

„Glocke“-Serie zu „Mach mit“, Teil 5

Eine Ausbildung mit allen Sinnen

Oelde (dis). Für Jonas Krebs war eine Besichtigung der Pott's Brauerei mit seinen Eltern das Schlüsselerlebnis, nach dem er begann, sich für den Beruf des Brauers und Mälzers zu interessieren. Auf Nachfrage bekam er die von ihm gewünschte Praktikumsstelle in der Oelder Traditionsbrauerei, die ihr Handwerk seit 1769 in Oelde ausübt. Nach dem Praktikum stand für ihn sein Berufswunsch unumstößlich fest.

Jonas Krebs bekam seinen Ausbildungsplatz und steht jetzt kurz vor der Prüfung. Im Mai ist die schriftliche und im Juni die praktische Prüfung. „Sein Arbeitsvertrag ist bereits unterschrieben“, sagt Jörg Pott, der sich freut, den jungen Mitarbeiter an das Unternehmen binden zu können. Jörg Pott, der 2011 die Geschäftsführung in der siebten Generation übernahm, legt Wert auf gut ausgebildete Mitarbeiter und ist sich auch ziemlich sicher, dass Jonas Krebs die Prüfung besteht. Gleiches gilt für den Ausbilder von Jonas Krebs, Braumeister Peter Wienstroer, der mit dem bisherigen Verlauf der Ausbildung sehr zufrieden ist.

In der Abfüllanlage ist bei einer Bierprobe erkennbar, was der Anreiz für den Berufswunsch des

Brauers und Mälzers gewesen sein kann. Braumeister und Auszubildender werfen einen kritischen Blick auf eine gezapfte Bierprobe. Beide sind bei der optischen Prüfung mit dem dunklen Landbier zufrieden. Danach wird mit der Nase der Duft des frischen Bieres getestet. Erst dann ein prüfender Schluck. Braumeister Peter Wienstroer schaut seinen Auszubildenden fragend an und wartet auf dessen Urteil. Es gleicht dem des Ausbilders.

„Wir prüfen mit allen Sinnen unser Bier auf Farbe, Geruch und Geschmack“, betont dazu der Braumeister. Mit dieser Vorgehensweise nehme er auch privat andere Biere unter die Lupe. Das eigene Bier erkenne er allein schon am Geruch, sagt er. Er ist mit Leib und Seele Brauer und ist sich auch bei Jonas Krebs sicher, dass dieser die Leidenschaft für ein gutes Bier mit ihm teilt.

Auf Bier als handwerklich hergestelltes Naturprodukt wirken viele Faktoren ein. Das beginne bei den Rohstoffen, gelte für das Brauwasser sowie den Brauprozess, erklären Ausbilder und Auszubildender. Hier sei die Handwerkskunst des Brauers gefragt, der aus einfachen und natürlichen Rohstoffen des Deutschen liebsten Getränk nach dem Reinheitsgebot von 1516 braue.



Vor der Abfüllung in die Bügelflaschen der Oelder Pott's Brauerei prüfen die Brauer ihr frisches Bier mit allen Sinnen. Auszubildender Jonas Krebs und Braumeister Peter Wienstroer (v. l.) untersuchen Farbe, Geruch und Geschmack.

Bild: Schomakers

Beruf erfordert Leidenschaft

Oelde (dis). Leidenschaft für ein gutes Bier ist eine wichtige Voraussetzung für den Beruf des Brauers und Mälzers. Eine weitere Voraussetzung ist ein qualifizierter Schulabschluss einer Haupt- oder Realschule. In drei Jahren Ausbildungszeit lernt ein angehender Brauer und Mälzer alles in Theorie und Praxis, was er später für den Beruf als handwerkliches Rüstzeug braucht.

Für die praktische Prüfung in Dortmund braut Jonas Krebs im Team aus Mitschülern ein stark gehopftes Altbier. Der gesamte Brauprozess vom Rohstoff bis zum Bier wird an der Berufsschule in Dortmund durchgeführt, zu der auch eine Versuchsbrauerei gehört. „Das wird der Gesellensud für die praktische Prüfung. Ich bin gespannt auf das Ergebnis“, berichtet Jonas Krebs.

Geschäftsführer Jörg Pott legt großen Wert auf die eigene Ausbildung seiner künftigen Mitarbeiter. In seinem Unternehmen könne man früh Verantwortung übernehmen, erklärt er. Damit hätte die Brauerei in der Vergangenheit gute Erfahrungen gemacht. Seine Brauerei biete außerdem weitere Ausbildungsplätze, beispielsweise zum Maschinen- und Anlagenführer.

