



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft

Die Grünen 14

Ausbildungsberufe im Agrarbereich



Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Eltern,

das Ende der Schulzeit naht und viele von euch stellen sich die Frage, was mache ich danach? Soll ich studieren oder besser eine Lehre machen? Welche Möglichkeiten habe ich, wenn ich gerne in der Natur oder mit Tieren arbeiten möchte? In welchem Beruf kann ich meine naturwissenschaftlichen Kenntnisse gut anwenden oder wobei wird meine Affinität zu Lebensmitteln angesprochen? Und was ist der optimale Job, wenn ich ein guter Teamplayer bin?

Eine Antwort auf deine Fragen kann dir die vorliegende Broschüre geben, denn hier sind alle 14 Agrarberufe vorgestellt, in denen du eine Ausbildung machen kannst: Die Grünen 14! Wer einen solchen Beruf ergreift, fühlt sich nicht nur verantwortlich für eine gesunde Umwelt und die Produktion gesunder Lebensmittel, sondern interessiert sich auch für moderne Agrartechnik und Computer. Denn mehr und mehr bestimmen sie heute die Arbeit auf dem Feld, im Gewächshaus, im Weinberg, im Labor oder im Stall. Auch Kundenbetreuung und Dienstleistungen stehen vielfach auf der Tagesordnung. All dies erfordert eine qualifizierte Ausbildung.

Und das sind die 14 spannenden Berufe:

Fachkraft Agrarservice · Fischwirt und Fischwirtin · Forstwirt und Forstwirtin · Gärtner und Gärtnerin · Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerin · Landwirt und Landwirtin · Milchwirtschaftlicher Laborant und Milchwirtschaftliche Laborantin · Milchtechnologe und Milchtechnologin · Pflanzentechnologe und Pflanzentechnologin · Pferdewirt und Pferdewirtin · Revierjäger und Revierjägerin · Tierwirt und Tierwirtin · Brenner und Brennerin · Winzer und Winzerin.

Auch hiermit punkten die Grünen 14: sehr gute Berufsaussichten und zahlreiche Möglichkeiten zur Weiterqualifizierung, denn in der Agrarbranche werden dringend Nachwuchs- und Führungskräfte gesucht. Im vorliegenden Heft kannst du dich über die Tätigkeiten und den Ausbildungsverlauf jedes einzelnen Berufes informieren. Auch erfährst du, welche Fähigkeiten und Interessen man für die jeweiligen Berufe mitbringen sollte. Auf den hinteren Seiten findest du wichtige Adressen und zusätzliche Recherchequellen, wenn du dich noch detaillierter informieren möchtest.

Viel Spaß beim Stöbern durch die Agrarberufe wünscht euch das

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft



**Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft**

Inhalt

Acht Fragen an dich	4
Eine Ausbildung im Agrarbereich ist sinnvoll, weil... ..	5
Know-how für deine Zukunft	5
So kannst du dich orientieren	5
Das Ausland ruft! – Erfahrungen sammeln	5
Die vierzehn Ausbildungsberufe	
Fachkraft Agrarservice	6
Fischwirt – Fischwirtin	8
Forstwirt – Forstwirtin	10
Gärtner – Gärtnerin	12
Hauswirtschaftler – Hauswirtschaftlerin	16
Landwirt – Landwirtin	18
Milchtechnologe – Milchtechnologin	20
Milchwirtschaftlicher Laborant – Milchwirtschaftliche Laborantin	22
Pferdewirt – Pferdewirtin	24
Pflanzentechnologe – Pflanzentechnologin	26
Revierjäger – Revierjägerin	28
Tierwirt – Tierwirtin	30
Winzer – Winzerin	32
Brenner – Brennerin	34
Rechtsgrundlagen	35
Anschriften der Berufsverbände	36
Internet- und Literaturhinweise	37
Zuständige Stellen für die Berufsbildung	37
Weitere BZL-Medien	39
Das BZL im Netz... ..	42
Impressum	43

Acht Fragen an dich...

- 1** Bist du gerne praktisch tätig – am liebsten in freier Natur?
- 2** Interessierst du dich für Natur, Tiere und Pflanzen?
- 3** Besitzt du handwerkliches Geschick und technisches Verständnis?
- 4** Interessierst du dich für moderne Maschinen und Computertechnik?
- 5** Fühlst du dich verantwortlich für eine gesunde Umwelt und gesunde Lebensmittel?
- 6** Arbeitest du gerne mit anderen Menschen zusammen?
- 7** Macht es dir Spaß, selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten?
- 8** Bist du körperlich fit?

Wenn du die meisten Fragen mit ja beantworten kannst – dann ist ein Beruf im Agrarbereich genau das Richtige für dich. Diese Broschüre zeigt dir, welche Möglichkeiten du hast und wo du dich zu den einzelnen Berufen weiter informieren kannst.



Eine Ausbildung im Agrarbereich ist sinnvoll, weil...

... Agrarberufe Mensch und Natur dienen:

Um hochwertige Lebensmittel herzustellen und ihre Qualität zu sichern, braucht man neben praktischer Erfahrung auch umfangreiches Fachwissen. Eine qualifizierte Ausbildung ist die beste Grundlage, um verantwortungsvoll mit Pflanzen und Tieren umzugehen und später vielleicht sogar einen eigenen Betrieb erfolgreich zu führen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu beschäftigen.

... Agrarberufe Natur mit Technik verbinden:

Moderne Maschinen und Computer bestimmen heute die Arbeit auf dem Feld und im Weinberg, im Stall und im Labor, im Wald, im Gewächshaus und auf den Binnengewässern und Meeren. Sie zu bedienen, zu kontrollieren und zu warten, erfordert eine sehr gute Ausbildung.

... Agrarberufe vielfältig und abwechslungsreich sind:

Kundenbetreuung und Dienstleistungen stehen heute oft auf der Tagesordnung, sei es im Tourismus, als Lohnunternehmer, in der Natur- und Landschaftspflege oder in der Hauswirtschaft.

... Agrarberufe gute Berufsaussichten bieten:

Die Chancen auf einen sicheren Arbeitsplatz und die Möglichkeiten, sich später weiter zu qualifizieren, sind durch eine Ausbildung im Agrarbereich gegeben.

Know-how für deine Zukunft

Eine solide Ausbildung braucht ihre Zeit. In den Agrarberufen dauert sie üblicherweise drei Jahre und wird sowohl in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb als auch in der Berufsschule absolviert. Die Vorteile dieses sogenannten Dualen Systems liegen auf der Hand:

- Du erhältst eine abwechslungsreiche, interessante und vor allem praxisnahe Berufsausbildung,
- durch die Ausbildung steigen deine Chancen auf einen sicheren Arbeitsplatz,
- nach der Ausbildung stehen dir viele Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten offen,
- du erhältst bereits während der Ausbildung eine finanzielle Vergütung. Die hängt von deinem Alter, der Ausbildungsdauer und dem Bundesland, in dem du deine Ausbildung absolvierst, ab. Mehr zur Ausbildungsvergütung findest du in den Berufssteckbriefen der Bundesagentur für Arbeit auf der Internetseite www.berufenet.arbeitsagentur.de (Sucheingabe Beruf/Ausbildung/Ausbildungsvergütung).

So kannst du dich orientieren

Welche Fähigkeiten und Interessen du für die einzelnen Berufe mitbringen solltest, erfährst du in dieser Broschüre.

Hilfreich und empfehlenswert zur weiteren Orientierung ist ein Praktikum. Du kannst einen Betrieb und den angestrebten Beruf erst einmal kennenlernen und ausprobieren. Danach fällt dir die Entscheidung für eine Ausbildung sicher leichter.

Welche Schulbildung du mitbringen solltest, ist rechtlich nicht vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe aber überwiegend Jugendliche mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss ein. Genauere Informationen dazu findest du in den Berufssteckbriefen der Bundesagentur für Arbeit auf der Internetseite www.berufenet.arbeitsagentur.de (Sucheingabe Beruf/Steckbrief zum Beruf)

Das Ausland ruft! – Erfahrungen sammeln...

Wenn du **während** deiner Berufsausbildung im Ausland Erfahrungen sammeln möchtest, ist das durchaus machbar. Das Berufsbildungsgesetz (§ 2, Abs. 3) sieht die Möglichkeit vor, bis zu einem Viertel der Ausbildungszeit in einem anderen Land zu absolvieren.

Das Onlineportal www.MeinAuslandspraktikum.de der Nationalen Agentur (NA) beim Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) informiert, berät und unterstützt Auszubildende auf ihrem Weg ins Auslandspraktikum. Die Vorteile und Möglichkeiten von Auslandsaufenthalten während der Ausbildung sowie zu den verschiedenen Fördermöglichkeiten, wie Erasmus+ und AusbildungWeltweit, werden erläutert. Hier findest du auch Erfahrungsberichte von Azubis, die den Schritt ins Ausland bereits gewagt haben.

Infos: www.MeinAuslandspraktikum.de

Wenn du dich **nach** deiner Ausbildung weltweit umsehen möchtest, vermittelt die Schorlemer Stiftung des Deutschen Bauernverbandes qualifizierte deutsche Praktikanten – vor allem aus den Bereichen Landwirtschaft und Gartenbau – sowohl in EU-Länder als auch nach Übersee. Neben „klassischen“ Austauschländern wie Kanada, USA, Australien oder Irland gibt es auch Praktikumsplätze in Japan und Uganda. Praktika im Bereich Weinbau und Hauswirtschaft sind ebenfalls möglich. Während eines Praktikums werden die Teilnehmenden von erfahrenen Partnerorganisationen vor Ort betreut.

Infos:

www.krassgruen.de/schorlemerstiftung
www.krassgruen.de/finde-ein-praktikum

Fachkraft Agrarservice

... Dienstleistung für die Landwirtschaft

Was du in diesem Beruf machst...

Pflanzen, säen, düngen, ernten – und das alles mit modernster Technik. Fachkräfte Agrarservice arbeiten in größeren landwirtschaftlichen Betrieben des Pflanzenbaus, hauptsächlich jedoch in landwirtschaftlichen Lohnunternehmen. In diesen Dienstleistungsbetrieben bedienst und führst du landwirtschaftliche Maschinen für Aussaat, Düngung, Ernte und Transport.

Du arbeitest mit deinen Kolleginnen und Kollegen im Team und stehst im engen Kontakt zu den Kunden des Lohnunternehmens. Außerdem pflegst und wartest du die Geräte und Maschinen in der betriebseigenen Werkstatt. In deiner Ausbildung erfährst du alles über deren Technik und Elektronik. Du lernst aber auch etwas über landwirtschaftliche Nutzpflanzen sowie deren Anbau, Ernte und Lagerung – von der Ackerbohne bis zur Zuckerrübe.

Am Ende der Ausbildung kannst du dann nicht nur Mähdrescher fahren – du beherrschst auch den sinnvollen Umgang mit Dünger und Pflanzenschutzmitteln, kannst Böden und Witterungsverhältnisse gut einschätzen, kennst die Abläufe im Betrieb und bist Profi in der Kommunikation mit deiner Kundschaft und Geschäftspartnern und -partnerinnen.

Vielseitige Aufgaben – Ernte auf dem Feld...

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Spaß am Umgang mit Agrartechnik
- Freundlichkeit im Umgang mit Kundschaft
- ökonomisches und ökologisches Denken
- Naturverbundenheit
- Zuverlässigkeit und Engagement
- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten in der Saison



... und Kontrolle der Arbeitsmaschinen



Was lernst du während der Ausbildung?

... im 1. Ausbildungsjahr:

- Bodenarten und Bodeneigenschaften beurteilen
- Saat- und Pflanzgut ausbringen und Pflanzenbestände pflegen
- Maschinen und Geräte reinigen, Beschädigungen dokumentieren
- Ernten und das Erntegut transportieren, lagern und konservieren
- Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden treffen

... im 2. und 3. Ausbildungsjahr:

- Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen durchführen
- Agrartechnik warten und Verschleißteile austauschen
- landwirtschaftliche Zug- und Arbeitsmaschinen im Straßenverkehr führen
- Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln finden, dokumentieren und beheben
- bei Geschäftsvorgängen des Betriebes mitwirken, Rechnungen kontrollieren, Preise für die Dienstleistungen ermitteln
- Kunden beraten und Kundenwünsche entgegennehmen
- Dienstleistungsangebote entwickeln und präsentieren

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Agrarservicemeister/-in
- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/-in Agrarservice
- Hochschulstudium (z. B. Agrarwissenschaften)
-



TECHNIK, DIE BEGEISTERT

Weshalb hast du dich für diesen Beruf entschieden?

In diesem Beruf habe ich viel mit Technik zu tun und bin dennoch draußen in der Natur – das gefällt mir. Und natürlich sind die riesigen Maschinen einfach cool. Vor kurzem hat der Chef einen neuen Mähdrescher gekauft, der findet seinen Weg per Computer fast ganz allein. Bei so teurer Technik trägt man natürlich eine sehr große Verantwortung, alles richtig zu machen.

Hast du deine Entscheidung für diese Ausbildung schon mal bereut?

Nein, noch nie! Wenn das Wetter und die Bodenverhältnisse gut sind, heißt es pflügen, mähen oder dreschen, bis der Auftrag erfüllt ist. Das ist zwar sehr anstrengend, aber wenn die Kundschaft dann mit unserer Arbeit zufrieden ist, bin ich stolz.

Sebastian, 18, Auszubildender

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.lohnunternehmen.de/leistungen/
aus-und-fortbildung/fachkraft-agrarservice
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Fachkraft Agrarservice)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

747 männlich, 30 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

„Ich habe Spaß daran, große Maschinen zu fahren und zu bedienen. Manchmal müssen auch kleinere Reparaturen gemacht und einzelne Teile ausgetauscht werden, dabei muss man präzise arbeiten.“

Lea, 18, Auszubildende



Fischwirt – Fischwirtin

... vielseitige Arbeit am Wasser

Was du in diesem Beruf machst...

Fische, aber auch Krebstiere und Muscheln – das sind die Nutztiere, mit denen du als Fischwirt und Fischwirtin zu tun hast. Du lernst die Ökologie ihrer Lebensräume kennen und weißt, welche Ansprüche sie an ihre Nahrung stellen. Für den Fischfang musst du einiges über Fangmethoden und Fangplätze wissen, aber auch welche Fanggeräte es gibt, wie man sie herstellt und anwendet. Tierschutz und Tiergesundheit haben in diesem Beruf einen hohen Stellenwert.

Auch Verarbeitung, Veredlung und Vermarktung von Fischen und Co. sind Teil der Ausbildung, ebenso wie der richtige Umgang mit Fischereigeräten und Booten oder Schiffen. Aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen können Auszubildende zwischen zwei Fachrichtungen wählen:

Fischwirte der **Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei** haben mit dem Bau und Betrieb fischereilicher Anlagen zu tun sowie mit der Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen. Sie kümmern sich um Zucht, Vermehrung, Haltung und Fütterung von Fischen in diesen Anlagen.

Fischwirte der **Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei** sind auf dem Meer unterwegs und erkun-

Wer auf dem Meer oder auf Binnengewässern arbeitet, sollte seetauglich sein.

den geeignete Fanggebiete. Richtiges Verhalten an Bord, die Planung von Fangreisen sowie das Verarbeiten und Lagern von Fängen gehören ebenfalls zur Ausbildung.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit
- Naturverbundenheit und ökologisches Denken
- technisches und betriebswirtschaftliches Verständnis
- Seetauglichkeit (beide Fachrichtungen)
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein



Fische verarbeiten gehört zur Ausbildung.



Was lernst du während der dreijährigen Ausbildung?

- fischereiliche Nutztiere und Gewässer als Lebensraum kennen
- Ausrüstung und Wasserfahrzeuge handhaben und warten
- Fische verarbeiten und vermarkten
- betriebliche Abläufe gestalten
- kundenorientiert handeln
- ökologische Zusammenhänge und Nachhaltigkeit bei der täglichen Arbeit berücksichtigen

... zusätzlich in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei:

- Fischereigewässer untersuchen und beurteilen
- fischereiliche Anlagen bauen und betreiben
- Kreislaufsysteme bewerten, nutzen und warten
- Fische züchten, halten, füttern und transportieren
- Fischkrankheiten und Schadorganismen kennen

... zusätzlich in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei:

- das Meer für die fischereiliche Nutzung beurteilen
- Fanggeräte einsetzen und instand halten
- an Bord richtig verhalten
- Navigationsgeräte handhaben
- Fangreisen planen

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Fischwirtschaftsmeister/-in
- nautische/r Schiffsoffizier/-in
- Techniker/-in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik bzw. Konserventechnik
- Hochschulstudium (z. B. Fischwirtschaft und Gewässerbewirtschaftung)

„Mit Netzen, Reusen und Tauen umzugehen, macht mir Spaß. Und wenn man die unterschiedlichen Netzarten richtig eingesetzt hat, ist der Fang auch erfolgreich.“

Malte, 19,
Auszubildender



ARBEITEN BEI WIND UND WETTER

Was zeichnet deinen Beruf aus?

Die Arbeit bei Wind und Wetter ist anstrengend und fordert einen ganz schön. Außerdem haben wir immer mit lebenden Tieren zu tun. Wenn es dabei Probleme geben sollte, wie zum Beispiel Sauerstoffmangel im Wasser, kann man eben nicht sagen: Ich hab' jetzt aber Feierabend!

Wie bist du zu deinem Beruf gekommen?

Mir ist klar geworden, dass ich nicht im Neonlicht und mit Klimaanlage arbeiten will. Ich brauche einfach die Natur. Und als ich dann von dieser Ausbildung hörte, war sofort klar, dass das etwas für mich ist – vor allem weil ich gerne am Wasser bin. Und das muss man schon mögen, wenn man als Fischwirtin arbeiten will.

Hannah, 21, Auszubildende

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Fischwirt)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

153 männlich, 6 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37



Forstwirt – Forstwirtin

...Arbeitsplatz unter Bäumen

Was du in diesem Beruf machst...

Der Wald ist einer unserer wichtigsten natürlichen Lebensräume und ein faszinierender Arbeitsplatz. Als Forstwirt und Forstwirtin lernst du, den Waldbestand zu erhalten, zu pflegen und zu nutzen. Aber weder körperliche Arbeit noch schlechtes Wetter sollten dich schrecken – gearbeitet wird nämlich stets im Freien. In der Ausbildung lernst du auch, Baumarten und Walddiere zu bestimmen und erlebst ökologische Zusammenhänge hautnah.

Verantwortungsbewusstsein und Umsicht sind in dem Beruf besonders gefragt, vor allem beim Führen von Maschinen wie Freischneider oder Motorsäge. Einen großen Teil der Arbeit nimmt nämlich das Baumfällen ein. Weitere typische Arbeiten sind: Saatgut gewinnen, Boden bearbeiten, Bäume in Forstbaumschulen heranziehen, Flächen aufforsten, Waldareale umzäunen, Schutzvorrichtungen an jungen Bäumen anbringen zum Schutz vor Wildverbiss.

Neben Pflege und Schutz des Waldes kümmerst du dich auch um die Belange von Spaziergängern und Wanderern. Damit sie sich im Wald zurechtfinden und wohlfühlen, baust du Bänke, stellst Wegweiser auf und hältst die Forstwege in gutem Zustand.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Neigung und Eignung zu körperlicher Arbeit im Freien
- Interesse an Natur- und Umweltschutz
- technisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- Bereitschaft zu selbstständigem und verantwortungsbewusstem Arbeiten



Die richtige Ausrüstung erhöht die Sicherheit beim Baumfällen.

Was lernst du während der Ausbildung?

... im 1. Ausbildungsjahr:

- Baumarten bestimmen
- Bäume mit der Motorsäge fällen
- Holz nach vereinbarten Vorschriften sortieren
- Jungpflanzen setzen, Kulturen begründen
- heimische Wildarten und ihr Verhalten kennen
- Bedeutung und Ziele des Umweltschutzes kennen

... im 2. und 3. Ausbildungsjahr:

- moderne Maschinen und Geräte zur Holzernte und Entrindung bedienen
- Saat- und Pflanzgut beurteilen und behandeln
- Forstschädlinge bekämpfen und Nützlinge fördern
- Waldbrände verhüten
- Holz lagern, schützen und konservieren

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Forstwirtschaftsmeister/-in oder Forsttechniker/-in
- Fachagrarwirt/-in Baumpflege – Bachelor Professional Baumpflege
- Geprüfte/r Forstmaschinenführer/-in
- Hochschulstudium (z. B. Forstwirtschaft, Forstwissenschaft)

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.youtube.com (Stichwort: Forstwirt)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

1.830 männlich, 183 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37



BAUMFÄLLUNG – EIN RICHTIGES SPEKTAKEL

„Die Arbeit mit der Motorsäge finde ich total spannend. Mit ihr umzugehen, ist wirklich eine Kunst. Wer schon mal beim Baumfällen zugesehen hat, bekommt eine ungefähre Ahnung davon, was so eine kleine Motorsäge alles bewirken kann: Erst neigt sich der Baum ganz langsam, dann bricht er von der Wurzel ab und dann kracht er auf die Erde – das ist schon ein richtiges Spektakel. Damit das alles gut funktioniert, muss die Säge natürlich immer gewartet werden.“

Thilo, 21, Auszubildender



„Für mich kam es überhaupt nicht in Frage, mich ins Büro zu setzen. Ich wollte gerne draußen arbeiten und da ich sowieso gerne im Wald bin, ist Forstwirt genau der richtige Beruf für mich.“

Marco, 16, Auszubildender



Gärtner – Gärtnerin

... Pflanzenkenner und kreative Gestalter

Was du in diesem Beruf machst...

Pflanzen schaffen für die Menschen mehr Lebensqualität und gleichen den Alltagsstress aus. Kein Wunder also, dass das „Gärtnern“ und der Umgang mit Pflanzen bei den Bundesbürgern zu den liebsten Hobbys zählen. Doch wenn du hier zum Profi aufsteigen möchtest, solltest du Gärtner oder Gärtnerin werden.

Vor allem dann, wenn du nicht nur über Umwelt und Natur reden, sondern auch vielseitige Aufgaben übernehmen willst. Dazu kann auch die Produktion von hochwertigem Obst und Gemüse gehören.

Im Gartenbau gibt es für jede Neigung und Interessenlage ein eigenes Fachgebiet. In der Berufsausbildung kannst du zwischen **sieben gärtnerischen Fachrichtungen** wählen:

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

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Spaß und Fantasie beim Umgang mit Pflanzen
- Interesse an den Lebensvorgängen in der Natur
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- technisches und kaufmännisches Verständnis
- Sinn für Teamarbeit
- Eine Ausbildung zum/zur „Fachpraktiker/-in im Gartenbau“ ist möglich.

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Geprüfte/r Fachagrarwirt/-in Baumpflege – Bachelor Professional Baumpflege
- Geprüfte/r Natur- und Landschaftspfleger/-in
- Fachagrarwirt/-in Golfplatzpflege (Greenkeeper)
- Gärtnermeister/-in
- Staatlich geprüfte/r Techniker/-in für Gartenbau oder Garten- und Landschaftsbau
- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/-in
- Hochschulstudium (Gartenbau, Landschaftsarchitektur, Landschaftsbau)
- Berufsschullehrkraft für Gartenbau oder Garten- und Landschaftsbau



Azubis schneiden hochstämmige Gehölze in der Baumschule.

Was lernst du während der Ausbildung?

... in der Fachrichtung Baumschule:

- Baumschulquartiere und Containerflächen vermessen, anlegen und pflegen
- Gehölze vermehren, veredeln und schneiden
- Gehölze pflanzen und kultivieren
- Gehölze roden, ballieren, sortieren und kennzeichnen
- Baumschulware präsentieren und verkaufen
- Kundschaft beraten und informieren

... in der Fachrichtung Friedhofsgärtnerei:

- Kundschaft informieren und beraten
- Gräber gestalten, bepflanzen und pflegen
- Pflanzen heranziehen und standortgerecht verwenden
- Kränze und Sträuße binden, Schalen bepflanzen
- Dekorationen durchführen
- Pflanzen und Dienstleistungen verkaufen

„Mir gefällt die Ausbildung in der Baumschule, da es nie langweilig wird. Im Laufe des Jahres fallen nämlich ganz unterschiedliche Arbeiten an. Man kann zum Beispiel miterleben wie aus einer Veredlung ein verkaufsfertiger Baum heranwächst.“

Niklas, 17, Auszubildender in der Fachrichtung Baumschule



Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.beruf-gaertner.de
www.landschaftsgaertner.com
www.derdeutschegartenbau.de
www.gruen-ist-leben.de/der-bdb/ausbildung
www.friedhofsgaertner.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.beruf-gaertner.de
www.zukunftgruen.de (Baumschulgärtner)
www.stauden.de

www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Gärtner, jeweilige Fachrichtung)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

10.935 männlich, 2.892 weiblich

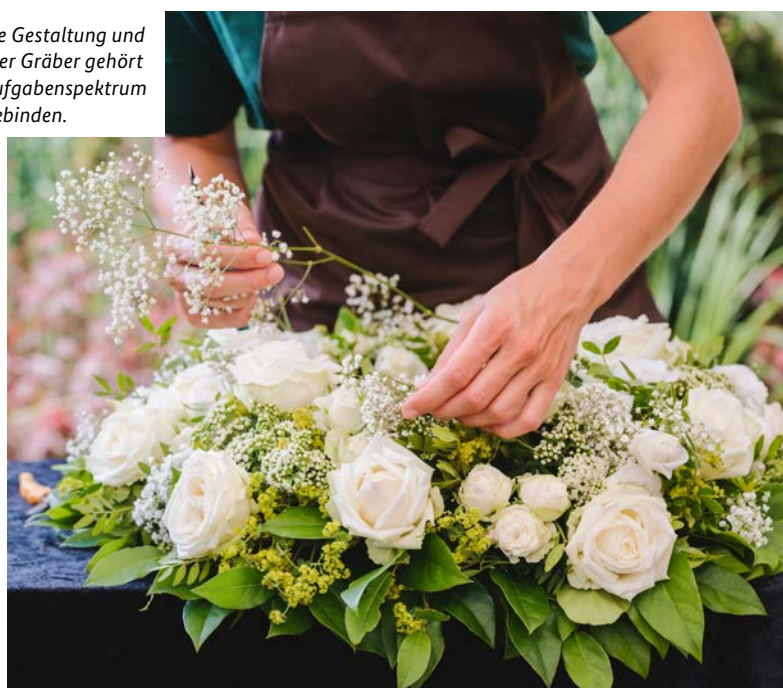
- Baumschule: 636
- Friedhofsgärtnerei: 429
- Garten- und Landschaftsbau: 10.560
- Gemüsebau: 474
- Obstbau: 138
- Staudengärtnerei: 216
- Zierpflanzenbau: 1.374

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37



Die individuelle Gestaltung und Bepflanzung der Gräber gehört ebenso zum Aufgabenspektrum wie das Kränzebinden.





Rollrasen verlegen

... in der Fachrichtung **Gemüsebau:**

- Anbau von Gemüse planen
- Boden maschinell bearbeiten und pflegen
- Gemüse aussäen und pflanzen
- Jungpflanzen heranziehen
- Gemüse unter Glas und im Freiland produzieren
- Kultur- und Pflegemaßnahmen umweltschonend und bedarfsgerecht vornehmen
- Gemüse ernten, sortieren und kennzeichnen
- Gemüse verpacken, vermarkten und verkaufen

... in der Fachrichtung **Garten- und Landschaftsbau:**

- Baustellen vorbereiten, einrichten und vermessen
- Boden maschinell bearbeiten, sanieren und pflegen
- Be- und Entwässerungsarbeiten durchführen
- Pflastern und befestigte Flächen herstellen
- Stein-, Holz- und Metallarbeiten ausführen
- Grün-, Sport- und Freizeitanlagen anlegen und pflegen
- Gehölze, Stauden und Sommerblumen pflanzen
- Rasen einsäen und Rollrasen verlegen
- Naturschutz- und Landschaftspflegemaßnahmen
- Bäume pflegen und Gebäude begrünen



„Ich hab‘ genau die richtige Ausbildung für mich gefunden, denn ich bin gerne draußen und als Landschaftsgärtner arbeitet man nun mal überwiegend im Freien. Auch kann man gut eigene Ideen einbringen, zum Beispiel wenn wir einen Garten neu anlegen.“

Nils, 19, Auszubildender in der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau

Gemüseernte im Foliengewächshaus



... in der Fachrichtung Staudengärtnerei:

- Mutterpflanzen auswählen, pflanzen und pflegen
- Stauden vermehren und bis zur Verkaufsreife kultivieren
- umweltgerechte und artspezifische Pflegemaßnahmen durchführen
- Stauden auswählen, kennzeichnen und verpacken
- Stauden präsentieren und verkaufen
- Kundschaft informieren und beraten

*Staudenkultivierung im Freiland***... in der Fachrichtung Zierpflanzenbau:**

- Zierpflanzen aussäen, pikieren, topfen und heranziehen
- Erden und Substrate beurteilen und einsetzen
- Zierpflanzen termingerecht und umweltschonend kultivieren
- Technik einsetzen, zum Beispiel bei Klimasteuerung, Transport und Vermarktung
- Pflanzen auswählen, bewerten und sortieren
- Zierpflanzen marktgerecht aufbereiten, präsentieren und verkaufen
- Kundschaft informieren und beraten

*Üppige Farbenpracht im Zierpflanzen-Gewächshaus***... in der Fachrichtung Obstbau:**

- Pflanzflächen auswählen und vorbereiten
- Boden maschinell bearbeiten und pflegen
- Pflanzgut beurteilen und auswählen
- Obstgehölze formieren, schneiden und veredeln
- Obstanlagen pflegen
- Obst ernten, aufbereiten und sortieren
- Obst transportgerecht verpacken, vermarkten oder lagern
- Kundschaft informieren und beraten



„Ich freue mich jedes Mal, wenn das Obst reif ist und wir ernten können. Und wenn es eine gute Qualität hat, weiß ich, dass ich vorher gute Arbeit geleistet habe. Dazu gehört natürlich die richtige Bodenpflege, damit die Nährstoffe auch bei der Pflanze ankommen.“

Hendrik, 18, Auszubildender in der Fachrichtung Obstbau



Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.krassgruen.de/videos
www.berufe.tv
www.youtube.com (Stichwort: Hauswirtschaftlerin Schwerpunkt ländlich-agrarische Dienstleistung)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

1.344 weiblich, 180 männlich
 Inkl. 99 Ländliche Hauswirtschaft
 (siehe BIBB-Datenblatt und BMEL-Statistik)

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

Hauswirtschaftler – Hauswirtschaftlerin ... Profis für den Alltag

Was du in diesem Beruf machst...

In vielen Haushalten und Betrieben gehört es zu den Aufgaben der Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerinnen – gemeinsam mit Kindern, älteren, behinderten oder auch kranken Menschen – den Alltag zu meistern. Zum Haushaltsmanagement gehört aber ebenso, sich um den Einkauf und die fachgerechte Vorratshaltung von Lebensmitteln zu kümmern, Mahlzeiten zuzubereiten und zu servieren, Sauberkeit und Hygiene sicherzustellen, aber auch zu unterstützen, wenn betreute Personen Aufgaben nicht mehr alleine erledigen können.

In der Ausbildung lernst du aber nicht nur professionell Kochen und Reinigen. Du erfährst auch, wie man Budgets plant und Speisepläne erstellt, Räume dekoriert oder Einkaufspläne für große Einrichtungen macht. Darüber hinaus lernst du, das Thema Nachhaltigkeit in dein berufliches Tun einzubinden.

Mitbringen solltest du Organisationstalent, einen Sinn für Ordnung und Einfühlungsvermögen – im Mittelpunkt deiner Arbeit stehen nämlich immer Menschen, die zu versorgen sind. Die Einsatzorte reichen entsprechend von Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, Wohngruppen, Schulen, Kindergärten, Kureinrichtungen,

Krankenhäuser bis hin zu Jugendherbergen, Betriebskantinen, Privathaushalten und landwirtschaftlichen Betrieben.

Die Ausbildung ist in **drei Schwerpunkte** differenziert, deren spezifischen Inhalte in der zweiten Ausbildungshälfte vermittelt werden:

- personenbetreuende Dienstleistungen
- serviceorientierte Dienstleistungen
- ländlich-agrarische Dienstleistungen



Einsatz in der Schulkantine

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Freude, Menschen zu helfen und mit ihnen umzugehen
- Interesse an Ernährungs- und Umweltfragen
- Spaß am Kochen und praktisches Geschick bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten
- Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten
- Verantwortungsbereitschaft
- Organisationstalent
- Fähigkeit, Probleme zu lösen

Was lernst du während der Ausbildung?

... in der ersten Ausbildungshälfte:

- hauswirtschaftliche Betreuungsbedarfe personen-, zielgruppen- und situationsorientiert ermitteln
- Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren
- Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen, gestalten
- Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
- Hygienemaßnahmen durchführen
- im Team arbeiten und dabei individuelle Ressourcen und kulturelle Identitäten berücksichtigen
- Umweltschutz und digitales Arbeiten

... in der zweiten Ausbildungshälfte:

- Personen anleiten und bei der Personaleinsatzplanung mitwirken
- Angebote zielgruppengerecht- und adressatengerecht entwickeln
- hauswirtschaftliche Dienstleistungen koordinieren
- Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegeverfahren auswählen und dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen
- nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich weiterentwickeln
- Kommunikationsprozesse personen-, zielgruppen- und situationsorientiert gestalten
- ländlich-agrarische Produkte und Betreuungsangebote entwickeln und dabei landwirtschaftliche Traditionen und das landwirtschaftliche Umfeld berücksichtigen; hofeigene Produkte vermarkten (bei Schwerpunkt: ländlich-agrarische Dienstleistung)

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Meister/-in der Hauswirtschaft
- Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/-in
- Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/-in
- Staatlich anerkannte/r Dorfhelfer/-in
- Staatlich geprüfte/r hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/-in
- Betriebswirt/-in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Hochschulstudium (z. B. Ökotrophologie, Ernährung und Versorgungsmanagement)



ORGANISIEREN MACHT SPASS

Wie bist du darauf gekommen, diesen Beruf zu erlernen?

Mir war wichtig, dass ich einen Beruf habe, der vielseitig ist, und dass man nach der Ausbildung auch eine Stelle findet. Das ist bei Hauswirtschafterinnen der Fall, denn sie werden überall gebraucht. Gut finde ich auch, dass man nach dem Abschluss noch viele Fortbildungsmöglichkeiten hat.

Was gefällt dir an der Ausbildung besonders?

Am besten gefällt mir, dass ich mit vielen verschiedenen Menschen zu tun habe und dass ich Dinge lerne, die für mein Leben wichtig sind, zum Beispiel wie man einen Haushalt managt oder wie man für viele Leute backt und kocht. Vor allem macht es mir Spaß, etwas zu organisieren, zum Beispiel ein Hoffest.

Miriam, 19, Auszubildende auf einem landwirtschaftlichen Betrieb

„Bei meiner Arbeit erlebe ich, dass ich für andere Menschen wichtig bin und gebraucht werde. Das ist ein gutes Gefühl.“

Antonia, 17, Auszubildende in einem Seniorenheim





Landwirt – Landwirtin

... moderne Vielfalt im Stall, Büro und auf dem Feld

Was du in diesem Beruf machst...

Bist du gerne im Freien und beschäftigst dich gerne mit Tieren, findest du moderne Agrartechnik spannend und auch die Arbeit im Büro? Denn all dies sind Bereiche, in denen du dich als Landwirt oder Landwirtin bewegst. Wichtige Aufgaben sind sowohl die Versorgung der Verbraucherinnen und Verbraucher mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln als auch die Erzeugung nachwachsender Rohstoffe.

Als Landwirt und Landwirtin musst du produktionstechnische Abläufe beherrschen, dich im Betriebsmanagement auskennen und die Anforderungen der Lebensmittel- und Produktqualität kennen. Du setzt Computertechnik ein und lernst, umweltgerecht, ressourcenschonend und nachhaltig mit Boden, Luft, Wasser, Pflanzen und Tieren sowie Maschinen und Geräten umzugehen. Die eigene Arbeit muss gut organisiert sein und wirtschaftliches Handeln ist gefragt.

Landwirte und Landwirtinnen vermarkten ihre Produkte und achten dabei auf den Tier- und Umweltschutz. Der berufliche Alltag erfordert viel Verantwortungsbewusstsein, Sorgfalt bei der Arbeit und selbstständiges Handeln.

Immer öfter bieten Landwirte und Landwirtinnen auch Dienstleistungen an, beispielsweise im Tourismus („Urlaub auf dem Bauernhof“), in der Natur- und Landschaftspflege

oder beim überbetrieblichen Einsatz von Landmaschinen. Die Erzeugung nachwachsender Rohstoffe (z. B. Hack-schnitzel, Rapsöl) und regenerativer Energien (z. B. Biogas) ist auf vielen landwirtschaftlichen Betrieben ein wichtiger Erwerbszweig.



Alle Daten zur Tierhaltung sind digital erfasst.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Interesse an Tieren, Pflanzen und Natur
- Freude am Umgang mit Agrartechnik
- technisches Geschick und Bereitschaft zur manuellen Arbeit
- Organisationstalent, Kreativität und Flexibilität
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln

- Bereitschaft betriebswirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln zu lernen
- Eine Ausbildung zum/zur „Fachpraktiker/-in für Landwirt“ ist möglich.

Was lernst du während der Ausbildung?

- Böden bearbeiten, Feldfrüchte anbauen
- Pflanzenbestände pflegen und düngen
- pflanzliche Produkte ernten, fachgerecht lagern und verwerten
- Landschaft pflegen
- Nutztiere halten, füttern und versorgen
- tierische Produkte gewinnen und aufbereiten
- Qualitätsnormen bei der Produktion von Lebensmitteln kennen und kontrollieren
- landwirtschaftliche Produkte vermarkten sowie ländliche Dienstleistungen anbieten
- Maschinen und Geräte bedienen, warten und pflegen
- betriebliche Abläufe und Arbeiten planen, durchführen und kontrollieren
- betriebliche Geschäftsvorgänge kennen und diese aktiv gestalten

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/-in
- Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/-in, Staatlich geprüfte/r Techniker/-in
- Landwirtschaftsmeister/-in
- Geprüfte/r Natur- und Landschaftspfleger/-in
- Fachagrarwirt/-in (z. B. Besamungswesen, Rechnungswesen, Greenkeeper, Klauenpflege, Erneuerbare Energien-Biomasse)
- Hochschulstudium (z. B. Agrarwissenschaften, Agrarökonomie)



„Getreidepflanzen zu beurteilen, lernen wir schon am Anfang unserer Ausbildung.“

Katharina, 19, Auszubildende



LEBENSMITTEL PRODUZIEREN – LANDSCHAFT PFLEGEN

Was schätzt du an dem Beruf des Landwirts?

Der Beruf Landwirt ist einer der vielseitigsten, den man sich vorstellen kann. Es gibt im Prinzip nichts, was man nicht machen kann: von der Lebensmittelproduktion, über Landschaftspflege bis hin zur Erzeugung nachwachsender Rohstoffe – und das meist mit hoch technisierten Maschinen. Auch Computer, Handys und Tablets gehören immer dazu, genauso wie Büroarbeit und Dokumentation.

Was motiviert dich bei deiner Arbeit besonders?

Zu sehen, wie sich die Natur im Laufe eines Jahres verändert, wie aus ein paar kleinen Rapskörnern in wenigen Monaten ein gelbes Blütenmeer wird – das ist für mich immer wieder eine neue Motivation.

Tobias, 28, Junglandwirt

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Landwirt, Landwirtin)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

6.900 männlich, 1.830 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

Milchtechnologie – Milchtechnologin

... Fachleute für leckere Milchprodukte

Was du in diesem Beruf machst...

Aus Milch kann man eine Menge machen: Trinkmilch, Joghurt, Quark, Butter, Sahne, Käse und mehr. Zu diesen Produkten verarbeitest du als Milchtechnologie und Milchtechnologin das Lebensmittel Milch. Du bedienst computergesteuerte Maschinen, sorgst für eine störungsfreie Produktion, erkennst Qualitätsmängel und technische Fehler und beseitigst sie selbstständig.

Milchtechnologen planen und kontrollieren Abläufe in der Milchverarbeitung bis hin zur Verpackung und Einlagerung der verderblichen Produkte und dokumentieren ihre Arbeitsschritte.

In deiner Ausbildung geht es aber um mehr als Milch und Käse: Du lernst auch alles über Qualitätsmanagement, Hygienevorschriften, Lebensmittelrecht und Umweltschutz. Als Milchtechnologie und Milchtechnologin gehören die Kontrolle und die Qualitätssicherung der Milchprodukte zur täglichen Arbeit

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- gute naturwissenschaftliche und mathematische Kenntnisse
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- technisches Interesse
- Interesse an Lebensmitteln und ihrer Herstellung

Was lernst du während der Ausbildung?

... in den ersten 18 Ausbildungsmonaten:

- Arbeitsabläufe planen und dokumentieren
- Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren
- Milch annehmen, kontrollieren und beurteilen
- Milch bearbeiten (reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern)
- Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten erlernen



- Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen
- Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und kontrollieren
- Abfüll- und Verpackungsanlagen bedienen

... in den letzten 18 Ausbildungsmonaten:

- Qualitätsmanagement anwenden
- Produktstandards bei Rohmilch-, Zwischen- und Endprodukten anwenden, überprüfen und anhand von Laborergebnissen und sensorischer Kriterien beurteilen
- produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen
- Produktionsanlagen und Geräte vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten



Überwachung der Produktionsanlagen

GROSSE VERANTWORTUNG

Was gefällt dir an deinem Beruf besonders?

Die Vielfalt der Produkte, mit denen man zu tun hat. Als Milchtechnologin bin ich nämlich unter anderem dafür zuständig, wie Trinkmilch, Käse, Joghurt, Butter und Sahne, aber auch Desserts und Quarkspeisen in den verschiedenen Variationen hergestellt werden.



Worauf kommt es bei deiner Arbeit an?

Milchprodukte sind ja sehr empfindliche Lebensmittel. Deshalb hat man in diesem Beruf eine große Verantwortung gegenüber dem Verbraucher und muss sehr sorgfältig arbeiten.

Was steht für dich bei der Ausbildung im Vordergrund?

Mich interessieren am meisten die unterschiedlichen Herstellungsmethoden, aber auch, was in den vielen Milchprodukten drin ist und mit welchen Temperaturen sie behandelt werden müssen.

Maren, 19, Auszubildende

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.milch-im-blut.de
www.milchtechnologie.de
www.beruf-mit-milch.de
www.zdm-ev.de
www.krassgruen.de
www.milchhandwerk.info

Filme über den Beruf:

www.bildungsserveragrar.de
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Milchtechnologie)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

420 männlich, 162 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Molkereimeister/-in – Bachelor Professional in Milchtechnologie
- Techniker/-in für die Milchwirtschaft
- Fachagrarwirt/-in für handwerkliche Milchverarbeitung
- Hochschulstudium (z. B. Lebensmitteltechnologie)



„Zu meinen Lieblingsaufgaben gehört die Herstellung von Hüttenkäse.“

Steffi, 24, Milchtechnologin



Milchwirtschaftlicher Laborant – Milchwirtschaftliche Laborantin ... Qualitätskontrolle im Labor

Was du in diesem Beruf machst...

Chemie, Physik und Mikrobiologie machen dir Spaß und du kannst dir gut vorstellen, hauptsächlich im Labor zu arbeiten? Dann interessiert dich bestimmt die Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten oder zur Milchwirtschaftlichen Laborantin.

Milch, Butter, Joghurt und Käse gehören zu unseren wichtigsten Lebensmitteln. Sie müssen ständig und gewissenhaft kontrolliert werden. In der Ausbildung erfährst du zum einen alles über Milch und ihre Verarbeitung. Zum anderen lernst du wie man chemische, physikalische und mikrobiologische Analysen durchführt. Mit Laborgeräten und EDV-Anlagen überprüfst du aber nicht nur Milcherzeugnisse, sondern auch Wasser, Abwasser, Luft und Verpackungsmittel.

Milchwirtschaftliche Laboranten arbeiten in Betrieben der Milchverarbeitung und der Lebensmittelherstellung. Darüber hinaus sind sie in Instituten und Untersuchungsanstalten der Lebensmittelüberwachung tätig und sorgen dafür, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Spaß an naturwissenschaftlichem Denken und Arbeiten
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen
- Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen



Qualitätskontrolle in einer Molkerei

Was lernst du während der Ausbildung?

- Arbeitsabläufe vorbereiten und organisieren
- Arbeitsgeräte wirtschaftlich einsetzen, pflegen und warten
- Gewichts- und Maßanalysen durchführen
- Dichte-, Siede- und Schmelzpunkt bestimmen
- mikroskopische Präparate anfertigen
- desinfizieren und sterilisieren
- chemisch-physikalische und mikrobiologische Proben nehmen
- Fett- und Eiweißgehalt, Wassergehalt und pH-Wert messen und ermitteln
- Wasser und Abwasser überwachen
- sensorische Prüfmethode bei Milch- und Milcherzeugnissen anwenden
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung einleiten
- Informationsmanagementsysteme für Labordaten anwenden

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/-in
- Molkereimeister/-in – Bachelor Professional in Milchtechnologie
- Milch- und Molkereitechniker/-in
- Lebensmittelverarbeitungstechniker/-in
- Hochschulstudium (z. B. Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie)



„Die Qualität von Milch und Milchprodukten muss immer kontrolliert werden. Deshalb braucht man Fachleute wie mich.“

Anna, 18, Auszubildende zur Milchwirtschaftlichen Laborantin



QUALITÄT IST OBERSTES GEBOT

Du arbeitest in einem großen milchverarbeitenden Betrieb. Was sind deine Aufgaben?

Ich bin hier für die Qualitätsprüfung der angelieferten Rohmilch und auch der hergestellten Milchprodukte zuständig. Dabei werden Inhaltsstoffe und Eigenschaften mit mikrobiologischen, chemischen, physikalischen und sensorischen Untersuchungsmethoden genau analysiert, sorgfältig ausgewertet und beurteilt. Ganz wichtig ist natürlich, dass man die entsprechenden Vorschriften zur Hygiene und zum Umweltschutz einhält.

Marius, 22, Milchwirtschaftlicher Laborant

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.milch-im-blut.de
www.milchtechnologie.de
www.beruf-mit-milch.de
www.zdm-ev.de
www.krassgruen.de

Film über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.bildungsserveragrar.de
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Milchwirtschaftlicher Laborant)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

96 männlich, 294 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

Pferdewirt – Pferdewirtin

... Leidenschaft für Ross und Reiter

Was du in diesem Beruf machst...

Magst du Pferde und das Reiten über alles? Kommst du mit Menschen gut zurecht? Dann träumst du sicher davon, dein Hobby zum Beruf zu machen – und das muss kein Traum bleiben. Aber eins schon mal vorweg: Pferdewirt und Pferdewirtin zu sein, ist kein leichter Job. Du sitzt möglicherweise täglich viele Stunden im Sattel und bildest Pferde aus. Dazu kommen ausmisten, füttern, putzen und verarzten – du bist rundherum verantwortlich für die Tiere und versorgst sie von früh bis spät.

Oft bist du nicht alleine mit den Pferden, sondern deine Kundinnen und Kunden suchen dich als kompetente Ansprechperson, die ihnen freundlich weiterhilft. Deine Geduld und pädagogisches Geschick sind gefragt, wenn du andere im Umgang mit dem Pferd und beim Reiten unterrichtest.

Wenn du eine Ausbildung zum Pferdewirt oder zur Pferdewirtin beginnst, entscheidest du dich für eine dieser **fünf Fachrichtungen**:

- Pferdehaltung und Service
- Pferdezucht
- Klassische Reitausbildung
- Pferderennen (Einsatzgebiete Rennreiten oder Trabrennfahren)
- Spezialreitweisen (Einsatzgebiete Westernreiten oder Gangreiten)

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Erfahrung im Umgang mit Pferden
- reiterliche Vorkenntnisse und Fertigkeiten
- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit
- Tierliebe und Naturverbundenheit
- Freude am Umgang mit Menschen
- hohes Engagement, weil auch an Sonn- und Feiertagen gearbeitet wird
- Eine Ausbildung zum/zur „Fachpraktiker/-in für Pferdewirt“ ist möglich.

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Pferdewirtschaftsmeister/-in
- Fachagrarwirt/-in
- Hochschulstudium (z. B. Pferdewirtschaft, Pferdewissenschaften)

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.pferd-aktuell.de
www.berufsreiter.com
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Pferdewirt)

Anzahl der Auszubildenden (2022):
222 männlich, 1.464 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die
 Berufsbildung, Seite 37



Was lernst du während der Ausbildung?

... in allen Fachrichtungen:

- tiergerechte Pferdehaltung und -fütterung
- Pferdezucht und -aufzucht
- Ausbildung und Vorbereitung von Pferden für Zucht- und Leistungsprüfungen
- Aufbau und Organisation des Betriebes
- betriebswirtschaftliche Zusammenhänge
- Dienstleistungen, Kundenorientierung, Marketing
- Ausrüstung; Einsatz von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen

... zusätzlich in der Fachrichtung Pferdehaltung und Service:

- individuelle Pferdefütterung, Futtergewinnung und -beschaffung
- Stall- und Weidemanagement
- Bewegen von Pferden im Reiten oder Fahren, Longenarbeit
- Beratung von Kunden und Anlagenbewirtschaftung

... zusätzlich in der Fachrichtung Pferdezucht:

- Zuchtmethoden, Zuchtplanung, Zuchthygiene
- Pferdebeurteilung, Pferderassen
- Reproduktion und Aufzucht
- Vorstellung von Pferden bei Zuchtschauen



... zusätzlich in der Fachrichtung Klassische Reitausbildung:

- funktionelle Pferdebeurteilung
- vielseitige, klassische Grundausbildung des Pferdes
- klassische Ausbildung von Reitern und Reiterinnen
- Vorstellung von Pferden bei Leistungsprüfungen



BEGEISTERUNG UND TALENT

„Für mich ist die Arbeit mit Pferden wesentlich mehr als ein Beruf – sie ist eine Leidenschaft, für die man viel Begeisterung und natürlich Talent mitbringen sollte. Man darf aber nicht vergessen, dass man als Pferdewirtin viel körperlich arbeiten und oft früh aufstehen muss. Wenn einem das nichts ausmacht, ist es wirklich ein Traumjob.“

Leonie, 17, Auszubildende in der Fachrichtung Pferdehaltung und Service

Leonie, 17, Auszubildende in der Fachrichtung Pferdehaltung und Service

... zusätzlich in der Fachrichtung Pferderennen:

- Training von Rennpferden
- Beurteilung des Leistungsvermögens von Rennpferden
- Vorbereitung und Teilnahme an Pferderennen
- Gesundheit, Ernährung und Fitness



... zusätzlich in der Fachrichtung Spezialreitweisen:

- Beurteilung von Pferden in einer Spezialreitweise
- Grunderziehung und -ausbildung von Pferden
- Arbeit mit Reitern und Reiterinnen in einer Spezialreitweise
- Wettbewerbsvorbereitung und Prüfungseinsatz





Pflanzentechnologe – Pflanzentechnologin

... Fachleute für Sorten und Saatgut

Was du in diesem Beruf machst...

Magst du Pflanzen und arbeitest gern praktisch – im Freiland, Labor oder Gewächshaus? Denn das sind die Einsatzorte von Pflanzentechnologen und Pflanzentechnologinnen. Hier sind sie an vielfältigen Arbeitsschritten in der Pflanzenzüchtung und Pflanzenvermehrung beteiligt – sie unterstützen bei der Entwicklung neuer Sorten, planen und führen Feldversuche und Untersuchungsreihen durch und dokumentieren alles. Sie bauen Pflanzen an, pflegen und ernten sie. Gerade im Hinblick auf den Klimawandel sind Pflanzentechnologen und -technologininnen gefragt, denn sie helfen mit, klimaresistente Pflanzensorten für die Zukunft zu züchten.

Im Labor untersuchst du in diesem Beruf pflanzliches Material beispielsweise auf chemische Inhaltsstoffe oder bestimmte Erbanlagen und wendest dabei verschiedene Analyseverfahren an. Auch in der Saatgutproduktion und -aufbereitung ist dein Wissen gefragt. Durch die unterschiedlichen Arbeitsorte und verschiedenen Jahreszeiten sind die Aufgaben sehr abwechslungsreich und auch der Einsatz neuester Technologien garantiert, dass es in dem Beruf nicht langweilig wird.

Pflanzentechnologen und Pflanzentechnologinnen werden gebraucht in Forschung, Entwicklung und Qualitätskontrolle. Arbeitsplätze bieten öffentliche Einrichtungen und private Betriebe der Pflanzenzüchtung, des Versuchswe-

sens und der Pflanzenvermehrung sowie agrarwirtschaftliche und gärtnerische Untersuchungslabore.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Interesse an Pflanzen und Kenntnisse in Biologie
- Spaß an praktischer Arbeit – im Labor, Freiland und Gewächshaus
- Interesse an Naturwissenschaften und Datenverarbeitung
- Sorgfalt und handwerkliches Geschick



Untersuchungsreihen planen gehört zum Aufgabenspektrum.

Folgende Einsatzgebiete sind möglich:

- Feldversuchswesen
- Gewächshaus
- Kulturlabor
- Pflanzenschutzversuchswesen
- Saatgutwesen
- Untersuchungslabor
- Zuchtgarten

Mindestens zwei Einsatzgebiete sind auszuwählen, wobei eine Kombination von Saatgutwesen und Untersuchungslabor nicht möglich ist.



Die Entwicklung neuer Sorten erfordert genaue Beobachtung und Dokumentation.

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.pflanzentechnologie.de
www.die-pflanzenzuechter.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

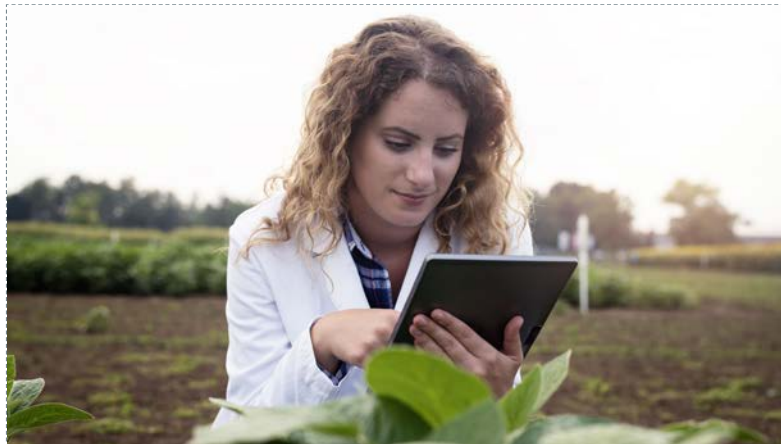
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
<https://www.die-pflanzenzuechter.de/ausbildung-zum/zur-pflanzentechnologen/in-beruf-in-der-natur/>
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Pflanzentechnologie)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

81 männlich, 78 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37



LABORARBEIT UND FELDVERSUCHE

Was gefällt dir an deiner Ausbildung besonders gut?

Am besten finde ich, dass ich mit den modernsten Laborgeräten arbeiten kann. Hiermit machen wir chemische Untersuchungen – das hat mich früher in der Schule schon interessiert.

Arbeitest du nur im Labor?

Nein, ich bin auch oft auf dem Feld unterwegs, zum Beispiel um die Versuche dort zu dokumentieren oder um Proben zu nehmen.

Oder ich arbeite mit meinen Kollegen im Gewächshaus. Hier sind wir dann für die Aufzucht und Pflege von bestimmten Pflanzen verantwortlich. Gerne mache ich auch bei längeren Versuchsreihen mit. Am Ende zeigt sich dann, welche Pflanzensorten für welchen Zweck besonders gut geeignet sind oder welche Sorte besonders klimaresistent ist.

Sophia, 18, Auszubildende

Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Ausbildung zum Pflanzentechnologen und zur Pflanzentechnologin dauert drei Jahre und ist eine klassische Lehre im Dualen System, das heißt man lernt sowohl in einem Betrieb als auch in der Berufsschule. Der Berufsschulteil findet an den Berufsbildenden Schulen Einbeck in Niedersachsen statt – zentral für alle Auszubildenden bundesweit.

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiter qualifizieren?

- Pflanzentechnologiemeister/-in
- Meister/-in in einem Agrarberuf
- Hochschulstudium (z. B. Agrarwissenschaft, Biologie, Biotechnologie)

Revierjäger – Revierjägerin

... Profis für Wild und Wald

Was du in diesem Beruf machst...

Wildbestände regulieren, Jagdhunde führen, die Öffentlichkeit über Jagd und Natur informieren – das sind nur einige Aufgaben von Revierjägern und Revierjägerinnen. Du arbeitest in Jagd- und Forstbetrieben, darüber hinaus bei Verbänden sowie in der jagdlichen Aus- und Weiterbildung. Deine Aufgabe ist es, einen artenreichen und gesunden Wildbestand zu erhalten. Hierzu gehört es auch, die Lebensräume von Wildtieren zu gestalten und Maßnahmen zum Tier-, Arten- und Naturschutz unter Berücksichtigung ökologischer Zusammenhänge nachhaltig durchzuführen.

Als Revierjäger und Revierjägerin musst du sicher mit Waffen und anderen Jagdgeräten umgehen und tierschutzgerecht einsetzen können. Einen besonderen Stellenwert nimmt die Organisation von Jagden ein. Das erlegte Wild fachgerecht zu beurteilen, zu versorgen und zu vermarkten gehört ebenfalls zu den Aufgaben in diesem Beruf.

Wenn du Freude an der Natur und der Jagd hast, gerne im Freien arbeitest und den Umgang mit Menschen und Tieren schätzt, dann liegst du mit dieser Ausbildung genau richtig.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- erfolgreich absolvierte Jägerprüfung
- Führerscheinklasse B, wünschenswert Führerscheinklasse T
- Vorliebe für Arbeiten im Freien, Naturverbundenheit und ökologisches Verständnis
- Praktikum in einem von einem Berufsjäger oder einer Berufsjägerin geführten Revier
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- hohes Engagement, weil häufig am frühen Morgen oder späten Abend sowie an Sonn- und Feiertagen gearbeitet wird

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.berufsjaegerverband.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.youtube.com (Stichwort: Revierjäger)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

45 männlich, 3 weiblich

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die
 Berufsbildung, Seite 37



Was lernst du während der Ausbildung?

... in den ersten 18 Ausbildungsmonaten:

- geschützte Biotope, einheimische Pflanzen und Tiere erkennen
- Daten zu Wildbeständen und zur Entwicklung von Lebensräumen erheben und dokumentieren
- Standorte festlegen für jagdliche Einrichtungen (Fütterungen, Kurrungen, Ansitzeinrichtungen, Pirschwege und Fallen) und diese erstellen, pflegen und instand setzen
- Maßnahmen zur Wildschadensverhütung durchführen
- Einzel- und Gesellschaftsjagden vorbereiten und Jagdgäste führen
- Waffen, Munition und Optik für die Jagdausübung und den Jagdschutz auswählen, transportieren, führen und tierschutzgerecht einsetzen
- Jagdsignale und Wildlockrufe kennen

... in den letzten 18 Ausbildungsmonaten:

- Jagdbetrieb planen, organisieren und durchführen
- erlegtes Wild und Fallwild fachgerecht versorgen, verwerten und beseitigen
- Wildbret zerwirken, küchenfertig vorbereiten und Wildbret vermarkten
- Lebensräume für Wildtiere erhalten und gestalten
- Jagdgebrauchshunde und Jagdhilfstiere (Greifvögel, Frettchen) halten, ausbilden und führen
- Maßnahmen zum Jagd- und Wildschutz durchführen
- Veranstaltungen zur Öffentlichkeitsarbeit zielgruppengerecht anbieten
- mit jagdlichen Verbänden, zuständigen Behörden, Natur- und Tierschutzverbänden und sonstigen Interessengemeinschaften zusammenarbeiten



Wildschäden begutachten...

... und Jagdhunde führen sind Aufgaben eines Revierjägers.



Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Revierjagdmeister/-in
- Geprüfte/r Natur- und Landschaftspfleger/-in
- Hochschulstudium (z. B. Forstwirtschaft, Forstwissenschaft)

Der Bau von Ansitzeinrichtungen gehört zum Aufgabenspektrum.



Tierwirt – Tierwirtin

... tierisch abwechslungsreich

Was du in diesem Beruf machst...

Du gehst gern mit Tieren um und ihre Zucht und Haltung interessieren dich? Ebenso wie ihre Verhaltensweisen und Lebensgewohnheiten oder die Gewinnung ihrer Produkte? Dann ist Tierwirt oder Tierwirtin der richtige Beruf für dich.

Nutztiere wie Rinder, Schweine, Geflügel, Schafe und Bienen spielen in der Landwirtschaft eine große Rolle und an ihre Erzeugnisse werden hohe Qualitätsanforderungen gestellt – egal ob es sich dabei um Milch, Fleisch, Wolle, Eier oder Honig handelt. Als Tierwirt und Tierwirtin trägst du dazu bei, all diese Produkte art- und tierschutzgerecht sowie umweltschonend und nachhaltig herzustellen und anzubieten. Verbraucherschutz hat hier einen großen Stellenwert.

In Stallanlagen arbeitest du mit modernen Haltungssystemen, in denen häufig computergesteuerte Fütterungs- und Klimatisierungssysteme eingesetzt werden. Du achtest ständig auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere. Damit dein Betrieb am Markt bestehen kann, ist nicht nur die Organisation der eigenen Arbeit wichtig, sondern auch die Wirtschaftlichkeit der betrieblichen Abläufe. Kommunikation spielt dabei eine große Rolle. Aufgrund unterschiedlicher betrieblicher Anforderungen ist die Ausbildung in einer der **fünf Fachrichtungen** möglich:

- Rinderhaltung
- Schweinehaltung
- Geflügelhaltung
- Schäferei
- Imkerei

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Freude am Umgang mit Tieren
- Interesse an Tieren, Pflanzen, Natur und Technik
- Interesse an landwirtschaftlichen und ökologischen Zusammenhängen
- technisches Verständnis und gute Beobachtungsgabe
- Interesse an biologischen Vorgängen und tiermedizinischen Sachverhalten
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Bereitschaft betriebswirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln zu lernen
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Tierwirtschaftsmeister/-in
- Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/-in
- Staatlich geprüfte/r Techniker/-in
- Fachagrarwirt/-in (z. B. Besamungswesen)
- Hochschulstudium (z. B. Agrarwissenschaften, Veterinärmedizin)

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Filme über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos
www.youtube.com (Stichwort: Tierwirt)

Anzahl der Auszubildenden (2022):

339 männlich, 414 weiblich
 Fachrichtung Rinderhaltung: 525
 Fachrichtung Schweinehaltung: 66
 Fachrichtung Geflügelhaltung: 57
 Fachrichtung Schäferei: 54
 Fachrichtung Imkerei: 51

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37



Was lernst du während der Ausbildung?

... in allen Fachrichtungen:

- Nutztiere füttern, tränken, pflegen, beobachten und versorgen
- Hygienebestimmungen einhalten und Tiergesundheit fördern
- Tierbestände kontrollieren und dokumentieren
- Maschinen und Geräte bedienen, pflegen und warten
- Arbeitsabläufe planen und gestalten, Arbeitsergebnisse dokumentieren
- Produktqualität kontrollieren und Qualitätsnormen einhalten
- nach Umweltschutzbestimmungen handeln
- Wirtschaftlichkeit bei der Produktion und Vermarktung von Agrarprodukten beurteilen
- im Team arbeiten und mit Geschäftspartnern kommunizieren

... zusätzlich in der Fachrichtung Rinderhaltung:

- Kälber und Jungrinder aufziehen
- Rinder züchten, halten und vermarkten
- Weiden bewirtschaften und Futter gewinnen
- Milch und Fleisch produzieren und vermarkten

... zusätzlich in der Fachrichtung Schweinehaltung:

- Schweine züchten, Sauen halten und Ferkel aufziehen
- Schweine mästen und vermarkten
- Stalltechnik richtig einsetzen
- Rückstände lagern, verwerten, fachgerecht entsorgen



... zusätzlich in der Fachrichtung Geflügelhaltung:

- Geflügel halten, füttern und managen
- Tiere züchten, um Bruteier zu gewinnen
- Eier und Schlachtgeflügel gewinnen und vermarkten
- Wirtschaftsdünger sachgerecht lagern und nutzen



... zusätzlich in der Fachrichtung Schäferei:

- Schafe halten, versorgen und pflegen sowie züchten und aufziehen
- Wolle, Milch und Fleisch erzeugen und vermarkten
- Schafe hüten und Schafweiden bewirtschaften
- Aufgaben im Natur- und Landschaftsschutz wahrnehmen



... zusätzlich in der Fachrichtung Imkerei:

- Bienenvölker aufbauen, führen und gesund erhalten
- Bienenwanderungen vorbereiten und durchführen
- Produkte (Honig, Wachs) gewinnen und vermarkten
- Königinnen züchten



„Als angehender Tierwirt muss man nicht nur gut mit den Rindern umgehen können, sondern auch viel von Technik verstehen. In unserem modernen Stall ist die Fütterung nämlich computergesteuert – und das muss man voll im Blick haben.“

*Leon, 16,
Auszubildender
im Schwerpunkt
Rinderhaltung*





Winzer – Winzerin

... kreativ arbeiten im Team

Was du in diesem Beruf machst...

Suchst du einen modernen und vielseitigen Beruf, dann bist du bei den Winzern und Winzerinnen in guter Gesellschaft. Die Lese gehört für sie zu den schönsten Aufgaben im Weinberg – sie ist schließlich der erste Schritt zum Wein. Und bei der Lese zeigt sich, wie gut man zuvor im Weinberg gearbeitet und wie sehr die Sonne die Trauben verwöhnt hat. Bei der Traubenlese kommt es auf zuverlässige und motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an – Teamarbeit ist überhaupt das A und O in einem Weinbaubetrieb. Wenn du also gut mit Menschen zusammenarbeiten kannst, dich für Pflanzen und moderne Technik interessierst, ist Winzer oder Winzerin der ideale Beruf.

Einerseits ist es ein Beruf mit großer Tradition, aber gleichzeitig auch einer mit modernem Profil. In deiner Ausbildung lernst du Rebstocke zu pflanzen und zu pflegen, Trauben zu ernten und sie zu Wein, Sekt oder Traubensaft zu verarbeiten. Aber auch Marketing spielt eine große Rolle. Riesling, Silvaner und Blauer Spätburgunder – dies sind nur drei der vielen Rebsorten, aus denen Winzer und Winzerinnen in Deutschland Wein herstellen.

Wer Winzer werden möchte, sollte auf jeden Fall gut riechen und schmecken können.

Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- technisches und ökologisches Verständnis
- Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Teamfähigkeit
- Eine Ausbildung zum/zur „Fachpraktiker/-in für Winzer“ ist möglich.



Was lernst du während der Ausbildung?

... im 1. Ausbildungsjahr:

- technische, wirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge im Betrieb kennen
- Traubenerzeugung im Weinberg planen und durchführen, z. B. am Rebstock arbeiten
- Abläufe bei der Weinbereitung im Keller kennen
- Maschinen und Geräten im Weinbaubetrieb bedienen
- rechtliche und organisatorische Zusammenhänge im Betrieb kennen

... im 2. und 3. Ausbildungsjahr:

- 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 und vermarkten

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Staatlich geprüfte/r Techniker/-in für Weinbau und Kellerwirtschaft
- Winzermeister/-in
- Weinküfermeister/-in
- Hochschulstudium (z. B. Weinbau, Oenologie, Getränke-technologie)



Maschineneinsatz und Handarbeit – beides ist im Weinbau üblich.



ABWECHSLUNGSREICHE ARBEIT

Was gefällt dir besonders an deiner Ausbildung?

Mir machen die Verkaufsgespräche und die Weinvermarktung immer sehr viel Spaß. Ich bin aber auch gerne im Keller und im Labor. Die Arbeit ist also sehr abwechslungsreich. Auf jeden Fall sollte man gerne im Freien arbeiten – bei jedem Wetter – denn es gibt nicht nur warme Frühlingstage.

Stefan, 23, Jungwinzer

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de www.youtube.com
www.planet-beruf.de (Stichwort: Winzer)
www.berufenet.arbeitsagentur.de
www.krassgruen.de

Anzahl der Auszubildenden (2022):
519 männlich, 228 weiblich

Film über den Beruf:

www.berufe.tv
www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/ich-machs/index.html
www.krassgruen.de/videos

Adressen:

Berufsverband, Seite 36
 Zuständige Stellen für die Berufsbildung, Seite 37

„Als Winzerin musst du nicht nur richtig zupacken können, sondern auch eine Menge von Pflanzenbau, Technik, Biologie und Weinrecht verstehen. Und natürlich wissen, wie man später seinen Wein gut vermarktet.“

Birte, 20, Auszubildende



Brenner – Brennerin

... ein Beruf mit langer Tradition

Was du in diesem Beruf machst...

Einen klaren Branntwein herzustellen – aus Kartoffeln, Obst oder Getreide – erfordert viel Sachverstand und Fantasie. Du musst dabei sehr sorgfältig die verschiedenen Verarbeitungsschritte durchführen, um aus Zucker, Hefe und Wasser und anderen Rohstoffen trinkbaren Alkohol zu produzieren. Es ist ein Beruf, der in seiner Ausübung eine lange Tradition mit dem Einsatz moderner Maschinen und computergesteuerter Anlagen verbindet.

Während der Ausbildung lernst du alles über gute Brände – vom Aufbereiten der Rohstoffe über das Maischen bis hin zum Destillieren. Aber auch das Verkosten, Abfüllen und Vermarkten der fertigen Produkte gehört zu den Aufgaben des Brenners und der Brennerin.



Welche Voraussetzungen solltest du mitbringen?

- Interesse an chemisch-biologischen Vorgängen
- Freude an der Herstellung alkoholhaltiger Lebensmittel
- technisches Verständnis
- sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten

Was lernst du während der Ausbildung?

- Rohstoffe wiegen, messen, reinigen und zerkleinern
- Maische zubereiten
- Verzuckerungssstoffe herstellen und verarbeiten
- vergorene Maischen und Rohbrände destillieren
- Lagerräume kontrollieren und vor Schädlingsbefall schützen
- Lagergefäße füllen und Erzeugnisse zum Verkauf bereitstellen

Wie kannst du dich nach der Ausbildung weiterqualifizieren?

- Landwirtschaftliche/r Brennmeister/-in
- Getränkebetriebsmeister/-in
- Staatliche Geprüfte/r Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Verarbeitungstechnik)
- Hochschulstudium (z. B. Lebensmitteltechnologie, Brauerei- und Getränketechnologie)

Weitere Infos:

www.bildungsserveragrar.de
www.planet-beruf.de
www.berufenet.arbeitsagentur.de

Filme über den Beruf:

www.youtube.com (Stichwort: Verband der Klein- und Obstbrenner)



Rechtsgrundlagen

- **Berufsbildungsgesetz** in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920), das zuletzt durch Artikel 10a des Gesetzes vom 16. August 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 217) geändert worden ist
- **Bundesausbildungsförderungsgesetz** in der Fassung der Bekanntmachung vom 7. Dezember 2010 (BGBl. I S. 1952; 2012 I S. 197), das zuletzt durch Artikel 18 des Gesetzes vom 22. Dezember 2023 (BGBl. 2023 I Nr. 408) geändert worden ist
- **Jugendarbeitsschutzgesetz** vom 12. April 1976 (BGBl. I S. 965), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 16. Juli 2021 (BGBl. I S. 2970) geändert worden ist
- Verordnung über die Berufsausbildung zur **Fachkraft Agrarservice** vom 23. Juli 2009 (BGBl. I S. 2157), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 6. Mai 2013 (BGBl. I S. 1250) geändert worden ist
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Fachkraft Agrarservice** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Fischwirt** und zur **Fischwirtin** (Fischwirtausbildungsverordnung – FischwAusbV) vom 26.02.2016 (BGBl. I S. 312))
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Fischwirt** und **Fischwirtin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 27.11.2015)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Forstwirt**/zur **Forstwirtin** vom 23. Januar 1998 (BGBl. I S. 206)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Forstwirt**/**Forstwirtin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 5. Dezember 1997)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Gärtner**/zur **Gärtnerin** vom 6. März 1996 (BGBl. I S. 376)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Gärtner**/**Gärtnerin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 8. Dezember 1995)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Hauswirtschaftler** und zur **Hauswirtschaftlerin** (Hauswirtschaftlerausbildungsverordnung – HaWiAusbV vom 19. März 2020 (BGBl. I S. 730))
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Hauswirtschaftler** und **Hauswirtschaftlerin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Landwirt**/zur **Landwirtin** vom 31. Januar 1995 (BGBl. I S. 168)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Landwirt**/**Landwirtin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 27. Oktober 1994)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Milchtechnologe**/zur **Milchtechnologin** vom 9. April 2010 (BGBl. I S. 421)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Milchtechnologe**/**Milchtechnologin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 25.02.2010)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Milchwirtschaftlichen Laboranten** und zur **Milchwirtschaftlichen Laborantin** (Milchwirtschaftliche-Laboranten-Ausbildungsverordnung – MilchLAusbV vom 29. Mai 2013 (BGBl. I S. 1405))
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Milchwirtschaftlicher Laborant** und **Milchwirtschaftliche Laborantin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 25.04.2013)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Pferdewirt**/zur **Pferdewirtin** vom 7. Juni 2010 (BGBl. I S. 728), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. August 2011 (BGBl. I S. 1723) geändert worden ist
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Pferdewirt**/**Pferdewirtin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 25.03.2010)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Pflanzentechnologen** und zur **Pflanzentechnologin** (Pflanzentechnologenausbildungsverordnung – PflanzTechnAusbV vom 12. März 2013 (BGBl. I S. 482))
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Pflanzentechnologe** und **Pflanzentechnologin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 01.02.2013)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Revierjäger**/zur **Revierjägerin** vom 18. Mai 2010 und Berichtigung vom 8. Juni 2010 (BGBl. I S. 631, 795)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Revierjäger**/**Revierjägerin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 25.03.2010)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Tierwirt**/zur **Tierwirtin** vom 17. Mai 2005 (BGBl. I S. 1426), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 23. Februar 2006 (BGBl. I S. 465) geändert worden ist
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Tierwirt**/**Tierwirtin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.03.2005)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Winzer**/zur **Winzerin** vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 161)
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf **Winzer**/**Winzerin** (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 26. November 1996)
- Verordnung über die Berufsausbildung zum **Brenner**/zur **Brennerin** vom 30. Januar 1981 (BGBl. I S. 146)

Die vollständigen Texte der Verordnungen und des Rahmenlehrplans finden sich für die einzelnen Berufe unter: www.bibb.de (Die Themen/Berufe/Berufesuche)

Anschriften der Berufsverbände

Fachkraft Agrarservice

Bundesverband Lohnunternehmen e. V. (BLU)

Portlandstraße 24, 31515 Wunstorf

Telefon: 05031 51945-0

info@lohnunternehmen.de

www.lohnunternehmen.de

Fischwirt – Fischwirtin

Deutscher Fischerei-Verband e. V. (DFV)

Venusberg 36, 20459 Hamburg

Telefon: 040 314884

info@deutscher-fischerei-verband.de

www.deutscher-fischerei-verband.de

Forstwirt – Forstwirtin

AGDW – Die Waldeigentümer e. V.

Reinhardtstraße 18A, 10117 Berlin

Telefon: 030 3116676-20

info@waldeigentuerer.de

www.waldeigentuerer.de

Gärtner – Gärtnerin

Zentralverband Gartenbau e. V. (ZVG)

Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin

Telefon: 030 200065-124

info@beruf-gaertner.de

www.beruf-gaertner.de, www.derdeutschegartenbau.de

Bundesverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V. (BGL)

Alexander-von-Humboldt-Straße 4, 53125 Bad Honnef

Telefon: 02224 7707-40

info@augala.de

www.landschaftsgaertner.com

Bund deutscher Baumschulen (BdB)

Kleine Präsidentenstraße 1, 10178 Berlin

Telefon: 030 240 86 99-0

info@gruen-ist-leben.de

www.gruen-ist-leben.de

Hauswirtschaftler – Hauswirtschaftlerin

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

Kaiser-Friedrich-Straße 13, 53113 Bonn

Telefon: 0228 9212592

dgh@dghev.de

www.dghev.de

Berufsverband Hauswirtschaft

Waiblinger Straße 11/3, 71384 Weinstadt

Telefon 07151 43770

info@berufsverband-hauswirtschaft.de

www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Landwirt – Landwirtin

Tierwirt – Tierwirtin

Deutscher Bauernverband e. V. (DBV)

Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin

Telefon: 030 31904-0

krassgruen@bauernverband.net

www.krassgruen.de

www.bauernverband.de

Milchtechnologe – Milchtechnologin, Milchwirtschaftl. Laborant – Laborantin

Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e. V. (ZDM),

Jägerstraße 51, 10117 Berlin,

Telefon: 030 4030445-52

info@zdm-ev.de

www.zdm-ev.de

Pferdewirt – Pferdewirtin

Bundesvereinigung der Berufsreiter im Dt. Reiter- und Fahrerverband e. V. (BBR)

Zum Steinbrink 1, 33775 Versmold

Telefon: 05423 9516606

geschaeftsstelle@berufsreiterverband.de

www.berufsreiter.com

Deutsche Reiterliche Vereinigung e. V. (FN)

Freiherr-von-Langen-Straße 13,

48231 Warendorf

Telefon: 02581 6362-0

fn@fn-dokr.de

www.pferd-aktuell.de

Pflanzentechnologe – Pflanzentechnologin

Bundesverband Deutscher Pflanzenzüchter e. V. (BDP)

Kaufmannstraße 71-73, 53115 Bonn

Telefon: 0228 98581-10

info@bdp-online.de

www.bdp-online.de

www.die-pflanzenzuechter.de

Revierjäger – Revierjägerin

Bundesverband Dt. Berufsjäger e. V. (BDB)

Geschäftsstelle, Hermann Wolff

Hindemithstraße 26, 46282 Dorsten

Telefon: 02362 607220

Mobil: 0170 6340126

h.wolff@berufsjaegerverband.de

www.berufsjaegerverband.de

Deutscher Jagdverband e. V. (DJV)

Chausseestr. 37, 10115 Berlin

Telefon: 030 2091394-0

djv@jagdverband.de

www.jagdverband.de

Winzer – Winzerin

Deutscher Weinbauverband e. V. (DWV)

Heussallee 26, 53113 Bonn

Telefon: 0228 949325-0

info@dwv-online.de

www.deutscher-weinbauverband.de

Internet- und Literaturhinweise

www.bildungsserveragrار.de

Der Bildungsserver Agrar wird von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) herausgegeben und bündelt die vielfältigen Informationen zur agrarischen Berufsbildung.

www.berufenet.arbeitsagentur.de

Die Internetseite der Bundesagentur für Arbeit veröffentlicht Informationen zu Berufen und Studiengängen, auch zu allen Grünen Berufen.

www.planet-beruf.de

Die interaktive Plattform richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I und informiert über Themen rund um Berufswahl, Bewerbung und Ausbildung.

www.bibb.de

Das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) gibt auf seiner Internetseite Informationen zu den Aus- und Weiterbildungsberufen des Dualen Systems.

www.qualitaet-berufsbildung-agrar.de

Der Deutsche Bauernverband bietet hier Impulse, Praxisbeispiele, Checklisten und ein Bildungsglossar für eine verbesserte Ausbildungsqualität.

www.abi.de/interaktiv/chat

Im Chat gestellte Fragen werden live beantwortet. Vertreter von den Arbeitsagenturen, ausgewählte Expertinnen

und Experten sowie die abi» Redaktion stehen mit fachkundigen Tipps zur Seite.

www.mein-now.de

Mit dem neuen Onlineportal bietet die Bundesagentur für Arbeit Menschen im Erwerbsleben, Arbeitgebern sowie Weiterbildungsanbietern eine zentrale Plattform zum Thema berufliche Weiterbildung an.

LITERATUR:

„Statistik über die praktische Berufsbildung in der Landwirtschaft der Bundesrepublik Deutschland. Berichtszeit: 1. Januar bis 31. Dezember 2022“, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Stand der Datengrundlage: August 2023

<https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/ausbildung>

BIBB – DATENBLATT, Hauswirtschaftler/-in (83212), Hauswirtschaftler/-in (83212610),
<https://www.bibb.de/dienst/dazubi/de/1871.php?sd%5Bq%5D=hauswirtschaftler&sd%5Bcountries%5D%5B%5D=30&sd%5Boccupations%5D%5B%5D=7420&sd%5Bsearch%5D=>

„Betriebspraktikum für Schüler in der Landwirtschaft“, Leitfaden des Deutschen Bauernverbandes, mit Checkliste
<https://qualitaet-berufsbildung-agrar.de/bildungsglossar-uebersicht/betriebspraktikum/>

Zuständige Stellen für die Berufsbildung

Baden-Württemberg:

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Stuttgart
www.bildung.landwirtschaft-bw.de
poststelle@mlr.bwl.de
Telefon: 0711 126-0, -2323

Bayern:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, München
www.stmelf.bayern.de/berufsbildung/berufe
poststelle@stmelf.bayern.de
Telefon: 089 2182-0

Berlin:

Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung
Berufsbildung Grüne Berufe
www.berlin.de/sen/arbeit/ausbildung/berufsbildung-landwirtschaft
Zust.StelleLandwirtschaft@senasgiva.berlin.de
Telefon: 030 9028-1388 oder -1392

Brandenburg:

Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung, Teltow
<https://lelf.brandenburg.de/lelf/de/landwirtschaft/berufliche-bildung/berufsausbildung/>
berufliche-bildung@lelf.brandenburg.de
Telefon: 03328 436-207, -200



Bremen:

Landwirtschaftskammer Bremen
www.lwk-bremen.de/ausbildung
info@lwk-bremen.de
Telefon: 0421 5364-170

Hamburg:

Landwirtschaftskammer Hamburg
www.lwk-hamburg.de/ausbildung
sandra.hauttmann@lwk-hamburg.de
Telefon: 040 781291-40, -41

Hessen:

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, Kassel
www.llh.hessen.de/bildung/ausbildung
christian.heinemann@llh.hessen.de
Telefon: 0561 7299-305

Mecklenburg-Vorpommern:

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern
www.lallf.de/zustaendige-stelle-berufsbildung
zustaendige_stelle@lallf.mvnet.de
Telefon: 0385 588-61140

Niedersachsen:

Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Oldenburg
www.lwk-niedersachsen.de/berufe
www.talente-gesucht.de
info@lwk-niedersachsen.de
Telefon: 0441 801-230

Nordrhein-Westfalen:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster
www.landwirtschaftskammer.de/bildung
berufsbildung@lwk.nrw.de
Telefon: 0251 2376-294

Rheinland-Pfalz:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach
www.lwk-rlp.de/de/bildung
info@lwk-rlp.de
Telefon: 0671 793-0

Saarland:

Landwirtschaftskammer für das Saarland
www.lwk-saarland.de/bildung/ausbildung
info@lwk-saarland.de
Telefon: 06826 82895-0

Sachsen:

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Dresden
www.gruene-berufe.sachsen.de
henrik.fichtner@smekul.sachsen.de
Telefon: 0351 8928-3400

Sachsen-Anhalt:

Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt, Halle
www.lvwa.sachsen-anhalt.de/service/ausbildung-in-den-bereichen-land-und-hauswirtschaft/
gruene.berufe@lvwa.sachsen-anhalt.de
Telefon: 0345 514-0

Schleswig-Holstein:

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Rendsburg
www.lksh.de/bildung
grueneberufe@lksh.de
Telefon: 04331 9453-243

Thüringen:

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum, Stadtroda
www.gruene-berufe-thueringen.de
berufsbildung@tlllr.thueringen.de
Telefon: 0361 574062-633

Bundesweiter Zusammenschluss:

Arbeitskreis der Zuständigen Stellen für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V., Berlin
www.landwirtschaftskammern.de
info@vlk-agrar.de
Telefon: 030 2084869-80

Hier findest du weiterführende Links und nach Berufsbereichen unterteilte Kontaktdaten in den Bundesländern:

www.landwirtschaftskammern.de/pdf/berufsausbildung.pdf

Weitere BZL-Medien



Die Grünen 14 – Gärtnerin und Gärtner

Der Erklärfilm zum Ausbildungsberuf „Gärtnerin und Gärtner“ gibt einen ersten Eindruck, wie vielfältig der Arbeitsalltag in diesem Grünen Beruf sein kann. Neben den bekannten Fachrichtungen wie Baumschule oder Garten- und Landschaftsbau hat der Beruf zum Beispiel mit der Friedhofsgärtnerei auch Neues und Unbekanntes zu bieten. Aber auch die Möglichkeit, ohne Schulabschluss oder mit einer Beeinträchtigung in die Berufswelt zu starten, wird in diesem Film aufgezeigt. So bietet die Fachwerkerausbildung die Chance, sich

selber in dem Beruf Gärtnerin oder Gärtner zu verwirklichen. Außerdem zeigt das Video, welchen Herausforderungen die Branche zu bestehen hat, welche Themen gerade aktuell sind und wie die Zukunft in den Berufen aussieht.

Erklärfilm, 3 Minuten, 2024

<https://www.bildungsserveragrар.de/lehmaterialien/videos-und-erklaerfilme-1/die-gruenen-14-gaertnerin-und-gaertner/>



Die Grünen 14 – Milchwirtschaft

Der Film für die Ausbildungsberufe „Milchtechnologin und Milchtechnologe“, sowie „Milchwirtschaftliche Laborantin und Milchwirtschaftlicher Laborant“ zeigt, dass sich die Grünen Berufe nicht nur mit Pflanzen und Tieren beschäftigen, sondern auch die Produktion von Lebensmitteln für die Bevölkerung umfasst.

Neben den täglichen Arbeiten, zum Beispiel der Herstellung von Käse und die Überwachung der Qualität der Produkte, zeigt der Erklärfilm auch, welche Möglichkeiten nach einer erfolgreichen Berufsausbildung bestehen.

Erklärfilm, 3 Minuten, 2024

<https://www.bildungsserveragrар.de/lehmaterialien/videos-und-erklaerfilme-1/die-gruenen-14-milchwirtschaft/>



Bildungswege in den Grünen Berufen

Der Erklärfilm beschäftigt sich mit dem breiten Feld der Aus-, Fort- und Weiterbildung sowie den Studienmöglichkeiten im Bereich der Grünen Berufe. Das Video zeigt beispielhaft an den Jugendlichen Sofia und Felix und deren Berufen Milchtechnologin und Landwirt, welche Wege nach einem Schulabschluss besritten werden können, um nach Ausbildung, Technikerschule oder Studium im eigenen Traumberuf zu arbeiten.

Erklärfilm, 3 Minuten, 2022, BZL-YouTube-Kanal: <https://youtu.be/-z0LPEXZPlk>



Die Grünen 14 – Tier- und Landwirtschaft

Der Erklärfilm zeigt den Arbeitsalltag von Laura und Jan als Landwirtin und Tierwirt. Laura ist Betriebsleiterin auf dem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb und bereitet sich aktuell auf die Prüfung zur Landwirtschaftsmeisterin vor. Jan arbeitet als Tierwirt in der Fachrichtung Schweinehaltung auf einem Mastbetrieb und ist dort für die tier- und umweltgerechte Haltung der Schweine verantwortlich. Beide arbeiten gerne in ihren Berufen, stehen aber aktuellen und künftigen Herausforderungen wie Diversifizierung, Digitalisierung und Automatisierung gegenüber. Welche Chancen sie haben, zeigt der Bildungsserver Agrar.

Erklärfilm, 3 Minuten, 2023, BZL-YouTube-Kanal: <https://youtu.be/MmsoYJ9it3A>



Berufsbildung in der Landwirtschaft

Wie eine solide Berufsausbildung zum Landwirt oder zur Landwirtin aussieht, darüber informiert dieses Heft. Landwirtschaftlichen Unternehmerinnen und Unternehmern stehen vielfältige Tätigkeitsbereiche offen. Das Heft stellt dazu die wichtigsten Aufgaben und beruflichen Anforderungen vor und beschreibt die verschiedenen Bildungswege. Neben beruflichen Aus- und Fortbildungsmöglichkeiten gehört auch das Hochschulstudium zum Inhalt.

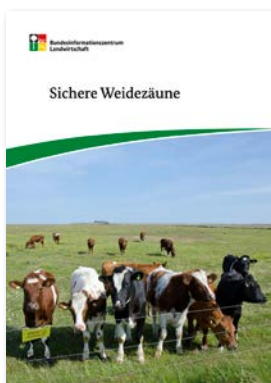
Heft, DIN A5, 52 Seiten, 2021, Art.-Nr. 1189



Berufsbildung in der Forstwirtschaft

Das Heft gibt einen gerafften Überblick über die Anforderungen, Inhalte und Perspektiven der forstlichen Ausbildung, vom Beruf Forstwirt und Forstwirtin bis zum Forststudium. Es ist als Orientierungshilfe für Schulabgänger gedacht und auch zur schnellen Information über das Berufsbild. Wer sich für die Arbeit im Wald interessiert, sollte Freude an Teamarbeit, Liebe zur Natur, technisches Verständnis sowie körperliche Fitness mitbringen.

Heft, DIN A5, 40 Seiten, 2019, Art.-Nr. 1027



Sichere Weidezäune

Die Broschüre dient als gebündeltes Referenzwerk für den Bau und den Betrieb von hütensicheren Zauanlagen für Rinder, Schafe, Ziegen, im Gehege gehaltenem Wild, Schweine, Geflügel und Pferde in Deutschland. Sie enthält Fachinformationen zu den Grundlagen des Zaunbaus und der Technik von Elektrozäunen. Es werden mögliche Schwachstellen und Möglichkeiten, diese zu verringern, aufgezeigt. Zudem enthält die Broschüre Informationen zu wolfsabweisenden Zäunen.

Broschüre, DIN A5, 104 Seiten, 2023, Art.-Nr. 1132



Schulgarten im Unterricht – Projektideen zum Zeichnen, Messen und Beobachten

Schulgärten sind nicht nur etwas für den Biologie- und Sachkundeunterricht, sondern sie liefern auch Ideen für einen abwechslungsreichen Unterricht in Deutsch, Mathematik oder Kunst. Die Broschüre enthält 24 Projektvorschläge und zeigt Lehrkräften, wie sie die Biotope eines Schulgartens fächerübergreifend in den Unterricht einbinden können. Die beschriebenen Unterrichtsbeispiele eignen sich von der Grundschule bis zur Sekundarstufe II.

Broschüre, DIN A4, 60 Seiten, 2022, Art.-Nr. 3939



Der Bauernhof als Lern- und Erfahrungsort – Anregungen für Lehrkräfte

Das Heft möchte Lehrkräfte motivieren, mit ihrer Schulklasse einen Bauernhofbesuch zu planen und durchzuführen. Drei Beispiele zeigen, welche Inhalte sich für die Unterrichtsgestaltung in verschiedenen Jahrgangsstufen anbieten. Organisatorische Hinweise im Heft und die Auflistung von Adressen und Ansprechpersonen in den Bundesländern erleichtern die Vorbereitung eines Bauernhofbesuches.

Heft, DIN A4, 16 Seiten, 2022, Art.-Nr. 3317



Fitness-Futter fürs Vieh – Muss es Soja aus Übersee sein?

Was sind gute alternative Eiweißlieferanten zu Soja aus Südamerika und warum? Mit dieser und weiteren Fragen rund um das Thema Alternativen zu Sojaimporten beschäftigen sich Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 8 bis 10 allgemeinbildender Schulen. Sie fokussieren sich bei der Erarbeitung des Themas in Kleingruppen auf einzelne Aspekte und versuchen, diese mithilfe von Lesetexten und einer geleiteten, multimedialen Recherche zu durchleuchten.

Unterrichtsbaustein, DIN A4, 16 Seiten, 2023, Art.-Nr. 0743

Bildungsserver Agrar

Das Informationsportal für Landwirtschaft in Schule, Berufs- und Weiterbildung

Der Bildungsserver Agrar bündelt Informationen zu landwirtschaftlichen Themen für Berufs- und Fachschulen sowie KiTas und allgemeinbildende Schulen und gibt eine kompakte Übersicht über die vielfältigen Aus-, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Agrarbereich.

Infos zur Aus- und Fortbildung...

Der Bildungsserver Agrar vermittelt alles Wissenswerte rund um die Ausbildung in einem der 14 Grünen Ausbildungsberufe im Agrarbereich. Ein Berufsschulverzeichnis und die Übersicht über Ausbildungsbetriebe-Datenbanken der einzelnen Bundesländer bieten Ausbildungsinteressierten eine schnelle und unkomplizierte Suchmöglichkeit.

Ob Meisterin oder Meister, Technikerin oder Techniker – nach einer Ausbildung gibt es zahlreiche Möglichkeiten der Weiterqualifizierung. Der Bildungsserver Agrar bietet Interessierten einen kompakten Überblick über anerkannte Fortbildungsabschlüsse. Über das Fachschulverzeichnis können geeignete Fachschulen gefunden werden.

... und noch viel mehr:

- Unterrichtsbausteine und Aktionsideen für Schulen und KiTas
- Erklärfilme zur landwirtschaftlichen Ausbildung
- Informationen zur landwirtschaftlichen Aus-, Fort- und Weiterbildung „Grüner Bildungskatalog“
- Leittexte für die landwirtschaftliche Ausbildung
- Aktuelle Rechtsvorschriften
- Übersicht über Berufsfilme
- Berufs- und Fachschulverzeichnis
- Stellenmarkt
- Übersicht über Studienmöglichkeiten im Agrarbereich
- Fachzeitschrift B&B Agrar, www.bub-agrar.de
- Aktuelle Termine und Meldungen
- Themenrelevante Statistiken

www.bildungsserveragrar.de



Bildungsserver
Agrar

Das BZL im Netz...

Internet

www.landwirtschaft.de

Vom Stall und Acker auf den Esstisch – Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher

www.praxis-agrar.de

Von der Forschung in die Praxis – Informationen für Fachleute aus dem Agrarbereich

www.bzl-datenzentrum.de

Daten und Fakten zur Marktinformation und Marktanalyse

www.bildungsserveragrar.de

Gebündelte Informationen zur Aus-, Fort- und Weiterbildung in den Grünen Berufen

www.nutztierhaltung.de

Informationen für eine nachhaltige Nutztierhaltung aus Praxis, Wissenschaft und Agrarpolitik

www.oekolandbau.de

Das Informationsportal rund um den Öko-Landbau und seine Erzeugnisse

Mit der App „BZL-Neuigkeiten“
bleiben Sie stets auf dem Laufenden.
Sie ist **jetzt für Android und iOS**
kostenfrei verfügbar.



Social Media

Folgen Sie uns auf:



Newsletter

www.landwirtschaft.de/newsletter

www.oekolandbau.de/newsletter

www.bildungsserveragrar.de/newsletter

www.praxis-agrar.de/newsletter

www.bmel-statistik.de/newsletter

Medienservice

Alle Medien erhalten Sie unter
www.ble-medienservice.de



Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 6845-0
Internet: www.ble.de

Redaktion

Hildegard Gräf, Andrea Hornfischer
beide: Referat 623, BZL in der BLE

Text

Matthias Pöttsch, Köln
Valeska Zepp, Bonn

Bildnachweis

Titel: Collage aus Inhaltsbildern (Layout © BLE)

BdB/Ferdinand Graf von Luckner: Seite 12 unten

Cora M. Jennissen: Seite 25 oben, 25 unten links

Peter Meyer, BLE: Seite 6 unten, 10 unten, 11 unten, 12 oben, 13 unten links, 15 oben links, 18 unten, 21 oben rechts, 31 mittig rechts, 38

Andreas Teichler: Seite 4, 6 oben, 7 oben, 8 unten, 9 unten, 10 oben, 11 oben, 14 oben rechts, 16 oben, 18 oben, 19 unten, 21 links, 29 oben, 31 oben links, 31 oben rechts

Getty Images: Seite 2: BasieB/iStock; Seite 7 unten: Fotokostic/iStock; Seite 8 oben: FatCamera/E+; Seite 9 oben: PatriciaFortlage/iStock; Seite 13 oben: ValaGrenier/iStock; Seite 13 unten rechts: kzenon/iStock; Seite 14 oben links: Highwaystarz-Photography/iStock; Seite 14 unten: industryview/iStock; Seite 15 rechts: Zinkevych/iStock; Seite 15 unten links: Lordn/iStock; Seite 16 unten: MaximFesenko/iStock; Seite 17 oben: pixelfit/E+; Seite 17 unten: SDI Productions/E+; Seite 19 oben: Milena Magazin/iStock; Seite 20: baibaz/iStock; Seite 21 unten: JackF/iStock; Seite 22 oben: verbaska_studio/iStock; Seite 22 unten: JackF/iStock; Seite 23 oben: urbazon/E+; Seite 23 unten: luchschen/iStock; Seite 24: nullplus/iStock; Seite 25 mittig links: wernerimages/iStock; Seite 25 mittig rechts: Zoran Kolundzija/iStock; Seite 25 unten rechts: LottaVess/iStock; Seite 26 oben: SDI Productions/E+; Seite 26 unten: FangXiaNuo/E+; Seite 27 rechts: Smederevac/iStock; Seite 27 links: Amorn Suriyan/iStock; Seite 28: visualsplace/E+; Seite 29 mittig: EXTREME-PHOTOGRAPHER/E+; Seite 29 unten: Murmakova/iStock; Seite 30: BasieB/iStock; Seite 31 unten links: branex/iStock; Seite 31 unten rechts: amazingmikael/iStock; Seite 32 oben: thelinke/iStock; Seite 32 unten: PeopleImages/E+; Seite 33 oben rechts: RgStudio/E+; Seite 33 links oben: Harald007/iStock; Seite 33 links unten: Maya Jane/iStock; Seite 33 unten rechts: Strelciuc Dumitru/iStock; Seite 34 oben: SolStock/E+; Seite 34 unten: kontrast-fotodesign/iStock; Seite 44 oben rechts: Prapat Aowsakorn/iStock; Seite 44 unten links: kursatunsal/iStock und Lisa-Blue/E+

Adobe Stock: Seite 42: PointImages, Seite 44 oben links: Minerva Studio, Seite 44 unten rechts: Monkey Business

Gestaltung

Referat 621, BZL in der BLE

Druck

Kunst- und Werbedruck GmbH & Co. KG
Hinterm Schloss 11
32549 Bad Oeynhausen

Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier.

Nachdruck und Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Genehmigung der BLE gestattet.

Stand: Januar 2024

Art.-Nr. 3807 | 7. Auflage

© BLE 2024



Art.-Nr. 3807

Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) ist der neutrale und wissensbasierte Informationsdienstleister rund um die Themen Land- und Forstwirtschaft, Fischerei, Imkerei, Garten- und Weinbau – von der Erzeugung bis zur Verarbeitung.

Wir erheben und analysieren Daten und Informationen, bereiten sie für unsere Zielgruppen verständlich auf und kommunizieren sie über eine Vielzahl von Medien.



BZL

www.landwirtschaft.de