

Berufe, Jobs und Karrieren:

- Ausbildung:
 - ~ Akademien nur in Deutschland
 - ~ Lehrberuf Brau- und Getränketechnik in Graz
- Karriere in Graz:
 - ~ 15 – 20 % Frauenanteil
 - ~ 2200 € Durchschnittseinkommen (Brutto)
- Bier – Export in Graz:
 - ~ ca. 10 % ins Ausland
 - ~ USA, Italien, Ungarn ...
- Intensive Stichproben des Gesundheitsamtes

Vielen Dank für die finanzielle Unterstützung beim Lions-Club Feldbac



Teammitglieder:

Martina Lener, Lena Kriechbaum,
Julia Kohlmaier, Eva-Maria Geiger, Johannes Monschein

Vielen Dank an Fr. Mag.^a Uller und Fr. Mag.^a Hofer für die Unterstützung!

Unser faszinierender Betrieb Brauunion- Puntigam



Bier - das typische Nationalgetränk der Österreicher.

Jeder kennt es, jeder trinkt es, doch nur die wenigsten wissen, dass hinter Bier viel mehr steckt, als ein paar Prozent Alkohol.

Im Rahmen unseres Projektes haben wir die technischen und wirtschaftlichen Hintergründe von Bier erforscht und uns auch selbst als BraumeisterInnen versucht.



Die **Brauerei Puntigam** in Graz ist ein faszinierender Betrieb. Erstmals erwähnt als kleiner Biergasthof im Jahr 1478 am Stadtrand von Graz, ist sie nun Bestandteil der Brauunion Österreich, eines der bedeutendsten Bierunternehmen der Welt.

Jährlich werden in Graz mit modernster technischer Ausstattung über eine Million hl Bier gebraut, denn Bier ist nach wie vor ein sehr beliebtes Getränk, egal ob für Jung oder Alt, Mann oder Frau.

Wir sind fasziniert von der Herstellung des Bieres:

Wie entsteht das Bier?

In den folgenden Punkten haben wir die technischen Abläufe mit den praktischen Erfahrungen, die wir beim eigenen Bierbrauen an der Landesberufsschule für Tourismus in Bad Gleichenberg machen konnten, zusammengefasst:

1. Die Gerste wird mit Wasser versetzt und wird dadurch zum Keimen gebracht. Hier entsteht das Malz. Die gekeimte Gerste (Grünmalz genannt) wird getrocknet, die Keime entfernt. Ab jetzt darf es Braumalz genannt werden.

2. Danach wird das Malz vorsichtig geschrotet. Durch das Aufbrechen des Kornes gelangt man an die wichtigen Inhaltsstoffe (→ Stärke).



3. Das geschrotete Malz wird mit warmem Wasser vermischt. Das nennt man die Maische. Dies wird erhitzt, um die Stärke zu Zucker abzubauen.



4. Die Maische wird filtriert, die „Würze“ von den Treben getrennt. Der zucker-reiche Extrakt wird in die Würzpfanne geleitet.

5. Die Würze wird mit Hopfen gekocht. Das bewirkt eine bessere Haltbarkeit und einen frischen Geschmack. Nach dem Sieden lässt man die Würze abkühlen und absetzen.



6. Die Hefe wird mit der gekühlten Würze vermischt. Die Hefe bewirkt die Gärung, wodurch der Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid gespalten wird. Drei Tage dauert die Hauptgärung.

7. Unser selbstgebrautes, hefetrübes Bier wird in Flaschen abgefüllt, wo nun für fünf Wochen die Nachgärung (Reifung des Jungbieres) erfolgt.

