

# Weintechnologe/technologin

**Weintechnologen nehmen die Trauben nach der Weinlese entgegen und überprüfen Mostgewicht und Säure. Unter ihrer Aufsicht wird das wertvolle Rohmaterial dann weiterverarbeitet. Zu den Aufgaben des Weintechnologen gehört es auch, die selbst hergestellten Weine zu lagern und abzufüllen. Die Bedienung zahlreicher modernster technischer Geräte sowie die Versandvorbereitung stehen ebenfalls auf dem Programm. Immer wichtiger ist inzwischen auch die Vermarktung des Weins geworden sowie die fachmännische Beratung von Kunden. Weintechnologen arbeiten in Winzergenossenschaften, Wein- und Sektkellereien, Weinbaubetrieben und sind im Wein- und Kellereifachhandel tätig.**



**Ausbildungsdauer:** 36 Monate

**Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr:** 6

**Mehr Infos:** [www.kuefer.org](http://www.kuefer.org)

### **Aufgaben und Tätigkeiten:**

Die Tätigkeit des Weintechnologen beginnt mit dem Annehmen und Verarbeiten von Trauben, Maische und Most. Die in Laboratorien durchgeführte Vergärung muss dabei ständig überwacht werden. Das Behandeln, Abfüllen und Bewerten von Wein gehört auch zum Repertoire des Weintechnologen. Er muss auf peinliche Sauberkeit und Hygiene achten, besonders auch beim Reinigen der Fässer. Der Weintechnologe ist zuständig für die Kelterei und Kellerwirtschaft, das Verarbeiten der Erzeugnisse des Rebstockes und des Obstbaums zu Wein, Obstwein, Obstmost, Süßmost, Fruchtsäften und artverwandten Getränken sowie die Pflege, Behandeln und Ausbauen der Weine und Getränke. Zu seinem Berufsbild gehören außerdem Entwurf, Herstellen und Reparatur von Fässern und Gefäßen sowie Pflege und Instandhalten der Einrichtungen von Kelterei und Kellerwirtschaft.

### **Aus- und Weiterbildung:**

Nach abgeschlossener Berufsausbildung sowie entsprechenden Vorbereitungskursen kann der Weintechnologe die Meisterprüfung ablegen. Für den Weintechnologen bieten sich Qualifizierungs-

und Spezialisierungsmöglichkeiten durch die Teilnahme an Weiterbildungslehrgängen in Form von Seminaren, Kursen und Tagungen, z. B. zu Themen wie: Kellerwirtschaft, Weinseminar/Getränk Kunde, Nahrungs- und Genussmittelproduktionstechnik, Lebensmittelmikrobiologie oder EDV. Weintechnologen können ebenso – nach entsprechender Weiterbildung – Zusatzqualifikationen mit den Abschlüssen Techniker – Weinbau und Kellerwirtschaft, Techniker – Lebensmitteltechnik, Kellermeister, Wirtschaftler Weinbau, Fachkaufmann der Handwerkswirtschaft, Betriebsassistent Handwerk oder Betriebswirt des Handwerks erlangen. Die Fachhochschulreife, das Abitur oder der Meisterbrief ermöglichen außerdem das Studium in den Fachrichtungen Weinbau oder Getränketechnologie.

### **Perspektiven:**

Beschäftigung finden Weintechnologen in erster Linie in Weinherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben, z. B. in Kellereien, Kelterbetrieben oder Winzergenossenschaften. Fach- und Führungspositionen sind auch als Sommelier, Verkaufsleiter, Betriebsleiter oder Einkäufer im Handel denkbar.