


AUSBILDUNG · VON DER TRAUBE BIS IN DIE FLASCHE

Weintechnologe/in

Du hast eine feine Nase und einen guten Geschmack? Dich interessiert, wie aus einer Traube ein Wein wird? Dann ist die Ausbildung zum/zur Weintechnologe/in vielleicht genau das Richtige für dich. In diesem Beruf stellst du Wein im großen Stil her. Du verbindest traditionelles Handwerk mit moderner Technik. Du arbeitest im Weinberg, im Keller und im Labor. Dabei prüfst du Most und Wein mit Messgeräten und mit deinen Sinnen. Hier erfährst du, was du als Weintechnologe/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Landwirtschaft**
Ausbildung

724 € bis 1.297 €

1. Jahr


keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		17 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		50 %
Abitur / Fachabitur		33 %

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?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Bis 2013 hieß er Weinküfer/in.

ab 1949 bis 2013
~~Weinküfer/in~~

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

seit 2013
Weintechnologe/in
Was macht ein/e Weintechnologe/in?

Weintechnologen/innen sind Fachkräfte der Weinwirtschaft. Sie kümmern sich um die Herstellung und die Analyse von Wein. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Weinproduktion

Du begleitest den ganzen Weg vom Weinbau über die Ernte und das Pressen bis zur Gärung, zur Reifung und zur Abfüllung in Flaschen.

Laborarbeit

Im Labor bestimmst du Alkoholgehalt, Säure, Zucker, pH-Wert und weitere chemische Werte. So entsteht ein Wein mit gleichbleibender Qualität.

Forschung und Entwicklung

Manche Weintechnologen/innen entwickeln neue Verfahren und verbessern einzelne Schritte der Weinherstellung.

Qualitätskontrolle

Während der ganzen Herstellung kontrollierst du die Qualität. Dazu verkostest du regelmäßig und überwachst Traubensaft und Most.

Sensorische Bewertung

Mit Nase und Gaumen beurteilst du Aroma, Geschmack und Gesamteindruck. Das gilt für Wein, Perlwein und Sekt.

Beratung

Du berätst Winzer/innen bei ihrer Produktion und hilfst Kund/innen bei der Wahl des passenden Weins. Bei Verkostungen beschreibst und bewertest du den Geschmack.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Weinbau hat in Deutschland eine lange Tradition. In einigen Regionen ist er ein wichtiger Wirtschaftszweig. Weintechnologen/innen spielen dabei eine zentrale Rolle, denn sie sind für die Herstellung von Qualitätswein zuständig. Aus Trauben durch Gärung ein gutes Endprodukt zu machen, hat etwas von Kunst. Du sorgst dafür, dass der Wein den Ansprüchen der Verbraucher/innen entspricht. Wein wird oft zu besonderen Anlässen getrunken und hat eine eigene kulturelle Bedeutung.

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

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung ist dual und dauert 3 Jahre. Du lernst im Betrieb und in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Traubenanbau und Weinverarbeitung

Du lernst Anbau, Pflege und Ernte kennen. Im Labor untersuchst du Trauben und Most chemisch und mikrobiologisch und dokumentierst die Ergebnisse.

Forschung und Entwicklung

Du lernst, wie neue Verfahren zur Verarbeitung und Analyse von Traubenmost entstehen und wie du mit Fachleuten zusammenarbeitest.

Weitere Aufgaben

Du pflegst Weinberge und Kellerei, erledigst Dokumentation und Ablage, kennst die Sicherheitsvorschriften und hilfst bei der Vermarktung.

Qualitätssicherung

Du überwachst den Herstellungsprozess, prüfst den Wein durch Riechen und Schmecken und schreibst Prüfberichte.

Lagerung und Proben

Du bist bei Gärung, Abfüllung und Verkostung dabei. Im Weinlager behältst du Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Blick.

Fachwissen

Du lernst Weinsorten und ihre Eigenschaften, Methoden der Weinbereitung, Weinbaugebiete der Welt und den Unterschied zwischen Most und Wein kennen. Außerdem übst du, Kund/innen gut zu informieren.

Du suchst einen Beruf mit weniger Technik? Dann schau dir die Ausbildung als Winzer/in oder Weinküfer/in an.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Weintechnologe/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Interesse an Wein, Natur und Technik

- Freude an Laborarbeit und genauen Messungen
- Sorgfalt und Sinn für Sauberkeit
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	724 € bis 1.297 €
2. Ausbildungsjahr	854 € bis 1.351 €
3. Ausbildungsjahr	977 € bis 1.401 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

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

Wein interessiert dich und du willst wissen, was im Glas passiert? Das spricht für die Ausbildung:

Wissenschaft im Weinbau

Viele Winzer/innen arbeiten nach Erfahrungswerten. Du bringst Messwerte und Analysen dazu.

Abwechslung

Du lernst die ganze Kette der Weinherstellung kennen, von der Traubenanlieferung bis zur Abfüllung.

Zukunftsthemen

Klimawandel und neue Wünsche der Kund/innen fordern die Weinwirtschaft. Du hilfst, Lösungen zu entwickeln.

Gute Aussichten

Wein bleibt eines der beliebtesten Genussmittel in Deutschland.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Weintechnologe/in?

Was du als Weintechnologe/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer bei der Traubenlese oder Apfelernte hilft, Saft selbst presst oder Kräuter am Geruch erkennt, zeigt Betrieben eine feine Nase und Liebe zur Natur. Wer im Chemieunterricht genau misst, beweist dazu Sorgfalt fürs Labor. Wenn dich der Weinberg selbst reizt, schau dir **Winzer/in** an. Für Säfte aus Obst passt **Fachkraft für Fruchtsafttechnik**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ bei der Traubenlese oder Apfelernte hilfst

Ausdauer

- ✓ aus Äpfeln oder Trauben Saft presst

Neugier

- ✓ Kräuter und Gewürze am Geruch erkennst

Geschmackssinn

- ✓ im Chemieunterricht genau misst

Genauigkeit

- ✓ im Hofladen oder Gemüsegarten mithilfst

Zuverlässigkeit

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

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 20

Betriebe bilden aus

Platz 234 von 340 Berufen.

WO?

Rheinland-Pfalz		10
Baden-Württemberg		2
Hessen		2

Die meisten Betriebe: Rheingau-Taunus-Kreis, Landkreis Cochem-Zell, Trier

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Mit deinem Abschluss stehen dir viele Türen in der Weinwirtschaft offen. Hier kannst du arbeiten:

- in Weingütern, in Deutschland und weltweit
- in Kellereien und Sektkellereien
- in Weinlaboren
- als unabhängige/r Berater/in

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Sekt und Perlwein

Du spezialisierst dich auf die Verarbeitung von Trauben zu Sekt und Perlwein.

- Weinküfer

Regionen und Sorten

Mit wachsender Erfahrung konzentrierst du dich auf bestimmte Weinregionen, Kelterstile oder Rebsorten.

KURZ GESAGT

Fazit: Wissen, was im Glas ist

Als Weintechnologe/in begleitest du den Wein vom Anbau über die Ernte bis zur Abfüllung und zum Verkauf. Du verbindest Handwerk, Labor und Genuss. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Danach arbeitest du in Weingütern, Kellereien oder Laboren und kannst dich spezialisieren.

Neugierig geworden? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Landwirtschaft.



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