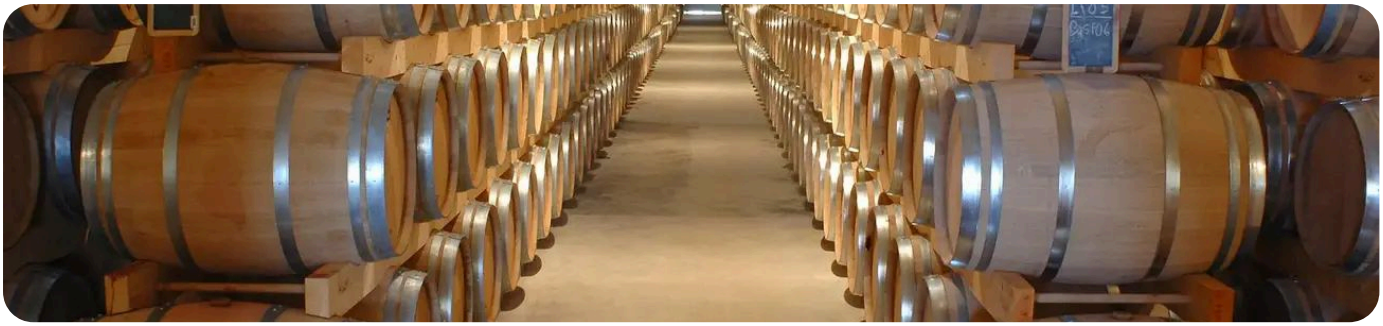


AUSBILDUNG · ALTES HANDWERK FÜR EDLE FÄSSER

Böttcher/in

Aus rohem Holz ein dichtes Fass bauen? Genau das lernst du in der Ausbildung zum/zur Böttcher/in. Du stellst Fässer, Wannen und andere Holzgefäße her. In ihnen reifen Wein, Bier, Whisky oder Essig. Du arbeitest mit traditionellen Werkzeugen, mit Feuer und mit Maschinen. Dafür brauchst du handwerkliches Geschick und ein gutes Gespür für Holz. Es ist ein altes Handwerk mit viel Geschichte. Hier erfährst du, was du als Böttcher/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre Dauer	**dual, Lebensmittelhandwerk** Ausbildung	**724 € bis 970 €** 1. Jahr	**keine Vorgabe** Schulabschluss	**B2** Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

In der DDR hieß der Beruf: Tischler/in (Schwerpunkt Böttcher/in), Facharbeiter/in für Holztechnik (Böttcher/in)

Im Alltag sagt man auch: Küfer/in, Fassbinder/in

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Böttcher/in?

Du bearbeitest große Holzstücke und gibst ihnen mit Werkzeug und Erfahrung ihre Form. Du bist Holzhandwerker/in, Materialkenner/in und Restaurator/in in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Holz auswählen
Du wählst geeignete Holzarten aus, meist Eiche, aber auch Kastanie oder Akazie. Du spaltest oder sägst die Stämme in Dauben. Das sind die gebogenen Bretter, aus denen später das Fass besteht.

Dauben formen
Du hobelst, fräst und befeuerst die Dauben. So bekommen sie die richtige Krümmung. Das Feuer macht das Holz biegsam.

Fass zusammensetzen
Du stellst die Dauben ringförmig auf und spannst sie mit Stahlreifen zusammen. Dann befeuerst du das Fass erneut und ziehst die Dauben eng zusammen.

Böden und Deckel
Du sägst, hobelst und nutest passende Böden und Deckel und setzt sie genau ein.

Fassreifen
Du fertigst die Stahlreifen an, die das Fass dauerhaft zusammenhalten, und schlägst sie mit Spezialwerkzeug fest.

Dichtheit prüfen
Du füllst das Fass zum Beispiel mit Wasser und prüfst, ob es dicht ist. Undichte Stellen arbeitest du nach.

Reparieren
Du tauschst Dauben oder Böden aus, erneuerst Reifen und frischst Oberflächen auf.

Oberfläche pflegen
Du behandelst die Fässer mit Ölen oder Wachsen, damit sie lange halten.

Wo arbeitest du als Böttcher/in?

Du arbeitest vor allem in traditionellen Böttchereien. Auch Kellereien für Wein, Bier oder Spirituosen brauchen dich. Dazu kommen die Lebensmittelindustrie und Betriebe, die historische Holzgefäße restaurieren. Dein Arbeitsplatz ist die Werkstatt. Dort gibt es Staub und Holzspäne, und du nutzt Handwerkzeuge und Maschinen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Böttcher/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Die Praxis lernst du im Betrieb an der Werkbank und an den Maschinen. In der Berufsschule geht es um Holzarten, Böttchertechniken, Maschinenkunde, Produktgestaltung und Qualitätssicherung. Auch Arbeitsschutz und Umweltschutz stehen auf dem Plan.

Das lernst du unter anderem:

Holzkunde
Holzarten, ihre Eigenschaften und die richtige Lagerung.

Holzbearbeitung
Hobel, Ziehklinge, Axt, Säge und spezielles Böttcherwerkzeug. Dazu kommen Hobelmaschinen, Kreissägen und Fräsmaschinen.

Böttchertechniken
Holz spalten, Dauben fügen und biegen, Böden einsetzen und Reifen anbringen.

Materialkunde
Metall für die Reifen, Dichtmaterialien und Oberflächenbehandlung.

Konstruktion und Statik
Wie Fässer aufgebaut sind und welche Kräfte auf sie wirken.

Reparatur und Restaurierung
Beschädigte und historische Holzgefäße instand setzen.

Qualitätskontrolle
Dichtheit, Maße und Form genau prüfen.

Arbeitssicherheit und Umweltschutz
Sicher mit Werkzeug und Maschinen arbeiten und Holzabfälle richtig entsorgen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Böttcher/in?

Was solltest du mitbringen?

- guten Hauptschulabschluss oder mittleren Schulabschluss
- handwerkliches Geschick und räumliches Vorstellungsvermögen
- eine sorgfältige und geduldige Arbeitsweise
- ein gutes Auge für Formen
- Interesse an Holz und traditionellem Handwerk
- körperliche Fitness, denn du bewegst große Holzstücke und stehst viel
- Teamfähigkeit
- keine Allergie gegen Holzstaub oder Harze

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**724 € bis 970 €**
2. Ausbildungsjahr	**854 € bis 1.070 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.000 € bis 1.170 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Böttcher/in zu dir?

Du arbeitest gern mit Holz und magst altes Handwerk? Dann schau dir diesen Beruf genauer an. Das spricht für dich:

Liebe zum Handwerk
Du arbeitest gern mit den Händen und mit Holz.

Sinn für Tradition
Dich reizt ein Handwerk mit jahrhundertealter Geschichte.

Genauigkeit
Du hast ein gutes Auge für Details.

Kreativität
Du gestaltest und veredelst einzigartige Holzgefäße.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Böttcher/in?

Was du als Böttcher/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer im Werkunterricht Holz hobelt, mit Freund/innen ein Baumhaus zimmert oder einen alten Stuhl wieder aufarbeitet, zeigt Betrieben Geschick, Sorgfalt und Geduld. Wer dazu beim Rudern oder in der Handballmannschaft kräftig zupackt, bringt die Fitness und den Teamgeist mit, die in der Werkstatt zählen. Wenn dich eher Möbel reizen, schau dir **Tischler/in** an. Für Holz am Bau passt **Zimmerer/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ im Werkunterricht oder zu Hause mit Holz arbeitest — Geschick
- ✓ alte Möbel abschleifst und wieder aufarbeitest — Sorgfalt
- ✓ mit anderen ein Baumhaus oder Hochbeet baust — Teamgeist
- ✓ im Ruderverein oder beim Handball kräftig zupackst — Ausdauer
- ✓ im Heimatverein bei Festen und Projekten mithilfst — Engagement

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

1

Betrieb bildet aus

Platz 323 von 340 Berufen.

WO?

Rheinland-Pfalz	1

Die meisten Betriebe: Landkreis Bad Dürkheim

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Böttcher/in ist ein spezielles Handwerk in einer kleinen Branche. Deine Fässer spielen eine wichtige Rolle bei der Reifung vieler Getränke. Hier kannst du arbeiten:

- in Böttchereien für Neuanfertigung, Reparatur und Restaurierung
- in Weinkellereien und auf Weingütern
- in Brauereien mit Holzfässern
- in Brennereien, zum Beispiel bei Whisky- oder Rumherstellern
- bei Essigherstellern
- in Museen, die historische Holzgefäße pflegen
- als Selbstständige/r mit eigenem Betrieb

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Böttchermeister/in
Du kannst einen eigenen Betrieb führen, Azubis ausbilden und leitende Aufgaben übernehmen.

Techniker/in Holztechnik
für Konstruktion, Produktion und Qualitätssicherung

Studium
mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Holztechnik, Weinbau und Oenologie, Brauerei- und Getränketechnologie oder Restaurierung

Spezialisierung
zum Beispiel auf Barriquefässer, historische Fässer, Sondergefäße oder die Pflege von Fässern für bestimmte Getränke

Betriebswirt/in des Handwerks
für kaufmännische Aufgaben und Management

Leitung
Mit Erfahrung übernimmst du einen Fasskeller oder eine Werkstatt.

KURZ GESAGT

Fazit: Handwerk mit Geschichte

Als Böttcher/in baust du Fässer und Holzgefäße, in denen Wein, Bier und andere Getränke reifen. Du verbindest traditionelle Technik mit Präzision und viel Gefühl für Holz. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Lust auf echtes Holzhandwerk? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Lebensmittelhandwerk.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de