Brauer/in und Mälzer/in

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Was macht man in diesem Beruf?

Brauer/innen und Mälzer/innen steuern und bedienen bei der Herstellung von Malz oder von Bier, Biermisch- und alkoholfreien Getränken weitgehend automatisierte Produktionsanlagen, die sie auch reinigen, pflegen und warten. Für das Bierbrauen setzen sie geschrotetes Malz mit Wasser an, erhitzen den Maischebrei bis die in der Malzstärke enthaltenen Zucker frei werden, und pumpen das Gemisch in den Läuterbottich, wo die festen Bestandteile von einem Sieb zurückgehalten werden. Die Flüssigkeit, die sogenannte Würze, leiten sie zur Sudpfanne, wo sie gekocht und mit Hopfen versetzt wird. Wenn die für die jeweilige Biersorte erforderliche Stammwürze erreicht ist, kühlen Brauer/innen und Mälzer/innen die Mischung ab und geben für den Gärungsprozess Hefe zu. Ist das Bier reif, unterbrechen sie den Gärvorgang durch Entnahme der Hefe und füllen es in Flaschen, Dosen oder Fässer ab. In allen Produktionsphasen kontrollieren und regulieren sie Temperaturen, nehmen Proben und überwachen Messwerte, um bei Abweichungen schnell eingreifen zu können.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Brauer/innen und Mälzer/innen finden Beschäftigung in erster Linie in Brauereien und in Mälzereien.

Arbeitsorte:

Brauer/innen und Mälzer/innen arbeiten in erster Linie

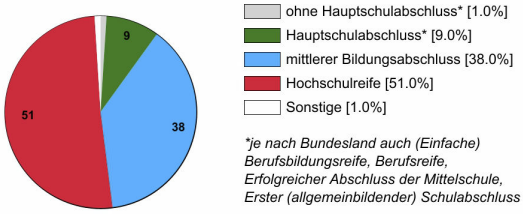
- in Produktions- und Abfüllhallen
- im Sudhaus, im Gärkeller
- in Lagerräumen, -kellern bzw. Speichern

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Büroräumen.

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

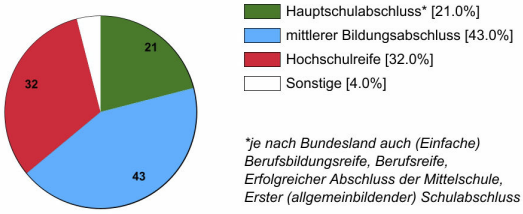
Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Industriebetriebe überwiegend Auszubildende mit **Hochschulreife** ein, Handwerksbetriebe wählen vor allem Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** aus.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



Ausbildungsbereich Industrie und Handel

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



Ausbildungsbereich Handwerk

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. bei visuellen Kontrollen, beim Überwachen von Produktionsanlagen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten der Produktionsanlagen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten von Temperaturen, beim Befolgen lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für Berechnungen zur Hopfenzugabe, zu Zutaten wie Zucker, Sirup, Limonadengrundstoffen und Essenzen)
- Chemie (z.B. zum Verstehen chemischer und biotechnologischer Abläufe beim Brauen)
- Biologie (z.B. für das Verständnis biologischer Vorgänge beim Maischen sowie beim Gären, Reifen und Lagern von Bier)

Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 782 bis € 1.331
- 2. Ausbildungsjahr: € 879 bis € 1.466
- 3. Ausbildungsjahr: € 962 bis € 1.664

Weitere Informationen

BERUFENET	Alles über die Welt der Berufe
planet-beruf.de	Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte
BIZ Berufs Informations Zentrum	Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort
Bundesagentur für Arbeit	www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.