

Berufseinstieg als Brauerin

»Ich trinke Bier gar nicht so gern«

Verena Cyllok braut Bier und tüftelt an neuen Sorten. Mit Romantik hat das wenig zu tun, vielmehr mit Mathe, Physik und Chemie. Nur: Im Dorf hat jeder etwas zum Bier zu sagen – wie geht sie mit Kritik um?

Aufgezeichnet von [Katharina Hölter](#)

30.11.2023, 07.00 Uhr



Brauerin Verena Cyllok: »Ich liebe es, körperlich aktiv und kreativ zu sein«

Foto: Valleyer Schlossbräu

Der Start ins Arbeitsleben ist aufregend, anstrengend – und oft ganz anders als geplant. In der Serie »Mein erstes Jahr im Job« erzählen Berufseinsteiger:innen, wie sie diese Zeit erlebt haben. Diesmal: Verena Cyllok, 21, arbeitet als Brauerin im oberbayerischen Valley und besucht zurzeit eine Meisterschule.

Mein erstes Jahr im Job

Alle bisherigen Folgen von »Mein erstes Jahr im Job« finden Sie [auf unserer Serienseite](#). Sie haben Ihren Berufseinstieg selbst gerade hinter sich und möchten uns davon erzählen? Dann schreiben Sie uns an spiegel-start@spiegel.de

.»Die Brauerei ist mein zweites Zuhause. Sie gehört zu einer Grafschaft, mit der meine Familie eng verbunden ist. Für den Graf und seine Familie haben meine Großeltern früher den Hof in Valley bewirtschaftet. Meine Mutter ist dort aufgewachsen.

Zum Bierbrauen wiederum bin ich über meine Eltern gekommen, die beide in der Gastronomie gelernt haben, dort aber nicht mehr tätig sind. Ich habe schon als Jugendliche mitgeholfen, bei Vereinsfesten auszuschänken. Mir gefällt die Geselligkeit, die beim Biertrinken entsteht. Ich selbst trinke Bier gar nicht so gern. Es ist mir oft zu herb, ich mag lieber Lillet Hugo oder Cocktails.

Erst das Abitur, dann die Ausbildung

Mein Schulpraktikum in der zehnten Klasse habe ich dann in einer großen Brauerei in München absolviert. Doch der Braumeister aus Valley, den ich von klein auf kenne, hat mich ermutigt, ich müsse unbedingt auch zu ihm kommen. Also habe ich dort ein zweites Praktikum gemacht. Wir sind eine kleine traditionsreiche Brauerei, haben zwei feste Biersorten, probieren aber auch immer wieder neue limitierte Sorten aus.

Das Praktikum war genau die richtige Entscheidung, denn wir waren nur zu zweit, und ich konnte alle Prozesse kennenlernen – von der Bestellung der Rohstoffe über die Abnahme von Hopfen, Gerste und Wasser, dem Brauen, der Gärung, der Filtration bis hin zur Abfüllung. Das ist in einer großen Brauerei in diesem Umfang nicht möglich. Es hat mir so gut gefallen, dass ich mich für eine Ausbildung als Brauerin in diesem Betrieb entschieden habe. Mein Abitur habe ich vorher aber zu Ende gemacht.

Für meine Arbeit als Brauerin habe ich nach der Ausbildung 3000 Euro brutto bekommen. Der Verdienst variiert, in München in einer großen Brauerei verdient man sicherlich mehr, aber die Lebenshaltungskosten sind ja auch höher. Zurzeit besuche ich wieder die Schule und mache meinen Abschluss als Meisterin.

Am Brauen selbst mag ich die handwerklichen Aufgaben und dass man fast nie im Büro sitzt. Büroarbeit macht vielleicht zehn bis zwanzig Prozent aus. Ich liebe es, körperlich aktiv und kreativ zu sein – beides geht in dem Beruf.

»Als Frau in diesem Beruf zu arbeiten, ist für mich kein Hindernis.«

Bis ein Bier fertig ist, dauert es sechs bis acht Wochen. Danach richtet sich unsere Arbeitseinteilung – spontan und schnell geht also schon mal nicht. Wir müssen vorausschauend planen: Im Sommer brauchen wir für die Feste mehr Bier, wir müssen also rechtzeitig die Rohstoffe bestellen, berechnen, wie viel Kapazität wir in den Tanks haben. Das Brauen an sich ist in vier, fünf Stunden erledigt, aber in den Wochen danach muss man immer wieder kontrollieren, ob die vorgegebenen Werte und Normen für Bier eingehalten werden. Entscheidend ist zum Beispiel die Stammwürze. Probiert wird dann erst später.

Meine größte Herausforderung war es, mir die Arbeitstage und Abläufe selbstständig zu planen. Mein Chef fördert mich und hat mir in Vorbereitung auf die Meisterschule die Planung der gesamten Abläufe übertragen. Erst einmal steht man vor einem Berg an Aufgaben und weiß nicht, wie man das alles koordinieren soll. Aber wenn man muss, dann schafft man es auch.

Bei der Arbeit muss ich Fässer heben oder rollen, die 30 Kilogramm schwer sind. Das ist nicht leicht, aber ich kann einen Hubwagen zu Hilfe nehmen. Auch die Tanks sind zu groß für mich, deshalb habe ich mir einfach einen Tritt davorgestellt. Als Frau in diesem Beruf zu arbeiten, ist für mich kein Hindernis. In meiner Berufsschule waren ein Drittel Frauen. Ich

kenne aber Brauereien, die weiterhin keine Frauen einstellen – mit fragwürdigen Begründungen wie, man müsse dann die sanitären Anlagen umbauen.

Was man auch wissen sollte, bevor man sich für eine Ausbildung entscheidet: Der Gärungsprozess muss täglich kontrolliert werden, deshalb arbeite ich regelmäßig auch am Wochenende. Außerdem braucht es Verständnis für Mathe, Physik und Chemie, um die Prozesse beim Brauen und der Gärung zu erfassen. Wer glaubt, wir trinken jeden Tag Bier, liegt falsch.

Der Traum vom Bier, das Frauen schmeckt

Wenn ich auf Partys eingeladen bin, bringe ich oft unser Bier mit, und ich werde natürlich immer zu meiner Meinung gefragt, wenn mal jemand eine neue Biersorte dabei hat. Bringen wir selbst mal ein neues Bier raus – zuletzt zum Beispiel eines mit einer Rauchnote – bekommen wir im ganzen Dorf zu hören, ob es gefällt oder nicht. Mit Kritik kann ich gut umgehen, das spornt mich nur an, weiter zu tüfteln.

Aber im Grunde geht es mir wie einem Koch, der sich darüber freut, wenn den Gästen sein Essen schmeckt. Auch ich bin glücklich, wenn ich lange an einem Bier gearbeitet habe und die Leute es dann genießen und uns loben.

Mein Traum ist es, ein Bier zu erfinden, das Frauen schmeckt. Vielleicht gelingt mir das irgendwann, denn ich glaube, es geht vielen wie mir: Frauen ist Bier oft zu herb. Selbstständig machen möchte ich mich aber nicht. Es gibt so viele Brauereien und ein Alleinstellungsmerkmal zu finden, ist schwer.«

Wie wird man Brauer:in?

Brauer:innen steuern und bedienen **Produktionsanlagen**, in denen Rohstoffe wie Hopfen oder Malz zu einem Bier- oder Biermischgetränk gegoren werden. Der Weg in den Beruf führt klassisch über eine [Ausbildung](#). Darin lernt man unter anderem, wie man Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe auswählt, prüft und lagert. Oder wie man bei der **Herstellung von Würze** Brauwasser analysiert und aufbereitet, sogenannte Maischprozesse steuert, die Hopfengabe berechnet und die Würze kocht und klärt. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Danach hat man die Möglichkeit, sich zur **Betriebsbraumeister:in** weiterbilden zu lassen. Im Anschluss trägt man eine größere Verantwortung und ist auch für die Planung und Organisation der Prozesse verantwortlich. Es gibt auch **Studiengänge** in den Fächern Brauerei-, Getränketechnologie oder Lebensmitteltechnologie.

Sie haben Ihren Berufseinstieg selbst gerade hinter sich und möchten uns davon erzählen? Dann schreiben Sie uns an spiegel-start@spiegel.de.