

BOGY-Bericht 2015

Felicitas Glanzmann
Kirchplatz 9, 77770 Durbach
Klasse 10c

Weinbau und Oenologie
Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG
Burgunderplatz 1, 77876 Kappelrodeck

26. – 30. Oktober 2015

Inhaltsverzeichnis

Textteil

- | | | |
|------|---|------|
| I. | Persönliche Eignung und Neigung | S. 2 |
| II. | Vorstellung der Erkundungsstelle | S. 3 |
| III. | Ablauf und Formen der Erkundung | S. 4 |
| IV. | Zielberuf, Berufsfeld und Arbeitsmarktsituation | S. 7 |
| V. | Persönliche Schlussfolgerungen | S. 9 |

Verzeichnis der schriftlichen Informationsquellen S. 11

Anhang

- | | | |
|------|-----------------------------------|-------|
| I. | Anhang 1: Bilder | S. 12 |
| II. | Anhang 2: Chemische Erläuterungen | S. 14 |
| III. | Anhang 3: Bewerbung | S. 15 |

Abschlussklärung S. 17

Persönliche Eignung und Neigung

Die Idee, mein BOGY-Praktikum im Winzerkeller Hex vom Dasenstein zu absolvieren, lag insofern nahe, als dass ich schon seit meiner Kindheit mit dem Thema Wein und dem Beruf des Winzers in Berührung gekommen bin, was daran liegt, dass sowohl mein Vater als auch meine Großeltern in diesem Arbeitsfeld tätig sind bzw. waren.

Die Tatsache, dass ich in Durbach wohne, was nicht umsonst die Bezeichnung „goldener Weinort“ trägt, verstärkte meine Beziehung zu den Reben und Trauben ebenfalls, da dort Wein und seine Verarbeitung praktisch allgegenwärtig sind. Seit meinem 5. Lebensjahr helfe ich in den Weinbergen meiner Familie bei allen möglichen anfallenden Arbeiten mit. Dementsprechend konnte ich mit der guten Voraussetzung in mein Praktikum gehen, schon viel über Wein, Reben, Trauben und die Arbeiten der Winzer zu wissen.

Als ich mir aufgrund des anstehenden BOGY-Praktikums überlegte, welches Berufsfeld mich eigentlich interessiert, ist mir aufgefallen, dass ich die Verarbeitung der Trauben bisher immer nur bis zu dem Punkt mitverfolgt habe, an dem sie in den Kippwannen der Winzergenossenschaft Durbach verschwanden. Die Arbeit, die in den Kellern der Weingüter stattfindet, die eigentliche Herstellung des letztendlichen Produktes, kannte ich nur aus Erzählungen und von kurzen Besuchen bei meinem Vater während seiner Arbeitszeit. Da mich der Prozess der Weinherstellung und der Weg, der von den geernteten Früchten bis hin zum Erhalt des Genussmittels Wein zurückgelegt werden muss, faszinieren, habe ich beschlossen, mein Praktikum im Winzerkeller Hex vom Dasenstein zu absolvieren.

Zudem interessiere ich mich für chemische Prozesse und fand daher die Tatsache sehr anziehend, dass ich in meinem Praktikum im chemischen Feld tätig werden und Analysen und Versuche durchführen konnte. Durch mein schulisches Vorwissen kann ich viele chemische Reaktionen erklären und deren Abläufe nachvollziehen. Des Weiteren gefällt mir an diesem Berufsfeld, dass man in einem Weingut viel mit anderen Menschen zusammenarbeitet, wofür ich geeignet bin, da Teamarbeit für mich kein Problem darstellt. Außerdem bin ich sehr naturverbunden und gestalte meine Freizeit gerne draußen an der frischen Luft, was zu der Arbeit, die in den Weinbergen ausgeführt wird, passt.

Vorstellung der Erkundungsstelle

Ich habe mein BOGY- Praktikum im Winzerkeller Hex vom Dasenstein, einer anerkannten Winzergenossenschaft (im Folgenden: WG) in Kappelrodeck, durchgeführt. Der Betrieb gehört in den Bereich der Landwirtschaft und produziert Genuss- bzw. Lebensmittel. Eine WG ist eine Unternehmensform, bei der die Winzerinnen und Winzer Eigentümer des Winzerkellers sind. Sie liefern alle ihre in den eigenen Weinbergen geernteten Trauben in die WG, wo diese zu Wein weiter verarbeitet werden. Auch der Vertrieb geht von der WG aus. Den Erlös aus dem Weinverkauf bekommen die Winzer als Traubengeld ausbezahlt.

Alle wichtigen Entscheidungen in Bezug auf Sortenstruktur, Investitionen, Personalwesen, Ausrichtung des Marketings etc. werden von einem aus den Reihen der Mitglieder gewählten Vorstand und Aufsichtsrat getroffen. Der Vorstand des Winzerkellers Hex vom Dasenstein besteht aus vier Personen (drei Winzer und der Geschäftsführer), der Aufsichtsrat besteht aus acht Personen und wird vom Aufsichtsratsvorsitzenden geführt. Die WG hat 300 Mitglieder, ca. 20 davon arbeiten als Vollerwerbwinzer, das heißt hauptberuflich, die restlichen im Nebenerwerb. Die Leitung der WG hat ein Geschäftsführer inne, der für das operative Geschäft zuständig ist. Die rechtlichen Angelegenheiten werden von der ehrenamtlich arbeitenden Vorstandschaft bearbeitet.

In der WG gibt es einen technischen und einen kaufmännischen Arbeitsbereich. Zum technischen Bereich zählen die Kellerwirtschaft (Traubenannahme, Weinausbau und Abfüllung) und die Logistik, zum kaufmännischen Bereich gehören Vertrieb, Betriebswirtschaft und Personalverwaltung. Ich war während meines BOGY- Praktikums im technischen Bereich aktiv, welcher vom Kellermeister geleitet wird.

Der Winzerkeller Hex vom Dasenstein umfasst eine Rebfläche von 180 Hektar, die Sortenschwerpunkte sind Spätburgunder mit 73%, Müller-Thurgau mit 10% und Grauburgunder und Riesling mit jeweils 6%. Ca. 50% des Weines werden zu Rotwein, die anderen 50% zu Weißwein und Rosé verarbeitet. Bei nationalen und internationalen Wettbewerben kann die WG Erfolge vorweisen, der Winzerkeller Hex vom Dasenstein gehört zu den TOP 100 Betrieben in Deutschland.¹

¹ <http://www.dasenstein.de/winzerkeller/ueber-den-winzerkeller.html> (Stand: 25.11.15)

Ablauf und Formen der Erkundung

Am Montag, den 26.10.15, hatte ich meinen ersten Praktikumstag im Winzerkeller Hex vom Dasenstein. Schon nach kurzer Zeit wurde mir klar, dass das Berufsfeld, in dem ich eine Woche tätig sein würde, viel mit körperlicher Leistung und Ausdauer zu tun hat, zumindest was die Arbeiten im Weinkeller angeht. Was mich zunächst wunderte, war, dass dort, in meinem Arbeitsumfeld, nur Männer ihre Arbeit verrichteten. Den Grund dafür fand ich aber bald heraus: teilweise, wenn nicht sogar oft, hatte ich Probleme mit dem Öffnen von Tanks, Tragen von Schläuchen, Schieben von Pumpen und anderen Dingen, da diese oft nur mit einem sehr hohen Kraftaufwand zu bewältigen waren. Auch die Orientierung im Weingut fiel mir zunächst schwer, da der ganze Gebäudekomplex um die 7000 Quadratmeter fasst und teilweise einem Labyrinth ähnelt. Im Laufe der Woche sind diese Orientierungsprobleme allerdings weniger geworden.

An meinem ersten Tag wurde mir der gesamte Betrieb gezeigt und jede Station, welche die Trauben während der Verarbeitung passieren müssen. Ich war extrem beeindruckt, was für ein hochkomplexes System nötig ist, um die Beeren von der Traubenannahme bis in die Tanks zu befördern. Alles verläuft über insgesamt vier Stockwerke und ist miteinander vernetzt durch Rohre, Leitungen und Schläuche.

Die Arbeit im Keller war zwar spannend, allerdings oftmals auch etwas eintönig. Das liegt daran, dass sich die Prozesse, die in den großen Tanks mit den Weinen ablaufen, häufig über mehrere Wochen hinziehen und man mit den nächsten Schritten, die letztendlich alle zur Fertigstellung des Weines führen, erst dann beginnen kann, wenn die vorhergehenden abgeschlossen sind. Zum Beispiel dauern die chemischen Prozesse oft lange an, da die Tanks mehrere Tausend Liter beinhalten können.²

Da meine Betreuungspersonen allerdings das Ziel hatten, meine Woche dennoch abwechslungsreich zu gestalten, wurde ich jeden Tag mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Eine Hauptaufgabe, die mir oft aufgetragen wurde, war die chemische Analyse der Weine. Dazu musste ich „Proben ziehen“, was bedeutet, dass ich mir an den Tanks kleine Fläschchen füllen und diese anschließend untersuchen musste.³

² Bild siehe Anhang 1.1

³ Bild siehe Anhang 1.2

Dazu habe ich die unfertigen oder auch schon vollendeten Weine in spezielle Gefäße umgefüllt und mit einem Gerät analysiert,⁴ das mithilfe eines Laserverfahrens arbeitet. Es wird immer eine kleine Menge der Flüssigkeit in die Maschine gesaugt. Diese muss im Inneren zwischen einem extrem dünnen Spalt durchfließen, wo von beiden Seiten Laserstrahlen hindurchgeschickt werden, welche dann Eigenschaften des Weines herausfinden, beispielsweise den Alkohol- und Zuckergehalt, das Mostgewicht und viele weitere Parameter. Diese Arbeit ist sehr wichtig und entscheidend, da der Kellermeister so weiß, auf welchem Level der Wein sich befindet, was noch mit ihm gemacht werden muss, ob er gekühlt oder erhitzt werden sollte oder ob man Stoffe hinzugeben muss, wie zum Beispiel Hefe, Kupfer, Schwefel oder zusätzlichen Zucker. Letzteres war, wie ich mitbekommen habe, dieses Jahr eher selten, da die Trauben durch die extrem hohen Temperaturen viel Zucker gebildet haben, welcher dann im Laufe der Zeit zu gären beginnt und zu Alkohol umgesetzt wird.⁵ Dieses Problem zeigt sich in ganz Baden und war während meines Praktikums extrem präsent, da es für die Weinqualität nicht gut ist, wenn dieser einen zu hohen Alkoholgehalt hat.

Eine Arbeit, die ich als sehr schwierig und sowohl körperlich als auch psychisch anstrengend empfunden habe, war das Abfüllen des Weines. Dabei wird der Wein in Flaschen gefüllt, diese werden auf ein Laufband gestellt und anschließend in Kartons gepackt. Das war eindeutig die schlimmste Aufgabe, die ich in meiner Praktikumswoche absolvieren musste. Mir wurde zwar angeboten, stattdessen etwas anderes zu machen, allerdings wollte ich alle Seiten des Berufs erleben und bestand deshalb darauf, auch diesen Auftrag auszuführen. Ich habe das Ganze zusammen mit einem Mitarbeiter erledigt, welcher sich zur gleichen Zeit noch um die Etikettiermaschine gekümmert hat. Solange man zu zweit zusammengearbeitet hat, kam man noch recht gut mit den vielen Flaschen zurecht. Wenn der Mitarbeiter allerdings kurz weg musste und ich dann alleine da stand, wurde es sehr hektisch und stressig, da ich bei der großen Anzahl an Flaschen einfach nicht hinterher kam. Das Flaschenauffüllen war für mich das Paradebeispiel dafür, dass wohl jeder Beruf

⁴ Bild siehe Anhang 1.3

⁵ genaue chemische Erläuterungen siehe Anhang 2

Schattenseiten hat, auf welche man sich einstellen und mit denen man klarkommen muss.⁶

Alles in allem hat mir mein Praktikum allerdings wirklich viel Spaß gemacht und ich habe sehr viele neue, interessante Sachen gesehen und gelernt. Das Ziel, das ich mir vor dem Praktikum gesetzt habe, habe ich erreicht: ich kenne jetzt sämtliche Prozesse, die ablaufen, wenn aus den Trauben, die im Rebberg hängen, letztendlich ein vollendeter, abgefüllter Wein wird. Mit dem Fertigstellen des Produktes geht dann die Arbeit an anderer Stelle im Weingut weiter, der Wein muss beworben und verkauft werden. Vielleicht werde ich irgendwann auch einmal einen Einblick in diesen Teil des Berufsfeldes bekommen.

⁶ Bild siehe Anhang 1.4

Zielberuf, Berufsfeld und Arbeitsmarktsituation

Der technische Bereich eines Weingutes, in dem ich während meines Praktikums tätig war, wird von einem Kellermeister geleitet. Kellermeister sind heutzutage in der Regel je nach Betriebsgröße Diplom-Ingenieure für Weinbau und Kellerwirtschaft bzw. Gerätetechnologie (hierfür muss man ein Hochschulstudium absolvieren) oder Techniker bzw. Meister für Weinbau und Kellerwirtschaft (hierfür ist ein Abschluss einer Techniker- bzw. Meisterschule notwendig). Der Verdienst eines Kellermeisters richtet sich nach der Größe der Winzergenossenschaft. In der Regel absolviert ein Kellermeister vor der weiterführenden Ausbildung eine Lehre zum Winzer oder Weintechnologen, welche generell viele Mitarbeiter eines Weingutes haben. Arbeiter in der Abfüllung und Logistik benötigen normalerweise keine fachspezifische Ausbildung im Weinbereich.

Der Weinküfer ist bei allen Arbeitsschritten der Weinbereitung beteiligt, von der Traubenannahme über die Vergärung der Weine bis hin zur Filtration, Stabilisierung und Füllvorbereitung. Wichtig für den Beruf des Küfers ist die Bereitschaft, im Weinkeller zu arbeiten, sprich ohne Tageslicht. Wasserscheu (es wird viel mit Wasser gespült und gesäubert), Höhenangst (der Zugang zu einzelnen Tanks erfolgt oft in 5-6 m Höhe auf Leitern) oder Klaustrophobie (die Tanks werden von innen geputzt und man steigt durch eine kleine, enge Öffnung, das sogenannte „Mannloch“ ein) sollte man auch nicht haben. Bevor man diesen Beruf wählt, muss man sich außerdem bewusst machen, dass man Arbeitsspitzen ertragen muss: im Herbst, der etwa 5 – 6 Wochen andauert, beträgt die wöchentliche Arbeitszeit 70 bis 80 Stunden. Ein Küfergeselle mit einigen Jahren Berufserfahrung verdient etwa 3000 Euro pro Monat, die Überstunden im Herbst werden in der Regel extra bezahlt.

Mit Abitur besteht die Möglichkeit, ein Studium für Getränketechnik oder Weinbau und Oenologie zu absolvieren. Nach dem Bachelorabschluss kann man zusätzlich einen weiterführenden Master machen. Die Absolventen des Masterstudienganges gehen sehr oft in die Forschung bzw. in die Weinbauverwaltung. Personen, die in diesem Berufsfeld eine Ausbildung gemacht haben, können natürlich auch in anderen Unternehmen, die mit Getränken zu tun haben, arbeiten (zum Beispiel in einer Brauerei oder Safterei). Des Weiteren gibt es immer die Möglichkeit, sich zum Beispiel durch Gründung eines eigenen Weingutes selbstständig zu machen.

In Deutschland, das mit 9,2% der weltweiten Weinproduktion ein wichtiges Weinbauland darstellt⁷, sehen die Berufsaussichten im Weinbau gut aus, auch die Berufsbezeichnung des Winzers hat in den letzten Jahrzehnten eine Aufwertung erfahren⁸. Allerdings muss man beachten, dass durch den Klimawandel und zunehmende Wetterextreme dem Weinbau sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern ein massiver Wandel bevorsteht. Diese neuen Bedingungen stellen für Wissenschaftler und Winzer eine Herausforderung dar, der eventuell langfristig mit einer Umorientierung bei der Sortenauswahl begegnet werden muss.⁹

Das Aufgabenfeld des Kellermeisters umfasst die Beurteilung der anzuliefernden Trauben, oft schon die Beurteilung der Weintrauben in den Reben und treffen von Absprachen mit den Winzern, danach die Organisation der Annahme der Trauben und der schonenden Weiterverarbeitung, die Organisation der gesamten Kellerabläufe und Arbeitspläne der Mitarbeiter, qualitative Beurteilung der Weine, auch eventueller Fehlentwicklungen und deren Beseitigung. Dazu gehören sowohl labortechnische Analysen als auch die sensorische (riechen, schmecken) Prüfung. Der Kellermeister entscheidet nach Fertigstellung der einzelnen Weine über die Zusammensetzung im Hinblick auf die Abfüllung. Dabei sind die Wünsche der Kunden, aktuelle Trends und Marktanalysen zu berücksichtigen. In Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung und dem Vorstand der WG entwickelt der Kellermeister neue Produkte mit bestimmten Geschmacksrichtungen (z.B. Perlweine, Sekte, spezielle Weineditionen etc.). Er ist involviert bei der Gestaltung und Auswahl von Etiketten, führt das Kellerbuch (genaue Buchhaltung über die angelieferten Trauben, wieviel Liter Wein wo lagern und wie bearbeitet werden) und organisiert die Abfüllung mit allen anfallenden Vorarbeiten. Er vertritt die WG auch bei den Kunden, zum Beispiel in Form von Weinproben, Weinpräsentationen in Zusammenhang mit speziellen Events („Wein und Schokolade“ oder „kulinarische Weinprobe“ in ausgewählten Restaurants), kümmert sich um die notwendigen amtlichen Prüfnummern oder ist selbst beteiligt bei deren Vergabe, indem er entsprechenden Prüfungskommissionen beim Weinbauinstitut angehört. Es handelt sich insgesamt um ein sehr vielfältiges und anspruchsvolles Berufsfeld.

⁷ http://wiki.bildungserver.de/klimawandel/index.php/Klimawandel_und_Weinbau (Stand: 25.11.15)

⁸ <http://www.captaincork.com/5-Thesen-Weinbau> (Stand: 25.11.15)

⁹ http://www.focus.de/wissen/klima/klimaerwaermung/tid-24394/klimawandel-in-deutschland-wie-sich-der-weinbau-veraendert_aid_691440.html (Stand: 25.11.15)

Persönliche Schlussfolgerungen

Was den Winzerkeller Hex vom Dasenstein betrifft, haben sich meine Erwartungen, die ich vor der Berufserkundung hatte, bestätigt. Es ist ein hervorragender Betrieb, indem man sich als Praktikant wirklich wohlfühlen kann und gut betreut wird. Die Mitarbeiter haben ein sehr gutes Verhältnis untereinander, egal ob es sich um Festangestellte oder um Aushilfen handelt, und auch ich hatte das Gefühl, sofort integriert zu sein.

Dass die Arbeit mit dem Wein nicht immer einfach ist, wurde mit im Laufe meiner BOGY-Woche klar. Es gibt jedes Jahr neue Probleme und Herausforderungen, mit denen man vorher nicht rechnet, aber mit denen man sich dann auseinandersetzen muss. Es liegt in deiner Verantwortung, diese Probleme möglichst schnell zu lösen, da sonst ein ganzer Jahrgang betroffen sein kann, was sich massiv auf die Ökonomie des Weingutes auswirken würde. Des Weiteren sind manche Arbeiten sehr belastend und psychisch anstrengend, wie zum Beispiel das Abfüllen der Flaschen. Die teilweise sehr harte körperliche Arbeit ist nicht für jeden geeignet und ich glaube, dass es besonders mit steigendem Alter immer schwerer wird, diese Arbeiten auszuführen. Auch die extremen Arbeitszeiten während der Erntezeit sind eine Herausforderung, der nicht jeder gewachsen ist und die mit Sicherheit viele potentielle zukünftige Berufseinsteiger abschreckt.

Dennoch hat der Themenbereich Wein auch seine schönen Seiten. Kein Jahr ist wie andere, was dazu führt, dass einem langfristig gesehen definitiv niemals langweilig wird. Das Arbeitsklima ist sehr gut, jeder hilft jedem und alle sind bereit, zusammenzuarbeiten und bei Problemen einzuspringen. Ob das in jedem Betrieb so ausgeprägt ist, kann ich nicht beurteilen, aber das Gemeinschaftsgefühl im Winzerkeller Hex vom Dasenstein ist auf jeden Fall sehr ausgeprägt, was mir gut gefallen hat.

Auf die Frage, warum er sich für den Beruf des Küfers entschieden hatte, antwortete mir ein Mitarbeiter mit der Erklärung, dass man immer andere Dinge machen würde und es hochfaszinierend wäre, wie durch verschiedene Schritte aus Trauben Wein wird. Er war völlig begeistert und überzeugt von seiner Berufswahl. Dadurch habe ich gemerkt, dass man, wenn man in diesem Beruf eine erfüllende Arbeit finden möchte,

völlig begeistert vom Endprodukt Wein und von den chemischen Vorgängen, die sich auf dem Weg zu seiner Entstehung abspielen, sein sollte.

Ich denke daher, obwohl es sehr spannend war, die technischen Abläufe der Weinherstellung kennenzulernen, dass ich dieses Berufsfeld anderen Leuten überlassen sollte, die wirklich für die Arbeit mit den Trauben und dem Wein brennen und die in der Lage sind, in die auszuführenden Arbeiten und Aufgaben das nötige Herzblut zu stecken.

Obwohl mir meine BOGY-Woche durchaus Spaß gemacht hat, bin ich im Endeffekt zu dem Schluss gekommen, dass ich bei einem Praktikum im Marketing oder Verkaufsbereich des Weingutes besser aufgehoben gewesen wäre. Das ist ein Arbeitsfeld, welches mich auch sehr interessiert und ich habe durch meine einwöchige Berufserkundung schlussendlich festgestellt, dass ich eher ein Büromensch als eine praktisch orientierte Arbeiterin in der Landwirtschaft bin. Weinvertrieb und Marketing ist allerdings ein Feld, von dem ich mir durchaus vorstellen könnte, es irgendwann einmal näher anzuschauen, da ich mich für Organisation und Werbung interessiere. Der Weinmarkt bietet in diesen Bereichen ein großes, auch internationales Potential, und da auch das zu vermarktende Produkt sehr ansprechend ist, könnte ich mir definitiv vorstellen, einmal einen Blick in diesen Bereich eines Weingutes zu werfen.

Verzeichnis der schriftlichen Informationsquellen

- <http://www.dasenstein.de/winzerkeller/ueber-den-winzerkeller.html>
(Stand: 25.11.15)
- http://wiki.bildungsserver.de/klimawandel/index.php/Klimawandel_und_Weinbau
(Stand: 25.11.15)
- <http://www.captaincork.com/5-Thesen-Weinbau>
(Stand: 25.11.15)
- http://www.focus.de/wissen/klima/klimaerwaermung/tid-24394/klimawandel-in-deutschland-wie-sich-der-weinbau-veraendert_aid_691440.html
(Stand: 25.11.15)
- https://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholische_G%C3%A4rung
(Stand: 26.11.15)

Weitere Informationen im Bericht wurden im persönlichen Interview mit Mitarbeitern des Winzerkellers Hex vom Dasenstein erfasst.

Anhang

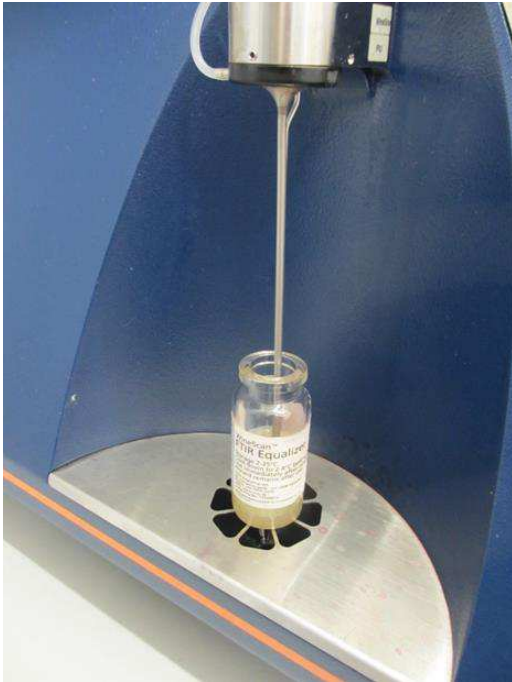
Anhang 1.1: Reihe von Tanks im Winzerkeller Hex vom Dasenstein



Anhang 1.2: Proben zur Analyse der Weine



Anhang 1.3: eine Probe wird analysiert



Anhang 1.4: fertig abgefüllte Weine



(Fotos aus eigener Quelle)

Anhang 2:

Bei der Umsetzung von Zucker zu Alkohol läuft folgende chemische Reaktion ab:

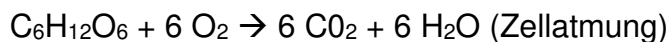


$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$: Glucose (Zucker)

$\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$: Ethanol (Alkohol)

CO_2 : Kohlenstoffdioxid

Damit diese Reaktion stattfindet, sind Hefepilze als Katalysator nötig, da diese den Zucker als Energiequelle nutzen und bei der Umsetzung der Glucose durch die Hefepilze als Nebenprodukt der vom Menschen erwünschte Alkohol entsteht. Die Reaktion muss in einem relativ luftdichten Gefäß stattfinden, in dem der Sauerstoff (O_2) nur in einer geringen Konzentration vorhanden ist, da die Hefebakterien sonst die für sie energieeffizientere Variante nutzen würden, als dem Verbrauch der Glucose Energie zu gewinnen:



Dabei entsteht allerdings kein Alkohol. Folglich muss der Sauerstoff aus dem Gefäß, in dem sich der Wein mit den zugesetzten Hefepilzen befindet, ausgeschlossen werden. So sind die Pilze dazu gezwungen, auf den „Notfallplan“ zurückzugreifen, um die im Zucker gespeicherte Energie durch dessen Verbrauch nutzen zu können (1. Gleichung).

Um den ganzen Ablauf möglichst effizient zu gestalten, muss auch drauf geachtet werden, dass der Wein den Hefebakterien eine gute Umgebung bietet. So sollte man beispielsweise darauf achten, dass die Temperatur den optimalen Bedingungen entspricht.¹⁰

¹⁰ https://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholische_G%C3%A4rung (Stand: 26.11.15)

Anhang 3:

Felicitas Glanzmann

Durbach, den 18. 11.2014

Kirchplatz 9

77770 Durbach

E-Mail: felicitas.glanzmann@gmx.de

Tel. 0781/ 37359

Winzerkeller Hex vom Dasenstein eG

Burgunderplatz 1

77876 Kappelrodeck

Bewerbung um einen Berufspraktikumsplatz im Winzerkeller Hex vom Dasenstein

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie ich von einem Ihrer Mitarbeiter erfahren habe, gibt es im Winzerkeller die Möglichkeit für Schüler und Schülerinnen ein Berufspraktikum zu absolvieren.

Derzeit besuche ich die Klasse 9 des Schillergymnasiums in Offenburg. Der Lehrplan sieht Anfang der Klasse 10 ein einwöchiges BOGY-Praktikum vor.

Ich interessiere mich seit meiner Kindheit für die Arbeit mit Wein, arbeite seit einigen Jahren in den Weinbergen meiner Familie mit und konnte dabei vielfältige Erfahrungen sammeln. Da ich mir vorstellen kann, später einmal einen Beruf zu ergreifen, der in Zusammenhang mit der Produktion und dem Vertrieb von Wein steht, würde ich gerne mein BOGY bei Ihnen machen.

Ich würde mich freuen, wenn Sie mich zu einem Vorstellungsgespräch einladen würden.

Meinen Lebenslauf, eine Fotokopie des letzten Zeugnisses sowie ein Foto lege ich diesem Schreiben bei.

Mit freundlichen Grüßen

3 Anlagen

Lebenslauf

Persönliche Angaben:

Name: Felicitas Glanzmann, geb. 29.08.2000, Wohnort: Kirchplatz 9, 77770 Durbach

Eltern: Gabriele Glanzmann: Diplom-Psychologin, psychologische Psychotherapeutin, Kinder- und Jugendpsychotherapeutin, Reittherapeutin

Alexander Spinner-Glanzmann: Diplom-Ingenieur für Weinbau und Oenologie, Kellermeister

Schulischer Werdegang:

2006 bis 2010 Staufenberg Grund- und Hauptschule Durbach

Seit 2010 Schiller-Gymnasium Offenburg, Musikprofil

Meine Schullaufbahn werde ich voraussichtlich 2018 mit dem Abitur beenden.

Fremdsprachen:

Französisch: Grundkenntnisse

Englisch: Verständigung auf schriftlicher und sprachlicher Ebene

Persönliche Interessen und Qualifikationen:

Musik: Saxophon, bronzenes Leistungsabzeichen

Aktives Mitglied der Trachtenkapelle Durbach e.V. seit 2012

Aktives Mitglied der Jugendkapelle Durbach e.V. seit 2009

Bigband des Schiller-Gymnasiums Offenburg

Chor des Schiller-Gymnasiums Offenburg

Teilnahme am bdb-Musikcamp im Europapark 2013

Pferd/reiten: Reitunterricht (western) seit 10 Jahren,

Erfahrung in Bodenarbeit

Mitarbeit bei Ferienfreizeiten auf der Durbach-Ranch

Mitarbeit bei reittherapeutischen Gruppen des Hospizvereins Offenburg (trauernde Kinder)

Ministrantin der Kirchengemeinde Durbach-Ebersweier seit 2009

Theater-AG des Schiller-Gymnasiums Offenburg seit 2013

Durbach, den 18.11.2014

Abschlussklärung

Hiermit versichere ich, dass ich den vorliegenden Berufserkundungsbericht selbstständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe.

Durbach, 26.11.2015