

Anmeldung und Kosten

Als Privatberufsschule mit Öffentlichkeitsrecht erhält unsere Berufsschule keine staatlichen Zuschüsse und finanziert sich daher aus den **Schulgebühren**. Im Schuljahr 2022/23 betragen diese:

- für Vereinsmitglieder: 1.966,- EUR pro Lehrgang
- ohne Vereinsmitgliedschaft: 2.541,- EUR pro Lehrgang

Die Schulanmeldung kann mithilfe des Formulars, welches auf unserer Homepage zum Download zur Verfügung steht, durchgeführt werden.

Kontakt

**Österreichisches Getränke Institut
Private Berufsschule für Brau- und Getränketechnik und
für Destillateure**

**Garnisonstraße 10
3400 Klosterneuburg**

Tel.: +43 (0) 2243 – 31459

Email: office@oegi.at

Homepage: <http://www.oegi.at>

Unser Team

- DI Dr. Hans-Joachim Schmidt, Direktor, Lehrer
- Diplom-Braumeister Bernd Kistler, Stv. Direktor, Lehrer
- DI Katrin Lindner-Friedl, Lehrerin, Klassenleitung
- DI Katja Maier, Lehrerin
- Elke Schraml, Verwaltung, Lehrerin

Für Inhalt Verantwortlich: Bernd Kistler, ÖGI
Bilder: Hauser, Kinslechner, Kistler B.,M., ÖGI, Salm Bräu, Urban
Stand September 2022

Branchenvertreter/innen über uns



DI Dr. Andreas Urban, Brauerei Schwechat BUÖ,
Prüfungskommissionsvorsitzender,
Präsident BÖBB

„(...) Die Berufsschule am ÖGI ist Basis und Wegbereiter für eine erfolgreiche Zukunft der Lehrlinge in der Brauwirtschaft.“



Johannes Hauser,
Starzinger Getränkegruppe, ehemaliger
Schüler, Prüfer

„(...) Hier wird den Auszubildenden, auf eine höchst professionelle und emphatische Art und Weise, das nötige Wissen für eine erfolgreiche Karriere in der Getränkebranche, vermittelt.“



Erwin Kinslechner,
Produktionsgewerkschaft PRO-GE,
Branchensekretär

„(...) In diesem Zusammenhang darf der Fachausschuss Getränke in der Gewerkschaft PRO-GE diese exzellente schulische Ausbildungsform in der dualen Berufsausbildung am österreichischen Getränkeinstitut mit Genussfaktor weiterempfehlen.“



Xawer Kletzl,
Gasthausbrauerei Stöckl im Park,
ehemaliger Schüler

„Die Berufsschule ist ein wesentlicher Teil der Ausbildung, (...) und eine tolle Zeit mit neuen Kollegen aus allen Bundesländern, in der viele langjährige Kontakte geknüpft werden können.“

ÖGI
ÖSTERREICHISCHES
GETRÄNKE INSTITUT



**Berufsschule für Brau- und
Getränketechnik**

„Aus der Praxis - für die Praxis.“

Wer sind wir?

Das **Österreichische Getränke Institut (ÖGI)** besteht seit 1887. Unser Hauptaugenmerk ist auf die Berufsausbildung in der Getränkebranche gerichtet.

Die Berufsschule

Die Ausbildung im Beruf **Brau- und Getränketechnik** bieten wir als einzige Berufsschule in Österreich.

Wir sind eine private **Berufsschule mit Öffentlichkeitsrecht** - unsere Lehrtätigkeit richtet sich nach der österreichischen Gesetzgebung und die Qualität unserer Arbeit wird von der Bildungsdirektion Niederösterreich überwacht.

Das ÖGI wird als Verein geführt. Unsere Tätigkeit wird jährlich durch das Leitungsorgan (Vereinsvorstand), welches sich aus den Branchenvertreter/innen zusammensetzt, evaluiert.

Wo sind wir?

Unsere Berufsschule befindet sich in **Klosterneuburg (NÖ)**, im Flachbau neben der LVA GmbH.

Das Gebäude wurde für schulische Zwecke adaptiert. Im Inneren befindet sich ein Klassenzimmer, ein mikrobiologisches-, ein chemisch-technisches und ein Rohstofflabor, sowie eine Lehrbrauerei.

Die Schule ist öffentlich mit der ÖBB erreichbar.

Für die Zeit der Lehrgänge stehen den Schüler/innen je nach Alter, zwei Wohnhäuser in Wien zur Verfügung.



Lehrzeit an der Schule

Der Einstieg in die Berufsausbildung ist nach neun Jahren Pflichtschule möglich. Die **Ausbildung** findet zu **80% im Lehrbetrieb** und zu **20% in der Berufsschule** statt und dauert **drei Jahre**.

Die Lehrzeit an der Berufsschule beträgt insgesamt 30 Wochen und wird auf drei 10-wöchige Blöcke aufgeteilt:

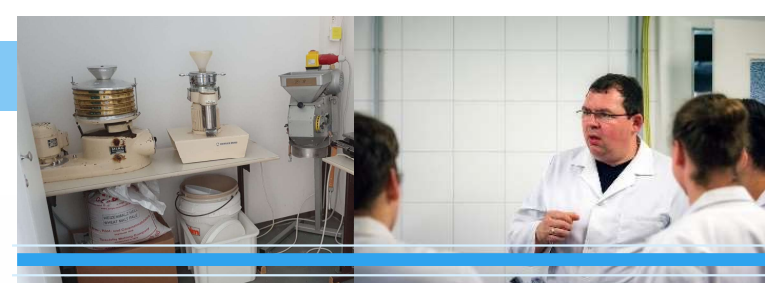
- 1. Lehrgang September – Dezember
- 2. Lehrgang Jänner – April
- 3. Lehrgang April – Juni.

Mit der Schule kann bereits im ersten Lehrjahr begonnen werden, wobei empfehlenswert ist, dass Lehrlinge vor dem Antritt der Schule bereits erste Erfahrungen im Beruf gesammelt haben.

Zwischen den Lehrgängen halten wir mindestens eine Woche frei, sodass es möglich wird die Lehrgänge einzeln in unterschiedlichen Jahren oder darauffolgend in einem Schuljahr zu absolvieren. Der Unterricht findet von Montag bis Freitag, zwischen 8 und 16:45 Uhr statt. Wir orientieren uns an den Schulferien des Landes Niederösterreich

Die Klassengröße beträgt in der Regel 20 bis 28 Schüler/innen.

Unser Ziel liegt darin das Wissen rund um die Getränkeherstellung weiterzugeben, die Erfahrungen aus der Berufspraxis zu sortieren und unsere Schüler/innen bestmöglich auf die Lehrabschlussprüfung vorzubereiten!



Fachgliederung

Der Unterricht richtet sich nach den Inhalten des Landeslehrplanes für den Lehrberuf Brau- und Getränketechnik.

Fächer	Stunden/Jahr		
	1	2	3
Technologie und Verfahrenstechnik	130	130	140
Rohstoffkunde	40	40	40
Chemie und Physik	40	30	30
Fachpraktikum inkl. Fachrechnen	60	70	70
Berufsbezogene Fremdsprache (Englisch)	40	40	20
Deutsch und Kommunikation*	30	30	20
Angewandte Wirtschaftslehre*	50	50	80
Politische Bildung*	30	30	20
Gesamt	430	430	400

* Eine Befreiung von den allgemein bildenden Gegenständen ist nach Vorweisung eines entsprechenden Schulabschlusses möglich.

In jedem Lehrgang organisieren wir interessante **Exkursionen** und **Gastvorträge**. Im zweiten und dritten Lehrgang lassen wir die Schüler/innen an spannenden **Projektarbeiten** sowie an **Berufswettbewerben** teilnehmen.

Die Produktionsgewerkschaft PRO-GE motiviert die beste/n Schüler/innen mit Sachpreisen.

In jedem Lehrgang vergeben wir ein, nach dem ehemaligen Präsidenten des Österreichischen Braumeisterbundes Dr. Kurt Voglar benanntes, Stipendium.