



**LEBENSFREUDE. SEIT 1886.**

# Weintechnologe /-in



Weintechnologen/innen stellen aus Trauben und anderem Obst Most her und verarbeiten diesen zu Wein oder Sekt.

Sie arbeiten in erster Linie in Weinbaubetrieben, in Kellereien und Keltern. Darüber hinaus können sie auch im Groß- bzw. Einzelhandel mit Weinen tätig sein, etwa in Winzergenossenschaften oder Weinfachgeschäften. Geeignete Tätigkeitsfelder kann es z.B. auch in der Safftherstellung bei Fruchtverwertungsbetrieben geben.

## **Funktions- und Aufgabenbereiche**

Als Weintechnologe/-in arbeitet man vorwiegend in folgendem betrieblichen Funktions- und Aufgabenbereich:

← Produktion, Fertigung

Darüber hinaus kann sich die Tätigkeit auch auf folgenden Bereich erstrecken:

- ← Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung

### **Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen**

**Weintechnologen/-innen haben folgende Aufgaben:**

- ← Trauben nach der Lese entgegennehmen, auf Qualität und Beschaffenheit prüfen
- ← Trauben mahlen und pressen
  - ← Trauben entrappen und mahlen
  - ← Maische z.B. durch Schwefelung behandeln und in Kelter abpumpen
  - ← Traubenpresse bedienen, Most mit Pumpen entleeren
- ← Reifemessungen durchführen, Mostgewichte bestimmen, Weinhaltstoffe feststellen
- ← Most durch Schwefeln, Vorklären, Anreichern, Entsäuern behandeln
- ← Gärvorgang überwachen und steuern
- ← Wein behandeln und ausbauen
  - ← ersten Abstich zur Trennung der Hefe vom Wein durchführen
  - ← Wein filtrieren und schönen (stabilisieren)
  - ← Weinmängel beseitigen
  - ← Süßreserven und Verschnitte bereiten und einsetzen
  - ← Weinentwicklung durch Weinalysen kontrollieren
  - ← Qualität der Weine bestimmen, dazu z.B. auch Weine nach Klarheit, Farbe, Geruch und Geschmack beurteilen
- ← Abfüllanlage und Flaschen sterilisieren
- ← Wein filtern und abfüllen
- ← Wein lagern, für den Versand vorbereiten
- ← Kellerbuch führen (meist mittels EDV), kellerwirtschaftliche Betriebskontrolle durchführen
- ← Laboruntersuchungen und Kontrollen durchführen
- ← Kunden beraten und bedienen
- ← Weine bei Weinproben, -präsentationen, -verkaufsveranstaltungen vorstellen
- ← Verkaufswerbung durchführen
- ← Maschinen und technische Einrichtungen bedienen, warten und reinigen

### **Unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen**

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

#### **Job- und Besetzungsalternativen**

**für die Gesamttätigkeit (i.d.R. ohne Einarbeitung):**

- ← Weinhandelsküfer/Weinhandelsküferin

**in angrenzenden Berufen:**

- ← Fachkraft für Fruchtsafttechnik
- ← Winzer/Winzerin

## **Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)**

### **Aufstieg und Studium**

#### **Aufstiegsweiterbildungen (Auswahl)**

- ← Meister/innen
  - ← Weinküfermeister/Weinküfermeisterin
  - ← Industriemeister/Industriemeisterin Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke
  - ← Getränkebetriebsmeister/Getränkebetriebsmeisterin
- ← Techniker/innen
  - ← Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft
  - ← Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Lebensmitteltechnik Schwerpunkt Lebensmittelverarbeitungstechnik
- ← Fach- und Betriebswirte/-wirtinnen, Fachkaufleute
  - ← Fachkaufmann/Fachkauffrau in der Handwerkswirtschaft
  - ← Technischer Fachwirt/Technische Fachwirtin
- ← Sonstige Aufstiegsweiterbildungen
  - ← Staatlich geprüfter Wirtschaftler/Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin Fachrichtung Weinbau
  - ← Geprüfter Weinfachberater/Geprüfte Weinfachberaterin
  - ← Betriebsassistent/Betriebsassistentin im Handwerk
  - ← Ausbilder/Ausbilderin für anerkannte Ausbildungsberufe

Eine Übersicht über das Angebot an beruflichen Aufstiegsweiterbildungen bietet die Datenbank KURSNET.

#### **Hochschulbildungsgänge (Auswahl)**

- ← Ingenieur/Ingenieurin für Weinbau
- ← Ingenieur/Ingenieurin für Brauwesen und Getränketechnologie
- ← Ingenieur/Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie
- ← Ökologin/Ökologe



Einweisung in die erste Qualitätskontrolle der Trauben



Bestimmung des Zuckergehalts im Refraktometer wird erklärt



Einweisung in die Bedienung der Traubenpresse



Die Bedienung der Pumpe wird demonstriert



Die Weinfiltration wird erklärt



Im Weinkeller beim Aufsetzen eines Gärspundes



In der Abfüllhalle Flaschen auf das Förderband stellen



In der Lagerhalle werden die abgefüllten Flaschen deponiert



Die Qualität des Weines kontrollieren



Geerntete Trauben entgegennehmen und sichtprüfen



Beim Bedienen der Traubenpresse



Die Mostschwefelung vorbereiten



Kontrolle der Filteranlage



Den Wein mit Hilfe einer Pipette zur Analyse ziehen



Die verarbeiteten Mostmengen im Kellerbuch eintragen