

„Wir sind seit 40 Jahren ein Mehrgenerationenhaus“

Im **magaScene**-Interview: Hannes und Philipp Aulich (Geschäftsführer Brauhaus Ernst August)

Das Brauhaus Ernst August ist ein Schwerkrieg in Hannovers Gastrolandschaft. Im November 1986 eröffnete der gebürtige und bekannte 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 Beschicken von Gastroständen 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 Hanöverscher Bier.

2010 übernahmen zwei seiner fünf Kinder die Geschäftsführung im Brauhaus. Philipp Aulich (43) ist studierter Diplom-Kaufmann 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



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

FOTO: CLEMENS NIEHAUS

„einen“ Gast gibt es nämlich nicht. Im Brauhaus ist diese Diversifizierung noch einmal extremer: Wir begrüßen bei uns seit 40 Jahren Messegäste, Partypeople, 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 Hausgastonomie 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 Hanöversch-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 behaltend.

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 Tabellen Drittel 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.

Rosen auf dem Wochenmarkt

Barsinghausen. Anlässlich des Valentinstags am Sonnabend, 14. Februar, werden auf dem Wochenmarkt am Europaplatz in Barsinghausen während der regulären Marktzeit von 8 bis 13 Uhr Rosen an die Besucherinnen und Besucher verteilt.

„Auf dem Wochenmarkt geht es nicht nur ums Einkaufen, sondern auch um Begegnung und Austausch“, sagt Alex Wolf, Niederlassungsleiter der Deutschen Marktgilde. „Mit der Rosenaktion zum Valentinstag möchten wir genau dieses Miteinander unterstreichen – und gleichzeitig zeigen, dass der Markt der richtige Ort für besondere Genussmomente ist.“ Weitere Informationen zum Wochenmarkt gibt es im Internet unter barsinghausen.treffpunkt-wochenmarkt.de.

Chor sucht Nachwuchs

Ronnenberg. Der Ronnenberg Gospelchor ThoMoRo Voices sucht Nachwuchs. Interessierte Sängerinnen und Sänger für Sopran Alt, Tenor und Bass sind willkommen. Notenkenntnisse sind von Vorteil, aber keine zwingende Voraussetzung, teilt die Gruppe mit. Probe ist jeden Mittwoch von 20 bis 22 Uhr in der Thomas-Morus-Kirche an der Deisterstraße in Ronnenberg.



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 Ausgestellten in Hannover oder online auf www.magaScene.de inklusive Download-Möglichkeit.

Teppichpflege nach altpersischer Tradition



Wir waschen und Restaurieren Ihre Teppiche nach überlieferter altpersischer Handwerkskunst

UNSER SERVICE

mit natürlichen, biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln und viel Erfahrung. Unsere Methode verzichtet bewusst auf aggressive Chemikalien und maschinelle Massenbehandlung. Stattdessen setzen wir auf:

- Handwäsche nach traditioneller Technik
- Natürliche Seifen und biologische Pflegeprodukte
- Schonende Trocknung
- Fachgerechte Reparatur von Fransen und Kanten
- Nachknüpfung / Nachfärben (auf Naturbasis)
- Erhalt von Farben, Struktur und Wert

Familie Winkler schreibt

...unser Teppich war nicht wiederzuerkennen... Er glänzte und strahlte, wie am ersten Tag... Danke



Schonend. Natürlich. Werterhaltend

Mo.-Fr.: 10.00 - 18.00Uhr
Sa.: 10.00 - 14.00Uhr

Teppichhaus Wagner Barsinghausen

SEIT 1976 - QUALITÄT & VERTRAUEN

Ihr Teppichhaus Wagner ist seit 1976 dankbar für Ihre treue und als kleines dankeschön an unseren Kunden gibt es zum 50. Jubiläum einen einmaligen Sonder Rabatt von 50% auf alles!

50 - JÄHRIGES JUBILÄUM ANGEBOT

-50% auf alle Teppichwäsche
auf alle Teppichreparaturen

als Dankeschön für unsere treuen Kunden!

AKTION NUR 6 TAGE GÜLTIG!

Montag 16 Feb.2026	Dienstag 17 Feb.2026	Mittwoch 18 Feb.2026	Donnerstag 19 Feb.2026	Freitag 20 Feb.2026	Samstag 21 Feb.2026
--------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------	---------------------------

Orient-&Perserteppiche

BIS ZU 70% REDUZIERT



JETZT TERMIN VEREINBAREN

- ✓ Kostenloser & unverbindlicher Vor-Ort-Termin
- ✓ Persönliche Beratung
- ✓ Fachbetrieb mit Erfahrung seit 1976
- ✓ Abhol- und Bringservice im Umkreis von bis zu 50 Km

0176 / 32 52 04 36

Ihr Teppichhaus Wagner Osterstr.16 - 30890 Barsinghausen