaus.de">info@maelzer-brauhaus.de</a> <a href="http://www.maelzer-brauhaus.de">www.maelzer-brauhaus.de</a>	<b>Öffnungszeiten:</b>  Mo – So: ab 12.00 Uhr
<b>Schröders Garten</b> Vor dem Roten Tore 72 (An der Ilmenau / Höhe Museum Berliner Str.) 21335 Lüneburg Telefon: 04131 2844903 <a href="mailto:info@schroedersgarten.de">info@schroedersgarten.de</a> <a href="http://www.schroedersgarten.de">www.schroedersgarten.de</a>	Durch die Neueröffnung sind die Öffnungszeiten sind noch nicht bekannt.

## Brauhäuser in Lüneburg

„Für das Brauhaus war das norddeutsche Bürgerhaus mit seiner geräumigen Diele, den weitläufigen Dachböden und Kellern ideal.“<sup>1</sup>

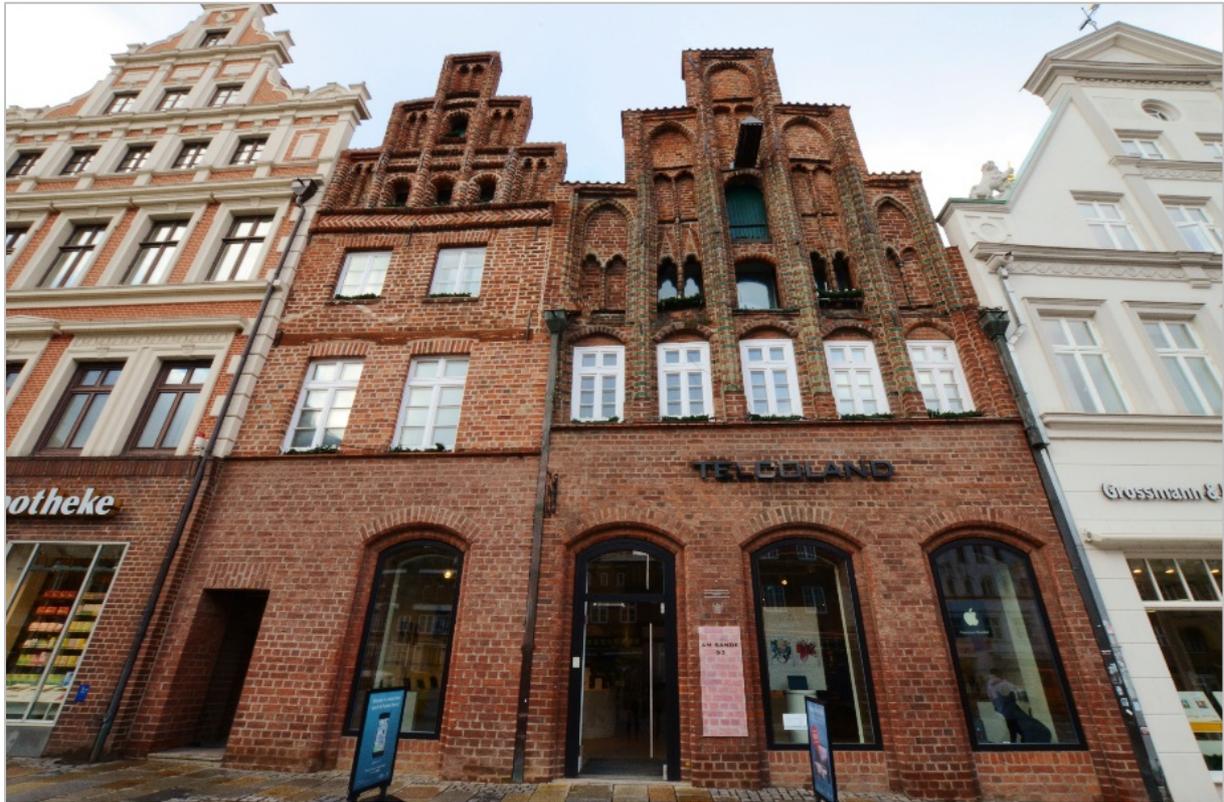


Das Gebäude der heutigen Industrie- und Handelskammer, Am Sande, war einst ein Brauhaus

Lüneburgs Altstadt ist geprägt von giebelständigen Bürger- und Patrizierhäusern, wie sie zur Hansezeit gebaut wurden. Die charakteristische hohe Diele im Erdgeschoss diente nicht nur als Repräsentations- oder Verkaufsraum, sondern auch als Werkstatt. Wenn ein solches Gebäude ein Brauhaus war, kann man sich die Aufteilung folgendermaßen vorstellen: In den Speichern in den Obergeschossen wurde das Getreide gelagert, hoch transportiert durch Luke und Getreideträger, welche heute noch an vielen Gebäuden zu sehen sind. Im Obergeschoss befand sich die Darre, wo das Malz für das Brauen vorbereitet (geröstet) wurde und darunter, in der Diele, die Braupfanne. In den Gewölbekellern – auch in fast allen Lüneburger Bürgerhäusern zu finden – fand der Gärungsprozess statt. In diesem Fall wohnte man im Hofflügel des Anwesens, das hinten heraus meist bis zum nächsten Straßenzug reichte.

Das mächtige, dunkel gestrichene Backsteingebäude der heutigen Industrie- und Handelskammer ist ein besonders prächtiges Beispiel eines solchen Hauses: Es wurde 1548 als Brauhaus erbaut, bevor es im weiteren Verlauf der Geschichte vor allem als Gaststätte – mit „Ausspann“ (d. h. Gäste konnten Tiere unterstellen und übernachten) – genutzt wurde. Die Inschrift „Carl-August Meyer“, die sich heute auf den Schlusssteinen an der Treppe befindet, stammt vom Betreiber der Gaststätte *Schütting*, die – ursprünglich am Marktplatz gelegen – im 19. Jahrhundert von Meyer in diesem Gebäude betrieben wurde.

Die untenstehende Abbildung zeigt ein anderes wichtiges Gebäude für die Lüneburger Bierkultur: Am Sande 53 befand sich der Ratsbierkeller. Bis weit ins 16. Jahrhundert war dies einer von drei Orten in Lüneburg, an denen man auswärtiges Bier, insbesondere das beliebte Hamburger Bier, ausschenken durfte. Das Haus stammt aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts und besitzt einen der ältesten Stufengiebel Lüneburgs – einer der wenigen, die noch der Backsteingotik zugerechnet werden.



*Der Ratsbierkeller Am Sande 53 durfte auswärtiges Bier ausschenken*

Doch nicht nur rund um den Sande wurde gebraut. Die Brauhäuser verteilten sich über die ganze Altstadt. Eine der besterhaltenen Fassaden der Altstadt, aus der Renaissance, finden Sie im Wasserviertel am Gebäude in der Lünertorstraße 4. Auch dieses Gebäude war ursprünglich eine Braustätte. Der reich geschmückte, siebenstufige Giebel lässt auf eine hohe Stellung des ansässigen Brauers schließen. Von dort aus laufen Sie über die Brücke am Stint geradewegs auf ein weiteres wichtiges Relikt der lokalen Bierkultur zu: Das *Pons* aus dem Jahr 1486 beherbergt die wohl älteste Kneipe der Stadt. Es gehörte bis in die 1940er Jahre zur *Luhmannschen Braunbierbrauerei*, die noch bis etwa 1960 Braumalz herstellte. Das Gebäude neben dem alten *Pons* ist der Neubau von 1880, der einer für damalige Verhältnisse modernen Brauanlage Platz bot. Das Anwesen ist noch heute im Besitz der Familie Luhmann, welcher der Soziologe Niklas Luhmann entstammt.



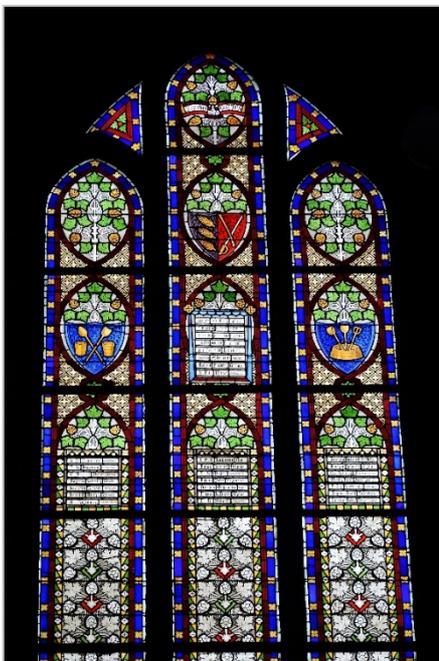
Das Pons ist heute vor allem bei Studierenden sehr beliebt



Hier erinnert ein Schild an die Tradition der Luhmannschen Braubierbrauerei

## Durch die Altstadt auf den Spuren der Bierbrauer

Die Brauer haben an verschiedenen Orten der Stadt ihre Zeichen hinterlassen. Man erkennt sie meist an den drei typischen Gerätschaften der Brauereitradition: Der Mälzerschaufel, dem Malzscheit und dem Maischbottich. Die Brauereiwappen sind heute noch an verschiedenen Bauwerken zu finden. Ein Beispiel dafür ist das *Alte Brauhaus* in der Grapengießerstraße – ein Restaurant, das getreu seinem heutigen Namen einst ein Brauhaus war. Auch der Abtwasserturm am Stint trägt das Abzeichen in einer Rosette links über dem Durchgang zur Brücke. Der Wasserturm wurde 1530 in einer Kooperation der Brauer mit den Mönchen des St. Michaelis Klosters erbaut. Der Zugang zu gutem Wasser ist entscheidend für die Qualität des Bierbrauens.



Das Fenster der Nikolaikirche erinnert noch immer an die Brauer



Eine der drei Rosetten am Abtwasserturm am Stint trägt ein Brauabzeichen

Die 1409 erbaute Nikolaikirche war unter anderen die Kirche der Brauer und Böttcher der Stadt. Davon zeugt ein von den Brauern gestiftetes buntes Glasfenster an der Nordseite der Kirche. Es zeigt Abbildungen von Hopfen und Gerste, dem Gildezeichen der Zunft und die Namen einiger Lüneburger Brauer.

Für das aufmerksame Auge unterwegs noch ein kleines Suchspiel: Wo in Lüneburg befindet sich das untenstehende Wappen?<sup>2</sup>



*Mälzerschaufel, Malzscheicht und Maischbottich*



*Tipp: Das Wappen ist im Zentrum*

## **Abseits der Altstadt: Nolte Gasthausbrauerei und Brennerei: Wo Tradition und Innovation im hauseigenen Braubottich vermischt werden**

110 Jahre lang schon schreibt die Familie Nolte mit ihrer Gastwirtschaft Geschichte. Seither überrascht das *Nolte* stets mit neuen Ideen und bleibt sich dabei trotz der Vielfältigkeit selbst treu, was es zu einem authentischen und sympathischen Gasthaus macht. Regelmäßig kommen hier alt eingesessene Lüneburger zu Stammtischrunden zusammen, während vor allem mittwochabends das Studentenbier und das Spanferkel in Biersoße junge Leute anlockt. Bekannt für seine qualitativ hochwertige und traditionelle Brauereikultur, zieht das *Nolte* Gäste aus ganz Norddeutschland an, welche das Gasthaus gezielt aufsuchen. Auch für Touristen erweist sich das *Nolte* als ein Geheimtipp.

Wer die Gaststube betritt, findet sich in einer traditionellen deutschen Gastwirtschaft wieder. Geht man an der Theke vorbei, entdeckt man die hauseigenen Braubottiche sowie die Schnapsbrennerei. Trotz des Hangs zur Tradition nutzt Familie Nolte die Vorzüge moderner Entwicklungen. So begleiten die Noltens beispielsweise die Arbeitsvorgänge mit modernen Tablets und sind stets aufmerksam für neue Entwicklungen, um sie in ihr Unternehmen einfließen lassen zu können. Spätestens wenn man Noltens Bier oder Schnaps verkostet, zweifelt man nicht mehr an der richtigen Wahl der Kneipe für einen erfüllten Abend in Lüneburg. Weiter geht die Entdeckungsreise im Keller: Hier befindet sich eine Kegelbahn. Auf dem Weg dorthin kommt man durch den Veranstaltungssaal, welcher Platz und Ambiente für Hochzeiten und Konzerte bietet. Zudem gibt es noch den Hinterhof, der vor allem im Sommer das richtige Flair für ein ausgelassenes Fest ermöglicht.



Das Anwesen der Noltes am Rande der Stadt



Carsten Nolte führt die Brautradition fort

## Eine 110 Jahre alte Geschichte

Carsten Nolte, der derzeitige Juniorchef, erzählt aus seiner Familiengeschichte: Der Zimmermann Karl Nolte, Carsten Noltes Urgroßvater, eröffnete das Gasthaus im Jahr 1906. Er siedelte sich mit seiner Ehefrau im damaligen Dorf Neu Hagen an, wo er genügend Platz fand, um seine Dachstühle herzustellen. Die Einrichtung der Gaststätte war zunächst lediglich als Nebenerwerb angedacht. 1954 wurde der Betrieb von Carstens Großeltern übernommen und etwa 30 Jahre lang von ihnen betrieben. In den 1940ern wuchs die Stadt Lüneburg und seither gehört Neu Hagen und somit auch das *Nolte* zur Stadt Lüneburg und ist vom Bahnhof oder von der Innenstadt aus gut zu erreichen, sei es mit dem Auto, dem Bus, aber auch dem Fahrrad oder zu Fuß. Die Gaststätte wurde ein zunehmend wichtiger Ort des kulturellen Lüneburger Lebens. In den 1950er Jahren konnte man sich in den Räumlichkeiten Kinofilme ansehen.

Der Unternehmergeist der Familie bewirkte die entscheidende Innovation der Gaststätte: Carstens Eltern, Hans-Walter und Hannelore Nolte, die bis dato Banker waren, bauten die Räumlichkeiten um und gründeten 1993 die hauseigene Brauerei. Seither stellen sie das naturtrübe Pils der Eigenmarke *Nolte* her. Damit nicht genug, schafften sie sich rund sechs Jahre später eine eigene Brennerei an. Damit brennen die Noltes in den Räumlichkeiten der Wirtschaft hauptsächlich Obstbrände mit 40 Umdrehungen, aber auch einen aus Dunkelbier hergestellten Malzschnaps mit 25 Umdrehungen. Auch Gin stellen sie selbst her und so verdrängen die selbstgemachten und beliebten Spirituosen konventionelle Getränke von der Karte. Und wo es gute Getränke gibt, da gibt es auch gute Speisen. Auf der Speisekarte findet man sowohl traditionelle Gerichte wie Grünkohl und Spargel als auch innovative Kreationen wie die Brauhauschweinschaxe mit dunklen Malzkroketten, das Malzschnitzel oder die Brauhausalate. Als Nachtisch ist der Brauhausbecher besonders beliebt, ein Biereis aus Dunkelbier mit einem Malzschnaps on top. Es scheint wohl weniger überraschend, dass das *Nolte* 2015 den Wettbewerb des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums für Regionale Küche gewann.

## Regionalität, Nachhaltigkeit und Exklusivität



Die Gastwirtschaft Nolte  
im Jahr 1910 (© Peter Pez)



Mehr als Bier: Hier wird auch Schnaps gebrannt

...das sind die Werte der Gaststätte *Nolte*. Die Noltes beziehen ihre Produkte ausschließlich aus der Region. Seit der Anschaffung eines Blockheizkraftwerks vor einigen Jahren sparen sie deutlich CO<sub>2</sub> ein. Noltes Bier wird nur exklusiv in der Gaststätte selbst und nicht extern in Supermärkten verkauft. Lediglich auf dem freitäglichen *Draft Beer Abend* im Ladencafé *Avenir* wird das Bier gelegentlich ausgeschenkt.

Die neuste Entwicklung sind Brauseminare, die sofort auf Nachfrage stießen. Für die Seminare steht eine sogenannte Brau-Eule zur Verfügung (siehe Foto). Das Seminar findet meist an Samstagen statt und dauert einen Tag lang. Auf dem Tagesplan stehen neben den üblichen Brauprozessen auch Rohstoff- und Sortenkunde sowie selbstverständlich auch Trinkproben.

## Was sie über das *Nolte* noch nicht wussten

Vor einigen Jahren erschien im Japanischen Fernsehen eine Dokumentation über das Gasthaus *Nolte*. Die Gaststätte hat in Japan tatsächlich einen eigenen Fankreis. So schlug ein japanischer Geschäftsmann Hans-Walter Nolte vor, die Gaststätte samt Familie nach Japan umziehen zu lassen. Die Noltes jedoch blieben Lüneburg treu. Erwähnt wird die Gaststätte auch im Reiseführer *Lonely Planet Germany*, wodurch es immer wieder auch Touristen aus dem Ausland in die Kneipe verschlägt.

Rodrigo Gonzales, der berühmte Bassist aus der Band *Die Ärzte*, ist Stammgast und Freund der Familie. Hin und wieder gibt der aus Chile stammende Musiker im Veranstaltungssaal Konzerte unter dem Titel „Más Shake“, eine spanisch-englische Wortzusammensetzung, die übersetzt in etwa „Mehr schütteln“ bedeutet.



Das Erlernen des Bierbrauens erfreut sich großer Beliebtheit



Von Hochzeiten bis zu Konzerten: Im Veranstaltungssaal ist Platz für ausgelassene Feiern

## Nolte Gasthausbrauerei und Brennerei

Dahlenburger Landstraße 102  
21337 Lüneburg  
Telefon: 04131 52232  
[prost@gasthausbrauereinolte.de](mailto:prost@gasthausbrauereinolte.de)  
[www.gasthausbrauereinolte.de](http://www.gasthausbrauereinolte.de)

## Öffnungszeiten:

Mi - Sa: ab 16.00 Uhr  
So: 11.00 – 14.30  
ab 17 Uhr

## Braukultur auf neuen Wegen: Modernes Flaschenbier im Ladencafé Avenir

Ein ganz anderen Trend der Bierkultur kann man in der Katzenstraße im *Ladencafé Avenir* beobachten: Das *Avenir* ist in erster Linie ein Café und Laden mit besonderem Interesse an fair und vor allem direkt gehandelten Waren sowie Handwerk und Regionalität. Man findet diverse Leckereien in den Regalen des *Avenir*. Es gibt Kaffee aus Lüneburg und aus aller Welt, Wein, Schokolade, Säfte, sogar Portemonnaies und andere Produkte aus Kork und auch Bier, sogenanntes *Craft Beer*. *Craft* steht für Handwerk und Kreativität – ebenso wie das *Avenir* selbst. Unzählige Sorten von Starkbier, sogenanntem *Pale Ale*, finden sich in den bunt bedruckten Flaschen. Das Bier kommt aus Deutschland, Österreich und Belgien. Die Geschmacksrichtungen reichen von Grapefruit über Pinie bis hin zu Chili und ergeben sich aus den verschiedenen Hopfenorten.

Das *Avenir* lockt ein sehr durchmischtes Publikum an. Vor allem Studenten und junge Familien verbringen gerne Zeit in dem gemütlichen kleinen Café, das von jungen Leuten Anfang 2014 kreativ hergerichtet wurde. Jeden Freitag bei gutem Wetter lädt das *Avenir* zum *Draft Beer* Abend ein. An einem solchen Abend wird das Bier direkt aus dem Fass gezapft. Hofft man auf einen Sitzplatz bei der beliebten Veranstaltung, sollte man früh erscheinen. Seit 2021 findet man das *Avenir* nun auch direkt an der Ilmenau. Mit der Eröffnung einer eigenen Rösterei schmeckt der Kaffee noch besser. Dort finden fast jeden Samstag Veranstaltungen statt, ob Weintasting, eine Party oder ein Konzert. Ein Besuch im *Avenir* Ladencafé oder in der Rösterei lohnt sich also an jedem Tag und zu jeder Uhrzeit!



*Moderner Charme: Das Avenir ist eine Mischung aus Café und Laden*



*Schon probiert? Die Auswahl im Avenir macht die Entscheidung nicht leicht*

## **Avenir – Laden & Café**

Katzenstraße 2  
21335 Lüneburg  
[info@avenir.de](mailto:info@avenir.de)  
[www.a-venir.de](http://www.a-venir.de)

## **Öffnungszeiten:**

Mo: 11:00 – 18:00 Uhr  
Di – Do: 10:00 – 18:00 Uhr  
Fr: 10:00 – 18:00 Uhr  
20:00 – 00:30 Uhr  
Sa: 10:00 – 18:00 Uhr  
So: geschlossen

## **Quellenverzeichnis**

PETER, Elmar Dr., 1999: Lüneburg. Geschichte einer 1000jährigen Stadt 956 – 1956. Museumsverein für das Fürstentum Lüneburg.

REINECKE, Wilhelm, 1977: Geschichte der Stadt Lüneburg. Erster Band. Nachdruck der Ausgabe Lüneburg 1933, Lüneburg.

KIRSCHBAUM, Thomas, 2000: Lüneburg. Leben in einer spätmittelalterlichen Großstadt. Wernigerode.

KRONE Lüneburg (<http://www.krone-lueneburg.de>) (Stand: 22.02.2016)

KULTURECKEN.TV (<http://www.kulturecken.de/bierbrauer.html>) (Stand: 22.02.2016)

GIESEKING, Karl-Eckhard, 2015: Karl-Eckhard Giesecking im Gespräch mit den Forscherinnen.

MÄLZER Brau- und Tafelhaus (<http://www.maelzerbrauhaus.de>) (Stand: 22.02.2016)

NOLTE, Carsten, 2016: Carsten Nolte im Gespräch mit den Forscherinnen.

PRIES, Martin Dr., 2001: Lüneburg... auf neuen Wegen. Lüneburg.

PLESS, Helmut C., 1985: Salz und Malz. Lüneburger Bier in fünf Jahrhunderten. Veröffentlicht aus Anlass der 500-Jahr-Feier der Lüneburger Kronen-Brauerei. Lüneburg.

*Alle Abbildungen ohne weitere Kennzeichnung wurden von den Verfasser/innen erstellt.*

- 
- 1 Aus: Lüneburg. Leben in einer spätmittelalterlichen Großstadt. Thomas Kirschbaum. 2000, Schmidt-Buch-Verlag.
  - 2 Auflösung: Der Brauer Heinrich Kröger (Am Sande 47, 1577 erbaut, siebenteiliger Staffelgiebel) war Mäzen für „begabte Scholaren“ (richtete Stipendium ein). Das Krögersche Wappen findet sich noch in der Front des Hauses Am Sande 46/47. Es ist jedoch etwas strittig, was es damit tatsächlich auf sich hat, da das Wappen weniger nach einem Brauer, als auf Grund des Kruges und des Namens „Kröger“ eher auf einen Gastwirt schließen lässt. „Kröger“ ist ein alter niedersächsischer Ausdruck für „Gastwirt“.