

Einleitung

Bier ist beliebt – der Beruf “Brauer und Mälzer” krisensicher!

Jeder kennt Bier, die allermeisten mögen es: pur oder als Mischgetränk. Doch wie stellt man es eigentlich her? Und wer macht das? Deutsches Bier ist kein Industrieprodukt, sondern das hochqualitative Ergebnis einer Mischung aus perfektem handwerklichen Können und modernster Technologie.

In sehr vielen süddeutschen Städten findet man seit Jahrhunderten eine Brauerei, noch heute sind es über 1200 Braustätten in ganz Deutschland und alleine 640 in Bayern. Es gibt helle und dunkle, leichte und alkoholfreie, bittere und süßere Biere – mehr als 4000 verschiedene Geschmacksrichtungen! Doch trotz dieser ungeheuren Vielfalt sind alle nach dem Reinheitsgebot gebraut, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt aus dem Jahr 1516. Ohne Chemie, ohne Zusätze - aber mit viel handwerklichem Können der Brauer und Mälzer.

Der Beruf “Brauer und Mälzer” bietet eine außerordentlich breitgefächerte Ausbildung mit biologischen, chemischen, physikalischen, technischen und verfahrenstechnischen Inhalten. Dies ist die Basis für Arbeitsmöglichkeiten in der gesamten Getränke-, Lebensmittel- und Zulieferindustrie: Brauerei, Mälzerei, Brennerei, Molkerei, Erfrischungsgetränke oder beim Maschinen- und Anlagenbau.

Tradition, Erfahrung und Betriebswirtschaft

Für die Herstellung eines so hochqualitativen Lebensmittels wie Bier muss natürlich das Mischungsverhältnis exakt gemäß der vorgegebenen Rezeptur stimmen. Zum Bierbrauen ist also zum einen die richtige Dosierung von Wasser, Hopfen, Malz, Hefe und Know-How wichtig. Zum anderen kommen modernste Maschinen, Techniken und Technologien zum Einsatz. Und das Bier muss sich natürlich auch verkaufen – sonst kann die Brauerei nicht überleben. Bier muss also in erster Linie dem Kunden schmecken. Denn für jeden Brauer gilt: “Bier ist zum Wohlsein, nicht zum Vollsein!” Der Brauer muss sein wohlschmeckendes Produkt nach allen Regeln der Kunst herstellen können. Er muss alte Rezepte bewahren, aber auch mal etwas Neues probieren; er muss seine Stammkunden voll zufrieden stellen, aber auch neue Kunden erreichen und darf Trends nicht verschlafen: leichtes oder dunkles Bier, obergäriges oder unfiltriertes, in Fässern oder in Bügelverschluss-Flaschen, als Biermischgetränk oder Starkbier. Er muss er aber auch wissen, wie man Bier betriebswirtschaftlich vernünftig herstellt.

Ganz gleich, wie groß oder klein die Brauerei auch ist, die Ausbildung und der spätere Beruf des Brauers oder eine anschließende Weiterbildung (Meister, Diplom-Braumeister, Master, Bachelor, Diplom-Brauingenieur) sind interessant und vielfältig: von computergesteuerten Anlagen über Mikrobiologie, Umweltschutz bis hin zur Biochemie, Analysentechnik und Energiewirtschaft.

Das gesamte Berufsbild des Brauers und Mälzers beinhaltet also die faszinierende Mischung aus überlieferter Tradition und Zukunft. Natur, Handwerk, High Tech, Teamwork und Intelligenz werden in diesem Beruf interessant und spannend verknüpft. Und auch trotz eines gesunkenen Bierdursts der Deutschen: für gut ausgebildete, geistig wie mobil flexible, engagierte und motivierte Brauer und Mälzer bieten sich viele Chancen: innovative Brauereien, Lebensmittelbetriebe oder die Zulieferindustrie haben Bedarf an Brauern und Mälzern. Dabei ist es völlig egal, ob es sich um helle Köpfe von Jungen oder Mädchen handelt!

Das Reinheitsgebot ist “die” Verpflichtung - aber auch Ehre - für jeden Brauer und Mälzer. Der außerordentliche Ruf und die herausragende Qualität des deutschen Bieres und damit auch der gesamten Branche resultieren aus diesem Gebot und dem handwerklichen Können.

Wie Ihr selbst Brauer und Mälzer werden könnt, das erfahrt Ihr auf den nachfolgenden Seiten.