

Präventionskampagne wegen Kleinbrauereien

Alarm im Braukeller

Viele Brauereibetreiber haben keine Ahnung von den Gefahren bei der Bierherstellung. Deshalb gibt es jetzt Nachhilfe.



Ein Mitarbeiter der Winterthurer Doppelrauerei mit Schutzkleidung.

Die Anlagen bei Doppelrauerei sind hochmodern – im Gegensatz zu vielen Kleinbetrieben.

MORITZ KAUFMANN (TEXT)

UND DANIEL KELLENBERGER (FOTOS)

Brauen ist ein wunderschönes Handwerk. Und ein gefährliches: Beim Gärprozess entsteht tödliches CO₂. In den teils riesigen Kesseln herrscht Absturzgefahr. Und beim Abfüllen in Flaschen besteht das Risiko, sich im Fall von Glasbruch zu schneiden.

All das schreckt die Freunde des Gerstensafts nicht davon ab, immer neue Brauereien zu gründen. **Die Zahl der Schweizer Bierhersteller ist in den letzten Jahren förmlich explodiert.** 2010 gab es 322 registrierte Brauereien, heute sind es 884. 1990, kurz bevor es mit dem Schweizer Bierkartell zu Ende ging, existierten gerade mal 32 Betriebe.

So breit die neue Vielfalt im Brauwesen, so gross ist auch die Gefahr von Arbeitsunfällen. Oft sind Amateurbrauer am Werk. Nicht selten haben sie ihr Können mit Youtube-Filmen erworben.

Deshalb haben dieser Tage – ob gross oder klein – alle Schweizer Brauereien Post bekommen: ein Set von Schulungsunterlagen, das die Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (Ekas) mit dem Schweizer Brauerei-Verband entwickelt hat.

Dazu gehört ein fast 100-seitiges Manual mit Filmchen zum Thema Sicherheit am Arbeits-

platz. Aufgelistet sind die zehn grössten Brau-Gefahren inklusive Tipps, wie man mit ihnen umgeht.

«Bei der Getränkeherstellung gibt es überdurchschnittlich viele Arbeitsunfälle», sagt Ekas-Sprecher Daniel Stuber. **«Oft sind Quereinsteiger am Werk, Liebhaber, die nicht über fachliche Ausbildungen verfügen.** Die Risiken des Brauprozesses sind ihnen weniger bewusst.»

In der Schweiz beherrschen wenige Firmen das Geschehen. 90 Prozent des Volumens stammen aus 19 Brauereien. Demgegenüber decken zusammen 830 Betriebe nur gerade ein Prozent ab. Das zeigt: Der Markt ist geprägt von Mini-Betrieben, die oft nur in ihrer Region bekannt sind. «Viele Kleinbrauer sind Liebhaber», sagt auch Marco Punke (40). «Ihnen empfehle ich, jeden Schritt zu reflektieren.»

Der Braumeister ist bei der Winterthurer Doppelleu-Brauerei – ihr gehört unter anderen die Marke Chopfab – zuständig fürs Qualitätsmanagement. Und damit auch für die Arbeitssicherheit. Punke hat mitgeholfen, die Ekas-Schulungsunterlagen zu entwickeln, die jetzt verschickt wurden. «Wenn ein Unfall in einer Brauerei passiert, dann ist er gravierend. Deshalb ist uns dieses Thema so wichtig.»

Doppelleu, wozu seit Anfang Jahr auch die Brauerei Boxer aus

Yverdon VD gehört, ist ein Senkrechtstarter im Schweizer Biermarkt. 2012 gegründet, arbeiten heute 13 Angestellte im Dreischichtbetrieb, um die Nachfrage zu decken. Punkte: «Die Angestellten, die in der Nacht im Betrieb sind, tragen Sensoren. Wenn jemand den Kopf anschlägt und längere Zeit in der Horizontalen liegt geht ein Alarm los.»

Gerade bei ausströmenden Gasen sei das gefährlich.

Selbstredend gilt bei der Arbeit striktes Alkoholverbot. Der Unterschied von Doppelleu zu vielen Schweizer Braubetrieben: Die Anlage ist hochmodern, die Hallen werden von Sensoren überwacht und die Angestellten mit Schutzkleidung ausgerüstet, an der auch die teils aggressiven Reinigungsmittel abperlen.

Für Brauereien gibt es punkto Sicherheit ab jetzt keine Ausreden mehr. Die Ekas hat nämlich nicht nur das Sicherheits-Set erarbeitet. Sie hat auch eine zweitägige Weiterbildung für die kantonalen Arbeitsinspektoren organisiert. Die sind auch für Sicherheitskontrollen in den Brauereien zuständig. Und wissen nun, worauf sie achten müssen, wenn sie die Betriebe inspizieren.