



Jonas, 25

- Ganz nah dran am Herzen von Schweden

von *Manfred Kasper*

Die Gegend um Örebro gilt als das Herz von Schweden. Wenn man auf die Landkarte schaut, versteht man, dass das zutrifft. Die Region liegt nämlich ungefähr auf halbem Weg von Göteborg nach Stockholm und damit mittendrin im bevölkerungsreichsten Teil des Landes. Hier, in der siebtgrößten Stadt Schwedens, konnte ich Mitte bis Ende Oktober 2015 für zwei Wochen in der Kulturbryggeri Närke mitarbeiten. Eine eindrucksvolle Sache, denn die kleine Brauerei gehört zu den angesehensten Brauereien Europas. Für mich vor allem deshalb reizvoll, weil ich gerne ins Ausland wollte und es spannend finde, während der Ausbildung möglichst viele unterschiedliche Brauereien zu sehen.

Dabei hatte ich vorher schon einiges an Auslandserfahrung gesammelt. Ich arbeite als ehrenamtlicher Mitarbeiter bei der Offenen Behindertenarbeit in Schweinfurt und hatte bereits einige Behindertenfreizeiten betreut, auch im Ausland. Neu für mich war, dass ich nun in meinem Ausbildungsberuf unterwegs war. Und meine Hoffnung, darüber auch beruflich ganz neue Ideen und Eindrücke zu gewinnen, sollte nicht enttäuscht werden.

Familiäre Atmosphäre und fachliche Einblicke

Das Besondere an der Närke-Brauerei ist, dass es sich um eine sehr kleine, handwerklich geprägte Brauerei handelt. Geführt wird sie von einem Ehepaar, das sich mit dem Aufbau der Brauerei einen Traum erfüllt hat. Dabei haben sie sehr vieles selbst entwickelt und selbst gebaut – von der Sudanlage bis zu den Vorrichtungen für Gärung und Lagerung. Zudem hat die Chefin der schwedischen Brauerei Deutsch studiert, was die Kommunikation erheblich erleichterte. Ansonsten funktionierte es aber auch auf Englisch sehr gut.

Die Größe der Brauerei und die familiäre Atmosphäre sorgen dafür, dass man einfach näher dran ist. Man kommt quasi in Kontakt mit den Rohstoffen, kann den Prozess der Entstehung des Bieres hautnah verfolgen und erleben. Das ist ansonsten ja eher selten geworden, denn auch in vielen Brauereien bei uns wird das meiste am Computer gemacht oder von Maschinen übernommen. Das war in Örebro anders, und das war für mich etwas sehr Spezielles. Zum einen, was das tiefere Verständnis für die Prozesse angeht, zum anderen aber auch, weil wir in Deutschland an das Reinheitsgebot gebunden sind und insofern viele Möglichkeiten, die man im Ausland hat, gar nicht kennen. Das erweitert den Horizont, auch wenn manches von dem, was wir in Schweden gemacht haben, hier nicht umsetzbar wäre. Ich war zum Beispiel bei einem Sud dabei, da war die Maische so dick, dass man bei uns sagen würde, „das kippen wir in den Kanal“. Da haben sie dann Honig mit rein genommen, und Extrakt und vieles andere mehr. Das war schon extrem interessant.

Hinzu kam, dass ich sehr schnell ein Teil des Teams wurde. Ich und der Auszubildende, der zur gleichen Zeit dort war, wurden in alle Abläufe einbezogen, wir durften richtig mitarbeiten, uns wurden die Sachen gezeigt und dann lief das. Eigentlich habe ich mich manchmal gefühlt wie ein ganz normaler Brauer. Wenn dann einmal Fragen oder Probleme auftraten, konnten wir uns immer direkt an die Kollegen, den Chef oder die Chefin wenden. Das war alles herrlich unkompliziert, da fühlte man sich einfach wohl.

Mehr als nur Arbeit

Gelebt haben wir in einer Wohnung in Örebro, die die Schule organisiert hatte. Dort waren wir sehr gut untergebracht. Wir haben auch viel mit unseren Arbeitskollegen aus der Brauerei unternommen. So habe ich einiges vom Leben in Schweden und speziell in Örebro kennengelernt. Obwohl ich vorher schon Auslandserfahrung hatte, glaube ich, dass mich diese Erfahrungen noch einmal selbstbewusster gemacht haben. Ich musste mich in der Arbeitsumgebung und der für mich fremden Stadt allein zurechtfinden.

Einmal habe ich gemeinsam mit den Kollegen ein Bierfestival besucht, bei dem wir als Aussteller waren, aber auch viele andere Biere probieren, Kollegen kennenlernen und einfach „Atmosphäre schnuppern“ konnten. Dort habe ich einen Brauer getroffen, der nur saure Biere herstellt. Die verwenden dabei so gut wie gar keinen Hopfen. Das fand ich sehr eindrucksvoll. In Schweden haben sich in den letzten Jahren viele kleine Brauereien entwickelt, die sehr spezielle Biere herstellen. Das ist auch dort ein Trend, den ich ein Stück weit miterleben durfte.

Ein Baustein für künftige Bewerbungen

Ich glaube schon, dass die Auslandserfahrung auch als Karrierebaustein für mich interessant ist. Als deutscher Brauer hat man im Ausland ja prinzipiell gute Jobchancen, die Erfahrung eines Auslandsaufenthaltes erhöht diese noch einmal. Man zeigt damit die Bereitschaft, über den eigenen Horizont hinauszuschauen und den Blick auch für andere Dinge zu öffnen. Wobei ich glaube, dass Auslandserfahrung auch in deutschen Brauereien ein Einstellungskriterium ist.

Für mich war es in jedem Fall richtig und wichtig, die Chance zum Auslandsaufenthalt während der Ausbildung zu nutzen. Deshalb würde ich anderen jederzeit empfehlen, es auch zu tun. Man bekommt die einmalige Gelegenheit, in ein anderes Land zu gehen und dabei von der Schule unterstützt zu werden – zumindest was Planung und Durchführung betrifft. Auch mein Ausbildungsbetrieb fand es gut, dass ich das gemacht habe. Die haben von Anfang an gesagt: Nutze die Chance, denn sie wird dich weiter bringen!

Jonas Klein ist Auszubildender bei der Würzburger Hofbräu GmbH und wird im Februar 2017 seine Ausbildung beenden. Dann würde er gerne erst einmal in unterschiedlichen Brauereien arbeiten, gerne auch im Ausland.

Der Fachbereich Brauereiwesen an der Berufsschule Main-Spessart in Karlstadt ermöglicht es seinen Auszubildenden seit 2014, über Erasmus+ für zwei Wochen in Brauereien in Schweden und Schottland mitzuarbeiten.



Jonas mit seinem Team




Fertig zum Verkauf: Abgefüllte Flaschen der Marke Närke



Auch nach der Arbeit gute Stimmung

[zurück](#) 

[Seite drucken](#) 



Weitere Erfahrungsberichte lesen


Mehr Erfahrungsberichte findest du in unserer [Mediathek](#) oder auf der [Website der Mobilitätsberater](#).

Dein Erfahrungsbericht

Du hast ein Auslandspraktikum gemacht und möchtest deine Erfahrungen mit anderen Azubis teilen? Dann schick uns eine Mail über unser [Kontaktformular](#). Wir freuen uns, von deinen Erlebnissen zu hören!

Internationale Brauerei-Azubis

Nicht nur Jonas, auch seine Mit-Auszubildenden Maria und Lucia haben die Chance genutzt, mit Erasmus+ ins Ausland zu gehen.

[Hier findet ihr einen Bericht über ihr Auslandspraktikum auf \[www.na-bibb.de\]\(http://www.na-bibb.de\)](#) 

[Hier geht es zu Marias Fotostory auf der Website der IBS](#) 