



PRESSEMELDUNG

Wernesgrüner Auszubildende leiten Hopfen an

Dies ist eine Subline

Wernesgrün / 7. Mai 2019. Für eine der wichtigsten Bestandteile der feinherben Biere ist in diesen Tagen wieder Zeit angeleitet zu werden: Der Hopfen. Egal ob auf den großen Anbauflächen in Mitteldeutschland oder im Süden der Republik. Im kleinen Stil kommt die Pflanze auch direkt in die Wernesgrüner Brauerei, als Projektarbeit für sechs junge Auszubildende. Jüngst wurden insgesamt 70 Pflanzlinge im Abstand von rund einem halben Meter an einer 40 Meter langen Betonstützwand gepflanzt. Fachmännische Hilfe leisteten dabei Andreas Kunze von der Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G. und Marcus Schwarz, Meister Bierherstellung und Ausbilder für Brauer und Mälzer bei Wernesgrüner.

Die Aroma- und Bitterhopfenpflanzen, 45 der Sorte Perle und 25 der Sorte Magnum, durchlaufen dabei alle Wachstumsstadien analog zu den großen Anbaugebieten, wie zum Beispiel Elbe-Saale. Zudem werden die sechs bis sieben Meter hochgewachsenen Ranken künftig auch Schaustätte für Brauereibesucher und Interessierte sein. Die Auszubildenden übernehmen vom ersten Tag an die Pflanzung und Pflege in Eigenverantwortung sowie die Ernte im Herbst. Anschließend werden die Hopfendolden weiterverarbeitet und schließlich von den Auszubildenden als Hopfung der eigenen Gesellensude im Berufsschulzentrum für Agrarwirtschaft und Ernährung in Dresden verwendet. Damit schließt sich der Kreis zwischen Hopfenanbau und Verarbeitung zum fertigen Bier.

„Der Hopfen ist ein besonderer Rohstoff bei der Bierherstellung und wird daher auch das „grüne Gold“ genannt. Auch für unsere Auszubildenden stellen das Kennenlernen und der Einsatz dieses Rohstoffs eine Herausforderung dar. Deshalb haben wir das Azubiprojekt vor zwei Jahren



ins Leben gerufen. Die Hopfenpflanzung und die Pflege durch unsere angehenden Brauer und Mälzer ist für die jungen Fachkräfte Wissen zum Anfassen und Erleben“, so Marcus Schwarz.

Betreut wird die Lehrpflanzung zudem durch Andreas Kunze. Er berät seit Jahren Brauereien in Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. „Auch für mich ist die Betreuung des Auszubildendenprojektes mit der Bewirtschaftung des Hopfens hier in Wernesgrün eine wertvolle Projektarbeit für angehende Fachkräfte. Gerne gebe ich meine Erfahrungen an die Brauer und Mälzer von morgen weiter. Den ein oder anderen Tipp habe ich auch wieder parat“, schmunzelt der erfahrene Hopfenbauer.

Insgesamt lernen aktuell neun Auszubildende der Fachrichtung Brauer und Mälzer sowie Mechatroniker in der Wernesgrüner Brauerei. Zudem erweitern zwei Auszubildende derzeit ihr Wissen und bilden sich zum Energiescout fort. Diese Weiterbildung erfolgt in enger Zusammenarbeit mit der Industrie- und Handelskammer Chemnitz und setzt bei angehenden Fachkräften an, um für die Senkung des Energie- und Ressourcenverbrauchs in Unternehmen zu sensibilisieren. Die Auszubildenden Paul Ungethüm (3. Lehrjahr Brauer und Mälzer) und Tobias Hache (3. Lehrjahr Mechatroniker) haben ihr Projekt auf Bezirksebene so erfolgreich abschließen können, dass sie sich für den bundesweiten Ausscheid des Deutschen Industrie- und Handelskammertags im Juni in Berlin qualifiziert haben.