CHRISTIAN BAUER

BRAUER- UND MÄLZERMEISTER

CONTACT

christian.bauer@email.de

+49 151 73016429

Rosenheim

linkedin.com/in/christian bauer

KENNTNISSE

- Sudhaus
- Gärkeller
- Lagerkeller
- Qualitätssicherung
- Rezepturentwicklung
- Hefereinzucht
- Produktionsplanung
- Brauwasseraufbereitung
- Biersteuer
- Ausbildung

AUSBILDUNG

Meisterprüfung (Bachelor Professional im Brauer- und Mälzer-Handwerk)

01/2019 - 11/2020

Handwerkskammer für München und Oberbayern

München

Brauer- und Mälzermeister

Gesellenbrief

09/2014 - 07/2017

Staatliche Berufsschule Rosenheim

Rosenheim

Brauer und Mälzer

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2

PROFIL

Brauer- und Mälzermeister mit 9 Jahren Berufserfahrung, seit 2021 als Braumeister einer Privatbrauerei mit 45.000 hl Jahresausstoß. Verantwortlich für Sudhaus, Gär- und Lagerkeller, Qualitätssicherung und die Ausbildung des Brauernachwuchses. Entwickelt Saison- und Spezialbiere vom Rezept bis zur Markteinführung.

BERUFSERFAHRUNG

Brauer- und Mälzermeister 01/2021 - heute

Privatbrauerei Innleiten GmbH Rosenheim

- Verantwortung für Sudhaus, Gärkeller und Lagerkeller bei **45.000 hl** Jahresausstoß
- Produktionsplanung für 16 Sorten und 6 Mitarbeitende, Lieferfähigkeit von 99 %
- Hefereinzucht im eigenen Betriebslabor aufgebaut, Zukauf von Reinzuchthefe vollständig eingestellt
- Ausbildung von 4 Auszubildenden, davon 2 als Kammersieger ausgezeichnet

Brauer und Mälzer 08/2017 - 12/2020

Brauerei am Simssee GmbH Bad Endorf

- Rezepturentwicklung für 3 Saisonbiere, darunter ein Festbier mit 900 hl Jahresabsatz
- Brauwasseraufbereitung per Umkehrosmose betreut, Wasserhärte für 5 Rezepturen konstant gehalten
- Biersteuer-Dokumentation und monatliche Steueranmeldung an das Hauptzollamt Rosenheim ohne Beanstandung bei 2 Prüfungen

Auszubildender Brauer und Mälzer 09/2014 - 07/2017

Brauerei am Simssee GmbH Bad Endorf

- Ausbildung in allen Abteilungen vom Malzsilo über Sudhaus und Gärkeller bis zur Fass- und Flaschenabfüllung
- Mitarbeit an rund 120 Fassbier-Abfüllungen pro Woche für Gastronomie, Volksfeste und Vereine in der Region
- Gesellenprüfung mit der Note 1,7 bestanden, Gesellenstück ein untergäriges Märzen

ZERTIFIKATE

DLG-Sensorikprüfer für Bier 05/2022

DLG e. V.