

**Mark Hedrich (18) lernt den Beruf des Brauers und Mälzers**

# Aus Handwerk wird Bier

**Herborn. "Ein Bierbrauer hat kein Wochenende", sagt Mark Hedrich. Der 18-jährige aus Ehringshausen-Katzenfurt (Lahn-Dill-Kreis) erlernt seit August in der Herborner Gutshof-Brauerei den Beruf des Brauers und Mälzers. Abgesehen davon, dass er zusammen mit Braumeister Frank Dittert auch an Sonn- und Feiertagen etwa die Gärkühlung überprüfen und die Tanks umfüllen muss, "ist das ein Job wie jeder anderer", findet Mark Hedrich. Doch, eine Ausnahme gibt's: "Die Kumpels freuen sich über den Haustrunk."**

Bis das Bier aus dem Zapfhahn strömt, haben die Brauer viel Arbeit. "In der Regel haben wir einen Sud pro Tag", sagt Braumeister Dittert. Sud bezeichnet den Bieransatz vor der Gärung.

In Herborn bedeutet das Brauen viel Handarbeit, angefangen mit dem Schroten des in Säcken angelieferten Malzes in der hauseigenen Malzmühle über das Erhitzen, Sieden, Mischen und Gären bis hin zum Lagern, wenn das Bier reift.

Wer will, kann im Rahmen einer Brauereiführung den Vorgang an einem Abend kennenlernen. Für Lehrling Hedrich dauert die Ausbildung drei Jahre; zwei Mal im Jahr ist er zum fünfwöchigen Blockunterricht in der Berufsschule in Ulm (Baden-Württemberg). Ein Brauer-Azubi verdient im ersten Lehrjahr rund 560 Euro, im dritten etwa 720 Euro. Ein Geselle erhält rund 2100 Euro.

Für die Ausbildung schätzt Braumeister Dittert die Größenverhältnisse der Herborner Gasthaus-Brauerei als ideal ein: "Wir brauen hier durchschnittlich 1000

Liter pro Schicht, in den großen Brauereien sind es mit zwei Leuten 2,5 Millionen Liter", weiß er. Ohnehin gleichen die modernen Großbrauereien eher Fabriken, in denen nicht mehr viel vom alten Handwerk spürbar wird: "Da geht es eher um Steuerungs- und Regelungstechnik", sagt der Meister.

"Viele Kollegen haben bislang gerade mal den Flaschenkeller gesehen", berichtet Mark Hedrich. "Oft werden die nur als Hilfskräfte angesehen", sagt er. Dagegen könne er seinem Azubi die Anlage schon anvertrauen, lobt Braumeister Dittert. Nach einem Praktikum habe sich der Azubi aus Katzenfurt in der Gutshof-Brauerei beworben und sei genommen worden. "Er hat sich sichtlich für den Beruf interessiert", sagt Meister Dittert. Alles wird sein Lehrling nicht in Herborn und Ulm lernen können: In der Gutshofbrauerei gibt es keine Flaschenabfüllung und kein Labor; außerdem soll er sechs Wochen beim Malzlieferanten in der Rhön arbeiten.

Dittert hat von 1984 bis 1987 in einer Brauerei nahe Kassel gelernt. "Ich bin gleich nach der Lehre ins Sudhaus gekommen, sozusagen das Herz einer großen Brauerei", erinnert er sich und fügt hinzu: "Da will jeder Brauer gerne hin." Denn hier sei es trocken und warm, im Gegensatz zu den feucht-kalten Gärkellern.

Rohstoff-Einkauf und das Führen des Zollbuches gehören mit zur täglichen Arbeit. Vor denen braucht Lehrling Mark Hedrich sich aber in der Gutshof-Brauerei nicht zu drücken: Denn in den doppelwandigen großen Gärbecken, die die Gäste durch Glasscheiben ebenso wie die Lagertanks in Augenschein nehmen können, sorgt ein Grad

kaltes Eiswasser für die Kühlung, die Raumtemperatur ist angenehm. "Untergärige Biere brauchen nur fünf bis zehn Grad", weiß der Auszubildende. Das obergärige Weizenbier wird sogar bei Raumtemperatur vergoren und muss erst während des Lagerns gekühlt werden.

Die beiden Bierbrauer müssen aber auch viel Schreibkram erledigen. Nicht umsonst ist auch das Kaufmännische Bestandteil der Ausbildung: Der Einkauf der Rohstoffe und der Reinigungsmittel muss abgerechnet werden, das Zollbuch geführt und die Biersteuer errechnet werden. Mittlerweile ist das Routine. "Als wir vergangenes Jahr angefangen haben, hatten wir keinerlei Erfahrungswerte", erinnert sich Dittert noch an die ersten Monate. Er weiß, dass die Theke im Schnitt rund 100 Hektoliter im Monat braucht. "Aber im Sommer hatten wir manchmal 800 Leute hier und zehn Hektoliter am Tag verzapft." Trotzdem darf er nicht zu viel Bier auf Vorrat brauen, weil es sonst zu alt wird und nicht mehr schmeckt.

Der letzte Blick des Tages gilt den drei Ausschanktanks. Jeder fasst 2000 Liter, es gibt je einen für das naturtrübe "Helle" und das Weizenbier, den dritten für saisonale Spezialitäten wie derzeit das Starkbier "Herbornator". "550 Liter Helles, 480 Liter Weizen", liest Dittert an den Anzeigeskalen ab. Das reicht für den umsatzschwächeren nächsten Tag, die beiden müssen nichts mehr aus den Lagertanks umpumpen, die Leitungen können gespült und desinfiziert werden. "Sauberkeit ist das A und O" - noch eine Tatsache, die Hedrich schnell verinnerlicht hat.

Quelle: Klaus Kordes, in: Dill-Post, 14.01.2007