Weintechnologe/-technologin

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Was macht man in diesem Beruf?

Weintechnologen und -technologinnen stellen Wein, Traubensaft sowie weinhaltige und weinähnliche Getränke her. Zunächst nehmen sie die Trauben entgegen und prüfen ihre Qualität. Dann zerkleinern und mahlen sie sie maschinell, sodass Maische entsteht. Diese wird zu Most ausgepresst, der vorgeklärt und dann vergoren wird.

Weintechnologen und -technologinnen überwachen den Gärprozess und führen Schönungen nach Vorgabe durch. Den fertigen Wein prüfen sie sensorisch und analytisch. Dann füllen sie den Wein ab, lagern ihn fachgerecht und bereiten ihn für den Versand vor. Außerdem stellen sie ihre Produkte z.B. im Rahmen von Weinproben vor und verkaufen sie.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Weintechnologen und -technologinnen finden Beschäftigung

- in Winzergenossenschaften
- in Wein- und Sektkellereien
- in Weinbaubetrieben

Arbeitsorte:

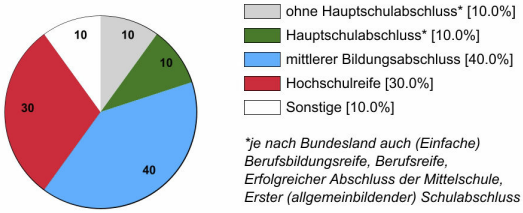
Weintechnologen und -technologinnen arbeiten in erster Linie

- in Kelterhäusern und Weinkellern
- in Abfüllhallen
- in Lagerräumen
- in Labors

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



je nach Bundesland auch (Einfache) Berufsbildungsreife, Berufsreife, Erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, Erster (allgemeinbildender) Schulabschluss

Quelle: BERUFENET (https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/) — Stand: 01.08.2025

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z.B. beim Überwachen von Gärprozessen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Reinigen und Instandhalten von Maschinen, Anlagen, Betriebseinrichtungen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten von Hygienestandards, beim Befolgen hygienischer und lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Kundenorientierung und Kommunikationsfähigkeit (z.B. Beraten der Kunden beim Weinkauf, Erläutern von Weinsorten bei Verkostungen)

Schulfächer:

- Biologie/Chemie (z.B. für die Produktion von Weinen und Weinprodukten nach Qualitätsvorgaben)
- Mathematik (z.B. für Berechnungen von Kennzahlen für die Vermarktung der Produkte)
- Werken/Technik (z.B. beim Überwachen des gesamten Gärprozesses)

Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 1.237 (öffentlicher Dienst), € 682 bis € 1.050 (Weinbau*)
- 2. Ausbildungsjahr: € 1.291 (öffentlicher Dienst), € 805 bis € 1.150 (Weinbau*)
- 3. Ausbildungsjahr: € 1.341 (öffentlicher Dienst), € 921 bis € 1.250 (Weinbau*)

*je nach Bundesland unterschiedlich

Weitere Informationen

BERUFENET — Alles über die Welt der Berufe

planet-beruf.de — Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte

Berufs Informations Zentrum — Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort

Bundesagentur für Arbeit — www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.