



## The YEAST Project – Incoming Staff

Das YEAST Projekt erhält Erasmus+ Fördermittel um Spezialisten aus dem Ausland einzuladen, die uns nicht nur Einblicke in die „bierige“ Welt in unseren Partnerländern gewähren sondern uns auch über andere europäische Themen informieren.

Rund um die Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) der VHD e.V. (Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.) wurde für drei Gäste unserer Partner in Schweden und Schottland ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Programm erstellt.

Aus Schottland empfangen wir Herrn Craig Scotland von der Brauerei Stewart in Edinburgh und Herrn Dr. Thomas Gardner als Vertreter der Vereinigung Scottish Craft Brewers SCB. Frau Berith Karlsson als CEO der Närke Kulturbryggeri in Örebro und als Präsidentin der Föreningen Sveriges Oberoende Småbryggerier (Vereinigung der schwedischen Kleinbrauer) reiste aus Schweden an.

Alle waren in einem Ferienhaus in Stiebarlimbach untergebracht, wo sie sich nach ihrer Ankunft am Mittwoch kennenlernen konnten.

Am Donnerstag stand ein Besuch bei der Brauerei Gänstaller in Schnaid auf dem Programm. Immer wieder beeindruckend ist, wenn hier die Würze in einem Kühlschiff ausgeschlagen wird. Nicht nur diese seltene Kunst des Bierbrauens war Thema der ausführlichen Fachgespräche.

Am Abend fand ein „beertasting“ in der Gasthausbrauerei am Kreuzberg statt. Die Deutsche Bierakademie lud zu diesem kulinarischen Ereignis ein. Es gab schwedische und schottische Biere mit dazu passenden „Schmankerln“ als Gaumenerlebnis (von haggis bis surströmming) zu genießen. Zwei weitere Biere, je eines vom Hausherrn und eines aus der Brauerei Gänstaller, rundeten den Abend ab.

Die Teilnehmer konnte hier einige exquisite Biere, die von ratebeer.com ausgezeichnet wurden, verkosten.



*Craig Scotland (rechts) beschreibt sein Bier aus der Stewart Brauerei.  
Im Vordergrund Närke CEO Berith Karlsson  
Foto: Deutsche Bierakademie*

Die Erlebnisse aus und in der Bamberger Bierszene hat Robert Pawelczak in einem eigenen Bericht zusammengefasst.

Am Samstag ging es dann nach Ochsenhausen. Dort nahmen unsere Gäste bis Sonntag an den HHBT teil.

Bereits am Freitag fand in Ochsenhausen die Jahreshauptversammlung der VHD e.V. statt. Bei dieser Veranstaltung wurden die aktuellen Tätigkeiten des YEAST – Projektes vorgestellt.

Am Samstag dann:  
Schaubrauen auf unserer neuen 50L Sudanlage:

Zum dritten Mal wird bei der Verleihung der EuroPässe Mobilität ein Spezialbier eingebraut.

Dieser EuroBrew#3 wurde hauptverantwortlich von zwei YEAST Teilnehmern eingebraut, die gerade erst von ihrem Schottlandpraktikum zurück kamen.



*Der Hingucker bei den HHBT:  
Unser 50L Yeast Brewing Equipment  
Rechts: Die Brauerazubis Jaymes Mielke  
und Stephen Volk  
Foto: The Yeast-Project*

Da am Samstag auch die Europässe Mobilität übergeben wurden, gab es genügend Zeit für die YEASTler sich gegenseitig über ihren Auslandsaufenthalt zu informieren.

Nach der Übergabe der Europässe berichteten Jonas Klein und Samuel Flier im schottische Kilt mit einer beeindruckenden Präsentation über ihren Aufenthalt in Edinburgh.



*Samuel Flier und Jonas Klein  
setzen zu ihrem Vortrag über ihren  
YEAST Aufenthalt in Prestonpans an.  
Foto: The Yeast-Project*

Sowohl unsere schottischen Gäste, wie auch unser schwedischer Gast referierten anschließend über die Craft Beer Szene im jeweiligen Land und gaben Einblicke in den Betrieb ihrer Brauereien. Dazu wurden einige Bierproben gereicht. Das Publikum erhielt neben optischen und akustischen Eindrücken auch noch ungewohnte Gaumenerlebnisse. Besonders beeindruckt hat ein Bier, in dem junge Triebe der Nadelbäume mit eingemaischt wurden.

Die vier Locher-Brüder waren zusammen mit dem Firmengründer der ortsansässigen Locher GmbH, „ihrem Seniorchef“ Franz Locher, am Abend zu Gast bei den HHBT. Herr Reiner Locher bot für Sonntag eine individuelle Führung durch den Ort Ochsenhausen an.

Nicht nur von der Klosteranlage beeindruckt kehrten unsere ausländische Gäste gegen Mittag wieder begeistert von ihrem Rundgang zur HHBT-Veranstaltung zurück. Herzlichen Dank noch einmal auch an dieser Stelle!



*Thomas Gardner und Craig Scotland erklären das schottische Schulsystem  
Foto: The Yeast-Project*

Für Montag und Dienstag standen Vorträge in der Berufsschule Main-Spessart am Standort Karlstadt auf dem Programm.

Groß- und Außenhandelsklassen wurden über das schottische Schulsystem informiert.

Die KFZ-Mechatroniker erhielten Einblicke über das schwedische Schulsystem.

Natürlich waren die Vorträge bei den 10. Klassen der Brauer und Mälzer für Referenten und Zuhörer das „Highlight“.

Die Schüler der beiden Klassen waren zur ersten Blockwoche an der Berufsschule und erhielten bereits an ihren ersten Schultagen wertvolle Informationen zur Craft Beer Szene und den Brautraditionen in Schweden bzw. Schottland aus erster Hand.

Die angehenden Brauer und Mälzer waren erstaunt, welche Möglichkeiten Brauen „außerhalb“ des Reinheitsgebotes bietet.

Die rege Diskussion und viele Fragen der Schüler zeigten, dass sie mit ihrer Berufswahl richtig lagen.

Die Begeisterung für Bier und dessen Herstellung kam bei den Beiträgen von Referenten und Zuhörer deutlich zur Geltung.



*Unsere schottischen Gäste erläutern die Bedeutung von Hefe: YEAST  
Foto: The Yeast-Project*



*Unser Besuch aus Schweden berichtet über den Einsatz von Kräutern im Bier  
Foto: The Yeast-Project*

Zwei Vorträge stehen auf der Projekthomepage [www.yeast-project](http://www.yeast-project) zur Ansicht zur Verfügung.

Schülern der Berufsschule + wurde dann am Abend das jeweilige Ausbildungssystem vorgestellt und die Zuhörer gingen aktiv auf aktuelle Themen – wie z.B. Brexit ein und „löcherten“ die Referenten mit Fragen.



*In Ines' Beerstore stellten wir eine Auswahl erlesener Biere zusammen.*

*Foto: The Yeast-Project*

Zuvor jedoch am Montag Nachmittag eine kleine Erholung unserer Gäste. Wir besichtigten „Hans Wächter Brauerei Service“ in Erbshausen-Sulzwiesen. Hier werden unter anderem Fässer repariert. Craig Scotland war noch nicht aus dem Fahrzeug gestiegen, hatte er doch schon Fässer schottischer Herkunft entdeckt. Ein Besuch in Ines' Beerstore durfte hier natürlich nicht fehlen. Unsere Gäste stellten sich eine kleine Kollektion von Bieren zusammen, die wir ihnen dann auf dem Speditionsweg nachschickten.

Das Vormittagsprogramm am Dienstag entsprach dem des Vortages, jedoch in anderen Klassen.

Am Dienstag Nachmittag konnten unsere Gäste zum Abschluss des „offiziellen“ Programms viel über Karlstadt erfahren. Bob Emsden gab eine hochqualifizierte Stadtführung. Man munkelt, man wäre nach der Führung noch so lange „beieinander“ gegessen, dass man anschließend nur noch durch ein FastFood - Angebot den Hunger stillen konnte.

Eine abwechslungsreiche Woche ging viel zu schnell zu Ende. Im Rahmen von YEAST 2.0 können noch vier weitere Personen als Incoming Staff gefördert werden.

Wir sind gespannt, wer als nächstes diese Möglichkeit ergreift und sich aus unseren Partnerländern für einen Deutschlandaufenthalt bewirbt.



## YEAST - incoming staff on the road in Bamberg

Am Freitag, bevor die Schweden und Schotten am Wochenende in Ochsenhausen die Absolventen des YEAST-Projekts beim Einbrauen des Eurosudes 2017 unterstützten, bot ich als ehemaliger „Austausch-Ausbilder“ des Projektes, eine Führung durch die Bierszene Bambergs an.

Am frühen Morgen, also um halb zehn, lud ich unseren Besuch ins Auto. Wir fuhren von Stiebarlimbach über Schnaid nach Bamberg. In Schnaid trafen wir durch „Zufall“ den Chef der Gänstaller-Bräu, Andreas Gänstaller. Er braut in seiner kleinen, feinen Brauerei viele Spezialbiere, die einen ähnlich guten Ruf haben, wie die Biere unserer Partnerbrauereien. Allerdings muss Andreas Gänstaller für alle Biere das Reinheitsgebot beachten.

In Bamberg angekommen, kam der Besuch auf die Idee, dass man bei einem gut sortierten Fachgetränkeshändler vorbei schauen könnte. Nach ausführlicher Beratung durch den Inhaber des Getränkemarkts Aquatron wurde einiges an Vollgut zugeladen.

Da vor dem Mittagsessen noch etwas Zeit war, musste der Einkehrschwung über die Brauerei Heller, besser bekannt als Schlenkerla, führen. Warum? Am Vortag war dort Bockanstich. Das heißt, dass in Bamberg die fünfte Jahreszeit beginnt. Die Bockbierzeit. Also schnell einen Bock! Er hat allen sehr gut gemundet.



Anschließend gab es ein fränkisches Mittagessen in der zweiten Bamberger Rauchbierbrauerei, dem Spezial. Frisch gestärkt und nach dem Genuss der verschiedenen Biersorten der Brauerei durften die Gäste einen Blick in die Braustätte werfen. Die Besonderheit von Schlenkerla und Spezial ist ja, dass beide Brauereien ihr eigenes Malz herstellen. Auf dem linken Bild sehen wir, wie die erste Charge Braugerste der 2017er Kampagne in den Keimkasten ausgeweicht wird.

Das rechte Bild: Braumeister Florian Merz vor der Feuerstätte der Darre. Bei beiden Rauchbierbrauereien wird zum Aufheizen der Schwelk- und Abdarrluft eine Buchenholzfeuerung verwendet.



## Tradition trifft Moderne



Das Kontrastprogramm zur klassischen Rauchmalzmälzerei und Rauchbierbrauerei Spezial war der Besuch der Bamberger Mälzerei. Hier wird an einem Tag so viel Malz hergestellt, wie bei der Brauerei Spezial in einem Jahr, nämlich 100 Tonnen.

Im Bild Braumeister Michael Löffler beim Erklären der Darrsteuerung.

Beim Rundgang durch die Mälzerei sahen wir die Weichen, Keimkästen, Darren und die entsprechenden Gerstenputz- und -sortiermaschinen und auch das Blockheizkraftwerk der Mälzerei.

Herr Löffler gab auch eine intensive Beschreibung der chemisch-biologischen Vorgänge, die beim Mälzen vonstatten gehen.

Mit viel Fachwissen gestärkt, gab es in der kleinsten Brauerei Bamberg's ein Kickerturnier Deutschland gegen Schottland. Dieses wurde sehr klar vom deutschen Team gewonnen.

Um den Schmerz ob der deutlichen Niederlage herunter zu spülen, besuchte die Reisegruppe ein weiteres „Event“. Dabei handelt es sich um den berühmt berüchtigten Bockanstich der Brauerei Keesmann.



Weil in der Regel die Zugänge zur Brauerei ab 16:00 Uhr wegen Überfüllung geschlossen werden, hatten wir wohlweilich reserviert, sodass wir um 17:00 Uhr zur Bockverkostung schreiten konnten. Allen Beteiligten mundete der Bock sehr gut, ebenso wie den anderen rund 1500 Besuchern. Als es uns zu voll wurde, verließen wir den Anstich, um im Brauhaus Robesbierre Kaffee und Kuchen zur Stärkung zu nehmen bis das Taxi um 22:00 Uhr wieder gen Stiebarlimbach fuhr.

Da die Wartezeit bis das Taxi kam doch recht lang war, wurde dann doch noch das ein oder andere Bier verkostet.

Am nächsten Tag auf dem Weg von Stiebarlimbach nach Ochsenhausen zu den HHBT konnte sich die gesamte Crew während der Fahrt erholen und wurden vom Fahrer gut und sicher chauffiert.



Geschenke zum Abschied für die Gäste der Brauerschule in Karlstadt: (von links) Andrea Weidner-Roth, stellvertretende Schulleiterin, Berith Karlsson aus Schweden, Matthias Dietz, der Organisator für Auslandskontakte an der Berufsschule Main-Spessart, Thomas Gardner und Craig Scotland aus Schottland.

FOTO: ZELLER/BERUFSSCHULE MSP

MainPost 3. Nov. 2017

# Europäische Impulse für Brauer

## Gäste aus Schottland und Schweden an der Berufsschule Main-Spessart

**KARLSTADT (ret)** Das Bierbrauen hat an der Brauerschule in Karlstadt Tradition. Die Berufsschule Main-Spessart genießt mit ihrer Brauerabteilung seit Jahrzehnten den besten Ruf und bildet die jungen Brauer und Mälzer auf höchstem Niveau aus. In Karlstadt geht man jedoch noch einen Schritt weiter und die Schule nutzt seit Jahren die europäischen Fördermittel des Erasmus+ Programms, um innovative Auslandskontakte zu pflegen.

Der kreative Name YEAST für das hausinterne Ausbildungs- und Förderprogramm umreißt die Aktivitäten der Brauerschule in Karlstadt. Denn YEAST ist zum einen der englische Begriff für Hefe – ein wichtiger Bestandteil bei der Bierherstellung – und er ist das Kürzel für das innovative Ausbildungstraining der angehenden Brauer und Mälzer (YEAST = Young European Apprentices' Special Training).

Eine Woche lang waren laut Pressemitteilung der Berufsschule Brauerfachleute aus Schottland und Schweden zu Gast. Aus Schottland kamen Craig Scotland von der

Brauerei Stewart in Edinburgh und Thomas Gardner als Vertreter der Vereinigung Scottish Craft Brewers SCB nach Karlstadt.

Berith Karlsson von der Närke Kulturbryggeri in Örebro und Präsidentin der Vereinigung der skandinavischen Kleinbrauer reiste aus Schweden an.

Rund um die Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) der VHD (Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland) wurde für die drei Gäste ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Programm er-

stellt: Besuche bei der Gänstaler Brauerei in Schnaid, der Gasthausbrauerei am Kreuzberg in der Rhön und der Besuch der Haus- und Hobbybrauertage in Ochsenhausen standen auf dem Programm.

An einem Nachmittag besichtigten die Gäste auch den „Hans Wächtler Brauerei Service“ in Erbshausen-Sulzwiesen. Craig Scotland entdeckte sofort Bierfässer schottischer Herkunft, die dort zur Reparatur bereit standen. Besonders wichtig waren den Schulorganisatoren die Fachvorträge der Gäste und ein

Schaubrauen der Brauerschüler auf der neuen 50-Liter-Sudanlage.

Neben ausführlichen Fachgesprächen in der Brauerei boten die ausländischen Brauer interessante Einblicke in die Brautradition in Schweden und Schottland. Auch die fachlichen Impulse zu neuen Sud-Rezepturen bei der Bierherstellung fanden großes Interesse bei den angehenden Brauern und Mälzern. So berichtete die Schwedin Berith Karlsson über den Einsatz von Kräutern bei der Bierherstellung – ein Highlight für Schüler und Referentin.

Die Lehrer der Berufsschule Main-Spessart nutzten natürlich die Fachkompetenz der europäischen Gäste für Informationen aus erster Hand in diversen Fachklassen: Die Kraftfahrzeug-Mechatroniker erhielten Einblicke in das schwedische Schulsystem, die Schüler der Klassen Berufsschule plus, die sich auf das Fachabitur vorbereiten, erhielten Informationen über das Bildungssystem der europäischen Nachbarn und es entstand schnell eine rege Diskussion – in englischer Sprache – über aktuelle Themen wie den „Brexit“.

**Noch vier weitere Personen** können im Rahmen des YEAST-Projekts als „Incoming Staff“ gefördert werden. Detaillierte Informationen gibt es auf der Projekthomepage [www.yeast-project](http://www.yeast-project).

Schon jetzt befindet sich – gefördert über das europäische Förderprogramm Erasmus+ – der nächste Schüleraustausch mit den europäischen Nachbarn

in der Planung. Die Schüler erwartet ein bunter Austausch von Traditionspflege und innovativen Produktions- und Marketingstrategien in der Bierszene. Außerdem sind die Lehrkräfte der Berufsschule Main-Spessart gespannt, wer als nächstes die Möglichkeit ergreift und sich aus den europäischen Partnerländern für einen Deutschlandaufenthalt bewirbt.

Unsere Echo ist reserviert für Beiträge, die uns Vereine, Gruppen, Schulen schicken. Wenn Sie zeigen wollen, was bei Ihnen los ist, senden Sie Ihre Berichte über unser Portal unter [www.unser-echo.de](http://www.unser-echo.de)

# Bier aus dem Land des Whiskys

**Berufsschule:** Brauer aus Schottland zum Erfahrungsaustausch in Karlstadt – Kräuter für das Craftbeer aus Schweden – Infos aus erster Hand

**MAIN-SPESSART.** Das Bier brauen hat an der Brauerschule in Karlstadt Tradition. Die Berufsschule Main-Spessart gemießt mit ihrer Brauerabteilung seit Jahrzehnten einen guten Ruf. Sie bildet dort junge Brauer und Mälzer Niveau aus.

In Karlstadt geht man jedoch noch einen Schritt weiter und die Schüle nutzt seit Jahren die europäischen Fördermittel des Erasmus-Programms, um innovative Auslandskontakte zu pflegen. Der Name Yeast für das Anstiftungs- und Förderprogramm umschließt die Aktivitäten der Brauerschule in Karlstadt. Denn Yeast ist zum einen der englische Begriff für Hefe – ein wichtiger Bestandteil bei der Bierherstellung – und er ist das Kürzel für das Ausbildungsstraining der angehenden Brauer und Mälzer.

## Eine Woche zu Gast

Eine Woche waren Brauerfachleute aus Schottland und Schweden zu Gast. Aus Schottland kamen Craig Scotland von der Brauerei Stewart in Edinburgh und Thomas Gardner als Vertreter der Vereinigung Scottish Craft Brewers nach Karlstadt. Berith Karlsson von der Märke Kulturbryggeri in Örebro und Präsidentin der Vereinigung der skandinavischen Tilmpulse für Brauer aus Europa erhofft Kleinbrauer reiste aus Schweden an. Kund um die Haus- und Hobbvbrauerrtase der Haus-



Impulse für Brauer aus Europa eröffnen sich Besucher aus Schottland und Schweden in Karlstadt.

Foto: Berufsschule MSP

und Hobbybrauer in Deutschland wurde für die drei Gäste ein an spruchsvolles und abwechslungsreiches Programm erstellt. Besu che bei der Gästefahrer Brauerei im Schnaid, der Gasthausbrauerei am Kreuzberg in der Rhön und der Brauerei in der Ochsenaugen standan auf dem Programm. An einem Nachmittag besichtigten die Gäste auch »Hans Wächter Brau-

erei Service« in Erbshausen-Stulzweisen. Craig Scotland entdeckte sofort Bierfässer schottischer Herkunft, die dort zur Reparatur bereit standen. Besonders wichtig waren den Schulorganisatoren die Fachvorträge der Gäste und ein Schaubrauen der Brauerschüler auf der neuen 50-Liter-Sudanlage.

Neben ausführlichen Fachgesprächen in der Brauerei boten die drei Service« in Erbshausen-Stulzweisen. Craig Scotland entdeckte sofort Bierfässer schottischer Herkunft, die dort zur Reparatur bereit standen. Besonders wichtig waren den Schulorganisatoren die Fachvorträge der Gäste und ein Schaubrauen der Brauerschüler auf der neuen 50-Liter-Sudanlage.

Die Lehrer der Berufsschule Main-Spessart nutzen natürlich die Fachkompetenz der europäischen Gäste für Informationen aus erster Hand in diversen Fachklassen. Die Kraftfahrzeug-Mechatroniker erhielten Einblicke in das schweidische Schulsystem, die Schüler der Klassen Berufsschule plus, die sich auf das Fachabitur vorbereiten, bekamen Informationen über das Bildungssystem der europäischen Nachbarn und es entstand schnell eine rege Diskussion – in englischer Sprache (!) – über aktuelle Themen wie beispielsweise den »Brexit«.

Eine abwechslungsreiche Woche ging viel zu schnell zu Ende. Im Rahmen des Projekts können noch vier weitere Personen gefördert werden. Detaillierte Informationen gibt es auf der Projekt homepage [www.yeast-project.eu](http://www.yeast-project.eu). Schon jetzt befindet sich der nächste Flow für den Schüleraustausch mit den europäischen Nachbarn in der Planung. Die Schüler erwartet ein bunter Austausch von »Traditionspflege und innovativen Produktions- und Marketingstrategien in der Bier scene. Außerdem sind die Lehrkräfte der Berufsschule Main-Spessart gespannt, wer als nächstes die Möglichkeit ergreift und sich aus den europäischen Partnern für einen Deutschlandaufenthalt bewirbt.