

# Unterricht in der Brauerei

## Berufsfachschüler der FAGO lernen in der neuen Bierwerkstatt

**Teisendorf/Freilassing.** Statt Mathe, Bio oder Deutsch stand für die Schüler der Berufsfachschule für gastronomische Berufe FAGO Bierbrauen auf dem Stundenplan. Zwei Tage verbrachten die Schüler in der Brauerei Wiener in Teisendorf, um dort ein spezielles „FAGO-Bier“, dieses Mal ein dunkles Bier, herzustellen.

Wie die FAGO informiert, lernten die jungen Leute beim ersten Treffen die Brauerei kennen. Braumeister Bernhardt Löw erklärte die Herstellung des Biers nach dem traditionellen Reinheitsgebot von 1516. Die hochwertigen Rohstoffe, wie zum Beispiel das helle und dunkle Malz, wurden anschließend in Handarbeit von den Schülern geschrotet und dann zu einer Maische verarbeitet. Sie erfuhren auch, wie wichtig die Qualität von Wasser,

Hopfen und Hefe ist und wie sich der jeweilige Rohstoff auf den Geschmack des Bieres auswirkt.

Nach der vierwöchigen Gärzeit führen die Schüler dann zum zweiten Mal in die Brauerei, um das Bier abzufüllen. Dafür nutzten sie eine spezielle kleine Abfüllanlage, bei der die Schüler selbstständig die Flaschen befüllen und mit Bügel verschließen durften. Anschließend wurden die Flaschen dann mit eigenen „FAGO BIER“ Aufklebern etikettiert. Das alles unter der professionellen Anleitung des Braumeisters, der dieses traditionelle Bierprojekt schon seit einigen Jahren mit der Berufsfachschule in Freilassing durchführt.

Die Besonderheit in diesem Jahr war, dass das FAGO-Bier das erste Mal in der neuen Bierwerkstatt hergestellt wurde. Die Schüler hatten sozusagen eine Premie-

re in der modern und sehr ansprechend gestalteten Anlage. Stolz präsentierten die Schüler ihr Ergebnis, das nun für einen guten Zweck innerhalb der Schule versteigert wird. Entsprechend dankbar zeigt sich die Schüler gegenüber der Brauerei, die durch das Projekt dazu beitrug, die Ausbildung an der Berufsfachschule für gastronomische Berufe so anschaulich wie möglich zu machen.

– red

Die FAGO ist eine einjährige Grundausbildung im Gastronomiebereich, die umfassendes Basiswissen bietet und zur Persönlichkeitsentwicklung der jungen Leute beiträgt. Ein Infotag für diese Ausbildung findet am Donnerstag, 16. Mai, an der Berufsschule Freilassing von 17 bis 19 Uhr statt. Die Klassenleitung Anja Glück und Georg Hackl stehen allen Interessenten Rede und Antwort.



Stolz präsentierten die Schüler ihr „FAGO-Bier“.

– Foto: FAGO