

Die Brauerei

Deutsches Bier und deutsche Ausbildungsqualität sind gefragt

Europäische, amerikanische und asiatische Braukonzerne sind auf dem deutschen Markt gleichermaßen Chance wie auch Ansporn für die deutschen Brauer und Mälzer! Denn immer mehr dieser Konzerne verschreiben sich auch international dem Reinheitsgebot und brauchen dann natürlich hochqualifizierte und motivierte Mitarbeiter. Wer räumlich flexibel ist, hat folglich gute Chancen. Aber: Allein in Bayern gibt es 640 mittelständische und kleinere Brauereien. Und die wollen und werden sich mit ihren regionalen Spezialitäten gut gegen die vermeintlich übermächtigen Konzerne behaupten.

Das A und O dabei bleibt die Qualität: Alle Bierliebhaber, egal ob Mann oder Frau, ob alt oder jung, erwarten vom deutschen Bier, dass es ohne künstliche Zusätze und wohlschmeckend ist. Schließlich trinkt jeder Bundesbürger jährlich durchschnittlich mehr als 120 Liter davon. Und diese konstante Qualität zu halten ist das Ziel eines jeden Brauers und Mälzers. Unterstützung findet er dabei in der sehr potenten und technisch weltweit führenden deutschen Zulieferindustrie - aber ohne sein eigenes Wissen, Können und Gefühl geht gar nichts.

Qualitativ hochwertiges Bier kann nur von tüchtigen, ausbildungs- und einsatzbereiten Brauern und Mälzern hergestellt werden, die sich gleichermaßen in der Grundtechnik des Brauens und Mälzens, wie auch in der Betriebswirtschaft, Computertechnologie, Mikrobiologie, Analysentechnik, Energiewirtschaft, aber natürlich auch im Umweltschutz auskennen. Das bedeutet natürlich auch, sich kontinuierlich weiterzubilden - um konstant auf der Karriereleiter nach oben klettern zu können.

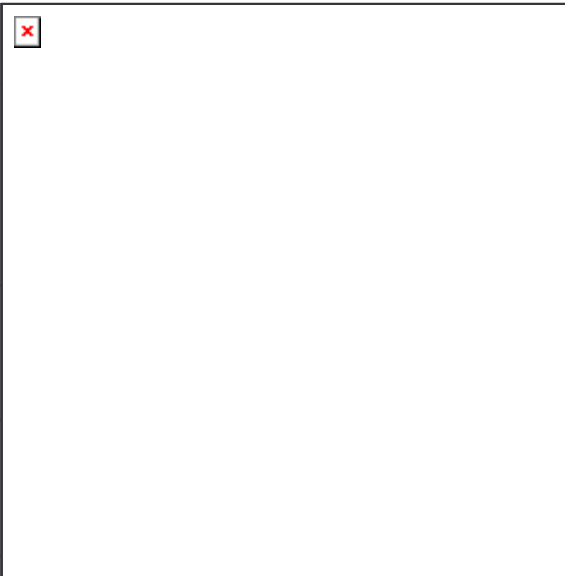
Doch wie stellt man Bier eigentlich her? Und wer macht das? Bayerisches Bier ist kein Industrieprodukt, sondern das hochqualitative Ergebnis einer Mischung aus perfektem handwerklichen Können und modernster Technologie. Seit Jahrhunderten findet man in vielen süddeutschen Städten eine Brauerei. So verschieden wie die Regionen gibt es helle und dunkle, leichte und alkoholfreie, bittere und süßere Biere – über 4000 verschiedene!

Trotz dieser ungeheuren Vielfalt sind alle gebraut nach dem Reinheitsgebot, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt aus dem Jahr 1516. Ohne Chemie, ohne Zusätze - aber mit viel handwerklichem Können!

Der Beruf des Brauers und Mälzers bietet durch eine außerordentlich breitgefächerte Ausbildung mit biologischen, chemischen, physikalischen, technischen und verfahrenstechnischen Inhalten Anstellungsmöglichkeiten in der gesamten Getränke- und Zulieferindustrie: Brauerei, Mälzerei, Brennerei, Milchwirtschaft, Erfrischungsgetränke.

Absolut logisch, dass bei der Herstellung eines so hochqualitativen Lebensmittels wie Bier die richtige Dosierung von Wasser, Hopfen, Malz und Hefe gemäß der Rezeptur stimmen muss. Zum anderen kommen modernste Maschinen, Techniken und Technologien zum Einsatz. Und das Bier muss sich natürlich auch verkaufen, das heißt: Bier muss in erster Linie dem Kunden schmecken.

Der Brauer muss also ein wohlschmeckendes Produkt nach allen Regeln der Kunst herstellen können. Er muss Bier mögen, darf aber nicht sein bester Kunde sein. Denn eine "Berufung" zum Brauer setzt auch einen verantwortungsvollen Umgang und Konsum mit Bier voraus. Er muss alte Rezepte bewahren, aber auch innovativ sein, er muss seine Stammkunden voll zufriedenstellen, aber auch neue Kunden erreichen und Trends nicht verschlafen: leichtes oder dunkles Bier, obergäriges oder unfiltriertes, in Fässern oder in Bügelverschluss-Flaschen, als Biermischgetränk oder Starkbier. Dabei muss er jedoch auch wissen, wie man Bier betriebswirtschaftlich vernünftig herstellt, um so der Brauerei den Fortbestand zu sichern.



Ganz gleich, wie groß oder klein die Brauerei ist, die Ausbildung und der spätere Beruf des Brauers oder auch eine anschließende Weiterbildung sind interessant und vielfältig: Von computergesteuerten Anlagen über Mikrobiologie, Botanik und Umweltschutz bis hin zur Biochemie, Analysentechnik und Energiewirtschaft. Das gesamte Berufsbild des Brauers und Mälzers birgt in sich die faszinierende Mischung aus überlieferter Tradition und Zukunft. Natur, Handwerk, High Tech, Teamwork und Intelligenz werden in diesem Beruf interessant und spannend verknüpft. Trotz des sinkenden Bierdursts der Deutschen: für gut ausgebildete, geistig wie mobil flexible, engagierte und motivierte Brauer und Mälzer gibt es vielfältige Möglichkeiten! Kleine wie große Brauereien, Lebensmittelbetriebe oder die Zulieferindustrie haben ständig Bedarf an Brauern und Mälzern! Das Reinheitsgebot ist "die" Verpflichtung - aber auch Ehre - für jeden Brauer und Mälzer. Der außerordentliche Ruf und die herausragende Qualität des bayerischen Bieres und damit auch der gesamten Branche resultieren aus diesem Gebot und dem handwerklichen Können.

Wie man selbst Brauer und Mälzer werden kann, das erfährt man auf den nachfolgenden Seiten. Dabei ist es egal, ob es sich um helle Köpfe von Jungen oder Mädchen handelt, gefragt sind rasche Beobachtungsgabe und Konzentrationsfähigkeit, Flexibilität, selbstständiges Denken und Handeln sowie die Fähigkeit zum Organisieren und Koordinieren.

Die deutsche Brauindustrie als Wirtschaftsfaktor

Die Brauwirtschaft ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor innerhalb der deutschen Lebensmittelbranche. Fast 40.000 Menschen arbeiten in den über 1.200 deutschen Brauereien, jedes Jahr verarbeiten sie etwa 10.000 Tonnen Hopfen und über 1,8 Millionen Tonnen Malz. Deutsches Bier ist aber nicht nur das beliebteste alkoholische Getränk der Deutschen, in 120 Länder aller fünf Kontinente wird es ebenfalls mit steigender Tendenz exportiert. Der Ausstoß aller deutschen Brauereien beläuft sich auf etwa 108 Millionen Hektoliter (1 hl = 100 Liter), womit im Jahre 2002 ein Umsatz von rund 9,5 Milliarden Euro erwirtschaftet wurde.

Aber das sind noch längst nicht alle wichtigen Fakten, schließlich arbeiten die Brauereien nicht im luftleeren Raum, sondern brauchen Partner, die ihnen zuliefern: Landwirte, Hopfenveredler und -händler, Mälzereien, Maschinenbauer, Elektroniklieferanten, Glas-, Flaschen-, Kasten- und Fasshersteller, Filter-, Mess- und Regeltechnikproduzenten, Verpackungsmaschinenfabrikanten, und viele mehr. Dort überall werden ebenfalls kompetente Brauer und Mälzer als Mitarbeiter zur Koordination, Absprache, Forschung und Weiterentwicklung oder Beratung gebraucht.

Zwar stellen sie dann kein Bier mehr her, sorgen aber dafür, dass die Kollegen in den Brauereien immer mit der höchstmöglichen Qualität an Rohstoffen und Technik versorgt werden.