

Weinbau und Kellerwirtschaft (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Die Berufsausbildung in Weinbau und Kellerwirtschaft bildet die Basis für den Beruf Weinbauer/Weinbäuerin.

Facharbeiter*innen für Weinbau- und Kellerwirtschaft wirken bei der Pflege und Vermehrung von Weinstöcken (Reben), bei der Ernte der Trauben (Lese) sowie bei deren Verarbeitung zu Traubensaft oder Wein mit. Sie bereiten den Boden für den Weinbau vor, setzen Jungpflanzen und ziehen die Weinstöcke. Sie schneiden und binden die Reben und bringen schließlich die Ernte ein. Die Ernte führen sie vorwiegend händisch durch, in der Kellerwirtschaft begleiten sie die Prozesse der Traubenverarbeitung, wobei sie auch Maschinen und Anlagen (z. B. zur Flascheneinfüllung und Etikettierung) bedienen und überwachen.

Facharbeiter*innen für Weinbau- und Kellerwirtschaft arbeiten als Selbstständige oder mithelfende Familienangehörige in Weinbaubetrieben oder angestellt in Winzergenossenschaften, Weinkellereien oder Weingutbetrieben. Sie sind gemeinsam mit Berufskolleg*innen und landwirtschaftlichen Hilfskräften tätig und stehen in Kontakt mit Kund*innen und Lieferant*innen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Reben schneiden (mit Handrebschere oder Schneidegerät), biegen und anbinden
- Boden lockern, düngen, jäten und begrünen
- Düngemengen berechnen, Dünger ausbringen, Wildkräuter bekämpfen
- Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durchführen (z. B. gegen Pilze, Reblausbefall)
- Trauben lesen
- Trauben keltern: die Trauben zu Maische pressen und mahlen, die Maische in Tanks und Fässer zum Gären umfüllen
- den Gärungsprozess beobachten und kontrollieren
- Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung der Weine durchführen
- gekelterte Weine in Flaschen abfüllen, etikettieren, verpacken und lagern
- die Werkzeuge, Maschinen und Geräte reinigen und pflegen
- Weinverkostungen organisieren, Weine ausschenken und die Kund*innen beraten
- Protokolle und Dokumente führen (z. B. Kellerbuch, Warenein- und -ausgangsbücher), Telefon- und Schriftverkehr mit Kund*innen durchführen (Bestellungen von Großabnehmern, Einzelhandel, Privatpersonen)

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Wetterfest
- Datensicherheit und Datenschutz
- handwerkliche Geschicklichkeit
- kaufmännisches Verständnis
- mit Pflanzen umgehen können
- technisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Naturliebe
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken