

Seltene Lehrberufe

Das macht ein Aargauer Bierbrauer in Ausbildung

Pro Jahr starten eine Handvoll Aargauer Lernende in die Berufslehre als Bierbrauer. Einer davon ist der 22-jährige Franco, der bei der Feldschlösschen Brauerei in Rheinfelden derzeit seine Berufslehre absolviert. Wir haben ihn in seinem Arbeitsalltag begleitet.

00:00 / 03:04

Quelle: ArgoviaToday / Niclas Zettergren / Severin Mayer

Jedes Jahr beginnen in der Feldschlösschen Brauerei in Rheinfelden zwei Lernende ihre Lehrstelle als Lebensmitteltechnologe oder Lebensmitteltechnologin Fachrichtung Bier. Einer davon ist der 22-jährige Franco Defuns, der aktuell sein drittes Lehrjahr absolviert. Zu dieser Lehre fand der Basler jedoch auf Umwege. «Nach der Oberstufe habe ich zuerst das Gymnasium gemacht und dazwischen den Zivildienst absolviert. Dort ist mein Interesse für diesen Beruf entstanden», sagt Franco.

Lebensmitteltechnologe im Bereich Milch oder Backwaren oder ähnliches waren für den gebürtigen Basler keine Option. Die vielen Prozessschritte bei der Herstellung von Bier seien für ihn deutlich interessanter, erklärt er. Besonders interessiert ihn dabei der Prozess im Sudhaus, da man in dieser Phase besonders viel am Bier noch verändern kann. Das Sudhaus ist der Teil einer Brauerei, in dem beim Bierbrauen die Würze produziert wird.

Wenn du dich schon immer gefragt hast, wie der Arbeitsalltag eines angehenden Bierbrauers aussieht, im Video oben erhältst du einen Einblick.

So sieht ein normaler Arbeitstag für Franco aus

Der Arbeitstag beginnt für Franco jeweils um sieben Uhr morgens. Während der Ausbildung wechseln die Lernenden zwischen den verschiedenen Bereichen in der Feldschlösschen Brauerei hin und her. Gegenwärtig ist Franco im Labor beschäftigt. Wer also denkt, dass Bierbrauer bloss Malz, Wasser und Hopfen zusammenmischen, liegt da gehörig falsch. Beim Rundgang in der Brauerei fällt auf: überall ist modernste Technik involviert. Entsprechend sieht auch die Arbeit aus: «Ich führe in meinem Alltag chemisch-technische, mikrobiologische und

sensorische Analysen durch. Zusätzlich überwache und steuere ich den ganzen Prozess und wende mein gelerntes Wissen dabei an», erklärt der 22-Jährige. Seine Lehre empfindet er sowohl als anspruchsvoll, aber auch als sehr «cool».

Es gibt keinen grossen Ansturm an Lernenden

Rund 20 bis 30 Bewerbungen gehen jährlich ein, sagt Braumeister Marcel Kiesewetter auf Anfrage. Kiesewetter ist auch Francos Lehrmeister. In Anbetracht dessen, dass Bier eines der beliebtesten Getränke der Welt ist und die Feldschlösschen Brauerei rund 1200 Mitarbeitende beschäftigt, sind diese Zahlen nicht hoch. Eine mögliche Erklärung wäre, dass viele junge Menschen gar nicht im Bilde sind, um was es in diesem Beruf eigentlich geht.

Das junge Alter könnte laut Franco auch ein Grund sein, warum es nicht mehr Interesse an der Ausbildung gibt. «Mit 15 oder 16 Jahren hat man vielleicht noch nicht so viele Berührungspunkte mit Bier gehabt und interessiert sich folglich auch nicht so sehr dafür.» Um ein grösseres Interesse für diese Lehre zu schaffen, müssten mehr junge Menschen herangeführt werden. «Social Media ist dafür eine gute Option», meint Kiesewetter.

Am Ende mussten wir einfach Francos Lehrmeister fragen, wie sich dieser in seiner Ausbildung schlägt. «Franco ist ein sehr guter Lernender und schlägt sich super, Franco mach weiter so», sagt Kiesewetter und lacht.

Fällt dir noch ein seltener Lehrberuf ein, den man im Aargau noch erlernen kann? Dann schreib es uns in die Kommentare?

Du willst keine News mehr verpassen? Hol dir jetzt die Today-App:



Empfohlene Artikel



Müller Bräu und Co.

«Wir sind zufrieden»: Bierbrauereien im Aargau ziehen Sommerfazit

▷ 01:45

Umfrage