

## Lehre DestillateurIn

Im BIS anzeigen



**DestillateurInnen stellen alkoholische Getränke aus Obst oder Zuckerrüben durch Zugabe von Malz bzw. Hefe her, dokumentieren die Produktionsvorgänge und organisieren das Abfüllen und die Lagerung der Getränke.**

**Lehrzeit: 3 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 697 Euro**

### Was macht ein/eine DestillateurIn?

- Alkoholische Getränke z.B. aus Obst oder Zuckerrüben durch Mischen mit Malz oder Hefe herstellen
- Genaue Aufzeichnungen über die Produktion führen
- Alkoholische Getränke abfüllen und fachgerecht lagern
- Geräte und Maschinen reinigen, warten und desinfizieren
- Die Qualität der hergestellten Getränke prüfen

### Wo arbeitet ein/eine DestillateurIn?

- Betriebe, die Spirituosen herstellen
- Brennereien, z. B. Schnapsbrennereien
- Hersteller von Essenzen und Aromen

### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Sinn für genaues Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

### Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es 1 offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €697, Letztes Lehrjahr: ab €1861

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: [↗](#) zum AMS-Berufslexikon

### Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: [↗](#) zum Ausbildungskompass

## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

### Interessensgebiete

- Chemie, Physik, Labor

#### Voraussetzungen:

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein
- Lebensmittel

#### Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

#### Persönliche Eigenschaften

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn

#### Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

##### Arbeitsumfeld

- Geruchsbelastung
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

#### Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

##### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- GetränketechnikerIn

##### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

##### Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- Lebensmittelherstellung

#### Weitere Berufsinfos

##### Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Brau- und GetränketechnikerIn	voll	voll		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

##### Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "DestillateurIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

##### Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 370180 Destillateur/in

##### Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

##### Lehrberuf Status

aktuell

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**

Destillateur

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.