



© Foto: Ursula Blenk

Von Schotten und Schweden lernen

- Wie das Bildungspersonal des Fachbereiches Brauereiwesen an der Berufsschule Main-Spessart den europäischen Dialog fördert

Information

Das Projekt im Überblick

Programm: Erasmus+ Mobilität in der Berufsbildung

Laufzeit: 01.06.2014 - 31.05.2016

Koordination: Berufsschule Main-Spessart, www.bs-msp.de

Beteiligtes Land: Schweden, Vereinigtes Königreich

Mobilität

Erasmus+

Erasmus+ unterstützt im Bereich der Berufsbildung u.a. Mobilitätsprojekte im europäischen Ausland für Lernende und Bildungspersonal.

[Informieren Sie sich über Erasmus+ Mobilität in der Berufsbildung](#)

Nicht nur Auszubildende, sondern auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Bildungspersonals können über Erasmus+ Auslandsaufenthalte in europäischen Ländern absolvieren und so neue Inspiration für ihre Arbeit gewinnen. Ein gutes Beispiel, wie dies in der Praxis aussehen kann, liefert der Fachbereich Brauereiwesen an der Berufsschule Main-Spessart im fränkischen Karlstadt. Hier wird jungen Auszubildenden die Braukunst - das Brauen und Mälzen - beigebracht. Einer ihrer Lehrer ist Robert Pawelczak, der seit 1999 an der Berufsschule unterrichtet. Er war 2014 und 2015 für jeweils eine Woche in Brauereien in Schottland und Schweden zu Gast.

15.06.2016, von Manfred Kasper

Die Geschichte der Mobilität hat an der Berufsschule Main-Spessart eine lange Tradition, denn bereits 1999 gingen angehende Bankkaufleute im Rahmen eines Comenius-Projektes für zwei Wochen nach Italien. Bei den Brauern und Mälzern, die am Standort Karlstadt ausgebildet werden, reicht die Historie zwar nicht ganz so weit zurück, seit 2014 jedoch pflegen sie einen intensiven Austausch mit zwei Brauereien in Schweden und Schottland: der Kulturbryggeri Närke in Örebro und der nahe Aberdeen beheimateten BrewDog Brewery. Dazu haben sie mit dem Begriff "Yeast" (engl. Hefe) ein passendes Akronym gefunden: Er steht für "Young European Apprentices' Special Training" - übersetzt: "Spezielle Ausbildung für junge europäische Auszubildende", die seither regelmäßig in die beiden Länder entsendet werden.

Auslandserfahrungen - auch für das Lehrpersonal eine Bereicherung

Doch nicht nur sie. Auch die Lehrenden nutzen die Gelegenheit, um ihren Horizont zu erweitern. Matthias Dietz, der für die Erasmus+ Programme an der Schule verantwortlich zeichnet, sagt nicht ohne Augenzwinkern: "Wir erreichen hier eine 100 Prozent-Quote. Das heißt, alle vier Lehrkräfte der Brauerabteilung haben die Möglichkeit zum Austausch genutzt." Dies sei wichtig, um zu sehen, wie andere arbeiten und wie ein Bier hergestellt werde, das nicht den Regularien des deutschen Reinheitsgebotes unterliegt. Die Partner decken dabei eine relativ große Bandbreite ab: von der kleinen Handwerksbrauerei in Schweden bis zum rasend schnell wachsenden (und mehrfach ausgezeichneten) Musterbetrieb in Schottland. Dietz ist überzeugt, dass der Besuch der Brauereien stets auch mit innovativen Ideen verbunden ist. Zugleich könnten inhaltliche und organisatorische Details des Austauschs der Auszubildenden besprochen werden.

Robert Pawelczak kann ihm diesbezüglich nur zustimmen. Eine Woche lang hat er Produktion und Innenleben von BrewDog, einer der derzeit innovativsten Craftbeer-Brauereien Europas, kennengelernt. Dabei konnte er neue Verfahren - von Brauprozessen bis zur Abfüllung - nicht nur aus der Fachliteratur, sondern "live vor Ort" erleben. Dazu Pawelczak: "Bei BrewDog wird viel mit Zusätzen gearbeitet, zum Beispiel Kokosraspeln, Schokolade, Kakao und ähnliche Dinge. Das hatte ich in dieser Form noch nie gesehen. Ich habe sehr gute Einblicke bekommen, auch in die Philosophie und Arbeitsweise des Unternehmens, in dem es absolut flache Hierarchien gibt."

Azubis profitieren vom Austausch ihrer Lehrer

Die Frage nach speziellen Brauverfahren wird im Unterricht in der Berufsschule Karlstadt immer wieder gestellt, denn schließlich ist der internationale Markt für die jungen Brauer und Brauerinnen durchaus von Interesse. Die Möglichkeit, hier aus der Praxis zu erzählen, ist für Pawelczak ein wichtiger Baustein des Unterrichts. "So etwas begeistert die Auszubildenden", berichtet er, "da blicke ich oft in erstaunte Gesichter". Er ist sicher, dass Geschichten wie die seiner Erfahrungen bei BrewDog den Unterricht attraktiver machen. Nicht zuletzt deshalb kann er anderen Lehrenden nur dazu raten, derartige Möglichkeiten zu nutzen.

Auch die Zeit in Schweden hat Pawelczak als sehr bereichernd empfunden. Hier war er im November 2014, noch bevor die ersten Azubis kamen. Hintergrund ist, dass er die Besitzer der Kulturbryggeri Närke seit nunmehr 15 Jahren kennt und schon länger mit dem Gedanken gespielt hatte, den Dialog zu intensivieren. Auch das ist eine Besonderheit des Karlstädter Ansatzes, sind doch alle Kooperationen - sowohl in Schweden als auch in Schottland - auf persönliche Kontakte aus dem Kollegen- und Auszubildendenkreis zurückzuführen.

"Das Phantastische ist die Art und Weise, wie bei Närke gearbeitet wird", weiß Pawelczak. "Wenn Sie manches, was ich dort erlebt habe, einem deutschen Braumeister erzählen würden, würde dieser sagen: Das funktioniert doch nie!" - Aber es funktioniert, und zwar sehr gut! Von der Dimension her einer fränkischen Kleinbrauerei vergleichbar, wurde das Unternehmen in der alten Kantine einer ehemaligen Kaserne aufgebaut. Die Biere, die dort gebraut werden, sind für ihn beinahe noch "verrückter" als die von BrewDog. Und obwohl manche Verfahren aufgrund des Reinheitsgebotes in Deutschland aktuell nicht realisierbar wären, glaubt er, dass derartige Trends künftig an Bedeutung gewinnen. Bezüglich seiner eigenen Rolle in diesem Prozess zitiert er gerne Berith Karlsson, Mitbegründerin und Mitinhaberin von Närke: "Die Lehrer beeinflussen die Zukunft, aber die, die sie bauen, sind die Schüler".

Lesen Sie auch den **Erfahrungsberichte** von Jonas Klein, Maria Kulzer und Lucia Rehm, Auszubildende im Fachbereich Brauereiwesen an der Berufsschule Main-Spessart in Karlstadt. Alle haben ein berufliches Praktikum mit Erasmus+ in der Kulturbryggeri Närke in Schweden absolviert.

[Mehr über Marias und Lucias Praktikum in unseren Stories](#)

[Zu Jonas Erfahrungsbericht auf www.machmehrausdeinerausbildung.de](#)

[Zu Marias Fotostory auf www.go-ibs.de](#)

[zurück](#)

[Seite drucken](#)

