

In der Brauerei Schwechat wird nicht nur gebraut

Andrang. Seit 2005 heißt der Lehrberuf zum Brauer „Brau- und Getränketechnik“.



Sie sind Profis im Brauen von Bier und in der Herstellung von Limonaden und Fruchtsäften. Ihr Beruf ist handfest, technisch und außergewöhnlich. Die Rede ist vom Lehrberuf Brau- und Getränketechnik, den es mit dieser Bezeichnung seit 2005 gibt. Früher hieß er Brauer und Mälzer. 2008 waren in diesem Beruf österreichweit 60 Lehrlinge in Ausbildung. Mehr als je zuvor.

Die Ausbildungsstätten sind hauptsächlich Großbetriebe der Getränkeindustrie.

Zum Beispiel die Brauerei Schwechat, das Flaggschiff der Brau Union Österreich AG nahe bei Wien. Drei Lehrlinge haben im Herbst 2008 in der ehemaligen Anton-Dreher-Brauerei mit der Lehre als Brau- und Getränketechniker begonnen. Weitere zwei Lehrlinge erlernen im Betrieb den Lehrberuf Mechatronik.

„Wir engagieren uns immer schon in der Lehrlingsausbildung und bilden unser Fachpersonal gezielt aus“, sagt Dr. Andreas

Braumeister Urban: Wir wollen die Lehrlinge auch nach der Lehre im Betrieb beschäftigen.

Urban. Er gehört selbst der hochnoblen Gilde der Braumeister an und ist Prüfer bei den Lehrabschlussprüfungen. Für zwei der drei Lehrlinge in Schwechat ist es bereits ihre zweite Lehrausbildung. Sie haben vorher Tischler bzw. Metalltechniker gelernt. Ihre Lehrzeit ist dementsprechend um ein Jahr verkürzt.

Da in der Schwechater Brauerei die Ausbildung im Bereich der Limonaden und Fruchtsäfte nicht im vorgeschriebenen Ausmaß erfolgen kann, kooperiert der Betrieb mit anderen Fruchtsaferzeugern in Enns, Wien und Klagenfurt. So ist für die Lehrlinge eine 360-Grad-Ausbildung gewährleistet.

Die berufsbildende Pflichtschule absolvieren die angehenden Facharbeiter in der privaten Berufsschule am Getränkeinstitut in Wien. Das Interesse für die Ausbildung in der Schwechater Brauerei ist größer als der Betrieb verkraften kann und will. Der Beruf wird jedes Jahr speziell bei der „Job-Jet-Fair“ Jugend- und Lehrlingsmesse in der Braustadt vorgestellt. „Erfolg ist unser Bier“ titelt auch ein Folder, der zum Schnuppern in den Betrieben der Brau Union Österreich AG anregen soll. Nur die wirklich Interessierten erhalten einen Lehrvertrag. Das macht sich dann auch für deren Zukunft bezahlt.

„Wir legen Wert darauf, unsere Lehrlinge auch nach der Lehre im Betrieb zu beschäftigen und ihnen Aufstiegschancen zu bieten“, erklärt Dr. Urban die Betriebsphilosophie. Ein Credo, das für die heutige Zeit keine Selbstverständlichkeit ist. ✕

Dr. Herbert Winkler

Weitere Informationen unter

www.brauunion.at

Ahoj Slowakei

Sprache. EDTWIN lässt Schüler/innen von Sta. Christiana einen Blick über die Grenzen machen.

Wie viele Einwohner hat die slowakische Republik? Nenne den höchsten Berg der Slowakei. Wie heißt der amtierende Präsident der Slowakei – das waren nur einige Fragen, mit denen die Schülerinnen und Schüler in den neuen Seminarräumlichkeiten des CENTROPE, des Europa-Büros des Stadtschulrats für Wien, in der Auerspergstraße 7 begrüßt wurden.

Das EU-Projekt Education Twinning ermöglichte den Schüler/innen in nur vier Tagen einen Einblick in die slowakische Sprache, Kultur und Mentalität zu gewinnen. In drei achtstündigen Workshops lernten die Schülerinnen und Schüler sowie deren Begleitlehrerin und Begleitlehrer allerhand unentbehrliche Kommunikationsstrukturen. Es blieb nicht bei einfachen Fragen nach Namen und Alter, auch Bestellvorgänge in Restaurants bis hin zu mehr oder minder komplizierten Wegbeschreibungen wurden in Dialogen durchgespielt, eingepreßt, vergessen, aufgeschrieben und sogar gemerkt. Der Wortschatz wuchs fast minütlich. Der Sprachtrainerin gelang es, Einblicke in Sprache und Kultur des Landes zu

verschaffen. In einer lebendigen Vermittlung durchlebten die Schülerinnen und Schüler den Alltag in der Slowakei – angefangen vom Leben als junger Mensch bis hin zu Hochzeits- und Festbräuchen.

Ausgerüstet mit Wissen über Land und Leute und den wichtigsten slowakischen Phrasen machte sich die Gruppe am letzten Tag ihrer Projektwoche auf die Reise nach Bratislava. Vor Ort sollte sich herausstellen, ob das erworbene Wissen auch in der Praxis standhält. Passanten mussten befragt, Schilder entziffert und Informationen aufgestöbert werden. Ein Hochgefühl stellte sich ein, nachdem alle gestellten Aufgaben gemeistert wurden und ein Essen in einem traditionellen Restaurant den Besuch abrundeten.

Eine Vielzahl von neuen Einblicken wurde in ein Land gewonnen, das den Schüler/innen und ihren Lehrer/innen nun vertraut geworden ist. Die verwinkelten Gassen und prächtigen Plätze dieser Stadt werden in Erinnerung bleiben. ✕

Mag. Belinda Schefer-Sassmann

Direktorin Schulverein Institut Sta. Christiana