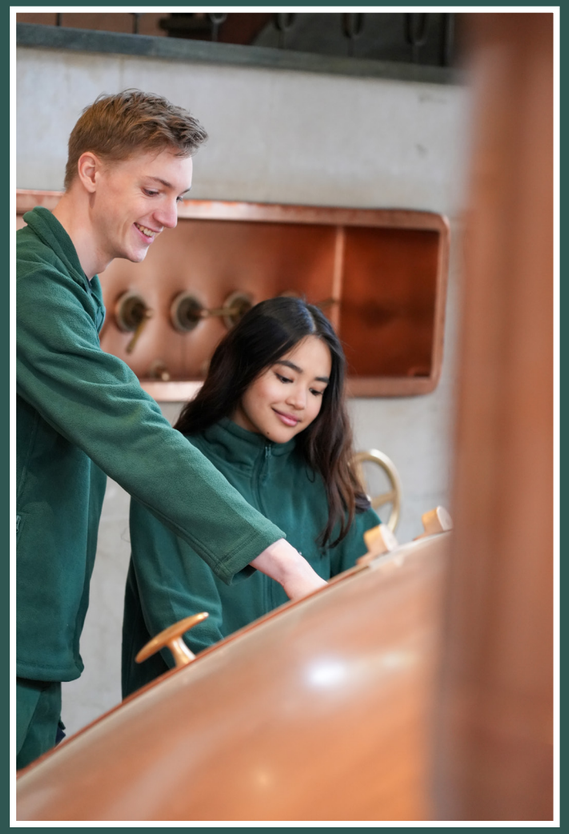
MACH DEIN BIER!

Werde Brauer und Mälzer

Die **AUSBILDUNG** zum TRAUMBERUF

Nirgendwo ist die Braukultur so lebendig und abwechslungsreich wie in Deutschland. Speziell Baden-Württemberg punktet mit enormer Sortenvielfalt und wird deshalb zurecht das **Land der 1000 Biere** genannt. Entsprechend vielseitig sind die beruflichen Möglichkeiten, die sich bei uns im Brauwesen finden. Den idealen Einstieg dazu bietet eine Ausbildung als Brauer und Mälzer. Damit machst Du das flüssige Gold zu Deinem Bier.

EINFACHE ZUTATEN – VIELFÄLTIGES PRODUKT



Bier ist nicht nur eines der ältesten Lebens- und Genussmittel der Welt, sondern auch eines der natürlichsten. Aus gerade einmal vier Zutaten entsteht eine breite Palette an Sorten und Stilen: Helles, Pils, Weizenbier, Zwickel und viele weitere mehr. Natürlich auch in alkoholfreien Varianten.

Als Basis für diese Vielfalt dienen seit jeher lediglich Wasser, Malz, Hefe und Hopfen – getreu dem Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516, der ältesten lebensmittelrechtlichen Vorschrift der Welt.

NEUGIERIG GEWORDEN?

>> ES WIRD NOCH BESSER!

MACH DEIN BIER!
Werde Brauer und Mälzer

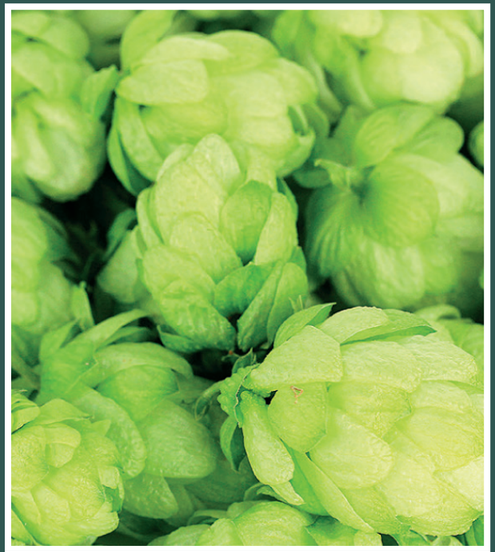
4 Zauber-Zutaten
Mach Dein eigenes Bier!

Vom Korn zum **Malz**
Malz bestimmt die Farbe des Bieres, die Süße, seinen Körper und beeinfl usst auch den Alkoholgehalt. Beim Mälzen, der Herstellung des Malzes, werden Getreidesorten wie Gerste oder Weizen zum Keimen gebracht und anschließend unter Hitze getrocknet. Aus dem gereinigten und geschroteten Malz wird unter der Zugabe von Wasser die Maische hergestellt, die Geschmacksbasis für das Bier.

Bier besteht zu 90 Prozent aus **Wasser,** das maßgeblich für die Qualität des Endproduktes ist.

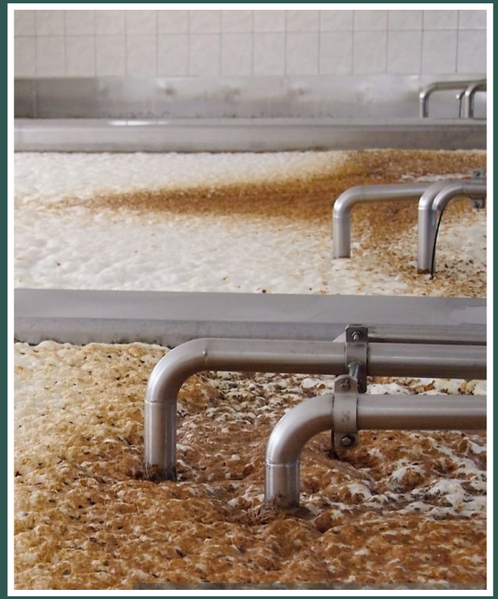
Die Qualitätsansprüche an das Brauwasser sind daher noch höher als bei Trinkwasser, viele Brauereien vertrauen deshalb auf eigene Brunnen und Quellen.

Je weicher das Wasser, umso besser für unser Bier.



Der **Hopfen** bildet die Seele des Biers. Verschiedene große Anbaugebiete in Deutschland (darunter Tettnang am Bodensee) und in der ganzen Welt züchten mehr als 200 verschiedene Hopfensorten. Verwendet werden nur die leuchtend grünen weiblichen Dolden, die mit ihren Bitterstoff en und ätherischen Ölen für eine breite Geschmacksvielfalt sorgen und dem Bier seine Bittere und viele Fruchtnoten verleihen.

> So kannst Du als Brauer kreativ sein und verschiedenste Geschmacksnoten in Dein Bier bringen.



Die **Hefe** ist der talentierte Pilz, der erst Schwung ins Bier bringt. Hefen sind Einzeller, die trotz ihrer mikroskopischen Winzigkeit eine große Wirkung haben. Ohne Hefe kommt der Gärprozess nicht in Gang, bei dem die Hefe den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Bierhefe wird dabei klassisch nach untergärigen und obergärigen Hefen unterschieden, die für verschiedene Bierstile eingesetzt werden.

MACH DEIN BIER!
Werde Brauer und Mälzer

Die **Ausbildung** zum Brauer und Mälzer beinhaltet auch die spannende technische Planung und Überwachung des Brauprozesses. Mit moderner Automatisierung wird die Arbeit heute unterstützt.

Das bringst Du für Deine Ausbildung mit:

- Einen qualifizierten Schulabschluss (Hauptschule, Realschule oder Gymnasium)
- Gutes Verständnis für Technik
- Rasche Auffassungsgabe
- Wille zur Teamarbeit.

Deine Benefits:

- Zwei Berufe in einer Ausbildung: Brauer und Mälzer
- Zwei Mal pro Jahr Blockschule in Ulm mit Unterbringung im Internat
- Tarifliche Ausbildungsvergütung:
  Im ersten Jahr 1080 €, im zweiten Jahr 1170€, im dritten Jahr 1290 €
- Tariflicher Haustrunk: Bier gratis für zu Hause

Als **Brauer und Mälzer** bist du Spezialist für Bier: Aus vier Rohstoffen braust du verschiedenste Biere und begeisterst Bierliebhaber mit dem schmackhaften Resultat deines handwerklichen und technischen Könnens!

Wichtige Adressen:

DEIN VERBAND
Baden-Württembergischer Brauerbund e.V.
Mitglied des Deutschen Brauer-Bundes e.V.
Eduard-Pfeiffer-Str. 48
70192 Stuttgart
0711 22 333 0
www.einfach-besser-bier.de

BERUFSSCHULE
Ferdinand-von-Steinbeis-Schule
Egginger Weg 26
89077 Ulm
0731 161 38 00
www.fss-ulm.de
sekretariat@fss-ulm.de

MEISTERSCHULEN

Doemens-Fachakademie
Stefanusstraße 8
82166 Gräfelfing
089 858 050
www.doemens.org
info@doemens.org

Ferdinand-von-Steinbeis-Schule
Egginger Weg 26
89077 Ulm
0731 161 38 05
www.fss-ulm.de
sekretariat@fss-ulm.de

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB)
Seestraße 13
13353 Berlin
030 450 801 37
www.vlb-berlin.org
a.heyer@vlb-berlin.

UNIVERSITÄTEN

TUM School of Life Sciences
Wissenschaftszentrum Weihenstephan
Alte Akademie 8
85354 Freising
www.ls.tum.de
info@ls.tum.de

Technische Universität Berlin
Fakultät III Prozesswissenschaften
Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie,
Brau- und Getränketechnologie
Seestraße 13
13353 Berlin
030 314 272 90
www.tu.berlin/brauwesen
anna.kefer@tu-berlin.de

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Studiengang
Brau- und Getränketechnologie
Am Staudengarten 13
85354 Freising
www.hswt.de
volker.mueller-schollenberger@hswt.de
08161 71-2842

MACH DEIN BIER!
Werde Brauer und Mälzer

EINFACH BESSER!
Bier aus Baden-Württemberg
BIER
AUS BADEN-
WÜRTTEMBERG
0.7
JETZT
BEWERBEN
MACH DEIN BIER!
Werde Brauer und Mälzer