



Allein unter Brauern

Allein unter Brauern
Eine der jüngsten Braumeisterinnen bundesweit arbeitet in Distelhausen. Olivia Sumser weiß, wie man sich in einem klassischen Männerberuf mit Können und weiblicher Intuition durchsetzt. Im Distelhäuser Sudhaus ist es hochsommerlich schwül, es herrschen an die 30 Grad Celsius. Aus dieser Hitze führt der tägliche Weg Olivia Sumser in den Lagerkeller, wo sie an den Tanks Proben entnimmt - dort aber liegen die Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt. Eine Reizkur, wie sie Sebastian Kneipp nicht besser hätte erfinden können. Doch die 28-jährige Braumeisterin stört das nicht. "Das härtet ab", sagt sie. Seit gut zwei Jahren arbeitet sie im Labor der Distelhäuser Brauerei - "allein unter Männern". Doch auch das ist für Olivia Sumser nichts Ungewöhnliches. Als sie nach dem Abitur in Weihenstephan mit dem Studium zur Diplom-Ingenieurin für Brauwesen und Getränketechnologie, kurz gesagt zur Braumeisterin, begann, war sie eine von vier Frauen neben sechzig männlichen Kommilitonen. Anfangs habe sie sich schon "etwas exotisch" gefühlt, sagt sie, das sei aber schnell vorbei gewesen. Wer als Brauerin oder Braumeisterin Erfolg haben will, sollte hart im Nehmen sein. "Spätestens nach einem halbjährigen Praktikum in einer Münchner Brauerei, wo sie alle Arbeiten anpackte, die auch ihre männlichen Kollegen erledigten, wusste Olivia Sumser "Ich kann das. Und wenn man richtig ranklotzt, wird man auch angesehen und akzeptiert". Sie schleppte die schweren Schläuche durch die Hallen, schraubte Röhre im Filterkeller zusammen (während die männlichen Gär-Lehrlinge zuschauten), reinigte Siebe und Kessel mit dem Dampfdruckreiniger und "fuhr" als Praktikantin ohne fremde Hilfe die Füllanlage. 15.000 Schritte für ein gutes Bier. Auch wenn die junge Braumeisterin heute in der Qualitätskontrolle arbeitet und die Schlepperei weniger wurde, wird sie in ihrem Beruf körperlich gefordert. 15.000 Schritte oder rund sieben Kilometer legt sie täglich allein zwischen ihrem Büro, dem Sudhaus und dem Gärkeller oder der Füllerei zurück. So zumindest hat das einmal eine Praktikantin per Schrittmesser berechnet. Die ersten Proben entnimmt sie morgens um 8.30 Uhr am Zwickelhahn im Gärkeller, danach werden weitere Proben in der Flaschen- und Fassabfüllung abgeholt, danach auch im Filterkeller. Diese werden anschließend im Labor geprüft, jeder Schritt in der Produktion wird nahtlos überwacht. Zwei volle Kästen auf einmal trägt sie, wenn es sein muss - das verschafft ihr den Respekt der Füller und Brauer, deren Hand-Werk sie ja überprüfen muss. Und das geht nur bei guter Teamfähigkeit. Sie habe schon früh eine Affinität zum Bier entwickelt, erzählt die gebürtige Sächsin. Die Entscheidung, "etwas mit Lebensmitteln und Naturwissenschaften zu studieren", stand schnell fest. Nach einem Vorpraktikum in der Saftherstellung studierte sie neun Semester lang, ihre Diplomarbeit schrieb sie über die Geschmacksstabilität von Bier. Nach einer Zwischenstation im wissenschaftlichen Dienst der Universität bewarb sie sich auf eine Anzeige der Distelhäuser Brauerei hin und zog eine Woche später von München nach Distelhausen. Seither arbeitet sie im Team der Qualitätssicherung". Als erstes am Morgen wird der "Alcolyzer" justiert - das Herzstück im Labor. Ein Gerät, mit dem sich der Alkoholgehalt des Bieres, aber auch die Farbe und die Stammwürze bestimmen lassen. Zu ihrem Aufgabenbereich zählt ebenso die "Eingangskontrolle" der Rohstoffe, die in der Brauerei angeliefert werden. Olivia ist eine der jüngsten Braumeisterinnen in Deutschland. Auch von jeder Würze im Sudhaus werden Proben abgefüllt, ebenso im Gärkeller, wo es bei der anschließenden Untersuchung darum geht, wie weit der Malzzucker bereits zu Alkohol vergoren ist. Wenn, wie im Sommer, vier, fünf Sorten am Tag abgefüllt werden, ist jede Menge zu tun. Erfahrung mit der Technik und chemischen Abläufen ist da gefragt. Der Braumeisterin kam dabei zugute, dass sie nach dem Studium zunächst mehrere Monate in der Forschung und Entwicklung bei einer großen Molkerei gearbeitet hatte. Mit ihren 28 Jahren ist Olivia Sumser eine der jüngsten Braumeisterinnen bundesweit. "Was ich will, krieg ich auch!", sagt sie selbstbewusst. Es sei zunächst ein gegenseitiges beschnuppern, wenn man neu in einen Betrieb komme. Heute fühle sie sich in der Distelhäuser Brauwelt sehr wohl und nehme es dafür auch gern in Kauf, am Wochenende zu ihrem Mann nach Augsburg zu pendeln - keiner aus der Braubranche, wie sie verrät. Zum eigentlichen Handwerk, dem Brauen, bleibt ihr nur noch wenig Zeit. Die Stunden, die sie kreativ in der Distelhäuser Brauwerkstatt verbringen kann, sind rar geworden. Weitere Informationen: Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG Frank Störzbach
Grünfelderstraße 3 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: (0 93 41) 8 05-30
Telefax: (0 93 41) 8 05-27
E-Mail: stoezrbach@distelhaeuser.de www.distelhaeuser.de

Pressekontakt

pth-mediaberatung GmbH

97076 Würzburg

sb@mediaberatung.de

Firmenkontakt

pth-mediaberatung GmbH

97076 Würzburg

sb@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage