

Winzer/in

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



■ Was macht man in diesem Beruf?

Winzer/innen sind Fachleute für den gesamten Produktionsprozess des Weines, vom Anbau der Trauben bis zur Vermarktung. Zunächst bearbeiten sie den Boden des Weinberges. Bestimmt vom jahreszeitlichen Ablauf, setzen sie Jungpflanzen, beschneiden Weinstöcke, regulieren das Beikraut und bekämpfen Schädlinge. Reife Trauben lesen sie von Hand oder mit Maschinen und keltern sie entweder im eigenen Betrieb oder liefern sie an eine Winzergenossenschaft. Mithilfe von Pressen, Filtern und anderen technischen Anlagen pressen sie Trauben aus und überwachen und steuern den Gärungsprozess. Dabei versuchen sie, die Qualität des Weines durch Methoden wie Schwefeln oder Entsäuern zu verbessern. Den fertigen Wein füllen sie aus Tanks oder Fässern in Flaschen ab, etikettieren und verpacken diese. Auch die Vermarktung und Kundenberatung können zu ihren Aufgaben gehören.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Winzer/innen finden Beschäftigung

- auf Weingütern
- in Kellereien

Arbeitsorte:

Winzer/innen arbeiten in erster Linie

- im Freien in Weinbergen
- in Weinkellern
- in Büros

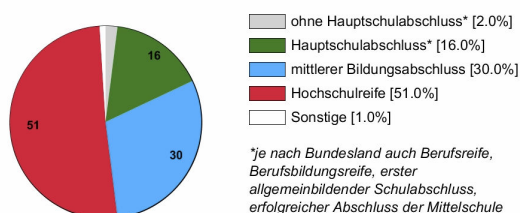
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- auf Messen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)



■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sorgfalt (z.B. beim Pflegen, Veredeln und Schneiden der Rebstöcke)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. bei Reparatur- und Wartungsarbeiten an Betriebseinrichtungen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Umgang mit Dünge- und Pflanzenschutzmitteln)
- Kundenorientierung (z.B. Kunden beraten, Weinverkostungen durchführen)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. für das Berechnen der Mostgewichte, bei Abrechnungsarbeiten)
- Biologie/Chemie (z.B. für die Kenntnis der Gärprozesse, der Maische- und Mostbehandlung, des Weinausbaus)
- Werken/Technik (z.B. für die Durchführung vielfältiger handwerklicher Tätigkeiten)
- Deutsch (z.B. für die Kundenberatung)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 580 bis € 750
- 2. Ausbildungsjahr: € 640 bis € 815
- 3. Ausbildungsjahr: € 680 bis € 875

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



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

