



Weltenburger Kloster

AUSBILDUNG IN DER ÄLTESTEN KLOSTERBRAUEREI DER WELT

Brauer & Mälzer (m/w/d)

Die Ausbildung zum Brauer & Mälzer in der Klosterbrauerei Weltenburg ist sehr vielfältig und spannend. Wie braut man ein Bier, das schon vor fast 1.000 Jahren ein Genuss war? Wie bedient man ein Sudhaus? Wie gärt und reift Weltenburger Bier? Wie geht man mit den edlen Zutaten in historischen Klostermauern um? Wie filtrieren wir unsere Biere? Und wie schaffen wir es, dass nach mehr als einem Monat aus vier Zutaten solch beständige, kraftvolle Genusserlebnisse reifen? Das und vieles mehr um das Thema Bierbrauen, Rohstoffauswahl, Qualitätssicherung und Brauhandwerk erlernst du als Auszubildender zum Brauer & Mälzer in der Klosterbrauerei Weltenburg und in der Schwesterbrauerei Bischofshof in Regensburg.

Was solltest du mitbringen?

Brauen ist ein Handwerk: wir packen kraftvoll an, um genussvolle Biere zu brauen. Du solltest also anpacken wollen. Ein guter qualifizierter Schulabschluss (Hauptschule, Realschule, Gymnasium) wäre Voraussetzung. Du musst Lust auf Teamwork haben, belastbar und flexibel sein und Einsatzfreude mitbringen.

Auf was kannst du dich freuen?

Es warten spannende Aufgaben rund ums Bierbrauen auf dich - vorwiegend in Weltenburg (Landkreis Kelheim) und ab und an auch in Regensburg, wo all unsere Biere abgefüllt und ausgeliefert werden. Das Weltenburg-Team um unsere Braumeister und Brauer freut sich auf dich. Darüber hinaus warten eine motivierte Mannschaft, eine faire Bezahlung, umfangreiche Sozialleistungen, tolle Teamevents und vieles mehr auf dich!

Bewirb dich jetzt für das nächste Lehrjahr bei:

Brauerei Bischofshof & Klosterbrauerei Weltenburg

Ansprechpartner: Andreas König, Braumeister

Heitzerstraße 2 · 93049 Regensburg

E-Mail: koenig@bischofshof.de · Tel. 0941-2001-142

