



Azubis bei der Hopfenernte

(Mynewsdesk) Die diesjährige Hopfenernte ist in den Anbaugebieten gerade voll im Gange. Im Rahmen ihrer Ausbildung besuchten die Auszubildenden zum Brauer- und Mälzer der Paulaner Brauerei zusammen mit Qualitätsmanager Peter Winter einen der Hopfenbauern, die Paulaner beliefern.

Die Qualität der Rohstoffe spielt für die Paulaner Brauerei eine wichtige Rolle innerhalb des Brauprozesses. Jedes Jahr überzeugt sich Braumeister und Qualitätsmanager Peter Winter vor Ort selbst, wie die Ernte ausfällt. So auch beim Hopfen. Gemeinsam mit den Brauer- und Mälzer-Azubis der Paulaner Brauerei und ihren Ausbildern besuchte er den Hopfenanbaubetrieb von Stefan Stanglmair in Reichertshausen in der Hallertau. ?Schon während der Ausbildung spielt das Wissen über Rohstoffe und deren Verarbeitung bei Paulaner eine große Rolle. Vom Pflücken über das Reinigen bis zum Trocknen und Verpacken des Hopfens haben wir sämtliche Schritte vor Ort genau unter die Lupe genommen?, so Winter.

Das neu erworbene Wissen hilft den Azubis auch gleich in der Praxis: Denn seit einigen Jahren betreiben sie einen eigenen kleinen Hopfengarten auf dem Paulaner Brauereigelände und kümmern sich dort um die Anpflanzung und Pflege. Vergangene Woche haben sie dort bereits den Hopfen von Hand geerntet. Nach dem Trocknen werden die Auszubildenden daraus am Nockherberg einen eigenen Sud einbrauen.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/2ldepz>

Permanente Link zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/azubis-bei-der-hopfenernte-14996>

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

shortpr.com/2ldepz
press-de@mynewsdesk.com

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/

Anlage: Bild

