



Wir machen **KÖNNEN** sichtbar.

www.tcc.or.at

Brau- und Getränketechnik (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en):

früher: Brauer*in und Mälzer*in

English: Brewing and beverage technology (Brewing and beverage technician)

Berufsbeschreibung:

Brau- und Getränketechniker*innen erzeugen nicht-alkoholische und alkoholische Getränke. Sie brauen Bier und produzieren Biermischgetränke, Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte usw. Sie reinigen, sortieren und lagern die Grundstoffe, überwachen und kontrollieren einzelne Teilbereiche des Produktionsvorgangs - die meisten zur Getränkeherstellung notwendigen Arbeitsschritte sind automatisiert.

Im Anschluss an die Herstellung füllen Brau- und Getränketechniker*innen die Getränke in Fässer, Flaschen, Dosen usw. ab.

Brau- und Getränketechniker*innen sind vorwiegend in Großbetrieben der Brau- und Getränkeindustrie tätig. Sie arbeiten mit Berufskolleg*innen und anderen Mitarbeiter*innen der Brauerei- und Getränkeindustrie zusammen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

TCC-Testcenter Carinthia der WIFI Kärnten GmbH,
Lastenstraße 26, 9020 Klagenfurt, T: 059434 9092, E: tcc@wifikaernten.at

Brau- und Getränketechniker*innen sind mit allen Tätigkeiten, die zur Bier- und Getränkeherstellung erforderlich sind, befasst. Ein wesentlicher Teil ihres Tätigkeitsbereiches besteht aus der Steuerung,

Bedienung und Überwachung der Produktionsanlagen. Dabei achten sie ständig auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und führen regelmäßige Qualitätskontrollen durch.

Sie stellen Malz her, indem sie Gerste weichen, keimen und rösten. Zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe brauen sie daraus dann Bier. Dazu setzen sie das Malz mit Wasser an und läutern die entstandene Maische, trennen also die festen von den flüssigen Teilen. Im Anschluss kochen Brau- und Getränketechniker*innen die Würze, kühlen sie und lassen sie gären.

Die Reifung des Bieres dauert 5 bis 16 Wochen, danach wird es in Flaschen, Dosen bzw. Fässer abgefüllt. Die Verkostung des Bieres gehört hier zum Beruf. Schließlich müssen Geschmack, Farbe und Schaumbildung stimmen, denn Laboruntersuchungen allein können nicht feststellen, ob das Bier auch so schmeckt, wie es schmecken soll.

Sowohl bei der Herstellung von Bier als auch bei jener von Fruchtsäften und Limonaden arbeiten Brau- und Getränketechniker*innen an der Auswahl und Prüfung der Rohstoffe mit. Sie kontrollieren, ob die Produkte einwandfrei sind und lagern sie fachgerecht. Sie bedienen die Anlagen zur Saftgewinnung (Mühlen, Passiermaschinen, Pressen), besorgen die Filtration und Haltbarmachung der Getränke und deren Abfüllung in Fässer, Flaschen, Dosen, Tetrapacks und andere Getränkeverpackungen.

Brau- und Getränketechniker*innen sind auch an der Verbreitung der Getränke beteiligt: Sie beraten Kund*innen z. B. im Gastronomiebereich und installieren und prüfen Schankanlagen.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche / Tipps und Links.**