



© C. Gerwig

## HF WEINBAUTECHNIK: EINE MASSGESCHNEIDERTE WEITERBILDUNG FÜR ZUKÜNFTIGE BETRIEBSLEITER/INNEN

An der Höheren Fachschule Weinbautechnik (HF Wein) am Strickhof werden alle nötigen Inhalte vermittelt, um erfolgreich ein Weingut in der Deutschschweiz zu führen. Die Pflege und Erhaltung des Bodens, der Pflanzen und der Trauben sowie die Weinbereitung gehören genauso zum Unterrichtsstoff wie das Rechnungswesen, die betriebswirtschaftlichen Kalkulationen, Unternehmens- und Personalführung und ein profundes Marketing sowie die Verkaufsschulung.

Wein herzustellen, von der Wurzel bis zum Glas, ist enorm vielfältig und bietet in der Praxis sehr viele Teilbereiche zum praktischen, lebenslangen Lernen. Die Leiter/-innen von Weingütern meistern mit jedem Jahrgang eine Vielfalt von Herausforderun-

gen. Die Herstellung eines passenden Weins wird bei den Berufsleuten der Winzer/-innen und Weintechnolog/-innen vorausgesetzt. Doch dies ist nicht alles. Der Wein sollte auch zum korrekten Preis mit den passend und anregenden Geschichten verkauft werden.

### FÜHRUNGSKOMPETENZ UND VERANTWORTUNG

Die HF Wein hat sich zum Ziel gesetzt, den Absolvierenden alle nötigen Inhalte zur nachhaltig erfolgreichen Führung eines Weingutes zu vermitteln. Die Ausbildung



Im spannenden Dialog: HF-Studierende mit Winzer- und Kellerprofis. (© Strickhof)

richtet sich an Personen, die zukünftig die Betriebsleitung von Weingütern in der Deutschschweiz übernehmen wollen. Diese Weingüter sind in der Regel Familienunternehmen mit ihren eigenen Dynamiken. Somit umfasst der Tätigkeitsbereich von Betriebsleitenden die gesamte Wertschöpfungskette. Sie sind genauso verantwortlich für einen gesunden, lebendigen Boden wie auch für die Pflanzen, die darauf wachsen. Sie sind besorgt, eine einwandfreie, gesunde Traubenernte einzufahren und daraus ein Genussprodukt herzustellen, welches das Terroir widerspiegelt. In der Verantwortung der Betriebsleitenden liegen die Unternehmens- und Personalführung, die positive Entwicklung der Unternehmensfinanzen und in diesem Zusammenhang auch ein passendes Marketing des Unternehmens, die Vermarktung der Produkte und mithin der erfolgreiche Verkauf.

#### EINE WEITERBILDUNG FÜR BERUFSLEUTE

Die Weiterbildung richtet sich an Berufsleute, welche auf einen Berufsabschluss EFZ Winzer/-in oder EFZ Weintechnologe/-in und auf Praxisjahre zurückblicken. Es gibt die Möglichkeit für interessierte Quereinsteiger mit langjähriger Berufserfahrung und entsprechenden Bildungsabschlüssen, «sur Dossier» in den Lehrgang aufgenom-

men zu werden. Diese Aufnahme ist jedoch immer individuell zu besprechen und auszumachen.

#### NUTZEN DER WEITERBILDUNG HF WEIN

Das Studium an der Höheren Fachschule ist berufsbegleitend konzipiert und dauert drei Jahre – anstrengende drei Jahre. Unterrichtszeit ist von November bis Anfang Juli (ausgenommen bei Schulferien) jeweils am Freitag und Samstag. Nebst Unterricht gibt es auch mehrere Exkursionen. Der Nutzen einer solchen Anstrengung muss somit für die Studierenden klar ersichtlich sein. An erster Stelle stehen sicherlich der fachliche Inhalt und die damit verbundenen Fachdiskussionen. Wichtig ist aber auch das mit diesem Studium verbundene Netzwerk, welches sich für die Zukunft aus den Studienfreundschaften und dem Austausch mit den Fachlehrkräften bildet. Das Studium bietet auch den Rahmen, um die eigenen Planungsgrundlagen für die Weiterentwicklung des zukünftig eigenen Unternehmens zu schaffen und zu diskutieren.

#### ENTWICKELT SICH DER LEHRGANG WEITER?

Wir haben den Lehrgang vor 10 Jahren begonnen und laufend verändert. Die Entwicklung

des Lehrgangs ist uns ein wichtiges Anliegen, auch im Zusammenhang mit den Feedbacks der Studierenden, der Branche und der Lehrkräfte. Das nachhaltige Wirtschaften in einem Weingut spielt dabei eine zentrale Rolle. Die Herausforderung, gesunde Trauben zu produzieren und zu einem Wein zu verarbeiten, welcher der Kundschaft Genuss bereitet, steht dabei immer im Vordergrund. Dabei werden Fragen zum Anbausystem, zur Sortenwahl, zum Pflanzenschutz, zum ökologischen Gleichgewicht, zur arbeitstechnischen Umsetzung und zur Arbeitssicherheit, zur Verarbeitung, zum phänologischen Genuss, zu den veränderten Konsumgewohnheiten und vieles mehr diskutiert. Ausserdem sind immer auch Entwicklungen im technischen Fortschritt im Kontext der Unternehmensgrösse zu prüfen. Kurz gesagt, wirkt die VUCA-Welt (Die Abkürzung VUCA beschreibt unsere zunehmend volatilere, unsichere, komplexere und mehrdeutigere Welt: Volatility, Uncertainty, Complexity, Ambiguity) stark auf die Weinwelt und damit auch auf den Lehrgang HF Weinbautechnik ein.

#### ...UND IN ZUKUNFT?

Wir wünschen uns in unserem Lehrgang weiterhin interessierte, engagierte Menschen, welche auch zukünftig hervorragenden Wein für die nächsten Generationen bereitstellen und durch die Bewirtschaftung der Rebberge unsere vielfältige Landschaft pflegen. Dabei sind wir für Berufsleute mit Grundbildungsabschluss in der Branche ebenso offen wie für Quereinsteiger mit entsprechender Motivation und Praktika-Erfahrung und hohem Interesse an der Weiterentwicklung des Deutschschweizer Weinbaus. 



Claude Gerwig

Lehrgangsleiter

HF Weinbautechnik

Der nächste Durchgang der HF Weinbautechnik startet im Oktober 2026. Am 29. Januar 2026 findet um 19 Uhr am Strickhof in Wädenswil ein Informationsanlass statt.



QR-Code scannen

Mehr Infos unter  
[www.hf-weinbau.ch](http://www.hf-weinbau.ch)

# 10 JAHRE HF WEINBAUTECHNIK: FÜHRUNGSKRÄFTE FÜR DIE WEINBRANCHE

Seit zehn Jahren bietet der Strickhof eine berufsbegleitende Weiterbildung an, welche die Fachkräfte befähigt, einen Weinbaubetrieb zu leiten. Wir haben beim Verantwortlichen nachgefragt.

**O+W: Claude Gerwig, Sie haben die Weiterbildung HF Weinbautechnik im Winter 2014/15 ins Leben gerufen. Wie kommt die Weiterbildung in der Branche an?**

Claude Gerwig: Die Absolventinnen und Absolventen der HF Weinbautechnik sind in der Branche geschätzt und bekannt. Sie engagieren sich nicht nur erfolgreich im Beruf, sondern – was mich speziell freut – auch in der Berufsbildung, der Weiterbildung sowie in kantonalen und nationalen Gremien.

**Inwiefern kann die Branche von dieser Weiterbildung profitieren?**

Der Lehrgang ist auf Basis des Rahmenlehrplans in enger Zusammenarbeit mit der Branche und deren Bedürfnissen entstanden. Sie ist eine Fortführung der Grundbildung mit dem Schwerpunkt Betriebsführung und Unternehmensentwicklung. Die Ausbildung legt eine profunde Grundlage zur Führung eines Weingutes oder eines Betriebszweiges in der Weinbranche. Solche Fachkräfte sind in der Branche sehr gesucht. Es ist zudem die einzige berufsspezifische, formale Weiterbildung für zukünftige Betriebsleiter der Weingüter in der Deutschschweiz.

**Welche Themen bilden die Schwerpunkte?**

Das Ziel des Lehrgangs ist es, ein Weingut erfolgreich führen und weiterentwickeln zu können. Die Schwerpunkte liegen in der Produktionstechnik und in allen Disziplinen der Betriebswirtschaft (mit Kalkulation und Rechnungswesen), Unternehmensführung und -entwicklung, Marketing und Verkauf. Da ein Weinbaubetrieb in den meisten Fällen die ganze Wertschöpfungskette abdeckt, ist auch Eventmanagement ein Bestandteil des Lehrgangs.

**Für wen ist die Weiterbildung geeignet?**

Die Weiterbildung richtet sich an Berufsleute, welche auf einen Berufsabschluss EFZ Winzer/-in oder EFZ Weintechnolog/-in und auf Praxisjahre zurückblicken. Es gibt die Möglichkeit für interessierte Quereinsteigende mit



Leiter der HF Wein-Ausbildung: Claude Gerwig. (© Strickhof)

langjähriger Berufserfahrung und entsprechenden Bildungsabschlüssen, «sur Dossier» in den Lehrgang aufgenommen zu werden. Diese Aufnahme ist jedoch immer individuell zu besprechen und auszumachen.

**Was zeichnet die Weiterbildung aus?**

Die Weiterbildung ist berufsbegleitend und auf Praktikerinnen und Praktiker aus der Deutschschweiz ausgerichtet. Der Unterricht kann im Mai und Juni belastend sein, doch gerade in dieser Zeit können mittels Exkursionen praktisch-produktionstechnische Aspekte gezeigt werden. Über den Sommer und zur Erntezeit (von Juli bis Ende Oktober) findet kein Unterricht statt. Ein wichtiges Plus der Weiterbildung ist das Netzwerk von Berufsleuten, welches sich für alle Absolventinnen und Absolventen mit den Klassenkollegen und den Lehrkräften erschliesst.

**Erzählen Sie uns Anekdoten aus diesen 10 Jahren!**

Die Zusammensetzung der Klassen ist mit jedem Start anders und damit lernen wir Lehrkräfte bei jedem Durchgang neue Aspekte der Bedürfnisse und Eigenheiten der

Klassendynamik. Bei Exkursionen fällt mir immer wieder auf, wie offen und grosszügig die Betriebe sind. Wir dürfen Weine degustieren und erhalten Einblick in Produktionstechniken und deren Unternehmensphilosophie. Bemerkenswert waren in den ersten Jahren die Rückfragen der Administration, wenn die Abrechnung im Fach Sensorik eine erhebliche Zahl von unterschiedlichen Weinflaschen aufführte. 

Ursina Berger, Strickhof

Der nächste Durchgang der HF Weinbautechnik startet am 30. Oktober 2026. Weitere Informationen bei: [clauder.gerwig@strickhof.ch](mailto:clauder.gerwig@strickhof.ch), Telefon 058 105 89 15



QR-Code scannen  
Mehr Infos unter  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

# LERNEN, WACHSEN UND GEMEINSAM VORANKOMMEN

Die dreijährige HF-Ausbildung aus der Sicht einer aktuellen Teilnehmerin.



Die HF-Studentin Noemi Schneider. (© Strickhof)

Seit zwei Jahren besuche ich die Höhere Fachschule Weinbautechnik am Strickhof. Eine Zeit, die für mich bisher sehr lehrreich und spannend, aber teilweise auch herausfordernd war. Der Unterricht verbindet Theorie und Praxis auf eine Art und Weise, die es mir ermöglicht hat, mein Wissen im Weinbau gezielt zu vertiefen und neue Perspektiven zu entwickeln. Das Studium ist enorm vielfältig: Neben den Kernbereichen Weinbau, Weinbereitung, Rechnungswesen und Unternehmensführung tauchen wir auch in Themen wie Weingeografie, Lebensmittelrecht, Marketing und Sensorik ein.

Ein wesentlicher Teil der Weiterbildung ist auch der Zusammenhalt in unserer Klasse. Die gegenseitige Unterstützung, der Humor und die gute Stimmung im Unterricht wie auch bei Exkursionen oder gemeinsamen Abenden tragen dazu bei, dass das Lernen mehr Freude macht und wir als Gruppe zusammengewachsen sind.

## FACHWISSEN MIT PRAXISBEZUG

In den vergangenen Semestern konnte ich meine Kenntnisse in den Bereichen Weinbau, Weinbereitung, Betriebsführung und Vermarktung deutlich vertiefen. Die im Unterricht vermittelten Grundlagen werden stets durch praxisorientierte Anwendungen ergänzt. So schärften wir beispielsweise unsere sensorischen Fähigkeiten bei Degustationen (Abb.), besuchten verschiedene Betriebe und lernten deren Philosophie, Arbeitsweise und Strategien kennen.

Die im Unterricht behandelten Themen werden zusätzlich durch passende Exkursionen vertieft. So besuchten wir im Fach Marketing eine Etikettendruckerei, im Weinbau verschiedene Betriebe mit unterschiedlichen Anbaumethoden sowie einen Düngemittelanbieter. In der Weinbereitung erhielten wir Einblicke in eine Kuferei, lernten Betriebe mit Piwi-Sorten kennen und führten praktische Übungen zu Schönungsmitteln durch. Um unser Französisch zu verbessern, reisten wir zudem in die Westschweiz.

Auf diese Weise durften wir zahlreiche Betriebe entdecken, spannende Einblicke in deren Strukturen gewinnen und wertvolle Kontakte in der Branche knüpfen.

## SEMESTERARBEIT

Ein wesentlicher Teil im zweiten Jahr war die Semesterarbeit, deren Thema wir frei wählen durften. Ich habe mich mit den Arbeitsabläufen und der Raumstrukturierung unseres Familienbetriebs beschäftigt.

Dabei wurde deutlich, wie wichtig effiziente Wege und eine klare Organisation der Arbeitsbereiche für einen reibungslosen Betrieb sind. Durch die Analyse der bestehenden Strukturen konnte ich Verbesserungspotenziale erkennen: kürzere Transportwege, besser genutzte Lagerflächen und klar definierte Arbeitsbereiche.

## BLICK NACH VORN – DAS DRITTE JAHR UND DIE DIPLOMARBEIT

Im dritten Jahr der Weiterbildung freue ich mich, mein Wissen noch stärker in Richtung Betriebsführung und Übernahme zu vertiefen. Ein zentrales Element wird die Diplomarbeit sein, die sich in meinem Fall mit einer detaillierten Voll- und Teilkostenrechnung aller Arbeiten im Weinbetrieb beschäftigt.

Es soll herausgefunden werden, wie hoch die tatsächlichen Produktionskosten pro Flasche Wein sind, aufgeschlüsselt nach Sorten und Arbeitsbereichen. Besonders spannend wird es

## HF WEINBAUTECHNIK

Der Lehrgang HF Weinbautechnik vereint fundiertes Fachwissen mit betriebswirtschaftlichen und kommunikativen Kompetenzen. Von Rebbau, Bodenpflege und Sortenwahl über Pflanzenschutz und Kellertechnik bis hin zur Weinbereitung, Sensorik und Kellerplanung – alle Produktionsschritte werden vertieft. Ergänzt wird das Angebot durch Fächer wie Marketing, Verkauf, Recht, Unternehmensführung, Betriebswirtschaft, Rechnungswesen und Personalführung. Auch Sprache, Kommunikation, Projektmanagement und Informatik sind Teil des praxisnahen Unterrichts. Eine Übersicht über den Fächerplan ist auf unserer Homepage einzusehen. Am 29. Januar 2026, 19 Uhr, findet am Strickhof in Wädenswil ein Infoanlass statt.

sein, am Ende zu sehen, ob die aktuellen Verkaufspreise der Weine wirtschaftlich sinnvoll sind oder ob Anpassungen notwendig wären.

Die letzten zwei Jahre haben mir gezeigt, wie wertvoll kontinuierliche Weiterbildung ist. Ich durfte fachlich wachsen, wertvolle Kontakte knüpfen und viele neue Erfahrungen sammeln. Im Bewusstsein, dass noch viel Arbeit vor uns steht, blicke ich mit grosser Vorfreude auf das letzte Ausbildungsjahr, um mein Wissen weiter zu vertiefen und bestens gerüstet in die Zukunft des Weinbaus zu starten. Und ich freue mich auf den Moment, nach drei intensiven Jahren sagen zu können: «Wir haben es geschafft!» 🍷

Noemi Schneider



QR-Code scannen  
Mehr Infos unter  
[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

# «ICH PROFITIERE TÄGLICH VON DER WEITERBILDUNG»

Julian Holenweger führt das Weingut Engel in Uesslingen (TG). Er absolvierte von 2021 bis 2023 die HF-Ausbildung und blickt auf eine bereichernde Zeit zurück.

## O+W: Herr Holenweger, wie darf man sich Ihren Betrieb vorstellen?

Julian Holenweger: Unsere Familie bewirtschaftet zwölf Hektaren Rebfläche am Iselberg mit zehn verschiedenen Traubensorten. Zu meinen persönlichen Favoriten zählen Pinot Noir, Merlot, Viognier. Unsere eigene Kellerei ermöglicht die Vinifikation direkt vor Ort. Den Wein vertreiben wir hauptsächlich direkt ab unserem Weingut. Ergänzend beliefern wir die Gastronomie sowie den Kleinhandel. Die rund 800 Stellenprozente verteilen sich auf zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Neu bilden wir auch Lernende im Beruf Weinfachmann/-fachfrau EFZ aus.

## Sie haben im Jahr 2023 die Weiterbildung zum Weinbautechniker HF am Strickhof abgeschlossen. Warum hatten Sie sich für diese Weiterbildung entschieden?

Ich wollte mein Fachwissen im Bereich Weinbau und Weinbereitung vertiefen sowie mir das Rüstzeug für das Leiten eines eigenen Unternehmens erarbeiten. Aktuell befinden wir uns noch mitten im Generationenwechsel. Im kommenden Jahr werde ich die Geschäftsführung übernehmen und das Weingut Engel in die Zukunft bringen.

## Welche Vorbildungen besitzen Sie?

Ich habe eine Lehre als Landwirt EFZ abgeschlossen. Da ich schon immer in den Reben gearbeitet habe und deshalb Erfahrung in diesem Bereich mitbrachte, wurde ich «sur Dossier» im Lehrgang Weinbautechniker HF aufgenommen. (Anm. Red: «Sur Dossier» bedeutet in diesem Zusammenhang, dass die bisherige berufliche Laufbahn und die Motivation/Absicht des Kandidaten für diesen Lehrgang geprüft wurden, da die übliche Vorbildung (Winzer, Weintechnologe EFZ) nicht vorhanden war. Oft handelt es sich um Personen, die nicht die offizielle Vorbildung für einen Lehrgang mitbringen, jedoch über viel Praxiserfahrung verfügen, so dass sie trotzdem in einem Lehrgang aufgenommen werden.)

## Wovon konnten Sie in der Weiterbildung

## zum Weinbautechniker HF am meisten profitieren?

Der Generationenwechsel bringt komplexe Veränderungen auf vielen Ebenen mit sich. Besonders die betriebswirtschaftlichen Fächer, Kalkulationen und Führungsaufgaben vermittelten praxisnahe Tools, die mir nun in der Umsetzung helfen. Auch das in der Weiterbildung geknüpfte Netzwerk mit den Klassenkameraden und Lehrpersonen hilft mir dabei, weil alle über verschiedene und vielseitige Erfahrungen verfügen.

## Haben Sie noch Kontakt zu Ihren HF-Klassenkolleginnen und -kollegen?

Wir pflegen einen guten Kontakt und diese Beziehungen sind für mich enorm wichtig. Der Austausch mit Absolventinnen und Absolventen vom Kanton St. Gallen bis ins Wallis, die entweder ein eigenes Weingut führen oder leitende Aufgaben auf einem Betrieb übernehmen, ist äusserst wertvoll. Einmal im Jahr treffen wir uns, besichtigen den Betrieb eines Klassenkameraden und besuchen weitere Weingüter in der Region – ähnlich wie bei den Exkursionen während der Weiterbildung. Auch tauschen wir uns telefonisch miteinander aus, wenn Fragen auftauchen.

## Wie ist der Kontakt zu den ehemaligen Lehrkräften?

Auch ihnen begegnen wir regelmässig an Veranstaltungen – dieser Austausch ist ebenfalls sehr bereichernd. Besonders profitiert haben wir auch von jenen Lehrpersonen, die in der Praxis tätig sind – sei es in der Beratung oder in der Produktion. Sie sind Spezialisten auf ihrem Gebiet und vermittelten uns ein vertieftes Wissen.

## Würden Sie den Lehrgang weiterempfehlen?

Auf jeden Fall! Ich kann diese Weiterbildung allen empfehlen, die sich im Weinbau weiterentwickeln wollen, auch ohne eigenes Weingut. Denn kompetente Fachkräfte sind sehr gesucht. Zudem gibt es auch Betriebe, die Nachfolger/-innen suchen; eine solche Chance zu bekommen, ist recht hoch. Weiterführende Schulen vermitteln die nötigen Tools, um ein Weingut erfolgreich und zukunftsorientiert führen zu können. 

Ursina Berger, Strickhof



HF-Absolvent Julian Holenweger. (© Strickhof)