

Berufe rund um die Rebe

Informationen für die Lehrperson



1/6

Arbeitsauftrag	Die SuS erarbeiten in Gruppen verschiedene Vorträge zu den unterschiedlichen Berufen. Zu jedem Beruf erhalten die SuS ein Informationsblatt.
Ziel	SuS lernen verschiedene Berufe rund um den Rebbau kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlagen • evtl. PC für weitere Recherchen
Sozialform	GA, Plenum
Zeit	40–60'

Zusätzliche Informationen:

- Weitere Informationen zu den einzelnen Berufen stehen auf folgenden Seiten zur Verfügung:
www.berufsberatung.ch
www.gateway.one/de-CH/

Berufe rund um die Reben

Informationsblatt



2/6

Vortrag über einen Beruf gestalten

Haltet zu einem dieser Berufe einen Vortrag. Ihr könnt auch zusätzlich weitere Informationen im Internet suchen.

Folgende Seiten könnten hilfreich sein:

www.berufsberatung.ch (hier findet ihr auch Filme zu den einzelnen Berufen)

www.gateway.one/de-CH/informieren.html

www.hes-so.ch/de/bachelor

www.weinbauverband.ch

www.strickhof.ch

www.changins.ch

Aufgabe:

Winzer/-in

Anforderungen

Als Vorbildung wird die abgeschlossene Volksschule erwartet. Ausserdem sollte ein Winzer / eine Winzerin Naturverbundenheit, Freude an der Arbeit im Freien und gute Gesundheit, Körperkraft und technisches Verständnis mitbringen. Guter Geruchs- und Geschmackssinn sind von Vorteil.

Berufsbild

Winzerinnen und Winzer befassen sich über das Jahr hinweg mit der Rebpflege. Vielfach kümmern sie sich ausserdem um die Weinbereitung und die Weinpflege bis zur Flaschenabfüllung. Die meisten Winzerinnen und Winzer bewirtschaften ihren eigenen Betrieb. Zudem bieten sich Möglichkeiten in der Maschinen- oder Düngerindustrie sowie als Verwalter oder an landwirtschaftlichen Schulen mit Lehraufgaben.

Aufgaben und Tätigkeiten

- Februar bis März: Reben schneiden, Düngung, Entfernung von Unkraut, Pflanzung von Neuanlagen
- Mai bis Juli: Entfernen von Nebentrieben, Laubarbeiten, Pflanzenschutz
- Spätsommer bis Spätherbst/Winter: Weinlese und -verarbeitung, Nährstoffzufuhr

Ausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Sie kann nach Abschluss einer Berufslehre oder der Mittelschule auf zwei Jahre verkürzt werden. Nach Abschluss der Lehre erhält man das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als „Gelernte/-r Winzer/-in“.

Berufe rund um die Reben

Informationsblatt



Weintechnologin / Weintechnologe

Anforderungen

Auch der Weintechnologe / die Weintechnologin muss einen Volksschulabschluss mitbringen, um an der Berufsausbildung teilnehmen zu können. Ausserdem sind Interesse für Physik, Chemie und Biologie sowie technisches Verständnis, Organisationstalent und eine gute Beobachtungsgabe wichtig.

Berufsbild

Weintechnologen sind auf die Verarbeitung von Trauben zu Wein spezialisiert. Sie betreuen die Presserei, Gärung, den Weinausbau und die Abfüllung. Weintechnologen arbeiten in grösseren Weinbereitungs- und Weinhandelsbetrieben.

Aufgaben und Tätigkeiten

- Traubenmühle sowie Pressung beaufsichtigen
- Tankbefüllung und Ansetzen der Gärung
- Kontrolle von Zuckergehalt und Wärme des gärenden Mosts
- Ausbau der einzelnen Weine
- Abfüllen, Etikettieren und Verpacken der Weine

Ausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Zudem findet der praktische Teil der Ausbildung in einem anerkannten Weinbereitungsbetrieb statt. Der Abschluss wird mit dem Fähigkeitszeugnis „Gelernte/-r Weintechnologin/-technologe“ bescheinigt.

Berufe rund um die Reben

Informationsblatt



4/6

Ingenieur / -in FH Önologie (oinos (gr.) = Wein)

Anforderungen

Das Mindestalter für diesen Studiengang beträgt 19 Jahre. Ausserdem sollte eine abgeschlossene Berufslehre in den Fachbereichen Winzer, Lebensmittel- oder Weintechnologie/in vorliegen sowie eine Berufsmatura. Alternativ dazu kann man eine Berufsmatura/gymnasiale Matura vorlegen und ein Praxisjahr auf dem Gebiet der gewählten Studienrichtung nachweisen, welches mit einer Eignungsprüfung abgeschlossen wurde. Berufliche Perspektiven eröffnen sich in Wein- und Handelsbetrieben, als Lehrbeauftragte/r oder in der angewandten Forschung und Produktionsentwicklung sowie als Selbstständigerwerbende/r.

Berufsbild

Ingenieure/-innen FH Önologie zeichnen sich durch eine hohe Fachkompetenz in Weinbau und -bereitung aus. Sie arbeiten auf diesem Gebiet als Führungskräfte und entwickeln Konzepte für die Weinproduktion und -vermarktung.

Aufgaben und Tätigkeiten

Im Vordergrund der Aufgaben stehen:

- umfassende Begleitung der Traube vom Rebstock bis zum Konsumentenendprodukt
- Kenntnis verschiedenster Produktionsmethoden des konventionellen, integrierten und biologischen Weinbaus
- Bodenkunde, Standorteigenschaften
- Anatomie und Physiologie der Rebe, Rebsortenkunde, Pflanzenernährung und -schutz sowie Züchtung

Ausbildung

Das Studium dauert drei Jahre. Nach dem 6. Semester schliesst es mit einer Diplomarbeit ab. Bisher wird der Studiengang in der Schweiz nur auf Französisch angeboten. Es besteht die Möglichkeit des Studiums im Ausland (z.B. Wiesbaden, Deutschland). Nach dem Studium erhält man das eidgenössisch anerkannte Diplom „Ingenieur/-in FH Önologie“.

Berufe rund um die Reben

Informationsblatt



5/6

Weinhändler/-in

Anforderungen

Um sich als Weinhändler/-in bei der eidgenössischen Weinhandelskommission eintragen zu können, müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Eintrag im Handelsregister als Weinhandelsfirma
- Wohnsitz in der Schweiz
- Verpflichtung zur Führung der Buch- und Kellerkontrolle
- Erfüllung der Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung in Bezug auf Einrichtungen, Lager- und Kellerräume in der Schweiz

Berufsbild

Der Weinhändler befasst sich mit dem Handel, also dem Ein- und Verkauf von Weinen. Handelt er mit offenen Weinen, also mit Weinen vom Fass, besteht eine Meldepflicht. In der Regel leitet der Weinhändler ein selbstständiges Unternehmen oder arbeitet als Angestellter in einer Weinhandlung oder bei einem Grossverteiler.

Aufgaben und Tätigkeiten

Im Vordergrund der Aufgaben stehen:

- Betreuung des Einkaufs
- Reise zu Produzenten im In- und Ausland
- Degustationen
- Vertragsabschlüsse
- Kellerarbeiten wie Einkellerung, Ausbau, Lagerung und Abfüllung von Weinen
- Kundenbetreuung (Restaurants, Geschäfte, Privatkundschaft)
- administrative Arbeiten

Ausbildung

Für Weinhändler/-innen besteht keine reglementierte Ausbildung. Die Weiterbildung erfolgt selbstständig und modular, z.B. mittels Sensorik-Seminaren, und schliesst mit einem Kurszertifikat ab.

Berufe rund um die Reben

Informationsblatt



6/6

Weinbautechniker/-in und Kellermeister/-in

Anforderungen

Beide Berufsbilder sind durch Weiterbildung zu erlernen.

Weinbautechniker/-innen sollten organisatorische und Führungsfähigkeiten mitbringen sowie unternehmerisches Denken.

Kellermeister/-innen profitieren von naturwissenschaftlichen Kenntnissen (Biochemie) und sensorischen sowie organisatorischen Fähigkeiten.

Berufsbild

Beide Berufe lassen sich in einem Angestelltenverhältnis ausführen. Arbeitgeber sind Kellereien und Weinproduzenten. Weinbautechniker/-innen können auch als Selbstständigerwerbende tätig sein.

Aufgaben und Tätigkeiten

Kellermeister/-innen sind verantwortlich für die Weinbereitung im Weinkeller. Sie nehmen das Traubengut entgegen, beaufsichtigen es bei der Kelterung, Gärung, dem Ausbau, der Abfüllung und Lagerung. Ausserdem kontrollieren sie die Qualität.

Betriebsleiter/-innen tragen die Verantwortung für die organisatorische, administrative, personelle und wirtschaftliche Führung des Kellereibetriebs. Zusätzliche Aufgaben im Weinberg oder Marketing und Verkauf können dazukommen.

Ausbildung

Für das Berufsbild Kellermeister/-in gibt es keine eigenständige Ausbildung. In der Regel bildet die Fachprüfung als Winzer/-in, Weintechnologe/-in oder Ingenieur/-in FH Önologie die Grundlage. Im Betrieb bildet man sich dann weiter.

Für die Ausbildung zum/r Weinbautechniker/-in sind eine abgeschlossene Grundausbildung in Weintechnologie oder als Winzer/-in sowie mindestens ein Jahr Berufserfahrung Voraussetzung. Die Ausbildung ist in drei Schwerpunktjahren aufgeteilt:

1. technische und kaufmännische Grundlagen
2. Führung und Vermarktung
3. Produktions- und Unternehmensentwicklung

Die Ausbildung erfolgt berufsbegleitend und eine Anstellung von mindestens 50 % in der Branche während der Ausbildung ist zwingend.