

# Alles mitnehmen, was geht: das YEAST Project

**WELTENBUMMLER** | Der Ausbildungsberuf zum Brauer und Mälzer ist schon sehr vielseitig. Die deutsche Brauer-Ausbildung genießt zu Recht einen sehr guten Ruf, auch dank des Engagements der Ausbildungsbetriebe, Ausbilder und nicht zuletzt der Lehrkräfte an den Berufsschulen. Brauer-Gesellen aus Deutschland sind weltweit in den Betrieben gefragt und um den angehenden Gesellen schon während der Ausbildung einen ersten Schritt vor die Brauereitür zu ermöglichen, gibt es vielfältige Möglichkeiten. Eine davon bietet das YEAST Project.

**YEAST, DAS STEHT FÜR** Young European Apprentices' Special Training – ein europaweites Bildungsprogramm, im Rahmen dessen sich unter anderem Auszubildende für ein zweiwöchiges Auslandspraktikum (siehe Kasten) bewerben können. Gerade zurück von ihrem Auslandseinsatz, haben wir uns mit den Azubis *Julian Horn* (19, in Ausbildung bei der Schlossbrauerei Naabeck), *Laura Gaul* (22, sie lernt bei der Will Bräu Brauerei, Motten), *Nico Leffler* (23, Auszubildender bei der Privatbrauerei Schmucker, Mossautal) und *Frauke Flemming* (26, Auszubildende der Würzburger Hofbräu) zusammengesetzt und dabei über ihre Erfahrungen innerhalb des zweiwöchigen Auslandsaufenthalts gesprochen. Das Praktikum absolvierten Frauke und Laura

nahe der schottischen Hauptstadt Edinburgh bei der Black Metal Brewery. Julian machte Station in Schweden bei der Närke Kulturbryggeri in Örebro und Nico hat sich gleich drei Brauereien zum Mithelfen ausgesucht: Er war zu Gast bei Barneys Beer und Cross Borders Brewing Company Ltd, beide nahe Edinburgh, Schottland, und Nynäshamns Angbryggeri AB, Nynäshamn, Schweden.

## ■ Motivation

Was hat die Vier angetrieben, am Programm teilzunehmen? Julian fasst das kurz und knapp so zusammen: „Alles mitnehmen, was geht. Mal Bierbrauen im Ausland, auch mal außerhalb des Reinheitsgebots sehen. Das war wirklich interessant! Zu-



**Nico Leffler und Tobias Martin in der schwedischen Nynäshamns Angbryggeri**

cker, Gewürze, da ist alles dabei. Man könnte manchmal meinen, es wäre kein Bier mehr!“ Kopfnicken bei den anderen Dreien. Und schmeckt es denn? Ein einstimmiges, wenn auch leicht zögerliches, „Ja!“ Frauke erinnert sich da an ein After-Eight-Stout: „Das war zum Probieren super interessant.“ Nicos Favorit war das Real-Ale: „Das warme Bier mit wenig Kohlensäure, das hat mir geschmeckt!“ Auch unter den schwedischen Spezialitäten gab es für Julian einiges zu entdecken: „Zu der Zeit, in der ich dort war, fand in Örebro ein Bierfestival statt, mit etwa 40 Ständen und jede Brauerei hatte gut zehn Biere am Hahn. Da waren auch sehr ausge-



**Blick in die Närke Kulturbryggeri, Örebro**



**Das YEAST Project ergänzt die Ausbildung angehender Brauer und Mälzer in Betrieben und, wie hier zu sehen, in den Berufsschulen**

## Erasmus+ und YEAST

Das YEAST Project ist seit 2014 das Erasmus+ Projekt für Brauer und Mälzer. Auszubildende im Mindestalter von 18 Jahren (zum Antritt der Auslandsreise) können sich für das Programm bewerben. Weiterhin besteht Fördermöglichkeit für Gesellen, Ausbilder und Beschäftigte der Partnerorganisationen. Das Projekt entspringt der Erasmus+ Initiative der Europäischen Union, mit der unter anderem das Ziel verfolgt wird, jungen Auszubildenden sowie Berufsschülerinnen und -schülern über ein Stipendium die Möglichkeit zu geben, im Ausland zu lernen.

Gestartet unter dem Dach der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart, Karlstadt, hat zwischenzeitlich die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD), Karlstadt, die Antragsstellung und Verantwortung für das Projekt über-

nommen. Die VHD erhält damit bis 2018 Fördermittel aus dem Erasmus+ Programm, um verschiedene Mobilitätsprojekte durchzuführen. Als Partner für das Projekt stehen Verbände und Brauereien in Schweden und Schottland bereit, reisefreudige Teilnehmer aufzunehmen, darunter die Scottish Craft Brewers und der schwedische Verband unabhängiger Brauereien. Gemeinsam kümmern sich die Verantwortlichen bei der VHD und den Partnerverbänden um Reiseorganisation, Unterkunft und Programm für die Teilnehmer des Projekts.

40 Personen werden bis 2018 im Rahmen von YEAST 2.0 einen Auslandsaufenthalt antreten. Schon jetzt ist absehbar: Die Plätze reichen nicht aus. Die VHD hat deshalb einen Überbrückungsantrag bis YEAST 3.0 gestellt. Mit YEAST 2.5 werden zusätzlich weitere Azubis und junge Gesellen die Möglichkeit

haben, im Ausland zu brauen. Ziel der Bundesregierung ist es, zehn Prozent der Auszubildenden ein Auslandspraktikum zu ermöglichen. Mit der Unterstützung der VHD hat die Brauerabteilung der Berufsschule Main-Spessart diesen Anspruch mehr als erfüllt.

Erfolgreiche Teilnehmer erhalten als Anerkennung den Europass Mobilität im Rahmen einer besonderen Veranstaltung – 2016 etwa bei den Haus und Hobbybrauertagen in Herrieden. Als Arbeitszeugnis der Praktikumsstätigkeit stellt der Europass Mobilität ein wichtiges Dokument für die berufliche Weiterbildung dar.

Weitere Informationen finden sich jederzeit im Internet unter [www.yeast-project.eu](http://www.yeast-project.eu), [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de) und [www.europass-info.de](http://www.europass-info.de)

fallene Sachen dabei, etwa ein Blueberry-Cheesecake-Stout.“

Dass es beim YEAST Project aber nicht nur darum geht, Biere verschiedener Nationen kennenzulernen, ist auch klar. Frauke: „Um ehrlich zu sein, hatten wir ein strafes Programm. Wir haben teilweise richtig lange gearbeitet und dadurch, dass die ‚Scottish Craft Brewers‘ am Projekt beteiligt sind, konnten wir da auch an vielen Events teilnehmen. Da wurden wir auch mit eingespant und so richtig frei hatten wir nur einen Tag.“ Dazu kam für alle Vier, dass sich die Betriebsgrößen der Gastbrauereien doch deutlich von denen der Ausbildungsbetriebe unterschieden. „Das waren ja alles kleine Brauereien im Vergleich zu den Betrieben, in denen wir arbeiten“, so Nico. Und Laura ergänzt: „Es ist doch noch etwas anderes, wenn man selbst einmaischet oder austrebert, als wenn nur Zuschauen oder Knöpfchen drücken angesagt ist.“

Alle Teilnehmer wurden sehr schnell direkt in die Betriebsabläufe mit eingebunden. „Wir waren da ja schon die Chefs“, lacht Laura und Frauke meint: „Es wurde schnell bemerkt: OK, die machen nix falsch!“ „Ja, unser dortiger Chef hatte schnell Vertrauen in uns und wir wussten ja auch, was wir können. Es hat einfach gepasst! Wir haben alles mitgenommen, vom Bierbrauen bis zum Etikettieren haben wir alles gemacht!“, fasst Laura zusammen. Etwas Flexibilität müssen die „Auslandsbrauer“ aber wohl mitbringen, der Alltag in der schottischen

Craft Brewery war nicht so straff organisiert, wie von einer deutschen Brauerei gewohnt. Anders in Schweden, wie Julian und Nico bestätigen können. „In der Früh um acht Uhr ging’s los“, so Julian und auch Nico lobt: „In Schweden war alles top strukturiert!“ Begeistert zeigen sich alle, wie positiv sie in den jeweiligen Brauereien und Städten bzw. Unterkünften aufgenommen wurden. „In Schweden haben einen die Leute sofort integriert“, sagt Nico. Nicht anders in Schottland, wie Frauke berichtet: „Wir haben auch viele andere Brauer kennengelernt, alle waren sehr offen und interessiert uns gegenüber!“

### ■ Sprachbarriere?

Stellt sich die Frage: Wie klappt es mit der Verständigung? Für Julian, Nico, Frauke und Laura war die Sprachbarriere aber nicht der Rede wert, Nico kommentiert das trocken: „Am Anfang hat man die Leute schwer verstanden, aber nach zwei Tagen ist das eigentlich kein Problem mehr.“ Für Julian war es auch in Schweden kein Problem, sich zu verständigen: „In Schweden sprachen alle gutes Englisch, von daher überhaupt kein Problem.“ Außerdem scheint die Brauersprache ein Beitrag zur Völkerverständigung zu sein: „Wenn man über das Brauen spricht, dann versteht man sich!“, berichtet Nico, „Die wussten auch viele deutsche Begriffe!“

Der eigentliche Schulabschluss ist für die Teilnahme am Programm übrigens nicht

entscheidend. Der Koordinator des Projekts, *Matthias Dietz* von der Berufsschule Karlstadt, findet lediglich auffällig: „Die Abiturienten haben am schnellsten reagiert und sich für das Programm gemeldet. Nach deren Rückkehr und deren positiven Erfahrungsberichten über ihren Aufenthalt, fanden dann auch schnell andere, jüngere Mitschüler Interesse und haben sich erfolgreich beworben.“

### ■ Bürokratie

Das positive Gesamtbild konnte auch der bürokratische Aufwand, den der Förderantrag bei Erasmus mit sich bringt, nicht trüben, zumindest für die Auszubildenden. Lehrkräfte und Projektkoordinator Dietz investieren viel Zeit und Nerven, um den Jungbauern den Auslandsaufenthalt zu ermöglichen. Von Anreise bis Unterkunft wird alles organisiert. Wie wichtig das ist, wissen auch die Teilnehmer. „Da hat Herr Dietz viel geholfen, er hat im Vorfeld schon viele Schräubchen gedreht, damit alles glatt läuft“, bestätigt Nico. Für die Jungbrauer hält sich der Aufwand in Grenzen – Bewerbung, Lebenslauf, Nachweis der Sprachkenntnisse – alles erfolgt über ein online auszufüllendes Formular. Der Europass Mobilität dient dann in erster Linie als eine Bescheinigung des Aufenthaltes im Ausland. Eine inhaltliche Anerkennung erfolgt durch zwei Berichte, die die Teilnehmer erstellen müssen. Der Tagesbericht wird ergänzt durch einen technologischen Bericht, der



**Viel Freizeit gibt es nicht – aber Frauke und Laura nutzten ihren freien Tag**



**Bei der Black Metal Brewery wird per Hand ausgetrebert – Laura im Einsatz**

Brauspezifikationen der jeweiligen Brauerei abfragt. In der schulischen Benotung an der Berufsschule Main-Spessart wird der Aufenthalt durch eine Referatsnote im Fach Deutsch und ein Expertengespräch über den technologischen Bericht zum betreffenden Lernfeld berücksichtigt.

### ■ Mehrwert

Was nehmen die „Auslands“-Brauer also mit aus ihrem zweiwöchigen Praktikum? „Die Gelassenheit!“, sagt Laura sofort, und Nico ergänzt: „Und den Spaß an der Arbeit!“ Auch Frauke findet, dass die schottischen Brauer noch mit viel mehr Leidenschaft am Werk sind, als es in Teilen Deutschlands zu finden ist. Außerdem: „Ich finde, besonders für Berufsschüler ist es toll, mal eine Chance zu erhalten, rauszukommen und Erfahrungen zu sammeln!“ Gerade was die eigentliche praktische Arbeit angeht, kann man im

Ausland viel lernen, „Ich konnte die ganzen Brauschritte eigentlich alle selber machen, vom Einmaischen an, denn alles wurde noch von Hand gemacht“, so Julian.

Ein kleiner Wermutstropfen bleibt: Leider zeigt sich immer wieder, dass nicht alle Ausbildungsbetriebe dem Projekt aufgeschlossen gegenüber stehen. „Das YEAST Project sollte noch mehr als Weiterbildungschance wahrgenommen werden“, merkt Frauke an. Dass durch solche Programme Motivation und Kenntnisstand der Mitarbeiter erweitert und gestärkt werden können, setzt sich scheinbar nur langsam durch. Manche Brauereien sind nicht nur skeptisch, sondern verbieten ihren Auszubildenden eine Teilnahme. Der Finanzmittelgeber glaubt, dass Kleine und Mittelständische Unternehmen (KMU) begeistert sind von der Idee, dass ihrer Azubis im Ausland fachlich dazulernen. Einige wenige Betriebe,

zu wenige laut Matthias Dietz, sehen das auch so. Es bleibe aber immer die Frage, wie die zwei Wochen Abwesenheit verrechnet werden. An dieser Stelle müssen sich die Verantwortlichen für Erasmus+ Gedanken machen, wie das lohnenswerte Programm den KMUs deutlich schmackhafter gemacht werden kann.

Dennoch: Julian, Nico, Frauke und Laura blicken positiv auf den Auslandsaufenthalt zurück. Für eine weitere berufliche Laufbahn, eventuell im europäischen Ausland, wird sich die Teilnahme am Projekt und der dafür verliehene „Europass Mobilität“ sicher lohnen. Und auch wenn das bedeuten könnte, dass Talente aus Deutschland abwandern, so wird die deutschen Brauer zumindest ein Satz von Laura gnädig stimmen: „Ich war nach der Zeit auch wieder froh, ein einfaches, deutsches Bier zu trinken!“ *ch*