

Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt

Die Klasse 1BKFH der Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt auf Exkursion bei Alpirsbacher Klosterbräu

Beim World Beer Award in London klingeln die Medaillen für Alpirsbacher Klosterbräu. Drei Biere der Privatbrauerei aus dem Schwarzwald sind die Besten der Welt. Von der tatsächlichen Qualität des Bieres konnten sich die Schülerinnen und Schüler des einjährigen Berufskollegs zum Erwerb der Fachhochschulreife (BKFH) der Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt und der begleitende Fachlehrer Jochen Klein bei einer kleinen Bierprobe am Ende ihrer Exkursion bei Alpirsbacher Klosterbräu selbst überzeugen.

Zuvor stand jedoch der Fachvortrag von Marketingexpertin Kerstin Bauer im Mittelpunkt der Betriebsbesichtigung. „Die Etiketten der Spezialitätenbiere waren doch schon etwas angestaubt und sollen jetzt „craftiger“ daherkommen“, berichtet Frau Bauer und erklärt gleichzeitig den aufwendigen Prozess der Neugestaltung und Anpassung der Etiketten in Kooperation mit einer Werbeagentur. Immer wichtiger wird für Frau Bauer auch das Online-Marketing. Daran soll in den nächsten Jahren noch intensiver gearbeitet werden. Dazu zählt insbesondere auch der „Spezialisten-Club“, der mittlerweile über 7000 Mitglieder umfasst. „Diese Exkursion kommt gerade zur rechten Zeit, passt sie doch optimal zu unserem derzeitigen Unterrichtsthema Marketing“, merkt ein BKFH-Schüler an.

Der an der Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt inzwischen etablierte Bildungsgang des BKFH wendet sich an erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf kaufmännischer Richtung. In nur einem Jahr Vollzeitschule ist der Erwerb einer Fachhochschulreife möglich, die zu einem Studium an einer Fachhochschule im gesamten Bundesgebiet oder zum Studium an einer Dualen Hochschule berechtigt.

Im Anschluss an den interessanten Marketingvortrag erwartete die Besuchergruppe eine Führung durch das Brauerei-Museum. In seiner gewohnt lockeren und charmanten Art zog Hartmut John seine Zuhörer schnell in seinen Bann. Zunächst ging Herr John kurz auf die Geschichte von Alpirsbacher Klosterbräu ein. Bereits seit 1880 im Familienbesitz der Firma Glauner trat man bereits damals mit dem ehrgeizigen Ziel an, „das beste Bier weit und breit zu brauen“. Dass bei Alpirsbacher sehr großen Wert auf die Qualität des Bieres gelegt wird, wurde sehr schnell deutlich.

„Wir haben die erste unterirdische Bier-Pipeline der Welt vom Südhaus bis zur Abfüllung mit einer Länge von fast einem Kilometer“, berichtet Herr John. „Aber ich verrate euch nicht, wo sie verläuft. Sonst kommt noch jemand auf die Idee sie anzuzapfen“, erzählt John mit einem verschmitzten Lächeln.

Im Anschluss an den geschichtlichen Rückblick wurden die Besucher über die Zutaten des Bieres und das Brauverfahren informiert. Der Brauvorgang findet in strenger Übereinstimmung mit dem alten deutschen (eigentlich bayrischen) Reinheitsgebot von 1516 statt, das bis heute die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt darstellt. John hob hervor, dass bei Alpirsbacher ausschließlich Naturhopfen zum Einsatz kommt. „Mit unserem Bier liegen wir sicher nicht im Niedrigpreis-Segment. Das wollen wir auch nicht. Denn Qualität hat seinen Preis“, so John weiter.

Nach der kurzweiligen Führung durften die Besucher bei einem herzhaften Vesper einige Biere testen. Hier bewies der zertifizierte Biersommelier John seine große Fachkenntnis in

Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt

Sachen Biere. Er räumte auch mit dem Irrglauben auf, dass ein dunkles Bier automatisch einen höheren Alkoholgehalt aufweist als ein helles Bier. Ein zweiter Irrglaube sei, dass Bier dick machen würde. Der vermeintliche Bierbauch rühre vielmehr daher, dass der im Bier enthaltene Hopfen ein Appetitanreger sei und daher zum Bier halt häufig und gerne etwas zu viel und deftig gegessen wird. Als Erinnerung an die gelungene Exkursion erhielt jeder Teilnehmer zum Abschluss einen Bierkrug geschenkt.



Das Bild zeigt die Besuchergruppe im Schalander bei Alpirsbacher Klosterbräu