

AUSBILDUNG · VOM GETREIDEKORN ZUM BIER IM GLAS

Brauer/in und Mälzer/in

Wie wird aus Getreide, Hopfen, Hefe und Wasser ein gutes Bier? Genau das lernst du in der Ausbildung zum/zur Brauer/in und Mälzer/in. Du begleitest den ganzen Weg vom Getreidekorn bis zum fertigen Bier. Du stellst Malz her, braust im Sudhaus und überwachst Gärung und Reifung. Du arbeitest mit modernen Anlagen und prüfst die Qualität im Labor und mit deinen Sinnen. Dafür brauchst du technisches Verständnis und ein feines Gespür für Geschmack und Geruch. Hier erfährst du, was du als Brauer/in und Mälzer/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre Dauer	**dual, Industrie** Ausbildung	**782 € bis 1.373 €** 1. Jahr	**keine Vorgabe** Schulabschluss	**B2** Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	13 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	37 %
Abitur / Fachabitur	47 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie sagt man noch zu dem Beruf?

Im Alltag sagt man auch: Bierbrauer/in

Was macht ein/e Brauer/in und Mälzer/in?

Du steuerst und überwachst die Prozesse beim Brauen und Mälzen. Du bist Lebensmitteltechnolog/in, Handwerker/in und Qualitätsprüfer/in in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Mälzen
Du wählst Gerste, Weizen oder andere Getreidesorten aus. Du weichst das Getreide ein, lässt es keimen und röstest es. So entsteht Malz. Es bestimmt Aroma und Farbe des Bieres.

Maischen und Läutern
Im Sudhaus mischst du geschrotetes Malz mit Wasser und erhitzt es schrittweise. Enzyme wandeln dabei Stärke in Zucker um. Dann trennst du die flüssige Würze vom festen Treber.

Würze kochen
Du kochst die Würze und gibst den Hopfen dazu. Er sorgt für Bittere und Aroma. Du weißt, wann welche Hopfensorte hineinkommt.

Gärung und Reifung
Du gibst Hefe zur gekühlten Würze. Sie wandelt Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Du überwachst Temperatur, Druck und Dauer und begleitest die Reifung in den Tanks.

Filtrieren und Abfüllen
Du filtrierst das Bier und füllst es in Flaschen, Fässer oder Dosen.

Qualitätskontrolle
Du nimmst Proben und machst chemische und mikrobiologische Analysen. Du prüfst Geruch, Geschmack, Farbe und Schaum.

Reinigung und Wartung
Hygiene ist beim Brauen entscheidend. Du reinigst und wartest Braukessel, Gärbottiche, Tanks und Abfüllanlagen.

Steuerungstechnik
Du liest Produktionsdaten ab, dokumentierst Prozesse und bedienst moderne Steueranlagen.

Wo arbeitest du als Brauer/in und Mälzer/in?

Du arbeitest in Brauereien oder Mälzereien. Das reicht von kleinen Craft-Brauereien bis zu Großbrauereien. Dein Arbeitsplatz ist die Produktionshalle mit modernen Anlagen. Typische Gerüche und Dämpfe gehören dort dazu.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Brauer/in und Mälzer/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Die Praxis lernst du in einer Brauerei oder Mälzerei, an den Anlagen und im Labor. In der Berufsschule geht es um Rohstoffkunde, Gärung, Brautechnologie, Mälzereitechnik, Qualitätssicherung, Sensorik und Maschinenkunde. Auch Umweltschutz und gesetzliche Vorschriften wie das Deutsche Reinheitsgebot von 1516 gehören dazu.

Das lernst du unter anderem:

Rohstoffkunde
Gerste, Weizen, Hopfen, Hefe und Wasser und ihre Bedeutung beim Brauen.

Mälzereitechnik
von der Getreideannahme über Weichen und Keimen bis zum Darren und Putzen des Malzes.

Brautechnologie
Maischen, Läutern, Würzekochen, Hopfengabe, Gärung und Reifung.

Chemie und Mikrobiologie
chemische Reaktionen und die Rolle der Hefe.

Sensorik und Qualitätssicherung
Du schulst Geschmack und Geruch und lernst Prüfmethoden.

Anlagen
Brauanlagen, Gär- und Lagertanks, Filter und Abfüllanlagen sicher bedienen und pflegen.

Abfülltechnik
Bier in Flaschen, Fässer oder Dosen abfüllen und Hygienestandards einhalten.

Vorschriften
Reinheitsgebot, Besteuerung und Kennzeichnung.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Brauer/in und Mälzer/in?

Was solltest du mitbringen?

- guten Hauptschulabschluss oder mittleren Schulabschluss
- technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- einen guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Interesse an Chemie und Biologie
- eine sorgfältige und saubere Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein
- Lust, körperlich anzupacken
- Teamfähigkeit
- keine Allergie gegen Getreide, Hopfen oder Hefe

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**782 € bis 1.373 €**
2. Ausbildungsjahr	**879 € bis 1.512 €**
3. Ausbildungsjahr	**977 € bis 1.711 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Brauer/in und Mälzer/in zu dir?

Du willst wissen, wie Bier entsteht, und packst gern mit an? Dann schau dir diesen Beruf genauer an. Das spricht für dich:

Interesse am Brauen
Du willst die Herstellung von Grund auf verstehen.

Geschick
Du arbeitest gern mit den Händen und achtest auf Details.

Kreativität
Du hast Lust, neue Biersorten auszuprobieren.

Verantwortung
Du sorgst für Qualität und Sicherheit des Bieres.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Brauer/in und Mälzer/in?

Was du als Brauer/in und Mälzer/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Brot mit eigenem Sauerteig backt, in der Chemie-AG genau abmisst oder beim Kochen Gewürze am Geruch erkennt, zeigt Betrieben Sorgfalt und echtes Interesse an Rohstoffen. Ein Nebenjob oder ein Teamsport beweist dazu, dass du zuverlässig mitziehst, auch wenn es mal anstrengend wird. Wenn dich Säfte aus Obst reizen, schau dir **Fachkraft Fruchtsafttechnik** an. Für Lebensmittel aller Art passt **Fachkraft Lebensmitteltechnik**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ Brot mit Sauerteig backst und Rezepte ausprobierst — Neugier
- ✓ in der Chemie- oder Bio-AG Versuche machst — Genauigkeit
- ✓ beim Kochen Gerüche und Gewürze gut unterscheidest — Geschmackssinn
- ✓ Basketball oder Volleyball im Verein spielst — Teamgeist
- ✓ mit einem Nebenjob regelmäßig Verantwortung übernimmst — Zuverlässigkeit

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 110
Betriebe bilden aus

Platz 124 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder 3. Betrieb
bildet auch Industriekaufmann/frau aus.

Jeder 4. bildet auch Fachkraft Lagerlogistik aus.

WO?

Bayern	50
Baden-Württemberg	20
Sachsen	10

Die meisten Betriebe: München, Landkreis Traunstein, Landkreis Ravensburg

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Brauen ist ein Handwerk mit langer Tradition, das sich mit moderner Technik weiterentwickelt. Mit deinem Wissen über Rohstoffe, Prozesse und Sensorik kannst du hier arbeiten:

- in Brauereien, von der Gasthausbrauerei bis zur Großbrauerei
- in Mälzereien
- bei Getränkeherstellern, auch für alkoholfreie Getränke
- in der Lebensmittelindustrie in Produktion und Qualitätskontrolle
- in Forschung und Entwicklung der Lebensmitteltechnologie

- als Selbstständige/r mit eigener Craft-Beer-Brauerei

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Brau- und Mälzermeister/in
Du leitest Betriebe, entwickelst neue Biersorten und bildest Azubis aus.

Spezialisierung
zum Beispiel auf Craft Beer, Spezialitätenbiere, Laboranalytik oder Nachhaltigkeit in der Brauerei

Studium
mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Brauerei- und Getränketechnologie, Lebensmitteltechnologie oder Verfahrenstechnik

Techniker/in
in Lebensmitteltechnik oder Verfahrenstechnik für Produktion, Prozessoptimierung und Qualitätsmanagement

Betriebswirt/in
für kaufmännische Aufgaben und Management

Leitung
Mit Erfahrung führst du die Produktion oder die Qualitätskontrolle.

KURZ GESAGT

Fazit: Tradition trifft Technik

Als Brauer/in und Mälzer/in stellst du Malz und Bier her und begleitest jeden Schritt vom Korn bis zur Flasche. Du verbindest Handwerk, Technik und Naturwissenschaft. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Neugierig geworden? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Industrie.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de