






# Weinberufe



<p><b>Arbeitsauftrag:</b></p> 	<p>Die Sch` erhalten Panels mit den Bezeichnungen von Berufen, die mit Wein bzw. Weinkultur zu tun haben. Sie verfassen kleine Notizen auf Zetteln, wo sie Eigenschaften notieren, welche ein entsprechender Berufsmann / eine Berufsfrau für diese Tätigkeit mitbringen sollte.</p> <p>Im Anschluss lesen sie die Berufsbeschriebe und verifizieren ihre Annahmen.</p> <p>Sie äussern sich, ob der definierte Beruf für sie in Frage käme oder nicht.</p>
<p><b>Ziel:</b></p> 	<p>Die Sch` kennen die drei wichtigsten Weinberufe und können diese punkto Anforderungen und Berufseigenschaften einordnen.</p>
<p><b>Material:</b></p> 	<p>Panels Berufsbeschriebe Zettel (z.B.: Post-it)</p>
<p><b>Sozialform:</b></p> 	<p>Plenum im Sitzkreis EA (Lektüre) Nachbesprechung: Plenum</p>
<p><b>Zeit:</b></p> 	<p>20'</p>

## Zusätzliche Informationen

- ⇒ Die Daten stammen vom Weinbauverband, welcher die Ausbildungsgänge betreut und begleitet. Weitere Informationen zum Verband finden Sie unter: [www.weinbauverband.ch](http://www.weinbauverband.ch)



**Winzer  
Winzerin**

**Weinbautechnologe  
Weinbautechnologin**

**Holzküfer  
Holzküferin**

# Weinberufe



## Holzküfer / Holzküferin

Der Küfer beziehungsweise die Küferin übt eigentlich zwei Berufe aus: Holzbearbeitung zum einen, Weinbereitung und -pflege zum anderen. Im Vordergrund steht allerdings die Herstellung beziehungsweise Reparatur von Fässern, Standen und Kübeln aller Art. Seit andere Materialien zur Lagerung von Wein und anderen Flüssigkeiten entwickelt worden sind (vor allem Beton und Chromstahl), verschwanden die früher weit verbreiteten Küfereien. Holzfässer wurden zunehmend als unhygienisch eingestuft, dies trug dazu bei, dass sie in den Sechziger und Siebziger Jahren beinahe vollständig aus den Lagerkellern verschwanden. Gegenwärtig ist das Holzfass wieder sehr gefragt - Lagerfässer wie Barrique sowie Weine mit Eichenholzaromen sind gross in Mode.

### Voraussetzungen für Lehre, berufliche Anforderungen

Abgeschlossene Volksschule.

Handwerkliches Geschick, Interesse an der Natur sowie an physikalischen und technischen Vorgängen, gute Beobachtungsgabe, exakte Arbeitsweise, gute Gesundheit wegen körperlicher schwerer Arbeit in teilweise feuchten Kellern, Charakterfestigkeit (Umgang mit Alkohol).

### Ausbildung (Dauer der Lehre, Abschluss, Berufsmittelschule)

Die Lehre dauert drei Jahre.

Grundlage der Ausbildung ist das Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der KüferInnen vom 19.8.1986. Mit der Lehrabschlussprüfung wird das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als gelernter Küfer/gelernte Küferin erworben. Es besteht die Möglichkeit, die Berufsmittelschule zu besuchen und die Berufsmatura zu erwerben.

### Weiterbildungsmöglichkeiten und Fortbildung:

Zusatzlehre: WeintechnologIn, WinzerIn

Höhere Fachprüfung: WeintechnologIn mit Meisterdiplom

Aufstiegsmöglichkeiten: KellermeisterIn, BetriebsleiterIn

# Weinberufe



## Winzer / Winzerin

### Voraussetzungen für Lehre, berufliche Anforderungen

Abgeschlossene Volksschule

Naturverbundenheit, manuelle Fertigkeit (viel Handarbeit), Beobachtungsgabe für Vorgänge in der Natur, gute Gesundheit und kräftige Konstitution, gutes Auffassungsvermögen für die vielfältigen Abläufe im Rebberg und Keller, technisches Verständnis (Umgang mit Maschinen), Umstellfähigkeit - kein Jahr gleicht dem anderen, guter Geschmackssinn (Degustation)

### Dauer der Lehre

Die Lehre dauert drei Jahre.

Die praktische Ausbildung wird in einem von der Berufsbildungskommission anerkannten Lehrbetrieb, auf dem elterlichen Betrieb höchstens 1 Jahr, absolviert. Es besteht die Möglichkeit, einen Teil der Lehre in der Westschweiz zu absolvieren (vor allem das 1. Lehrjahr).

### Berufsschule

Die Berufsschule wird in Blockkursen im Berufsbildungszentrum Wädenswil besucht und dauert insgesamt 31 Wochen.

Der Besuch der Berufsmittelschule ist möglich.

### Abschluss

Abgeschlossen wird die Lehre mit dem eidg. Fähigkeitszeugnis als "gelernter Winzer/gelernte Winzerin". Es besteht die Möglichkeit mit abgeschlossener Berufslehre oder Mittelschule eine verkürzte 2-jährige Lehre zu absolvieren.

### Weiterbildungsmöglichkeiten

- Zusatzlehre (2 Jahre) als WeintechnologIn oder Obstbauer/Obstbäuerin
- Modulare Weiterbildung: Fachkurs Weinbau mit Berufsprüfung, Fachkurs Betriebswirtschaft
- Höhere Fachprüfung (Meisterprüfung) zum WinzerIn mit Meisterdiplom.
- Landwirtschaftliche Berufsmittelschule (LBMS) (mit Berufsmatura): 1 Jahr Vollzeitausbildung in Lindau (ZH), Zollikofen (BE), Gränichen (AG) oder Landquart (GR), Voraussetzung für ein Studium an einer Fachhochschule.
- Studium an der Hochschule HSW Wädenswil oder Changins (VD) mit Abschluss als IngenieurIn FH, Fachrichtung Hortikultur und Oenologie

(Quelle: Berufsbildungszentrum Wädenswil)

# Weinberufe



## Weintechnologe /Weintechnologin

### Voraussetzungen für Lehre, berufliche Anforderungen

Abgeschlossene Volksschule. Interesse an der Natur, an biologischen, chemischen und physikalischen Vorgängen; technisches Verständnis; Organisationstalent und Übersichtsfähigkeit; gute Beobachtungsgabe; sorgfältige Arbeitsweise und Fingerspitzengefühl; guter Geruchs- und Geschmackssinn; Hygienebewusstsein; Entscheidungsfähigkeit; gute Gesundheit wegen der Arbeit in kühlen Weinkellern; Charakterfestigkeit (Umgang mit Alkohol).

### Dauer der Lehre / Berufsmittelschule

Die Lehre dauert drei Jahre. Grundlage der Ausbildung ist das Eidgenössische Ausbildungsreglement vom 1.2.1995. Mit der Lehrabschlussprüfung wird das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als gelernter Weintechnologe/gelernte Weintechnologin erworben. Es besteht die Möglichkeit, die Berufsmittelschule zu besuchen und die Berufsmatura zu erwerben. WeintechnologInnen besuchen meist die technisch-landwirtschaftliche Berufsmittelschule, die zur Zeit erst nach Lehrabschluss in einem Zusatzjahr besucht werden kann.

### Weiterbildungsmöglichkeiten / Fortbildung

- Kursangebot und/oder Studium an der Hochschule Wädenswil
- Zusatzlehre: WinzerIn (2 Jahre)
- Höhere Fachprüfung: WeintechnologIn mit Meisterdiplom HFP
- Technikerschule TS: TechnikerIn TS, Lebensmitteltechnologie
- Fachhochschule: IngenieurIn FH Oenologie, Lebensmitteltechnologie (Spezialisierung Getränketechnologie), Biotechnologie oder Hortikultur
- Aufstiegs- und Spezialisierungsmöglichkeiten: KellermeisterIn, BetriebsleiterIn

(Quelle: Berufsbildungszentrum Wädenswil)