

„Wir sind seit 40 Jahren ein Mehrgenerationenhaus“

Im **magaScene**-Interview:

HANNES UND PHILLIPP AULICH (Geschäftsführer Brauhaus Ernst August)

Das Brauhaus Ernst August ist ein Schwergewicht in Hannovers Gastrolandschaft. Im November 1986 eröffnete der gebürtige und bekennende Hannoveraner Rainer Aulich in der Schmiedestraße seine eigene Brauereigaststätte, die bis heute mit ihrem einzigartigen Mix aus Brauerei, Restaurant, Café und Live-Club bei ihren Gästen punktet. Sein Kerngeschäft war zuvor das Beschenken von Gaststätten auf Stadtfesten und Märkten in ganz Deutschland. Irgendwann wollte die Familie aber sesshaft werden, in Hannovers Altstadt verwandelte sich eine Tankstelle für Benzin in eine Zapfstelle für ihr Hanöversch-Bier.

2010 übernahmen zwei seiner fünf Kinder die Geschäftsführung im Brauhaus. Philipp Aulich (43) ist studierter Diplomkaufmann und der Älteste des Quintetts, Hannes Aulich (39) hat Medienwissenschaften studiert und wie sein Bruder im Ausland berufsspezifische Erfahrungen in der Hotelbranche gesammelt.

Im November kann das Brauhaus Ernst August seinen 40. Geburtstag feiern. Wie bleibt man vier Jahrzehnte attraktiv für seine Gäste? Diese und weitere Fragen stellten wir dem Brüderpaar. Das ganze Interview steht in der Februar-Ausgabe der **magaScene**.

magaScene: Ihr habt 2010 die Geschäftsführung von Eurem Vater übernommen. Was hat Euch am Thema Gastronomie gereizt?
Philipp Aulich: Die unterschiedlichen Zielgruppen und ihre jeweiligen Bedürfnisse. Den „einen“ Gast gibt es nämlich nicht. Im Brauhaus ist diese Diversifizierung noch einmal extremer: Wir begrüßen bei uns seit 40 Jahren Messegäste, Party-people, Touristen, Einheimische, Nachbarn, Stammgäste. Bei uns ist jeder Tag anders, das finde ich schön.

Hannes Aulich: Zudem dürfen wir uns nicht nur um das Tagesgeschäft in unserer Hausgastronomie kümmern, sondern auch um die vielen anderen Veranstaltungen, bei denen wir als Brauhaus Flagge zeigen, vom Weihnachtsmarkt bis zum Schützenfest. Auch die Belieferung der Supermärkte mit unseren Han-



„Bei uns können drei Generationen an einem Tisch feiern.“

Foto: Clemens Niehaus

versch-Brauereiprodukten steht auf unserer To-Do-Liste. Es wird einem nie langweilig.

magaScene: Wie behauptet man sich 40 Jahre am Markt, was ist Euer Erfolgsgeheimnis?

Philipp Aulich: Anpassung, aber dabei stets die Wurzeln des Unternehmens im Blick behalten.

Hannes Aulich: Dass nichts in Stein gemeißelt ist. Wir müssen uns permanent hinterfragen, vor allem inhaltlich. Man kann das gut mit einer Fußballmannschaft vergleichen. Es ist wahnsinnig schwer, konstant im oberen Tabellendrittel mitzuspielen. Das geht nur, indem man immer dranbleibt und sich auf das Wesentliche konzentriert.

magaScene: Trägt das Konzept der Brauereigaststätte noch? Oder würde das Brauhaus auch ohne Braukessel funktionieren?

Philipp Aulich: Das hängt von der Zielgruppe ab. Einem 96-Fan, der nach einem Abendspiel aus dem Stadion kommt und bei uns noch den Heimsieg feiern möchte, ist es vermutlich völlig egal, ob bei uns das Bier hausgebraut ist. Einer Busreisegruppe aus dem Emsland, die ein Wochenende in Hannover gebucht hat, aber eben nicht. Für sie ist der Besuch bei uns, inklusive Brauereiführung und Verkostung etwas Besonderes. Und für uns auch! Der Braukessel steht

nicht zur Disposition, er gehört zu unserer DNA, das Brauen kommt nicht ohne Grund in unserem Firmennamen vor.

magaScene: Es wird aktuell viel über die Bierlust der Deutschen gesprochen, viele Brauereien setzen verstärkt auf alkoholfreie Getränke. Spürt Ihr diesen Trend auch?

Hannes Aulich: Das Konsumverhalten der Menschen ändert sich, die Gesellschaft altert. Viele große Brauereien spüren, dass bei den Menschen zu Hause weniger Alkohol getrunken wird, immer häufiger auch alkoholfreie Biere in den Kühlschränken stehen. Auch Frauen trinken weniger Bier, weil es für sie geschmackliche Alternativen gibt. Wir sind eine lokale Brauerei, seit 1995 sogar biozertifiziert, und werden unsere regionale Spezialität weiterhin brauen, weil das unser Aushängeschild ist, und viele Gäste gerade deshalb zu uns kommen.

Philipp Aulich: Wir sind kein normales Restaurant, wir brauen selbst. Unsere Gäste schätzen diese „Tateinheit“ aus Besuch und Gebräutem. In unserem Jubiläumsjahr wollen wir demnächst auch eine alkoholfreie Bieralternative anbieten, daran arbeiten wir.

magaScene: Wie sieht der typische Brauhaus-Gast aus?
Hannes Aulich: Den gibt es nicht. Bei uns können drei Generationen an einem Tisch feiern.

Wir sind seit 40 Jahren ein Mehrgenerationenhaus (lacht). Zu uns kommt die 40-Jährige mit ihrer Mutter und ihrer eigenen Tochter. Das ist witzig, das ist cool, und das gibt es in Hannover nirgendwo anders.

Philipp Aulich: Es ist schön, dass wir eine so breite Zielgruppe haben. Schwellenängste gibt es hier nicht.

Stadtmagazin für Hannover
magaScene

Viele weitere, spannende Neuigkeiten aus der lokalen Kulturszene finden Sie in der aktuellen Ausgabe unseres Partnermediums **magaScene**, monatlich frisch gedruckt und kostenlos an über 500 Auslegestellen in Hannover oder online auf www.magaScene.de inklusive Download-Möglichkeit.



40.000 Euro für den Johanniter-Hospizdienst Hannover

Der Hospizdienst der Johanniter erhält eine Nachlassspende.

Dahinter steckt eine Geschichte über Selbstbestimmung, Solidarität unter Frauen und darüber, bis zuletzt füreinander da zu sein.

HANNOVER. „Lebenstüchtig“ sei Brigitte Weber* gewesen. Eine, die sich nicht hat unterkriegen lassen. So erzählt es ihre Freundin und Nachlassverwalterin Andrea Hoffmann*. Um ihren Hals trägt sie einen Bernsteinanhänger – ein Geschenk von Brigitte Weber kurz vor ihrem Tod. „Man kann sich Brigitte wirklich als Beispiel nehmen, nicht den Kopf in den Sand zu stecken“, sagt ihre Freundin. Als Kind von Vertriebenen kommt Brigitte Weber 1947 zur Welt und wächst in einfachen Verhältnissen auf. Die Familie wohnt in einer Gartenlaube. Die kleine Brigitte hat ein eigenes Gemüsebeet, um das sie sich mit Begeisterung kümmert. Später heiratet sie und betreibt mit ihrem Mann eine Gaststätte. Er hat ein Alkoholproblem, ist gewalttätig. Brigitte Weber hält lange den Laden am Laufen und trennt sich schließlich. Sie absolviert einen Sekretärinnenkurs und fängt Ende der 1980er Jahre bei einer Ermittlungsbehörde als Auswerterin an, wo sie später Andrea Hoffmann kennenlernt. Hier analysiert sie Fallmeldungen und Muster. „Darin ist sie richtig aufgegangen“, erzählt die Freundin.

Ein Auge für Details hat Brigitte Weber – im Beruf fällt das auf, aber erfährt nicht immer genug Anerkennung. Und: Sie ist unabhängig, kann sich eine kleine Eigentumswohnung leisten. Aber auch mit Benachteiligung hat sie zu kämpfen, als Frau in einer durch Männer dominierten Behörde. Auch das schweißte die Kolleginnen zusammen. Über die Jahre entwickelt sich eine Freundschaft, die noch enger wird, als Brigitte Weber in den Ruhestand geht. Die beiden unterstützen sich: Andrea Hoff-



Der Bernsteinanhänger erinnert Andrea Hoffmann an ihre verstorbene Freundin.

Foto: Johanniter/Janna Schielke

mann begleitet ihre ehemalige Kollegin zu Ärzten und kümmert sich um die in die Jahre gekommene Wohnung.

Brigitte Weber spendet Trost, als ihre Freundin mit einem Trauerfall zu kämpfen hat. „Wir Frauen müssen doch zusammenhalten“, so Andrea Hoffmann.

Zum letzten Mal telefonieren die beiden am 2. Mai 2024. Am 11. Mai verstirbt Brigitte Weber im Alter von 77 Jahren. Was bleibt, sind viele Erinnerungen: Zum Beispiel, daran, dass sie gut zuhören konnte, kunstvolle Stickerarbeiten anfertigte und hervorragend kochte. Deftiges kam dann auf den Tisch. „Einmal hat sie darum gebeten, ihr Schweinepöfchen mitzubringen – und hat dann köstlich für ihre Nachbarn gekocht.“

Was auch bleibt, ist eine Nachlassspende, die anderen dabei hilft, am Lebensende nicht allein

zu sein. 40.000 Euro gehen an den ambulanten Hospizdienst der Johanniter – so hatte es sich Brigitte Weber gewünscht. Ehrenamtliche begleiten hier schwer kranke und sterbende Menschen. Sie helfen dabei, Abschied zu nehmen, letzte Wünsche zu erfüllen, spenden Trost oder sind einfach da. „Wir sind zutiefst dankbar“, sagt Hospizkoordinatorin Jasmin Heinicke von den Johannitern. „Einsetzen werden wir das Geld für eine zusätzliche hauptamtliche Koordinierendenstelle. So hilft diese Spende, anderen noch besser helfen zu können.“ (*Name geändert)

zu sein. 40.000 Euro gehen an den ambulanten Hospizdienst der Johanniter – so hatte es sich Brigitte Weber gewünscht. Ehrenamtliche begleiten hier schwer kranke und sterbende Menschen. Sie helfen dabei, Abschied zu nehmen, letzte Wünsche zu erfüllen, spenden Trost oder sind einfach da. „Wir sind zutiefst dankbar“, sagt Hospizkoordinatorin Jasmin Heinicke von den Johannitern. „Einsetzen werden wir das Geld für eine zusätzliche hauptamtliche Koordinierendenstelle. So hilft diese Spende, anderen noch besser helfen zu können.“ (*Name geändert)

JOHANNITER

www.johanniter.de/hannover
Telefon KundenServiceCenter:
0800 / 0 91 92 14 (kostenfrei)

Wird das Brennholz knapp?

Was Verbraucher jetzt wissen sollten:

Fragen und Antworten rund um das Heizen mit Holz – bei anhaltender Kälte

HANNOVER. Die anhaltende Kälte in Niedersachsen hat auch Auswirkungen auf das Brennholz. „Wir rechnen damit, dass angelegte Vorräte in der aktuellen Kältephase häufig aufgebraucht werden“, teilen die Niedersächsischen Landesforsten mit. Die wichtigsten Fragen und Antworten für Verbraucher im Überblick:

Wird Brennholz bei der Kälte in Niedersachsen knapp?

Wer mehr friert, heizt mehr – und verbraucht dabei sein Brennholz. „Aktuell haben wir sehr viele Spontankäufer, sehr viele, die mit ihren Beständen nicht mehr hinkommen, und auch ein paar, die aus Panik ein bisschen horten wollen“, erklärt René Friedrich von Brennholz-Friedrich Hannover.

Die Niedersächsischen Landesforsten bestätigen, dass sich momentan viele mit Brennholz eindecken. Weil es so kalt ist, kämen auch zahlreiche neue Kunden.

Die andauernde Kälte habe einige Verbraucher überrascht, meint auch Klaus Egly vom Bundesverband Brennholzhandel



Baumstämme auf dem Hof eines Brennholzhandels: Die Ware ist derzeit besonders gefragt.

Foto: Moritz Frankenberg/dpa

und Brennholzproduktion (BBB). „Manche haben sich verkalkuliert und brauchen jetzt Nachschub.“ Doch das dürfte kein Problem sein: „Wer jetzt Holz braucht, wird mit Sicherheit etwas bekommen.“

Welche Auswirkungen hat die lange Kälteperiode im Nordwesten?

Wer im Winter Brennholz bestellt, sollte sich auf längere Lieferzeiten einstellen. Das liegt nicht nur daran, dass Holz bei

kaltem und nassem Wetter langsamer trocknet – auch der Nachschub aus den niedersächsischen Wäldern kann sich verzögern, wenn Schnee und Eis die Abholung erschweren. „Wir kommen bei starkem Winterwetter oft nicht in die Wälder rein, weil zu viel Schnee liegt“, erklärt Friedrich. Gerade im Winter entscheidet auch die Situation vor Ort darüber, wie reibungslos eine Lieferung abläuft. „Oft sind die Einfahrten nicht geräumt. Wir können dann

nicht abladen oder abkippen und verlieren dadurch Zeit auf der Straße“, sagt Friedrich.

Wann sollten Verbraucher Brennholz kaufen?

Wenn es so lange wie jetzt frostig ist, wird das ganze Brennholz verheizt. Der Bundesverband rechnet deshalb mit einem Ansturm im Frühjahr, weil viele ihre Vorräte für die kommende kalte Jahreszeit wieder auffüllen möchten. „Ordert Brennholz rechtzeitig!“, empfiehlt Egly den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Früher hätten diese Holz für drei Jahre eingelagert, da sei ein kalter Winter kein Problem gewesen. „Nur, heute wird erwartet, dass alles mit einem Schnipp verfügbar ist. Das funktioniert bei Holz nicht.“

Die meisten Haushalte decken sich inzwischen einmal im Jahr ein. Fällt der Winter länger oder kälter aus als erwartet, kann es schnell eng werden. Das könnte in Niedersachsen dieses Jahr der Fall sein, meinen die Experten. Sie raten, ab April den nächsten Vorrat zu besorgen, im Herbst könnte das Brennholz schon in einigen Regionen ausverkauft sein.

NP Digital inkl. Tablet –
jeden Monat über
25 % sparen.



336€
Ersparnis
in 24 Monaten



Gilt nur für Neukunden. Mehr Informationen zum Angebot auf abo.Neuepresse.de/rabatt
Oder direkt in unseren Geschäftsstellen vor Ort: Hannover (Lange Laube 10) / Burgdorf (Marktstraße 16)

Wissen, was Hannover und die Welt bewegt.

Neue Presse NP

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland