

Höhere Fachschule (HF)

**Berufsfeld 1**  
Natur

## Tätigkeiten

**Weinbautechnikerinnen und Weinbautechniker beherrschen alle Arbeitsschritte der Weinherstellung und -vermarktung sowie die Techniken der Unternehmensführung. Sie leiten den Herstellungsprozess wie zum Beispiel den Anbau der Reben, Entwicklung der Weinberge, Weinlese, Weinbereitung und Verpackung, und erarbeiten eine Geschäftsstrategie, um ihren Wein zu verkaufen. Ihre Kundschaft sind Privatpersonen, Restaurants und Händler.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

### Wein herstellen

- Weinberge eines Weinguts bewirtschaften, wie sich über den Zustand der Pflanzen informieren, Pflanzen pflegen und Arbeitskräfte organisieren
- Weinberge pflegen, um eine hochwertige und umweltfreundliche Weinlese zu gewährleisten
- gesetzliche Vorschriften einhalten, zum Beispiel die Produktion pro Quadratmeter, zugelassene Produkte, zugelassene Methoden, Qualitätsnormen
- Weine verarbeiten und reifen lassen, unter anderem mit Analyse des Zuckergehalts oder Temperatur- und Hygienekontrollen
- Trauben bis zum richtigen Zeitpunkt reifen lassen, beispielsweise Trauben probieren, Zuckergehalt und Säure bestimmen, Farbe beurteilen
- Weinlese leiten
- Trauben einkellern und zu Wein verarbeiten
- Ausbau der Weine vom Ende der Gärung bis zur Vorbereitung auf die Flaschenabfüllung leiten, unter anderem die Länge der Alterung oder die endgültige Zusammenstellung der Weinsorten festlegen
- Produkte verpacken, zum Beispiel Flaschen abfüllen oder Verschlüsse und Etiketten wählen
- ein System zur Kontrolle der Qualität entwickeln und anwenden, wie etwa ein Kellerbuch führen, oder Verzeichnisse verwenden, die für jeden Weintyp Informationen zur Weinerzeugung enthalten

### Weinbetrieb führen

- Unternehmenssituation analysieren und Strategie im Hinblick auf den Geschmack und die Erwartungen der Kundschaft festlegen
- Betriebskosten berechnen und optimieren
- Investitionen planen für beispielsweise die Ausrüstung oder einem Gebäudeausbau
- Risiken im Markt oder für Umwelteinflüsse abschätzen und Gegenmassnahmen treffen, beispielsweise Versicherungen gegen Hagel und Frost abschliessen oder Produktion anpassen
- Personal einstellen, führen und weiterbilden

### Wein vermarkten

- Marketingkonzept entwickeln und umsetzen
- Qualität von Produkten bewerten und ihren Marktwert bestimmen
- Kontakte zu Lieferanten pflegen und Kunden beraten
- Verträge aushandeln und unterzeichnen, etwa mit Weinhändlern, Restaurants und Catering-Firmen

## Ausbildung

### Bildungsangebote

- Strickhof, Wädenswil (ZH)
- Fachhochschule Westschweiz Changins, Nyon (VD)

Mehr Informationen:

[www.berufsberatung.ch/schulen](http://www.berufsberatung.ch/schulen)

### Dauer

- 2 Jahre, Vollzeit
- 3 Jahre, Teilzeit oder berufsbegleitend

### Inhalt

- Produktionstechnik der Trauben- und Weinproduktion
- Betriebswirtschaftliche Methoden und Anwendungen
- Führung, Marketing und Verkauf
- Allgemeinbildung
- Projektarbeiten, Kurzvorträge, Diplomarbeit
- Intensiv-Wochen und mehrtägige Exkursionen

### Abschluss

Dipl. Weinbautechniker/in HF

## Voraussetzungen

Zulassung zum Bildungsgang:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Winzer/in oder Weintechnologe/-technologin
- und mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- und bestandenes Aufnahmeverfahren

Zusätzlich zu den oben genannten Bedingungen:

- Anstellung von mind. 50% in der Branche

### Anforderungen

- technisches Verständnis
- Interesse an der Natur
- Organisationstalent
- marketingorientiertes Denken
- Flair für Zahlen
- körperliche Belastbarkeit
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen

- [Strickhof](#), div. Orte (ZH)
- [Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen](#) der Zürcher Hochschule der Angewandten Wissenschaften, Zürich
- [Haute école de viticulture et oenologie](#), Changins (VD)

### Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science in

- Oenologie
- Agronomie
- Umweltingenieurwesen

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

### Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten/ETH

- CAS Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
- CAS Nachhaltigkeit
- CAS Food Finance and Supply Chain Management
- DAS Excellence in Food
- MAS Agrartechnik

## Berufsverhältnisse

Weinbautechnikerinnen und Weinbautechniker arbeiten innerhalb eines Weinguts beispielweise mit Weinbäuerinnen, Kellermeistern und Weinbergarbeitern zusammen. Ausserhalb des Betriebs stehen sie unter anderen in Kontakt mit Önologinnen, Weinhändlern und Regierungsbehörden. Die Fachleute arbeiten sowohl im Weinkeller als auch draussen am Weinberg. Die Arbeitsbelastung ist in der Regel recht hoch. Das Arbeitstempo ist zu gewissen Zeiten des Jahres höher, wie etwa während der Weinlese oder dem Einkellern.

Weinbautechnikerinnen und Weinbautechniker üben ihren Beruf im Kernbereich des Weinbaus und der Weinbereitung oder in den Bereichen Beratung, Einkauf oder Verkauf aus. Sie können auf verschiedenen Ebenen tätig sein, z. B. als Angestellte, Bereichsleiterin oder Betriebsleiter eines Weinbaubetriebs. Sie übernehmen auch Rollen wie Anbauleiter, Kellermeisterin, Weinbereitungsspezialist oder Winzerin.

## Weitere Informationen

OdA AgriAliForm  
5201 Brugg AG  
[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

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

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Agro-Techniker/in HF	1 / 0.130.17.0
Agro-Kaufmann/-frau HF	1 / 0.130.33.0
Weintechnologemeister/in HFP	2 / 0.210.36.0
Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin HFP	1 / 0.130.23.0