

Yeast sorgt für Erlebnisse mit Bier

Vortrag über Bildungsreisen zweier ehemaliger Brauerschüler

KARLSTADT (gab) Vor einem Jahr ausgebildet, dem Ausbildungsbetrieb treu geblieben und jetzt auf Bier-Bildungsreise. Jonas Klein und Samuel Flier berichteten der Brauerklasse an der Berufsschule Main-Spessart über ihren zweiwöchigen Besuch in Schweden und Schottland. Seit vielen Jahren pflegt die Brauerschule in Karlstadt rege Auslandskontakte mit europäischen Brauereien, teilt die Schule in einem Pressetext mit.

Ein Erasmus-Projekt

Diese Kontakte werden über das von der EU geförderte Erasmus-Projekt Yeast (Young European Apprentices Special Training) organisiert, um die Berufserfahrung von Auszubildenden, Gesellen und Ausbildern auf internationaler Ebene zu fördern. Yeast steht gleichzeitig für das englische Wort Hefe – ein wichtiger Bestandteil bei der Bierherstellung.

Die beiden Reisenden brachten interessante Bierinnovationen in die Brauerschule mit, und es ergaben sich spannende Diskussionen, unter anderem zum Thema Craft Beer. Dabei handelt es sich um handwerklich gebrautes Bier, bei dem hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen

im Fokus stehen. Diese neuen, experimentellen Biere haben sich auch in der deutschen Bierkultur etabliert – allerdings umstritten, weil man in anderen Ländern das Bier traditionell ohne das Postulat eines deutschen Reinheitsgebots herstellt.

Überwältigt war Jonas Klein von der Gastfreundschaft beim Besuch der Närke-Kulturbyggeri in Örebro.

Die Experten der ortsansässigen, europaweit bekannten schwedischen Brauerei waren schon mehrfach zu Gast im Landkreis Main-Spessart. Der Geschmack der Biere aus der südschwedischen Brauerei ist für unsere Gaumen ein wenig gewöhnungsbedürftig, wengleich interessant, heißt es in der Mitteilung. Nuancen, die an Nüsse, Karamell,

Kakao oder Zitrone, Holunder oder Zwetschge.

Samuel Flier – ebenfalls ehemaliger Schüler an der Brauerschule Main-Spessart – besuchte fast zeitgleich Brauereien in Edinburgh in Schottland. Der Landesteil hat laut der Mitteilung die höchste Anzahl an Brauereien im Königreich und mehr Brauereien pro Kopf als jedes andere Land weltweit. Über 80 Bier-Brauereien beherbergt das dünn besiedelte Land, von denen viele preisgekröntes Bier brauen.

Kulinarische Besonderheiten

Seinen Vortrag würzte Flier mit Einblicken in Natur, Traditionen und kulinarische Besonderheiten. Vor allem begeisterten ihn die zahlreichen Pubs der Stadt, in denen er typische schottische Craft-Biere wie Pale Ale, Wee Heavy, 80 Schilling oder Chili Ale verkostete.

Matthias Dietz, Lehrer und Projektkoordinator an der Berufsschule Main-Spessart, überreichte einige Flaschen „Hopfenfluch“ der Wern-ecker Bierbrauerei an die Referenten. Eine bessere Werbung gäbe es wohl kaum, so Dietz, um die angehenden Brauer und Mälzer der Brauerschule für einen Auslandsaufenthalt zu begeistern.



Craftbiere in Schweden, Pubs und Tavernen in Edinburgh – Lehrer Matthias Dietz bedankte sich bei den ehemaligen Brauerschülern Samuel Flier (links) und Jonas Klein (rechts) für spannende Reiseberichte. FOTO: HERIBERT ZELLER