Destillateur*in (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Distiller

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).

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Destillateur*innen verarbeiten Zutaten, wie z. B. Früchte, Beeren oder Kräuter sowie Fruchtsäfte und Konzentrate zur Herstellung von hochwertigen Spirituosen. Je nach zu erzeugendem Produkt und Rezept wählen sie zuerst die entsprechenden Früchte und Zutaten aus und überprüfen sie auf Qualität, Geruch und Geschmack. Zutaten wie Essenzen, ätherische Öle oder Sirupe werden ebenfalls von Destillateur*innen erzeugt. Sie achten vor allem auf die Einhaltung von Hygienevorschriften. Vor und

nach jedem Produktionsgang reinigen und desinfizieren sie Maschinen, Behälter, Filter und andere Gerätschaften. Die fertigen Spirituosen werden abgefüllt, eingelagert und vermarktet.

Zur Herstellung von reinem Alkohol zerkleinern Destillateur*innen die zucker- und stärkehaltigen Rohstoffe (z. B. Obst, Zuckerrüben oder Kartoffeln), füllen sie in große Gärbottiche und setzen Hefe oder Malz zu. Bei der Gärung entsteht Alkohol, der durch die Destillation von den übrigen Bestandteilen getrennt wird. Die vergärten Rohstoffe ("Maische") werden in der Brennblase der Destillier- bzw. Brennanlage bis zum Siedepunkt des Alkohols erhitzt, der in Dampfform aus der Brennblase entweicht. In einem Kühlsystem wird der Alkoholdampf wieder verflüssigt und schlägt sich als reiner Alkohol nieder (Roh- oder Raubrand).

Durch weitere Brennvorgänge ("Retifikation") wird der Rohbrand gereinigt und konzentriert. Die Kunst der Arbeit der Destillateur*innen liegt darin, das richtige Mischungsverhältnis von Alkohol, Aromen und eventuell auch Zucker zu finden. Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, prüfen sie die Produkte sorgfältig, indem sie Kontrollmessungen, Geruchs- und Geschmacksproben durchführen. Sie entwickeln auch neue Rezepturen, probieren sie aus und führen genaue Aufzeichnungen über die Produktionsvorgänge.

Die wichtigsten Erzeugnisse von Destillateur*innen sind Edelbranntweine, wie z. B. Weinbrand, Rum oder Obstbranntweine und -schnäpse sowie Liköre und Auszüge ("Extrakte") aus pflanzlichen Rohstoffen (z. B. Kräuterauszüge für alkoholische und nichtalkoholische Getränke, Aromastoffe für Wurstwaren, Essig oder Pasteten). Kräuterauszüge (Extrakte, Essenzen, Aromen) werden aus den Inhaltstoffen von Kräutern, Wurzeln, Blüten, Schalen, Früchten oder Rinden durch verschiedene Aufbereitungsverfahren gewonnen.

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

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

powered by