

## YEAST (Young European Apprentices' Special Training) geht in die 2. Runde

Seit 2014 besteht für Brauer und Mälzer die Möglichkeit im Rahmen eines Erasmus+ Projektes Auslandserfahrung in Schottland und Schweden zu sammeln. YEAST 1.0 wurde erfolgreich im Mai 2016 abgeschlossen.

Das im Juli 2016 getartete Projekt YEAST 2.0 ermöglicht in den nächsten zwei Jahren 40 Personen aus der Brauerzunft einen Auslandsaufenthalt:

- Auszubildende
- junge Gesellen
- mit der Ausbildung Beschäftigte und
- Bierspezialisten

können für unterschiedlich lange Zeiträume ins Ausland, um dort Berufserfahrung zu sammeln und/oder Berufserfahrung weiterzugeben.

Das Projekt wird organisiert durch die  
Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD)  
[www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)

Anfang Dezember befanden sich zwei weibliche und vier männliche Auszubildende, die die Staatlichen Berufsschule Main-Spessart besuchen, in Edinburgh. Dort absolvierten diese ein zweiwöchiges Praktikum.

Eine Teilnehmerin war Frauke Flemming. Sie berichtet über ihren Schottlandaufenthalt:

*Für Studenten ist es ganz normal, ein bis zwei Semester ihres Studiums im Ausland zu verbringen und das Ganze auch noch mit finanzieller Unterstützung. Auszubildende verlassen in der Regel höchstens ihr Bundesland, wenn es zum Blockunterricht in die Berufsschule geht. Daher freut es mich umso mehr, dass es mit der Verlängerung des YEAST-Projekts den Berufsschülern in Karlstadt weiterhin möglich ist, einen Blick über den Tellerrand zu werfen. Und seitdem ich als Kind mit meinen Eltern Urlaub in Schottland gemacht habe, wollte ich immer wieder in dieses Land, in dem man sich erst einmal fragt, ob die Leute dort wirklich Englisch sprechen. Die Bewerbung war schnell geschrieben und um viel mehr mussten wir Schüler uns gar nicht kümmern. Vor Ort wurden wir exzellent betreut und bekamen so nicht nur einen Einblick, in die Brauerei-Szene Edinburghs, sondern auch in das Pub-Wesen und durch unseren Partner, den Scottish Craft Brewers Club, lernten wir viel über Schottlands Hobbybrauer-Szene. Wir wurden zu einem Craft Beer Festival eingeladen, durften an Verkostungen des Craft Brewers Club teilnehmen und brauten sogar unser eigenes YEAST-Bier, für das jeder aus unsere Gruppe eine extra Zutat mitbringen sollte. So kommt auch mal Steckrübe oder das schottische Nationalgetränk Iron Bru mit in den Sud.*

*Vor allem die Größe der Brauereien war für uns eine Freude, da wir alle in Deutschland in größeren Betrieben arbeiten und nun plötzlich vor 10hl Sudwerken standen. Jeden Schritt konnte man genau verfolgen, auch wenn er manchmal nichts mit dem zu tun hatte, was wir aus unseren Betrieben und der Schule kennen. Aber Bier kommt am Ende trotzdem raus. Schottisches Bier. In unseren Brauereien und unter den restlichen Bierliebhabern, mit denen wir zu tun hatten, haben wir uns sehr willkommen gefühlt. Die Schotten wollten genauso gerne alles über deutsche Brauereien und unser Ausbildungssystem erfahren, so wie wir wissen wollten, warum man in Schottland Fischblasen ins Bier gibt und was der Unterschied zwischen Casks und Kegs ist. So hatten wir stets angeregte Gespräche, die uns die Bierpreise im Pub schnell vergessen ließen.*



Laura und Frauke bei der Arbeit und in ihrer Freizeit.



*Zwar kann man zwei Wochen Austausch nicht mit einem Auslandssemester vergleichen – gerade als wir angefangen haben, uns heimisch zu fühlen, sind uns die letzten Tage immer näher gerückt – aber immerhin zeigte sich Edinburgh mit fast zwei Wochen durchgehend Sonnenschein im November für uns von seiner besten Seite und ich möchte die vielen schönen Eindrücke und Erfahrungen auf gar keinen Fall missen. Und als Heidelbergerin in Franken ist es auch nicht unbedingt schwieriger, die Schotten in Edinburgh zu verstehen.*

Zeitgleich befanden sich zwei Auszubildende bei einem unserer schwedischen Partner. Holger Ludwig, einer der beiden Praktikanten, fasst seine Erfahrungen bei Närke Kulturbryggeri so zusammen:

*Eigentlich gibt es nichts, das uns von unserem Aufenthalt in schlechter Erinnerung bleiben könnte. Die Zeit in Örebro war sehr interessant und verging wie im Fluge. Von unseren schwedischen Arbeitskollegen wurden wir sehr herzlich aufgenommen. Man nahm sich auch viel Zeit, um uns rundum zu betreuen und die gesamte Produktion ausführlich und sehr anschaulich zu erklären.*

*Die Närke Kulturbryggeri ist eine kleine, handwerkliche Brauerei, die sich vor allem auf spezielle und meist in Deutschland eher unbekanntere Biere spezialisiert hat. Dies geht mit einem klassischen Braggot (Honigbier) oder auch einem Bitter los und erweitert sich auf spezielle IPAs, Ingwerbier und Gransus, ein dunkles Bier mit jungen Tannensprossen.*

*Pro Sud werden am Ende rund 1000 Liter ausgeschlagen. Der wohl größte Unterschied zu unseren Brauereien in Deutschland ist, dass hier fast alles handwerklich erledigt wird. Im Prozess ist nichts automatisiert, nicht einmal das Heizen der Würzpfanne. So wird z.B. das geschrotete Malz in 25-kg-Säcken in die Pfanne gekippt und nach dem Läutern mit einem Kratzer ausgetrebert.*

*Dieses Brauen mit allen Sinnen war für uns als Berufs- und Hobbybrauer nicht ganz unbekannt und gerade in dieser Größenordnung eine sehr interessante Erfahrung!*



*(Austrebern mit der Hand)*

*Trotz der fortgeschrittenen Jahreszeit hatten wir großes Glück mit dem Wetter. In den 16 Tagen gab es einen einzigen Regentag. Sonst viel Sonne und zum Ende hin ein paar Schneetage. Das spielte uns natürlich in die Karten, denn bei solch einem Wetter macht es gleich doppelt Spaß, die Umgebung in der und um die Stadt genauer zu erkunden. Kurz gesagt: „Die Zeit verging leider viel zu schnell.“*

*Mein persönliches Highlight war das Örebro Öl & Whisky Festival am mittleren Wochenende, bei dem zahlreiche Brauer- und Brennereien aus ganz Schweden und darüber hinaus ihre Erzeugnisse ausstellten.*

*Am Freitag konnten wir erst beim Aufbau unseres Standes helfen und anschließend Freitag und Samstag für ein paar Stunden beim Ausschank mithelfen. Schon hier konnten wir mit vielen interessierten Leuten reden, auch das YEAST-Projekt kam dabei oft zur Sprache.*

*Nach der Schicht striffen wir mit Kollegen durch die Halle und konnten so ein paar völlig neue Biere probieren und darüber fachsimpeln.*



*(Mein Projektpartner Julian und ich am Festivalstand, rechts: Jörgen, Brauer bei Närke)*

Im Augenblick liegen bereits Bewerbungen für weitere Praktika von jungen Gesellen und Ausbildern vor.

Es ist schon jetzt abzusehen, dass die 40 Plätze aufgrund der großen Nachfrage sicher nicht ausreichen werden.

Weitere Informationen zu dem Erasmus+ Projekt auf: [yeast-project.eu](http://yeast-project.eu).