

## Winzer/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	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 Büroräumen

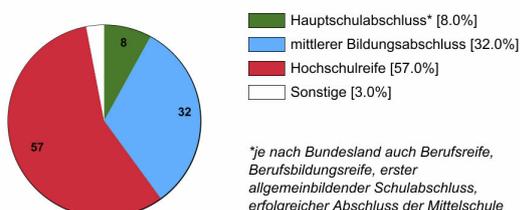
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- auf Messen

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Ausbildungsanfänger/innen 2020 (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)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 795
- 2. Ausbildungsjahr: € 660 bis € 870
- 3. Ausbildungsjahr: € 750 bis € 915

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial

**planet-beruf.de**

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



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



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

