



Braumeister Hans Senff erklärt dem Auszubildenden Max Pulmer eine Messmethode.

Foto: Geschke

# Viel kontrollieren und messen

## Über den Beruf des Bierbrauers

**Marne (rg/gro)** Aahhhh, ein kühles Dithmarscher! Das sagen Biertrinker, die das Gebräu aus Marne besonders gerne mögen. Es gibt Biertrinker, die am Geschmack erkennen, um welches Bier es sich handelt.

Damit aus Wasser, Malz und Hopfen am Ende auch ein unverwechselbares Dithmarscher wird, muss man bei der Herstellung genau aufpassen. Immer wieder werden Proben im Labor untersucht. Dafür ist auch Max Pulmer zuständig. Er lernt in der Privatbrauerei Hintz in Marne den Beruf des Brauers und Mälzers.

Max Pulmer ist der einzige Auszubildende. Es gebe immer nur einen Lehrling, damit man ihm dieses Handwerk auch gut

beibringen könne, sagt Braumeister Hans Senff. Dabei ist das Bierbrauen heute kaum noch Hand-Werk. Vieles läuft automatisch, es helfen Maschinen. Früher mussten die Brauer jede Menge schwere Säcke schleppen und deren Inhalt in die Sudkessel füllen. Für einen Sud werden zum Beispiel 2000 Kilogramm Malz benötigt. Malz besteht aus gekeimten und dann getrockneten Getreidekörnern. Die werden heute per Lkw angeliefert und automatisch eingefüllt. Die fünf bis sieben Kilogramm Hopfen, die in einen Sud gehören, und später die Hefe gibt der Brauer allerdings von Hand dazu.

Die Hauptaufgabe des Brauers ist es, die fast ein Dutzend Schritte des Brau-Prozesses zu überwachen und zu kontrollie-

ren. Das geht vom Anmischen des Suds bis zum Filtrieren des fertigen Bieres. Laufend macht der Brauer biologische und chemische Analysen, damit das Bier eine einwandfreie und gleichbleibende Qualität hat.

Wenn die Natur nicht so mitspielt, kann das schwierig werden. Die Qualität von Hopfen und Malz, das aus dem Getreide Gerste hergestellt wird, ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Es kommt darauf an, in welcher Region die Hauptzutaten gewachsen sind und wie das Wetter war. Die Kunst des Brauens ist es, mit den Rohstoffen so umzugehen, dass der Kunde die Unterschiede nicht merkt, sagt Braumeister Senff.

Ganz ohne Handarbeit geht es aber auch heute nicht in einer Brauerei. Wo Lebensmittel

hergestellt werden, ist nämlich eines ganz wichtig: putzen, putzen, putzen. „Wer dazu keine Lust hat, ist in dem Beruf falsch“, sagt Hans Senff. Er schätzt, die Hälfte der Arbeitszeit verbringt ein Brauer mit Putzen. Und das hat nichts mit dem „Reinheitsgebot“ (siehe W-Frage) sondern der Hygiene zu tun.

Voraussetzung für eine Ausbildung zum „Brauer und Mälzer“, wie es genau heißt, ist mindestens der Realschulabschluss. Bei Hintz bewerben sich aber auch viele Abiturienten. Wichtig ist die Begeisterung für naturwissenschaftliche Fächer. Chemie, Physik und Biologie, auch Maschinenteknik sollte einen interessieren. Die Ausbildung dauert drei Jahre.