



Destillateur*in (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/200>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Destillateur*innen stellen aus Früchten, Kräutern und anderen Naturprodukten alkoholische Getränke, reinen Alkohol und sonstige alkoholische Auszüge und Essenzen her. Die wichtigsten Erzeugnisse sind Branntweine, Obstschnäpse, Liköre, Rum sowie Auszüge (Extrakte) aus pflanzlichen Rohstoffen. Destillateur*innen arbeiten in den Produktionshallen von Brennereien und Betrieben der Spirituosenerzeugung an Gärbottichen und Abfüllanlagen. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleg*innen und Vorgesetzten in Produktionshallen von Betrieben der Getränkeherstellungsindustrie (insbesondere Brennereien).

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- technisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld
- Sicherheitsbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Rohstoffe einkaufen, reinigen und zerkleinern (z. B. Obst, Zuckerrüben, Getreide)
- Hefe und Malz beimischen, den Gärprozess überwachen
- die Maische zu Alkohol verbrennen (Rohbrand)
- den Rohbrand durch weitere Brennvorgänge reinigen und konzentrieren
- Kontrollmessungen mit dem Alkoholmeter durchführen
- bei der Likörherstellung: Zucker, Geschmacks- und Aromastoffe, Kräuterauszüge, Fruchtsäfte usw. zusetzen
- Geruchs- und Geschmacksproben durchführen
- Kräuterauszüge (Essenzen) aus Kräutern, Wurzeln, Blüten, Früchten oder Rinden herstellen
- die Gerätschaften, Brennanlagen und Destilliermaschinen reinigen und warten
- Aufzeichnungen und Protokollbücher führen, Hygienebestimmungen beachten