

Berufsbild

Die Brennerin/ der Brenner stellt Weinbrände aus Rohstoffen her, füllt diese ab und vermarktet sie. Sie/ Er führt Verkostungen durch und berät Kundinnen und Kunden.

Voraussetzung

- sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Interesse an chemisch-biologischen Vorgängen
- technisches Verständnis
- Freude an der Herstellung alkoholischer Lebensmittel

Ausbildungsinhalte

- Umgang mit Geräten und technischen Einrichtungen zum Wiegen, Messen, Reinigen und Zerkleinern der Rohstoffe
- Vorbereitung von Maisch- und Gärbottichen
- Vorbereitung der Rohstoffe
- Arbeitsschutz, Umweltschutz, Unfallverhütung und Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften
- Organisatorischer Aufbau des Ausbildungsbetriebes und Kenntnisse über wichtige Behörden und Wirtschaftsorganisationen
- Ein- und Auslagerung der Rohstoffe
- Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren
- Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungsstoffen
- Vergären der Maische
- Kontrolle der Lagerräume und Schutz vor Schädlingsbefall
- Aufschließen von Rohstoffen nach dem Hochdruckdämpfverfahren
- Destillierung von vergorenen Maischen und Rohbränden
- Herstellung von Trinkbranntweinen und Feststellung des Alkoholgehaltes
- Vorbereitung und Füllung der Lagergefäße
- Bereitstellung der Erzeugnisse zum Verkauf

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung zur Brennerin/ zum Brenner dauert in der Regel 3 Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen kann die Ausbildung verkürzt werden.

Perspektiven

- Brennmeister/in
- Destillateurmeister/in
- Getränkebetriebsmeister/in
- Lebensmittelverarbeitungstechniker/in
- Hochschulstudium (Lebensmitteltechnologie)

Weitere Infos zum Beruf Brenner/in findest Du hier:

[Bildungsserver Agrar](#)

[Bundesministerium für Wirtschaft und Energie](#)

[Bundesagentur für Arbeit](#)

[zurück](#)