

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Weintechnologen und Weintechnologinnen verarbeiten weisse und blaue Trauben zu verschiedenen Weinen. Sie sind zuständig für die Kelterung, die Gärung, die Pflege, den Weinausbau, die Abfüllung und die Vermarktung ihrer Produkte.

Weintechnologen kontrollieren zuerst die angelieferten Trauben. Die Traubenstiele werden dann mit Abbeermaschinen entfernt und die Beeren gequetscht. Die daraus entstehende Mischung aus Saft, Fruchtfleisch, Beerenhäuten und Kernen nennt man Maische. Bei der Weissweinherstellung wird sie direkt gepresst. Die Berufsleute füllen den Most in Fässer oder Tanks, wo die alkoholische Gärung erfolgt. Bei der Rotweinherstellung hingegen wird die ganze Maische gegärt und danach gepresst. Dadurch lösen sich die für die Rotweine notwendigen Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenhäuten heraus.

Für die Gärung setzen Weintechnologinnen spezielle Hefen ein. Während des Gärvorgangs kontrollieren sie Temperatur und Zuckergehalt. In der darauffolgenden Phase der Weinpflege überwachen sie den biologischen Säureabbau unter dem Mikroskop und mithilfe chemischer Untersuchungsmethoden.

Die Weinpflege dauert mehrere Monate. Weintechnologen degustieren den Wein, um seine Entwicklung mit dem Auge, der Nase und dem Gaumen zu beurteilen. Sie entscheiden, wann und wie ein Wein umgelagert oder weiter behandelt wird. Der Weinausbau erfolgt individuell. Für jede Sorte, jeden Jahrgang und jeden Weintyp legen die Berufsleute eine Strategie fest.

Weintechnologinnen benutzen für die Kelterung und die Weinpflege Maschinen und Geräte, die oft mit Computern gesteuert werden: leistungsfähige Pressen und Pumpen, Separatoren, Kühl-, Filtrations- und Erwärmungsanlagen. Alle Behälter und Maschinen müssen sorgfältig gereinigt werden, damit der Wein nicht verdirbt. Für die verkaufsfertigen Weinflaschen verwenden die Weintechnologen spezielle Reinigungs-, Füll- und Etikettiermaschinen. Sie bedienen und überwachen diese Maschinen und beheben Störungen.

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom 8.5.2008
(Stand am 1.3.2017)

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Weinbereitungs- oder Weinhandelsbetrieb oder in einer Weinimportfirma

Schulische Bildung

Mehrwöchige Blockkurse am Strickhof, Au ZH

Berufsbezogene Fächer

Verarbeitung (Trauben produzieren; Trauben kelteren; Weine pflegen und ausbauen; Weine abfüllen; Produkte verkaufen), Mechanisierung (Werkstoffe fachgerecht einsetzen; Maschinen und Geräte einstellen und warten; Gebäude und Einrichtungen nutzen und unterhalten), Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

Überbetriebliche Kurse

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Hygiene und Qualitätssicherung, Einsatz von Hebefahrzeugen, Weintechnologie

Berufsmaturität

Weil die schulische Bildung in Blockkursen stattfindet, wird die Berufsmaturitätsschule meist erst im Anschluss an die Grundbildung besucht.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Weintechnologe/-login EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen
- mit einem landwirtschaftlichen Berufsattest (EBA), mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) eines anderen Berufs oder mit einem Maturitätsabschluss verkürzt sich die Ausbildung zum/r Weintechnologen/-login EFZ in der Regel auf 2 Jahre
- mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) eines anderen landwirtschaftlichen Berufs kann sich die Ausbildung zum/r Weintechnologen/-login EFZ auf 1 Jahr verkürzen

Anforderungen

- Interesse an der Natur, an Chemie, Biologie und Physik
- technisches Verständnis
- Organisationstalent
- gute Beobachtungsgabe
- sorgfältige Arbeitsweise, Finger-spitzengefühl
- guter Geruchs- und Geschmackssinn zum Degustieren
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- Urteils- und Entscheidungsfähigkeit
- gute Gesundheit (Arbeit in kühlen Weinkellern)

Weiterbildung

Kurse

Angebote des Strickhofs in Au ZH, der ZHAW in Wädenswil und der École d'Ingénieurs de Changins

Zusatzausbildung

Nach Abschluss der Grundbildung kann eine verkürzte, 1-jährige Grundbildung in einem anderen landwirtschaftlichen Beruf absolviert werden.

Berufsprüfung (BP)

Betriebsleiter/in Weintechnologie mit eidg. Fachausweis oder Betriebsleiter/in Weinbau mit eidg. Fachausweis oder eine andere Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft

Höhere Fachprüfung (HFP)

Weintechnologiemeister/in, Winzermeister/in oder eine andere Höhere Fachprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft; Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Diplom

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie, dipl. Agro-Techniker/in HF, dipl. Agro-Kaufmann/-frau HF, dipl. Weinbautechniker/in HF

Fachhochschule

Z. B. Bachelor of Science (FH) in Önologie, in Lebensmitteltechnologie, in Biotechnologie oder in Agronomie

Berufsverhältnisse

Weintechnologen und Weintechnologinnen arbeiten in grösseren Weinbereitungs- und Weinhandelsbetrieben, in Weinkellereien oder in Importfirmen. Es gibt nicht viele Lehrstellen in diesem Beruf. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind nach der Grundbildung im In- wie auch im Ausland gut. Nebst den vielfältigen Weiterbildungsmöglichkeiten können sich Weintechnologen und Weintechnologinnen auch als Kellermeister/innen oder Betriebsleiter/innen spezialisieren.

Weitere Informationen

OdA AgriAliForm
5201 Brugg AG
Telefon: +41 56 462 54 40
www.agri-job.ch

Strickhof
Lebensmitteltechnologie und Hortikultur
8804 Au ZH
Telefon: +41 58 105 94 00
www.strickhof.ch

Vereinigung Schweizer Weinhandel
3001 Bern
Telefon: +41 58 796 99 55
www.ascv-vsw.ch

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

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Winzer/in EFZ	1 / 0.130.18.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Lebensmitteltechnologie/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Landwirt/in EFZ	1 / 0.130.12.0
Obstfachmann/-frau EFZ	1 / 0.130.14.0
Gemüsegärtner/in EFZ	1 / 0.130.7.0
Geflügelfachmann/-frau EFZ	1 / 0.140.9.0

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena