Weinbautechniker*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/1240

Berufsbeschreibung

Weinbautechniker*innen sind an der Pflege und Vermehrung von Weinstöcken beteiligt, an der Ernte der Trauben sowie an deren Verarbeitung zu Traubensaft oder Wein. Sie pflanzen die Rebstöcke, pflegen die Weingärten und ernten die Trauben (Lese). Diese Arbeiten verrichten sie vorwiegend händisch, wobei sie spezielle Gartengeräte verwenden. Anschließend verarbeiten sie die Trauben zu Most, Sturm und Wein und verkaufen diese Produkte an Winzergenossenschaften, Weinhändler*innen, gastronomische Betriebe oder direkt an die Verbraucher*innen. Bei der Verarbeitung der Trauben (Flascheneinfüllung, Etikettierung) bedienen und überwachen sie Anlagen und Maschinen.Weinbautechniker*innen arbeiten als Selbstständige oder mithelfende Familienangehörige in Weinbaubetrieben, gemeinsam mit Fach- und Hilfskräften. Sie stehen in Kontakt mit Landwirt*innen, Lieferant*innen und Kund*innen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Wetterfest

Fachkompetenz:

- chemisches Verständnis
- mit Pflanzen umgehen können
- technisches Verständnis
- wirtschaftliches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken

Tätigkeiten und Aufgaben

- neue Weinberge, Entwässerungsgräben und Wege anlegen
- Böden lockern, eggen, pflügen und begrünen
- Düngemengen berechnen, Dünger ausbringen, Unkraut jäten
- Weinreben schneiden, biegen und anbinden
- Maßnahmen gegen Schädlingsbefall und Pflanzenkrankheiten durchführen
- Trauben lesen und sammeln
- keltern von Wein: Trauben zerkleinern und pressen (Herstellen der Maische), Maische in Gärfässer umfüllen
- Gärprozess beobachten und kontrollieren
- Weine abfüllen, etikettieren, verpacken und lagern
- Arbeiten im Rahmen der Betriebsführung erledigen (z. B. Telefon- und Schriftverkehr, Dokumente, Kellerbücher führen)
- Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen, reinigen und warten
- Weine verkaufen, Kund*innen beraten