

Staatliche Berufsschule Main-Spessart

Plusprogramm Englisch

Anstatt Religions- oder Ethikunterricht wird in der Brauerabteilung an der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart für besonders leistungsfähige Schüler (= Schüler mit Fach-/Hochschulreife) ein „Plusprogramm Englisch“ angeboten. Mit zwei Wochenstunden ist das Plusprogramm vom Zeitumfang her nicht gerade „üppig“ ausgestattet. Trotzdem können in den drei Ausbildungsjahren in 64 Unterrichtsstunden folgende Inhalte bearbeitet werden:

Kurzreferate aller Teilnehmer in englischer Sprache zu einem bierrelevanten Thema freier Wahl sowie ein regelmäßiges Studium der BRAUWELT International und des Barth Hops Reports. Hier werden englischsprachige Fachbeiträge in die deutsche Sprache übersetzt, besprochen und ausgewertet.

Hinzu kamen in den letzten drei Jahren besondere Projekte, wie z. B.:

- ▶ die deutsche Vertonung eines englischsprachigen Informationsvideos der Firma Westfalia zum Thema Separatoren/Dekanter;
- ▶ der Dreh und Schnitt eines Videos zum Thema „Basic Beer Brewing“;
- ▶ die Übersetzung von Bierrezepten aus dem Amerikanischen ins Deutsche;
- ▶ die Erstellung einer „Image-Power-Point-Präsentation“ über die Berufsschule;
- ▶ die englische Vertonung eines Films über den Regelungs- und Steuerungsablauf des Brauprozesses.

Über das „A Talking Brewer's Dictionary“ wurde an dieser Stelle schon ausführlich berichtet. Alle Übersetzungen vom Englischen ins Deutsche finden dann Verwendung im Unterricht für alle Schüler.

M. Dietz und M. Metzger

Staatliche Berufsschule Main-Spessart

Impressionen aus Schweden

Im Zuge des Erasmus-Projekts YEAST (Young European Apprentices Special Training) war ich im Oktober 2014 für neun Tage bei der Närke Kulturbryggeri in Örebro/Schweden. Das Programm dieser guten Woche war so gedrängt, dass ich darüber mehrere Seiten schreiben könnte, deshalb hier nur einige Eindrücke.

Die Arbeitswoche startete am Montag wie in einer deutschen Brauerei auch – Schlauchen, Tanks schlupfen, Malz schroten ... Aber eigentlich wollte ich ja nach Schweden, um zu erfahren, wie sie dort Bier ohne unser Reinheitsgebot brauen. Einige Biere der Brauerei kannte ich schon, u. a. das Stormakts Porter (28 °P). Dieses Bier taucht auf verschiedenen Ratingseiten immer wieder auf den vorderen Plätzen auf. Ausgerechnet diesen einen Sud dieses Bieres, der nur einmal jährlich hergestellt wird, sollten wir brauen.

Wenn ich nicht gesehen hätte, wie problemlos sich Würzen mit über 20 Prozent Extraktkonzentration ohne Hackwerk ablättern lassen, wie gut sich Honig in Würze löst, wie gut ein Single-Infusion-Maischverfahren funktioniert, ich würde es nicht glauben. Meine Skepsis wurde Lügen gestraft – vor allem als eine Stunde nach dem Anstellen schon das Überweißen anging. Unglaublich aber wahr!

Håge Viktorsson, der Head-Brewer der Närke Kulturbryggeri, gewährte mir Einblick in alle „Geheimnisse“. Dieses Wissen werde ich natürlich auch an die Schüler der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart weitergeben. Die Zusammenarbeit war ein freundliches, respektvolles Miteinander und die Arbeitsatmosphäre so entspannt, wie man sich das in Deutschland nicht vorzustellen vermag.

Mit den Inhabern der Närke Kulturbryggeri besuchte ich am Wochenende die Büttneri Thorslundkagge, die die Holzfässer für Närke herstellt. Als Brauer dachte ich bisher, Whisky wäre Würze, die es leider nicht zu Bier gebracht hat. Nun machte ich aber doch eine andere Erfahrung. Bei dem jungen, sehr engagierten Büttnermeister (der einzige in Schweden!) **Johan Thorslund** durfte ich ein Whisky-Tasting mitmachen. Er hat schottischen Whisky in verschiedenen Holzfässern eingelagert. Diese unterschieden sich in der Herkunft der verwendeten Eichenhölzer (USA, Schweden, Frankreich), dem Getränk, das vorher in diesen Fässern war (Bourbon, Sherry, Portwein etc.), dem

Toasting-Grad des Holzes (vgl. Abb. 2) und der Fassgröße. Beeindruckend, welche Geschmacksvariationen so entstehen und sich entfalten.

All diese Erfahrungen hätte ich ohne unser Erasmus-Projekt YEAST so sicherlich nicht gemacht. Ich halte es für eine rundum gelungene Sache, da auch unsere Schüler in gleicher Weise die Möglichkeit haben, beruflich und menschlich über den Tellerrand zu blicken. In diesem Sinne – Skål!

Robert Pawelczak



Abb. 1 Stormakts Porter nach dem Einmaischen



Abb. 2 Whisky-Tasting in der Büttneri Thorslundkagge