

Die Brauerei Westheim

Braukunst ist in Westheim eine Familienangelegenheit

Mit Moritz Freiherr von Twickel (l.) steht heute die fünfte Generation an der Spitze der mittelständischen Privatbrauerei, die sich seit der Gründung im Jahr 1862 durch Graf Joseph von Stolberg-Stolberg ununterbrochen im Besitz der Eigentümerfamilie befindet. Gemeinsam mit seinem Vater Josef Freiherr von Twickel führt der gelernte Braumeister und Biersommellier die Geschäfte des 40 Mitarbeiter zählenden Familienunternehmens, das fest in der Region rund um Marsberg verwurzelt ist.

Mehr als 150 Jahre handwerkliche Brautradition

Seit jeher versteht sich die Brauerei Westheim darauf, ihr Bekenntnis zu handwerklicher Brautradition mit der dynamischen Entwicklung eines mittelständischen Familienunternehmens in Einklang zu bringen.

Eine kontinuierliche Modernisierung von Anlagen und Betriebsabläufen ist ebenso wie die regelmäßige Ausbildung eigener Fachkräfte wesentliches Merkmal der zukunftsorientierten Ausrichtung des Unternehmens.

Langjährige Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten sind ebenso wie die nicht selten über mehrere Generationen einer Familie hinweg andauernden Beschäftigungsverhältnisse ein Ergebnis des fairen Umgangs, den das Unternehmen seit eh und je mit seinen Partnern pflegt. Das Leitmotiv „... edel verpflichtet“ wird von allen Beteiligten gelebt und sorgt somit auch zukünftig für handwerklich gebaute Bierspezialität mit unverwechselbarem Charakter und gleichbleibend höchster Qualität.

Vielfach ausgezeichnete Brauqualität

Bierspezialitäten aus Westheim gehören zweifellos zu den Spitzenbieren in Deutschland. Unzählige Auszeichnungen wie Bundes- und Landesehrenpreise beweisen die hohe Qualität der Westheimer Brauprodukte.

Alljährlich stellen sich Biere aus Westheim im wohl härtesten Biertest der Welt dem Urteil der Lebensmittelexperten der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) und werden regelmäßig mit der höchsten Auszeichnung in „Gold“ prämiert.

Dein Ausbildungsplan

für Erreichung des Ausbildungszieles "Brauer und Mälzer"

Der jährliche Ausbildungsplan sieht vor:

8 Wochen - **Sudhaus**

14 Wochen - **Gär- und Lagerkeller**

4 Wochen - **Filtration**

8 Wochen - **Abfüllung**

1 Woche - **Labor**

6 Wochen - Urlaub

12 Wochen - **Berufsschule** (Blockunterricht)

Abweichend von diesem für alle Ausbildungsjahre geltenden Zeitplan, wird in einem vierwöchigen Zeitraum des zweiten Lehrjahres die Ausbildung zum Mälzer in einer unserer Vertragsmälzereien hausertern durchgeführt.

Deine Bewerbung

sendest du an:

Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim
Kasseler Straße 7
34431 Marsberg

Mehr Informationen zur Brauerei und den einzigartigen Westheimer Bieren findest du online unter:

www.westheimer.de

und natürlich auch auf Facebook unter

www.facebook.com/brauerei.westheim



AUSBILDUNG ZUM
**BRAUER UND
MÄLZER** (m/w)

Westheimer

Deutsches Bier ist weltweit ein fester Begriff: für Tradition, für Qualität und für eine Vielfalt, die es sonst nirgendwo gibt. Die über 1.300 deutschen Brauereien produzieren pro Jahr rund 100 Millionen Hektoliter Bier. 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.

Tradition mit Zukunft

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 mit vielen 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.

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. 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 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.

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 Frauen und Männer mit entsprechenden Schulabschlüssen haben die Möglichkeit, sich an Universitäten oder Hochschulen in unterschiedlichen Richtungen weiter zu qualifizieren:

Bachelor of Science und Master of Science bzw. Diplom-Ingenieur/in für Brauwesen: Abiturienten können nach der Ausbildung – möglichst mit abgeschlossener Lehre – oder einem sechsmonatigen Industriepraktikum ein ingenieurwissenschaftliches Hochschulstudium zum Bachelor und Master of Science an der TU Berlin oder an der TU München-Weihenstephan absolvieren. Die TU München verleiht weiterhin auch den Abschluss Diplom-Ingenieur/in als Äquivalent zum Master.

Diplom-Braumeister/in: Neben der Ingenieurausbildung wird an der TU München auch die Ausbildung zum Diplombraumeister angeboten. Diese richtet sich vorrangig an diejenigen, die die Ausbildung zum Brauer und Mälzer bereits absolviert haben. Jedoch ist es im Rahmen dieser an der Praxis orientierten Ausbildung auch möglich, die notwendigen Praxiserfahrungen in einem 52-wöchigen Praktikum nachzuholen.

Duales Studium: Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bietet den Bachelor-Studiengang Brau- und Getränketechnologie auch im Rahmen einer dualen Ausbildung an.