

Ausbildung

Diplom-Braumeister:in (VLB Berlin)

10/2014 - 09/2016

Versuchs- und Lehranstalt fuer Brauerei VLB Berlin

Berlin, Deutschland

Brauwesen 1,3

Brauer:in und Maelzer:in Geselle (IHK Berlin)

09/2008 - 07/2011

Doemens Akademie Graefelfing

Graefelfing, Deutschland

Brauer und Maelzer GPA: 1,5

Fähigkeiten

- Braumeister-Gesamtprozess
- Rezeptur-Entwicklung
- Hopfen-Strategie & Vertrag
- Hefebank-Management
- Sensorik DLG/EBS/Master
- Krones GEA Anlagen-Master
- FSSC 22000 Lead Auditor
- ISO 22000 HACCP

Zertifikate

Diplom-Braumeister:in (VLB Berlin Note 1,3)

09/2016

AEVO Ausbildereignung (IHK Muenchen)

02/2018

IBD International Brewer Diplom

06/2020

Profil

Diplom-Braumeister VLB Berlin (Note 1,3) und IBD

International Brewer Diplom mit 14 Jahren Verantwortung bei Warsteiner Brauerei und Hacker-Pschorr Muenchen.

Verantwortlich fuer 22.000 hl/Monat Ausstoss, 4 Bierstile und 6 DLG-Goldmedaillen seit 2020. AEVO-Schein und FSSC-22000-Lead-Auditor.

Berufserfahrung

Braumeisterin 10/2019 - heute

Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG Warstein, Deutschland

Braumeisterin Stammhaus mit 22.000 hl/Monat ueber 4 Bierstile (Pils, Premium Verum, Herb, Radler)

- Gesamt-Brauverantwortung Steinecker-Sudhaus mit 22.000 hl/Monat und 4 Bierstilen
- DLG-Goldmedaillen 2020, 2021, 2022, 2023, 2024 fuer Warsteiner Premium Pilsener
- European Beer Star Gold 2022 in Kategorie German Style Pilsner als Sudverantwortliche
- Bock-Sortiment-Neuaufgabe Doppelbock 19,8 °Plato mit +146.000 € Saisonumsatz
- FSSC 22000 Lead-Auditor-Rolle mit 4 Audits ohne Major Findings ueber 3 Jahre
- VLB-Forschungsprojekt Cryo-Hopfen Mitautorenschaft, Publikation in Brauwelt 2024

Junior Braumeisterin 10/2016 - 09/2019

Hacker-Pschorr Brau GmbH Muenchen, Deutschland

Junior Braumeisterin Stammwerk Hacker-Pschorr

- Sudhaus- und Gaerkeller-Steuerung mit 14.000 hl/Monat fuer Helles und Oktoberfest-Maerzen
- Hefebank-Management Hacker-Pschorr-Stamm mit Reinzucht und Vitalitaets-Tracking >92 %
- Sensorik-Panel-Aufbau mit 12 Bewertern fuer Helles, Oktoberfest, Weizen und Bock
- AEVO-Ausbildung von 4 IHK-Gesellinnen mit Schnitt 1,5 in Abschlusspruefung

Projekte

Bock-Sortiment-Neuaufgabe 01/2024 - heute

Doppelbock und Eisbock-Sude mit Stammwuerze 19,8 °Plato, +146.000 € Saisonumsatz

VLB-Forschungsprojekt Hopfen 03/2023 - 08/2023

Mitautorin Studie zu Cryo-Hopfen-Ausbeute, publiziert in Brauwelt 2024

FSSC 22000
Lebensmittelsicherheit Lead
Auditor
11/2021

European Beer Star Juror Senior
03/2023

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Tschechisch	B2

Stärken

Strategische Rezeptur

6 DLG-Goldmedaillen 2020-2024 ueber 4
Sorten als verantwortliche Braumeisterin

Anlagen- und Energie-Faehigkeit

Steinecker- und GEA-Anlagen-Master mit
Wirkungsgrad +6 Punkte ueber 3 Jahre

Ausbildungs-Kultur

AEVO seit 2018, 9 IHK-Geselleninnen
erfolgreich gefuehrt, Schnitt 1,5

Publikationen

04/2024