



Die elf Lernenden verbrachten eine Woche in der Lernwerkstatt in Rheinfelden.



Schweizer Brauerei-Verband
Association suisse des brasseries
Associazione svizzera delle birrerie
Associazion svizra da bierarias

Bierbrau-Einführungskurs für Lernende

In einem einwöchigen Kurs in der SBV-Lernwerkstatt lernten angehende Bierbrauerinnen und Bierbrauer Anfang Januar die Hauptschritte des Bierbrauens nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch kennen.

Die Schweiz hat einen Brauermangel. Viele ausgeschriebene Brauer-Stellen in Schweizer Unternehmen können nur schwer mit lokalen Fachkräften besetzt werden. Der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) will diesen Mangel beheben und hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, die Ausbildung zum Brauer in der Schweiz

bekannter und attraktiver zu machen. Aus diesem Grund wurde in Rheinfelden eine Lernwerkstatt für die Lernenden Lebensmitteltechnologien EFZ Schwerpunkt Bier eingerichtet, wo sie im kleinen Massstab die Grundzüge des Bierbrauens erlernen können. Diese Lernwerkstatt konnte durch die grosszügige

Unterstützung von Feldschlösschen und Coop realisiert werden, da beide Unternehmen den Verkaufserlös des Feldschlösschen-Lernendenbieres «Kristallweizen» dem SBV gespendet hatten.

So fanden sich an einem Montagmorgen Anfang Januar elf Lernende im ersten Lehrjahr bei Feldschlösschen in Rheinfelden für den ersten ausserbetrieblichen Kurs ihrer Lehre ein. Begrüsst wurden sie von Christoph Lienert, stv. Direktor SBV, Daniel Grimm, Fachlehrer Bier, und Stéphane Quillet, Berufsbildner bei Feldschlösschen. Daniel Grimm zeigte sich erfreut über das Zustandekommen dieses ersten Kurses und startete sogleich mit dem Unterricht. Bereits am ersten Tag wurde ein Mälzungsversuch gestartet und die Lernenden erhielten einen Überblick über die Rohstoffe, welche zum Brauen verwendet werden können.

Nach einem Rundgang durch die imposante Brauerei Feldschlöss-

chen folgte der erste Teil des Rahmenprogramms: Bei einem gemeinsamen Abendessen wurde viel über Bier geredet und philosphiert.

Ein eigenes Bier gebraut

Am zweiten Tag stand das praktische Brauen im Fokus. In Zweiergruppen konnten die Lernenden unter Anleitung des Fachlehrers ein eigenes Bier brauen. Zu diesem Zwecke hatte jede Gruppe eine Braustation zur Verfügung, mit der im kleinen Massstab, aber umso anschaulicher, der Brauprozess stattfinden konnte.

Nach der Zugabe der Hefe und dem Beginn der Gärung waren die ersten Schritte des Brauens beendet. An den darauffolgenden Tagen überprüften die Lernenden regelmässig den Gärverlauf des eigenen Bieres. Ebenso lernten sie weitere Grundlagen des Brauens, wie die biochemischen Vorgänge, Hygiene, Bier- und Brauereigeschichte, Lagerung, Filtration, Anforderungen an den Brauer usw. Alles in allem ein rundes Programm. Zum Abendprogramm gehörte eine interessante Führung durch die Basler Brauerei Fischerstube sowie ein Referat von Christoph Lienert zur Schweizer Braubranche.

Mälzereipraktikum in Deutschland

Müde, aber mit viel erlerntem Wissen reisten die Lernenden am Ende des einwöchigen Kurses nach Hause. Dieses Wissen konnten die Lernenden in den kommenden Wochen nicht nur in ihren Betrieben anwenden, sondern auch im Mälzereipraktikum. In Zweiergruppen besuchen die Lernenden während einer Woche die Mälzerei Durst Malz in Gernsheim (D), wo sie in vorwiegend praktischer Tätigkeit den Beruf des Mälzers kennenlernen.

Mehr Informationen zur Lehre gibt es auf www.ausbildung.bier.swiss