



Weinbau und Kellerwirtschaft (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/387>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

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

Weinbauern und -bäuerinnen 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 Weinbauern und -bäuerinnen 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. Sie arbeiten als Selbstständige oder mithelfende Familienangehörige in Weinbaubetrieben, Winzergenossenschaften, Weinkellereien oder großen Weingutsbetrieben. Sie sind gemeinsam mit Berufskolleg*innen und landwirtschaftlichen Hilfskräften tätig und stehen in Kontakt mit Kund*innen und Lieferant*innen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Wetterfest

Fachkompetenz:

- Datensicherheit und Datenschutz
- handwerkliche Geschicklichkeit
- kaufmännisches Verständnis
- mit Pflanzen umgehen können
- technisches Verständnis

Sozialkompetenz:

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit

- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Naturliebe
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise
- unternehmerisches Denken

Tätigkeiten und Aufgaben

- 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)