

# Arbeitsplatz Gärkeller: Hier bleibt Tobias cool

Tobias Homolka (20) kennt sich mit Bier bestens aus – er macht eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer

Von Sarah Mühlbauer

Sein Beruf passt zu ihm. Das ist auf den ersten Blick klar. Tobias Homolka (20) ist ca. 1,90 m groß, Sonnenbrille, breites Kreuz, seine blonden Haare erinnern an frische Sommergerste. Auf Bairisch würde man sagen, er „is a g'standens Mannsbild“. Und er hat einen Beruf, von dem viele nur träumen können. Tobias macht eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Der Herkunftsort des flüssigen bayerischen Golds ist sein Arbeitsplatz.

Treffpunkt Löwenbrauerei. Von außen ist dem Gebäude seine immense Größe nicht anzusehen. Seine gelb-weiße Fassade thront über der Passauer Stadtmitte, wie der Löwe, den es im Namen trägt. Das große, stählerne Eingangstor hat schon so manchen betrunkenen Gestalten den Weg versperrt, die meinen, sich noch ein gratis Bier für den Heimweg holen zu können, erzählt Tobias schmunzelnd. Im Eingangsbereich sieht man dem Gebäude sein Alter an – der Bau wurde 1891 bis 1893 errichtet. Rechts ist ein sogenannter „Schalander“. So wird in Brauereien traditionell der Aufenthaltsraum für Mitarbeiter bezeichnet.

Jahrelang hat Tobias schon im Gasthof Andorfer an der Theke mitgeholfen und gearbeitet, früh war für ihn klar, dass er einmal Brauer werden will. „Da war es ein echter Rückschlag, dass ich die Ausbildung beim Andorfer nicht machen konnte. Der Traum war erstmal aus“, erzählt er. Aber es sollte anders kommen, und kurz

darauf hat er bei der Löwenbrauerei unterschrieben. „Das war echt ein Glück. Wenn hier alle drei Jahre ein oder zwei Brauer gesucht werden, ist das schon viel.“

Seine erste Station führt ihn heute in den Gärkeller. Durch dicke Metalltüren hindurch führt der Weg hinunter, unter die Erde. Schlagartig kühlt es ab, die Raumtemperatur liegt bei knapp über 2°C. „Der Lichtschalter liegt gleich da hinten“, sagt er. Im Stockdunklen geht er mit seiner Handytaschenlampe voran. Metallkolosse an beiden Seiten spiegeln das Licht nur mäßig. Tobias geht sicheren Schrittes voran bis das Licht den großen Raum erhellt. „Hier sind die kleineren Tanks“, erklärt der angehende Brauer. Vorbei an der Filtrationsanlage, durch zahlreiche Gänge und Treppen führt ihn sein Weg zum Lagerkeller. Hier ist es sogar noch kälter, aber Tobias scheint die Kälte nichts auszumachen, er hat sogar kurze Hosen an. Beim Sprechen bilden sich weiße Atemwolken: „Hier wird das Bier vier bis fünf Wochen gelagert“. Tank an Tank reiht sich aneinander, mehrere tausend Liter Bier lagern hier unter der Erde. „So einer ist in zwei Stunden leergepumpt“, sagt er lässig. Für ihn ist das hier Arbeitsalltag. Als einer von zwei Azubis ist es unter anderem seine Aufgabe diese Tanks nach dem Auspumpen zu reinigen. Er zeigt auf die kleine Luke, durch die er sich dann hindurchzwängen muss. Es scheint unmöglich, dass er bei seiner Größe da hineinpasst, aber er lacht nur und sagt



Tobias Homolka (20) nimmt eine Probe. Er hat seinen Traumberuf gefunden. – Foto: Mühlbauer

„Ja gut, ab und zu zwickt man sich schon mal was ein, aber des geht schon“.

Die Ausbildung zum Brauer und Mälzer hat auch ihre Vorteile. So sind der Zusammenhalt und

die Gemeinschaft unter den Brau-ern unglaublich groß, erzählt Tobias. Sowohl in der Firma, als auch in der Berufsschule in München sind sie wie eine große Familie. „Alle sind nett und helfen einander, es gibt eigentlich keine Konkurrenz unter den Azubis aus den verschiedenen Brauereien“. 12 Wochen im Jahr ist Tobias in der Berufsschule. Nach der Wirtschaftsschule hat er die klassischen Fächer wie Deutsch, Mathe, Englisch hinter sich gelassen. „Wir nehmen verschiedene Lern-

fen die Hefe und die Treber als Tierfutter an die Bauern. Beim Brauprozess an sich entsteht so gut wie kein Abfall.“

Seine letzte Station heute ist das Sudhaus. Oberirdisch gelegen steigt die Temperatur wieder, in den Räumen ist es schwül-warm. Es riecht leicht süßlich. Malz wird hier geschrotet und das Bier im sogenannten „Whirlpool“ am Ende aufgeköcht. Der ganze Brauprozess ist vollständig technologisiert. Zahlreiche Kabel verbinden unter anderem die Sudkessel mit einem zentralen Computer, über den sich sämtliche Vorgänge steuern lassen. Störungen meldet das System selbstständig per App an den Brauer in Bereitschaft.

Zurück am Schalander. Nach der Ausbildung will Tobias vorerst in Passau bleiben: Zukunftssorgen hat er nicht – bayerische Brauer seien weltweit gefragt, auch der Trend zu modernen Craft Beers ändert nichts daran. Wasser, Malz, Hopfen und Hefe reichen seiner Meinung nach aus, um ein richtig gutes Bier zu brauen. Was er selbst am liebsten trinkt? Das hauseigene Helle. „Nicht umsonst ist es 2012 als weltbestes Bier ausgezeichnet worden“, sagt er stolz. Mit einem letzten Blick nach draußen macht Tobias seine Zigarette aus, steht auf. Noch ist nicht Feierabend – ein Volksfesttermin steht an, mit Bieranstich. Für die Besucher reines Vergnügen, für ihn Arbeit, aber eine, die Spaß macht.

Ein Quiz zum Thema Bier finden Sie unter [www.pnp.de/passau](http://www.pnp.de/passau)

## PNP-Porträt

Nichts ist interessanter als Menschen und ihre Lebensgeschichten. Die Lokalredaktion räumt Passauern jede Woche besonderen Platz ein, um sie vorzustellen.

felder durch, wie Filtration oder Gärung, die wir dann am Praxistag in der eigenen Brauerei umsetzen und veranschaulichen können.“

Weiter auf dem Weg zur Gäranlage, Hefe verwandelt hier den Zucker in Alkohol. „Wir messen das, indem wir den Zuckergehalt prüfen“. Dazu stehen in einem Regal an der Seite Filtrationswerkzeuge, die eher an einen Biologieunterricht erinnern als an typische Brauerwerkzeuge. Die übriggebliebene Hefe setzt sich nach dem Gärprozess am Boden ab und wird aufgesammelt. „Wir verkau-