

Wo kann ich diesen Beruf erlernen?

Mögliche Lehrbetriebe sind:

- Brauereien
- Limonaden- und Fruchtsafthersteller
- Mineralwasserproduzenten
- Getränkeabfüller

Wie läuft die Ausbildung ab?

Mit der Lehre Brau- und Getränketechnik kannst du nach neun Jahren Pflichtschule beginnen. Die Ausbildung findet an zwei Lernorten – im Lehrbetrieb und in der Berufsschule – statt.

Lehrzeit Brau- und Getränketechnik: 3 Jahre	
Ausbildung im Lehrbetrieb 80 % der Lehrzeit Hier erarbeitest du dir das praktische Know-how für deinen Beruf.	Unterricht in der Berufsschule 20 % der Lehrzeit Hier erwirbst du dir den theoretischen Background.

Machst du deine Lehre in einer Brauerei, absolvierst du während deiner Lehrzeit ein Praktikum in einem Getränkebetrieb. Bist du Lehrling in einem Getränkebetrieb, machst du ein Praktikum in einer Brauerei. Auf diese Weise wird sichergestellt, dass du alles lernst, was ein Brau- und Getränketechniker können muss.

Welche beruflichen Chancen habe ich als Brau- und Getränketechniker/in?

Bier und alkoholfreie Getränke sind sehr beliebt – gute Brau- und Getränketechniker/innen sind daher immer gefragt!

Der Lehrberuf Brau- und Getränketechnik bietet in zahlreichen Brauereien und Getränke herstellenden Betrieben Österreichs interessante Arbeitsmöglichkeiten und ist ein gutes Sprungbrett für deine berufliche Zukunft.

Nach deiner Ausbildung hast du viele Möglichkeiten zur Weiterbildung und Spezialisierung:

- Besuch von Kursen oder Seminaren in den Bereichen elektronische Steuerungs- und Regeltechnik, Betriebsanlagenüberwachung, Qualitätsmanagement etc.
- Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung „Bio- und Lebensmitteltechnologie“
- Braumeisterschulen in Deutschland
- Berufsmatura – danach kannst du Kollegs, Hochschulen, Fachhochschulen oder Universitäten besuchen!

Mit entsprechendem Einsatz kannst du **Abteilungsleiter/in** oder sogar **Geschäftsführer/in** werden. Dein Ziel kann aber auch die berufliche Selbstständigkeit sein.

Mit dem Lehrberuf Brau- und Getränketechnik stehen dir viele Wege offen!

Fragen rund um den Lehrberuf Brau- und Getränketechnik?

Wir beraten dich gerne:

Berufsschule für Brau- und Getränketechnik, Destillateure
 c/o Österreichisches Getränkeinstitut
 Michaelerstraße 25, 1180 Wien
 T: (01) 479 69 24-12
 E: office@oegi.at
 W: www.oegi.at

Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern:

Burgenland
 Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
 T: 05 90 907-5410
 E: lehrlingsstelle@wkbgl.at
 W: wko.at/bgld/lehrlinge

Kärnten
 Koschutastraße 3, 9020 Klagenfurt
 T: 05 90 904-850
 E: lehrlingsstelle@wkk.or.at
 W: wko.at/ktn/lehrlingsstelle

Niederösterreich
 Landsbergerstraße 1, 3100 St. Pölten
 T: (02742) 851-17630
 E: berufsausbildung@wknoe.at
 W: wko.at/noe/bildung

Impressum:
 Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Getränkehersteller Österreichs, Zaunergasse 1-3, 1030 Wien;
 Text und Redaktion: ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft, Rainergasse 38, 1050 Wien
 Mag. Dagmar Achleitner; Layout: kvm, kvm@aon.at

Oberösterreich
 Wiener Straße 150, 4021 Linz
 T: 05 90 909-4011
 E: bplv@wkoee.at
 W: wko.at/ooe/bp

Salzburg
 Faberstraße 18, 5027 Salzburg
 T: (0662) 88 88-391
 E: lehrlingsstelle@wks.at
 W: wko.at/sbg/lehrlingsstelle

Steiermark
 Körblergasse 111-113, 8021 Graz
 T: (0316) 601-545
 E: lehrlingsstelle@wkstmk.at
 W: wko.at/stmk/lehrlingsstelle

Tirol
 Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck
 T: 05 90 905-7302
 E: lehrling@wktirol.at
 W: wko.at/tirol/bildung/lehrling

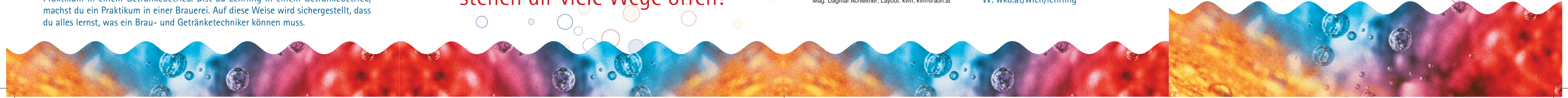
Vorarlberg
 Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch
 T: (05522) 305-320
 E: lehrlinge@wkv.at
 W: wko.at/vlbg/ba

Wien
 Rudolf-Sallinger-Platz 1, 1030 Wien
 T: (01) 514 50-2441
 E: lehrlingsstelle@wkw.at
 W: wko.at/wien/lehrling

Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Ausbildung mit Tradition und Zukunft



Auf der Suche nach einem spannenden und abwechslungsreichen Beruf?

Interessiert an der Kombination von modernster Technik, Handwerk und Teamwork?

Lust, bereits während der Ausbildung dein eigenes Geld zu verdienen?

Dann entscheide dich für den Lehrberuf Brau- und Getränketechnik, denn der hat es in sich...

Romano Ahamer



Lehrling Brau- und Getränketechnik, S. Spitz GmbH Ich finde es schön, einen Beruf zu erlernen, der so viel Tradition hat – das ist schon etwas Besonderes. Bei meiner Ausbildung gefällt mir das selbstständige Arbeiten und dass ich ständig etwas Neues dazulerne. Es macht mich auch stolz, an der Produktion so vieler guter Getränke beteiligt zu sein.

Hanspeter Maylandt



Persönalleiter, Hermann Pfanner Getränke Ges.m.b.H Der Lehrberuf Brau- und Getränketechnik bietet Jugendlichen eine außerordentlich breit gefächerte Ausbildung sowie tolle Jobchancen, Weiterbildungsmöglichkeiten und eine sehr gute Zukunftsperspektive. Wir sind froh, dass es diesen Lehrberuf gibt, da wir gut ausgebildete Fachkräfte in diesem Bereich immer brauchen und nun auch selbst ausbilden können.

Markus Thaller



Brau- und Getränketechniker, Brauerei Hofstetten Das Schöne am Lehrberuf Brau- und Getränketechnik ist, dass es jeden Tag neue Aufgaben gibt – langweilig wird es daher nie! Für mich ist alles rund ums Bierbrauen sehr interessant. Im Mai 2007 habe ich meine Lehre abgeschlossen, für meine berufliche Zukunft strebe ich die Ausbildung zum Braumeister an.

Dipl.-Ing. Dr. Günther Seeleitner



Braumeister und Präsident des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker Mein Beruf macht mir nach vielen Jahren immer noch Spaß. Ich stelle mir oft vor, wie die Leute das köstliche Bier genießen, das von mir gebraut wurde – das ist ein schönes Gefühl und macht den Erfolg meiner Arbeit aus.

Raimund Linzer



Braumeister und Betriebsleiter, Brauerei Hirt GmbH Das Besondere am Lehrberuf Brau- und Getränketechnik ist die Vielseitigkeit – die Arbeit reicht vom Umgang mit Lebensmitteln über den Einsatz modernster Computertechnik bis hin zur Arbeit im Labor.

Der Brau- und Getränkeprofi

Bis Bier, Säfte, Limonaden und andere Getränke unseren Durst löschen können, ist viel zu tun. Als Brau- und Getränketechniker/in bist du für den gesamten Herstellungsprozess zuständig – von der Auswahl der Rohstoffe (Hopfen, Malz, Obst etc.) bis zur Abfüllung der Getränke. Dabei kommt es auf das fachliche Know-how, das richtige G'spür im Umgang mit den Rohstoffen, die genaue Dosierung der Inhaltsstoffe und den Einsatz modernster Technik an.



Was mache ich genau?

Als Brau- und Getränketechniker/in beherrscht du die Kunst des Bierbrauens. Diese Kunst besteht darin, aus nur vier Zutaten – Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – die verschiedensten Biersorten zu erzeugen. Zuerst prüfst du die Qualität dieser Rohstoffe und sorgst dafür, dass diese richtig gelagert werden. Aus Malz, Hopfen und Wasser stellst du die Bierwürze her und leitest die Gärung ein, indem du Hefe zufügst. Nachdem das Bier herangereift ist, muss es noch gefiltert und abgefüllt werden.



Bei der Erzeugung von alkoholfreien Getränken verwendest du vor allem Obst, Gemüse, Fruchtsaftkonzentrate, Aromastoffe, Zucker und Wasser. Du wählst die Rohstoffe aus und überwachst den gesamten Herstellungsprozess – von der Reinigung der Lebensmittel, der Saftgewinnung, dem Abmischen der Zutaten bis zum Haltbarmachen und Abfüllen der Getränke.



Alle Produktionsabläufe werden mit Hilfe modernster Maschinen und Anlagen (zB Pressen, Malzschrotanlagen, Abfüllanlagen etc.) durchgeführt. Deine Aufgabe ist es, diese Maschinen und Anlagen zu bedienen und ständig zu überwachen. Treten Störungen auf, weißt du, was zu tun ist und greifst fachgerecht ein, damit wieder alles nach Plan abläuft. Bei allen Arbeitsschritten achtest du darauf, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden. Du führst regelmäßig Qualitätskontrollen durch, analysierst das fertige Produkt im Labor und dokumentierst die gesamten Arbeitsabläufe. Bei der Entwicklung von neuen Getränken sind deine Erfahrung und Kreativität gefragt.

Was lerne ich in der Ausbildung?

Du lernst...

... alles rund um die Rohstoffe

- Obst- und Gemüsesorten, Malz, Hopfen etc. und deren Eigenschaften kennen
- Rohstoffe auswählen, beurteilen, sortieren, reinigen und lagern
- Wasser aufbereiten und analysieren

... alles rund ums Bierbrauen

- Malz herstellen
- Bierwürze aus Malz, Hopfen und Wasser aufbereiten
- Gärungsprozess einleiten und überwachen
- Jungbier in Lagertanks umpumpen
- Bier filtrieren
- Bier abfüllen und verpacken
- Maschinen und Anlagen bedienen, überwachen, reinigen und warten

... alles rund um die Herstellung von alkoholfreien Getränken

- Früchte aufbereiten
- Saft aus Obst und Gemüse gewinnen
- Säfte filtrieren
- Säfte haltbar machen
- alkoholfreie Getränke anhand von Rezepturen herstellen
- Getränke abfüllen und verpacken
- Maschinen und Anlagen bedienen, überwachen, reinigen und warten

... alles rund ums Qualitätsmanagement

- Mess- und Prüfverfahren durchführen
- Produktqualität überwachen und sicherstellen
- Hygienevorschriften einhalten und kontrollieren
- Produktionsprozesse dokumentieren