

# Brauer\*in und Mälzer\*in

Da braut sich was zusammen! In diesem Beruf dreht sich alles um Maische, Würze und Treber, und damit um der Deutschen liebstes Getränk: das Bier. In der Ausbildung zum/zur Brauer\*in und Mälzer\*in lernst du, welche Zutaten in ein Bier hineingehören, wie man diese zusammenbringt und wie das fertige Bier in das Fass oder die Flasche kommt. Ob dunkles oder helles, trübes oder klares Bier, Pils oder Weizen – Brauer\*innen und Mälzer\*innen beherrschen verschiedenste Rezepturen. Übrigens auch von nichtalkoholischen Getränken, denn die Herstellung dieser gehört ebenfalls zum Beruf. Da es in Deutschland fast 1500 Brauereien gibt und noch viel mehr Biertrinker\*innen, hat dieses Fach garantiert Zukunft.

## Dein Aufgabenbereich

**Malz herstellen und Getreide keimen lassen:** Die Herstellung von Malz ist die Grundlage für das Bier. Mit dem Malz wird die Maische produziert. Damit entsteht ein Teil des Biergeschmacks. In jedes Bier gehört auch Getreide, das in sogenannten Keimkästen zum Keimen gebracht wird.

**Rezeptur mixen:** Je nach Biertyp und Rezept der Brauerei werden Hefe, Hopfen und weitere Zutaten (sofern es das Reinheitsgebot zulässt) hinzugegeben.

**Reinigung:** In der Lebensmittelbranche ist Hygiene oberstes Gebot. Darum gehört die gründliche Reinigung aller Kessel, Bottiche und Maschinen zu deinen Aufgaben.

**Steuerung der Produktionsanlagen:** Brauereien sind heute überwiegend mit hochmodernen, computergesteuerten Produktions- und Abfüllanlagen ausgestattet. Die Steuerung ist Teil deiner Arbeit.

**Messungen:** Immer wieder entnimmst du Proben und kontrollierst sie auf Qualität, damit das Bier am Ende so schmeckt, wie es soll.

**Und sonst?** Ganz wichtig ist es, den gesamten Brauprozess sorgfältig zu überwachen. Denn das Bier einer bestimmten Marke soll ja immer gleich und vor allem immer gleich gut schmecken.

## Deine Vorteile

**Der Beruf ist gefragt:** Knapp 1.500 Brauereien allein in Deutschland gewähren Brauer\*innen gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Auch international sind deutsche Brauer\*innen gefragt.

**Der Beruf ist modern:** Die hohe Automatisierung – bedingt durch die großen Produktionsmengen – hat den Beruf schon längst entstaubt. Computersteuerung und High-End-Produktionstechnik sind Alltag.

## Die Perspektiven

Nach der Ausbildung hast du die Auswahl zwischen drei verschiedenen Meistertiteln. Als Brauer- und Mälzmeister\*in bist du in Führungspositionen bei Handwerksbrauereien gern gesehen. Als Betriebsbraumeister\*in steht eher die maschinelle Seite des Produktionsprozesses im Fokus der Arbeit. Und als Getränkebetriebsmeister\*in geht deine Tätigkeit über das Bier hinaus. Führungsaufgaben im Bereich der Fruchtsaftproduktion o.ä. sind dann dein „Bier“. Der Meisterbrief erlaubt dir auch, dich selbstständig zu machen. Alternativ zu den Meistertiteln kann man sich zum/zur Techniker\*in für Betriebswirtschaft weiterqualifizieren, mit dem dann eher betriebswirtschaftliche Aufgaben zu lösen sind.

## Die Eckdaten

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

**Berufsschule:** Bremen

## Kontakt

**Special Craft Team**

[www.special-craft.de](http://www.special-craft.de)

[info@special-craft.de](mailto:info@special-craft.de)

Telefon: 0541 6929-624, -633

Bramscher Straße 134 -136

49088 Osnabrück

