

Die Würze

Den Gesellen ruft die Ferne

Nach bestandener Gesellenprüfung steht dann dem Brauer und Mälzer die Welt offen, denn deutsches Bier und deutsche Bier-Experten genießen überall einen hervorragenden Ruf. Das Braugewerbe ist in Deutschland eine der wichtigsten Sparten der Lebensmittelindustrie. Wer sich bemüht und mobil ist, der findet auch einen guten Arbeitsplatz im In- oder Ausland.

Der weitere Aufstieg

Ein besonderes Kennzeichen des Brauer-Berufes war von jeher die besondere Durchlässigkeit bei der beruflichen Höherqualifizierung, sei es an den Technischen Universitäten in Berlin und Freising-Weihenstephan oder im Bereich der Ausbildung zum handwerklichen Braumeister in Bayern, Baden-Württemberg und Berlin.

Meister und Techniker

Mindestens drei Jahre Berufserfahrung - möglichst in unterschiedlichen Betrieben - sind die Voraussetzung, um sich zum Braumeister oder Brautechniker weiterzubilden. Wer Braumeister werden möchte, muss eine Meisterschule für das Brauwesen mit entsprechender Prüfung absolvieren. Zwei Schulen gibt es in Süddeutschland, die Meisterkurse im Vollzeitunterricht anbieten: das Doemens-Technikum in München-Gräfelfing und die Landesschule für Brauer und Mälzer in Ulm. Die Brauerschule in Kulmbach bietet speziell für mittelständische Betriebe die Möglichkeit, den Meisterkurs immer am Wochenende (Freitag und Samstag) zu absolvieren. So fehlt der Geselle dem Betrieb nicht über einen längeren Zeitraum, kann neben dem Meisterkurs weiter brauen.

Der Braumeisterkurs dauert knapp ein Jahr. Schwerpunkte bilden die Technologie der Bier- und Malzzubereitung, Maschinenkunde und Energietechnik, Qualitätssicherung und Betriebshygiene, Prozesstechnik und Datenverarbeitung, Gesetzeskunde, Arbeitspädagogik, Deutsch sowie naturwissenschaftliche Grundlagenfächer.

In kleineren Betrieben beginnt der Brau- und Malzmeister als Brauführer, Laborant oder als Betriebsleiter. Damit bietet sich die große Chance, Verantwortung für den Betrieb, die Produktqualität, die Mitarbeiter und die jungen Auszubildenden zu übernehmen. Er ist als Betriebsleiter oder dessen Stellvertreter der Geschäftsleitung direkt unterstellt. In Großbetrieben gibt es die Möglichkeit, als Abteilungsleiter, Betriebskontrolleur, Brauführer, Laborleiter oder im technischen Außendienst eingesetzt zu werden. Wobei die Tüchtigkeit und die Loyalität den Aufstieg in die oberen Etagen ermöglichen - Voraussetzung ist jedoch eine permanente Weiterbildung.

Produktionsleiter/in für Brauwesen und Getränketechnik

Junge Männer und Frauen mit entsprechenden Schulabschlüssen haben die Möglichkeit, sich weiter zu qualifizieren. Voraussetzung für den "Produktionsleiter für Brauwesen und Getränketechnik" (wird bei Doemens in Gräfelfing vergeben) sind die Mittlere Reife oder der Qualifizierte Bildungsabschluß (Quabi), die abgeschlossene Lehre als Brauer und Mälzer sowie danach mindestens 1 Jahr Berufspraxis. Im Vergleich zum Braumeister werden in zwei Jahren zusätzliche Schwerpunkte in die Herstellung alkoholfreier Getränke, Mess-, Steuer- und Regeltechnik, modernes Qualitätsmanagement und Mitarbeiterführung gelegt. Doch bei beiden Ausbildungsgängen gibt es nicht nur nackte Theorie: Brauereien, Ausrüster und Maschinenhersteller bieten in Seminaren, Fachvorträgen und Exkursionen umfangreiche Möglichkeiten, erworbene Kenntnisse in praktischer Anschauung zu vertiefen. Der praxisorientierte Produktionsleiter kann in den gleichen Ebenen wie der Meister, aber auch in höheren Positionen als Betriebsleiter oder Abteilungsleiter in größeren Betrieben beginnen.