


AUSBILDUNG · AUS FRÜCHTEN UND GETREIDE WERDEN EDLE BRÄNDE

Brenner/in

Wie wird aus Obst oder Getreide ein feiner Brand? Das lernst du in der Ausbildung zum/zur Brenner/in. Du stellst Spirituosen wie Schnaps, Liköre oder Whisky her. Du wählst die Rohstoffe aus, setzt die Maische an und steuerst die Destillation. Danach prüfst du, ob Geruch und Geschmack stimmen. Dafür brauchst du ein feines Gespür für Aromen und eine genaue Arbeitsweise. Technik und Naturwissenschaft spielen dabei eine große Rolle. Hier erfährst du, was du als Brenner/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Landwirtschaft**
Ausbildung

724 € bis 1.175 €

1. Jahr


keine Vorgabe
Schulabschluss

B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Bis 1981 hieß er Destillatbrenner/in.

1951 bis 1981

Destillatbrenner/in

seit 1981

Brenner/in

In der DDR hieß der Beruf: Spiritus- und Hefefacharbeiter/in

Im Alltag sagt man auch: Schnapsbrenner/in

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Brenner/in?

Du steuerst und überwachst die Destillation und prüfst die Ergebnisse mit Nase und Zunge. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Rohstoffe vorbereiten

Du wählst Früchte, Getreide oder andere zuckerhaltige Rohstoffe aus und prüfst ihre Qualität. Du wäschst und zerkleinerst sie und bereitest sie für die Gärung vor.

Destillieren

Du bedienst die Brennanlage. Die Maische wird erhitzt, und der Alkohol wird durch Verdampfen und Kondensieren vom Wasser getrennt.

Verkosten und prüfen

Du riechst und schmeckst die Destillate und misst den Alkoholgehalt.

Abfüllen

Du füllst die fertigen Spirituosen ab, verschließt die Flaschen und überwachst Etikettierung und Verpackung.

Maische ansetzen

Du mischst die Rohstoffe mit Wasser und Hefe. So wird der Zucker zu Alkohol. Du überwachst Temperatur, pH-Wert und Alkoholgehalt.

Vor- und Nachlauf abtrennen

Du erkennst, wann der ungenießbare Vorlauf und der minderwertige Nachlauf abgetrennt werden. Nur der Mittellauf wird weiterverarbeitet.

Reifung und Lagerung

Viele Spirituosen reifen in Holzfässern. Du überwachst die Reifung und die Lagerbedingungen.

Reinigung und Wartung

Du reinigst und wartest Brennanlagen und Lagertanks regelmäßig.

Wo arbeitest du als Brenner/in?

Du arbeitest vor allem in Brennereien. Auch Wein- und Sektkellereien und Brauereien mit Brennrecht beschäftigen Brenner/innen. Ein weiteres Feld ist die Parfümindustrie, die Alkohole für ihre Produkte braucht. Dein Arbeitsplatz ist die Produktionshalle mit modernen Anlagen und typischen Gerüchen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Brenner/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Die Praxis lernst du in Brennereien, Destillerien oder größeren Kellereien direkt an den Anlagen. In der Berufsschule geht es um Rohstoffkunde, Gärung, Destillationstechnik, Chemie, Mikrobiologie, Qualitätsmanagement, Sensorik und Maschinenkunde. Dazu kommen Umweltschutz und gesetzliche Vorschriften.

Das lernst du unter anderem:

Rohstoffkunde

Obst, Getreide und Kartoffeln richtig für die Alkoholerzeugung vorbereiten.

Destillationstechnik

Aufbau und Funktion verschiedener Brennanlagen, zum Beispiel Pot Still und Kolonne.

Sensorik und Qualitätssicherung

Du schulst Geschmack und Geruch und lernst Prüfmethoden.

Anlagen

Produktionsanlagen, Pumpen und Messgeräte sicher bedienen und pflegen.

Gärung

die Biologie der Hefe und wie du die Gärung steuerst.

Chemie und Analytik

einfache Analysen wie Alkoholgehalt und pH-Wert.

Reifung und Lagerung

Reifeprozesse, die Auswahl von Holzfässern und die richtige Lagerung.

Vorschriften

Herstellung, Besteuerung und Kennzeichnung von Spirituosen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Brenner/in?

Was solltest du mitbringen?

- guten Hauptschulabschluss oder mittleren Schulabschluss
- technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- einen guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Interesse an Chemie und Biologie
- eine sorgfältige und saubere Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein
- Lust, körperlich anzupacken
- keine Allergie gegen Rohstoffe, Hefe oder Alkoholdämpfe
- Teamfähigkeit

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	724 € bis 1.175 €
2. Ausbildungsjahr	854 € bis 1.245 €
3. Ausbildungsjahr	977 € bis 1.295 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Brenner/in zu dir?

Aromen faszinieren dich und du arbeitest gern genau? Dann schau dir diesen Beruf genauer an. Das spricht für dich:

Interesse an Spirituosen

Du willst verstehen, wie Brände und Liköre entstehen.

Geschick

Du arbeitest gern mit den Händen und achtest auf Details.

Kreativität

Du hast Lust, neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln.

Verantwortung

Du sorgst für Qualität und Sicherheit deiner Produkte.



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Brenner/in?

Was du als Brenner/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer im Herbst bei der Obsternte hilft, aus Äpfeln Saft presst oder Marmelade nach eigenem Rezept kocht, zeigt Betrieben Gespür für Früchte und Aromen. Wer dazu in der Chemie-AG sauber protokolliert und im Verein Tischtennis spielt, beweist Genauigkeit und Konzentration. Wenn dich das Verfeinern von Spirituosen reizt, schau dir **Destillateur/in** an. Für Arbeit im Weinberg passt **Winzer/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ im Herbst bei der Obsternte mithilfst
Einsatzbereitschaft
- ✓ Marmelade oder Saft nach eigenem Rezept machst
Kreativität
- ✓ in der Chemie-AG Versuche sauber protokollierst
Genauigkeit
- ✓ Tischtennis oder Badminton im Verein spielst
Konzentration
- ✓ in der Jugendfeuerwehr Verantwortung übernimmst
Verantwortung

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Das Brennen verbindet Tradition und moderne Technik. Mit deinem Wissen über Rohstoffe, Gärung und Destillation kannst du hier arbeiten:

- in Brennereien für Obstbrände, Getreidespirituosen und Liköre
- in Whisky- und Gindestillereien
- in Wein- und Sektkellereien für Brände und Trester
- in der Lebensmittelindustrie bei der Herstellung von Aromen oder technischen Alkoholen
- in Forschung und Entwicklung der Lebensmitteltechnologie
- als Selbstständige/r mit eigener Manufaktur

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Brennmeister/in

Du leitest einen Betrieb, entwickelst neue Produkte und bildest Azubis aus.

Spezialisierung

zum Beispiel auf Whisky, Gin, Obstbrände, Liköre oder Spezialitäten

Studium

mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Brauerei- und Getränketechnologie, Lebensmitteltechnologie, Oenologie oder Verfahrenstechnik

Techniker/in

in Lebensmitteltechnik oder Biotechnik für Produktion, Prozessoptimierung und Qualitätsmanagement

Betriebswirt/in

für kaufmännische Aufgaben und Management

Leitung

Mit Erfahrung führst du die Produktion oder die Qualitätskontrolle.

KURZ GESAGT

Fazit: Handwerk für feine Aromen

Als Brenner/in stellst du aus Früchten und Getreide hochwertige Spirituosen her. Du verbindest Handwerk, Technik und ein feines Gespür für Geschmack. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Lust auf diesen Beruf? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Landwirtschaft.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de