



**Weintechnologe,
Weintechnologin** EFZ

**Agrarpraktiker,
Agrarpraktikerin** EBA
Weinbereitung



Die Schweizer Qualitätsweine sind vielfältig – und im In- und Ausland beliebt. Das verdanken wir auch diesen Berufsleuten. Sie pressen die geernteten Trauben, kellern den Saft ein und arbeiten bei allen Schritten der Weinreifung mit. Am Schluss füllen sie den Wein in Flaschen ab und vermarkten ihn.

Anforderungen

Ich habe einen guten Geruchs- und Geschmackssinn

Bei der Degustation beobachten und beurteilen Wein-technologInnen und -technologInnen Farbe, Geruch und Geschmack des Weins; das heisst seinen Säuregehalt, seine Struktur und Textur, den Abgang und die Qualität der Tannine.

Ich interessiere mich für Chemie und Biologie

Wein ist ein lebendiges Produkt. Wer die Prozesse hinter der Weinherstellung verstehen und richtig nutzen will, braucht naturwissenschaftliche Kenntnisse, eine gute Beobachtungsgabe und Neugier. Zudem führen die Berufsleute das ganze Jahr über Labortests durch.

Ich kann gut organisieren und denke wirtschaftlich

WeintechnologInnen und -technologInnen arbeiten sorgfältig und zuverlässig, denn nicht selten sind sie für mehrere hunderttausend Liter Wein verantwortlich. Zudem sind sie für die Vermarktung des Weins zuständig. Dabei richten sie sich nach den aktuellen Wünschen der Konsumenten.

Ich bin körperlich robust

Die Arbeit der Berufsleute ist anstrengend. Sie tragen häufig Material herum oder verschieben es von Ort zu Ort. Viele Arbeiten erfolgen stehend. Die Arbeitsumgebung ist oft kühl und feucht.

✓ Bei der Weinherstellung ist Hygiene enorm wichtig – so auch saubere Tanks, Pumpen und Leitungen.



Arbeitsumfeld

Im Rhythmus der Jahreszeiten

Die Arbeit der Wein-technologInnen und -technologInnen ist – über das Jahr gesehen – sehr abwechslungsreich. Meistens arbeiten sie während der Ernte in mehrköpfigen Teams. Das restliche Jahr über sind sie öfter allein oder zu zweit unterwegs. Zwischen September und November arbeiten Wein-technologInnen ohne weiteres 70 Stunden pro Woche. Im Sommer, der ruhigsten Jahreszeit, sind die Arbeitstage kürzer: Die Berufsleute kontrollieren und reparieren ihr Material und bereiten die Weinernte vor. Ausserdem pflegen sie den Wein und füllen ihn ab.

Geschick und technisches Verständnis

WeintechnologInnen und -technologInnen arbeiten meistens in kühlen Weinkellern. Es gibt Anlagen, die einen Teil der Arbeiten automatisieren, so etwa das Pressen der Trauben, das Filtrieren und Umfüllen des Weins und das Abfüllen in Flaschen. Die Berufsleute halten sich bei ihrer Arbeit an verschiedene Gesetze, an Hygienevorschriften ebenso wie an Regelungen über Herkunftsbezeichnungen und Assemblages.

Ausbildung EFZ

Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule

Dauer

3 Jahre

Lehrbetrieb

Weinbaubetriebe und Weinkellereien verschiedener Grösse. Vereinzelt auch in Weinhandels- oder Weinimport-Unternehmen

Berufsfachschule

Der Unterricht findet, je nach Standort, in mehrwöchigen Blockkursen oder an zwei Tagen pro Woche in Wädenswil (ZH), Châteauneuf bei Sitten (VS), Marcelin (VD) oder Mezzana (TI) statt. Wichtige Themen sind Traubenproduktion, Einkellerung, Pflege und Ausbau der Weine, Verkauf, Lebensmittelsicherheit sowie Gebrauch und Unterhalt von Maschinen und Geräten. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport. Es werden keine Fremdsprachen unterrichtet.

Überbetriebliche Kurse

Sie werden an insgesamt neun Spezialtagen in Praxisbetrieben durchgeführt. Sie ermöglichen eine Vertiefung und die praktische Anwendung der Themen der Berufsfachschule. Hinzu kommen Bereiche wie Arbeitssicherheit, Filtrationssysteme, Geräte und Werkzeuge, Gabelstaplerfahren sowie Hygiene und Qualität.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis
«Weintechnologe/Weintechnologin EFZ»

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Zwischen Traubenpresse und Labor

Noemi Schneider richtet gerade die Anlage ein, mit der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Dabei achtet sie auf einiges: Der Klebstoff und das Papier für die Etiketten müssen aufgefüllt und die richtige Flaschengrösse eingestellt sein. Wenn der Wein endlich in die Flaschen kann, hat er einen langen Reifeprozess hinter sich – und Noemi Schneider viele verschiedene Aufgaben erledigt.

^ Mit der Filteranlage wird der Wein von winzigen Schwefelteilchen befreit. Dieser Prozess heisst Schönung.

Je nachdem ob Rot- oder Weisswein entsteht, unterscheiden sich die ersten Schritte. «Beim Rotwein lassen wir die Kerne und Häute der Trauben im Saft, es entsteht Maische. Beim Weisswein entfernen wir sie, es entsteht Most», erklärt die angehende Weintechnologin.

Wein abstechen

Maische und Most kommen in einen Edelstahltank, wo sie wenige Wochen gären: Der Traubenzucker verwandelt sich in Alkohol. Danach sticht Noemi Schneider den Wein ab. Was brutal tönt, ist nichts anderes als das Umpumpen in Tanks, in denen der Wein reift. «Je nach gewünschtem

Geschmack kommen auch die guten alten Holzfässer zum Einsatz», sagt die Lernende. Wein sollte so wenig wie möglich mit Luft in Kontakt kommen. Darum füllt die Berufsfrau den letzten Rest der Fässer von Hand auf – und verschliesst diese nachher luftdicht.

Reifung überwachen

Während des Reifeprozesses macht Noemi Schneider regelmässig Tests im Labor. Vor allem der Schwefelgehalt interessiert sie. «Wird er zu niedrig, könnten im Wein unerwünschte chemische Prozesse stattfinden, die den Geschmack verderben», erklärt die Lernende. Sie verlässt sich aber nicht nur auf Laboregebnisse, sondern degustiert den reifenden Wein auch. «Natürlich wird er dann gleich wieder ausgespuckt», ergänzt sie. Wenn etwas nicht stimmt, kann die Weintechnologin auf verschiedene Weise eingreifen. Sie kann Schwefel zugeben, die Temperatur ändern –

oder den Wein schönen. Dabei gibt sie Substanzen in die Flüssigkeit, die unerwünschte Stoffe binden und zusammen mit diesen wieder aus dem Wein gefiltert werden können.

Jeder Jahrgang ist anders

«Meine Arbeit ist stark vom Rhythmus der Jahreszeiten beeinflusst. Das heisst, dass ich mich eine Zeitlang intensiv einer Aufgabe widme – bis der nächste Schritt der Weinherstellung ansteht und ich ganz andere Arbeiten erledige.» Noemi Schneider gefällt diese Abwechslung. Vor allem den Herbst findet sie spannend. «Dann kommen die Trauben herein – und dann fällen wir wichtige Entscheidungen: Wann ist die richtige Erntezeit? Braucht es schonende Pressmethoden, weil die Trauben sehr reif sind? Wie lange soll die Gärzeit werden? Das Wetter ist jedes Jahr anders – und damit die Reifung der Trauben. Dem passen wir uns an.»

Noemi Schneider

17, Weintechnologin EFZ im 3. Lehrjahr, arbeitet in einem mittelgrossen Zürcher Weinkeller



^ Noemi Schneider entnimmt immer wieder Proben aus den Tanks, um die Entwicklung des Weins zu analysieren.



^ Der Weintechnologe entnimmt Weinproben und untersucht sie im Labor.

«Für die Weinbereitung gibt es keinen Standard»

Frédéric Beausoleil arbeitet auf einem grossen Weingut in einem siebenköpfigen Team. Er kümmert sich vorwiegend um die Weinbereitung und den Ausbau von Rotwein.

Während der Weinlese werden die Weintrauben nach Sorte und nach Herkunft geerntet und eingekellert. Hier beginnt die Arbeit von Frédéric Beausoleil. «Wenn wir die Ernte entgegennehmen, prüfen wir die Trauben auf ihre Qualität und Gesundheit. So wissen wir, wo wir handeln müssen und wie wir ausgleichend und korrigierend einschreiten können», erklärt der Weintechnologe.

Weingärung überwachen

Weisse Trauben werden direkt gepresst. Anschliessend wird mit einer Mostwaage der Zuckergehalt im Traubenmost bestimmt. «Bei niedrigem Zuckergehalt fügen wir Zucker hinzu, damit die Gärung gewährleistet ist», erzählt der Weintechnologe. «Bei den roten Trauben ist der Ablauf ein wenig anders. Zuerst werden die Beeren mit einer Abbeermaschine vom Stiel befreit, dann zerquetscht und nach dem Einmischen in Gärbehälter abgefüllt. Anders als weisse Trauben werden rote Trauben bei der Gärung mazeriert, also zusammen mit dem Most gelagert. So können sich die Tannine und die rote Farbe herauslösen.

Analysieren und degustieren

Frédéric Beausoleil beobachtet die Entwicklung in den Gärbehältern während der gesamten Weinbereitung. «Mit einer Mostwaage messe ich täglich

den Zuckergehalt im Traubenmost. Ich achte darauf, dass die Gärung reibungslos abläuft und vor allem nicht unterbrochen wird. Zudem führe ich verschiedene Laboranalysen durch. Die wichtigste aller Analysen bleibt aber die Degustation», betont der Weintechnologe.

Der Rotwein wird nach der Gärung in Eichenfässer abgefüllt, wo er 18 bis 24 Monate lang reift. «Je nach Weineigenschaften machen wir auch Assemblages. So gewinnt der Wein an Komplexität. Nach der Assemblage füllen wir den Wein in Flaschen ab. Das geschieht bei uns relativ früh im Jahr.

An meinem Beruf mag ich besonders die verschiedenen Etappen der Weinbereitung und des Weinausbaus. Je



Frédéric Beausoleil
26, Weintechnologe EFZ,
arbeitet in einem grossen
Waadtländer Weinkeller

nach Qualität der Ernte laufen diese jedes Jahr anders ab. Für die Weinbereitung gibt es keinen Standard.»

Administrative Arbeiten und Unterhalt

Weintechnologen füllen auch das Verkaufslager auf und bearbeiten Bestellungen von Grosshändlern, Restaurants oder Privaten. Im Sommer, wenn es ruhiger ist, kümmern sich die Fachleute um den Unterhalt des Weinkellers. Dann ist es Zeit für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. «Die Tanks, die Leitungen und die Räumlichkeiten müssen hygienisch einwandfrei sein. Die Traubenernte, die dann folgt, ist zwar eine riesige Arbeit, aber sie ist zugleich die schönste Zeit des Jahres.»

v Frédéric Beausoleil nimmt die Traubenernte entgegen und prüft deren Qualität.





Agrarpraktiker/in EBA (Fachrichtung Weinbereitung):
zweijährige berufliche Grundbildung

«Die Weinherstellung ist ein langer Prozess»

Lucio Besse

22, Agrarpraktiker
EBA (Fachrichtung
Weinbereitung)
im 2. Lehrjahr,
arbeitet in einem
grossen Walliser
Weinkeller

Welches sind deine Aufgaben?

Die Arbeit unterscheidet sich je nach Jahreszeit stark. Je nachdem reinige ich die Fässer, leere den Wein von einem Fass ins andere um oder fülle den Wein in Flaschen ab. Das Team trifft sich jeden Morgen im Büro, und mein Berufsbildner überträgt mir die Arbeiten, die am jeweiligen Tag zu erledigen sind.

Bald ist Traubenernte. Freust du dich drauf?

Das ist meine vierte Traubenernte. Bevor ich meine Ausbildung begann, arbeitete ich als Aushilfe auf dem Weingut. Die Traubenlese ist zwar anstrengend. Wir beginnen frühmorgens und arbeiten bis spätabends. Aber es ist eine schöne Zeit. Nach der Ernte gibt es viele Etappen, die verschiedene Arbeiten mit sich bringen. Die Weinherstellung ist ein langer Prozess.

Gibt es auch ruhigere Phasen?

Von Mitte Juli bis Mitte August ist es am ruhigsten. In dieser Zeit beziehen wir unsere Ferien. Doch auch im Sommer gibt es immer etwas zu tun.

Gibt es etwas, was deinen Beruf schwierig macht?

Man muss bereit sein, bei Kälte und Feuchtigkeit im Weinkeller zu arbeiten. Wir arbeiten viel mit Wasser - zum Beispiel bei der Reinigung. Denn alles muss sehr sauber sein.




^ Vor der Weinernte wird alles Material demontiert, geprüft und gereinigt.

Was ist eine EBA-Ausbildung?


Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Weintechnologe/Weintechnologin nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Agrarpraktiker/in, Fachrichtung Weinbereitung. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Agrarpraktiker/in arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

Agrarpraktiker/in EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Arbeiten entsprechen weitgehend jenen der Weintechnologinnen und Weintechnologen EFZ.


 **Berufsfachschule**


- 1 Tag pro Woche
- Fokus auf praktische Fächer
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Wädenswil (ZH), Châteauneuf (Sitten, VS), Marcelin (VD), Mezzana (TI)

 **Überbetriebliche Kurse**

- Spezialtage in Praxisbetrieben
- Themen: Arbeitssicherheit, Filtrationssysteme, Geräte und Werkzeuge, Gabelstaplerfahren sowie Hygiene und Qualität

Weintechnologe/-technologin EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Grössere Verantwortung, z.B. in der Arbeitsorganisation und bei der Kontrolle der Weinreifung.

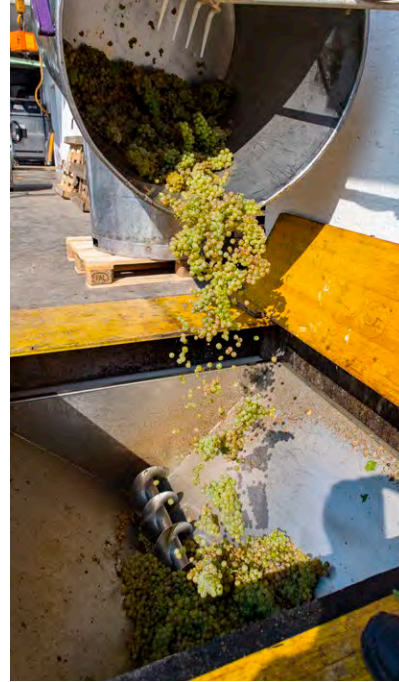
 **Berufsfachschule**

- Blockkurse oder 2 Tage pro Woche
- Praktische und theoretische Fächer
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Wädenswil (ZH), Châteauneuf (Sitten, VS), Marcelin (VD), Mezzana (TI)

 **Überbetriebliche Kurse**

- Spezialtage in Praxisbetrieben
- Themen: Arbeitssicherheit, Filtrationssysteme, Geräte und Werkzeuge, Gabelstaplerfahren sowie Hygiene und Qualität

✓ **Qualität der Trauben prüfen** Vor der Traubenernte werden Beerenproben von den Weinstöcken genommen, um die Reife zu prüfen. Der Zuckergehalt wird mit einem Refraktometer gemessen.

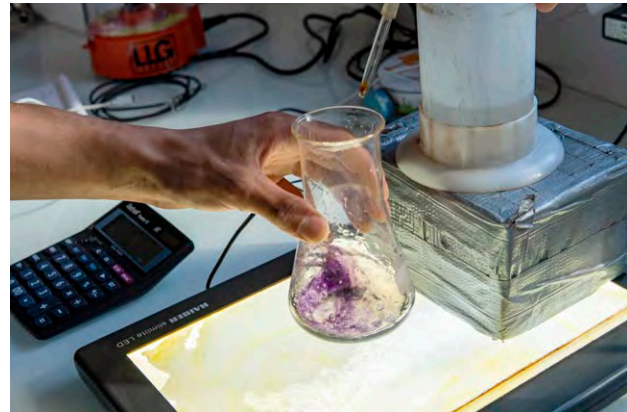


◀ **Ernte einkellern**
Die Traubenernte wird im Weinkeller in Empfang genommen. Weiße Trauben werden direkt gepresst, rote kommen zuerst in die Abbeermaschine.

✓ **Analysieren**
Im Labor führen die Berufsleute verschiedene Analysen durch, z.B. um den Schwefeldioxidgehalt einer Weinprobe zu bestimmen.

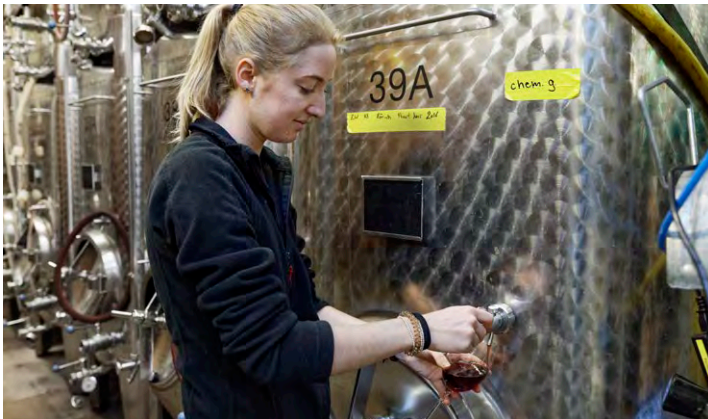
➤ **Den Wein umfüllen**

Während der verschiedenen Etappen der Reifung füllen Weintechnologinnen und -technolog den Jungwein mit Pumpen in andere Tanks um.



✓ **Organisieren und verwalten** Weintechnologinnen und -technolog beobachten, was in jedem einzelnen Fass passiert. Gleichzeitig müssen sie den Überblick übers Ganze behalten.

✓ **Degustieren** Beim Degustieren beurteilen Weintechnologinnen und -technolog die Qualität und Mängel des Weins bezüglich Farbe, Geschmack und Geruch.



✓ **Den Wein in Flaschen abfüllen**
Die Flaschen werden automatisch gefüllt, mit einem Korken versehen und etikettiert. Die Berufsleute nehmen die Einstellungen an den Maschinen vor.

➤ **Den Wein ausbauen**

Am Ende der Weinbereitung werden ausgelesene Weine in Eichenfässern gelagert oder zu Assemblages verarbeitet.





Arbeitsmarkt

In der Schweiz beginnen jährlich 25 Weintechnologinnen und Weintechnologen ihre Ausbildung. Die meisten Lehrstellen werden in grossen Weinkellern angeboten. In der Schweiz liegt der Schwerpunkt der Weinproduktion in den Kantonen Wallis, Waadt, Genf und Tessin. Doch auch in vielen anderen Regionen gibt es Anbaugebiete.

Entwicklungsmöglichkeiten

Viele Weintechnologinnen und -technologen setzen nach dem EFZ ihre Ausbildung fort. Sie streben einen eidgenössischen Fachausweis an oder absolvieren ein Fachhochschul-Studium in Önologie oder Agronomie. Berufsleute mit mehrjähriger Erfahrung können mehr Verantwortung im Weinkeller übernehmen. Einige machen sich selbstständig und produzieren selber Wein.

Weitere Möglichkeiten gibt es in den Bereichen Weinberatung sowie Weinkauf und -verkauf. Zu den Arbeitgebern in diesen Bereichen gehören Supermärkte, Genossenschaften oder Weinhändler. Ausserdem haben die Berufsleute die Möglichkeit, sich in verschiedenen Weinanbaugebieten oder im Ausland weiterzubilden.



Weitere landwirtschaftliche Berufe

Landwirt/in EFZ, Obstfachmann/-frau EFZ, Geflügelfachmann/-frau EFZ, Winzer/in EFZ sowie Gemüsegärtner/in EFZ sind weitere spannende Berufe in der Landwirtschaft. Den Beruf Agrarpraktiker/in EBA gibt es auch in den Fachrichtungen Spezialkulturen und Landwirtschaft.



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, die Plattform für alle Fragen rund um Beruf, Ausbildung und Arbeitswelt

www.agri-job.ch, vertiefte Informationen speziell zu den Berufen in der Landwirtschaft

www.weinbranche.ch, Branchenverband Deutscher Schweizer Wein

www.strickhof.ch, Ausbildungszentrum für Land- und Ernährungswirtschaft

www.berufsberatung.ch/lohn, alles rund zum Thema Lohn



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote des Strickhof, der ZHAW in Wädenswil und der École d'Ingénieurs in Changins

Zusatzausbildung: verkürzte, 1-jährige berufliche Grundbildung in einem anderen landwirtschaftlichen Beruf

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis: Betriebsleiter/in Weintechnologie, Betriebsleiter/in Weinbau oder eine andere Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft
Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom: Weintechnologiemeister/in, Winzermeister/in oder eine andere höhere Fachprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft; Lebensmitteltechnologe/-login (HFP)

Höhere Fachschule HF: dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie, dipl. Agro-Techniker/in HF, dipl. Agro-Kaufmann/-frau HF, dipl. Weinbautechniker/in HF

Fachhochschule FH: Bachelor of Science in Önologie, Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science in Biotechnologie, Bachelor of Science in Agronomie



Önologue, Önologin FH

Die Vollzeitausbildung dauert drei Jahre. Die Studierenden bauen ihre Fähigkeiten in den Bereichen Weinbau, Önologie und Unternehmensführung aus. Önologinnen und Önologen haben grosses Fachwissen im Weinbau und in der Weinbereitung. Sie entwickeln neue Methoden im Produktionsprozess, in der Weinbereitung und im Weinausbau. Oft leiten sie Betriebe und kümmern sich dabei auch um Verwaltungs-, Marketing- und Kommunikationsarbeiten.

Betriebsleiter/in Weinbau mit eidgenössischem Fachausweis

In dieser berufsbegleitenden Ausbildung erlangen die Studierenden betriebswirtschaftliche Kompetenzen und vertiefen ihre Kenntnisse rund um den Weinbau. Nach der Ausbildung können sie ein Weinbau-Unternehmen fachlich leiten. Sie wählen die Rebsorten aus, organisieren und kontrollieren die Arbeiten und steuern den Herstellungs- und Reifeprozess des Weins. In ihr Aufgabengebiet fallen zudem Marketing und Personalbewirtschaftung.

Impressum

1. Auflage 2019. © 2019 SDBB, Bern.
Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufs-
bildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch.
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Recherche und Texte: Peter Kraft, Coralie Gentile, SDBB
Übersetzung: Myriam Walter, Films
Fachlektorat: Remo Walder, Strickhof
Fotos: Iris Krebs, Bern; Thierry Porchet, Yvonand
Grafik: Eclipse Studios, Schaffhausen
Umsetzung: Andrea Lüthi, SDBB
Druck: PCL Presses Centrales, Renens

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen-
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.:

FE1-3072 (Einzelex.), FB1-3072 (Bund à 50 Ex.)
Dieses Falblatt gibt es auch in Französisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFJ.