

# Bier als Beruf

Brauer und Mälzer  
Brauerin und Mälzerin





Deutsches Bier ist weltweit ein fester Begriff: für Tradition, für Qualität und für eine Vielfalt, die es sonst nirgendwo gibt. Die etwa 1.200 deutschen Brauereien produzieren pro Jahr ca. 110 Millionen Hektoliter Bier. Der Löwenanteil davon wird hier getrunken, aber auch im Ausland weiß man deutsches Bier zu schätzen. Über 14 Millionen Hektoliter werden jedes Jahr in mehr als 150 Länder der Welt exportiert.

Die Brauwirtschaft gehört zu den wichtigsten Zweigen in der Lebensmittelbranche. Und sie ist ein bedeutender Arbeitgeber. Zehntausende von Menschen mit den unterschiedlichsten Qualifikationen finden in deutschen Brauereien einen interessanten Arbeitsplatz. Diese Broschüre informiert Sie über den klassischen „Bier-Beruf“ des Brauers und Mälzers, bzw. der Brauerin und Mälzerin. Daneben bieten die Brauereien aber auch in vielen anderen Berufsfeldern Möglichkeiten an: vom Betriebswirt zum Computerfachmann, von der Sekretärin zum Lagerverwalter oder LKW-Fahrer, Maschinenschlosser und Elektriker.



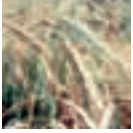
# Tradition mit Zukunft

Dieser Erfolg kommt nicht von ungefähr. Die deutschen Brauer haben es stets verstanden, Tradition und Moderne miteinander zu verbinden. Die Fähigkeit, neuen Anforderungen gerecht zu werden und gleichzeitig an Bewährtem festzuhalten, gewährleistet, dass die Brauwirtschaft nicht nur eine stolze Vergangenheit hat, sondern auch Zukunftschancen bietet. Das beste Beispiel für die Kontinuität der Braubranche ist das deutsche Reinheitsgebot. Seit 1516 schreibt es fest, dass zur Herstellung von Bier nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden darf. Das gilt noch immer – ohne Einschränkungen.





## Ein Beruf - viele Facetten



Das Bier ist nur so gut wie die Menschen, die es herstellen. In der Brauerei wird Technik großgeschrieben, und der Beruf des Brauers und Mälzers verlangt sehr gut und vielseitig ausgebildete Fachkräfte. Sie steuern und überwachen den gesamten Brauprozess: vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres. Die Beurteilung von Gerste, Weizen oder Hopfen gehört ebenso dazu wie die Bereitung von Malz, der Einsatz von Hilfsstoffen oder die Bedienung und Wartung von Brau- und Abfüllanlagen. Der Brauer bewegt heute nicht mehr per Hand die Maische bzw. die Würze im Kessel, sondern steuert meist sämtliche Produktionsabläufe mit Hilfe hochmoderner Computertechnologie. Um die Qualität des Lebensmittels Bier sicherzustellen, sind Kenntnisse in Mikrobiologie und Botanik, in Biochemie und Analytik unerlässlich.



Dazu kennen sich Brauer und Mälzer in den Bereichen Energieversorgung, Umweltschutz und Hygiene aus. Und damit das Bier nicht nur schmeckt, sondern sich die Herstellung auch rechnet, braucht es betriebswirtschaftliches Know-how.

Langweilig wird es also nicht. Und nach der Ausbildung steht Brauern/Brauerinnen die Welt offen. Wegen der Qualität des deutschen Bieres und des hohen technischen Standards der Brauereien sind in Deutschland ausgebildete Brauer und Brauerinnen geschätzte und begehrte Experten in der ganzen Welt.

## Der Weg zum Erfolg

### Welche Voraussetzungen sind gefragt?

Wer sich für die Ausbildung zum Brauer und Mälzer, bzw. zur Brauerin und Mälzerin interessiert, braucht einen qualifizierten Schulabschluss: Hauptschule, Realschule, Gesamtschule oder Gymnasium. Das Verständnis für technische Zusammenhänge ist genauso gefragt wie eine rasche Beobachtungsgabe, Konzentrationsfähigkeit und schnelle Reaktion. Zum Beruf des Brauers gehört auch Flexibilität, selbständiges Denken, eigenverantwortliches Handeln und die Fähigkeit zur Teamarbeit.

*Übrigens:* Brauen ist immer noch ein Handwerk. Da muss auch einmal kräftig zugepackt werden.



## Theorie und Praxis

Die Ausbildung läuft nach dem dualen System: in der Brauerei und Mälzerei und in der Brauerberufsschule. In einem Brauerei- und einem Mälzereibetrieb werden in erster Linie die praktischen Fertigkeiten vermittelt. Die Auszubildenden durchlaufen nach einem Zeitplan alle Abteilungen der Brauerei. Dort lernen sie zum Beispiel die Qualität von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen zu prüfen, den Maisch- und Kochvorgang – je nach Biertyp und Malzqualität – durch Zeit-, Temperatur- und Mengenregelung zu führen, Klarheit und Konzentration der Würze zu prüfen, Wasseranalysen durchzuführen, die Gärung und den Filtriervorgang zu kontrollieren, das Bier zu analysieren, die Anlagen betriebsbereit zu halten und deren Sicherheit zu prüfen.

Aufgabe der Berufsschule ist es, fachliche Kenntnisse theoretisch zu untermauern und Zusammenhänge zwischen den einzelnen Produktionsabläufen zu vermitteln. Die Auszubildenden lernen nicht nur, wie etwas zu tun ist, sondern auch, warum.

Im Allgemeinen beträgt die Ausbildungszeit drei Jahre. Im zweiten Jahr wird eine Zwischenprüfung abgelegt. Die Ausbildungszeit kann bei Mittlerer Reife um ein halbes Jahr und bei Abitur um ein Jahr verkürzt werden. Die Gesellen- bzw. Facharbeiterprüfungen werden vor den Handwerkskammern (HWK) oder den Industrie- und Handelskammern (IHK) abgelegt. Das richtet sich danach, welcher Kammer der Ausbildungsbetrieb angeschlossen ist.

## Was wird verdient?

Die so genannte Ausbildungsvergütung richtet sich nach den in den jeweiligen Bundesländern gültigen Tarifverträgen. Zurzeit liegt sie bei ca. 630 Euro im ersten und bei etwa 830 Euro im dritten Ausbildungsjahr. Nach der Prüfung und ein wenig Berufserfahrung geht es mit ca. 2.000 bis 2.500 Euro weiter. Dabei spielen natürlich Standort und Größe der Brauerei eine Rolle. Je nach Berufserfahrung und Weiterqualifikation kann es dann weiter bergauf gehen.



## Wie geht es weiter?

Berufserfahrung – möglichst in unterschiedlichen Betrieben – ist die Voraussetzung, sich zum **Braumeister oder zur Braumeisterin** weiterzubilden. Wer Braumeister/in werden möchte, muss eine Meisterschule für das Brauwesen mit entsprechender Prüfung absolvieren. In kleineren Betrieben beginnt der Meister als Betriebsleiter oder dessen Stellvertreter und ist der Geschäftsleitung direkt unterstellt. In Großbetrieben gibt es die Möglichkeit, als Abteilungsleiter, Betriebskontrollleur, Brauführer, Laborleiter oder im technischen Außendienst eingesetzt zu werden.

Mit mittlerem Bildungsabschluss sowie einer mindestens einjährigen Berufspraxis besteht weiterhin die Möglichkeit, an der Doemens-Fachakademie ein viersemestriges Studium zum **Produktionsleiter/in für Brauwesen und Getränketechnik** zu belegen.



Junge Männer und Frauen mit entsprechenden Schulabschlüssen haben die Möglichkeit, sich in unterschiedlichen Richtungen weiter zu qualifizieren:



### **Diplom-Braumeister/in**

- Hierzu sind ein Studium an der TU Berlin bzw. an der TU München-Weihenstephan von vier Semestern sowie das anschließende Anfertigen einer Diplomarbeit notwendig. Eine abgeschlossene Ausbildung zum Brauer und Mälzer ersetzt ein ansonsten notwendiges, mehrmonatiges Industriepraktikum.



oder zum/r

### **Diplom-Ingenieur/in für Brauwesen Master of Science/ Bachelor of Science**

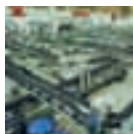
- Abiturienten können noch einen Schritt weitergehen. Nach der Ausbildung – möglichst mit abgeschlossener Lehre – oder einem sechsmonatigen Industriepraktikum folgt ein Hochschulstudium zum Diplom-Ingenieur von zehn Semestern an der TU Berlin bzw. neun Semester an der TU München-Weihenstephan.
- Neben dem Abschluss als Diplom-Ingenieur besteht die Möglichkeit, das Studium als Bachelor of Science bzw. Master of Science abzuschließen (Weitere Informationen dazu gibt es bei den beiden Universitäten).

## Wo gibt es weitere Infos?

Auskünfte über freie Lehrstellen und Einzelheiten zur Ausbildung gibt die Bundesagentur für Arbeit. Die Adressen ihrer Niederlassungen sind im Telefonbuch oder im Internet zu finden. Wichtig ist auch ein Besuch bei den dortigen Berufsinformationszentren.

Nachwuchs suchen Brauereibetriebe aller Größenordnungen. Es lohnt sich, mit den Brauereien in der Umgebung direkt Kontakt aufzunehmen. Handwerkskammern bzw. Industrie- und Handelskammern gibt es in allen Regierungsbezirken. Sie informieren über Einzelheiten der Ausbildungsordnung und helfen mit Adressen weiter. Des Weiteren sind die Brauberufsschulen und Meisterschulen eine gute Informationsquelle. Interessenten für einen der Studiengänge können sich unmittelbar an die beiden Universitäten Berlin und München/Weihenstephan wenden.





## Die wichtigsten Adressen:

### Berufsschulen:

- Berufliches Schulzentrum für Ernährung, Canalettostraße 8, 01307 Dresden, Tel.: 0351 4590081
- Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe, Simon-Knoll-Platz 3, 81669 München, Tel.: 089 4585650
- Emil-Fischer-Schule, Oberstufenzentrum Ernährung- und Lebensmitteltechnik, Cyclopstraße 1-5, 13437 Berlin-Reinickendorf, Tel.: 030 4147210
- Ferdinand-von-Steinbeis-Schule, Egginger Weg 26, 89077 Ulm, Tel.: 0731 1613800
- Fritz-Henßler-Berufskolleg, Brüggmannstraße 25-27a, 44135 Dortmund, Tel.: 0231 5023155
- Hans-Wilsdorf-Schule, Staatliche Berufsschule Kulmbach, Georg-Hagen-Straße 35, 95326 Kulmbach, Tel.: 09221 6930
- Schulzentrum des Sekundarbereichs II am Rübekamp – Abt. Berufliche Schulen für das Nahrungsgewerbe - Rübekamp 37-39, 28219 Bremen, Tel.: 0421 36114700
- Staatliche Berufsschule Main-Spessart, Baggertsweg 15, 97753 Karlstadt, Tel.: 09353 564



## Meisterschulen:

- Doemens-Fachakademie,  
Stefanusstraße 8, 82166 Gräfelfing,  
Tel.: 089 858050
- Ferdinand-von-Steinbeis-Schule,  
Egginger Weg 26, 89077 Ulm, Tel.: 0731 1613800
- Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB),  
Seestraße 13, 13353 Berlin, Tel.: 030 450080

## Universitäten:

- Technische Universität München,  
Wissenschaftszentrum Weihenstephan  
für Ernährung, Landnutzung und Umwelt  
Alte Akademie 8, 85354 Freising
- Technische Universität Berlin,  
Fakultät III Prozesswissenschaften,  
Institut für Biotechnologie,  
Lehrstuhl für Brauwesen, GG4  
Seestraße 13, 13353 Berlin

## Bier im Internet:

Über deutsches Bier und die Berufe rund ums Bier gibt es jede Menge Fakten im Internet. Hier sind erste Adressen fürs Surfen:

- Bundesagentur für Arbeit:  
[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)
- Technische Universität München/ Weihenstephan:  
[www.wzw.tum.de/wzw/studium/fakultaet/brau.html](http://www.wzw.tum.de/wzw/studium/fakultaet/brau.html)
- Technische Universität Berlin:  
[www.brauwesen.tu-berlin.de](http://www.brauwesen.tu-berlin.de)
- Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB):  
[www.vlb-berlin.org](http://www.vlb-berlin.org)
- Doemens-Fachakademie: [www.doemens.de](http://www.doemens.de)
- Bayerischer Brauerbund:  
[www.brauer-und-maelzer.de](http://www.brauer-und-maelzer.de)
- Deutscher Brauer-Bund: [www.deutsches-bier.net](http://www.deutsches-bier.net)



Herausgeber:

**Die deutschen Brauer**

Deutscher Brauer-Bund e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99

info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net

Gestaltung: signum [ kom, Köln