

Fachhochschule FH

**Berufsfeld 2**  
Nahrung

## Tätigkeiten

**Oenologen und Oenologinnen FH (Bachelor of Science) sind Fach- und Führungskräfte im Weinbau und in der Weinbereitung. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge in der Weinwirtschaft und entwickeln Konzepte für die Produktion und Vermarktung.**

Der Aufgabenbereich von Oenologen FH umfasst die Weinproduktion vom Rebstock bis zur Lieferung an den Konsumenten. Bei der Planung des Weinanbaus berücksichtigen sie Standorteigenschaften des Rebbergs und Anatomie und Physiologie der Rebe. Sie entscheiden über Pflanzenernährung sowie Pflanzenschutz und schaffen ideale Bedingungen zur Vermehrung und Ertragsbildung.

Bei der Weinbereitung wählen Oenologinnen FH je nach Traubensorte, Qualität und gewünschtem Produkt die entsprechenden Vinifikations- und Abfülltechniken. Im Labor überwachen sie die Weinentwicklung mit mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Untersuchungsmethoden. Anschliessend werten sie die Ergebnisse aus und dokumentieren den Prozess der Weinbereitung.

Während der Produktionsphase planen und organisieren Oenologen FH den effizienten Einsatz der Maschinen und Einrichtungen, die für den Weinbau im Rebberg und die Weinbereitung im Keller erforderlich sind. Sie überwachen die Arbeiten und kontrollieren die Arbeitsabläufe und die Pflege der Weinreben durch die Mitarbeitenden. Als Führungskräfte sind Oenologen FH verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung sowie den fachgerechten Einsatz ihrer Mitarbeitenden und Lernenden.

Oenologinnen FH kennen die gesetzlichen Vorschriften für Weinbau und Weinbereitung. Sie verfolgen Trends und wissenschaftliche Erkenntnisse in der Oenologie; technische Neuentwicklungen setzen sie gezielt in ihrer Produktion ein. Ausserdem verfügen sie über vertieftes Wissen in Betriebswirtschaft und Unternehmensführung und entwickeln Konzepte für Marketing- und Absatzmassnahmen. Dies ermöglicht ihnen, ihr Unternehmen erfolgreich im Markt zu positionieren.

## Ausbildung

### Grundlage

Hochschulförderungs- u. Hochschulkoordinationsgesetz vom 30.9.2011 (Stand am 1.2.2017)

### Bildungsangebote

Ecole d'Ingénieurs de Changins  
EIC, Nyon

### Dauer

3 Jahre Vollzeit

### Fächer

Mathematik, Sprachen, Naturwissenschaften, Geologie, Recht, Wirtschaft, Statistik, Ökologie

Im Fach Weinbau: z. B. Weinbau, Bodenkunde, Maschinenwesen

Im Fach Oenologie: z. B. Weinbereitungstechniken, Mikrobiologie, Weinanalyse, Destillation, Kellerei- und Laborarbeiten

Unterrichtssprache ist Französisch. Schriftliche Arbeiten können auf Französisch, Deutsch oder Italienisch eingereicht werden.

### FH-Studiengänge in Deutschland

Z. B. Hochschule Geisenheim:

- Weinbau und Oenologie
- Internationale Weinwirtschaft

### Abschluss

Eidg. anerkanntes Diplom "Bachelor of Science HES-SO in Oenologie"

---

## Voraussetzungen

- Abschluss einer Grundbildung im gewählten Fachbereich (z. B. Winzer/in EFZ, Weintechnologe/-login EFZ) und Berufsmaturität

oder

- Abschluss einer anderen Berufsmaturität oder einer gymnasialen Maturität und 1 Jahr Berufspraxis in einem Weinbaubetrieb sowie bestandene Eignungsprüfung nach Abschluss des Berufspraxisjahres (Prüfung auf Französisch, Deutsch oder Italienisch)

Die Fachhochschule Westschweiz informiert über die Aufnahmebedingungen bei anderen Vorbildungen.

### Anforderungen

- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Maschinen
- Organisationstalent
- marketingorientiertes Denken

---

## Weiterbildung

### Fachhochschule (Master)

Master of Science (FH) in Life Sciences mit Vertiefung Viticulture and Enology Angebote im Ausland, z. B.: Master of Science Vintage an der Ecole d'ingénieurs ESA in Angers, Frankreich, sowie an weiteren ausländischen Partnerschulen und Universitäten oder Master of Science Oenologie oder Weinwirtschaft in Giessen/Geisenheim, Deutschland

### Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten in Bereichen wie Umweltgerechte Produktion, Unternehmensführung usw.

### Kurse

Z. B. Angebote der Ecole du Vin de Changins

---

## Berufsverhältnisse

Oenologen und Oenologinnen FH arbeiten im In- und Ausland, z. B. auf Weingütern oder im Weinhandel, als Fachlehrer/in oder Lehrbeauftragte/r in der angewandten Forschung und Produktentwicklung, in Lebensmittel-labors oder in der branchenorientierten Industrie. Zusätzlich zum FH-Diplom wird der Abschluss "Oenologe/Oenologin OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)" erworben.

---

## Weitere Informationen

Fachhochschule Westschweiz  
Changins  
Haute école de viticulture et oenologie  
Route de Duillier 50  
1260 Nyon  
Telefon: +41 22 363 40 50  
[www.changins.ch](http://www.changins.ch)

Fachzeitschriften:  
"Schweizerische Weinzeitung"  
"Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau"

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmittelingenieur/in FH (BSc)	2 / 0.210.5.0
Agronom/in FH (BSc)	1 / 0.130.1.0
Biotechnologe/-login FH (BSc)	14 / 0.540.3.0
Umweltingenieur/in FH (BSc)	1 / 0.170.10.0