

# Brauer sind stolz auf das Technikum

Mit ihrer neuen Lehr- und Versuchsbrauerei rüstet die Hans-Wilsdorf-Schule technisch auf. Die 900 000-Euro-Investition war dringend nötig, denn die Konkurrenz in München und Karlstadt drohte, den Ausbildungsstandort für die oberfränkischen Lehrlinge abzuhängen.

Von Stefan Linß

**Kulmbach** – Die alte Lehrbrauerei der Kulmbacher Berufsschule war arg in die Jahre gekommen und hatte bereits musealen Charakter. Jetzt haben die alten Kupferkessel aus den 70er-Jahren ausgedient. Die Hans-Wilsdorf-Schule erhält für 900 000 Euro eine Hightech-Minibrauerei.

Zur feierlichen Übergabe war am Donnerstag auch der Leitende Ministerialrat Werner Lucha aus dem Münchner Kultusministerium nach Kulmbach gekommen. Und er gab zu, dass die Modernisierung ein wichtiges Signal war. Oberfranken sei zwar unbestritten das Zentrum bayerischer Bierkultur. Die beiden weiteren Ausbildungsstandorte für Brauer und Mälzer, München und Karlstadt in Unterfranken, hätten in den vergangenen Jahren aber bereits kräftig investiert und modernisiert. „Kulmbach war ausbaufähig“, sagt Lucha. Anscheinend stand das Ministerium bereits vor Überlegungen, den Schulstandort auf den Prüfstand zu stellen und künftig womöglich auch die oberfränkischen Lehrlinge in München oder Karlstadt ausbilden zu lassen.

Daran glaubt nun niemand mehr. Die Schule ist stolz auf ihre neue Lehrbrauerei. Die Azubis mussten in den vergangenen Tagen noch einmal gründlich putzen, damit bei der offiziellen Übergabe mit zahlreichen Gästen alles blitzt.

Im kleinen Sudhaus können nur rund 50 Liter Bier auf einmal gebraut werden. Trotzdem ist alles auf dem allerneuesten Stand und genauso wie bei einer großen Anlage. Die Temperatureinstellung funktioniert sogar computergesteuert. „Trotzdem müssen wir immer noch sehr viele Schritte von Hand ausführen, zum Beispiel das Öffnen der Ventile“, sagt Vincenz Schiller, Lehrling bei der Brauerei Hetzel in Frauendorf bei Bad Staffelstein. In Kulmbach soll der 25-Jährige eben das Brauen lernen und die einzelnen handwerklichen Schritte verstehen.

Neben einer Kleinmälzungsanlage, einer Flaschen- und Fassabfü-



Die neue Lehr- und Versuchsbrauerei in der Hans-Wilsdorf-Schule hilft, den Brauprozess genau zu verstehen. Unser Bild zeigt (von links) Brauer-Azubi Andreas Ludwig, Schulleiter Joachim Meier, Landrat Klaus Peter Söllner, Klemens Brosig von der Regierung von Oberfranken, Azubi Vincenz Schiller und Berufsschullehrer Marco Scherl.

Fotos: Linß

lung, einer Ausschankanlage, einer Reinigungs- und einer Etikettiermaschine ist die neue Brauerei auch mit einer Premixanlage ausgestattet. Das sei einmalig für eine kleine Lehrbrauerei in Deutschland, sagt Andreas Ludwig. In der Premixanlage kann der 21-jährige Azubi Mischgetränke hergestellt, auch wenn er das in seinem Ausbildungsbetrieb eigentlich gar nicht braucht. Er arbeitet bei der Brauerei Fässla in Bamberg. Dort hält man traditionell an den drei Sorten Pils, Lager und Zwergla fest.

Als 1970 das erste Versuchssudwerk in der Kulmbacher Berufsschule eingerichtet wurde, kannte man Mixgetränke noch nicht. Die Anforderungen an die Anlagen und die Ausbildung haben sich jedoch stark gewandelt.

„Schon damals war der Leistungsstand unserer Brauer sehr hoch“, sagte Schulleiter Joachim Meier und forderte: „Wir dürfen nicht zufrieden bleiben, wir müssen immer wieder besser werden.“ Mit der neuen Lehrbrauerei seien beste Voraussetzungen geschaffen worden.

Hans-Joachim Hansen, Obermeister der Brauerinnung von der Hofer Brauerei Meinel, zeigte sich erleichtert, dass das neue Brautechnikum endlich verwirklicht ist. „Es heißt ja, was länger währt, wird endlich gut. In dem Fall hat es ziemlich lange gewährt.“ Jetzt liege es an der oberfränkischen Brauwirtschaft, die Lehrbrauerei auch zu nutzen. „Das gelingt nur, wenn wir Lehrlinge ausbilden. Wir müssen uns selbst in die Pflicht nehmen“, sagte Hansen.

Landrat Klaus Peter Söllner forderte, dass die Rahmenbedingungen stimmen müssen, wenn Oberfranken beim Bier unschlagbar bleiben will. „Es ist nicht nur eine Anlage, es hängen Emotionen und viel Herzblut dran“, sagte er mit Blick auf die Investition, die der Landkreis als Sachaufwandsträger schultern musste. 330 000 der insgesamt 900 000 Euro wird der Freistaat zuschießen.



Er zapft das erste Spezial-Märzen: Azubi Felix Zirnsack aus Forchheim.

## Der Bau der neuen Lehrbrauerei

■ **August 2011:** Startschuss für den Bau der neuen Lehrbrauerei in der Hans-Wilsdorf-Schule.

■ **September 2011:** Entkernung der alten Räume.

■ **November 2011:** Die neuen Strom- und Wasserleitungen sind verlegt, die Räume sind gefliest.

■ **Dezember 2011:** Das neue Sudwerk, eine Kälteanlage, die Tanks für den Gär- und Lagerkeller und ein Schnelldampferzeuger werden eingebaut.

■ **Januar/Februar 2012:** Bauarbeiten an der Elektrik und der Kühlzelle

sowie Programmierung der Computereinrichtung im Sudhaus.

■ **Februar 2012:** Aufbau der Flaschen- und Fasswaschmaschine und des Fassfüllers.

■ **April 2012:** Aufbau der Schanktheke und einer Premixanlage für Biermischgetränke und alkoholfreie Getränke.

■ **Juni 2012:** Die letzten Bauarbeiten sind abgeschlossen.

■ **September 2012:** Ansetzen der ersten Probesude.

■ **Januar 2013:** Offizielle Inbetriebnahme.

Dann stellte Söllner als Vorsitzender des Vereins Bierland Oberfranken die Vorzüge und Alleinstellungsmerkmale der Region heraus, die es zu erhalten gelte. „Wir wissen, dass wir in einer gottgesegneten Landschaft leben, auf die wir aber leider nicht immer stolz genug sind.“ Die extreme Stärke Oberfrankens seien die Bereiche Bier und Genuss.

Eine Umfrage habe erst kürzlich das Ergebnis gebracht, dass die meisten Einwohner mit ihrem Regierungsbezirk Oberfranken den Genuss sowie die Vielfalt der Biere, der Back-, der Fleisch- und der Wurstwaren verbinden. „Da sind wir die Nummer eins in Deutschland“, sagte Söllner.

Damit die Region davon profitieren kann, sei es nötig, die Stärken

weiterhin zu betonen. Es sei jedoch ein Problem, dass junge Menschen zur Ausbildung wegziehen und dann in der Ferne bleiben. „Wir können dem entgegenwirken, wenn es uns gelingt, die Fachkräfte bei uns auszubilden.“ Der traditionsreiche Ausbildungssprengel der Brauer und Mälzer sei für den Lebensmittelstandort Kulmbach eine Verpflichtung.

Die Lehrlinge aus ganz Oberfranken sind froh, dass sie die ersten Versuche in ihrem Beruf an der neuen Anlage machen dürfen. Die ersten Probesude waren bereits vielversprechend. Ein Rauchbier, das die Azubis eingebracht haben, ist bereits vergriffen. Ihren Gästen bei der Feierstunde am Donnerstag haben sie dafür ein frisch gezapftes Spezial-Märzen angeboten.