

P-Seminar Konzept

Lehrkraft: A. Obenauf

Leitfach: Chemie

Projektthema: Projektthema: „Katherl-Bräu“ – Biochemische Prozesse beim Brauen und Kulturgeschichte des Bieres

Kurzbeschreibung des Projekts.

Im Mittelpunkt dieses P-Seminars stehen die biochemischen Abläufe des Bierbrauens, Rohstoff- und Sortenkunde, die industriellen Verfahren des Brauens, die produktionsspezifischen Eigenheiten verschiedener Biersorten, Fragen des Marketings und Vertriebs, sowie die Kulturgeschichte des Bieres und der Themenkomplex Alkoholsucht und Suchtprävention.

Die Teilnehmer werden in Zusammenarbeit mit externen Partnern vielfältige Praxiserfahrungen beim gemeinsamen Brauen unterschiedlicher Biersorten sammeln. In geringem (!) Maße, werden die gebrauten Biere gemeinsam verkostet und deren Qualität bewertet.

Aspekte der Beruflichen Orientierung

- Recherche und Analyse der mit dem Bierbrauen verbundenen Branchen und Geschäftsmodelle sowie der entsprechenden Produkte und Marketingstrategien
- Projektarbeit in Teams, Dokumentation von Projektergebnissen
- Erkundung von Berufsfeldern in Unternehmen

Bezug zu Berufsfeldern und Studiengängen

Studiengänge Brauereiwesen sowie Lebensmittelchemie, etc.

Geplante Leistungserhebungen:

- Bewerbungsvideo sowie Vorstellung eines Ausbildungsberufs/Studiengangs (Präsentation)
- Planung und Durchführung des Bierausschanks beim Schulfest des Katharinen-Gymnasiums im Schuljahr 2024 sowie Dokumentation der in diesem Rahmen durchgeführten Tätigkeiten (Rohstoffbeschaffung für und Brauen der dort ausgeschenkten Biere, Planung und Durchführung des Ausschanks, etc.) in einem Seminar-Portfolio

Geplante Zusammenarbeit mit externen Partnern:

- Nordbräu als heimische Großbrauerei
- Griesmüller-Bräu als heimische Microbrewery diverser (Craft-) Biere

ggf. Teilnahmevoraussetzungen:
