

Mikrobiologe / Mikrobiologin

BERUFSBESCHREIBUNG

"An der Mikrobiologie fasziniert mich die Vielfalt an Mikroorganismen und deren spezielle Eigenschaften und Überlebensstrategien. Die Natur stellt uns eine schier unerschöpfliche Quelle an verschiedenartigen Mikroorganismen zur Verfügung, deren Potenzial wir nur erkennen und besser erforschen müssen, um sie für neue, umweltschonende Produkte und Verfahren nutzbar machen zu können."

Mag.^a Dr.ⁱⁿ Susanne Zeilinger, Leiterin einer Arbeitsgruppe am Institut für Verfahrenstechnik, Umwelttechnik und technische Biowissenschaften an der TU Wien, FEMtech Expertin im Dezember 2008

Mikrobiolog*innen züchten und kultivieren Bakterien, Viren, Pilze und andere Mikroorganismen. Sie erforschen die positive und negative Wirkung dieser Kleinstlebewesen auf den Menschen und seinen Lebensraum. Ihr Ziel ist es, die Mikroorganismen nutzbar zu machen. Die Serum- und Antikörperherstellung zur Bekämpfung von Krankheiten gehört ebenso in ihren Arbeitsbereich wie die Nahrungsmittelkonservierung und die Überwachung von Gärungsabläufen.

Mikrobiolog*innen sind in der pharmazeutischen Industrie, in der Lebensmittelindustrie und in der Getränkeindustrie beschäftigt. Im Öffentlichen Dienst sind sie als Abwassertechniker*innen oder allgemein im Umweltschutzbereich tätig.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt im Rahmen eines Studiums an einer Universität, Fachhochschule oder Pädagogischen Hochschule und dauert meist 6 Semester (3 Jahre) für ein Bachelorstudium und weitere 4 Semester (2 Jahre) für ein anschließendes Masterstudium. Manche Studienrichtungen haben auch eine andere Studiendauer. Voraussetzung für ein Studium ist in der Regel die Matura, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung.