



BerufsFindungsBegleiter/in

BFB

BEI DEINER ENTSCHEIDUNG

www.berufsorientierung.at

DVR: 0561851  
ZVR Zahl 881403473

## BERUFE, JOBS UND KARRIEREN

Die Brauerei Schladming ist ein attraktiver Arbeitgeber in der Region.

Grund dafür ist nicht nur das gute Bier, das hier in Schladming gebraut wird, sondern auch die interessanten und unterschiedlichen Tätigkeitsfelder, die die Brauerei bietet.

Um in der Produktion arbeiten zu können, benötigt man eine abgeschlossene Lehre als Brauer. Neben der Bier-Produktion wird auch eine ständige Qualitätskontrolle der Produkte durchgeführt.

Für Arbeiten in der Logistik bzw. im Lager benötigt man neben genauen Kenntnissen über die gelagerten Produkte auch einen C/E-Führerschein und einen Staplerschein. Eine abgeschlossene Lehre ist auch in diesem Arbeitsfeld von Vorteil.

Die Brau Union Österreich AG legt Wert darauf, dass ihre Mitarbeiter an verschiedenen Aus- und Weiterbildungen, wie z. B. Rhetorikkurse oder Fahrsicherheitstrainings teilnehmen. Es gibt natürlich auch Chancen, um innerhalb der Brau Union Österreich AG beruflich aufzusteigen.

## PROJEKTLEITUNG: MAG. PROF. GEORG FRAUSCHER

CHRISTINA EDEGGER

HANNES GREIMEISTER NADINE LACKNER

GERALD BAUMANN

MARCO MAYER



UNSER FASZINIERENDER BETRIEB  
DER SCHLADMING DACHSTEIN REGION



Die erste Alpenländische Volksbrauerei wurde im Jahr 1909 gegründet und feierte im Vorjahr das 100 jährige Bestehen. 1994 entstand die Schladminger Brau GmbH für operative Geschäftstätigkeiten. Diese gehört seit 2002 zur Brau Union Österreich AG.

In Schladming werden vier Sorten Bier produziert:

- ✓ BioZwickl
- ✓ Märzen
- ✓ Dachstein Urbräu (Spezial-Bier)
- ✓ Ennstaler SchneeWeiße

Weiters werden verschiedenste Spezialitäten vom Fass angeboten. Neben der Bier-Produktion beliefert die Brauerei Schladming regionale Betriebe mit einer Vielfalt an Getränken (z. B. Gasteiner, Red Bull, Pago, etc.).

Derzeit sind 25 Mitarbeiter/innen in der Brauerei beschäftigt.



# WIR SIND FASZINIERT...

Der Brauvorgang, also die Herstellung von Bier, beginnt mit dem so genannten Maischen. Dabei wird das geschrotete Getreide – in den meisten Brauereien wird dafür Malz verwendet – mit Brauwasser erhitzt.

Dieser Vorgang dient dazu, um aus dem Malz die für das Bier nötigen Stoffe zu lösen. Bei diesem Vorgang werden Enzyme freigesetzt.

Die zum Einmaischen benötigte Wassermenge für einen Sud beträgt je nach Biersorte 2 bis 4 Hektoliter Brauwasser auf 100 kg Gerstenmalz. Je mehr Malz verwendet wird, desto höher ist der so genannte "Stammwürzegehalt" also der Alkoholgehalt. Diese Angabe dient auch der Einteilung der Biere in unterschiedliche Sorten. Die in Österreich am meisten getrunkene Sorte ist das Märzen-Bier.

## ...VOM BRAUVORGANG



Aus 2.000 kg Malz entstehen schlussendlich 12.000 Liter Bier. Das fertige Bier besteht zu über 90% aus Wasser. Die Qualität und Beschaffenheit von Wasser zum Brauen, das die Schladminger Brauerei von der Gemeinde Schladming bezieht, ist von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Biers. Wasser ist dabei keineswegs gleich Wasser. Vor allem der sehr unterschiedliche Gehalt an verschiedensten Salzen (z.B. Calcium- und Magnesium-Salze) prägt den Charakter des jeweiligen Brauwassers und verleiht ihm je nach Härte eine besondere Eignung für die jeweilige Biersorte. Aus 7 Liter Wasser entsteht 1 Liter Bier. Von diesen 7 Litern werden ca. 70% für Reinigungsarbeiten benötigt.

