# 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. Ein Ziel ist es, die Mikroorganismen nutzbar zu machen. Die Forschung zur Serum- und Antikörperherstellung zur Bekämpfung von Krankheiten gehört ebenso in ihren Arbeitsbereich wie der Bereich Nahrungsmittelkonservierung und die Überwachung von Gärungsabläufen.

Mikrobiolog*innen sind insbesondere in der pharmazeutischen Industrie, in der Lebensmittelindustrie und in der Getränkeindustrie beschäftigt. Sie arbeiten aber auch in hochschulischen und privaten Forschungseinrichtungen sowie im Öffentlichen Dienst, wo sie z. B. als Abwassertechniker*innen oder allgemein im Umweltschutzbereich tätig sind.

## Ausbildung

Für den Beruf Mikrobiolog*in ist in der Regel ein Studium im Fachbereich Biologie mit entsprechender Schwerpunktsetzung auf Mikrobiologie oder Molekularbiologie erforderlich.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft