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 Küferei, 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 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

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.

QR-Code scannen
Mehr Infos unter
www.strickhof.ch