



Wirtschaftler oder Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft, zum Winzermeister oder durch ein Hochschulstudium (z.B. Weinbau, Getränketechnologie, Weinbetriebswirtschaft) weiterqualifizieren. Viele Jungwinzer schnuppern Luft in der internationalen Weinwelt. Der Blick über den eigenen Tellerrand wird großgeschrieben und ist vor allem für künftige Betriebsleiter wichtig.

Weitere Informationen

- www.ble.de
- www.ima-agrar.de
- www.planet-beruf.de
- www.bildungsserver-agrar.de

Leseempfehlung

- bzL-Heft „Die Grünen 14“
- www.ble-medienshop.de

Bildnachweise

BLHV (1/2/6); Carina Gräsche - BDL (3/4); Elenathewise - fotolia.com (5)

Winzer/-in

Kreative Teamplayer

Im Begriff „Winzer“ steckt das lateinische Wort „vinum“ (Wein). Der Beruf des Winzers umfasst neben dem Rebenanbau, auch die Verarbeitung der Trauben im Keller und die Vermarktung der fertigen Erzeugnisse wie Wein, Sekt und Traubensaft.

Aufgabenfelder

Die Lese ist ein tolles Erlebnis für alle Beteiligten und gehört zu den schönsten und wichtigsten Arbeiten eines Winzers - sie ist schließlich der erste Schritt zum Wein. Jetzt zeigt sich, ob man zuvor im Weinberg die „Hausaufgaben gemacht hat“ und



3 Minuten Info Winzer/-in

links: Eine der schönsten Arbeiten – die Weinlese
rechts: Auch Maschinen müssen bedient werden

Zwei Tätigkeitsschwerpunkte: Prüfen der
Weinqualität und Weinvermarktung

Gärung in Edelstahltanks



ob während des Wachstums Sonne und Regen im richtigen Verhältnis zueinander gestanden haben. Denn nur aus einem sehr hochwertigen Lesegut kann ein Spitzenwein im Keller ausgebaut, abgefüllt und schließlich an die Kunden vermarktet werden. Der Beruf des Winzers hat eine lange Tradition und gleichzeitig aufgrund zahlreicher Innovationen ein modernes Profil. Es spielt übrigens keine Rolle, ob Auszubildende bereits einen landwirtschaftlichen Hintergrund haben. Quereinsteiger sind willkommen!

Voraussetzungen

In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hochschulreife oder einem mittleren Bildungsabschluss ein, obwohl rein rechtlich keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben ist. Daneben sind einige persönliche Eigenschaften gefragt:

- Interesse an der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln,
- Bewusstsein für Qualität sowie technisches und ökologisches Verständnis,
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn,
- Verantwortungsbewusstsein,

- Kunden- und Serviceorientierung

Ausbildungsinhalte

Die Ausbildung findet sowohl in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb als auch in der Berufsschule statt. Während der Ausbildungszeit, die in der Regel drei Jahre dauert, werden theoretische Inhalte und praktische Fähigkeiten vermittelt. Die Auszubildenden erlernen biologische und chemische Grundlagen sowie technische und wirtschaftliche Zusammenhänge. Das Pflanzen, Pflegen und Ernten der Reben gehört ebenso dazu wie die Abläufe bei der Weinbereitung im Keller. Dabei müssen Maschinen und Technik

bedient und beherrscht werden. Der Berufsnachwuchs prüft die Weinqualität, füllt Wein ab, verpackt und vermarktet ihn. Zusätzlich erhalten die jungen Leute einen Einblick in rechtliche Vorgaben sowie in die Organisation eines Weinguts.

Perspektiven

Der Ausbildungsberuf zählte im Jahr 2022 bundesweit knapp 750 angehende Winzerinnen und Winzer. Der Anteil männlicher Auszubildender liegt bei 69 Prozent. Die durchschnittliche Ausbildungsvergütung beträgt monatlich zwischen 649 und 876 Euro. Nach der Ausbildung kann man sich zum Staatlich geprüften