

Brauwesen und Getränketechnologie, Bachelor of Science

Berufsbeschreibung

Die Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen der Fachrichtung Brauwesen und Getränketechnologie arbeiten in der Getränkeherstellung, also in der Herstellung von Wein, Sekt, Bier, alkoholfreien Getränken und Spirituosen. Dabei übernehmen sie die leitenden kaufmännischen oder auch die technischen Aufgaben bei den Herstellern (Brauereien, Mälzereien, Mostereien, Sektkellereien, Weinbauern) oder auch in den Handels- oder Zulieferbetrieben.

Die Produktion von Getränken wird in Anlehnung an die erwarteten Absatzzahlen geplant, Herstellungstermine werden eingehalten, Lieferanten und Händler koordiniert, der Vertrieb wird angekurbelt. Bei individuellen, kleinen Getränkeherstellerunternehmen gehören direkte Kundenberatung und –service (Verkaufsstelle direkt an der Produktionsstätte, auf Verbraucher- und Genussmittelindustriemessen) ebenfalls zum Vertrieb der produzierten Getränke. Dies trifft beispielsweise bei Weinen oder exklusiven Frucht- und Gemüsesäften zu, die mit bestimmten Techniken gepresst und besonders schonend hergestellt werden.

Die Wissenschaftler für Brauwesen und Getränketechnologie arbeiten genauso in Laboren wissenschaftlicher Institute oder amtlicher Prüfstellen. Hier wird die Lebensmittelproduktion überwacht oder die Fachleute üben forschende und beratende Tätigkeiten aus.

Anforderung

Fachhochschulreife, Hochschulreife.

Interesse an den Naturwissenschaften und an Technik, sorgfältiges Arbeiten, Kundenorientierung, guter mündlicher Ausdruck, Verhandlungsgeschick, Organisationstalent, Fremdsprachenkenntnisse.

Ausbildung

6–8 Semester: an technischen Hochschulen (nur zwei Standorte: München und Berlin).

Entwicklungsmöglichkeiten

Fertigungsbetreuung, Gutachter/in, Leiter/in Export, Laborleiter/in, Master Brauwesen und Getränketechnologie, Promotion/Habilitation, Unternehmer/in, Weinhändler/in, Spezialgetränkeshändler/in, Sachverständiger/Sachverständige.