



Fotos (4): AzubiProjekt

## Von der Traube ins Glas

*In einem außergewöhnlichen Azubi-Projekt am Staatsweingut Freiburg wird der gesamte Prozess der Weinproduktion bis zur Vermarktung selbstständig und eigenverantwortlich gestaltet.*

Das Staatsweingut Freiburg (s. Infotext) legt großen Wert auf die Ausbildung von Nachwuchskräften. Bis zu 20 Auszubildende sowie duale Studentinnen und Studenten bezeichnet das Staatsweingut pro Jahr.

Dabei reicht das Spektrum der angebotenen Ausbildungsberufe weit über den Winzerberuf hinaus. So kann hier im Bereich der Weinerzeugung auch die Ausbildung zur Weintechnologin und zum Weintechnologen sowie der praktische Anteil der Studiengänge Bachelor of Science Weinbau und Önologie und Bachelor of Science Wein-Technologie-Management absolviert werden. Dazu kommen drei weitere Ausbildungsberufe und ein Studiengang im Bereich der Vermarktung.

### Eigeninitiative fördern

Aus diesen Ausbildungsbereichen stammen die Teilnehmenden eines außergewöhnlichen Projekts, das hier im Jahr 2021 unter der Überschrift „Von der Traube ins Glas“ ins Leben gerufen wurde und mittlerweile bereits zum dritten Mal stattfindet. „Dieses Azubi-Projekt hat die selbstständige Herstellung eines Weins zum Inhalt“, erklärt Kolja Bitzenhofer, Leiter des Staatsweinguts Freiburg.

„Früher waren unsere Auszubildenden bei der Weinherstellung zwar immer dabei, aber gemacht haben es letztlich die Profis. Jetzt hatten wir die Idee, dass sie von der Weinlese bis zur Vermarktung des Weins für

Die Autorin



**Ulrike Bletzer**  
Freie Journalistin, Bad Ems  
ulibletzer@aol.com

alle Arbeitsschritte selbst verantwortlich sind. Wir machten ihnen deutlich, dass wir sie bei der Weinherstellung unterstützen, wenn es erforderlich ist, geben ihnen aber keine Anweisungen. Denn schließlich wollten wir ja ihre Eigeninitiative fördern.“

Bereits das erste Azubi-Projekt in den Jahren 2021/2022 sei bei den Teilnehmerinnen und Teilnehmern gut angekommen, blickt der Leiter des Staatsweinguts zurück: „Manche waren in ihrem Eifer gar nicht mehr zu bremsen.“ Von September 2021 bis zur Frühjahrs-Weinprobe im April 2022 stellten die sieben Auszubildenden des Gutsbetriebs Blankenhornsberg in Ihringen einen Roséwein namens „FlamIngo“ und die sechs Auszubildenden des Gutsbetriebs

Freiburg einen Weißburgunder namens „Werdegang“ her. Den Erlös aus dem Verkauf spendeten sie zugunsten ihrer Winzerkolleginnen und -kollegen im von der Flutkatastrophe betroffenen Ahrtal.

### Zeitplanung optimiert

Trotz des erfolgreichen Abschlusses zeigten sich bei der Premiere des Projekts allerdings auch Schwächen. „Für die Auszubildenden, die aus verschiedenen Jahrgängen und Berufen kamen, bestand eine Hauptschwierigkeit darin, gemeinsame Termine zu finden und die Zeitplanung im Auge zu behalten. Die Entscheidungsfindung in den Gruppen hat sich ziemlich schwierig und langwierig gestaltet“, berichtet Kolja Bitzenhofer. Doch daraus haben die Projektverantwortlichen gelernt. „Damit es nicht wieder ausufert, haben wir den Zeitplan beim zweiten Durchlauf vorgegeben. Das heißt, dieses Mal wussten die Teilnehmenden von Anfang an genau, wie viele Stunden und Tage sie für die Weinherstellung aufbringen dürfen“, so Bitzenhofer. Das habe sich als Vorteil herausgestellt: Mit der Einhaltung des zeitlichen Rahmens habe es beim zweiten Mal wesentlich besser geklappt.

### Gemischte Gruppe

Auch der Projektdurchgang 2022/2023 ist in zwei unabhängig voneinander arbeitenden Gruppen an den Standorten Blankenhornsberg und Freiburg über die Bühne gegangen. Und auch dieses Mal waren sowohl Auszubildende verschiedener Berufe und Jahrgangsstufen als auch duale Studenten involviert. Teilgenommen haben 2022/2023 die angehenden Winzerinnen und Winzer Jonas Boßerhoff, Lea Diening, Madita Grotheer, Cäcilie Krähling, Tobias Weiß und Lena Zolobczuk sowie Orlando Roßwog, der beim Staatsweingut Freiburg eine Ausbildung zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement absolviert, und Salome Schmidt, die sich dort zurzeit in der Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement befindet. Dazu kamen die drei dualen Studenten Yannik Hagen-guth, Maximilian Müller und Christian Ripp. Es handelte sich also um eine „bunte Mischung“ – ein Vorteil für die Gruppenarbeit, wie Kolja Bitzenhofer beobachtet: „Die Azubis der kaufmännischen Berufe lernen von den angehenden Winzern sehr viel über Weinherstellung, und umgekehrt erfahren die Winzer-Azubis viel über das Thema Vermarktung.“

### Zwei Weinkreationen

Beide Gruppen erhielten im August 2022 den Auftrag, bis zur Frühjahrsweinprobe im April 2023 jeweils einen Wein herzustellen.

## Das Staatsweingut Freiburg im Breisgau

Es gilt als eines der führenden Weingüter Deutschlands: das Staatsweingut Freiburg im Breisgau. Als Versuchsgut des an derselben Adresse ansässigen Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg ist es dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg angegliedert. Eine seiner zentralen Aufgaben besteht darin, den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern des Weinbauinstituts eine praxisnahe Forschung mit Schwerpunkt auf Resistenz- und Klonenzüchtung zu ermöglichen und auf diese Weise einen wichtigen Beitrag zur Stärkung und Weiterentwicklung der regionalen Weinwirtschaft zu leisten. Dazu bewirtschaften die Mitarbeitenden über 37 Hektar, von denen sich 24 Hektar auf der Südwestspitze des Kaiserstuhls in Ihringen-Blankenhornsberg und 13 Hektar an den Standorten Freiburg und Ebringen befinden. Riesling, Auxerrois, Chardonnay sowie Spät-, Weiß- und Grauburgunder sind die Weinsorten, die hier angebaut werden. Auch die Vermarktung dieser Weine zählt zu den Aufgaben des Staatsweinguts. Weitere Informationen:

<https://staatsweingut-freiburg.de/>

„Zum Auftakt hat sich jede Gruppe zu einem Workshop getroffen, um Ideen für den zu produzierenden Wein zusammenzutragen, diese zu diskutieren und am Ende über die Vorschläge abzustimmen“, beschreibt Kolja Bitzenhofer das Prozedere. Die Gruppe vom Gutsbetrieb Blankenhornsberg entschied sich für einen Spätburgunder Rosé, die Gruppe vom Gutsbetrieb Freiburg dagegen für einen Weißweincuvée.

Dann ging es los: Nach der Weinernte, die mithilfe eines Vollernters erfolgte, richtete sich das Augenmerk als Erstes auf den Gärprozess. Die Blankenhornsberger beschloßen, ihren Wein spontan zu vergären. Das heißt, sie setzten ausschließlich auf soge-

nannte „wilde Hefen“, die in der Natur vorkommen. Auf die bei der Gärung sonst vielerorts üblichen Reinzucht-hefen verzichteten sie dagegen. Der Spätburgunder Rosé gäerte in einem Barrique-Fass des Typs „R15/06“. Regelmäßige Gärkontrollen gehörten ebenfalls zu den Aufgaben der Projektteilnehmenden. Der Trennung von der groben und drei Monate später von der feinen Hefe folgte das Filtrieren: Ende März 2023 war der nach „seinem“ Fass benannte frühlingshafte und fruchtig-frische Rosé „R 15/06“ fertig.

Die Freiburger Gruppe ging etwas anders vor: Sie kreierte ihren Wein aus Musca-ristrauben, die sie direkt neben dem Wein-



Das Projekt bereitete den Auszubildenden sichtlich Freude.

bauinstitut erntete, sowie aus Trauben der Sorten Johanner und Sauvignier Gris. Muscarisreben zählen zu den sogenannten PIWIs – robusten Rebsorten, die eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankungen besitzen und es deshalb ermöglichen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren. Nach der Weinernte baute die Freiburger Gruppe den Wein in sechs verschiedenen kleinen Partien aus, wobei sie teils eine spontane Vergärung und teils eine Vergärung mit Reinzuchtheferen wählte. Sogar neue Hefestämme konnte die Freiburger Gruppe im Rahmen des Projekts testen. Nach dem Filtrieren stand schließlich das Cuvétieren an: Die verschiedenen, getrennt voneinander ausgebauten Weine wurden zu einem Ganzen mit dem Namen „Kleines Gewächs“ zusammengefügt.

Im gesamten Prozess blieben die Ausbilderinnen und Ausbilder – das Staatsweingut Freiburg verfügt unter anderem über zwei Weinbaumeister, zwei Kellermeister und eine Mitarbeiterin, die federführend für die Vermarktung zuständig ist – eher im Hintergrund: Sie fragten regelmäßig nach dem aktuellen Stand und gaben den Auszubildenden Anregungen, wenn sie den Eindruck hatten, dass sich die Dinge in eine falsche Richtung entwickeln könnten.

## Vermarktungsphase

Ende März wurden die beiden Weine im Versuchskeller des Weinbauinstituts abgefüllt – in streng limitierter Auflage, die beim „R 15/06“ rund 260 und beim „Kleinen Gewächs“ circa 150 Flaschen betrug. Damit war die Arbeit aber noch lange nicht getan, denn jetzt stand die Vermarktung auf der To-do-Liste. Neben der Namensfindung gehörte



Die kreativen Namen der selbst kreierten Weine: Weißweincuvée „Kleines Gewächs“ und Spätburgunder Rosé „R 15/06“

dazu unter anderem auch die Gestaltung eines ansprechenden Etiketts, die Kalkulation des Verkaufspreises und das Entwickeln von geeigneten Werbestrategien. So schrieben die Azubis zum Beispiel einen Presstext und informierten bereits im Vorfeld der Fertigstellung die Leserinnen und Leser des vom Staatsweingut Freiburg herausgegebenen Newsletters regelmäßig über die Entwicklung ihrer Weine.

Bei der Frühjahrsweinprobe wurden die Weine, die übrigens beide die Qualitäts-

weinprüfung bestanden haben, dann zum ersten Mal verkostet. Der Erlös aus dem Verkauf der Weine kam erneut einem guten Zweck zugute. Die Auszubildenden spendeten ihn an das „Café Mitnander“ in Eichstetten am Kaiserstuhl – ein integratives Café, in dem Menschen mit und ohne Behinderung zusammenarbeiten.

## Gelungenes Lernen

Neben der Wissensvermittlung hatte das Azubi-Projekt einen klaren didaktischen und pädagogischen Schwerpunkt: „Die Auszubildenden und Studierenden in ihrer Selbstständigkeit zu fördern“, so Kolja Bitzenhofer, „denn es sind zwei völlig unterschiedliche Dinge, ob man sich theoretisches Wissen über die Weinherstellung aneignet oder ob man praktisch daran arbeitet und selbst einen Wein herstellt.“ Aus der eigenen Anschauung und dem eigenen Erleben heraus lernten die Projektteilnehmenden, den Vorgang der Weinherstellung von Anfang bis Ende zu verstehen – ein Lernprozess, der bei einer rein theoretischen Betrachtung häufig schwerfällt.

Gleichzeitig hat das Azubi-Projekt mithilfe der Gruppenarbeit auch die Fähigkeit zum Teamwork gestärkt. Ein Gewinn sei es indessen nicht nur für die Auszubildenden und Studierenden gewesen, stellt Kolja Bitzenhofer klar: „Auch für uns Auszubildende war es sehr lehrreich, weil wir gesehen haben, was man den Azubis zutrauen kann und wo man sie steuern muss.“ ■



Abfüllung des fruchtig-frischen Rosé