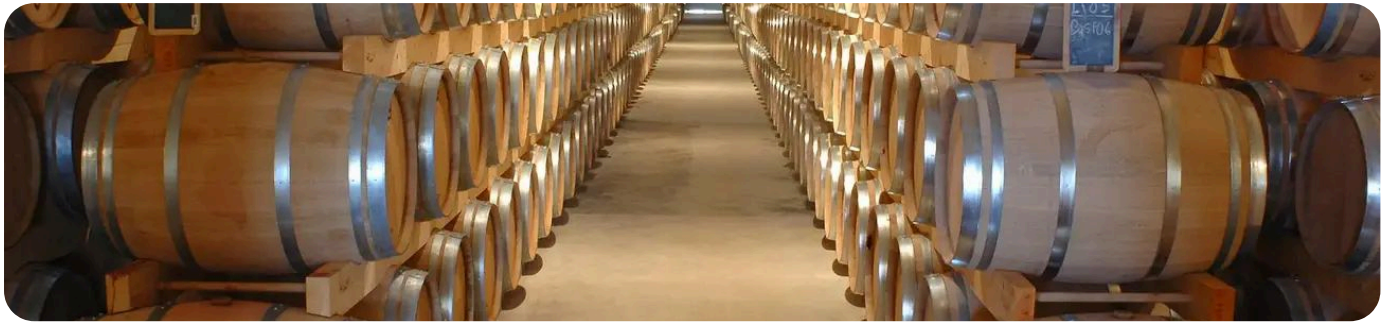



AUSBILDUNG · AROMEN EINFANGEN MIT TECHNIK UND NASE

Destillateur/in

Hast du eine feine Nase und interessierst dich für Chemie? Dann könnte die Ausbildung zum/zur Destillateur/in zu dir passen. Du stellst aus Früchten, Getreide und anderen Rohstoffen Spirituosen her. Auch ätherische Öle und Aromen für die Lebensmittelindustrie gehören dazu. Du steuerst Brennblasen und Kolonnen und überwachst jeden Schritt. Dafür brauchst du technisches Verständnis, Sorgfalt und einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Hier erfährst du, was du als Destillateur/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


dual, Industrie

Ausbildung


740 € 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?

In der DDR hieß der Beruf: Spirituosenfacharbeiter/in

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

Was macht ein/e Destillateur/in?

Du steuerst und überwachst Destillationsanlagen und stellst hochwertige flüssige Produkte her. Du bist Techniker/in, Qualitätsprüfer/in und Sensorik-Expert/in zugleich. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Rohstoffe prüfen

Du nimmst Getreide, Obst, Kräuter oder Melasse an und prüfst die Qualität. Du bereitest sie vor, zum Beispiel durch Zerkleinern, Mischen oder Fermentieren.

Destillieren

Das ist der Kern deines Handwerks. Du richtest Brennblasen und Kolonnen ein und steuerst den Brennvorgang. Du kontrollierst Temperatur, Druck und Durchfluss, damit nur die gewünschten Stoffe im Destillat landen.

Lagern und reifen

Viele Destillate reifen in Tanks oder Holzfässern, zum Beispiel Whisky oder Cognac. Du überwachst diesen Prozess.

Wartung und Hygiene

Du reinigst und wartest Anlagen und Rohrleitungen und hältst strenge Hygieneregeln ein.

Gärung überwachen

Viele Destillate brauchen einen Gärprozess. Du achtest auf Temperatur, Hefe und Zuckergehalt.

Qualität prüfen

Du misst den Alkoholgehalt und prüfst Aroma, Reinheit und Textur mit deinen Sinnen.

Abfüllen

Du überwachst die Abfüllanlagen und die Etikettierung.

Wo arbeitest du als Destillateur/in?

Du arbeitest in Brennereien, Spirituosenfabriken und Brauereien mit eigener Brennerei. Auch die Lebensmittelindustrie braucht dich, zum Beispiel für Aroma-Extrakte. Dazu kommen Betriebe, die ätherische Öle herstellen. An deinem Arbeitsplatz gibt es viele besondere Gerüche. Du arbeitest meist im Stehen und bist viel in Bewegung.

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

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung ist ein anerkannter dualer Ausbildungsberuf und dauert in der Regel 3 Jahre. Du lernst in einer Kleinbrennerei, einer großen Spirituosenfabrik oder einem Betrieb der Lebensmittel- und Aromenindustrie. In der Berufsschule geht es um Gärung, Destillationstechnik, Chemie, Mikrobiologie, Werkstoffkunde, Mess- und Regeltechnik, Sensorik, Hygiene und Qualitätsmanagement.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Rohstoffkunde

Du kennst Getreide, Obst, Gemüse, Kräuter und Melasse und weißt, wofür sie sich eignen.

Destillationstechnik

Du lernst Verfahren wie Pot Still und Kolonnenbrennerei und verstehst, wie Stoffe getrennt werden.

Sensorik

Du beurteilst Destillate nach Geruch und Geschmack und erkennst Fehleraromen.

Mess- und Regeltechnik

Du bedienst computergesteuerte Anlagen und greifst ein, wenn nötig.

Gärungslehre

Du wählst Hefen aus und überwachst die alkoholische Gärung.

Chemie und Mikrobiologie

Du verstehst, wie Aromastoffe entstehen.

Qualität und Hygiene

Du kennst Lebensmittelrecht und HACCP.

Lagerung und Reifung

Du kennst die richtigen Bedingungen für Fass und Tank.

Arbeits- und Umweltschutz

Du arbeitest sicher mit Alkohol, Chemikalien und Anlagen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Destillateur/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Interesse an Chemie, Biologie und Technik
- eine sorgfältige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln und Alkohol
- Teamfähigkeit
- Belastbarkeit bei Wärme, Gerüchen und Arbeit im Stehen
- keine Alkoholunverträglichkeit oder Allergien gegen Rohstoffe

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	740 € 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 Destillateur/in zu dir?

Dich interessiert, wie aus Früchten und Getreide Aromen werden? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Herstellung

Du erlebst jeden Schritt vom Rohstoff bis zur Flasche.

Handwerk

Du schätzt Tradition und willst dein Können immer weiter verbessern.

Sensorik

Du erkennst Aromen und feine Unterschiede im Geschmack.

Technik

Du arbeitest mit modernen, computergesteuerten Anlagen.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Destillateur/in?

Was du als Destillateur/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Kräuter auf dem Balkon zieht, eigene Teemischungen zusammenstellt oder beim Kochen jedes Gewürz am Duft erkennt, zeigt Betrieben einen feinen Geruchs- und Geschmackssinn. Wer in der Chemie-AG sorgfältig arbeitet und im Verein Volleyball spielt, beweist dazu Genauigkeit und Teamgeist. Wenn dich das Brennen selbst reizt, schau dir **Brenner/in** an. Für Lebensmittelproduktion allgemein passt **Fachkraft Lebensmitteltechnik**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ Kräuter im Garten oder auf dem Balkon ziehst
Geduld
- ✓ eigene Teemischungen zusammenstellst
Geschmackssinn
- ✓ in der Chemie-AG sorgfältig Versuche durchführst
Genauigkeit
- ✓ Volleyball im Verein spielt **Teamgeist**
- ✓ bei Schulfesten am Essensstand arbeitest
Einsatzbereitschaft

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

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 10

Betriebe bilden aus

Platz 256 von 340 Berufen.

WO?

Nordrhein-Westfalen		3
Baden-Württemberg		2
Bayern		2

Die meisten Betriebe: Kreis Minden-Lübbecke, Hamburg, Landkreis Northeim

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Regionale und hochwertige Spirituosen sind gefragt. Auch die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie braucht Fachleute für Aromen und Essenzen. Dein Beruf verbindet traditionelles Handwerk mit moderner Technik. Hier kannst du arbeiten:

- in Brennereien für Whisky, Gin, Rum, Korn, Obstbrände oder Liköre
- bei Herstellern von ätherischen Ölen und Aromen
- in der Lebensmittelindustrie
- in Brauereien mit eigener Brennerei
- in Forschung und Entwicklung
- in der Qualitätssicherung von Getränke- und Lebensmittelunternehmen
- als Selbstständige/r mit eigener Kleinbrennerei

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Destillateurmeister/in

Du übernimmst die Leitung der Produktion oder einer Brennerei und bildest Azubis aus.

Spezialisierung

zum Beispiel auf Whisky oder Gin, neue Aromen oder Laboranalyse

Betriebswirt/in

für kaufmännische Aufgaben in Produktion und Marketing

Techniker/in Lebensmitteltechnik

Du vertiefst Verfahrenstechnik, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement.

Ausbilder/in

Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du zum Beispiel Getränketechnologie, Lebensmitteltechnologie oder Chemie studieren.

KURZ GESAGT

Fazit: Meister/in der Aromen

Als Destillateur/in verbindest du Gespür für Geschmack und Geruch mit technischem Verständnis. Du machst aus natürlichen Rohstoffen hochwertige Destillate. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

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

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Industrie.



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