

Brauer/-in und Mälzer/-in

Herstellung verschiedener Biersorten aus natürlichen Rohstoffen

Brauer/-innen und Mälzer/-innen gewinnen aus Getreide Malz und verarbeiten es zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe zu verschiedenen Biersorten. Daneben stellen sie auch Biermischgetränke und alkoholfreie Erfrischungsgetränke her. Sie arbeiten in Brauereien und Mälzereien. Darüber hinaus können Brauer/-innen und Mälzer/-innen bei Herstellern von Bier- und Hefeextrakt oder in Betrieben tätig sein, die Obst- und Gemüsesäfte und andere nichtalkoholische Getränke herstellen.

Dauer der Ausbildung

36 Monate (3 Jahre)

Die Verkürzungsdauer beträgt meist sechs Monate.

Inhalte (Auswahl)

- Annahme, Prüfung und Lagerung von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen
- Arbeitsschritte bei der Malzherstellung und Bedienung der Anlagen
- Schrotten und Prüfung der Schrotbeschaffenheit, Kochen und Klären von Würze
- Durchführung des Maischvorgangs durch Zeit-, Temperatur- und Mengenregelung nach Biertyp und Malzqualität
- Bedienung der Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung
- Wartung, Reinigung und Desinfektion der Produktionsanlagen und Leitungssysteme
- Prüfungen der chemisch-technischen und sensorischen Analysen
- Erfassung und Pflege von Daten
- Steuerung der Gärung und Beurteilung des Reifezustands von Bier
- Filtrierung und Stabilisierung von Bier
- Einrichtung und Umrüstung von Abfüllanlagen
- Einstellung von Messeinrichtungen und Steuerungssystemen

- Herstellung von Limonaden, Fruchtsäften und Biermischgetränken
- mikrobiologische Untersuchungen
- Aufbau und Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlagen
- Präsentationen und Kundenberatung

Mathematik, Chemie und Biologie. Förderlich sind darüber hinaus EDV-Kenntnisse. Im Bereich Industrie und Handel stellen die Betriebe überwiegend Schulabgänger mit einem mittleren Bildungsabschluss ein, im Ausbildungsbereich Handwerk vor allem mit Hauptschulabschluss.

Ausbildungsorte

Brauer/-innen und Mälzer/-innen werden in den Betriebsanlagen der Brauereien und Mälzereien, zum Beispiel in Sudhäusern, Produktions- oder Abfüllhallen, Gär- oder Lagerkellern bzw. Silos ausgebildet. In Labors führen sie lebensmitteltechnische Überprüfungen durch und erstellen daraus Sudberichte. Vor allem in kleineren Betrieben wie Hausbrauereien mit Kellerwirtschaften übernehmen sie gelegentlich auch den Ausschank des Gerstensafts. Der Berufsschulunterricht findet zum Teil in Blockform in Fachklassen statt.

Voraussetzungen

Grundsätzlich wird – wie bei allen anerkannten, nach dem Berufsbildungsgesetz oder der Handwerksordnung geregelten Ausbildungsberufen – keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. Gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bewerbung bilden vertiefte Kenntnisse in

Vergütung

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen. Die Auszubildenden können monatlich folgende Ausbildungsvergütungen erhalten:

1. Lehrjahr: 629 bis 651 Euro
2. Lehrjahr: 735 bis 756 Euro
3. Lehrjahr: 839 bis 1.092 Euro

QUELLE: DAV – DATENBANK AUSBILDUNGSVERGÜTUNGEN DES BUNDESINSTITUTS FÜR BERUFSBILDUNG (2008)

Weitere Informationen

Noch mehr Informationen gibt es unter www.berufenet.de im Internet.

REDAKTIONELLE BEARBEITUNG: JANA GÖCKE / LAV
BILD: JULIÁN ROVAGNATI / FOTOLIA.COM

