



BerufsFindungsBegleiter/in

BFB

WIR
BEGLEITEN
DICH

BEI DEINER
ENTSCHEIDUNG

www.berufsorientierung.at

DVR: 0561851
ZVR-Zahl: 881403473

Berufe, Jobs & Karrieren

In der Brauerei sind zurzeit 150 Mitarbeiter beschäftigt und 2 Lehrlinge werden zum Brau- und Getränketechniker ausgebildet.



Es gibt eigene Betriebselektriker, Schlosser und natürlich auch Braumeister, wobei man anmerken muss, dass man die Meisterprüfung zum Brauer nur in Deutschland abschließen kann.

„Generell dürfen wir keinen Alkohol während der Arbeit konsumieren. Ausnahmen stellen die sensorische Produktkontrolle im Sinne der Qualitätskontrolle und -sicherung dar..“

DI Harald Raidl (Produktionsleiter Göss)

„Ich darf in einer Brauerei arbeiten, welche eine sehr lange Tradition hat und trotzdem fortschrittlich ist. Sie braut Österreichs bestes Bier und darum bemühen wir uns täglich gerne.“

DI Harald Raidl

Teammitglieder: Christian Baumann, Michael Brunner, Asura Enkhbayar, Ralph Rieger



Ein Projekt der Steirischen Volkswirtschaftlichen Gesellschaft in Zusammenarbeit mit dem Land Steiermark, Ressorts: Soziales und Arbeit, Wirtschaft und Innovation, Bildung und Jugend, dem Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur und weiters gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds



BRAUUNION
ÖSTERREICH



Unser faszinierender Betrieb

„Brauerei Göss“ in Leoben

STECKBRIEF:

Objekt: Brauerei Göss (inkl. 150 Mitarbeitern & 2 Lehrlingen)

Baujahr: 1020 n.Chr.

Produktion: 360 000 l Bier pro Tag
(löscht Ihren Durst garantiert!)

Stromverbrauch: ca. 7,8 kWh/hl Bier

Abfallproduktion: 70 t pro Jahr

Name der Mutter: Brauunion Österreich AG

Name der Großmutter: Heineken



BRUNNEN
WIRTSCHAFTSKAMMER
ÖSTERREICH
WIRTSCHAFTSKAMMER
NÖRDLICH



DIE INDUSTRIE
STEIERMARK



Wir sind fasziniert von....

...vielen Dingen, welche wir bei der Besichtigung der Brauerei in Göss gesehen haben.

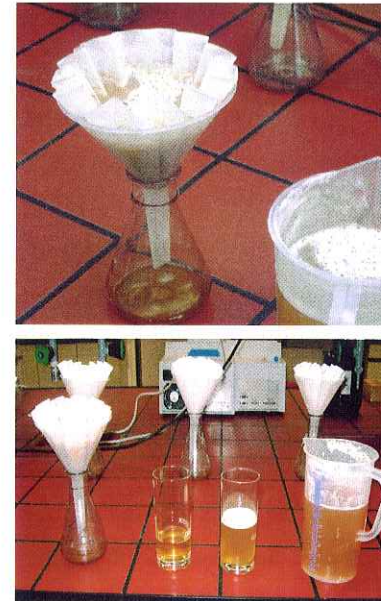
...dem biotechnologischen Vorgang der Gärung:
Dafür wird dem unvergorenem Bier = Würze, welche im Sudhaus zunächst aus Malz, Wasser und Hopfen gewonnen wird, Hefe hinzugefügt. Die Hefe „verstoffwechselt“ den vorhandenen Zucker der Würze zu Alkohol und Kohlendäure.

...dem technischen Vorgang der Filtration:
Das trübe „Zwicklbier“ aus dem Lagerkeller kommt dennoch hauptsächlich erst nach der Filtration zu den Konsumenten. Dazu wird das unfiltrierte Bier durch einen Kerzenfilter gepumpt. Im Kerzenfilter befinden sich „Metall-Kerzen“ auf welchen durch Anschwemmung von Kieselgur eine Filterschicht erzeugt wird, welche dann das „Zwicklbier“ klärt. Hefe und andere Trübstoffe aus dem Bier bleiben beim Hindurchfließen am Kieselgur hängen, und damit ist das blanke Bier zur Abfüllung bereit.

...der Brauerei selbst:
Der Hauptsitz der Brau Union Österreich befindet sich in Linz. Die Brauerei Göss in Leoben produziert ca. 900.000 hl Bier im Jahr. Das entspricht 180.000.000 Krügerl Gösser Bier pro Jahr! Die Brauerei Göss ist Teil der Brau Union Österreich und diese hat 8 Brauereien mit denen zusammengearbeitet wird.

Unser Versuch:

...oder wie man aus kleinen Urzeitlebewesen und weißen Hütchen ein klares Blondes gewinnt...



Wir füllen einen Filter (= weißes Hütchen) mit Kieselgur (Siliziumdioxidschalen fossiler Kieselalgen).

Dann lassen wir unfiltriertes Kellerbier durch den Filter laufen...

...sodass am Ende blankes, klares und gefiltertes Bier entsteht.

Solch „einfache“ physikalische Dinge können in der technischen Lösung oftmals komplex und beeindruckend sein!

Bild rechts:
betriebliche Filtration-
Bildschirm der Steuerung

