

## PRESSEMELDUNG

### Attraktiver Lehrberuf: Brau- und Getränketechnik

#### Arbeiten in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie - Jobs mit Zukunft

(Wien, 1.3.2022) Die heimischen Lebensmittel- und Getränkehersteller versorgen die Menschen täglich mit guten und sicheren Produkten in höchster Qualität und ausreichender Menge, sowohl in Normalzeiten als auch in der Krise. Besonders der Bereich der Getränke, vor allem die Kunst des Bierbrauens, verzeichnet einen enormen Zuspruch und hat lange Tradition. Die Zahl der Brauereien ist laufend gestiegen - bis heute gibt es über 200 Brauereien und über 120 Hausbrauereien. Dort werden über 1.000 verschiedene Biere gebraut und eine Gesamtmenge von über 9 Millionen Hektolitern erzeugt. Die Bier-Vielfalt in Österreich ist also enorm. Damit alle Sorten laufend gleichbleibende Qualität, Sicherheit und Genuss bieten, ist der Einsatz hervorragend ausgebildeter Brau- und Getränketechniker wichtig und zunehmend gefragt. Die Brauereien beschäftigen annähernd 3.700 bestqualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Jeder Job in einer Brauerei generiert im europäischen Durchschnitt 17 weitere Arbeitsplätze - zwei in der Landwirtschaft, zwei im Handel und 13 in der Gastronomie.

#### Wie werden Getränke hergestellt? Das alles bietet die Lehre!

Der Lehrplan zum Brau- und Getränketechniker ist so breitgefächert wie die Branche selbst. Das Besondere: Die Lehre wurde von den österreichischen Getränkeherstellern selbst ins Leben gerufen. Sie folgte 2006 der Lehre zum Brauer und Mälzer nach. Heute umfasst die Ausbildung neben Bier auch alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser und ist optimal auf den Bedarf der gesamten heimischen Getränkewirtschaft zugeschnitten.

Fachkräfte für Brau- und Getränketechnik decken alle Stufen der Herstellung ab: vom Sortieren, Reinigen und Lagern der Rohstoffe über die Steuerung der Produktion und die Abfüllung der Getränke bis hin zur Hygiene- und Qualitätskontrolle. Zudem beraten sie Kunden - zum Beispiel in der Gastronomie - und installieren sowie prüfen Schankanlagen.

Speziell das Bierbrauen ist angewandte Biotechnologie. Brauerinnen und Brauer setzen natürliche Vorgänge dazu ein, um aus natürlichen Rohstoffen das Bier zu brauen. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind dafür eine solide Basis. Aber auch andere Getränke von Spirituosen über Mineralwässer bis zu alkoholfreien Erfrischungsgetränken brauchen Fachwissen in den Bereichen Chemie, Biotechnologie, Analytik, Mechanik und Anlagentechnik bzw. -steuerung, um nur einige zu nennen. „Mit dieser Lehre bietet die österreichische Getränkewirtschaft eine vielseitige Ausbildung mit besten Zukunftschancen. Die Absolventinnen und Absolventen sind bei Brauereien, Limonaden-, Fruchtsaftherstellern und Mineralwasserproduzenten sehr gefragt“, erklärt Florian Berger vom Fachverband der Lebensmittelindustrie.

#### Wie verläuft die Lehrausbildung?

Die Lehre für Brau- und Getränketechnik setzt einen positiven Pflichtschulabschluss voraus. Auch Bewerberinnen und Bewerber mit Matura oder Schulabbrecher einer höheren Schule sind willkommen.

Grundvoraussetzungen sind Leidenschaft für Getränke, technisches Verständnis und Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern.

### Stimmen aus der Branche: Was sagen Brau- und Getränketechniker?

Die Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass eine abgeschlossene Ausbildung zur Brau- und Getränketechnikerin bzw. zum Brau- und Getränketechniker gute Jobchancen mit besten Aufstiegschancen und Verdienstmöglichkeiten bietet. Karin Thaller hat bei der Privatbrauerei Zwettl in Niederösterreich ihre Lehre abgeschlossen und ist begeistert: „Meine Entscheidung für die Lehre Brau- und Getränketechnikerin war goldrichtig! Ich habe sehr viel Einblick in die komplexen Prozesse und Abläufe gewonnen. Es macht Spaß, das in der Berufsschule vermittelte Wissen in der Praxis einsetzen zu können. Die Ausbildung bereitet einen gut auf die täglichen Herausforderungen im Betrieb vor. Ich fühle mich sehr wohl und bin froh, diese Ausbildung gewählt zu haben.“

### Was sollten Interessenten über die Industriellehre Brau- und Getränketechnik noch wissen?

Die Lehre für Brau- und Getränketechnik dauert drei Jahre und findet an zwei Ausbildungsorten statt: Zu 80 Prozent im Lehrbetrieb, wo man praktisches Wissen erwirbt, und zu 20 Prozent in der Berufsschule, wo der theoretische Background vermittelt wird. Der Unterricht erfolgt in der Berufsschule des Österreichischen Getränkeinstituts in Klosterneuburg ([www.oegi.at](http://www.oegi.at)). Das Besondere: Die Lehrlinge absolvieren in ihrer Ausbildung Praktika in Betrieben der jeweils anderen Branche - also angehende Brauerinnen und Brauer bei Herstellern von alkoholfreien Getränken und umgekehrt. 2021 sind 64 Schülerinnen und Schüler in der Ausbildung gewesen. Je nach Kollektivvertrag liegt das Lehrlingseinkommen im ersten Lehrjahr zwischen 800 und 1.060 Euro und im dritten Lehrjahr zwischen 1.430 und 1.960 Euro. Nach Abschluss der Lehre liegt der Mindestlohn abhängig vom Kollektivvertrag zwischen 2.310 und 3.020 Euro, dazu können auch noch eine Überzahlung und diverse Zuschläge kommen.

### Über die Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie):

Die Lebensmittelindustrie ist ein zuverlässiger Arbeitgeber. Sie ist eine der größten Branchen Österreichs und sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten täglich die Versorgung mit qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von über 9,1 Mrd. Euro. Die Branche ist international aufgestellt und zählt zu den Exportkaisern: Zwei von drei in Österreich produzierten Lebensmittel werden in über 180 Länder rund um den Globus exportiert (im Wert von rund 7,6 Mrd. Euro).

### Weitere Informationen finden Sie unter:

Fachverband der Lebensmittelindustrie: [www.dielebensmittel.at](http://www.dielebensmittel.at)  
 Verband der Brauereien Österreichs: [www.bierland-oesterreich.at](http://www.bierland-oesterreich.at)  
 Getränkeverband: [www.getraenkeverband.at](http://www.getraenkeverband.at)  
 Wissensplattform Österreich ist informiert: [www.oesterreich-ist-informiert.at/menschen/lehre-brau-und-getraenketechnik-vom-rohstoff-bis-ins-glas/](http://www.oesterreich-ist-informiert.at/menschen/lehre-brau-und-getraenketechnik-vom-rohstoff-bis-ins-glas/)  
 Beruflexikon: [www.beruflexikon.at/berufe/21-BrautechnikerIn-GetraenketechnikerIn/](http://www.beruflexikon.at/berufe/21-BrautechnikerIn-GetraenketechnikerIn/)  
 Privatbrauerei Zwettl: [www.zwettler.at](http://www.zwettler.at)

### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff  
 Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
 Tel.: +43 1 712 21 21 Fax: 01/712 21 21/35  
[k.kosdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kosdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
 Food Business Consult  
 Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
 Mobil: +43 664 545 63 50  
[office@foodbusiness.at](mailto:office@foodbusiness.at)