

## **Der Körper**

### **Kein Schreibtisch-Job!**

Für einen guten Brauer und Mälzer ist es egal, ob es sich um den hellen Kopf eines Jungen oder Mädchens handelt. Gefragt sind rasche Beobachtungsgabe, Konzentrationsfähigkeit, Flexibilität, selbstständiges Denken und Handeln sowie die Fähigkeit zum Organisieren und Koordinieren. Zum Beruf des Brauers gehört es aber auch, mal richtig anpacken zu können.

### **Vom Computer bis zum Spezialitätenbier**

Das Bier ist nur so gut wie die Menschen, die es herstellen. In der Brauerei wird Technik großgeschrieben, und der Beruf des Brauers und Mälzers verlangt vielseitig ausgebildete Fachkräfte. Sie steuern und überwachen den gesamten Brauprozess: vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres. Die Bewertung der Qualität von Gerste, Weizen oder Hopfen gehört ebenso dazu wie die Bereitung von Malz, der Einsatz von Hilfsstoffen, die Wartung und Bedienung von Brau- und Abfüllanlagen, die ständige Qualitätskontrolle und die Kreation von neuen Getränken.

Der Brauer rührt heute die Maische nicht mehr von Hand im Kessel, sondern steuert sämtliche Produktionsabläufe mit Hilfe moderner Technologie. Doch es gibt immer mehr kleine Gasthausbrauereien oder Braustätten, die sich nur auf ein ganz bestimmtes Produkt spezialisieren. Die Einsatzmöglichkeiten der Brauer und Mälzer sind also sehr vielfältig! Um die Qualität des Lebensmittels Bier sicherzustellen, sind Kenntnisse in Mikrobiologie, Biochemie und Analytik unerlässlich. Außerdem kennen sich Brauer und Mälzer in den Bereichen Energieversorgung, Umweltschutz und Hygiene aus. Und damit das Bier nicht nur schmeckt, sondern sich die Herstellung auch rechnet, braucht es betriebswirtschaftliches Know-how. Langweilig wird es also nicht!

Und nach der Ausbildung steht den Brauern oder Brauerinnen die Welt offen - in Deutschland ausgebildete Brauer sind geschätzte und begehrte Experten rund um den Globus.

### **Voraussetzungen**

Wer sich für die Ausbildung zum Brauer und Mälzer interessiert, braucht je nach Ausbildungsweg einen qualifizierten Schulabschluss von der Hauptschule, Realschule oder dem Gymnasium. Das Verständnis für technische Zusammenhänge ist genauso gefragt wie eine rasche Beobachtungsgabe, Konzentrationsfähigkeit und schnelle Reaktion.

### **Theorie und Praxis**

Die Ausbildung läuft nach dem dualen System: in den Brauereien und Mälzereien und in der Brauerberufsschule. In einem Brauerei- und einem Mälzereibetrieb werden in erster Linie die praktischen Fertigkeiten vermittelt. Die Auszubildenden durchlaufen alle Abteilungen und lernen zum Beispiel die Qualität von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen zu prüfen, den Maischvorgang - je nach Biertyp und Malzqualität - durch Zeit-, Temperatur- und Mengenregelung zu führen, Klarheit und Konzentration der Würze zu prüfen, Wasseranalysen durchzuführen, die Gärung und den Filtriervorgang zu kontrollieren, das Bier zu analysieren, die Anlagen betriebsbereit zu halten und deren Sicherheit zu prüfen.

### **Ausbildungsbetrieb**

Das Arbeitsamt ist bei der Suche behilflich - oder einfach mal bei der lokalen Brauerei anrufen und dort in den Ferien zur Probe arbeiten, ob es einem Spaß macht! Ein kleiner Tipp: Nicht nur im Heimatort, sondern auch in der Umgebung suchen. Die Chancen, dann einen Ausbildungsplatz zu finden, steigen enorm. Und man lernt einfach auch neue Leute und Gesichter kennen, das kann im späteren Beruf von unschätzbarem Wert sein.

### **Berufsschule**

Begleitend zur Ausbildung im Betrieb wird regelmäßig die Berufsschule besucht. Der Unterricht ergänzt und vertieft die in der Praxis erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten. Die

Aufgabe der Berufsschule ist es, fachliche Kenntnisse theoretisch zu untermauern und Zusammenhänge zwischen den einzelnen Produktionsabläufen zu vermitteln. Die Auszubildenden lernen nicht nur, wie etwas zu tun ist, sondern auch, warum. Meist findet die Berufsschulausbildung als Blockunterricht statt. Das bedeutet: Einige Male im Jahr ist der Azubi in einer Internatsschule. Die bayerischen Berufsschulen für Brauer und Mälzer befinden sich in Karlstadt (bei Schweinfurt), Kulmbach und München, aber auch im schwäbischen Ulm sind die bayerischen Brauer und Mälzer gern gesehene Gäste.

### **Ausbildungsdauer**

Im allgemeinen beträgt die Ausbildungszeit drei Jahre. Nach dem zweiten Jahr wird eine Zwischenprüfung angelegt. Die Ausbildungszeit kann bei Mittlerer Reife um ein halbes Jahr und bei Abitur um ein Jahr verkürzt werden. Die Facharbeiterprüfungen werden vor den Handwerkskammern (HWK) oder den Industrie- und Handelskammern (IHK) abgelegt. Das richtet sich danach, welcher Kammer der Ausbildungsbetrieb angeschlossen ist.

### **Alle Abteilungen kennen**

Während der dreijährigen Lehrzeit wird der oder die Auszubildende Schritt für Schritt in die Arbeitstechniken und -praktiken eingeführt. So bekommt er oder sie einen Überblick über die eigene Arbeitsstätte sowie den Produktionsablauf, macht sich bekannt mit den Bestimmungen der Betriebsordnung und den Unfallverhütungsvorschriften. Wichtig ist, dass alle Sparten eines Betriebes durchlaufen werden: Mälzerei, Labor, Abfüll- und Verpackungsabteilung, Gär- und Reifungsabteilung, Lagerkeller, Fassabfüllung und Lager. Da immer weniger Brauereien eine eigene Mälzerei haben, sorgt der ausbildende Betrieb dafür, dass sein Azubi in einem mehrwöchigen Praktikum auch in einer Mälzerei die notwendigen Kenntnisse der Malzherstellung bekommt.

### **Prüfungen**

Über die gesamte Lehrzeit hinweg wird ein Berichtsheft geführt, das der Ausbilder - meist der Braumeister des Ausbildungsbetriebs - regelmäßig überprüft. Mindestens eine Zwischenprüfung sowie die Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) oder vor der Handwerkskammer (HWK) werden als Ausbildungsnachweise verlangt. Nach diesen drei Jahren soll jeder Brauer und Mälzer folgende Fähigkeiten haben: Kennen, Beurteilen und sachgemäßes Behandeln der Rohstoffe; Herstellung von Malz; Herstellung von Bier; Filtrieren und Abfüllen des Bieres; Bedienen und Warten der Maschinen und technischen Anlagen; Reinigen und Desinfizieren; Grundzüge der Betriebsüberwachung; Kältetechnik; Wärme- und Energieversorgung; Elektrotechnik sowie besondere Kenntnisse, wie die Herstellung von Spezialbieren oder alkoholfreien Getränken.

### **Bezahlung**

Während der Ausbildungszeit erhält der angehende Brauer und Mälzer in Bayern und Baden-Württemberg im ersten Lehrjahr rund 500 €, im zweiten über 600 € und im dritten etwa 700 €. Je nach Berufserfahrung und Weiterqualifikation kann es dann steil bergauf gehen. Es lohnt sich finanziell, Brauer und Mälzer zu sein!