

freilassing Anzeiger

Die Heimatzeitung für den Landkreis Berchtesgadener Land und den südostbayerischen Grenzbezirk

71. Jahrgang / 37. Woche / Nr. 209

Donnerstag, 11. September 2025

Einzelpreis 2,40 Euro

Mit großen Augen altes bayerisches Handwerk entdeckt

Teilnehmer des Max Aicher Bildungszentrums für Integration auf Bier-Erlebnistour bei der Brauerei Wieninger in Teisendorf

Freilassing/Teisendorf. Fast 70 Lernende der Deutschkurse und des Mittelschultrainings des Max Aicher Bildungszentrums erlebten kürzlich das alte bayerische Handwerk des Bierbrauens bei Wieninger in Teisendorf hautnah.

Im großen Veranstaltungsräum haben drei Brauerei-Führer die Teilnehmenden herzlich empfangen. Bei Getränken und bayerischen Brezen erfuhren sie Wissenswertes über die Familie Wieninger, die 350-jährige Geschichte der Brauerei und die Arbeitsbereiche sowie Ausbildungsmöglichkeiten. Aufgeteilt in drei 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 Schlos-

serei 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 Stunde laufen über die Bänder.

Hautnah erlebten die Lernenden den praktischen Bezug zur Bier- und Getränke-Herstellung,

Lagerung und Vermarktung und erhielten Einblick vor Ort in den Arbeitsalltag des Unternehmens. Warum denn das Brauen ein Handwerk ist, wollte Saidu aus Sierra Leone wissen. Das Bier wird schonend verkocht und vergär in offenen Bottichen, dazu kommt Hefe aus eigener Zucht – schone Filtration und lange Lagerzeiten runden die Antwort ab, berichtet das Bildungszentrum. Viele Details wollten nicht nur die jungen Männer wissen – auch die jungen Frauen zeigten sich hoch motiviert.

Das Highlight der Führung war für die meisten Teilnehmer die kleine Bierverkostung im kühlen Bierkeller: viele der jungen Männer und Frauen ließen sich ein kleines Gläschen frisch gezapften Bieres schmecken. Erst recht, als

sie mit großen Augen hörten, dass Bier aus 95 Prozent Wasser und nur fünf Prozent Alkohol besteht, dazu alle Wieninger 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, bedankt sich das Bildungszentrum bei den drei Brauerei-Führern, die „mit viel Sympathie und Leidenschaft“ Grundlegendes über die Brautradition erzählt und gezeigt haben.

„Unterricht im Klassenzimmer mit Grammatik und Rechtschreibung allein reicht nicht aus für richtige Teilhabe im neuen Leben. Zum Dazugehören in einer Gesell-

schaft 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 Neubürger, 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.

– red



Ein Höhepunkt war die kleine Bierverkostung.

– Foto: Bildungszentrum