

# „Interessant ...

**Getränketechniker** | Durch ein Flugblatt fand Marcel Diendorfer eine spannende Lehrstelle.

Bei der Schwesterfirma Radlberger der Privatbrauerei Egger ist Lehrling Marcel Diendorfer derzeit beschäftigt. „Es ist einfach extrem interessant“, schwärmt der 17-Jährige über die Arbeit beim Saffhersteller.

Diendorfer, der im Bezirk St. Pölten Land zu Hause ist, erfuhr über ein Flugblatt von der Möglichkeit einer Lehrstelle und hat dann kurz darauf einen Informationsabend bei Radlberger besucht. „Dann hab’ ich mich beworben und wurde gleich genommen“, erzählt der Lehrling. „Man kann so viel lernen“, schwärmt er weiter. In der Berufsschule erfährt er mehr über die Zusammensetzung der Säfte sowie über verschiedene mikrobiologische Anwendungen.

Im Betrieb sind sie dafür zuständig, die Produktionsanlagen zu steuern und zu überwachen. Auch die Wartung und Reinigung der Maschinen fällt in den Arbeitsbereich des Brau- und Getränketechnikers.

Auch als Vorteil sieht er es, dass gleich zwei so große Betriebe nebeneinanderliegen. So lernen die Lehrlinge von Radlberger auch die Brauerei kennen und umgekehrt. Die Lehrabschlussprüfung wird er im Mai ablegen. Auch einen Tipp, wie man diese besteht, hat er parat: „Einfach alles lernen und alles können.“

Dass er einen eher seltenen Beruf ausübt, gefällt Diendorfer: „Die meisten Leute reagieren sehr positiv darauf.“



Obwohl Marcel Diendorfer beim Getränkehersteller Radlberger Lehrling ist, lernt er auch die Brauerei kennen und durchläuft ein halbes Jahr lang, während seiner Lehrzeit, die Stationen dort.

## ... und vielseitig“

**Brau- und Getränketechniker** | Philip Mahrer ist Lehrling bei Egger. Der Beruf fasziniert ihn.

„Ich habe damals überlegt: Was kann ich machen, was nicht jeder macht“, sagt der 17-jährige Wiener Neustädter Philip Mahrer. Und das hat er geschafft. Denn er ist einer von nur drei Lehrlingen, die derzeit bei der Privatbrauerei Egger beschäftigt sind.

### Verschiedene Bereiche sorgen für Erfahrung

Zuerst hat er das Internet nach Jobmöglichkeiten durchforstet. Durch ein Buch, das über mögliche Lehrberufe informiert, kam er dann auf die Lehre zum Brau- und Getränketechniker. „Das Tolle ist, es ist sehr vielseitig. Ich kann in verschiedenen Bereichen arbeiten“, so Mahrer.

Im Sudhaus, beim Füller, im Keller und im Labor wechseln die Jungen die Stationen und lernen überall das Handwerk

und sammeln Erfahrungen. Philip Mahrer, der die Berufsschule in Wien besucht, lernt im Labor, mit den Geräten umzugehen. Zum Beispiel testet er dort stichprobenartig, ob genügend Schaum im Bier ist. Auch Job des Getränketechnikers ist es, die notwendigen Grund- und Rohstoffe zu verarbeiten und für die Abfüllung der Biersorten und Getränke zu sorgen.

Während es im Labor stark nach Bier riecht, steigen einem in der Produktionshalle verschiedene Düfte in die Nase. Dort, wo der Himbeersaft abgefüllt wird, riecht es süßlich. „An die Gerüche gewöhnt man sich. Ich nehme das inzwischen gar nicht mehr wahr“, erklärt Mahrer. Derzeit gefällt es ihm sehr gut im Betrieb, so Mahrer. Er hat noch zwei Jahre zum Lehrabschluss, kann sich aber sehr gut vorstellen, auch danach in der Brauerei Egger zu arbeiten.



Die Lehrlinge der Brauerei Egger durchlaufen in ihrer Lehrzeit viele Stationen. Auch im Labor werden sie geschult.

Fotos: Sturm