

§ 1 BrauMMstrV — Berufsbild

Brauer- und Mälzermeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Dem Brauer- und Mälzer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

1. Herstellung von Malzen,
2. Herstellung und Abfüllung von Bieren und alkoholfreien Getränken.

(2) Dem Brauer- und Mälzer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe,
2. Kenntnisse der Herstellung von Malz, insbesondere Aufbereitung und Lagerung der Rohstoffe, Weichen, Keimen und Darren,
3. Kenntnisse der Herstellung und Abfüllung von Bier, insbesondere Würzeherstellung, Gärung, Lagerung und Filtration,
4. Kenntnisse der Herstellung und Abfüllung alkoholfreier Getränke,
5. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften und Reinigungstechniken,
6. Kenntnisse der biologischen und der chemisch-technischen Betriebs- und Qualitätskontrolle, insbesondere der Rohstoff-Analyse,
7. Kenntnisse über Qualitätsmanagement,
8. Kenntnisse der berufsbezogenen Physik, Chemie, Mathematik und Biologie, insbesondere Mikrobiologie,
9. Kenntnisse der Mälzereianlagen, insbesondere Aufbereitung der Rohstoffe, Weich-, Keim- und Darranlagen,
10. Kenntnisse der Brauereianlagen, insbesondere Schroterei, Würzeherstellung, Gärung, Lagerung, Filtration und Abfüllung,
11. Kenntnisse der berufsbezogenen Energieversorgungs- und Umweltschutzanlagen,
12. Kenntnisse der berufsbezogenen Prozeßautomation,
13. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften, insbesondere des Lebensmittelrechts und der Vorschriften über den Betrieb von Schankanlagen,
14. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung,
15. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes,
16. Kenntnisse der berufsbezogenen Ernährungslehre,
17. Kenntnisse der Etikettierung, Ausstattung, Verpackung, Logistik und Vermarktung,
18. Beurteilen und Auswählen von Rohstoffen,
19. Herstellen von Malz, insbesondere Aufbereiten der Mälzereirohstoffe, Weichen, Keimen und Darren,
20. Entkeimen, Wiegen und Lagern von Malz,
21. Schroten von Malz,
22. Maischen, Abläutern, Würzekochen, Ausschlagen und Würze behandeln,
23. Anstellen, Gären und Schlauchen,
24. Lagern, Nachgären und Klären,
25. Filtrieren und Haltbarmachen, insbesondere Kurzzeiterhitzen und Pasteurisieren,
26. Abfüllen,
27. Einsetzen der technischen Anlagen, insbesondere Einrichten, Bedienen, Steuern und Überwachen,

28. Steuern und Überwachen des Produktionsablaufes,
29. Durchführen berufsbezogener Analysen und Kontrollen sowie ihre Dokumentation,
30. Reinigen und Desinfizieren,
31. Instandhalten der Brauerei- und Mälzereieinrichtungen sowie von Schankanlagen.

Zitiervorschlag: § 1 BrauMMstrV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/BrauMMstrV/1>