

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

Destillateurin Destillateur

⌚ **Lehrzeit: 3 Jahre** 💰 **Einstiegsgehalt: € 1.760,- bis € 2.850,-** 📈 **Arbeitsmarkttrend: steigend ↑**

INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	3
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	3
Vergleichbare Schulen.....	3
Verwandte Lehrberufe.....	4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	4
Lehrlingsstatistik.....	5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	5
Impressum.....	5

TÄTIGKEITSMERKMALE

DestillateurInnen stellen aus pflanzlichen Rohstoffen alkoholische Getränke, reinen Alkohol und sonstige Auszüge und Essenzen her. Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind z.B. Edelbranntweine wie Weinbrand, Rum oder Obstbranntweine bzw. -schnäpse sowie Liköre und Auszüge ("Extrakte") aus pflanzlichen Rohstoffen (z.B. Kräuterauszüge für alkoholische und nichtalkoholische Getränke, Aromastoffe für Wurstwaren oder Pasteten usw.).

Bei der Gewinnung von reinem Alkohol zerkleinern die DestillateurInnen zunächst die zucker- und stärkehaltigen Rohstoffe (z.B. Obst, Zuckerrüben, Getreide, Kartoffeln) und mischen sie mit Hefe oder Malz, um sie rascher zur Gärung zu bringen. Bei der Vergärung entsteht Alkohol, der durch die Destillation von den übrigen Bestandteilen getrennt wird. Dazu erhitzen die DestillateurInnen die vergärten Rohstoffe ("Maische") in der Brennblase der Destillier- bzw. Brennanlage bis zum Siedepunkt des Alkohols, der in Dampfform aus der Brennblase entweicht. In einem Kühlsystem wird der Alkoholdampf wieder verflüssigt und schlägt sich als reiner Alkohol nieder. Der so gewonnene Roh- oder Raubrand wird durch weitere Brennvorgänge ("Rektifikation") gereinigt und konzentriert. Die DestillateurInnen überprüfen dabei durch Kontrollmessungen mit dem Alkoholmeter und durch Geruchs- und Geschmacksproben regelmäßig den Alkoholgehalt und die Qualität des Destillates. Weiters führen sie genaue Aufzeichnungen über die Produktion für die Abrechnung mit der Finanzbehörde, da auf Grund gesetzlicher Regelungen der Alkohol nicht frei verkauft werden darf und die Produktionsmengen genauen Kontrollen unterliegen.

Das Verfahren bei der Trinkbranntweinherstellung ist ähnlich dem der Herstellung von reinem Alkohol. Als Grundstoffe werden hier allerdings verschiedene Obstsorten verwendet. Außerdem müssen die DestillateurInnen darauf achten, möglichst viele Aromastoffe im Destillat zu erhalten. Bei der Likörherstellung mischen die DestillateurInnen reinen Alkohol mit enthärtetem Wasser, Zucker und mit je nach Geschmacksrichtung des Endproduktes unterschiedlichen Aromastoffen (z.B. Kräuterauszüge, Sirup, Fruchtsäfte usw.) in Kesseln oder Tanks. Sie entnehmen regelmäßig Proben, überprüfen den Geschmack des Likörs durch Verkosten und kontrollieren im Labor den Alkoholgehalt, den sie fallweise durch die Beigabe von destilliertem Wasser oder Alkohol korrigieren. Das fertige Gemisch reinigen sie in Filter- bzw. Klärapparaten von letzten Rückständen oder Trübungen und pumpen es in Lagertanks. Bei der Herstellung von Auszügen (Extrakten) verwenden die DestillateurInnen verschiedene sogenannten "Drogen" (z.B. Kräuter, Wurzeln, Blüten, Früchte, Schalen, Rinden, Harze), deren Inhaltsstoffe sie durch verschiedene Aufbereitungsverfahren gewinnen. Es gibt zwei verschiedene Verfahrensarten, die sogenannten Warmverfahren (vor allem Destillation) und die Kaltverfahren, z.B. Mazeration (Ziehenlassen der Drogen in Wasser oder Alkohol). Die gewonnenen Extrakte werden als geschmacksbildende Zusatzstoffe bei der Spirituosenerzeugung oder als Essenzen und Aromen für Lebensmittel (z.B. Wurstwaren, Essig usw.) verwendet.

Eine wichtige Aufgabe der DestillateurInnen ist weiters die fachgerechte Lagerung und Abfüllung der alkoholischen Getränke. Sie führen auch Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten an den verwendeten Geräten, Maschinen und Anlagen durch, warten sie und halten sie instand.

ANFORDERUNGEN

- gute körperliche Verfassung: Transportieren der Rohstoffe
- physische Ausdauer: Belastung durch Hitze und Dämpfe
- körperliche Wendigkeit: Reinigen von Behältern und Tanks
- Handgeschicklichkeit: Reinigen und Warten der Anlagenteile, Einstellen der Destillierapparate
- Geruchs- und Geschmackssinn: Überprüfen der Produktqualität durch Geschmacksproben
- Sehvermögen: Qualitätskontrolle bei Rohstoffen und fertigen Produkten, z.B. Feststellen von Trübungen, Farbabweichungen usw.
- Unempfindlichkeit der Haut: Belastung durch Dämpfe und Hitze, Arbeiten mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- mathematisch-rechnerische Fähigkeit: Berechnen des Mischungsverhältnisses der Zutaten
- Reaktionsfähigkeit: Steuern der Produktionsanlagen

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

DestillateurInnen werden in der Spirituosenerzeugung, in Brennereien sowie in Betrieben, die Essenzen und Aromen herstellen, beschäftigt. Es gibt nur einige wenige Großbetriebe in dieser Branche, während die meisten kleineren Betriebe Familienbetriebe sind, die kaum Beschäftigungsmöglichkeiten für familienfremde ArbeitnehmerInnen bieten.

Lehrstellensituation:

Dieser Lehrberuf wird sehr selten erlernt. Die jährliche Gesamtzahl der DestillateurIn-Lehrlinge lag in den letzten 10 Jahren immer unter 10 Personen (im Durchschnitt 6 Lehrlinge, zuletzt nur mehr 3).

Unterschiede nach Geschlecht:

Der Lehrberuf wird größtenteils nur von Männern erlernt. In den letzten Jahren gab es unter den insgesamt sehr wenigen Lehrlingen nur vereinzelt Frauen.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

Entsprechend der niedrigen Zahl der angebotenen Lehrstellen ist auch der Fachkräftebedarf sehr gering.

Beschäftigungsaussichten:

Nach Abschluss der Lehre werden DestillateurInnen üblicherweise im Lehrbetrieb weiterbeschäftigt. Die Beschäftigungsaussichten für LehrabsolventInnen sind somit relativ stabil.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Niederösterreich

[Lehre DestillateurIn](#) (Lehre)

Private Berufsschule für Brau- und Getränketechnik, Destillateure am Österreichischen Getränkeinstitut

Adresse: 3400 Klosterneuburg, Garnisonstraße 10

Webseite: <https://oegitest.wordpress.com>

WEITERBILDUNG

Die Weiterbildung der DestillateurInnen erfolgt größtenteils in innerbetrieblichen Schulungen. Fallweise bietet das Österreichische Getränkeinstitut in 1180 Wien Weiterbildungskurse 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).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

In Großbetrieben können DestillateurInnen zu BrennmeisterInnen bzw. DestillateurmeisterInnen, AbteilungsleiterInnen oder ProduktionsleiterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für DestillateurInnen im freien Gewerbe "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung.

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

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

Fachschule für Chemie (Ausbildungszweige "Technische Chemie" oder "Biochemie und biochemische Technologie"); Höhere Lehranstalt für Chemie (Ausbildungsschwerpunkte "Technische Chemie - Umwelttechnik" oder "Biochemie, Bio- und Gentechnologie"); Höhere Lehranstalt für Wein- und Obstbau.

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Brau- und GetränketechnikerIn	nein
LebensmitteltechnikerIn	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

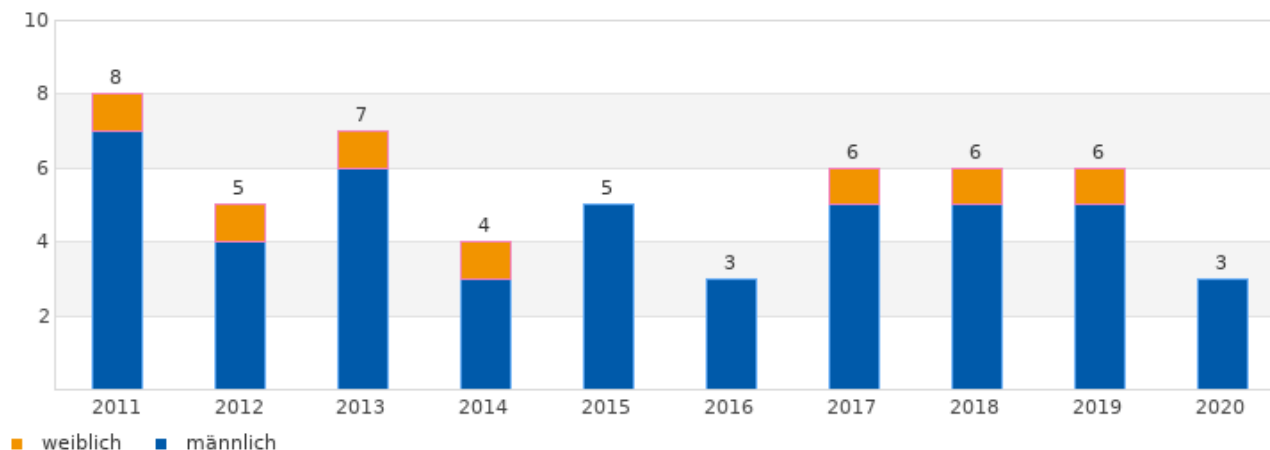
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Gewerbe der Essigerzeugung, Essenzenerzeugung, Spirituosenherstellung, Wermut-, Dessertwein- und Schaumweinerzeugung (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 562 2. Lehrjahr: 750 3. Lehrjahr: 1.125	01.01.2021
Essig-, Essenzen- und Spirituosenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 728 2. Lehrjahr: 936 3. Lehrjahr: 1.353 4. Lehrjahr: 1.457	01.01.2021
Spiritus- und Hefeindustrie - Firmen Lallemand GmbH (Werk Wien) und Hagold Hefe GmbH (Werk Wien) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 833 2. Lehrjahr: 1.072 3. Lehrjahr: 1.548 4. Lehrjahr: 1.667	01.02.2021

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
männlich	7	4	6	3	5	3	5	5	5	3
weiblich	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0
gesamt	8	5	7	4	5	3	6	6	6	3
Frauenanteil	12,5%	20,0%	14,3%	25,0%	0,0%	0,0%	16,7%	16,7%	16,7%	0,0%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.760,- bis € 2.850,- *

* 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: Juli 2018). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Die **Mindest-Löhne** und **Mindest-Gehälter** sind in den **Branchen-Kollektivverträgen** geregelt. 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: 18.03.21

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.beruflexikon.at verfügbar!