

AUSBILDUNG · VOM WEINBERG BIS INS GLAS

Winzer/in

Wein interessiert dich und du bist gern draußen? Dann ist die Ausbildung zum/zur Winzer/in vielleicht genau dein Ding. Du begleitest den Wein vom Rebstock bis in die Flasche. Du pflegst die Reben, erntest die Trauben und machst im Keller Wein daraus. Danach sorgst du dafür, dass er verkauft wird. Der Beruf ist ein traditionsreiches Handwerk mit viel Arbeit an der frischen Luft. Dafür brauchst du Disziplin und Geduld. Hier erfährst du, was du als Winzer/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

dual, Landwirtschaft
Ausbildung

724 € bis 1.050 €
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	18 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	33 %
Abitur / Fachabitur	45 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie sagt man noch zu dem Beruf?

Im Alltag sagt man auch: Weinbauer/Weinbäuerin

Was macht ein/e Winzer/in?

Winzer/innen sind Fachleute für den Anbau von Weinreben und die Herstellung von Wein. Die Arbeit beginnt im Weinberg und endet bei der Verkostung. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Weinanbau
Du pflegst die Reben und kontrollierst, wie reif die Trauben sind. So entscheidest du, wann geerntet wird.

Weinproduktion
Nach der Ernte werden die Trauben gepresst. Es folgen Gärung und Klärung. Danach wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

Qualitätskontrolle
Du prüfst den Wein ständig und achtest auf feine Aromen und Duftnoten.

Kellerwirtschaft
Lagerung und Reifung entscheiden über Qualität und Geschmack. Deshalb braucht die Arbeit im Keller viel Sorgfalt.

Vermarktung
Die Auswahl an Weinen ist groß. Mit guten Ideen sorgst du dafür, dass dein Wein Käufer/innen findet.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Deutschland ist ein international angesehenes Weinland mit langer Geschichte. Deutsche Weine gewinnen immer wieder Auszeichnungen und werden von Kenner/innen geschätzt. Als Winzer/in hilfst du, diesen Ruf zu erhalten. Den Beruf kannst du nur in bestimmten Regionen Deutschlands ausüben. Dort ist der Weinbau aber sehr wichtig für die Wirtschaft.

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

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Du lernst im Winzerbetrieb und in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Weinanbau
Du lernst Rebsorten und ihre Eigenschaften kennen. Du pflegst die Reben im Weinberg und erntest die Trauben.

Kellertechnik
Du lernst verschiedene Arten der Weinherstellung kennen. Du kelterst selbst und vergärst den Most.

Vermarktung
Du lernst Vertriebswege kennen, entwickelst Vermarktungsideen und berätst Kund/innen beim Weinkauf.

Weinwissen
Du lernst Weinregionen, Anbaumethoden und Weinsorten mit ihrer Herstellung kennen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Winzer/in?

Was solltest du mitbringen?

- Interesse an Wein und Landwirtschaft
- Freude an der Arbeit draußen, bei jedem Wetter
- körperliche Fitness
- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Disziplin und Sorgfalt
- Freude am Umgang mit Kund/innen

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**724 € bis 1.050 €**
2. Ausbildungsjahr	**854 € bis 1.150 €**
3. Ausbildungsjahr	**977 € bis 1.250 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

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

Ein Bürojob den ganzen Tag ist nichts für dich? Das spricht für die Ausbildung:

Echtes Handwerk
Der Beruf hat eine lange Tradition.

Abwechslung
Du arbeitest im Weinberg, an der Presse, im Lager und im Büro.

Fachwissen
Du kennst dich mit Wein und der Branche bald bestens aus.

Gute Tipps
Du weißt, welcher Wein zu welchem Anlass und Essen passt.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Winzer/in?

Was du als Winzer/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer im Garten Pflanzen pflegt, bei der Traubenlese anpackt oder am Stand im Hofladen verkauft, zeigt Betrieben Liebe zur Natur, Ausdauer und Freundlichkeit. Wer mit frischen Kräutern kocht, schult dazu Nase und Geschmack, und Fußball im Verein beweist Teamgeist für die gemeinsame Lese. Wenn dich die Technik im Weinkeller reizt, schau dir **Weintechnologe/in** an. Für Pflanzen ohne Reben passt **Gärtner/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ im Garten Pflanzen pflegst und zurückschneidest — Naturverständnis
- ✓ bei der Traubenlese oder Obsternte mithilfst — Ausdauer
- ✓ auf dem Wochenmarkt oder im Hofladen verkaufst — Freundlichkeit
- ✓ mit frischen Kräutern und Gewürzen kochst — Geschmackssinn
- ✓ Fußball oder Handball im Team spielst — Teamgeist

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

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 10
Betriebe bilden aus

Platz 253 von 340 Berufen.

WO?

Baden-Württemberg	3
Rheinland-Pfalz	3
Bayern	2

Die meisten Betriebe: Rheingau-Taunus-Kreis, Landkreis Bad Dürkheim, Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Nach der Ausbildung arbeitest du als Winzer/in in einem Weinbaubetrieb. Du kannst auch in anderen Weinregionen der Welt arbeiten.

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Weinbaumeister/in
Du bildest dich fort und übernimmst mehr Verantwortung.

Kellermeister/in
Du spezialisierst dich auf die Arbeit im Keller.

Eigenes Weingut
Der Weg ist anspruchsvoll. Dafür machst du dann genau den Wein, den du dir vorstellst.

Du suchst einen ähnlichen Beruf mit anderem Schwerpunkt? Dann schau dir Weinküfer/in oder Weintechnologe/in an.

KURZ GESAGT

Fazit: Leidenschaft für Wein

Als Winzer/in kennst du dich mit Reben, Weinherstellung und Veredelung aus. Du stellst hochwertige Weine her, die Menschen gern trinken. Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Danach kannst du dich zum/zur Weinbaumeister/in fortbilden oder ein eigenes Weingut gründen.

Lust auf Weinberg und Keller? 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