



PRESSEMELDUNG

Auszubildende pflanzen Hopfen in der Wernesgrüner Brauerei

Wertvolle Erfahrungen abseits von Sudkessel und Gärtanks

Wernesgrün, 20. April 2017. Für eine der wichtigsten Bestandteile der feinherben Biere ist in diesen Tagen wieder Pflanzzeit: Der Hopfen, egal ob auf den großen Anbauflächen in Mitteldeutschland oder im Süden der Republik. Im kleinen Stil kommt die Pflanze nun auch direkt in die Wernesgrüner Brauerei als Projektarbeit für sechs junge Auszubildende als Brauer und Mälzer. Sozusagen im Maßstab „en miniature“. Im Vorfeld zum Tag des Bieres wurden insgesamt 30 Pflanzlinge in Abstand von 1,20 Metern an einer 40 Meter langen Betonstützwand gepflanzt. Fachmännische Hilfe leisteten dabei der Hopfenbauer Andreas Kunze vom Verband Deutscher Hopfenpflanzer und Wernesgrüner Geschäftsführer Dr. Marc Kusche. Der Aromahopfen, Sorte Perle, durchläuft dabei alle Stadien wie auch in den großen Anbaugebieten, wie zum Beispiel dem Anbaugebiet Elbe-Saale. Zudem werden die 6-7 Meter hochgewachsenen Ranken künftig auch Schaustätte für Brauereibesucher und Interessierte sein. Und eben ein Ort der Lehre für die Wernesgrüner Auszubildenden. Sie übernehmen vom ersten Tag an die Pflanzung und Pflege in Eigenverantwortung.

„Der Hopfen ist die Seele eines jeden Bieres und daher ein besonderer Rohstoff, der auch für unsere Auszubildenden eine Herausforderung darstellt. Die Hopfenpflanzung und Pflege durch unsere angehenden Brauer und Mälzer ist Wissen zum Anfassen und Erleben“, so Dr. Marc Kusche, Geschäftsführer der Wernesgrüner Brauerei.

Das weiß auch Agnes-Sofie Pasemann zu schätzen. Sie ist Auszubildende im zweiten Lehrjahr und bereits seit September letzten Jahres amtierende Hopfenkönigin des Berufsschulzentrums für Agrarwirtschaft und Ernährung in Dresden in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Brauerbund. In der Ausbildung



durchläuft sie gerade im zwei-Wochen-Rhythmus: Aktuell Sudhaus, nächste Woche Gär- und Lagerkeller, abschließend geht's in die Filtration und Flaschenabfüllung. Daran schließt sich jeweilig der dreiwöchig theoretische Blockunterricht an. Dabei kommt es in allen Ausbildungsbereichen darauf an, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und bereits erste selbstständige Aufgaben zu übernehmen. Und wo geht das besser als so nah am Produkt und seinen Rohstoffen wie dem Hopfen. "Klasse, dass wir als Auszubildende die Hopfenpflanzung und deren Pflege übers gesamte Jahr in Eigenverantwortung übernehmen können. Damit sammeln wir auch abseits von Sudkessel, Gärtanks sowie theoretischer Ausbildung wertvolle Erfahrungen", so die 23-jährige.

Betreut wird die Lehrpflanzung durch den erfahrenen Hopfenbauer Andreas Kunze vom Verband Deutscher Hopfenpflanzer. Er berät seit Jahren Brauereien in Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. „Auch für mich ist die Betreuung des Auszubildendenprojektes mit der Hopfenpflanzung hier in Wernesgrün eine Premiere. Gern gebe ich meine Erfahrungen an die Brauer und Mälzer von morgen weiter. Den ein oder anderen Tipp habe ich natürlich auch parat“, schmunzelt der erfahrene Hopfenbauer.

Insgesamt lernen aktuell zehn Auszubildende in der Wernesgrüner Brauerei. Neben der Fachrichtung Brauer und Mälzer werden Mechatroniker und Lagerlogistiker im Unternehmen ausgebildet.