Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Brau- und Getränketechnikerin Brau- und Getränketechniker

Lehrzeit: 3 Jahre **Einstiegsgehalt: € 2.320,- bis € 3.690,-**

INHALT

Hinweis . . . 1
Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 3
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 3
Aussichten . . . 3
Ausbildungen . . . 4
Weiterbildung . . . 4
Aufstieg . . . 4
Vergleichbare Schulen . . . 4
Verwandte Lehrberufe . . . 4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 5
Lehrlingsstatistik . . . 6
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 6
Impressum . . . 6

HINWEIS

Ältere Berufsbezeichnung(en): BrauerIn und MälzerIn

TÄTIGKEITSMERKMALE

Dieser Lehrberuf wurde am 1. Jänner 2006 als Nachfolgeberuf des Lehrberufs "BrauerIn und MälzerIn" eingeführt. War die Ausbildung bisher ausschließlich auf die Bierbrauerei ausgerichtet, so ist sie nun etwas breiter gesteckt und umfasst vor allem auch die Limonaden- und Fruchtsafterzeugung und die Mineralwasserabfüllung.
Damit erweitert sich der Kreis der in Frage kommenden Lehrbetriebe, so dass auch eine Zunahme des Lehrstellenangebotes erwartet werden kann. Um auch die Vermittlung der Bierbrauerei-Inhalte zu gewährleisten, müssen Betriebe der Getränkeherstellung allerdings einen Ausbildungsverbund mit einer Bierbrauerei eingehen, wo die Lehrlinge dann einen Teil der Lehrzeit zubringen und die entsprechenden Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben können.

In Brauereien führen Brau- und GetränketechnikerInnen alle Tätigkeiten durch, die zur Bierherstellung erforderlich sind; die wichtigsten Aufgabenbereiche sind hier die Aufbereitung der Grundstoffe der Biererzeugung (Verarbeitung von Gerste zu Malz, Herstellung der Bierwürze aus Hopfen und Malz), das Brauen des Bieres und

die Abfüllung des fertigen Bieres in Flaschen oder Dosen. In der Limonaden- und Fruchtsafterzeugung und in der Mineralwassererzeugung bedienen und steuern die Brau- und GetränketechnikerInnen die Verarbeitungs- und Produktionsanlagen; auch hier umfasst der Aufgabenbereich die Verarbeitung der Rohstoffe (z.B. Früchte bzw. Fruchtkonzentrate, Kräuter, Gemüse, Zucker, Aromastoffe, Essenzen usw.), die Herstellung der Getränke nach bestimmten Rezepturen (Mischungsverhältnis der Inhaltsstoffe) bis hin zur Abfüllung der Getränke in Flaschen, Dosen oder Tetrapacks.

Die folgende Darstellung beschreibt die wichtigsten Schritte der Bierbrauerei, also die Malzherstellung, die Bierwürzeherstellung, die Gärung und die Abfüllung des fertigen Bieres.

Malzherstellung:
Bei der Malzherstellung bereiten die Brau- und GetränketechnikerInnen die hierfür verwendete Gerste auf bestimmte Weise vor. Sie reinigen und sortieren die Gerste mit entsprechenden Maschinen und lagern sie auf Böden oder in Silos. Das Malz wird durch einen Weich- und Keimprozess gewonnen, wobei in den Körnern Enzyme (ein Enzym ist eine organische Verbindung) aktiviert oder gebildet werden, die beim späteren Maischen die weiteren Abbauvorgänge der verschiedenen Stoffgruppen des Malzes steuern. Die gekeimte Gerste (Grünmalz) wird in Darren luftgetrocknet und zur Ausbildung von Aroma- und Farbstoffen durch Temperatursteigerung in Darrmalz übergeführt. Nach Beendigung des Darreprozesses werden dem fertigen Malz die eiweißreichen Wurzelkeime entfernt. Die Brauereien beziehen heute vielfach das fertige Malz von eigens darauf spezialisierten Betrieben, sodass die Brau- und GetränketechnikerInnen oft nur mehr mit der Bierherstellung selbst befasst sind.

Bierwürzeherstellung:
Bei der Bierwürzeherstellung zerkleinern ("schroten") die Brau- und GetränketechnikerInnen zunächst die Malzkörner auf maschinellem Weg, vermischen den Schrot mit Wasser und lassen dieses "Maische" genannte Gemisch in sogenannten Maischbottichen oder Maischpfannen auf mehreren Temperaturstufen kochen, wobei es zur Umwandlung der im Malz enthaltenen Maltose zu gärfähigem Zucker kommt. Danach werden die festen und flüssigen Bestandteile des gemaischten Malzschrots in speziellen Behältern, den Läuterbottichen, getrennt. Die so gewonnene Würze (gärfähige Flüssigkeit) vermischen sie mit Hopfen, der für die Geschmacksbildung des Bieres notwendig ist, und kochen sie in der Braupfanne. Anschließend kühlen sie die heiße Bierwürze und leiten sie in den Gärkeller zur Hauptgärung weiter. Um die Gärung einzuleiten, fügen sie der Bierwürze Bierhefe hinzu.

Gärung:
Während der Gärung überwachen die Brau- und GetränketechnikerInnen den Gärprozess und regeln die für den Gärprozess erforderliche Temperatur im Gärbottich. Die Gärung dauert etwa 6 bis 12 Tage, wobei es zu einer Umwandlung des Zuckers der Bierwürze in Alkohol und Kohlensäure kommt. Wenn sich die Hefe am Boden des Gärbottichs abgesetzt hat, pumpen die Brau- und GetränketechnikerInnen das "Jungbier" mit Schläuchen zur Nachgärung und Lagerung in den Lagerkeller. Im Lagerkeller leiten sie das Jungbier in Tanks oder Fässer und kontrollieren regelmäßig die Klarheit, den Kohlensäuregehalt und den Druck des Bieres. Die Reifung des Bieres dauert je nach Biersorte etwa 5 bis 16 Wochen.

Abfüllung des Bieres:
Vor der Abfüllung des Bieres in Flaschen, Dosen oder Fässer filtern die Brau- und GetränketechnikerInnen das Bier in verschiedenen Filteranlagen, die zur Beseitigung von noch vorhandenen Hefezellen und Trübstoffen dienen. Bei der Bierabfüllung überwachen sie den weitgehend vollautomatisierten Abfüllvorgang, die Einhaltung der diesbezüglichen Hygienevorschriften sowie die Etikettierung der Behälter.

Da die Bierherstellung heute weitgehend in automatischen Anlagen erfolgt, umfasst der Aufgabenbereich der Brau- und GetränketechnikerInnen hauptsächlich Kontroll- und Überwachungstätigkeiten in den einzelnen Produktionsabschnitten. Weiters sind sie auch für die Reinigung und Wartung der Anlagen bzw. für die Überwachung dieser Arbeiten zuständig.

Limonaden- und Fruchtsaftherstellung; Mineralwasserherstellung (Getränketechnik):

In der Limonaden- und Fruchtsaftherstellung sind die Brau- und GetränketechnikerInnen vorwiegend mit der Steuerung, Bedienung und Überwachung der Produktionsanlagen befasst. Sie bedienen die Anlagen zur Aufbereitung von Früchten und zur Saftgewinnung aus Früchten und Gemüsen (z.B. Mühlen, Passiermaschinen, Pressen) sowie zur Fruchtmarkgewinnung, Aromagewinnung und Herstellung von Konzentraten. In verschiedenen Verarbeitungsschritten und Produktionsanlagen werden die Fruchtsäfte vorbehandelt, filtriert und haltbar gemacht. In der Limonadenherstellung werden alkoholfreie Getränke anhand vorgegebener Rezepturen hergestellt; hier kommt es vor allem auf das richtige Mischungsverhältnis aller Inhaltsstoffe an. Alle Zwischen- und Endprodukte der Getränkeerzeugung müssen regelmäßig einer Qualitätskontrolle unterzogen werden, wobei das Aussehen (Farbe, Trübheit), der Geruch und vor allem der Geschmack geprüft werden ("sensorische Beurteilung").

Brau- und GetränketechnikerInnen sind auch für die Wartung und Instandhaltung sowie für die Reinigung aller Anlagen und Maschinen verantwortlich. Weiters sind sie teilweise auch für die Lagerung und den Transport der Rohstoffe sowie der Zwischen- und Fertigprodukte zuständig.

ANFORDERUNGEN

- Geruchs- und Geschmackssinn: Kontrollieren der Qualität der Zwischenprodukte der Bierherstellung sowie des fertigen Bieres
- Sehvermögen: Beurteilen des Reifestadiums der Zwischenprodukte der Bierherstellung
- Unempfindlichkeit der Haut: Reinigungsarbeiten an der Anlage
- Reaktionsfähigkeit: Steuern der Maschinen und Produktionsanlagen

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
Brau- und GetränketechnikerInnen arbeiten vorwiegend in Großbetrieben der österreichischen Brauereiindustrie, der Limonaden- und Fruchtsaftindustrie sowie der Mineralwasserindustrie. Es gibt auch einige kleine lokale Brauereien, die aber vergleichsweise nur wenige Beschäftigungsmöglichkeiten bieten. Ein überwiegender Teil der Lehrbetriebe sind große Brauereien, die in den traditionellen Brauregionen in Oberösterreich, in Niederösterreich, in der Steiermark, in Salzburg und in Kärnten angesiedelt sind.
Lehrstellensituation:
Die jährliche Gesamtzahl der Brau- und GetränketechnikerIn-Lehrlinge ist in den letzten 10 Jahren stets leicht gestiegen (von 47 Lehrlingen im Jahr 2015 auf 67 Lehrlinge im Jahr 2024), zuletzt aber wieder erheblich zurückgegangen (56 Lehrlinge im Jahr 2025). Es ist allerdings nicht anzunehmen, dass sich dieser Abwärtstrend weiter fortsetzt, da das Lehrstellenangebot in diesem Lehrberuf bisher über viele Jahre hin sehr stabil war. Lehrstellen gibt es in allen Bundesländern, die meisten in Oberösterreich (ein Drittel) sowie in der Steiermark und in Niederösterreich (zusammen ebenfalls fast ein Drittel).
Unterschiede nach Geschlecht:
Dieser Beruf wird hauptsächlich von Männern erlernt. Weibliche Lehrlinge gibt es nur vereinzelt; in den letzten Jahren ist ihr Anteil von rund 10 Prozent auf 5 Prozent gesunken (3 von insgesamt 56 Lehrlingen).

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Die Zahl der offenen Stellen für Brau- und GetränketechnikerInnen ist im Vergleich zu anderen Branchen eher klein. In der Limonaden- und Fruchtsaftindustrie ist der Fachkräftebedarf gering.
Beschäftigungsaussichten:
In der Brauereiindustrie ist es üblich, Lehrlinge nach Bedarf auszubilden und nach dem Lehrabschluss weiter zu beschäftigen. Die Beschäftigungsaussichten für LehrabsolventInnen sind somit relativ günstig.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Niederösterreich

Lehre Brau- und Getränketechnik (Lehre)

Private Berufsschule für Brau- und Getränketechnik, Destillateure am Österreichischen Getränkeinstitut
Adresse: 3400 Klosterneuburg, Garnisonstraße 10
Webseite: https://oegitest.wpcomstaging.com/

WEITERBILDUNG

Infolge des hohen Automatisierungsgrades der Bier- und Getränkeherstellung ist eine regelmäßige Weiterbildung der Brau- und GetränketechnikerInnen im Bereich der elektronischen Steuerungs- und Regeltechnik erforderlich. Das Berufsförderungsinstitut (BFI) und das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) bieten entsprechende Kurse an.

Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (2 Jahre, Abendunterricht; Standorte: Dornbirn, 1070 Wien). Weiters besteht auch die Möglichkeit, eine der Braumeisterschulen in der Bundesrepublik Deutschland zu besuchen; eine ähnliche Einrichtung gibt es in Österreich nicht.

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:
Brau- und GetränketechnikerInnen können in Großbetrieben der Brauerei-Industrie und der Getränke-Industrie zu AbteilungsleiterInnen aufsteigen.
Selbstständige Berufsausübung:
Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Brau- und GetränketechnikerInnen in den freien Gewerben

- Betrieb einer Brauerei und
- Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung.

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

VERGLEICHBARE SCHULEN

Kein Eintrag

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
DestillateurIn	nein
LebensmitteltechnikerIn	nein
Milchtechnologe/-technologin	nein
ProzesstechnikerIn	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

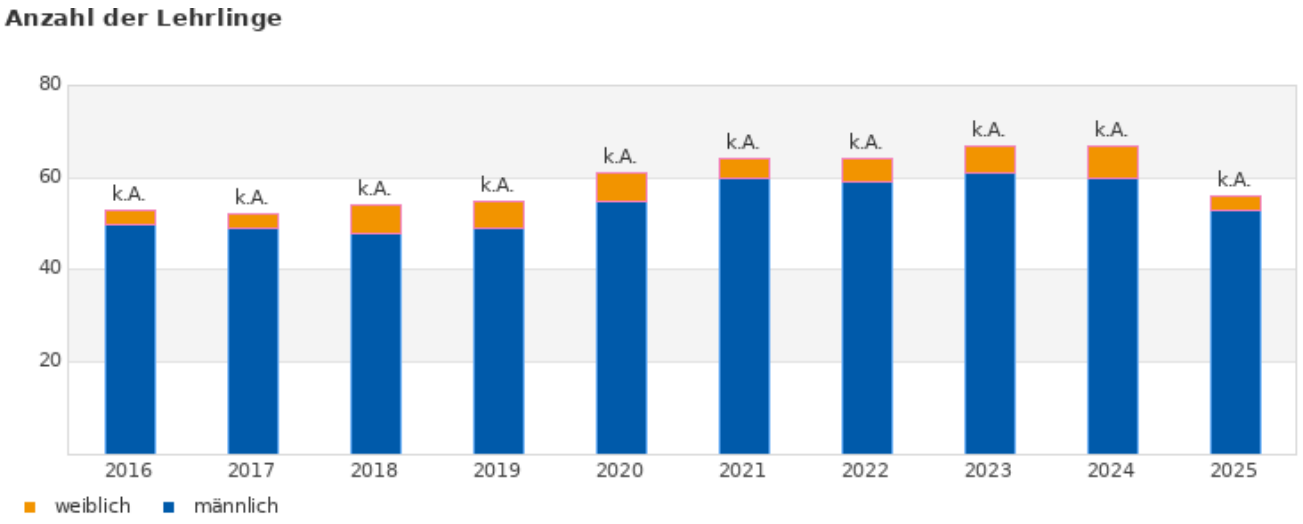
LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Brauereien (Brauindustrie) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.376 2. Lehrjahr: 1.758 3. Lehrjahr: 2.536 4. Lehrjahr: 2.536	01.10.2026
Erzeugung kohlensäurehaltiger Getränke (Gewerbe) - gilt für alle Bundesländer außer SALZBURG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 868 2. Lehrjahr: 1.157 3. Lehrjahr: 1.735	01.01.2026
Alkoholfreie Erfrischungsgetränkeindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.160 2. Lehrjahr: 1.390 3. Lehrjahr: 2.026 4. Lehrjahr: 2.138	01.01.2026
Fruchtsaftindustrie - Süßmoster sowie industrielle Obst- und Beerenweinerzeugung (Erzeuger von alkoholfreien, natürlichen Fruchtsäften und Fruchtsaftgetränken, Dicksäften bzw. Konzentraten aus natürlichen Fruchtsäften, Obst- und Beerenwein, Pektin) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.234 2. Lehrjahr: 1.440 3. Lehrjahr: 1.851 4. Lehrjahr: 2.057	01.02.2026
Firma STAMAG - Stadlauer Malzfabrik GesmbH (Werke Wien und Graz) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.155 2. Lehrjahr: 1.485 3. Lehrjahr: 2.145 4. Lehrjahr: 2.310	01.11.2025

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
männlich	50	49	48	49	55	60	59	61	60	53
weiblich	3	3	6	6	6	4	5	6	7	3
gesamt	53	52	54	55	61	64	64	67	67	56
Frauenanteil	5,7%	5,8%	11,1%	10,9%	9,8%	6,3%	7,8%	9,0%	10,4%	5,4%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.320,- bis € 3.690,- *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2025). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivvertägen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (http://www.kollektivvertrag.at) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 25.10.26
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!