



## Meister:innenausbildung „Weinbau & Kellerwirtschaft“

**Termin:** Herbst 2024 bis Frühjahr 2027 (jeweils 4 Wochen pro Ausbildungswinter)  
**Ort:** Steiermarkhof (Graz) & Fachschule Silberberg (LB)

### Weinbau & Kellerwirtschaft – neue Meister:innenausbildung startet

Eine fundierte Ausbildung ist gerade im Weinbau das Um und Auf. Immer wieder neue Anforderungen des Marktes, Änderungen der agrarpolitischen Rahmenbedingungen aber auch neue Produktionsbedingungen stellen die Betriebsführer:innen ständig vor neue Herausforderungen. Deshalb startet im Herbst 2024 wieder eine neue Meister:innenausbildung in der Sparte „Weinbau & Kellerwirtschaft“.

### TOP Ausbildung für den Weinbau – der Meister:innen-Kurs

Die modular aufgebaute Meister:innen-Ausbildung dauert insgesamt ca. 500 Stunden, die auf drei Kurswinter aufgeteilt sind. Ergänzt werden die Kursmodule durch Fachexkursionen und Praxiseinheiten. Am Beginn der Ausbildung sind die allgemeinen Module „A1 Betriebsführung“, „A2 Ausbilderlehrgang“ sowie „A3 Recht & Agrarpolitik“ positioniert. Im zweiten Ausbildungswinter starten die „Weinbau-Fachmodule“.

### Modultermine des Ausbildungswinters 2024/2025

Ausbildung	Modul	Modul Start	Modul Ende	Ausbildungsort
Weinbau (2024-2027)	A0 - Infotag	06.11.2024		Online via ZOOM
Weinbau (2024-2027)	A1 - Betriebsführung	29.11.2024	14.12.2024	Steiermarkhof
Weinbau (2024-2027)	A2 - Ausbilderlehrgang	27.01.2025	01.02.2025	Steiermarkhof
Weinbau (2024-2027)	A3 - Recht & Agrarpolitik	24.02.2025	05.03.2025	Steiermarkhof

### Meister:innenausbildung wozu?

Eine fundierte fachliche Ausbildung der Betriebsführer:innen ist die Basis jedes erfolgreichen land- und forstwirtschaftlichen Betriebs. Sich ändernde Rahmenbedingungen, neue Konsument:innenwünsche, aber auch technische Weiterentwicklungen in der Land- und Forstwirtschaft erfordern eine gute Fachausbildung für die Bäuerinnen und Bauern der Zukunft. Die Berufsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft mit der Facharbeiter:innen- und Meister:innenausbildung legt den Grundstein, um den eigenen Betrieb produktiv und wirtschaftlich zu führen. Aber auch im Bereich der agrarischen Ausgleichszahlungen spielt die Ausbildung eine immer wesentlichere Rolle.

### Kosten der Ausbildung:

ca. € 2.200,- (Kursgebühr + Skripten)

(exkl. Bundesgebühr, Ausstellung des Meister:innenbriefes, Verpflegung, Nächtigung, Buchführungsprogramm)

### Information & Anmeldung (bis 30. September 2024):

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der Landwirtschaftskammer Steiermark

Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

0316 / 8050 – 1322

[lfa@lk-stmk.at](mailto:lfa@lk-stmk.at), [www.lehrlingsstelle.at/steiermark](http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark)

### Spezielles zur Anmeldung:

- Die Anmeldung zur Ausbildung erfolgt via vollständig ausgefülltem Anmeldeformular (siehe [www.lehrlingsstelle.at/steiermark](http://www.lehrlingsstelle.at/steiermark) im Bereich „Steiermark / Weinbau / MeisterInnen“)
- Die Vergabe der Ausbildungsplätze erfolgt nach der Reihung des Anmeldezeitpunkts.



## Aufbau der Meister:innenausbildung „Weinbau & Kellerwirtschaft“

### MeisterInnenausbildung Weinbau & Kellerwirtschaft

#### Allgemeine Module (180 Stunden)

**A1 Betriebsführung – 100 h**  
1. Ausbildungswinter, STH (Graz)  
**Betriebsanalyse & -entwicklung**  
Betriebsbeurteilung  
Gesamtbetriebliche Aufzeichnungen  
Kosten- & Leistungsrechnung  
Projektmanagement, Marketing  
**Unternehmerpersönlichkeit**  
Image, Auftreten, Management

**A2 Ausbilderlehrgang – 40 h**  
1. Ausbildungswinter, STH (Graz)  
Berufs- & Arbeitspädagogik  
Arbeitsrecht, Sicherheits-Evaluierung  
Berufsausbildung Allgemein

**A3 Recht & Agrarpolitik – 40 h**  
1. Ausbildungswinter, STH (Graz)  
Allgemeines Recht  
Sozialrecht, Steuerrecht  
Agrarpolitik

Teilprüfungen Allgemeine Module

#### Fachmodule – Weinbau & Kellerwirtschaft (320 Stunden)

**F1 Weinbau Fachteil 1 – 140 Std.**  
2. Ausbildungswinter, FS Silberberg (LB)  
Weinbau Allgemein, Kellerwirtschaft Allgemein  
Bodenkunde und Düngerlehre, Pflanzenschutz Allgemein  
Arbeitssicherheit, Weinbautechnik, Marketing Speziell  
Betriebsführung Speziell, MeisterInnenarbeit

**F2 Weinbau Fachteil 2 – 120 Std.**  
3. Ausbildungswinter, FS Silberberg (LB)  
Weinbau Speziell, Kellerwirtschaft Speziell  
Pflanzenschutz Speziell, Bioweinbau  
Sensorik, Weinchemie, Gesetze, Erste Hilfe  
Betriebsführung Speziell, MeisterInnenarbeit

Praktika (Weinbau, Ampelographie), Sensorikausbildung, Weinlabor, Exkursionen (60 Std.)

Abgabe der 2-jährigen doppelten Buchführung und der 50-seitigen MeisterInnenarbeit

Schriftliche & mündliche Abschlussprüfung

Überreichung des MeisterInnenbriefs