

**Verordnung  
über die Anforderungen  
in der Meisterprüfung für den Beruf Winzer/Winzerin**

**Vom 27. August 2001**

Auf Grund des § 81 Abs. 4 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 35 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlass vom 22. Januar 2001 (BGBl. I S. 127) verordnet das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft nach Anhörung des Ständigen Ausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1

**Ziel der Meisterprüfung  
und Bezeichnung des Abschlusses**

(1) Durch die Meisterprüfung ist festzustellen, ob der Prüfungsteilnehmer die notwendigen Fähigkeiten und Erfahrungen besitzt, folgende Aufgaben eines Winzermeisters/einer Winzermeisterin als Fach- und Führungskraft wahrzunehmen:

1. Produktion, Verfahrenstechnik und Vermarktung:

Erstellen von Planungen und Kalkulationen für Produktion und Vermarktung unter Beachtung der Betriebs- und Marktverhältnisse; Entscheiden über Art und Zeitpunkt der Maßnahmen in Produktion und Vermarktung; Durchführen der Arbeiten in diesen Bereichen unter Beachtung der Anforderungen an die Produktqualität, des Marktes und der Belange des Umweltschutzes; Kontrollieren und Beurteilen von Rebanlagen sowie der weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Erzeugnisse; Vermarkten von Erzeugnissen; Durchführen der erforderlichen Maßnahmen des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung in Zusammenarbeit mit den mit der Arbeitssicherheit befassten Stellen;

2. Betriebs- und Unternehmensführung:

Kaufmännische Disposition beim Beschaffen von Betriebsmitteln, beim Arbeits-, Material- und Maschineneinsatz sowie beim Absatz der Erzeugnisse; ökonomische Kontrolle der Betriebsteile und des Gesamtbetriebes; Analysieren und Planen der betrieblichen Abläufe und der Betriebsorganisation nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten und unter Beachtung sozialer, ökologischer und rechtlicher Erfordernisse; Planen, Kalkulieren und Beurteilen von Investitionen; Zusammenarbeiten mit Marktpartnern und anderen Betrieben; Nutzen der Möglichkeiten der Information und Beratung;

3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung:

Auswählen und Anwenden geeigneter Methoden beim Vermitteln der Ausbildungsinhalte; Hinführen der Auszubildenden zu selbstständigem Handeln; Anleiten der

Mitarbeiter; Übertragen der Aufgaben auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung; kooperatives Führen von Mitarbeitern.

(2) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss Winzermeister/Winzermeisterin.

§ 2

**Gliederung der Meisterprüfung**

(1) Die Meisterprüfung umfasst die Teile

1. Produktion, Verfahrenstechnik und Vermarktung,
2. Betriebs- und Unternehmensführung,
3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung.

(2) Die Meisterprüfung ist nach Maßgabe der §§ 3 bis 5 durchzuführen.

§ 3

**Prüfungsanforderungen im Teil „Produktion,  
Verfahrenstechnik und Vermarktung“**

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, dass er die weinbauliche Produktion, die Kellerwirtschaft und damit verbundene Dienstleistungen, einschließlich des jeweils damit verbundenen Einsatzes von Arbeitskräften, Maschinen, Gebäuden und Betriebsmitteln, sowie die Vermarktung planen, durchführen und beurteilen kann. Hierbei soll er zeigen, dass er die entsprechenden Maßnahmen qualitätsorientiert und wirtschaftlich sowie unter Beachtung des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und berufsbezogener Rechtsvorschriften durchführen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. Planung der Traubenproduktion, der Erstellung von Rebanlagen unter Einbeziehung der Rebsortenauswahl sowie der Kellerwirtschaft unter Berücksichtigung betrieblicher Erzeugungs- und Vermarktungsmöglichkeiten,
2. Auswahl von Kultur- und Arbeitsverfahren in der Traubenproduktion sowie der önologischen Verfahren in der Kellerwirtschaft,
3. Durchführung der Produktion; Maßnahmen der Qualitätssicherung,
4. sensorische Prüfung und Beschreibung von Wein,
5. Präsentation und Kundenberatung; Vermarktung; Versand weinbaulicher und kellerwirtschaftlicher Erzeugnisse,
6. Organisation der Arbeit sowie des Arbeitskräfte- und Maschineneinsatzes; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit,
7. Preiskalkulation; ökonomische Kontrolle und Beurteilung der Produktionsverfahren in Traubenproduktion, Kellerwirtschaft und Vermarktung,

8. Berücksichtigung der Wechselbeziehungen zwischen Betrieb und Umwelt; Anwendung umweltschonender Maßnahmen bei Beschaffung, Produktion, Vermarktung und Entsorgung; Bodenschutz,
9. rechtliche Bestimmungen für Produktion, Umweltschutz und Vermarktung.

(3) Die Prüfung besteht aus einem Arbeitsprojekt nach Maßgabe des Absatzes 4 und einer Weinbeschreibung nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Bei dem Arbeitsprojekt soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er, ausgehend von konkreten betrieblichen Situationen, Zusammenhänge der Bereiche Traubenproduktion, Kellerwirtschaft und Vermarktung in einem komplexen Sinne erfassen, analysieren und entsprechende umsetzbare Lösungsvorschläge erstellen kann. Die Aufgabe für das Arbeitsprojekt soll sich auf die laufende Bewirtschaftung eines weinbaulichen Betriebes beziehen. Das Arbeitsprojekt ist schriftlich zu planen. Der Verlauf der Bearbeitung und die Ergebnisse sind zu dokumentieren und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Bei der Auswahl der Aufgabe sollen Vorschläge des Prüfungsteilnehmers berücksichtigt werden. Stellt der Prüfungsausschuss fest, dass das Arbeitsprojekt in dem Betrieb nicht durchgeführt werden kann, so hat er eine gleichwertige praktische Aufgabe in einem anderen Betrieb zu stellen. Die Dauer der Durchführung richtet sich nach der zu Grunde liegenden Aufgabenstellung; sie darf ein Jahr nicht überschreiten. Das Prüfungsgespräch erstreckt sich auf den Verlauf und die Ergebnisse des Arbeitsprojekts und die dafür relevanten Inhalte des Absatzes 2. Es soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 60 Minuten dauern.

(5) Der Prüfungsteilnehmer soll auf der Basis der sensorischen Bewertung verschiedene Weine beschreiben und beurteilen; eventuell vorhandene Mängel, Fehler, Krankheiten feststellen, mögliche Ursachen dafür nennen und geeignete kellerwirtschaftliche Maßnahmen zu deren Beseitigung vorschlagen. Die Ergebnisse sind in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Im Rahmen des Prüfungsgesprächs soll er außerdem eine Auswahl der Weine kundengerecht vorstellen. Für diese Prüfungsleistung, einschließlich der Vorstellung der Weine, stehen bis zu 120 Minuten zur Verfügung.

#### § 4

##### **Prüfungsanforderungen im Teil „Betriebs- und Unternehmensführung“**

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, dass er wirtschaftliche, rechtliche und soziale Zusammenhänge im Betrieb erkennen, analysieren und beurteilen sowie Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen kann.

(2) Die Prüfung erstreckt sich auf folgende Inhalte:

1. nationale und internationale Rahmenbedingungen weinbaulicher Produktion und Vermarktung; Wirtschafts- und Agrarpolitik,
2. betriebliche Bedingungen der Produktion und Vermarktung,
3. Struktur und Funktion des Betriebes; Unternehmensformen; Kooperation,
4. Betriebs- und Arbeitsorganisation; Arbeitsgestaltung,

5. ökonomische Kontrolle und Bewertung der Produktion und Vermarktung; Erfassen und Bewerten des Betriebserfolgs; Betriebsvergleich,
6. Betriebsentwicklungsplanung; Programmplanung, Investition und Finanzierung,
7. Markt und Marketing, insbesondere Angebot, Nachfrage, Preisgestaltung und Werbung; Vermarktungsformen,
8. berufsbezogene Rechtsvorschriften, insbesondere Weinrecht, Vertragsrecht, Umweltrecht, Arbeitsrecht,
9. Sozialversicherungen, Privatversicherungen und betriebliche Versicherungen,
10. Grundsätze steuerlicher Buchführung, Steuerarten, Steuerverfahren,
11. Information, Beratung, Kommunikation; elektronische Datenverarbeitung.

(3) Die Prüfung besteht aus einer Projektarbeit nach Maßgabe des Absatzes 4 und einer Betriebsbeurteilung nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Gegenstand der Projektarbeit soll eine komplexe betriebswirtschaftliche Aufgabe in einem weinbaulichen Betrieb sein, die für die weitere Entwicklung des Gesamtbetriebes oder eines wesentlichen Bereichs des Betriebes in betriebswirtschaftlichem Sinne von Bedeutung ist. Bei der Auswahl der Aufgabe sollen Vorschläge des Prüfungsteilnehmers berücksichtigt werden. Stellt der Prüfungsausschuss fest, dass die komplexe Aufgabe in dem Betrieb nicht durchgeführt werden kann, so hat er in Absprache mit dem Prüfungsteilnehmer eine gleichwertige Aufgabe in einem anderen Betrieb zu stellen. Die Projektarbeit soll auf betriebswirtschaftlichen Aufzeichnungen eines Betriebes aufbauen. Diese Unterlagen sind nicht Bestandteil der Arbeit. Für die Anfertigung steht ein Zeitraum von bis zu drei Monaten zur Verfügung. Der Verlauf und die Ergebnisse der Projektarbeit sind zu dokumentieren und in einem Prüfungsgespräch zu präsentieren und zu erläutern. Das Prüfungsgespräch soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

(5) Bei der Betriebsbeurteilung soll der Prüfungsteilnehmer einen fremden Betrieb erfassen, analysieren und beurteilen sowie Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen. Die Ergebnisse sind schriftlich niederzulegen und in einem Prüfungsgespräch zu erläutern. Das Prüfungsgespräch erstreckt sich auf die in Absatz 2 aufgeführten Inhalte. Für die Erfassung des Betriebes sind dem Prüfungsteilnehmer die erforderlichen Daten und Unterlagen zur Verfügung zu stellen. Dem Prüfungsteilnehmer ist Gelegenheit zu geben, den Betrieb unmittelbar kennenzulernen. Nach dem Kennenlernen des Betriebes soll die Vorbereitung auf das Prüfungsgespräch je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 120 Minuten und das Prüfungsgespräch selbst nicht länger als 60 Minuten dauern.

#### § 5

##### **Prüfungsanforderungen im Teil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“**

(1) Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, dass er Zusammenhänge der Berufsbildung und Mitarbeiterführung erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann.

(2) Die Qualifikation nach Absatz 1 ist als Fähigkeit zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren in folgenden Handlungsfeldern nachzuweisen:

1. Allgemeine Grundlagen:
  - a) Gründe für die betriebliche Ausbildung,
  - b) Einflussgrößen auf die Ausbildung,
  - c) Rechtliche Rahmenbedingungen der Ausbildung,
  - d) Beteiligte und Mitwirkende an der Ausbildung,
  - e) Anforderungen an die Eignung der Ausbilder;
2. Planung der Ausbildung:
  - a) Ausbildungsberufe,
  - b) Eignung des Ausbildungsbetriebes,
  - c) Organisation der Ausbildung,
  - d) Abstimmung mit der Berufsschule,
  - e) Ausbildungsplan,
  - f) Beurteilungssystem;
3. Mitwirkung bei der Einstellung von Auszubildenden:
  - a) Auswahlkriterien,
  - b) Einstellung, Ausbildungsvertrag,
  - c) Eintragungen und Anmeldungen,
  - d) Planen der Einführung,
  - e) Planen des Ablaufs der Probezeit;
4. Ausbildung am Arbeitsplatz:
  - a) Auswählen der Arbeitsplätze und Aufbereiten der Aufgabenstellung,
  - b) Vorbereitung der Arbeitsorganisation,
  - c) Praktische Anleitung,
  - d) Fördern aktiven Lernens,
  - e) Fördern von Handlungskompetenz,
  - f) Lernerfolgskontrollen,
  - g) Beurteilungsgespräche;
5. Förderung des Lernprozesses:
  - a) Anleiten zu Lern- und Arbeitstechniken,
  - b) Sichern von Lernerfolgen,
  - c) Auswerten der Zwischenprüfungen,
  - d) Umgang mit Lernschwierigkeiten und Verhaltensauffälligkeiten,
  - e) Berücksichtigen kultureller Unterschiede bei der Ausbildung,
  - f) Kooperation mit externen Stellen;
6. Ausbildung in der Gruppe:
  - a) Kurzvorträge,
  - b) Lehrgespräche,
  - c) Moderation,
  - d) Auswahl und Einsatz von Medien,
  - e) Lernen in der Gruppe,
  - f) Ausbildung in Teams;
7. Abschluss der Ausbildung:
  - a) Vorbereitung auf Prüfungen,
  - b) Anmelden zur Prüfung,

- c) Erstellen von Zeugnissen,
  - d) Abschluss und Verlängerung der Ausbildung,
  - e) Fortbildungsmöglichkeiten,
  - f) Mitwirkung an Prüfungen;
8. Mitarbeiterführung und Zusammenarbeit im Betrieb:
    - a) Grundlagen der Mitarbeiterführung,
    - b) Einarbeiten, Anleiten und Beurteilen von Mitarbeitern,
    - c) Soziale Zusammenhänge im Betrieb; Teamarbeit,
    - d) Motivation, Förderung und Qualifizierung von Mitarbeitern,
    - e) Konflikte und Konfliktbewältigung.

(3) Die Prüfung besteht aus einem praktischen Teil nach Maßgabe des Absatzes 4 und einem schriftlichen Teil nach Maßgabe des Absatzes 5.

(4) Der praktische Teil besteht aus der Durchführung einer vom Prüfungsteilnehmer in Abstimmung mit dem Prüfungsausschuss auszuwählenden Ausbildungseinheit und einem Prüfungsgespräch. Die Ausbildungseinheit ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Auswahl und Gestaltung der Ausbildungseinheit sind im Prüfungsgespräch zu erläutern. Außerdem erstreckt sich das Prüfungsgespräch auf die Inhalte des Absatzes 2 Nr. 8. Für die schriftliche Planung der Ausbildungseinheit soll ein Zeitraum von bis zu sieben Tagen zur Verfügung gestellt werden. Die praktische Durchführung der Ausbildungseinheit soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 60 Minuten und das Prüfungsgespräch nicht länger als 30 Minuten dauern.

(5) Im schriftlichen Teil soll der Prüfungsteilnehmer in höchstens drei Stunden fallbezogene Aufgaben aus mehreren Handlungsfeldern des Absatzes 2 Nr. 1 bis 7 sowie mindestens eine Aufgabe aus dem Handlungsfeld des Absatzes 2 Nr. 8 bearbeiten. Er ist durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn dieser für das Bestehen der Prüfung oder für die eindeutige Beurteilung der Prüfungsleistung von Bedeutung ist. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsteilnehmer nicht länger als 30 Minuten dauern.

## § 6

### Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

(1) Prüfungsteilnehmer, die die Meisterprüfung in einem anderen Beruf bestanden haben, können auf Antrag von der zuständigen Stelle von der Ablegung der Prüfung im Teil „Produktion, Verfahrenstechnik und Vermarktung“ und im Teil „Betriebs- und Unternehmensführung“ teilweise befreit werden, wenn die anderweitig abgelegte Prüfung den Prüfungsanforderungen insoweit entspricht.

(2) Von der Prüfung im Teil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der zuständigen Stelle freizustellen, wenn er eine nach dem Berufsbildungsgesetz, der Handwerksordnung oder dem Seemannsgesetz geregelte Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den in den §§ 2 und 3 der Ausbilder-Eignungsverordnung vom 16. Februar 1999 (BGBl. I S. 157, 700) genannten Anforderungen entspricht. Dasselbe gilt für Prüfungsteilnehmer, die die berufs- und arbeitspädagogische Eignung auf Grund des Bundesbeamtengesetzes nachgewiesen haben. Wer eine sonstige staatliche, staatlich anerkannte oder von einer öffentlich-recht-

lichen Körperschaft abgenommene Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den in den §§ 2 und 3 der Ausbilder-Eignungsverordnung genannten Anforderungen entspricht, kann auf Antrag von der zuständigen Stelle von der Prüfung im Teil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ befreit werden.

#### § 7

##### **Bestehen der Meisterprüfung**

(1) Die drei Prüfungsteile sind gesondert zu bewerten. Für den Teil „Produktion, Verfahrenstechnik und Vermarktung“ ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 4 und in der Prüfung gemäß § 3 Abs. 5 zu bilden. Für den Teil „Betriebs- und Unternehmensführung“ ist eine Note als arithmetisches Mittel aus den Bewertungen der Leistungen in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 4 und in der Prüfung gemäß § 4 Abs. 5 zu bilden. Für den Teil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ ist eine Note als arithmetisches Mittel aus der Bewertung der Leistungen in der Prüfung gemäß § 5 Abs. 4 und in der Prüfung gemäß § 5 Abs. 5 zu bilden; dabei hat die Note in der Prüfung gemäß § 5 Abs. 4 das doppelte Gewicht.

(2) Über die Gesamtleistung in der Prüfung ist eine Note zu bilden; sie ist als arithmetisches Mittel aus den Noten für die einzelnen Prüfungsteile zu errechnen.

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer in jedem Prüfungsteil mindestens die Note „ausreichend“ erzielt hat. Sie ist nicht bestanden, wenn in der gesamten Prüfung mindestens eine der Leistungen in den Prüfungen gemäß Absatz 1 mit „ungenügend“ oder mehr

als eine dieser Leistungen mit „mangelhaft“ benotet worden ist.

#### § 8

##### **Wiederholung der Meisterprüfung**

(1) Eine Meisterprüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) In der Wiederholungsprüfung ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen und in den einzelnen Prüfungen gemäß § 7 Abs. 1 zu befreien, wenn seine Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung mindestens mit der Note „ausreichend“ bewertet worden sind und er sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

#### § 9

##### **Übergangsvorschrift**

Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren können nach den bis dahin geltenden Vorschriften zu Ende geführt werden.

#### § 10

##### **Inkrafttreten, Außerkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über die Anforderungen in der Meisterprüfung im Weinbau vom 7. September 1976 (BGBl. I S. 2715), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 20. Dezember 2000 (BGBl. I S. 2020, 2001 I S. 165), außer Kraft.

Bonn, den 27. August 2001

Die Bundesministerin  
für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft  
Renate Künast