

Spielstand Schweiz–Deutschland



Biernachwuchs

In meiner Funktion als Direktionsassistentin des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV) gehört auch der administrative Teil im Zusammenhang mit der Berufslehre unserer Brauerinnen und Brauer zu meinem Aufgabengebiet. Ich erfasse die Klassenliste, bin mit den Berufsbildnern der Brauereien in Kontakt, schreibe die jungen Berufsleute an, schicke ihnen die Einladungen für die überbetrieblichen Kurse und berichte der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien (AG LMT), ob die obligatorischen Kurse auch wie vereinbart besucht wurden. Schließlich sind diese ein wichtiger Bestandteil, um nach der dreijährigen Ausbildung das eidgenössische Fähigkeitszeugnis in den Händen halten zu können. Wer bereits über einen Lehrabschluss in einem ähnlichen Berufsfeld verfügt, kann eine verkürzte Lehre von zwei Jahren antreten und direkt ins 2. Lehrjahr einsteigen.

Interviewtermin

So treffe ich mich an einem heißen Mittwochnachmittag im Juli mit Nina Kähli. Sie wohnt zufälligerweise im gleichen Ort wie ich und ist am Übergang vom 2. ins 3. Lehrjahr bei der Brauerei Erusbacher & Paul AG in Villmergen. Seit einiger Zeit darf oder muss sie auch Schichtarbeit absolvieren. Das heißt am Morgen zeitig aus den Federn, dafür ist sie eben um 16 Uhr auch schon zu Hause. Ich habe Nina gebeten, aus der Biervielfalt unserer Verbandsbrauereien zwei Biere auszusuchen, die wir gemeinsam verkosten. Sie hat ein Rotbier und ein Strong Wit gewählt, aus meiner Sicht eine vorzügliche Wahl. „Ja, es ist eine der häufigsten Fragen, welches denn mein Lieblingsbier sei, wenn mein Gegenüber erfährt, dass ich was mit Bier mache!“ erzählt mir Nina. Da geht es ihr gleich wie mir, denn als Bier-Sommelière ist man oft mit der gleichen Frage konfrontiert und muss dem Unwissenden erklären, dass es eben nicht

das Lieblingsbier gibt. So ist es auch bei Nina das Wetter, die Situation, die Umgebung, die dann den Ausschlag für die Wahl des entsprechenden Bieres geben.

Als es um die Berufswahl ging, hat Nina Kähli in einer Weinkellerei geschnuppert. Da wurde jedoch der praktisch fertige Wein angeliefert, und es ging nur noch ums Abfüllen und Verpacken. Das war nicht das, was sich die junge Frau vorstellte. Denn sie wollte handwerklich etwas Anspruchsvolles machen und ist dann vom Wein aufs Bier gekommen.

Berufsschule

In Deutschland gibt es acht Berufsfachschulen, während in der Schweiz pro Jahrgang gerade mal eine Klasse von 15 bis 20 Lernenden am Strickhof in Wädenswil die Schulbank drückt, um den theoretischen Teil der Ausbildung vermittelt zu bekommen. Nur vereinzelte Lernende sind in der französischsprachigen Schweiz anzutreffen. Hier findet der Schulunterricht im Institut Agricole Grangeneuve im Kanton Fribourg statt und wird zusammen mit den Getränkereichleuten

geführt. Im Tessin, der italienischsprachigen Südschweiz, gibt es seit diesem Jahr einen Ausbildungsplatz. Hier findet die Berufsschule im Centro professionale in Trevano/Canobbio statt.

Im ersten Lehrjahr besuchen die angehenden Lebensmitteltechnologien (LMT) die Schule am Strickhof mit anderen Auszubildenden der Lebensmittelbranche. Es gibt acht Schwerpunkte innerhalb der LMT (Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren und Zuckerwaren). Da trifft sich eine zu bunt gemischte Schar, was nicht immer befriedigend ist, werden doch in diesen Schulblöcken die Rohstoffe allgemein vermittelt. Deutsch und Wirtschaft ergänzen die Schulfächer.

Im zweiten und dritten Lehrjahr unterrichtet zusätzlich ein Fachlehrer Schwerpunktfächer. Da geht es dann endlich um den Brauprozess und die Rohstoffe. Ergänzt wird die Vermittlung dieses Schulstoffs durch verschiedene überbetriebliche Kurse, welche ihren Fokus auf der Praxis haben.

Überbetriebliche Kurse (üK)

Gleich kurz nach Beginn der Lehrzeit trifft sich die Klasse zu einer Einführungswoche. Diese findet in der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden statt. Hier befindet sich die Lernwerkstatt des Schweizer Brauerei-Verbands, wo die Lernenden im Kleinstmaßstab brauen. Ermöglicht hat diesen wertvollen Übungsplatz das Engagement der Brauerei in Zusammenarbeit mit dem Detailhandelsunternehmen Coop. Seit 2019 entwickeln und brauen die Lernenden von Feldschlösschen einmal im Jahr ihr eigenes Bier. In limitierter Auflage wird es anschließend im Coop verkauft, und der gesamte Erlös fließt in den Ausbildungsfonds des Schweizer Brauerei-Verbands. So konnte hier eine Anlage eingerichtet werden, wo die Lernenden 1:1 mit anpacken und ausprobieren können, wie Bier entsteht.

Die üK sind ein Ort der Vermittlung und des Erwerbs grundlegender Fertigkeiten. So erhalten die Lernenden unter anderem ebenfalls im 1. Lehrjahr Einblick in eine Mälzerei. War dies in früheren Jahren

Unterschiede

	Schweiz	Deutschland
Beruf	Lebensmitteltechnologe Schwerpunkt Bier (einer von insgesamt 8 Schwerpunkten)	Brauer und Mälzer
Organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsbetriebe • Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien:innen (AG LMT) • Schweizer Brauerei-Verband (SBV) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsbetriebe • Industrie- und Handelskammer (IHK)
Berufsschule	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Lehrjahr allgemein, erst ab 2. Lehrjahr schwerpunktspezifisch • 3 Standorte (Wädenswil Deutschschweiz / Posieux Westschweiz / Canobbio Tessin) 	<ul style="list-style-type: none"> • ab dem 1. Lehrjahr vollumfängliche Konzentration auf das Berufsbild • 8 Standorte (Berlin, Bremen, Dortmund, Dresden, Karlstadt, Kulmbach, München, Ulm)
Berufsschulblöcke	4 x 3 Wochen pro Lehrjahr	2 x 6 Wochen pro Lehrjahr
Schulfächer	<ul style="list-style-type: none"> • weniger Lektionen im Fachbereich, somit mehr Verantwortungsübernahme beim Lehrbetrieb • Ausbildung LMT EFZ mit Erlangung Berufsmaturität integriert in den Blockunterricht möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • deutlich mehr Lektionen im Fachbereich • Berufsschulen haben gute Infrastruktur (Kleinsudanlage, Labor mit Prüf- und Messmittel etc.)
Überbetriebliche Kurse	<ul style="list-style-type: none"> • 1 LJ: Einführungskurs Bierherstellung 5 Tage, Mälzerei-Praktikum 5 Tage • 2 LJ: Hopfenexkursion 1 Tag, Kleinsud 1 Tag • 3 LJ: Offenausschank 1 Tag 	<ul style="list-style-type: none"> • keine • Fachthemen werden in den Betrieben behandelt • 4 Wochen Mälzereiausbildung in einer Mälzerei bis Mitte 2. LJ., Organisation durch den Ausbildungsbetrieb
Abschlussprüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung IPA (individuelle praktische Arbeit) 5 Tage. Lehrabschluss EFZ (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) • Möglichkeit einer zweijährigen Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker EBA (eidg. Berufsattest) für lernschwächere Personen oder zur sprachlichen Entwicklung, anschließend Einstieg ins zweite Lehrjahr LMT EFZ möglich 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesellenprüfung (Abschlussprüfung Teil 1 schriftlich nach halber Lehrzeit (früher Zwischenprüfung), national einheitliche vorgegebene Prüfung (PAL = zentrale Aufgabenerstellungseinrichtung der Industrie- und Handelskammern für die Entwicklung gewerblich-technischer Prüfungsaufgaben) und Teil 2 zum Ende der Ausbildungszeit, jeweils ½ Tag in der Berufsschule und/oder Brauerei, Prüfungsaufgaben je nach Bundesland/Berufsschule. Theorie und Praxis.
Weiterbildung	keine brauspezifischen Weiterbildungen in der Schweiz möglich. Im Bereich Lebensmitteltechnologie Berufsprüfung BP zur Erlangung eidg. Fachausweis oder Höhere Fachprüfung HFP zur Erlangung eidg. Diplom	gutes Angebot für Weiterbildung Brauwesen und Getränketechnologie nach Lehrabschluss (Braumeister etc.)

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

Fußball, Schach oder vielleicht Darts? Dreimal falsch, es geht hier natürlich um Bier. Dennoch erstaunt das Verhältnis der beiden Zahlen. So viele Auszubildende waren Ende 2021 in einem Betrieb, um den Beruf Lebensmitteltechnologe Schwerpunkt Bier (CH) oder Brauer und Mälzer (D) zu erlernen.



Freitagabend, alles blitzblank

Foto: Erusbacher & Paul AG

ein Großbetrieb in Deutschland, werden die Jugendlichen mit Lehrbeginn August 2023 neu die Schweizer Mälzerei in Möriken-Wildegg besuchen (siehe B&B Nr. 51) und dort von Fachleuten in die Kunst des Mälzens eingeführt. Hier sehen sie, wie aus Getreidekörnern Malz entsteht. Im zweiten Lehrjahr gibt es eine Exkursion zum Hof „Stammheimer Hopfentropfen“. Sie lernen den *Humulus lupulus* kennen, sehen die Verarbeitungsschritte der Dolde zu Pellets und erfahren auch Wissenswertes zum Anbau, der Pflege und den natürlichen Feinden der Pflanze. Ein weiterer üK widmet sich dem Kleinsud, wo die Jungbrauerinnen und -brauer in einer Kleinbrauerei von Hand den gesamten Brauprozess durchspielen können. Dies darf durchaus als Probelauf angeschaut werden, denn im dritten Lehrjahr wird die Klasse mit dem Fachlehrer ein Rezept für das „Bier des Tages“ entwickeln. Dieses Gesellenstück wird in der Kornhausbräu AG eingebracht und dann am großen Tag der Biersaison-Eröffnung des SBV einem breiten Fachpublikum und illustrier Prominenz präsentiert. Dieser Anlass ist für die Abschlussklasse kurz vor den letzten praktischen Prüfungen des Qualifikationsverfahrens auch die

beste Gelegenheit, sich der gesamten Branche zu zeigen. Im Hinblick auf den Fachkräftemangel konnte an diesem Abend schon die eine oder andere Weihe für die Zukunft gestellt werden.

Betrieb

Bei Erusbacher & Paul AG gibt es einen regelmäßigen Wochenplan. Während im Sommer das Sudhaus an drei bis vier Tagen in Betrieb ist, läuft am Dienstag jeweils die Flaschenabfüllanlage, mittwochs sind die Fässer und Kegs an der Reihe, am Donnerstag wird filtriert, und am Freitag ist Putztag. Nina darf überall anpacken, was die Arbeit für sie auch spannend und abwechslungsreich macht. Ich frage, ob es denn etwas gibt, das sie gar nicht gerne tut. „Eigentlich nicht, sogar der Reinigungstag hat seinen Vorteil, weil man da schon fast meditativ mal seinen Gedanken nachgehen kann“, sagt sie. Eintönig sei vielleicht die Fassabfüllung, weil hier über eine längere Zeit repetitive Arbeiten anfallen.

Nina gefällt an ihrem Ausbildungsplatz, dass die Brauerei eine gewisse Größe hat, jedoch noch klein genug ist, dass einige Arbeitsschritte von Hand gemacht wer-

den. Die Erusbacher & Paul AG wurde im Jahr 2000 von zwei Personen gegründet und ist mittlerweile auf neun Angestellte angewachsen. Die Braurezepturen laufen zwar vorwiegend automatisiert ab, Spezialmalz jedoch wird zum Beispiel noch von Hand zugegeben. „Einmal haben wir alkoholfreies Bier gebraut. Aber irgendwie wurde das Bier mit einer Hefe versetzt, die dann kräftig gearbeitet hat. Da war am Schluss nix mit alkoholfrei.“ Nina lacht. „Da war ich aber nicht vor Ort. Doch solche Geschichten machen in der Brauerei schnell die Runde.“

Spannend ist auch, dass es in ihrem Ausbildungsbetrieb eine kleine 20-Liter-Testanlage hat, auf welcher der Braumeister neue Bierstile entwickelt. Daneben ist dann das 20-Hektoliter-Sudwerk, wo es mit 12 Suden pro Woche zur Sache geht. Gerade wenn sie dem Braumeister beim Tüfteln neuer Biere über die Schulter schauen darf, ist Nina von ihrem kreativen Beruf und der Vielfalt der Bierstile fasziniert.

„Das meiste Bier verkaufen wir an Händler und Getränkemarkte. Da kann es schon sein, dass plötzlich eine Großbe-

stellung reinkommt, und dann packen alle mit an und füllen im Minutentakt Kegs ab, sodass die Lieferung am nächsten Morgen bereitsteht“, erklärt mir die Lernende. Sie fühlt sich im Team bestens aufgehoben, auch als Frau und mit 17 Jahren als Nesthäkchen. „Auch wenn wir eher lokal unterwegs sind, haben wir Kunden in Basel, Bern oder Genf.“ Die Brauerei betreibt am Standort in Villmergen auch einen Gasthausbetrieb. Frischer kommt der Gast nicht zu seinem Feierabendbier!

Auf meine Frage, wie Nina ihre Arbeit mit drei Worten beschreiben würde, nennt sie: „abwechslungsreich – verantwortungsvoll – wertvoll“. Zwar trinken ihre gleichaltrigen Kolleginnen und Kollegen meist kein Bier, doch mit ihrem Vater verkostet die junge Berufsfrau schon das eine oder andere Bier. Ihre Mutter hingegen mag Bier (noch) nicht, doch scheinbar habe Klein-Nina ihr bereits als Kind erzählt, dass sie mal bei Feldschlösschen arbeiten möchte.

Meine Gedanken gehen in die Vergangenheit, wo es stets Aufgabe des Jüngsten war, durch die enge Öffnung in die Lagertanks zu kriechen, um dort das Innere zu reinigen. Nina sagt: „Nein, das muss ich nicht. Allerdings bin ich einmal die Woche im Läuterbottich anzutreffen, wo ich den Boden sauber mache. Das passt schon!“

Gedanken in die Zukunft macht sich dagegen Nina Kähli. Sie ist jetzt ins dritte und letzte Lehrjahr gestartet. Sie kann sich gut vorstellen, nach dem Abschluss eine Weile im Norden Deutschlands zu arbeiten. „Schließlich sagen alle Brauer, die ich treffe, wenn du nicht in Deutschland warst, bist du keine richtige Brauerin“, erzählt mir Nina lachend. Dass es sich bei diesen Brauern vorwiegend um Landsmänner unseres nördlichen Nachbarn handelt, sei hier in Klammern gesetzt.

An der Abschlussfeier der Berufsfachschule, wo die Ausgelernten ihr Fähigkeitszeugnis für „Lebensmitteltechnologie Schwerpunkt Bier“ entgegennehmen dürfen, erhalten sie vom SBV auch ein Diplom, dass sie sich „Brauer/Brasseur/Brewer“ nennen dürfen.

Bildungsreform

Die nicht so coole Berufsbezeichnung „Lebensmitteltechnologie Schwerpunkt Bier“ geht auf das Jahr 2002 zurück. Damals verschwand der Berufstitel des Brauers in der Schweiz, und verschiedene Ausbildungen der Lebensmittelbranche wurden zusammengefasst. Dies natürlich auch aufgrund der niedrigen Anzahl der Lernenden der einzelnen Branchen. Der Bund verlangt von den Organisationen der Arbeit, dass die Grundbildungen alle fünf Jahre einer Überprüfung unterzogen und wenn nötig angepasst werden. Nun läuft seit Ende 2020 die neuste Bildungsreform unter dem Namen „Foodtura25“. Dadurch soll das Berufsfeld wieder attraktiver gemacht werden. Die bisherigen acht Schwerpunkte sollen in Festes und Flüssiges getrennt werden, was sicher einen positiven Effekt haben dürfte. Das bestätigt mir auch Nina: „Gerade im ersten Lehrjahr macht es nicht Sinn, wenn wir als angehende Brauer lernen, wie Nüsse angepflanzt werden oder welche Kartoffeln sich für die Herstellung von Chips eignen. Wenn die flüssigen Berufe im Jahr 2025 neu zum Brau- und Getränketechnologen werden, sind wir auf einem guten Weg.“ Auch der Schulstoff und das Qualifikationsverfahren sollen aktualisiert und angepasst werden. So können an der Schule und in den üK Themen wie zum Beispiel die Filtration gemeinsam und direkt ab dem ersten Lehrjahr ausgebildet werden.

Stärkung Berufslehre

Eine Berufslehre bietet einige Vorteile im Vergleich zu einem Studium. Sie ermöglicht den direkten Einstieg in die Arbeitswelt, was bedeutet, dass früh praktische Erfahrungen gesammelt werden können. Zudem wird ein Lohn ausbezahlt, was finanziell vorteilhaft sein kann. Eine Berufslehre dauert in der Regel weniger lang als ein Studium und ermöglicht es der jungen Person, schneller im gewählten Berufsfeld Fuß zu fassen. Außerdem gibt es in vielen Branchen einen hohen Bedarf an Fachkräften mit einer abgeschlossenen Berufslehre.

PETRA MOOR



Kleinsud in der Kornhausbräu AG in Rorschach

Foto: Petra Moor



Hopfenexkursion Stammheim

Foto: Petra Moor

Mehr Informationen
und Videos zur Ausbildung
in der Schweiz



bier.swiss/verband/berufe-ausbildung