



Winzer, Winzerin EFZ

**Agrarpraktiker,
Agrarpraktikerin** EBA

Spezialkulturen



Chasselas, Pinot Noir, Petite Arvine oder Gewürztraminer: Winzerinnen und Winzer sind mit diesen Rebsorten bestens vertraut. Sie züchten und pflegen die Reben und ernten die Trauben während der Weinlese. Zu ihren Aufgaben gehören auch das Pressen der Trauben, die Überwachung der Gärung und der Verkauf des Weins.

Anforderungen

Ich interessiere mich für die Natur

Winzer/innen arbeiten sehr naturbezogenen. Sie pflanzen, pflegen und schneiden Weinreben, ernten die Trauben und verarbeiten diese zu Wein. Dabei müssen sie ihre Tätigkeit laufend an die Witterung anpassen.

Ich bin körperlich robust

Landwirtschaftliche Maschinen machen die Arbeit leichter. Vieles wird aber immer noch von Hand ausgeführt. Je nach Jahreszeit wiederholen sich die Aufgaben. Sie sind aber über das Jahr gesehen sehr abwechslungsreich. Die Pflege der Weinstöcke steht im Frühling und Sommer im Zentrum. Im Winter schneiden die Winzer/innen die Rebstöcke.

Ich habe eine gute Beobachtungsgabe und einen guten Geschmackssinn

Die Berufsleute kennen die Eigenheiten jeder Rebsorte. Sie beobachten das Wachstum genau, achten darauf, dass die Rebstöcke gesund bleiben und versuchen, Pilz- und Schädlingsbefall zu verhindern. Während der Wein reift, kontrollieren sie auch Geschmack, Farbe und Geruch.

Ich habe ein Flair für Administration und Verkauf

Erntepersonal anstellen, den Wein präsentieren und verkaufen, Bestellungen abwickeln: Dazu brauchen die Berufsleute wirtschaftliches Wissen und Freude am Umgang mit Menschen.

▼ Die Berufsleute fixieren die Triebe, damit sie gerade wachsen und genug Sonne bekommen.



Arbeitsumfeld

Jede Weinbauregion ist anders

Jedes Weinanbaugebiet ist anders. Insbesondere das Klima und die Lage der Rebberge – auf einer Ebene oder am Hang – haben grossen Einfluss auf die Tätigkeiten der Berufsleute und den Wein, der dabei entsteht. Das gilt auch für die angepflanzten Rebsorten, die Bodenbeschaffenheit und das Auftreten von Unkraut. Je nach dem unterscheiden sich die Arbeitstechniken und die verwendeten Maschinen. 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.

Abhängig von der Natur

Winzer/innen arbeiten im Team und üben den Grossteil ihrer Arbeit im Freien aus. Sie müssen rasch auf Frost, starken Regen oder Hagel reagieren und die Weinstöcke entsprechend schützen. Die Aufgaben unterscheiden sich je nach Jahreszeit.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule



Dauer

3 Jahre



Lehrbetrieb

Weinbaubetriebe verschiedener Grösse. Die berufliche Grundbildung kann auch mit dem Schwerpunkt Biolandbau absolviert werden. Einige Lernende absolvieren ihre Ausbildung in verschiedenen Lehrbetrieben. So lernen sie die Eigenheiten der einzelnen Weinbauregionen kennen.



Berufsfachschule

Der Unterricht findet an 2 Tagen pro Woche oder in mehrwöchigen Blockkursen in Wädenswil (ZH), Châteauneuf bei Sitten (VS), Marcelin (VD) oder Mezzana (TI) statt. Wichtige Themen sind Bodenbearbeitung und Düngung, das Pflanzen und die Pflege der Reben, Weinernte und -verarbeitung sowie Nutzen und Warten 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 acht 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, Hygiene und Qualität sowie Sprühen der Rebkulturen.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis «Winzer/Winzerin 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.



◀ Die Degustation dient dazu, der Entwicklung des Weines zu folgen.

Regional verwurzelt

Unter einem grauen Himmel arbeitet eine kleine Gruppe von sechs Personen in den Rebenreihen. Mitte Juni ist die Zeit der Laubarbeit; eine wichtige Aufgabe, die von Hand erledigt wird.

«Wir entfernen die überzähligen Blätter der Pflanze. Damit verhindern wir die Bildung von Feuchtigkeit, die zu Pilzbefall führen kann. Gleichzeitig richten wir die Weinstöcke aus und binden sie an, damit sie in die Höhe wachsen können», erklärt Laura Paccot.

Rebstöcke entwickeln sich unterschiedlich

Laura Paccot arbeitet im Familienbetrieb «La Colombe». Das Weingut befindet sich in der Region La Côte im Kanton Waadt und umfasst zwanzig Hektar, die sich zwischen Féchy und Mont-sur-Rolle befinden. «Auf unserem Weingut bauen wir verschiedene Weinsorten an: Chasselas, Pinot Gris, Pinot Noir, aber auch Chardonnay und Savagnin. Die Rebberge des Weinguts verteilen sich auf verschiedene Parzellen. Diese Aufteilung ist ein Vorteil, wenn es hagelt. Es macht die Pflege der Kulturen aber schwieriger, da die

▼ Um Feuchtigkeit zu bekämpfen, entfernt Laura Paccot überflüssige Blätter.

Entwicklung der Rebstöcke auf jedem Abschnitt anders ist.»

Im Rhythmus der Jahreszeiten

Die Aufgaben im Rebberg werden vom Wetter und den Jahreszeiten bestimmt. «Das ganze Team versammelt sich jeden Morgen im Büro, wo je nach Bedingungen die anfallenden Arbeiten besprochen werden», erklärt die Winzerin. «Über das ganze Jahr betrachtet ist das Schneiden die aufwändigste Arbeit. Sie dauert zwei bis drei Monate. Während der Rebstock wächst, entfernen wir die überzähligen Knospen und Ranken, um die Qualität der Trauben zu verbessern. Da wir biodynamisch arbeiten, sind die Verwendung von Kompost und der Unterhalt des Bodens für uns besonders wichtig.»

Unterschiedliche Weingebiete

Laura Paccot bereitet sich derzeit auf die eidgenössische Berufsprüfung zur Betriebsleiterin Weinbau vor. Ihr Ziel ist

Laura Paccot
27, Winzerin EFZ,
arbeitet auf einem
biodynamischen
Weingut



es, eines Tages den Familienbetrieb zu übernehmen. Es war jedoch nicht von Anfang an klar, dass sie diesen Weg einschlagen würde. «Ich habe zuerst die Hotelfachschule absolviert. Anlässlich eines Marketingpraktikums auf einem Weingut in Südafrika habe ich meine Begeisterung für den Weinanbau entdeckt. Ich habe dann eine berufliche Grundbildung als Winzerin absolviert, wovon ich ein Ausbildungsjahr im Kanton Graubünden und eines im Wallis verbracht habe.» Eine wertvolle Erfahrung, da jedes Weingut und jedes Anbaugelände über seine Eigenheiten verfügt. «Mir gefällt die Vielfältigkeit des Berufs. Dazu gehören die Arbeit im Team, die sich je nach Jahreszeit unterscheidet, der Weinherstellungsprozess, der sich je nach Region unterscheidet, sowie der Verkauf und der Kontakt mit der Kundschaft. Wein zu produzieren bedeutet, die Früchte der Arbeit eines ganzen Jahres oder länger zu ernten.»



Die Qualität der Ernte sicherstellen

Das Weingut, in dem Jean-François Debons arbeitet, umfasst zwölf Hektar Rebberge, wovon neun am Hang liegen. Die Weinernte hat kürzlich begonnen. Die frühreifen Sorten Pinot Noir und Gamay wurden bereits gelesen. Nun sind die Fendant-Trauben an der Reihe.

Jean-François Debons absolviert seine Lehre bei Serge Roh im Weinkeller «Les Ruinettes». In Vétroz (VS) hat die Weinernte dieses Jahr fast zehn Tage früher als sonst begonnen. «Das trockene und heisse Wetter hat das Wachstum der Rebstöcke begünstigt: Sie haben eine grosse Menge Trauben in besonders gutem Zustand produziert. Wir haben überflüssige Rebstöcke entfernt, damit sich möglichst viel Zucker in den Trauben sammeln konnte», erklärt der Lernende.

«Wir ernten und verlesen die Trauben von Hand. Dabei überprüfen wir, ob die Beeren reif sind und stellen sicher, dass sie nicht faul oder verdorben sind. Eine sorgfältige Auswahl ist wichtig, um einen Qualitätswein herzustellen.»

Weinherstellung

Im Weinkeller hilft Jean-François Debons, den Traktor zu entladen. Zuerst werden die geernteten Trauben in die Abbeermaschine gekippt, wo die Beeren zuerst von den Stielen getrennt und dann gequetscht werden, damit

▼ Der Winzer vermischt den Tresterhut mit dem Saft, damit sich Farbe und Tannine entfalten.



der Saft ausfliesst. «Da wir hier Fendant herstellen, werden die Trauben direkt gepresst.»

Der Winzer wägt die geernteten Trauben und untersucht den Weinmost (Saft), um den Zuckergehalt zu messen. Dann wird die Ernte direkt in die Presse gepumpt. Auf einer Registerkarte notiert Jean-François Debons das Ankunftsdatum der Trauben, das Gewicht, die Herkunft und den Zuckergehalt in Oechslegrad. So kennt er den Inhalt von jedem Tank und kann die weitere Behandlung bestimmen. «Bei der Herstellung von Rotwein



Jean-François Debons
22, Winzer EFZ
im 3. Lehrjahr,
arbeitet in einem
Kleinbetrieb



▲ Die Tanks werden mit Wasser gekühlt, um die Gärung zu verzögern.

lassen wir den Weinmost einige Tage im Tank ziehen, damit die Farbstoffe und das Tannin aus den Beerenhäuten extrahiert wird. Während der Gärung steigt der Tresterhut, also die Beerenhäute und andere feste Bestandteile, an die Oberfläche. Wir brechen den Tresterhut zweimal pro Tag auf und mischen ihn mit einem Sieb oder einer Pumpe unter den restlichen Saft. Diesen Vorgang nennen wir Remontage. Wir verfügen auch über Tanks mit Remontage-Automatik.»

Eine abwechslungsreiche Arbeit

Dem Lernenden gefällt, dass er ungefähr gleich viel Zeit in den Rebbergen wie im Weinkeller verbringt. «Ich pflege die Rebberge, stelle Wein her, kümmere mich um Bestellungen und Lieferungen und nehme an Degustationen teil. Der gemeinschaftliche Aspekt rund um den Wein gefällt mir auch sehr. Ich lerne Menschen verschiedenster Herkunft und mit unterschiedlichen Charakteren kennen.»



Agrapraktiker/in EBA (Fachrichtung Spezialkulturen):
2-jährige berufliche Grundbildung

«Die Arbeit im Rhythmus der Jahreszeiten gefällt mir»

Romana Christen

19, Agrar-
praktikerin EBA
(Fachrichtung
Spezialkulturen)
im 2. Lehrjahr,
arbeitet in
einem kleineren
Weinbaubetrieb

Welche Arbeiten machst du am liebsten?

Einschlaufen und Auslauben. Beim Einschlaufen spanne ich die Triebe in einen Doppeldraht, damit die Reben schön gerade wachsen. Das Auslauben beschäftigt mich, wenn die Trauben grösser sind. Ich entferne Blätter rund um die Trauben, damit diese mehr Licht bekommen.

Was machst du eigentlich im Winter?

Das Schneiden der Reben ist die wichtigste Winterarbeit. Würden wir die Pflanzen einfach wachsen lassen, wären die Trauben bald von schlechterer Qualität. Im Frühling pflanze ich dann neue Reben, bearbeite und dünge den Boden. Später bleibt dazu keine Zeit.

Warum nicht?

Weil uns im Sommer die Pflege der Reben stark beschäftigt. Zusätzlich zum Einschlaufen und Auslauben entfernen wir überflüssige Triebe. Wir untersuchen die Pflanzen auf Pilze und Schädlinge und bekämpfen diese. Mit diesen Arbeiten bereiten wir Ernte und Verarbeitung im Herbst vor.

Was macht deinen Beruf besonders interessant?

Es ist faszinierend, Schritt für Schritt zu beobachten, wie aus einer Traube ein so komplexes Produkt wie der Wein entsteht. Die schöne Region des Vierwaldstättersees und der Einklang mit den Jahreszeiten gefällt mir ebenfalls. Meine Arbeit ändert sich von Monat zu Monat grundlegend.




^Die Agrarpraktikerin ersetzt zu alte Reben durch junge Pflanzen.

Was ist eine EBA-Ausbildung?


Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Winzer/in nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Agrarpraktiker/in, Fachrichtung Spezialkulturen. 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 Winzer/innen 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, Hygiene und Qualität sowie Sprühen der Rebkulturen

Winzer/in EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Grössere Verantwortung, z.B. für die Planung von Anbau, Ernte und Weinherstellung.

 **Berufsfachschule**

- Blockkurse
- 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, Hygiene und Qualität sowie Sprühen der Rebkulturen



^ **Pflegen der Rebstöcke**
Winzer/innen pflanzen, schneiden und beobachten die Rebstöcke. Sie stellen sicher, dass sich die Triebe und Trauben optimal entwickeln können.



> **Wein lagern und verkaufen**
Der neue Jahrgang wird in Flaschen abgefüllt, verpackt und gelagert. Winzer/innen bereiten die Bestellungen vor, die an Privatpersonen oder Händler geliefert werden.

> **Einsatz von Maschinen**
Je nach Grösse und Lage des Rebbergs können auch Maschinen, wie zum Beispiel Traktoren, eingesetzt werden.



v **Wein herstellen und ausbauen** Nach der Pressung wird der Weinmost in Tanks gefüllt. Die Berufsleute bereiten die Tanks vor und überprüfen, dass sie wirklich dicht sind.



< **Vermarkten**
Winzer/innen kümmern sich um den Verkauf ihres Weins. Anlässlich von Degustationen und anderen Anlässen stellen sie ihn ihren möglichen Kundinnen und Kunden vor.



v **Organisieren und managen** Die Berufsleute haben auch administrative Aufgaben: Sie kontrollieren den eingekellerten Wein, verteilen die Arbeit und schreiben Rechnungen.



^ **Ernten** Vor der Weinlese wird jede Parzelle überprüft, um den richtigen Zeitpunkt zu bestimmen. Die Trauben werden im reifen Zustand geerntet.



< **Handarbeit** Viele Aufgaben werden noch immer von Hand erledigt. Durch das Einschlaufen der Triebe in den Drahtrahmen steuern die Berufsleute das Wachstum des Rebstocks.



Arbeitsmarkt

In der Schweiz schliessen jährlich 70 Winzer/innen ihre berufliche Grundbildung ab. Interessierte Jugendliche haben gute Chancen, eine Lehrstelle zu finden.

Verschiedenartige Weinbaubetriebe

Weinbaubetriebe bestehen oft aus Rebbergen und einem Weinkeller. In diesem Fall spricht man von «Selbsteinkellern». Es gibt jedoch auch Betriebe, die sich ausschliesslich dem Weinanbau widmen - oder nur einen Teil ihrer Ernte zu Wein verarbeiten und den Rest an andere Weinkeller verkaufen.

Mögliche Laufbahnen

Ausgebildete Winzer/innen haben gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Sie arbeiten in der Regel Vollzeit. Nach einigen Jahren Praxiserfahrung können sie im Betrieb mehr Verantwortung übernehmen und zum Beispiel Teamleiter werden. Viele Berufsleute machen eine zusätzliche Lehre als Weintechnologe/Weintechnologin oder absolvieren höhere Ausbildungen. In diesem Beruf hat man die Möglichkeit, sich in verschiedenen Weinanbaugebieten oder im Ausland weiterzubilden.



Weitere landwirtschaftliche Berufe

Landwirt/in EFZ, Obstfachmann/-frau EFZ, Geflügel-fachmann/-frau EFZ, Weintechnologe/-login EFZ sowie Gemüsegärtner/in EFZ sind weitere spannende Berufe in der Landwirtschaft. Den Beruf Agrarpraktiker/in EBA gibt es auch in den Fachrichtungen Weinbereitung 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 Deutschschweizer 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, des Instituts für Umwelt und natürliche Ressourcen IUNR (ZHAW), und der École d'ingénieurs de Changins (HES-SO)

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

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis: Betriebsleiter/in Weinbau oder eine andere Berufsprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom: Winzermeister/in, Weintechnologemeister/in oder eine andere Höhere Fachprüfung im Berufsfeld Landwirtschaft

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

Fachhochschule: Bachelor of Science in Önologie, Bachelor of Science in Agronomie, Bachelor of Science in Umweltingenieurwesen



Betriebsleiter/in Weinbau (BP)

Die Winzerin Laura Paccot bereitet sich auf die eidgenössische Berufsprüfung als Betriebsleiterin Weinbau vor. Die Module werden von verschiedenen landwirtschaftlichen Bildungszentrum angeboten. In der berufsbegleitenden Ausbildung eignen sich die Berufsleute betriebswirtschaftliche Kompetenzen an und vertiefen ihre Kenntnisse in Weinbau. Betriebsleiter/innen Weinbau führen ein Weingut fachlich, technisch und wirtschaftlich und kümmern sich um die Personalführung.

Diplomierte/r Weinbautechniker/in HF

Diese Ausbildung wird vom Strickhof als dreijährige berufsbegleitende Ausbildung angeboten. Sie vermittelt Kompetenzen in Betriebsführung und Verkauf. Weinbautechniker/innen sind für den gesamten Herstellungsprozess vom Anbau der Reben bis hin zum Weinausbau zuständig und entwickeln Verkaufsstrategien.

Impressum

1. Auflage 2018. © 2018 SDBB, Bern.
Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

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

Recherche und Texte: Coralia Gentile, Peter Kraft, SDBB

Übersetzung: Myriam Walter

Fachlektorat: Remo Walder, Strickhof

Fotos: Iris Krebs, Bern; Thierry Porchet, Yvonand;

Dieter Seeger, Zürich

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.: FE1-3250 (Einzelex.), FB1-3250 (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 SBF1.