



29.07.2020 12:26 CEST

Gut, Besser, Ausbildung – Vol.2

Der Paulaner Auszubildende Luis Heiß gewinnt sowohl die Münchner als auch die Südbayerische Brauer-Meisterschaft und verteidigt für die Münchner Traditionsbrauerei beide Titel.

Zum Abschluss ihrer fast dreijährigen Lehre traten die Brauer- und Mälzer Azubis noch einmal gegeneinander zur Münchner- und Südbayerischen Brauermeisterschaft an. 43 der diesjährigen Absolventen wurden zur Vorrunde der Meisterschaft zugelassen. Hier wurde die allgemeine Biertheorie geprüft, bevor dann die zehn Besten im Finale ihre praktischen Fähigkeiten unter Beweis stellten – es galt das beste dunkle Weißbier zu brauen und die Rezeptur niederzuschreiben. Dem 22jährigen Luis Heiß

gelang dies sowohl in der Theorie als auch in der Praxis mit Bravur und er verteidigte damit - nach den Siegen von Teresa Seidl im vergangenen Jahr - beide Titel für die Paulaner Brauerei.

„Wir sind unglaublich stolz auf Luis Heiß und sein gebrautes Bier. Paulaner steht schon immer für höchste Qualität und unser leicht abgewandelter Slogan „Gut, Besser, Paulaner Ausbildung“ ist für uns alle in der Lehre eine Richtschnur. Uns liegt es am Herzen, die jahrhundertealte Brautradition an die nächsten Generationen weiterzugeben. Dass nun zum zweiten Mal in Folge, ein Azubi der Brauerei beide Titel gewinnt, bestätigt unseren hohen Standard“, so Susanne Weber, die zusammen mit Peter Winter die Brauer- und Mälzer Ausbildung bei Paulaner leitet. Seit jeher gilt die Münchner Traditionsbrauerei als einer der beliebtesten Ausbildungsbetriebe. Neben dem klassischen Brauen bekommen die Azubis in ihrer Lehrzeit einen Einblick in die Qualitäts- und Rohstoffkontrolle. „Wir wollen alle Facetten des Brauwesens vermitteln. Dazu gehört auch, auf einem Hopfenbetrieb bei der Ernte zu helfen oder bei der Mälzerei die Qualität des Malzes zu bonitieren“, erklärt Weber.

Luis Heiß konnte all dies in seiner Abschlussprüfung anwenden. Sein „Meistersud“ ist ein typisches Dunkles Weißbier mit kräftigen Malzaromen, es ist aber trotzdem sehr süffig. „Unsere Ausbilder haben

wirklich viel Wert auf den ganzheitlichen Blick auf das Brauen gelegt, so konnten wir unter anderem bei den Einsätzen in unseren Gasthausbrauereien das Gelernte auch im kleineren Maßstab anwenden. Es war eine tolle Zeit und es freut mich sehr, dass ich mit

meinem selbstkreierten Rezept und selbstgebrauten Bier Münchner- und Südbayerischer Meister geworden bin“, so Heiß, der nun als Maschinenfahrer in der Füllerei tätig ist.

Selbstverständlich wird auch Luis Heiß - wie im vergangenen Jahr Theresa Seidl - seinen „Meistersud“ zusammen mit Braumeister Uli Schindler im Paulaner am Nockherberg Ende September brauen. Nach der Lagerzeit können sich die Gäste ab Anfang November von dem hervorragenden Geschmack des Siegerbiers überzeugen.

Paulaner Brauerei

„Gut, besser, Paulaner“ – der bekannte Slogan der Paulaner Brauerei ist nicht nur ein Werbespruch, sondern eine Richtschnur für jeden Paulaner Mitarbeiter. Seit 1634 steht der Name Paulaner für höchste Qualität und Münchner Bierkultur. Die Paulaner Braumeister brauen in München das vielfältige Sortiment einer bayerischen Brauerei, von Klassikern wie Weißbier und Hellem über die Spezialitäten Salvator und Oktoberfestbier bis hin zu neuen Bier-Kreationen. Paulaner ist ein alteingesessener Münchner Familienbetrieb, der mittlerweile in über 80 Länder weltweit exportiert und sich zu einem global denkenden, modernen und erfolgreichen Markenunternehmen entwickelt hat. Mehr Informationen unter www.paulaner.de

Kontaktpersonen



Öffentlichkeitsarbeit

Pressekontakt

Kontakt

presse@paulaner.de

089/ 48005-922