



Am liebsten ist Julius Hölzl im Sudhaus. „Da is schee warm“, schmunzelt der 22-jährige Rodinger. In sein Tätigkeitsfeld als Brauer und Mälzer fallen aber auch die Überwachung von Gärung, Lagerung und Abfüllung des Bodenwöhr Bieres.

Fotos: Alexander Laube

In jeder Hinsicht vielseitig

Der 22-jährige Rodinger Julius Hölzl ist Ostbayerns bester Brauer und Mälzer

Von Alexander Laube

Roding/Bodenwöhr. Julius Hölzl entspricht so gar nicht dem Klischee des g'wamperten, dauerbiertrinkenden Brauers. Ein sportlicher junger Mann steht am Edelstahlkessel im Sudhaus der Brauerei Jacob in Bodenwöhr. Dort gefällt es dem 22-jährigen Rodinger am besten. „Da is schee warm“, schmunzelt er verschmitzt. Als Brauer und Mälzer geht sein Aufgabengebiet aber weit über das Bierbrauen selbst hinaus. Von der Gärung über die Lagerung bis zur Abfüllung ist Hölzl mit dabei. Als Kammer Sieger bewies er jüngst, dass er sich auf diesen Gebieten bestens auskennt.

Gute Brauer sind rar am Arbeitsmarkt

Eigentlich eher ohne Hintergedanken sah er sich während seiner Schulzeit – die führte den Rodinger an die Konrad-Adenauer-Realschule und die FOS in Cham – einen Lehrgang für den Beruf des Brauers und Mälzers an. Dabei stellte er fest, dass dieses Berufsbild unglaublich vielfältig sein kann. Theoretisch auf der einen, praktisch auf der anderen Seite. Hölzl entschied sich für eine dreijährige Ausbildung, die er bei der Familienbrauerei Jacob in Bodenwöhr absolvierte. Dort ist es wie in jedem anderen Betrieb auch. Fachkräfte, gute noch dazu, sind schwer zu bekommen. Da



Mit Clemens Jägermann hat die Brauerei Jacob seit 1. September einen weiteren, aktuellen Kammer Sieger in ihren Reihen. Der Baden-Württemberger absolvierte seine Ausbildung beim Aalener Löwenbräu.

Foto: Martin Spießl

zahlt es sich aus, selbst auszubilden, ist Braumeister Martin Spießl überzeugt. Ausgezeichnete Azubis in den vergangenen Jahren – Spießl gehört als Kammer Sieger selbst dazu – bestätigen den Erfolg. Wobei die Leistung größtenteils von der persönlichen Einstellung abhängt. „Als Brauer musst du dich schon reinknien“, weiß Spießl. Man sei bestrebt, jährlich einen Auszubildenden zum Brauer und Mälzer einzustellen. Drei sind es aktuell. Insgesamt rund 30 Mitarbeiter arbeiten im Drei-Schicht-Betrieb, zwölf da-

von sind Brauer. „Wenn's passt, werden die Auszubildenden übernommen“, stellt Spießl den Azubis in Aussicht. „Bei Julius hat man schon am Anfang gemerkt: Des wird oana“, findet Brauereichef Marcus Jacob, dass der Rodinger bestens ins Team passt. Bereits im zweiten Lehrjahr übernahm er Verantwortung für den kompletten Brauvorgang.

Die Ausbildung dauert drei Jahre, wobei Hölzl als Lehrling im Landkreis Schwandorf die Berufsschule im unterfränkischen Karlstadt am

Main besuchte. Brauer im Kreis Cham hingegen müssen nach München. Ein zweiwöchiger Abstecher in eine Mälzerei gehört mit zur Ausbildung. Denn immerhin könnte man nach der Lehre auch als Mälzer arbeiten. Oder studieren. Wo es für ihn einmal hingehen soll, weiß Julius Hölzl noch nicht. Erst einmal möchte er weitere Praxiserfahrung in Bodenwöhr sammeln.

Die Grundlagen des Handwerks erlernten die angehenden Brauer im kleinen Sudhaus der Berufsschule. Zur Praxis im Ausbildungsbetrieb kommen theoretische Unterrichtseinheiten. Der Auszeichnung als Kammer Sieger der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz lag schließlich die Abschlussnote zugrunde. Die praktische Prüfung bestand beispielsweise darin, einen Durchlaufkühler zu reparieren und frisches Bier zu zapfen. Das gehört übrigens zu den täglichen Handgriffen eines Brauers. Schließlich will die Qualität jedes einzelnen Sudes geprüft werden, bevor das Bier zur Abfüllung gelangt. Jüngst waren die Starkbiere sowie das Winterbier und das Winterweizen an der Reihe.

Für die Produktion sechs Wochen vorausdenken

Apropos Weizen. Darauf wird in Bodenwöhr besonderer Wert gelegt. Immerhin wirbt man damit, das wahrscheinlich beste der Welt zu brauen. Entsprechend ausgerichtet ist die Ausbildung. „Bei uns lernt man das Weizenbrauen“, sagt Martin Spießl nicht ohne Stolz. Und Marcus Jacob ergänzt, dass so gebraut werde, wie sich der Kunde das wünsche: frisch. Der Gerstensaft liege in Bodenwöhr nicht auf Halde, sondern verlasse die Brauerei zügig nach der Abfüllung. „Das ist unser Wettbewerbsvorteil.“ Entsprechend eng getaktet ist der Produktionsplan, der sich nach dem jeweiligen Absatz richtet und wöchentlich aufgestellt wird. Was aber auch bedeutet, dass die Brauer gut sechs Wochen vorausplanen müssen, denn erst dann ist das Bier fertig zum Verkauf.

Mit Clemens Jägermann hat die Brauerei Jacob übrigens einen weiteren, aktuellen Kammer Sieger in ihren Reihen. Der Baden-Württemberger absolvierte seine Ausbildung beim Aalener Löwenbräu und ist seit 1. September in Bodenwöhr beschäftigt.



Brauereichef Marcus Jacob (rechts) und Braumeister Martin Spießl (links) stoßen mit Julius Hölzl auf dessen Erfolg als Kammer Sieger an.