

Bier-Erlebnistour in der Brauerei Wieninger

Altes Bayerisches Handwerk für Zugewanderte des Max Aicher Bildungszentrum für Integration

Fast 70 Lernende der Deutschkurse und des Mittelschultrainings des Max Aicher Bildungszentrums erlebten kürzlich 350 Jahr-altes Handwerk: höchste Braukultur hautnah in Teisendorf.

Im großen Veranstaltungsraum haben 3 Brauerei-Führer die Teilnehmenden herzlich empfangen. Bei Getränken und bayerischen Brezeln erfuhren sie über die Familie Wieninger und die Geschichte der Brauerei. Seit 350 Jahren schon wird hier in alter Familien-Tradition Bier gebraut.

Die Arbeitsbereiche und damit Ausbildungsmöglichkeiten hat man in all den Jahren erweitert. Aufgeteilt in 3 Gruppen besichtigte man mit großen Augen nicht nur die Bierproduktion gemäß Brauprozess, riesige Anlagen für Flaschenabfüllung wie Limonaden und Wasser und große Lager, eine eigene kleine Schlosserei sowie die eigene Recycling-Abteilung machten den Rundgang für die geflüchteten Männer und Frauen aus über 40 Herkunftsländern hochinteressant. Alleine die Anzahl der abgefüllten Limonaden ließ aufhorchen: 40.000 Flaschen pro Stunden laufen über die Bänder.

Hautnah erlebten Lernenden den praktischen Bezug zur Bier- und Getränke-Herstellung, Lagerung und Vermarktung und erhielten Einblick vor Ort in den Arbeitsalltag eines modernen und professionellen Unternehmens.

Helmut Reiter, einer der Brauerei-Führer erzählte zur Geschichte: schon seit 1666 ist die Brauerei in Teisendorf urkundlich erwähnt und seit 1813 im Besitz der Familie Wieninger.

Bier brauen ist Handwerk

Warum denn das Brauen ein Handwerk ist, wollte Saidu aus Sierra Leone wissen. Das Bier wird schonend verkocht und vergärt in offenen Bottichen, dazu kommt Hefe aus eigener Zucht - schonende Filtration und lange Lagerzeiten runden die Antwort ab.

Viele Details wollen nicht nur die jungen Männer wissen - auch die jungen Frauen zeigen sich hoch motiviert - Pinky aus Myanmar meint, sie habe nun gelernt, wie man Bier braut, dass die Flaschen maschinell eingefüllt werden, die Dosen aber manuell.

Anastasia aus Russland ergänzt stolz dazu - 4 Zutaten sind notwendig zur Bier-Herstellung: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.

Bierverkostung als Highlight

Das Highlight der Führung war sicher die kleine Bierverkostung im kühlen Bierkeller: viele der jungen Männer und Frauen ließen sich ein kleines Gläschen frisch gezapften Wiener Bieres schmecken. Erst recht, als sie mit großen Augen hörten, dass Bier aus 95% Wasser und nur 5% Alkohol besteht, dazu alle Wiener Biere naturbelassen und nicht pasteurisiert sind. Auch lauschte man mit Interesse den Ausführungen zum Anstieg des Verkaufes aller alkoholfreien Getränke.

Man war sich einig: alle haben diesen Praxis-Lerntag sehr genossen, viel über Bier und Co erfahren. Ein herzlicher Dank ging an die 3 Brauerei - Führer, die mit viel Sympathie und Leidenschaft Grundlegendes über die Wiener Brautradition erzählt und gezeigt haben.

Authentisches Lebensumfeld

„Unterricht im Klassenzimmer mit Grammatik und Rechtschreibung allein reicht nicht aus für richtige Teilhabe im neuen Leben. Zum DAZU GEHÖREN in einer Gesellschaft sind es die Menschen, deren Geschichte, das Leben und der Alltag, in die wir die Lernenden miteinbinden und teilhaben lassen wollen und müssen“, so Gabriele Bauer-Stadler, Leiterin des Bildungszentrums für Integration. Daher sind im Lehrkonzept die Säulen Deutschkurse und externes Mittelschulprogramm ergänzt um die Praxis-Lerntage.

„So ein Einblick in einen typischen bayerischen Brau-Betrieb bietet die wertvolle Gelegenheit für NeubürgerInnen, die neue Heimat besser kennen und verstehen zu lernen. Bayerischen Alltag, Lebens- und Arbeitsweise zu sehen, fördert die Integration enorm - dies verbinden wir neben dem Deutschlernen mit unserem Lehr-Auftrag,“ fasst Bauer-Stadler zusammen.

Daten und Fakten zum Max Aicher Bildungszentrum für Integration – im 10. Jahr seines Bestehens:

Im Max Aicher Bildungszentrum für Integration – eingebettet in die Max Aicher-Förderstiftung - lernen aktuell ca. 120 TeilnehmerInnen aus mehr als 40 Herkunftsländern von 4 Kontinenten. Seit September 2015 werden Deutschkurse, ein externes Mittelschultraining und Praxis-Lerntage für erwachsene Zugewanderte im Berchtesgadener Land und angrenzenden Regionen angeboten: Deutsch lernen – Rausgehen – Weiterkommen ist das Motto.

In ein Netzwerk aus öffentlichen und privaten Trägern eingebettet, eröffnet das Bildungszentrum neue Perspektiven für den Alltag in Deutschland. Ca. 4/5 der Zugewanderten im Landkreis – also etwa 900 Neubürger – nutzten das Angebot seither.

Alle Informationen mit dem aktuellem Kursprogramm finden Sie auf

www.max-aicher-bildung.de

Mag. Gabriele Bauer-Stadler, Max-Aicher-Förderstiftung, 17.7. 2025