

Brauer/in und Mälzer/in

Ober- oder untergärig, hell oder dunkel, würzig oder mild, mit oder ohne Alkohol, Brauer und Mälzer entscheiden über Geschmack, Farbe und Frische des Bieres. Neben Chemiekennntnissen und einem ausgeprägten Geschmackssinn brauchen Brauer und Mälzer viel Erfahrung, ein feines Gefühl für Lebensmittel sowie Leidenschaft für ihren traditionsreichen und zugleich modernen Beruf.



Ausbildungsdauer: 36 Monate

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr: 85

Mehr Infos: www.brauer-bund.de

Aufgaben und Tätigkeiten:

Bier ist Genuss und Tradition zugleich. Gebraut wird es aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – ohne weitere Zutaten. Dem Reinheitsgebot sei Dank. Verbraucher können aus zahlreichen Sorten und Geschmacksrichtungen wählen, z.B.: Pils, Export, Weizen-Bier, helles oder dunkles und natürlich das alkoholfreie Bier. Und damit den Brauern und Mälzern immer in perfekter Abstimmung gelingt, ist viel Erfahrung, Wissen und ein empfindlicher Gaumen notwendig.

Wer sich für den Beruf Brauer/-in und Mälzer/-in entscheidet, entscheidet sich für moderne Brautechnologie, viel Verfahrens- und Labortechnik sowie Umweltschutz und natürlich nur den allerbesten Geschmack.

Aus- und Weiterbildung:

Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer dauert im Regelfall drei Jahre, kann aber auf Antrag bei entsprechenden fachlichen Leistungen und schulischen Voraussetzungen verkürzt werden. Der praktische Teil wird durch regelmäßigen Berufsschulunterricht ergänzt. Die Ausbildung schließt mit der Gesellenprüfung ab. Brauer/innen und Mälzer/innen können sich auf verschiedenen Wegen qualifizieren und weiterbilden: Sie können die Meisterprüfung zum Brauer- und Mälzermes-

ter ablegen oder an Veranstaltungen zu Themen wie Lebensmittelmikrobiologie, Nahrungs- und Genussmittel – Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement oder zur Getränke- und Lebensmittelherstellung teilnehmen. Nach entsprechender Weiterbildung haben Brauer und Mälzer auch die Möglichkeit, Diplom-Braumeister, Brautechniker oder Techniker – Lebensmitteltechnik zu werden. Meisterbrief, (Fach)Abitur ermöglichen auch ein Studium, z.B. der Fachrichtung Lebensmitteltechnik/Brauwesen.

Perspektiven:

Beschäftigung finden Brauer und Mälzer in Brauereien und Mälzereien in allen Produktionsphasen, etwa in der Malzschrotanlage, im Sudhaus, im Gärkeller, im Filterkeller, im Abfüllbereich oder im Labor. Mit ihrer Ausbildung arbeiten sie im Tätigkeitsbereich der Produktion und Fertigung, beispielsweise als Biersieder, Brauereimaschinenbediener, Gärführer (Brauerei).

In kleineren Betrieben beginnt der Braumeister oder Brautechniker als Betriebsleiter oder dessen Stellvertreter und ist der Geschäftsleitung direkt unterstellt. In Großbetrieben gibt es die Möglichkeit, als Abteilungsleiter, Betriebskontrolleur, Brauführer, Laborleiter oder im technischen Außendienst eingesetzt zu werden.