

Ausbildung in Grün

Grüne Berufe in Thüringen



Freistaat
Thüringen



Ministerium für Wirtschaft,
Landwirtschaft und
Ländlichen Raum

1. Bildungswege	2
2. Die Grünen Berufe	4
Fachkraft Agrarservice	5
Fischwirt/in	7
Forstwirt/in	9
Gärtner/in	11
Hauswirtschafter/in	13
Landwirt/in	15
Milchtechnologe/in	17
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in	19
Pferdewirt/in	21
Pflanzentechnologe/in	23
Revierjäger/in	25
Tierwirt/in	27
Winzer/in	29
3. Fortbildung und Weiterbildung	30
4. Kontakt und Ansprechpartner	32

Liebe Leserinnen und Leser,

Sie haben die Zukunft in der Hand. Denn Sie stehen vor einer grundlegenden Entscheidung über Ihren beruflichen Werdegang. Mein Vorschlag: Wählen Sie einen sogenannten „Grünen Beruf“ und werden Sie Zukunftsgestalter mit nachhaltiger Perspektive!



Die Land- und Ernährungswirtschaft bildet die Grundlage unserer bekannten Thüringer Lebensmittel. Damit sind nicht nur Bratwurst und Klöße gemeint. Land- oder Tierwirte, Gärtner oder Agrartechniker stellen sicher, dass Milch, Bier und Wein, Honig, Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch oder auch Blumen auf unseren Tischen stehen. In Gartenbau und Forst tragen sie dazu bei, dass Thüringens vielfältige und artenreiche Landschaft erhalten bleibt. Pflanzen- oder Milchtechnologen sorgen für mehr Innovation in der Landwirtschaft.

Grüne Berufe haben Zukunft und sind zentraler Bestandteil einer nachhaltigen Gesellschaft. Das naturnahe Arbeitsumfeld, der direkte Kontakt mit Menschen, Tieren und Pflanzen sind kennzeichnend für dieses einzigartige Berufsfeld. Als Fachkräfte für neue Agrartechnologien oder nachhaltige Anbau- und Verarbeitungsverfahren können Sie zudem einen substanziellen Beitrag zu Klima- und Umweltschutz, dem Erhalt der Artenvielfalt und einer nachhaltigen Lebensweise leisten.

Mit dieser Broschüre geben wir Ihnen einen Einblick in die Ausbildungsberufe der Landwirtschafts-, Forstwirtschafts- und Ernährungsbranche in Thüringen. Die Broschüre beantwortet auch die Frage, welche weiteren Qualifizierungsmöglichkeiten sich Ihnen nach der Ausbildung eröffnen.

Viel Freude beim Lesen – und viel Erfolg bei Ihrer Entscheidung für eine berufliche Perspektive in den Grünen Berufen.

Herzlichst
Ihre

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Colette Boos-John'.

Colette Boos-John
Thüringer Ministerin für Wirtschaft,
Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Berufsausbildung

Die Ausbildung in den Grünen Berufen erfolgt entsprechend den Bestimmungen des Berufsbildungsgesetzes (BBiG) im »Dualen System«.

Partner sind:

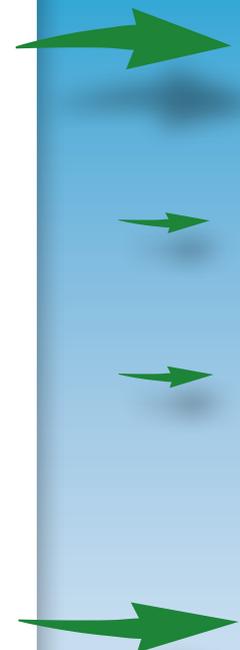
Berufsschulen, in der Auszubildende die theoretischen Kenntnisse des Fachgebietes erlernen, **Ausbildungsbetriebe**, in denen praktische Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben werden, **überbetriebliche Ausbildung**, ergänzt die betriebliche Ausbildung.

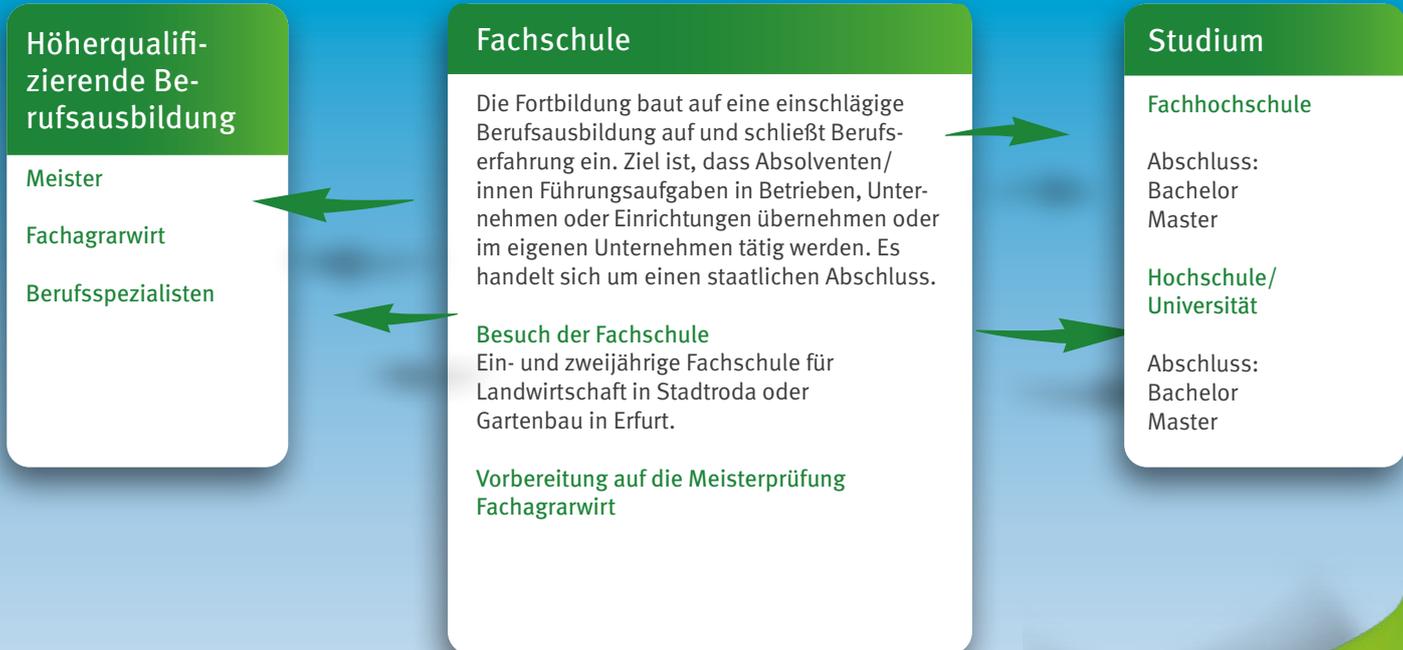
Die Ausbildung dauert in der Regel **3 Jahre**. Verkürzungen bei entsprechenden Leistungen bzw. unter bestimmten Voraussetzungen sind möglich.

Für Menschen mit Behinderungen gibt es in den Berufen Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft besondere Ausbildungsregelungen.

Voraussetzung ist ein

- abgeschlossener Ausbildungsvertrag mit einem anerkannten Ausbildungsbetrieb
- möglichst guter Schulabschluss (Haupt-, Realschule, Gymnasium)
- natürlich Interesse an den Tätigkeiten, die der zukünftige Beruf erfordert.







Fachkraft Agrarservice

Was macht eigentlich eine „Fachkraft Agrarservice“?

Die Hauptaufgaben einer „Fachkraft Agrarservice“ liegen in den Bereichen Pflanzenproduktion, Agrartechnik und landwirtschaftliche Dienstleistungen.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- **Pflanzenproduktion** u. a. Bodenbearbeitung; Bestellen und Pflegen von Kulturen; Ernte, Lagerung und Konservierung pflanzlicher Produkte. Die Ausbildung erfolgt an mindestens 3 von 6 möglichen Kulturen.
- **Bedienen und Führen landwirtschaftlicher Maschinen;** Pflegen, Warten und Instandhalten von Agrartechnik
- **Kommunikation** und Information; Dienstleistung und Kundenorientierung; qualitätssichernde Maßnahmen
- **Umweltschutz;** Naturschutz, ökologische Zusammenhänge, Nachhaltigkeit

- **Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes;** betriebliche Abläufe, wirtschaftliche Zusammenhänge
- **Sicherheit und Gesundheitsschutz** bei der Arbeit

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in landwirtschaftlichen Betrieben des Pflanzenbaus, landwirtschaftlichen Lohnunternehmen oder agrartechnischen Dienstleistungsunternehmen beruflich eingesetzt werden.



Fischwirt/in

Was macht eigentlich ein/e Fischwirt/in?

Fischwirte sind in den Bereichen der Fischhaltung und Fischzucht sowie in der Fluss-, Seen-, Küsten- und Hochseefischerei tätig. Nicht nur der Sinn für fischereibiologische Vorgänge, auch betriebswirtschaftliches Verständnis ist dabei gefragt.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Je nach Fachrichtung gehören zu den Ausbildungsinhalten unter anderem:

- Kenntnis der verschiedenen Fischarten
- Fischzucht- und Aufzuchtmethoden
- Fütterungsmethoden und Lagerung
- Erkennen und Bekämpfen von Fischkrankheiten
- Teichpflege
- Schätzen des Nutzen- und Ertragswertes von Fischereigewässern

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du z. B. in der Teichwirtschaft, auf Fischgütern, in Fischbrutbetrieben, in Fischverarbeitungsbetrieben oder in der Seen- und Küstenfischerei beruflich eingesetzt werden.

In diese Fachrichtungen kannst du dich spezialisieren:

- Aquakultur und Binnenfischerei
- Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei



Forstwirt/in

Was macht eigentlich ein/e Forstwirt/in?

Forstwirte sind Spezialisten für den Wald. Voraussetzungen, ein solcher Experte zu werden, sind vor allem körperliche Fitness, handwerkliches Geschick sowie technisch-naturwissenschaftliches Interesse. Die Arbeit im Wald erfordert Eigenverantwortung und Teamfähigkeit.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

- **Waldbewirtschaftung, Forstproduktion** (Aufforsten, Verjüngen, Schützen, Erschließen und Pflegen von Waldbeständen)
- **Ernte und Aufbereitung von Forsterzeugnissen** (Ernten, Sortieren, Vermessen, Transport und Lagerung von Holz)
- **Forsttechnik** (Handhaben, Warten und Instandsetzen von Maschinen und Geräten, Be- und Verarbeiten von Holz und anderen Werkstoffen)

- **Naturschutz und Landschaftspflege** (Erhalten, Schützen und Entwickeln besonderer Lebensräume, Anlage und Pflege von Schutz- und Erholungseinrichtungen)

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in staatlichen, kommunalen oder privaten Forstbetrieben eingesetzt werden. Weitere Arbeitgeber können forstliche Dienstleistungsunternehmen, Garten- und Landschaftsbaubetriebe und Unternehmen im Bereich Baumpflege sein. Du kannst außerdem als selbstständige/r Unternehmer/in tätig werden.



Im Laufe der Ausbildung kann die *Fachhochschulreife* erworben werden.

Für Menschen mit Behinderungen gibt es auf der Grundlage des Berufsbildungsgesetzes vom Freistaat Thüringen erlassene Ausbildungsregelungen. Die Ausbildung zum/ zur Gartenbauerker/in dauert ebenfalls 3 Jahre.



Gärtner/in

Was macht eigentlich ein/e Gärtner/in?

Gärtner erzeugen Topfpflanzen und Schnittblumen, Stauden und Baumschulerzeugnissen, Obst und Gemüse sowie gestaltet Gärten, Parkanlagen und Friedhöfe. Die Tätigkeiten variieren in Abhängigkeit der natürlichen Vegetationsabläufe der Pflanzen und sind sehr abwechslungsreich. Zudem wird auf das Beraten von Kunden und Verkaufen von Produkten großer Wert gelegt.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Je nach Fachrichtung gehören zu den Ausbildungsinhalten:

- Anlage von **Baumschulquartieren**, Roden, Sortieren und Lagern von Gehölzen
- Anlage, Pflege und Erneuerung von **Grabstätten**, Trauerbinderei, Dekoration
- Vorbereiten, Einrichten und Abwickeln von **Baustellen**, Erdarbeiten, Errichten von Bauwerken in Außenanlagen
- Ernten, Aufbereiten und Lagern von **Gemüse** sowie die Vermarktung

- Anlegen von **Obstpflanzungen**, Ernten, Aufbereiten, Lagern und Vermarkten
- **Stauden** auswählen, aufbereiten und verkaufen
- Anzucht, Pflege, Ernte, Aufbereiten und Verkaufen von **Zierpflanzen**

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in Gärtnereien in den verschiedenen Spezialisierungen, in Garten- und Landschaftsbaubetrieben aber auch bei Städten oder Kommunen eingesetzt werden. Auch Verkaufseinrichtungen und Dienstleistungsbetriebe könnten Arbeitgeber sein.

In diese Fachrichtungen kannst du dich spezialisieren:

- Baumschule
- Friedhofsgärtnerei
- Zierpflanzenbau
- Garten- und Landschaftsbau
- Gemüsebau
- Obstbau
- Staudengärtnerei



Für Menschen mit Behinderungen gibt es auf der Grundlage des Berufsbildungsgesetzes vom Freistaat Thüringen erlassene Ausbildungsregelungen. Die **Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft** dauert ebenfalls 3 Jahre. In der Hauswirtschaft gibt es auch die **Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in für personale Dienstleistungen**.



Hauswirtschaftler/in

Was macht eigentlich ein/e Hauswirtschaftler/in?

Für Klein und Groß, in Stadt und Land, von früh bis spät, so lassen sich die Tätigkeitsfelder kurzgefasst beschreiben. Personenorientierte Betreuungs- und Serviceaufgaben gehören zunehmend zum Aufgabenfeld.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören insbesondere:

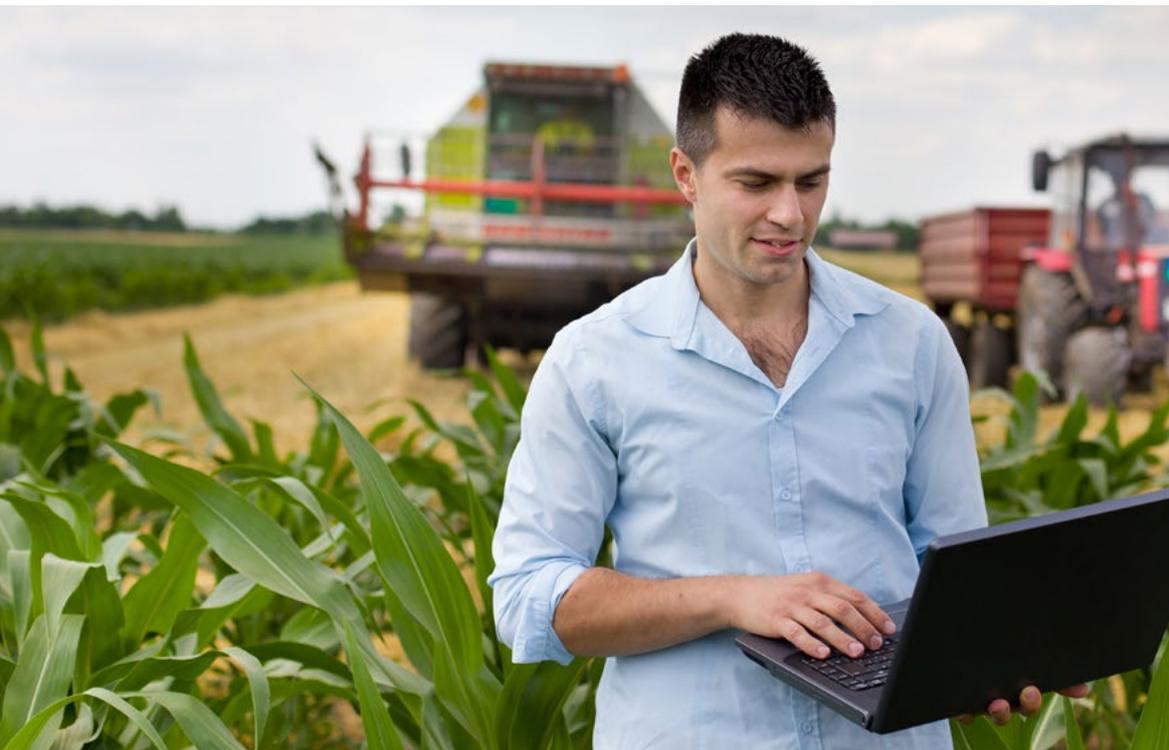
- **Arbeitsorganisation**, betriebliche Abläufe, wirtschaftliche und soziale Zusammenhänge
- Einsetzen von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- Hauswirtschaftliche **Versorgungsleistungen**
- Hauswirtschaftliche **Betreuungsleistungen**
- Hauswirtschaftliche **Produkte und Dienstleistungen kalkulieren, erstellen und vermarkten**

• Ausbildung in den Schwerpunkten:

- a) personenbetreuende Dienstleistungen,
- b) serviceorientierte Dienstleistungen oder
- c) ländlich-agrarische Dienstleistungen

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in Einrichtungen für Kinder, Jugendliche oder Senioren, Familienhaushalten und Haushalten hilfsbedürftiger Menschen tätig werden. Weitere mögliche Arbeitgeber sind Kliniken, Tagungsstätten oder Gastronomiebetriebe.



Im Laufe der Ausbildung kann die *Fachhochschulreife* erworben werden.

Für Menschen mit Behinderungen gibt es auf der Grundlage des Berufsbildungsgesetzes vom Freistaat Thüringen erlassene Ausbildungsregelungen. Die **Ausbildung Fachpraktiker/in in der Landwirtschaft** dauert ebenfalls 3 Jahre.

Landwirt/in

Was macht eigentlich ein/e Landwirt/in?

Traditionelle Hauptaufgabe der Landwirtschaft ist pflanzliche und tierische Erzeugung mit dazugehöriger Technik. Das erfordert gut motivierte und hoch qualifizierte Fachkräfte. Zunehmend wird der Landwirt auch zum Natur- und Landschaftspfleger. Der Einsatz in der Tierproduktion trägt zur Abwechslung bei der Ausübung des Berufes bei.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- Erwerb von Fertigkeiten und Kenntnissen in der **Bodenbearbeitung**
- Bestandsführung und Verwertung pflanzlicher Produkte
- Versorgung und Nutzung von Tieren
- tiergerechtes und umweltverträgliches **Halten von Nutztieren**
- **Handhaben** und Instandhalten von **Maschinen**

- **Organisation** der betrieblichen Arbeit, Produktion und Vermarktung

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich beendeter Ausbildung kannst du im Acker- und Pflanzenbau, in der Tierzucht und Tierhaltung oder in der Landschaftspflege und im Umweltschutz eingesetzt werden. Weitere Arbeitgeber können Betriebe im Dienstleistungsbereich der Agrarwirtschaft oder in vor- und nachgelagerten Bereichen der Landwirtschaft sein.





Milchtechnologie/in

Was macht eigentlich ein/e Milchtechnologe/-in?

Milchtechnologen verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch- und Milcherzeugnisse und lagern sie. Für das Bedienen moderner, zumeist PC-gesteuerter Produktions- und Abfüllanlagen sind gut ausgebildete Fachleute erforderlich.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Arbeiten im Team
- Anwenden von **Qualitätssicherungssystemen** und **Hygienemaßnahmen**
- Durchführen von Produktionsmaßnahmen zur **Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen**
- Steuern und Regeln von Produktionsprozessen
- **Annehmen, Lagern und Abgeben** von Erzeugnissen, Produkten und Materialien sowie Verpackung von Produkten

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in der milchverarbeitenden Industrie (z.B. Molkereien, Milchwerke, Käsereien), in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten oder Betrieben der Lebensmittelindustrie (z.B. Feinkost-, Getränke-, Süßwarenherstellung) tätig werden.





Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Was macht eigentlich ein/e Milchwirtschaftliche/r Laborant/in?

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen stellen die einwandfreie Qualität von Milch und Milchprodukten sicher. Hierfür überprüfen sie die Inhaltsstoffe und Eigenschaften der Erzeugnisse in allen Produktionsstadien mit Hilfe chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungsverfahren an modernsten Analysegeräten.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- **Grundlagen** naturwissenschaftlicher und hygienischer Arbeitsmethoden
- Berufsbezogene **Rechtsvorschriften**
- Rohstoff Milch sowie seine Be- und Verarbeitung
- Auswählen und Entnehmen von Proben

- Durchführen von **chemischen und physikalischen Untersuchungen** der Milch und Milcherzeugnisse sowie von Lebensmittelzusatzstoffen
- Durchführen von **mikrobiologischen Untersuchungen**
- Auswerten und Beurteilen **von Untersuchungsergebnissen**

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in Betrieben der Milchverarbeitung (Molkereien, Käsereien) oder Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelherstellung (z. B. in Lebensmittellaboratorien) eingesetzt werden. Weitere Arbeitgeber können milchwirtschaftliche Lehr- und Versuchsanstalten oder Institute sein.



Pferdewirt/in

Was macht eigentlich ein/e Pferdewirt/in?

Pferdewirte halten, züchten und versorgen Pferde. Zudem werden Pferd und Reiter/in von ihnen in bestimmten Reit-techniken ausgebildet. Pferdewirte bereiten die Pferde z. B. auf Turniere vor oder unterweisen Kunden im Umgang mit den Tieren. Die Aufgaben sind je nach Fachrichtung verschieden.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

- Pferdehaltung und -fütterung
- Bewegen von Pferden im Reiten oder Fahren, Arbeiten an der Longe
- Tierschutz und Tiergesundheit
- Ausbildung und Vorbereitung von Pferden für Zucht- und Leistungsprüfungen
- Kenntnis betrieblicher Abläufe und betriebswirtschaftlicher Zusammenhänge
- Pferdezüchtung und -aufzucht
- Einsatz von Maschinen und Geräten

- Wissen über Dienstleistung und Marketing und Beratung von Kunden

Dazu kommen den Spezialisierungen entsprechende ergänzende Inhalte.

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Im Idealfall ergibt sich dein Einsatzgebiet aus dem gewählten Schwerpunkt. Mögliche Arbeitgeber sind Gestüte, Betriebe mit Pensionspferdehaltung oder Betriebe, die Ferien auf dem Land mit Kinderbetreuung und Reiten anbieten.

In diese Fachrichtungen kannst du dich spezialisieren:

- Pferdehaltung und Service
- Pferdezüchtung
- Klassische Reitausbildung
- Pferderennen (Rennreiten, Trabrennfahren)
- Spezialreitweisen (Westernreiten, Gangreiten)



Pflanzentechnologie/in

Was macht eigentlich ein/e Pflanzentechnologe/-in?

Pflanzentechnologen und -technologinnen wirken in der Pflanzenzüchtung an vielfältigen Arbeitsschritten mit. Beispielsweise planen sie Feldversuche und Untersuchungsreihen, führen diese durch und dokumentieren sie. Sie bauen Pflanzen an, pflegen und ernten sie. Sie unterstützen die Pflanzenzüchter bei der Entwicklung neuer Sorten. Im Labor untersuchen sie Pflanzen auf chemische Inhaltsstoffe oder bestimmte Erbanlagen.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

- Kulturpflanzen zu Versuchs- und Vermehrungszwecken anbauen, pflegen und ernten
- Versuche und Untersuchungsreihen planen, durchführen und dokumentieren
- Züchtungs- und Vermehrungsverfahren anwenden

- Maschinen und Geräte einsetzen, pflegen und warten, Arbeitsstoffe einsetzen
- Probennahme und -analyse durchführen

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Pflanzentechnologen arbeiten hauptsächlich bei Unternehmen in den Bereichen Pflanzenzüchtung, -schutz und -vermehrung sowie bei Saatgutfirmen und in landwirtschaftlichen oder gartenbautechnischen Untersuchungs- und Forschungsanstalten.





Revierjäger/in

Was macht eigentlich ein/e Revierjäger/in?

Revierjäger bewirtschaften ein Jagdrevier, d.h. u.a. Wildbestände regulieren, Jagdhunde führen, Lebensräume von Wildtieren gestalten und Maßnahmen zum Tier-, Arten- und Naturschutz unter Berücksichtigung ökologischer Zusammenhänge nachhaltig durchführen.

Der sichere Umgang mit Waffen und anderen Jagdgeräten und deren tierschutzgerechter Einsatz, das erlegte Wild fachgerecht zu beurteilen, zu versorgen und zu vermarkten gehört ebenfalls zu den Aufgaben.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

- einheimische Pflanzen und Tiere erkennen sowie Daten zu Wildbeständen und zur Entwicklung von Lebensräumen erheben und dokumentieren
- Jagdbetrieb planen, organisieren und durchführen; Standorte für jagdliche Einrichtungen festlegen und diese erstellen, pflegen und instand setzen

- Waffen, Munition und Optik für die Jagdausübung und den Jagdschutz auswählen, transportieren, führen und tierschutzgerecht einsetzen
- Jagdsignale und Wildlockrufe kennen
- Maßnahmen zum Jagd- und Wildschutz durchführen, Fallwild fachgerecht beseitigen
- erlegtes Wild fachgerecht versorgen und verwerten, Wildbret zerwirken, küchenfertig vorbereiten und Wildbretvermarktung
- Jagdgebrauchshunde und Jagdhilfstiere (Greifvögel, Frettchen) halten, ausbilden und führen

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Revierjägerinnen und Revierjäger arbeiten in Jagd- und Forstbetrieben, darüber hinaus bei Verbänden sowie in der jagdlichen Aus- und Weiterbildung.



Tierwirt/in

Was macht eigentlich ein/e Tierwirt/in?

Tierwirte züchten und versorgen Tiere. Je nach Fachrichtung sind das Rinder, Schweine, Schafe, Geflügel oder auch Bienen. Tierwirte tragen dazu bei, die Tiere art- und tierschutzgerecht sowie umweltschonend zu halten und die Produkte nachhaltig herzustellen und anzubieten.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Je nach Fachrichtung gehören zu den Ausbildungsinhalten:

- **Rinderhaltung**, Kälber- und Jungrinderaufzucht, Reproduktion, Produktion von Milch sowie Zucht- und Schlachttieren, Weidewirtschaft, Futtergewinnung
- Reproduktion von **Schweinen**, Sauenhaltung, Ferkelaufzucht und Schweinemast, Vermarktung, Technische Systeme der Schweinehaltung, Verwertung und Entsorgung von Rückständen
- **Geflügelhaltung** und Herdenmanagement, Fütterung, Produktgewinnung und Vermarktung, Reproduktion, Vermehrung, Brut

- **Schafhaltung**, Ablammung und Aufzucht, Produktion von Wolle, Milch und Fleisch, Hütetechnik, Weidewirtschaft, Futtergewinnung, Naturschutz und Landschaftspflege
- **Bienengesundheit** und Völkerführung, Bienenwanderung, Bienenweide, Bestäubung und Naturschutz, Bienenprodukte gewinnen und vermarkten, Königinnenzucht

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung kannst du in landwirtschaftlichen Betrieben, im Dienstleistungsbereich der Agrarwirtschaft, in vor- und nachgelagerten Bereichen der Landwirtschaft arbeiten. Weiterhin können agrarwirtschaftliche Verbände mögliche Arbeitgeber sein.

In diese Fachrichtungen kannst du dich spezialisieren:

- Rinderhaltung
- Schweinehaltung
- Geflügelhaltung
- Schäferei
- Imkerei



Winzer/in

Was macht eigentlich ein/e Winzer/in?

Winzer sind Fachleute für den gesamten Produktionsprozess des Weines. Dazu gehören alle Tätigkeiten von der Bodenbearbeitung des Weinberges sowie das Setzen von Jungpflanzen bis hin zur Weinlese, der Weinherstellung und Vermarktung.

Was genau wirst du während der Ausbildung lernen?

Viel Wert wird darauf gelegt, technische, wirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge im Betrieb zu kennen.

Weiterhin geht es um die Erlangung der nachfolgenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten:

- Traubenerzeugung im Weinberg planen und durchführen, z. B. am Rebstock arbeiten
- Abläufe und Technik bei der Weinbereitung im Keller kennen
- Maschinen und Geräte im Weinbaubetrieb bedienen

- Traubenproduktion im Weinberg planen, durchführen und kontrollieren
- Reben pflanzen und pflegen
- Trauben ernten und Weinbereitung vorbereiten
- kellerwirtschaftliche Abläufe planen und durchführen, Kellertechnik anwenden
- Weinqualität prüfen, Wein abfüllen, verpacken und vermarkten

Wo wirst du später einmal arbeiten können?

Hauptsächliche Einsatzgebiete nach der Ausbildung sind auf Weingütern oder bei Herstellern von Traubenwein.

Höherqualifizierende Berufsausbildung

Erste Fortbildungsstufe

Befähigung als Fachkraft für spezielle fachliche Einsatzgebiete

Voraussetzungen zur Zulassung zur Prüfung entsprechend der Fortbildungsordnung/Fortbildungsprüfungsregelung

In Thüringen werden angeboten:

- Geprüfter Berufsspezialist für ökologischen Landbau
- Herdenmanagement

Zweite Fortbildungsstufe

Fach- und Führungskräfte

Ziel ist die Befähigung zum fachlichen und wirtschaftlichen Führen von Unternehmen bzw. Betriebsteilen und die Berufsausbildung von jungen Menschen.

Voraussetzungen zur Zulassung zur Prüfung entsprechend der Fortbildungsordnung/Fortbildungsprüfungsregelung

In Thüringen werden angeboten:

- Gärtnermeister/in
- Landwirtschaftsmeister/in
- Pferdewirtschaftsmeister/in
- Tierwirtschaftsmeister/in
- Forstwirtschaftsmeister/in
- Geprüfte/r Fachagrarwirt/in für ökologischen Landbau

Ein- und zweijährige Fachschule

Die Fachschulen in Thüringen bilden Fach- und Führungskräfte für die Bereiche Landwirtschaft und Gartenbau aus.

Fachschule für Agrarwirtschaft Stadtroda
des Thüringer Landesamtes für Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Fachschule für Gartenbau Erfurt
des Thüringer Landesamtes für Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Einjährige Fachschule

- Mit dem Abschluss der einjährigen Fachschule wird der »Staatliche geprüfte Wirtschaftler/in« als erste Stufe der Fachschulfortbildung erworben.
- Charakteristisch ist der hohe Praxis- und Betriebsbezug.

Zweijährige Fachschule

- Mit dem Abschluss der zweijährigen Fachschule wird der »Staatlich geprüfte/r Techniker/in« oder »Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/in« als zweite Stufe der Fachschulbildung erworben.
- Ziel ist die Befähigung zum Führen von Unternehmen bzw. Betriebszweigen der Landwirtschaft und angrenzender Bereiche sowie im Gartenbau.
- Es besteht die Möglichkeit des zusätzlichen Erwerbs der Fachhochschulreife sowie der Ausbil- dereignung gemäß Ausbildereignungsverordnung.



Thüringer Ministerium für Wirtschaft, Landwirtschaft
und Ländlichen Raum (TMWLLR)

Referat 42

Beethovenstraße 3

99096 Erfurt

Ansprechpartnerin: Frau Yvette Kozazyk

Telefon: 0361 57 419 9627

Telefax: 0361 57 419 9609

Yvette.Kozazyk@tmwllr.thueringen.de

ThüringenForst – Anstalt des öffentlichen Rechts (AöR)

Zentrale

Hallesche Straße 20

99085 Erfurt

Ansprechpartner: Herr Alexander Gerwin

Telefon: 0361 57 401 2072

Telefax: 0361 57 201 2250

alexander.gerwin@forst.thueringen.de

www.thueringenforst.de/ueber-thueringenforst/karriere/

Berufsausbildung und Berufliche Fortbildung

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und
Ländlichen Raum (TLLLR)

Referat 46 – Zuständige Stelle für Berufsbildung

Am Burgblick 23

07646 Stadtroda

Telefon: 0361 57 4062 633

Telefax: 0361 57 4062 699

berufsbildung@tlllr.thueringen.de

Fachschulen

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen
Raum (TLLLR)

Referat 35 – Fachschulen

99085 Erfurt, Leipziger Straße 75a

99439 Schwerstedt, Parkweg 90

07646 Stadtroda, Am Burgblick 23

Ansprechpartnerin: Frau Maria Fehse

Telefon: 0361 57 415 7710

Telefax: 0361 57 415 7777

post.lvg-ef@tlllr.thueringen.de

Herausgeber:

Thüringer Ministerium für Wirtschaft, Landwirtschaft
und Ländlichen Raum (TMWLLR)
Referat M 3 – Standortmarketing und Öffentlichkeitsarbeit
Max-Reger-Straße 4–8
99096 Erfurt
Telefon: 0361 57 37 11 999
mailbox@tmwllr.thueringen.de
www.tmwllr.de

Fotonachweis:

Adobe Stock
Foto Ministerin: TSK | Andreas Pöcking
Seite 6: iStock Photo
Seite 8: T. Schubert/Foto Knoll



www.gruene-berufe-thueringen.de