

Winzermeister/in HFP

produzieren, planen, leiten, führen, organisieren, analysieren, vermarkten

Winzermeister und Winzermeisterinnen organisieren auf ihrem Weinbaubetrieb eine qualitativ hochstehende, effiziente und nachhaltige Produktion. Sie bewirtschaften den Betrieb selbständig, zukunftsorientiert und strategisch. Die Führungskräfte arbeiten teilweise auch praktisch mit, legen z.B. beim Rebschnitt Hand an, aber ihr Fokus liegt auf der Planung, Beratung und Führung.

Die Meister und Meisterinnen planen und leiten die Arbeiten im Weinbau und in der Kellerwirtschaft und stellen die Qualität und Vermarktung ihrer Erzeugnisse sicher. Sie analysieren verschiedene Anbau- und Produktionstechniken unter Einbezug von ökologischen Überlegungen und den Betriebskennzahlen. Dies ist die Grundlage für ein Weinsortiment, das gefragt ist und Absatz findet. Sie

stimmen die Arbeitsabläufe aufeinander ab und planen den saisonabhängigen Einsatz von Mitarbeitenden und Maschinen. Dabei behalten sie stets das Budget sowie die rechtlichen und agrarpolitischen Rahmenbedingungen im Auge.

Da sich die Geschmackstrends laufend ändern und die nationale und internationale Konkurrenz gross ist, müssen Winzermeister und Winzermeisterinnen ihre Produkte professionell vermarkten und ihre Kundenkontakte pflegen. Das machen sie z.B. in Form von Beratungsgesprächen oder Marketingaktionen, wie Degustationen oder Betriebsführungen. Als Vorgesetzte rekrutieren und führen sie die Mitarbeitenden und bilden zudem die Lernenden aus.



Was und wozu?

- Damit sein Weinbaubetrieb floriert, übernimmt der Winzermeister Fach- und Führungsaufgaben im Weinbau, in der Kellerwirtschaft und bei der Vermarktung der Weine.
- Damit er die betriebsinternen Richtlinien zur Bewirtschaftung und Pflege der Reblagen entwickeln kann, berät sich der Winzermeister mit einer Oenologin.
- Damit sie die Maschinen und Geräte instand halten und warten kann, setzt sich die Winzermeisterin mit deren Funktionsweise auseinander und schult die Mitarbeitenden.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Beobachtungsgabe		■	
Fitness und Kraft		■	
gute Gesundheit, widerstandsfähige Konstitution		■	
guter Geschmackssinn, guter Geruchssinn	■		
Interesse an Lebensmitteln		■	
Interesse an Natur, Interesse an Pflanzen		■	
kritische Wahrnehmungs- und Urteilsfähigkeit	■		
manuelles Geschick	■		
technisches Verständnis, Interesse an motorisierten Geräten und Maschinen	■		
Wetterfestigkeit, Führungseigenschaften		■	

Zutritt Bei Prüfungsantritt: Eidg. Fachausweis aus dem Berufsfeld Landwirtschaft sowie die erforderlichen Modulabschlüsse oder Einschreibung zu den Modulprüfungen.

Ausbildung Berufsbegleitende, individuell gestaltbare Weiterbildung. Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite Winzermeister und Winzermeisterinnen gestalten und prägen die Landwirtschaft. Zudem fördern sie die Ernährungswirtschaft durch Innovation und Unternehmertum. Sie

sorgen für die nachhaltige Weiterentwicklung ihres Betriebs und verantworten dessen strategische Positionierung in den Märkten.

Schattenseite Die Gründung eines eigenen Weinbaubetriebs erfordert allerdings viel Kapital und Durchhaltevermögen.

Gut zu wissen Winzermeister und Winzermeisterinnen führen einen eigenen, Weinbaubetrieb, sind bei Forschungsanstalten oder landwirtschaftlichen Beratungsdiensten angestellt.

Karrierewege

Ingenieur/in FH Weinbau und Önologie, Agronom/in FH, Umweltingenieur/in FH (Bachelor)

Weinbautechniker/in HF, Agro-Techniker/in HF, Agro-Kaufmann/-frau HF (eidg. Diplom)

Winzermeister/in HFP

Eidg. Fachausweis aus dem Berufsfeld Landwirtschaft (siehe Zutritt)