

Lehre Destillateurln

[Im BIS anzeigen](#)



Destillateurlnnen 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 Destillateurln?

- 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 Destillateurln?

- 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.