



SACHSEN-ANHALT

Eine Perspektive mit Zukunft-

Ausbildung in den Grünen Berufen im
Land Sachsen-Anhalt

Inhalt

▷	Grußwort des Ministers für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Sachsen-Anhalt	Seite	2
▷	Das duale System	Seite	4-5
▷	Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildungsstätten	Seite	6-7
▷	Berufsbilder	Seite	8-35
	<ul style="list-style-type: none">• Fachkraft Agrarservice• Fischwirt/in• Forstwirt/in• Gärtner/in• Hauswirtschaftler/in• Landwirt/in• Milchtechnologe/Milchtechnologin• Milchwirtschaftliche/r Laborant/in• Pferdewirt/in• Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin• Revierjäger/in• Tierwirt/in• Winzer/in• Berufsbildung für Jugendliche mit Behinderungen		
▷	Wichtige Anschriften	Seite	36-37
▷	Bildungswege in der Landwirtschaft	Seite	38-51

Liebe Jugendliche, liebe Leserinnen und Leser,

Schule aus – und nun? Das fragen sich viele Jugendliche, die nach dem Prüfungsstress endlich ihre Zeugnisse in der Tasche haben. Und die Frage ist tatsächlich nicht leicht zu beantworten, denn die Vielfalt möglicher Ausbildungen ist sehr groß.

Da kann man schon einmal leicht die Orientierung verlieren. Gut ist, wenn man vielleicht schon einmal im Rahmen von Praktika die eine oder andere Berufsrichtung kennengelernt hat und sich im Wesentlichen klar ist, ob man gern in einem Büro arbeiten möchte oder doch lieber an der frischen Luft, ob man mit den eigenen Händen etwas herstellen oder doch eher eine verwaltende Tätigkeit mag. Wenn man sich über diese Grundlagen im Klaren ist, dann ist man schon einmal einen ganzen Schritt weiter. Bei der konkreten Berufswahl können dann Eltern, die Berufsinformationszentren und auch diese Broschüre helfen, den richtigen, nämlich den passenden Beruf zu finden.

In dieser Broschüre möchten wir einen Überblick über die so genannten „Grünen Berufe“ geben. Die Grünen Berufe – das sind Berufe wie Pferde- oder Tierwirt, Landwirt, Gärtner, Hauswirtschaftler, Milchwirtschaftlicher Laborant und sieben weitere Berufsbilder. Wie unschwer zu erkennen ist, spielt sich bei diesen Tätigkeiten der Berufsalltag eher draußen als drinnen ab. Wer also für sich entschieden hat, dass ein Bürojob besser zu ihm passt, kann diese Broschüre jetzt zur Seite legen.

Wer jedoch Lust hat, sich mit den Dingen zu beschäftigen, die unsere Ernährung sichern und unsere Energie liefern, wer gern draußen ist, sich mit Pflanzen und Tieren beschäftigt, wer gern mit modernster Technik arbeitet und handwerkliches Geschick aufweisen kann, der ist hier genau richtig.

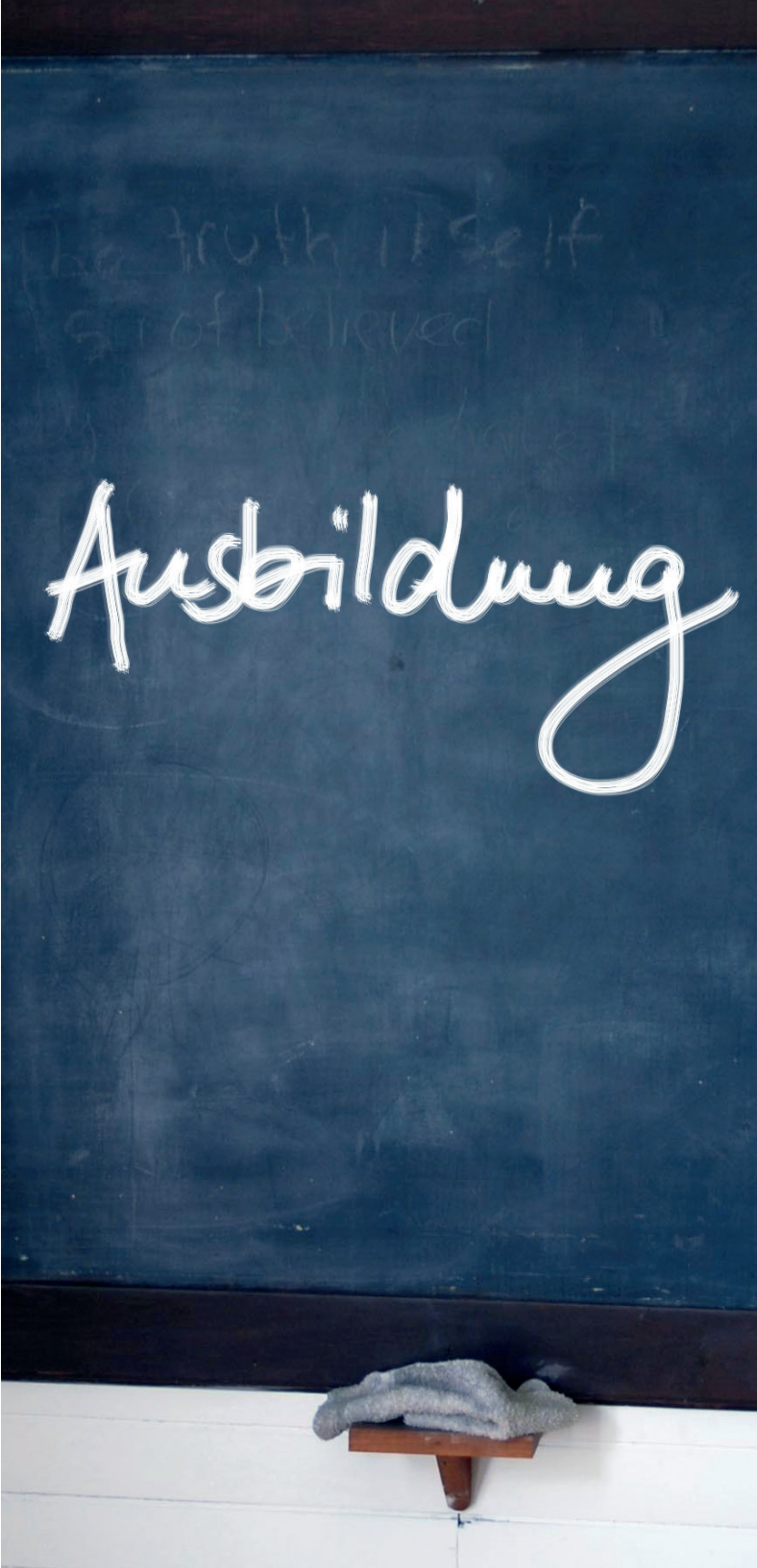
Ich hoffe, ich habe Sie ein wenig neugierig gemacht auf weitere und tiefergehende Informationen und wünsche viel Vergnügen bei der Lektüre und ein glückliches Händchen bei der Berufswahl.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. O. Aeikens', written in a cursive style.

Dr. Hermann Onko Aeikens

Minister für Landwirtschaft und Umwelt Sachsen-Anhalt





Das duale System

Die Berufsausbildung erfolgt nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) im dualen System. Die Berufsausbildung wird in anerkannten Betrieben und Ausbildungsstätten durchgeführt und durch den Unterricht an der Berufsschule begleitet.

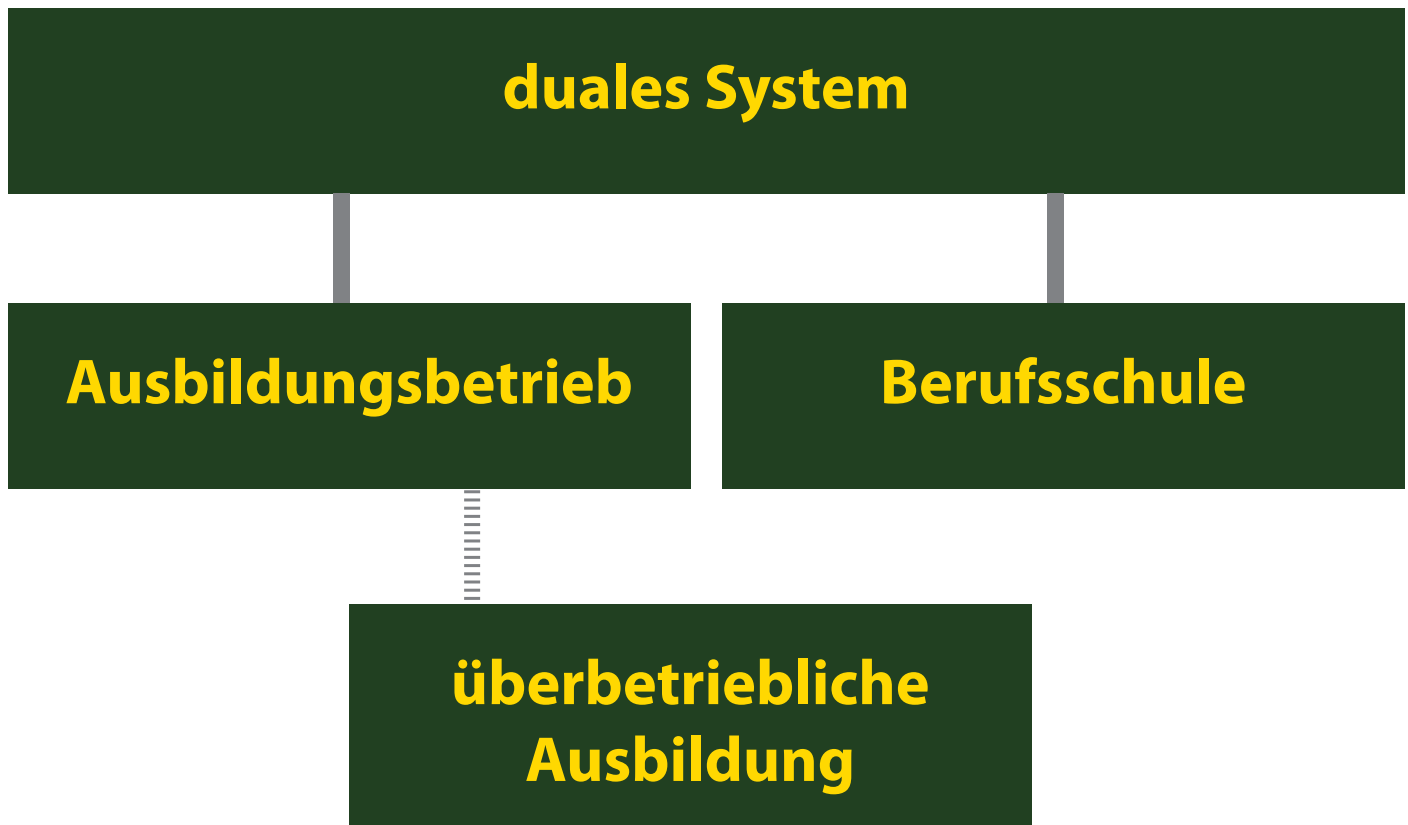
Die betriebliche Ausbildung wird in der Regel durch die überbetriebliche Ausbildung unterstützt und ergänzt.

Das Landesverwaltungsamt ist die zuständige Stelle für die Berufe der Land- und Hauswirtschaft im Sinne des Berufsbildungsgesetzes (BBiG).

Sie überwacht die Durchführung der

- Berufsausbildungsvorbereitung,
- Berufsausbildung und
- beruflichen Umschulung

und fördert diese durch Beratung der an der Berufsbildung beteiligten Personen. Die Aufgaben der Beratung und Überwachung erfüllen vor Ort die vom Landesverwaltungsamt bestellten Berater/innen der Ämter für Landwirtschaft, Flurneueordnung und Forsten (ALFF) und die Berater der Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (LLG).



duales System

Ausbildungsbetrieb

Berufsschule

überbetriebliche
Ausbildung

Die Ausbildungsbetriebe sind aufgrund der regionalen und betriebsinternen Gegebenheiten nicht immer in der Lage, alle geforderten Ausbildungsinhalte allein am betrieblichen Arbeitsplatz zu vermitteln. Deshalb haben sich in Sachsen-Anhalt die Beauftragten der Arbeitnehmer und der Arbeitgeber im Berufsbildungsausschuss der zuständigen Stelle für die Berufsbildung in der Land- und Hauswirtschaft über Inhalt und Dauer der überbetrieblichen Ausbildung in den einzelnen Berufen geeinigt.

Die Einrichtungen der überbetrieblichen Ausbildung orientieren sich in ihrem Leistungsangebot an den neuesten wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen im jeweiligen Beruf. So vermitteln sie neben dem Lehrgangsangebot für alle Auszubildenden auch Spezialkenntnisse in den einzelnen Berufen.

Die überbetrieblichen Ausbildungsstätten ergänzen und vertiefen auf diese Weise die betriebliche Ausbildung.

überbetriebliche Ausbildungsstätten

in Sachsen-Anhalt

Berufe	Institution	Anschrift	Telefon, E-Mail, Internet
Landwirt/in, Tierwirt/in Fachrichtung Schwein, Rind und Schaf, Fachkraft Agrarservice	Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau Zentrum für Tierhaltung und Technik Iden	Lindenstraße 18 39606 Iden	+49 39309 60 Fax +49 39309 62 01 poststelle.iden@llfg.sachsen- anhalt.de
Forstwirt/in	Landeszentrum Wald- Forstliches Bildungszentrum	OT Magdeburgerforth Forststraße 3 39291 Möckern	+49 39225 969 0 Fax +49 39225 969 30 poststelle@lzw.mlu.sachsen- anhalt.de
Pferdewirt/in	Landgestüt Sachsen-Anhalt GmbH	OT Prussendorf Parkstraße 13 06870 Zörbig	+49 34956 2 29 80 Fax +49 34956 2 29 81 info@landgestuet.sachsen- anhalt.de
Gärtner/in Fachrichtung Garten- und Land- schaftsbaubau	Überbetriebliche Einrichtung des Verbandes Garten-, Land- schafts- und Sportplatzbau Sachsen-Anhalt e.V.	Reinstedter Weg 6 06449 Aschersleben Geschäftsstelle: Lorenzweg 56 39128 Magdeburg	+49 391 562979 51 Fax +49 391 562979 57 info@galabau-sachsen-anhalt. de

außerhalb Sachsens-Anhalts

Berufe	Institution	Anschrift	Telefon, E-Mail, Internet
Fischwirt/in	Sächsisches Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und Geologie	Gutsstraße 1 02699 Königswartha	+49 35931 29645 Fax +49 35931 29611 Ines.Matko@smul.sachsen.de
Milchtechnologe/Milch- technologin, Milchwirtschaftliche/r Laborant/in	Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranien- burg e.V.	Sachsenhausener Straße 7b 16515 Oranienburg	+49 3301 6 31 0 info@mlua.de
Tierwirt/in Fachrichtung Geflügel	Lehr-, Versuchs- und Fachzent- rum für Geflügel- und Kleintier- haltung Kitzingen	Mainbernheimer Straße 101 97318 Kitzingen	+49 9321 390080 Fax +49 9321 39008299 LVFZ-Kitzingen@LfL.bayern.de

Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Fachkraft Agrarservice werden, wenn

- ☐ Du gern draußen arbeitest und unregelmäßige Arbeitszeiten z.B. während der Erntesaison kein Problem für Dich sind
- ☐ Du körperliche Arbeit nicht verschmähst und auch gern mit schwerem Gerät hantierst
- ☐ Dich Technik fasziniert

Du solltest auf **keinen** Fall Fachkraft Agrarservice werden, wenn

- ☐ Dich schon Autofahren überfordert
- ☐ das Wort Maschinentechnik eher unschöne Assoziationen hervorruft
- ☐ Dich Gerste und Weizen nicht im Geringsten interessieren

Fachkraft Agrarservice- hier findest Du den richtigen Weg

Harke und Mistgabel waren gestern – GPS und schwere Maschinen sind heute. Fachkräfte Agrarservice übernehmen Dienstleistungen für landwirtschaftliche Unternehmen und andere Auftraggeber. Zu ihren Aufgaben zählen das Führen modernster landwirtschaftlicher Maschinen wie Mähdreher, Maishäcksler und Kartoffelerntemaschinen und deren Wartung und Instandhaltung. Sie bearbeiten Böden mit Pflügen und anderen Geräten, säen und pflanzen Getreide, Mais und Kartoffeln. Dabei setzen sie organische und mineralische Dünger sowie Pflanzenschutzmittel ein. Zudem beraten sie Kunden, vermarkten ihre Dienstleistung und setzen individuelle Kundenwünsche gekonnt um.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Bodenarten und Bodeneigenschaften beurteilen
- Saat- und Pflanzgut ausbringen und Pflanzenbestände pflegen
- Maschinen und Geräte reinigen, Beschädigungen dokumentieren
- ernten und das Erntegut transportieren, lagern und konservieren
- Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden treffen
- Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen durchführen

- Agrartechnik warten und Verschleißteile austauschen
- landwirtschaftliche Zug- und Arbeitsmaschinen im Straßenverkehr führen
- Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln finden, dokumentieren und beheben
- bei Geschäftsvorgängen des Betriebes mitwirken, Rechnungen kontrollieren, Preise für die Dienstleistungen ermitteln
- Kunden beraten und Kundenwünsche entgegennehmen
- Dienstleistungsangebote entwickeln und präsentieren

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- handwerkliches und technisches Geschick
- technisches Grundverständnis und Begeisterung für Agrartechnik
- Interesse an pflanzenbaulichen Prozessen
- betriebswirtschaftliches Verständnis
- Kundenorientierung
- gute Gesundheit und körperliche Leistungsfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch eine überbetriebliche Ausbildung

Um in diesen Bereichen Dein Wissen zu erweitern, hast Du die Möglichkeit, Dich nach Deiner Ausbildung zum/zur Agrarservicemeister/in oder staatlich geprüften Wirtschaftler/in Agrarservice fortzubilden. Auch ein Hochschulstudium der Agrarwissenschaften oder Agrarökonomie könntest du absolvieren.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Fischwirt/in werden, wenn

- ☐ Du Fische magst und kein Problem mit einem feuchten Arbeitsplatz hast
- ☐ Du Fischen nicht als Tätigkeit mit Einschlafpotential ansiehst
- ☐ Du gern selbstständig arbeitest und kein Problem hast, in ein Boot zu steigen

Du solltest auf **keinen** Fall Fischwirt/in werden, wenn

- ☐ Du alles, was aus dem Wasser kommt, glitschig und eklig findest
- ☐ Du das Töten von Tieren nicht übers Herz bringen kannst
- ☐ Du lieber in einem Büro arbeiten würdest

Fischwirt/in- hier kannst Du einen dicken Fisch an Land ziehen

Fischwirte arbeiten an den vielen Seen, Flüssen und Teichen in ganz Deutschland. Der Beruf Fischwirt ist ein Beruf mit langer Tradition. Er erfordert ein sehr selbstständiges Arbeiten in der Natur - bei jedem Wetter und häufig mit unregelmäßiger Arbeitszeit. Zu den Tätigkeiten des Fischwirts gehören der Fang von Fischen, der Bau und die Pflege der Fanggeräte, das Be- und Verarbeiten der Betriebserzeugnisse sowie die Aufzucht von Fischen in Teichen oder technischen Aquakulturanlagen. Dort arbeitest Du dann hauptsächlich an künstlich angelegten Teichen, wo Du Dich darum kümmerst, dass sich die dort gezüchteten Fische nach einem bestimmten Plan vermehren. Du pflegst außerdem den Teich, musst also z.B. darauf achten, dass die Wasserwerte stimmen. Sobald die richtige Fangzeit gekommen ist, fischst Du wie Fischers Fritze die Fische frisch aus dem Teich, verarbeitest sie und sorgst für ihren Verkauf. Du kannst auch in einem Betrieb der Fischverarbeitung oder im Fischhandel arbeiten.

Die Ausbildung kannst Du in Sachsen-Anhalt in zwei Betriebszweigen absolvieren:

- Seen- und Flussfischerei
- Fischhaltung und Fischzucht

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- natürliche Voraussetzungen der Fischerei, insbesondere der Eigenschaften des Wassers und der Gewässer als Lebensräume
- Gewässerschutz
- fischereilich genutzte Tiere, insbesondere Körperbau, Lebensfunktionen und Verhalten
- Gewässerbewirtschaftung und Hegemaßnahmen
- Bearbeiten, Verarbeiten und Vermarkten der Betriebserzeugnisse
- Anfertigen, Bedienen, Instandsetzen und Pflegen einfacher Fischereieinrichtungen
- Warten und Handhaben der erforderlichen Fahrzeuge, Maschinen und Geräte

- Grundfertigkeiten und Grundkenntnisse im Umgang mit Werkstoffen sowie einfache Instandsetzungsarbeiten an Maschinen und Geräten
- Umweltschutz, Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- betriebliche Zusammenhänge in der Ausbildungsstätte
- fachbezogene Rechtskunde

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit
- Tierliebe und Naturverbundenheit
- hohes Engagement, weil auch an Sonn- und Feiertagen gearbeitet wird
- handwerkliches Geschick

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Auch hier kannst Du Dich umfangreich weiterbilden- weiterführende Abschlüsse sind möglich als Fischwirtschaftsmeister/in, staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in der Landwirtschaft oder Betriebswirt/in für Agrarwirtschaft mit einem landwirtschaftlich ausgerichteten Hochschulstudium. Also, wirf die Angel aus und zieh Dir einen tollen Ausbildungsplatz als Fischwirt an Land.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Forstwirt/in werden, wenn

- ☐ Du die Natur liebst und gern draußen bist
- ☐ Du körperlich fit bist und gern im Team arbeitest
- ☐ Du gern selbstständig arbeitest und das Geräusch einer Motorsäge Musik in Deinen Ohren ist

Du solltest auf **keinen** Fall Forstwirt/in werden, wenn

- ☐ Dir der dunkle Wald Furcht einflößt
- ☐ Dich Baum, Strauch und Blume nicht im Geringsten interessieren
- ☐ Du lieber in einem Büro arbeiten würdest

Forstwirt/in– hier kannst Du Bäume ausreißen

Holz gilt als einer der ersten Rohstoffe, der von Menschen genutzt wurde. Die Produktion von verkaufsfertigem Holz ist die wichtigste Einnahmequelle für einen Forstbetrieb und damit die Hauptaufgabe eines Forstwirtes. In diesem Beruf arbeitest Du also nicht nur in, sondern auch mit der Natur. Die Ausbildung zum Forstwirt ist trotz modernster Technik eine körperlich belastende und auch gefährliche Arbeit. Ein Forstwirt sollte daher unbedingt gesund und fit sein. Wenn Du also sehr naturverbunden bist und körperliche Arbeit für Dich kein Problem darstellt, dann ist der Beruf als Forstwirt genau das Richtige für Dich. Zu den wichtigen Aufgaben eines Forstwirtes gehören auch Walderneuerung sowie Wald- bzw. Naturschutz und Landschaftspflege. Der Wald muss ständig gepflegt und ausgedünnt werden, damit die verbliebenen Bäume widerstandsfähiger gegen Schädlinge sind und einen hohen Zuwachs haben. Dabei birgt jede Aufgabe ihre Besonderheiten. Neben Pflege und Schutz des Waldes kümmern sich Forstwirtinnen und Forstwirte auch um die Belange von Waldbesuchern und Wanderern. Damit sie sich im Wald zurechtfinden und wohlfühlen, bauen Forstwirtinnen und Forstwirte Bänke, stellen Wegweiser auf und halten die Forstwege in einem guten Zustand.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Waldbegründung (Vorbereiten des Bodens, Pflanzen von Forstpflanzen, Förderung der „Naturverjüngung“)
- Schutz des Waldes vor Schädlingen
- Waldpflege (Erfüllung forstwirtschaftlicher/ landespflegerischer Anforderungen, Gewährleistung der Erholungs- und Schutzfunktionen des Waldes), Natur- und Umweltschutz
- Landschaftspflege und Erholung (Pflege und gezielte Gestaltung des Waldes als Rückzugspunkt für bedrohte Tier- und Pflanzenarten, Biotoppflege)
- Holzernte und Rückung (Beherrschung aller Holzerntearbeiten inkl. Vermessung, Qualitätskontrolle, maschinelle Ernte)
- Holzernte, Holzvermessung, Datenerfassung und Auswertung der Ergebnisse mit Hilfe von EDV-Technik

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- mindestens einen Hauptschulabschluss
- Neigung und Eignung zu körperlicher Arbeit im Freien
- Interesse an Natur- und Umweltschutz
- technisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- Bereitschaft zu selbstständigem und verantwortungsbewusstem Arbeiten

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Bist Du erstmal fertig und hast ausgelernt, kannst Du Dich weiterbilden und zahlreiche Aufstiegsmöglichkeiten nutzen. Forstwirte können sich spezialisieren oder auch zum Vorarbeiter bzw. Forstwirtschaftsmeister fortbilden. Der Abschluss der/des Forstwirtschaftsmeisters/in kann nach zweijähriger Berufstätigkeit als Forstwirt abgelegt werden. Und wenn Dir das nicht reicht, kannst Du auch noch ein Studium im Bereich Forstwirtschaft absolvieren. Allerdings benötigst Du dazu die entsprechenden Qualifikationen, also mindestens die Fachhochschulreife. Manchmal reicht aber auch schon eine abgeschlossene Ausbildung, um an einer Fachhochschule studieren zu dürfen.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Gärtner/in werden, wenn

- ☐ Du kein Stubenhocker bist und die Arbeit im Freien liebst
- ☐ Du einen Grünen Daumen hast
- ☐ Du kreativ bist und Gestaltung kein Fremdwort für Dich ist

Du solltest auf **keinen** Fall Gärtner/in werden, wenn

- ☐ Du nicht schwer arbeiten willst
- ☐ Du Angst vor Ungeziefer hast
- ☐ Du nicht schmutzig werden möchtest

Gärtner/in-

hier ist Dein grüner Daumen gefragt

Wenn Du die ersten Fragen des Selbst-Eignungstests mit Ja beantwortet hast, dann hast Du die besten Voraussetzungen für den Beruf des Gärtners. Wenn sich zudem Deine Noten in den Fächern Biologie, Mathematik und Chemie sehen lassen können und Du keine zwei linken Hände hast – dann ist alles perfekt. Denn Gärtner/innen vermehren und kultivieren Zierpflanzen, Gehölze und Stauden oder erzeugen hochwertige Nahrungsmittel wie frisches Obst und Gemüse. Im Dienstleistungsbereich gestalten und pflegen Garten- und Landschaftsbauer privates und öffentliches Grün und beraten zu Anbau und Pflege der Pflanzen. Friedhofsgärtner gestalten und pflegen Grabanlagen.

Die Ausbildung kannst Du in sieben verschiedenen Fachrichtungen absolvieren:

- Baumschule
- Friedhofsgärtnerei
- Garten- und Landschaftsbau
- Gemüsebau
- Obstbau
- Staudengärtnerei
- Zierpflanzenbau

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- vorbereitende Arbeiten (Flächenaufteilung, Vermessung)
- Böden, Erden, Substrate
- Pflanzenarten und -sorten
- Kultur- und Pflegemaßnahmen
- Einsatz, Wartung und Pflege von Maschinen und Geräten
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Umweltschutz
- Umgang mit Werkstoffen, Ausstattungsgegenständen und Hilfsmitteln

- Ernte, Aufbereitung, Lagerung und Absatz
- Wirtschafts- und Sozialkunde
- betriebliche Zusammenhänge im Ausbildungsbetrieb

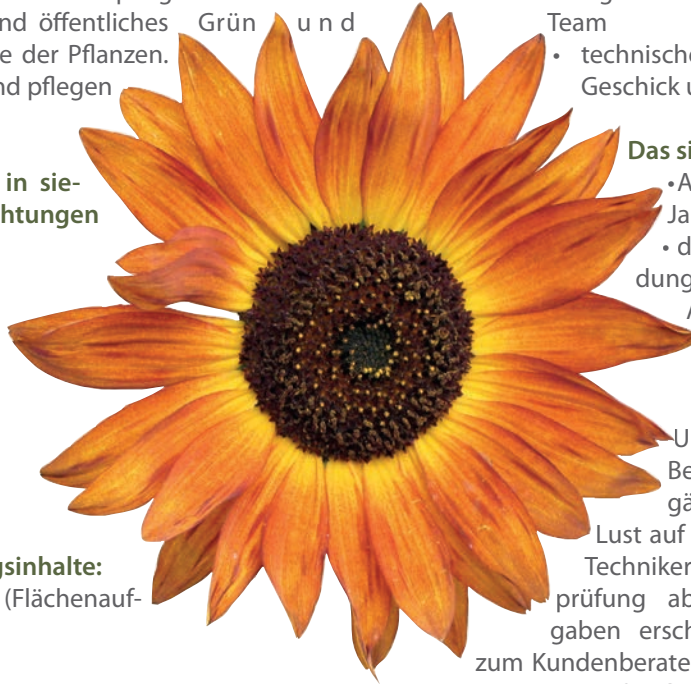
Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- gutes naturwissenschaftliches und mathematisches Verständnis
 - selbstständiges und motiviertes Arbeiten im Team
 - technisches Verständnis, handwerkliches Geschick und wirtschaftliches Denken

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch eine überbetriebliche Ausbildung

Und wer nach erfolgreichem Berufsabschluss und mehreren gärtnerischen Praxisjahren noch Lust auf Weiterbildung hat, kann sich zum Techniker weiterbilden oder die Meisterprüfung ablegen. Zukunftsorientierte Aufgaben erschließen auch die Fortbildungen zum Kundenberater, Baumpfleger, Greenkeeper oder Natur- und Landschaftspfleger. Weitere Alternativen bietet ein Studium im Gartenbau oder in der Landschaftspflege/Landschaftsarchitektur an einer der Fachhochschulen oder Universitäten. Für Menschen mit Behinderung ist eine Ausbildung zum/r Werker/in im Gartenbau gemäß Paragraph 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) möglich- dazu lest bitte Seite 35.



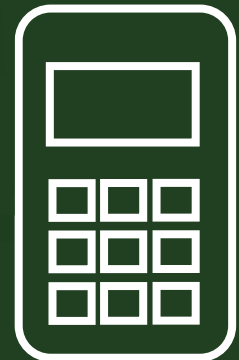
Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Hauswirtschafter/in werden, wenn

- ☐ Du kochen, bügeln, aufräumen etc. nicht als unangenehm empfindest
- ☐ Du Lust auf die Arbeit mit Menschen hast
- ☐ Du gern hilfst und keine Berührungsängste hast

Du solltest auf **keinen** Fall Hauswirtschafter/in werden, wenn

- ☐ Dich die Zubereitung eines Rühreis bereits überfordert
- ☐ Du ein Problem mit hilfebedürftigen Menschen hast
- ☐ Du Dir lieber Essen und Trinken bringen lässt



Hauswirtschaftler/in- hier lässt Du nichts anbrennen

Du hast die ersten Fragen mit Ja beantwortet? Prima – dann könntest Du genau die/ der Richtige für diese Ausbildung sein. Die komplexen Anforderungen, die an eine/n Hauswirtschaftler/in in der Ausbildung und im Beruf gestellt werden, sind in der Öffentlichkeit nach wie vor unterschätzt. Es geht nicht um die einfache „Haushaltsführung“, sondern um professionelles hauswirtschaftliches Management. Planung, Wirtschaftlichkeit, Nahrungszubereitung nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen, Hygiene, Versorgung und Betreuung spezifischer Personengruppen sind nur einige Aspekte des Ausbildungsinhaltes. Das Arbeits- und Einsatzgebiet eines/einer Hauswirtschaftler/in ist vielseitig. Sie können z.B. in privaten Haushalten, in sozialen Einrichtungen wie Altenheimen, Krankenhäusern, Tagungsstätten, bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen, bei privaten Dienstleistungsunternehmen, in Hotels und anderen gastronomischen Einrichtungen sowie in Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe eingesetzt werden.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Organisation von Arbeitsabläufen im Haushalt
- Budgetplanung und -kontrolle
- Speisenzubereitung und Service
- Küchen- und Haushaltsgeräte einsetzen, reinigen und pflegen
- Gestalten und Dekorieren von Räumen und des Wohnumfelds
- Grundtechniken der Hausreinigung
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- personenorientierte Gesprächsführung und Motivation
- hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
- Bearbeiten betrieblicher Geschäftsvorgänge

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:


- Freude, Menschen zu helfen und mit ihnen umzugehen
- Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten
- Interesse an Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen
- Spaß am Kochen und praktisches Geschick bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten
- Verantwortungsbewusstsein
- Organisationstalent
- Fähigkeit, Probleme zu lösen
- Hauptschulabschluss

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Und auch hier gibt es zahlreiche Möglichkeiten, um sich anschließend in Fachschulen oder Vorbereitungslehrgängen zum/zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in, Meister/in der Hauswirtschaft oder Fachhauswirtschaftler/in weiterzubilden. Auf Hochschulebene wird das Studium der Oecotrophologie mit einem Bachelor- oder Masterabschluss (Bachelor oder Master of Science) angeboten. Für Menschen mit Behinderung ist eine Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Hauswirtschaft gemäß Paragraf 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) möglich- dazu lest bitte Seite 35.





Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Landwirt/in werden, wenn

- ☐ Du gern draußen arbeitest und frühes Aufstehen und das Arbeiten am Wochenende kein Problem für Dich sind
- ☐ Du gern mit schwerem Gerät und modernster Technik hantierst
- ☐ Du selbstständig arbeiten willst

Du solltest auf **keinen** Fall Landwirt/in werden, wenn

- ☐ Du zart besaitet bist und bei der Geburt eines Kälbchens nicht zusehen kannst
- ☐ Du lieber im Bett liegen bleibst und an jedem Wochenende um die Häuser ziehen willst
- ☐ Du Gerste von Weizen nicht unterscheiden kannst und Dich das auch nicht im Geringsten interessiert

Landwirt/in– ernte, was Du säst

Der Beruf des Landwirts ist so vielfältig und abwechslungsreich, wie das Nahrungsmittelangebot eines Supermarktes, denn schließlich sorgt ein Landwirt dafür, dass wir alle täglich unsere Brötchen, das Müsli, Milch oder Fleisch auf dem Tisch haben. Dabei arbeiten Landwirte viel im Freien. Sie haben viel mit moderner Agrartechnik zu tun, arbeiten aber auch im Büro. Wichtige Aufgaben sind sowohl die Versorgung der Verbraucherinnen und Verbraucher mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln als auch die Erzeugung nachwachsender Rohstoffe. Ein Landwirt muss produktionstechnische Abläufe beherrschen, sich im Betriebsmanagement auskennen und die Anforderungen der Lebensmittel- und Produktqualität kennen. Er setzt moderne Computertechnik ein und geht umweltgerecht, ressourcenschonend und nachhaltig mit Boden, Luft, Wasser, Pflanzen und Tieren sowie Maschinen und Geräten um. Die eigene Arbeit muss gut organisiert sein und wirtschaftliches Handeln ist gefragt. Landwirte vermarkten ihre Produkte und achten dabei auf den Tier- und Umweltschutz. Der berufliche Alltag erfordert viel Verantwortungsbewusstsein und selbstständiges Handeln. Immer öfter bieten Landwirte auch Dienstleistungen an, beispielsweise im Tourismus („Urlaub auf dem Bauernhof“), in der Natur- und Landschaftspflege oder beim überbetrieblichen Einsatz von Landmaschinen. Die Erzeugung nachwachsender Rohstoffe (z. B. Hackschnitzel, Rapsöl) und regenerativer Energien (z. B. Biogas) ist in vielen landwirtschaftlichen Betrieben ein wichtiger Erwerbszweig.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Böden bearbeiten, Feldfrüchte anbauen
- Pflanzenbestände pflegen und düngen, pflanzliche Produkte ernten, fachgerecht lagern und verwerten
- Landschaft pflegen
- Nutztiere halten, füttern und versorgen
- tierische Produkte gewinnen und aufbereiten

- Qualitätsnormen bei der Produktion von Lebensmitteln kennen und kontrollieren
- landwirtschaftliche Produkte vermarkten sowie ländliche Dienstleistungen anbieten
- Maschinen und Geräte bedienen, warten und pflegen
- betriebliche Abläufe und Arbeiten planen, durchführen und kontrollieren

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- Interesse an Tieren, Pflanzen und Natur
- Freude am Umgang mit Agrartechnik
- technisches Geschick und Bereitschaft zur manuellen Arbeit
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln
- Bereitschaft, betriebswirtschaftliches Denken und unternehmerisches Handeln zu erlernen

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Um in diesen Bereichen Dein Wissen zu erweitern, hast Du die Möglichkeit, nach Deiner Ausbildung zum/zur Landwirt/in zahlreiche Fortbildungsmöglichkeiten wahrzunehmen, so z.B. zum/r staatlich geprüften Wirtschaftler/in, staatlich geprüften Agrarbetriebswirt/in, staatlich geprüften Techniker/in, Landwirtschaftsmeister/in, geprüften Natur- und Landschaftspfleger/in oder Fachagrarwirt/in. Auch ein Hochschulstudium der Agrarwissenschaften oder Agrarökonomie könntest Du absolvieren. Für Menschen mit Behinderung ist eine Ausbildung zum/r Fachpraktiker/in Landwirtschaft gemäß Paragraph 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) möglich- dazu lest bitte Seite 35.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Milchtechnologe/Milchtechnologin werden, wenn

- ☐ Du Spaß an der Herstellung von Lebensmitteln hast
- ☐ chemische Formeln keine böhmischen Dörfer für Dich sind
- ☐ Du gern genauer hinschaust

Du solltest auf **keinen** Fall Milchtechnologe/Milchtechnologin werden, wenn

- ☐ Du Milch, Käse und Co. nicht magst
- ☐ Dir in Chemie oder Mathe nie wirklich die Erleuchtung kam
- ☐ Du keine Lust auf Schicht- und Wochenendarbeit hast

Milchtechnologe/Milchtechnologin– Milch macht alle munter

Milchtechnologe/Milchtechnologinnen sind die Spezialisten für alle Milchprodukte von der einfachen Milch bis hin zum Joghurt, Käse, Quark usw. Die Verarbeitung von Rohmilch zu Milchprodukten, die Qualitätskontrolle der Produkte sowie die Verpackung und Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen liegen ganz in der Hand von Milchtechnologen. Dabei sind die Abnahme, Prüfung und Lagerung der Milch die ersten Arbeitsschritte im Prozess der Milchverarbeitung. Der äußerst anfällige Rohstoff muss zügig und unter hygienisch einwandfreien Bedingungen verarbeitet werden. Milchtechnologen müssen beispielsweise zur Reinigung die Milch schleudern, um den Rahm von der Milch zu trennen. Anschließend variieren sie durch unterschiedliche Mischverhältnisse von Rahm und Milch die unterschiedlichen Fettstufen, die wir später im Supermarkt unter 1,5 Prozent oder 3,5 Prozent kaufen. Zur weiteren Verarbeitung kommt „schweres Gerät“ zum Einsatz, wie beispielsweise Butterungs- und Käsereimaschinen bzw. Kühleinrichtungen, die allesamt inzwischen hochtechnologisiert und computergesteuert sind. Diese müssen durch den/die Milchtechnologen/Milchtechnologin unter Einhaltung höchster Hygienestandards überwacht und bedient werden. Auch die Qualität der Produkte selbst wird ständig im Labor geprüft. In der Ausbildung geht es aber um mehr als Milch und Käse: Die Auszubildenden lernen auch alles über Qualitätsmanagement, Hygienevorschriften, Lebensmittelrecht und Umweltschutz.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Arbeitsabläufe planen und dokumentieren
- Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren
- Milch annehmen, kontrollieren und beurteilen
- Milch bearbeiten (reinigen, erhitzen, standardisieren, kühlen und lagern)
- Produktionsverfahren zur Herstellung von Milch und Milchprodukten erlernen
- Produktionsprozesse überwachen, Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren
- Erzeugnisse, Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie Verpackungsmaterialien annehmen und kontrollieren

- Abfüll- und Verpackungsanlagen bedienen
- Qualitätsmanagement anwenden
- Produktstandards bei Rohmilch-, Zwischen- und Endprodukten anwenden, überprüfen und anhand von Laborergebnissen beurteilen
- produktspezifische Rezepturen anwenden und Mischungen ansetzen
- Produktionsanlagen und Geräte vorbereiten, in Betrieb nehmen und umrüsten

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- gute naturwissenschaftliche und mathematische Kenntnisse
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- technisches Interesse
- Interesse an Lebensmitteln und ihrer Herstellung

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Auch hier gibt es tolle Perspektiven, wenn Du auf Lehrbuch und Co. immer noch Lust hast. So kannst Du Dich zum/zur Molkereimeister/in, Techniker/in für die Milchwirtschaft oder Industriemeister/in in der Fachrichtung Lebensmittel fortbilden. Auch ein Hochschulstudium z. B. der Lebensmitteltechnologie ist für Dich drin.



		Ordnungszahl	Symbol	Ordnungszahl	Serie
		1	H	schwarz = nicht radioaktiv gelb = radioaktiv	<input type="checkbox"/> Alkalimetalle <input type="checkbox"/> Erdalkalimetalle <input type="checkbox"/> Übergangsmetalle <input type="checkbox"/> Metalle <input type="checkbox"/> Halbmetalle <input type="checkbox"/> Nichtmetalle <input type="checkbox"/> Halogene <input type="checkbox"/> Edelgase
2	Be	Name: Wasserstoff Atomgewicht: 1,0079 Elektronenkonfiguration: 1	Serie	Symbol	nend = natürliches Element ffiert = künstliches Element
4	Beryllium 9,0122 2/2				
12	Mg				
	Magnesium 24,305 2/8/2				
20	Ca	3			
	Calcium 40,078 2/8/8/2				
21	Sc	22			
	Scandium 44,956 2/8/9/2				
38	Sr	39	Y	40	
	Strontium 87,62 2/8/18/8/2		Yttrium 88,906 2/8/18/9/2		Zirkon 91,224 2/8/18/10/2
56	Ba	57-71		72	
	Barium 137,33 2/8/18/18/3/2		siehe unten		Hafnium 178,49 2/8/18/10/2
88	Ra	89-103		104	
	Radium 226,03 2/8/18/32/18/8/2		siehe unten		Rutherfordium (261) 2/8/18/32/10/2
<p>Kleiner Selbst-Eignungstest:</p> <p>Du solltest Milchwirtschaftliche/r Laborant/in werden, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Chemie und Physik Deine Steckenpferde sind <input type="checkbox"/> Du kein Problem hast, hauptsächlich im Labor zu arbeiten <input type="checkbox"/> Du gern genauer hinschaust <p>Oder</p> <p>Du solltest auf keinen Fall Milchwirtschaftliche/r Laborant/in werden, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Du Milch, Käse und Co. nicht magst <input type="checkbox"/> Dir in Chemie oder Mathe nie wirklich die Erleuchtung kam <input type="checkbox"/> Du lieber an der frischen Luft arbeitest und Du Dich in einem Labor nicht wohl fühlst 					
28	Ni	29	Cu	30	Zn
	Nickel 58,693 2/8/16/2		Kupfer 63,546 2/8/18/1		Zink 65,38 2/8/18/2
46	Pd	47	Ag	48	Cd
	Palladium 106,42 2/8/18/18		Silber 107,87 2/8/18/18/1		Cadmium 112,41 2/8/18/18/2
78	Pt	79	Au	80	Hg
	Platin 195,08 2/8/18/32/7/1		Gold 196,97 2/8/18/32/18/1		Quecksilber 200,59 2/8/18/32/18/2
110	Ds	111	Rg	112	Cn
	Darmstadtium (269) 2/8/18/32/17/1		Röntgenium (272) 2/8/18/32/32/18/1		Copernicium (277) 2/8/18/32/32/18/2
57	La	58	Ce	59	Pr
	Lanthan 138,91 2/8/18/18/9/2		Cerium 140,12 2/8/18/19/9/2		Praseodym 140,91 2/8/18/21/8/2
60	Nd	61	Pm	62	Sm
	Neodym 144,24 2/8/18/22/8/2		Promethium 146,90 2/8/18/23/8/2		Samarium 150,36 2/8/18/24/8/2
63	Eu	64	Gd	65	Tb
	Europium 151,96 2/8/18/25/8/2		Gadolinium 157,25 2/8/18/25/9/2		Terbium 158,93 2/8/18/27/8/2
66	Dy	67	Ho	68	Er
	Dysprosium 162,50 2/8/18/28/8/2		Holmium 164,93 2/8/18/29/8/2		Erbium 167,26 2/8/18/29/9/2
89	Ac	90	Th	91	Pa
	Actinium (227) 2/8/18/32/18/9/2		Thorium 232,04 2/8/18/32/18/10/2		Protaktinium 231,04 2/8/18/32/20/9/2
92	U	93	Np	94	Pu
	Uran 238,03 2/8/18/32/21/9/2		Neptunium 237,05 2/8/18/32/22/9/2		Plutonium (244,10) 2/8/18/32/24/8/2
95	Am	96	Cm	97	Bk
	Americium (243,10) 2/8/18/32/25/8/2		Curium (247,10) 2/8/18/32/25/10/2		Berkelium (247,10) 2/8/18/32/25/10/2
98	Cf	99	Es	100	Fm
	Californium (251,10) 2/8/18/32/28/8/2		Einsteinium (252,10) 2/8/18/32/28/9/2		Fermium (257,10) 2/8/18/32/28/10/2

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in– hier bist Du in Deinem Element

Milch, Butter, Joghurt, Quark und Käse gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln. Milchwirtschaftliche Laboranten erfüllen wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung dieser Produkte in Molkereien und Käsereien.

Sie untersuchen und prüfen Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel, Wasser und Zusatzstoffe mit Hilfe moderner chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Verfahren. Zudem führen sie Probeentnahmen, sensorische Prüfungen und Analysen mit modernsten Analysegeräten durch und werten die Untersuchungsergebnisse aus. Der/die milchwirtschaftliche Laborant/in überwacht damit den gesamten Veredlungsprozess beginnend beim Eingang der Rohmilch über die einzelnen Verarbeitungsstufen bis zu den fertigen Milcherzeugnissen.

Er/sie wertet die ermittelten Untersuchungsergebnisse aus und hält ständigen Kontakt zu den Molkereifachleuten. Diese steuernden und kontrollierenden Maßnahmen sind Bestandteil des Gesamtsystems Qualitätsmanagement des Unternehmens. Sie haben eine hohe Erzeugnisqualität und die Einhaltung gesetzlicher Richtlinien zum Ziel.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Gewichts- und Maßanalysen durchführen
- Dichte-, Siede- und Schmelzpunkt bestimmen
- destillieren, extrahieren, veraschen und glühen
- mikroskopische Präparate anfertigen
- desinfizieren und sterilisieren
- chemisch-physikalische und mikrobiologische Proben nehmen
- Fett- und Eiweißgehalt, Wassergehalt und pH-Wert messen und ermitteln
- Wasser und Abwasser überwachen
- sensorische Prüfmethode bei Milch- und Milcherzeugnissen anwenden
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung einleiten

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Interesse an Chemie, Physik, Mikrobiologie
- gute Beobachtungsgabe

- Freude am exakten Arbeiten mit modernen Analysegeräten
- Sorgfalt und Zuverlässigkeit
- Konzentrationsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- sicherer Umgang mit Zahlen und Verständnis für Messergebnisse
- Teamfähigkeit

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Auch hier gibt es tolle Perspektiven, wenn Du auf Lehrbuch und Co. immer noch Lust hast. So kannst Du Dich zum/zur Milchwirtschaftlichen Labormeister/in, Molkereimeister/in, Milch- und Molkereitechniker/in oder Lebensmittelverarbeitungstechniker/in fortbilden. Auch ein Hochschulstudium z. B. der Lebensmitteltechnologie oder Lebensmittelchemie ist für Dich drin.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Pferdewirt/in werden, wenn

- ☐ Du Pferde über alles liebst
- ☐ Du kein Problem damit hast,
die Wochenenden auf Turnieren oder
Zuchtschauen zu verbringen
- ☐ Du körperlich fit und sportlich bist

Du solltest auf **keinen** Fall Pferdewirt/in
werden, wenn

- ☐ Du früh nicht aus den Federn kommst
- ☐ Du noch nie auf einem Pferderücken
gesessen und Angst davor hast
- ☐ Du gegen Pferdehaare allergisch bist



Pferdewirt/in– hier nimmst Du jede Hürde im Galopp

Begriffe wie Kardätsche, Martingal und Halsverlängerer sind für Dich keine Fremdwörter? Zudem hast Du die ersten Fragen mit ja beantwortet - Was liegt also näher, als die Leidenschaft zum Beruf zu machen? Aber eins schon mal vorweg: Es ist ein Knochenjob. Eine Pferdewirtin oder ein Pferdewirt sitzt möglicherweise täglich viele Stunden im Sattel und bildet Pferde aus. Dazu kommen ausmisten, füttern, putzen und verarzten – Pferdewirtinnen und Pferdewirte sind rundherum verantwortlich für die Tiere und versorgen sie von früh bis spät. Oft werden auch Kunden betreut, die einen kompetenten Ansprechpartner suchen, der ihnen freundlich weiterhilft. Den Umgang mit Pferden zu unterrichten, benötigt Geduld und pädagogisches Geschick. Die Ausbildung zum Pferdewirt kannst Du in fünf verschiedenen Fachrichtungen absolvieren. Unabhängig von der gewählten Fachrichtung werden zunächst alle Inhalte vermittelt. Das heißt, selbst wenn Du klassische Reitausbildung wählst, wirst Du auch in der Fachrichtung Pferdezücht ausgebildet. Du lernst die verschiedenen Futterarten kennen und ein Pferd nicht nur zu versorgen, sondern Dich auch um seine Gesundheit zu kümmern.

Die Ausbildung kannst Du in fünf verschiedenen Fachrichtungen absolvieren:

- klassische Reitausbildung
- Pferdehaltung und Service
- Pferderennen
- Pferdezücht
- Spezialreitweisen

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- tiergerechte Pferdehaltung, Tiergesundheit, Tierhygiene
- Bewegen und Arbeiten mit Pferden, Ausbilden von Pferden
- Fortpflanzung, Züchtung, Vererbung und Pferderassenkunde
- Fütterung, Futtergewinnung
- Dienstleistungen, Kundenorientierung, Marketing
- betriebliche Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge
- Umgang mit fachspezifischen Maschinen und Geräten

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- Erfahrung im Umgang mit Pferden
- reiterliche Vorkenntnisse und Fertigkeiten
- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit
- Tierliebe und Naturverbundenheit
- Freude am Umgang mit Menschen
- hohes Engagement, weil auch an Sonn- und Feiertagen gearbeitet wird

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Und auch hier warten auf Dich attraktive Perspektiven, wenn Du vom Lernen noch nicht genug hast. So kannst Du Dich zum/r Pferdewirtschaftsmeister/in, weiterbilden. Auch ein Hochschulstudium in den Richtungen Agrarwissenschaft, Veterinärmedizin, Pferdewissenschaften etc. ist bei entsprechenden Voraussetzungen möglich.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin werden, wenn

- ☐ Chemie, Biologie und Mathe Deine Steckenpferde sind
- ☐ Pflanzen für Dich nicht nur Deko sind
- ☐ Du Lust auf Abwechslung hast

Du solltest auf **keinen** Fall Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin werden, wenn

- ☐ Du lieber schnell Ergebnisse sehen willst
- ☐ Du schon in der Schule keine Lust auf Erlenmeyerkolben und Co. hattest
- ☐ Du kein Genauigkeitsfanatiker bist

Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin– hier pflanzt Du Zukunft

Natur und Technologie – auf den ersten Blick zwei Gegensätze, tatsächlich aber gehen sie Hand in Hand in einem noch jungen Beruf. Als Pflanzentechnologe bist Du daher in Natur und Labor gleichermaßen zuhause und solltest Dich in Gummistiefeln ebenso wohl fühlen wie im weißen Kittel. Während der Ausbildung zum/zur Pflanzentechnologen/ Pflanzentechnologin lernst Du wie Pflanzen in Gewächshäusern und Versuchsfeldern angebaut und gezüchtet werden. Dabei wird jeder Schritt wissenschaftlich untersucht und ausgewertet. Generell erlebst Du als Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin eine abwechslungsreiche Zeit, denn zu jeder Jahreszeit bekommst Du neue pflanzliche Versuchsobjekte und bist an den verschiedensten Orten, vom Gewächshaus, übers Versuchsfeld bis hin zum Labor zu finden. Du hast zudem die Möglichkeit Deine Ausbildung individuell zu gestalten. So werden sieben verschiedene Einsatzgebiete angeboten, die Du beinahe beliebig miteinander kombinieren kannst, natürlich abhängig von Deinem Ausbildungsbetrieb. Die Einsatzgebiete sind:

1. Feldversuchswesen
2. Gewächshaus
3. Kulturlabor
4. Pflanzenschutzversuchswesen
5. Saatgutwesen
6. Untersuchungslabor
7. Zuchtgarten.

Aus diesen Einsatzgebieten darfst Du mindestens zwei auswählen. Die einzige Kombination, die nicht möglich ist, ist Saatgutwesen mit Untersuchungslabor. Je nach Schwerpunkt wirst Du während der Ausbildung zum Pflanzentechnologen Versuchspflanzen säen, ernten und pflegen. Du nimmst Proben von den Pflanzen und dem Saatgut und untersuchst diese in einem Labor. Besonders wichtig ist hierbei die genaue Dokumentation der Ergebnisse. Langweilig wird es dabei so schnell bestimmt nicht – morgens mit Gummistiefeln auf dem Feld, mittags mit Schutzbrille und Kittel im Labor, nachmittags im Büro am Computer. So könnte ein Tag beispielsweise aussehen, es kommt natürlich darauf an, wo Du arbeitest.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Kulturpflanzen zu Versuchs- und Vermehrungszwecken anbauen, pflegen und ernten
- Versuche und Untersuchungsreihen planen, durchführen und dokumentieren
- Züchtungs- und Vermehrungsverfahren anwenden
- Maschinen und Geräte einsetzen, pflegen und warten, Arbeitsstoffe einsetzen
- Probennahme und -analyse durchführen

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- Freude am Einsatz in verschiedenen Bereichen wie im Labor, im Freien oder in einem Gewächshaus
- Interesse an Naturwissenschaften
- Interesse an Datenverarbeitung
- Sorgfalt und handwerkliches Geschick
- Interesse an Pflanzen

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Und wer nach erfolgreichem Berufsabschluss noch Lust auf Weiterbildung hat, dem bieten sich verschiedene Studiemöglichkeiten.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Revierjäger/in werden, wenn

- ☐ Du die Natur liebst und gern draußen bist
- ☐ Du bereits Bekanntschaft mit der Jagd gemacht hast und einen Jagdschein hast oder machen willst
- ☐ Du gut mit Tieren und Menschen umgehen kannst

Du solltest auf **keinen** Fall Revierjäger/in werden, wenn

- ☐ Du Dich mit dem Tragen und dem Gebrauch einer Waffe nicht anfreunden kannst
- ☐ Du kein Blut sehen kannst
- ☐ Du regelmäßige Arbeitszeiten möchtest

Revierjäger/in– jeder Absch(l)uss ein (Voll-)Treffer

Wer Freude an der Natur und an der Jagd hat, wer gerne im Freien arbeitet und den Umgang mit Menschen und Tieren schätzt, der liegt mit diesem Beruf genau richtig. Die nachhaltige Bewirtschaftung von Wildbeständen, das Halten und Einsetzen von Jagdhunden, die Information der Öffentlichkeit über die Jagd und die Natur- das sind nur einige Aufgaben von Revierjägerinnen und Revierjägern, die zeigen, wie breit gefächert und verantwortungsvoll dieser Beruf ist. Revierjäger/innen arbeiten in privaten, kommunalen und staatlichen Jagd- und Forstbetrieben, darüber hinaus auch in Schutzgebieten, Verbänden sowie in der jagdlichen Aus- und Weiterbildung. Ihre Aufgabe ist es, entsprechend den Jagd Vorschriften einen artenreichen und gesunden Wildbestand zu erhalten. Hierzu gehört es auch, die Lebensräume von Wildtieren und die Jagdreviere zu gestalten und Maßnahmen zum Tierschutz, zum Artenschutz und zum Naturschutz unter Berücksichtigung ökologischer Zusammenhänge nachhaltig durchzuführen. Der Jagdschein ist Voraussetzung für die Ausbildung. Revierjäger müssen sicher mit Waffen und anderen Jagdgeräten umgehen und diese tierschutzgerecht einsetzen. Einen besonderen Stellenwert nimmt die Organisation und Durchführung von Jagden ein. Die Revierjäger führen ihren Jagdherrn oder dessen Gäste oder üben die Jagd selbstständig aus. Das erlegte Wild fachgerecht zu beurteilen, zu versorgen und zu vermarkten gehört ebenfalls zu den Aufgaben der Revierjäger.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- Naturschutz, Landschaftspflege und Umweltschutz
- Kenntnisse der Wildarten und ihrer Ernährung
- Gestalten der Reviere und Hegen des Wildes
- Bewirtschaften des Wildbestands und Ausüben der Jagd
- Umgang mit Jagdwaffen und -geräten
- Erstellen und Erhalten jagdbetrieblicher Einrichtungen
- Halten und Führen von Jagdhunden und Jagdhilfstieren
- Durchführen von Vorbeuge- und Bekämpfungsmaßnahmen gegen Wildkrankheiten
- Ermitteln und Verhüten von Wildschäden
- Versorgung und Vermarktung von Wild

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- erfolgreich absolvierte Jägerprüfung
- Führerscheinklasse B, wünschenswert Führerscheinklasse T
- Vorliebe für Arbeiten im Freien, Naturverbundenheit und ökonomisches Verständnis
- Praktikum in einem von einem Berufsjäger geführten Revier
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Management- und Organisationstalent
- hohes Engagement, weil häufig am frühen Morgen oder am späten Abend sowie an Sonn- und Feiertagen gearbeitet wird

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Wer kein Problem damit hat, die Nase noch einmal in Lehrbücher zu stecken, kann sich zur/zum Revierjagdmeister/in oder geprüften Natur- und Landschaftspfleger/in fortbilden. Ein Hochschulstudium könnte z.B. in den Richtungen Forstwirtschaft oder Forstwissenschaft absolviert werden. Hier ist eben jeder Absch(l)uss ein (Voll-)Treffer.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Tierwirt/in werden, wenn

- ☐ Tiere für Dich mehr sind als nur etwas zum Essen
- ☐ Du gerne aktiv bist und draußen arbeiten möchtest
- ☐ Du aufmerksam und verantwortungsvoll bist

Du solltest auf **keinen** Fall Tierwirt/in werden, wenn

- ☐ Du ein Langschläfer bist und keine Lust hast, Tiere auch nachts oder am Wochenende zu versorgen
- ☐ Du ein Problem mit Tiergerüchen hast
- ☐ Dir das Wohl von Tieren egal ist

Tierwirt/in– das geht doch auf keine Kuhhaut

Tierwirte züchten, halten, füttern und pflegen landwirtschaftliche Nutztiere in Tierhaltungsbetrieben. Der/die Tierwirt/in kennt sich auch mit dem Gewinnen und richtigen Lagern tierischer Produkte wie Fleisch, Milch, Wolle oder Honig aus und weiß, wie man diese für die Vermarktung vorbereitet. Da die Ansprüche der Verbraucher an die Qualität und Herstellung tierischer Erzeugnisse ständig steigen, kommt der umwelt- und artgerechten Haltung und der Beachtung des Verbraucherschutzes bei der Vermarktung eine besondere Bedeutung zu. In Stallanlagen arbeiten Tierwirtinnen und Tierwirte mit modernen Haltungssystemen, in denen häufig computergesteuerte Fütterungs- und Klimatisierungssysteme eingesetzt werden. Tierwirtinnen und Tierwirte achten ständig auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Tiere. Damit der Betrieb am Markt bestehen kann, ist nicht nur die Organisation der eigenen Arbeit wichtig, sondern auch die Wirtschaftlichkeit der betrieblichen Abläufe. Kommunikation spielt dabei eine große Rolle.

Die Ausbildung kannst Du in fünf verschiedenen Fachrichtungen absolvieren:

- Rinderhaltung
- Schweinehaltung
- Geflügelhaltung
- Schäferei
- Imkerei

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- artgemäße Versorgung, Pflege und Transport von Nutztieren
- Körperbau, Lebensvorgänge und Verhalten der Nutztiere
- Tiergesundheit und Tierhygiene
- Fortpflanzung, Züchtung, Vererbung und Rassenkunde
- Futtermittel, deren Gewinnung, Beschaffung und Verwendung
- Formen der Nutztierhaltung sowie bauliche und technische Einrichtungen



- Ermittlung der Leistung von Nutztieren und Erstellung marktgerechter Erzeugnisse
- Einsatz, Pflege und Instandhaltung von Maschinen und Geräten
- betriebliche Zusammenhänge, Aufbau und Organisation und soziale Beziehungen des Ausbildungsbetriebes

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt-, Realschulabschluss oder Abitur
- gutes naturwissenschaftliches Verständnis
- Liebe zur Natur und vor allem zu Tieren
- selbstständiges und motiviertes Arbeiten im Team
- technisches Verständnis, handwerkliches Geschick und wirtschaftliches Denken

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung

Und wer nach erfolgreichem Berufsabschluss und mehreren Praxisjahren die Nase noch nicht voll hat vom Lernen, dem steht die Weiterbildung zum Tierwirtschaftsmeister oder zur Tierwirtschaftsmeisterin in der jeweiligen Fachrichtung offen. Und auch das geht noch: Staatlich geprüfte/r Wirtschaftler/in, Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/in oder ein Studium der Landwirtschaft mit Schwerpunkt Tierproduktion oder Veterinärmedizin.

Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Winzer/in werden, wenn

- ☐ Du die Natur liebst und gern draußen bist
- ☐ Du körperlich fit bist und kein Problem hast, auch am Wochenende zu arbeiten
- ☐ Du einen guten Geruchs- und Geschmackssinn hast

Du solltest auf **keinen** Fall Winzer/in werden, wenn

- ☐ Du Trauben nicht magst
- ☐ Dir in Chemie und Biologie nie wirklich die Erleuchtung kam
- ☐ Du lieber in einem Büro arbeiten würdest

Winzer/in– Du bringst jedes Fass zum Überlaufen

Was verbinden wir heute mit den Worten Wein, Weinberg und Winzer? Richtig – Bilder von Rebstöcken in romantisch herbstlich getauchtes Licht, Picknick im Spätsommer mit einer kühlernden Weißweinflasche oder einem entspannt lächelnden älteren Herrn mit Sonnenhut, in der einen Hand ein schönes Glas Rotwein, in der anderen eine saftige Traube, die er prüfend gegen die Sonne hält. Doch die Realität sieht ein wenig anders aus – sicher gibt es auch im Arbeitsalltag eines/r Winzers/in die oben beschriebenen Momente – aber es überwiegen wohl die weniger romantisch anmutenden Dinge, die da wären: Du bearbeitest den Boden des Weinbergs, pflanzt Weinstöcke und pflegst diese. Die Arbeit ist körperlich anstrengend, da Du auch häufig in gebückter Position auf dem Weinberg herumkraxeln musst. Du solltest also in einer guten Verfassung sein und eine gute Kondition haben.

Im Herbst beginnt die Hochsaison des Weins. Ab Mitte September hast Du richtig viel mit der Weinlese zu tun. Traditionell von Hand oder mit Technik werden die Trauben „aufgelesen“ und von der Rebe entfernt. Wenn die Weinlese abgeschlossen ist, beginnt die Arbeit im Keller – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Du lernst die chemischen und biologischen Zusammenhänge, die in Verbindung mit Handwerks- und Maschinenbeherrschung die Qualitäten, die im Weinberg zu Grunde gelegt wurden, im Endprodukt Wein, Sekt, Saft oder Brand zur vollen Entfaltung kommen. Du wirst ein Fachmann in Sensorik (Weinbeurteilung). Als Vermarkter, der mit Leib und Seele hinter seinem Produkt steht, musst Du in der Lage sein, überzeugt und überzeugend den interessierten Kunden Deine Weine zu präsentieren und beratend tätig zu sein.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen im Ausbildungsbetrieb
- Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion
- Traubenerzeugung
- Kellerwirtschaft
- Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse

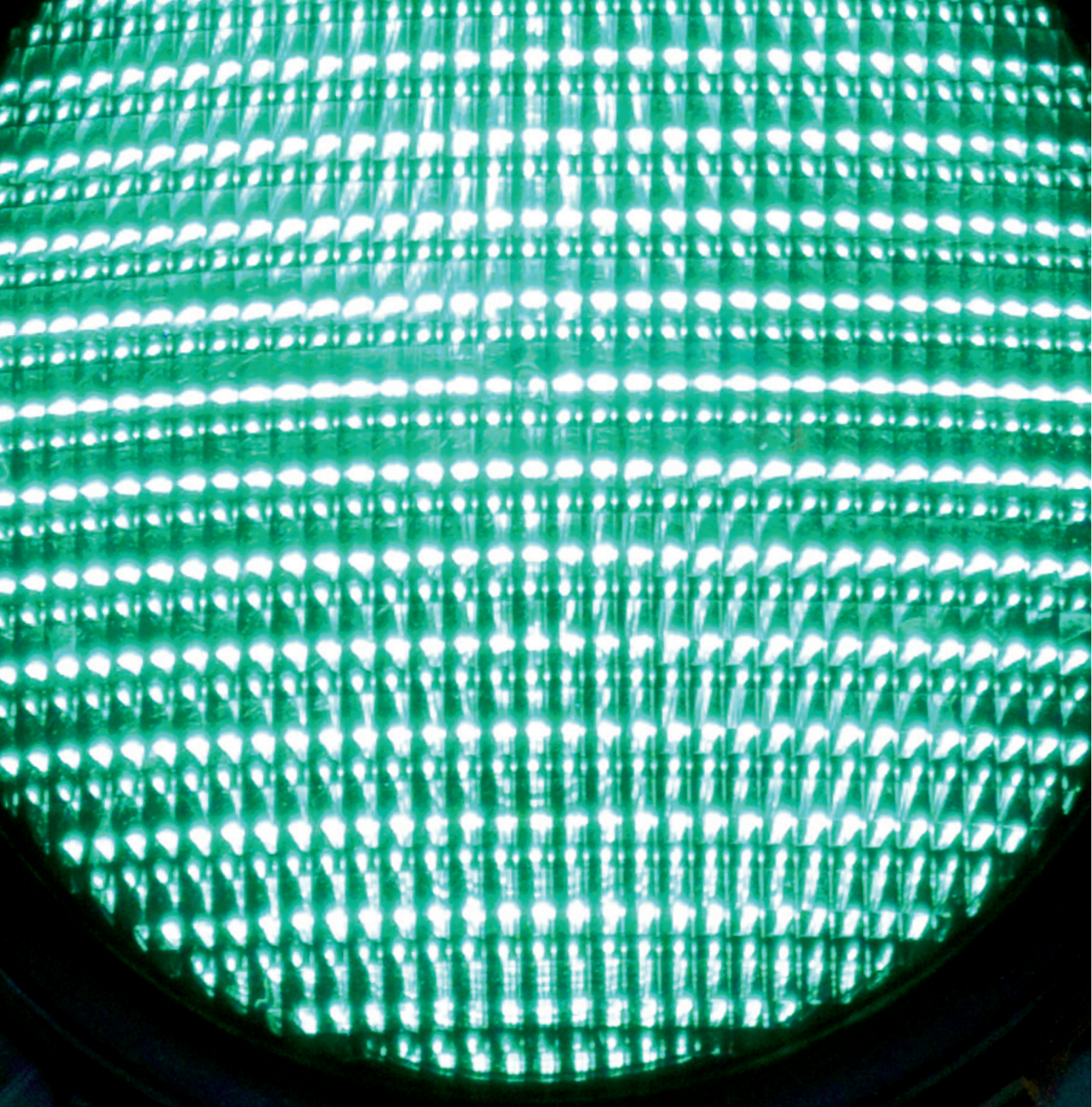
Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Naturverbundenheit
- Interesse an der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- technisches Verständnis
- Bereitschaft zur körperlichen Arbeit
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Aufgeschlossenheit beim Umgang mit Kunden

Das sind die Basics zur Ausbildung:

- Ausbildungsdauer: regulär drei Jahre
- duales System - umfasst Ausbildung in anerkannten betrieblichen Ausbildungsstätten und berufsbildenden Schulen, ergänzt durch überbetriebliche Ausbildung





Grün

Berufsbildung für Jugendliche mit Behinderungen

Auf Euch warten drei tolle Ausbildungsmöglichkeiten, die spannend, abwechslungsreich und vielfältig sind. Bist Du gern draußen und hast Lust auf körperliche Arbeit oder Spaß am Umgang mit Tieren, dann ist eine Ausbildung zum/zur

Fachpraktiker/in in der Landwirtschaft

genau das Richtige für Dich.

Wenn du Dich aber gern um Pflanzen kümmerst, gern draußen arbeitest, Außenanlagen pflegen oder neu bauen möchtest, dann passt der/die

Werker/in im Gartenbau

zu Dir.

Hast Du aber mit Pflanzen und Tieren nicht so viel am Hut und machst lieber etwas im Haushalt, dann könnte eine Ausbildung zum/zur

Fachpraktiker/in Hauswirtschaft

die Alternative sein.

Die Ausbildungsinhalte orientieren sich an den jeweiligen Berufsbildern. Bei allen drei Ausbildungen ist Voraussetzung, dass ein Gutachten des psychologischen Dienstes der Agenturen für Arbeit vorliegt. Auch hier beträgt die Ausbildungszeit drei Jahre.

Bei guten Ausbildungsleistungen und Prüfungsergebnissen ist ein Umstieg in die Berufsausbildung zum/zur Landwirt/in, Gärtner/in oder Hauswirtschaftler/in möglich.

für alle!



Wichtige Anschriften

Institution	Anschrift	Telefon, E-Mail, Internet
oberste Landesbehörde: Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt (MLU)	Leipziger Straße 58 39112 Magdeburg	+49 391 567 01 poststelle@mlu.sachsen-anhalt.de www.mlu.sachsen-anhalt.de
zuständige Stelle: Landesverwaltungsamt Referat Agrarwirtschaft, Ländliche Räume, Fischerei, Berufsbildung (LVwA)	Dessauer Straße 70 06118 Halle (Saale)	+49 345 514 0 poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de www.lvwa.sachsen-anhalt.de

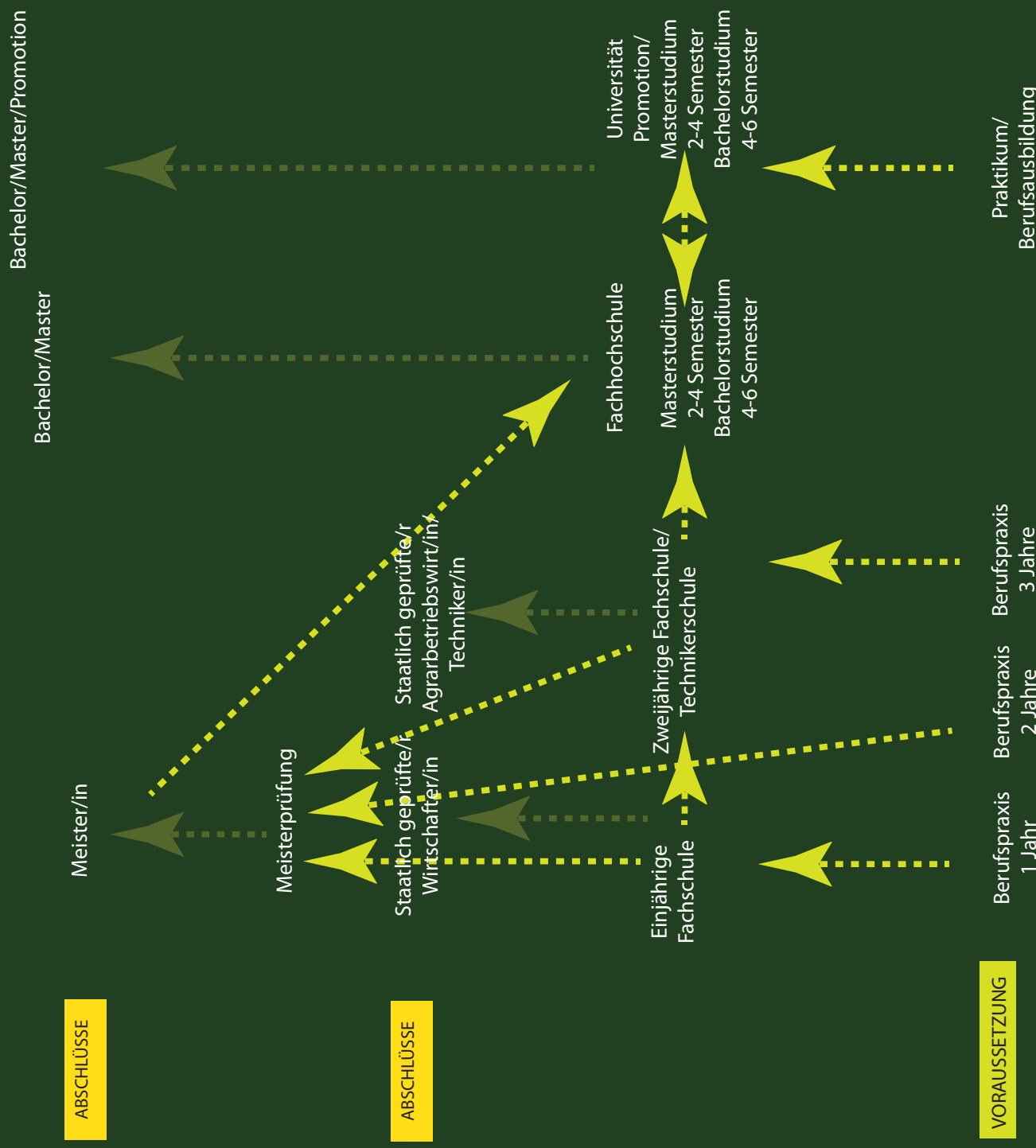
Ausbildungsberatung für die Ausbildungsberufe Landwirt/in, Tierwirt/in, Gärtner/in, Fachkraft Agrarservice, Fischwirt/in, Winzer/in, Pferdewirt/in, Pflanzentechnologe/Pflanzentechnologin, Milchtechnologe/Milchtechnologin, Milchwirtschaftliche/r Laborant/in und Hauswirtschaftler/in

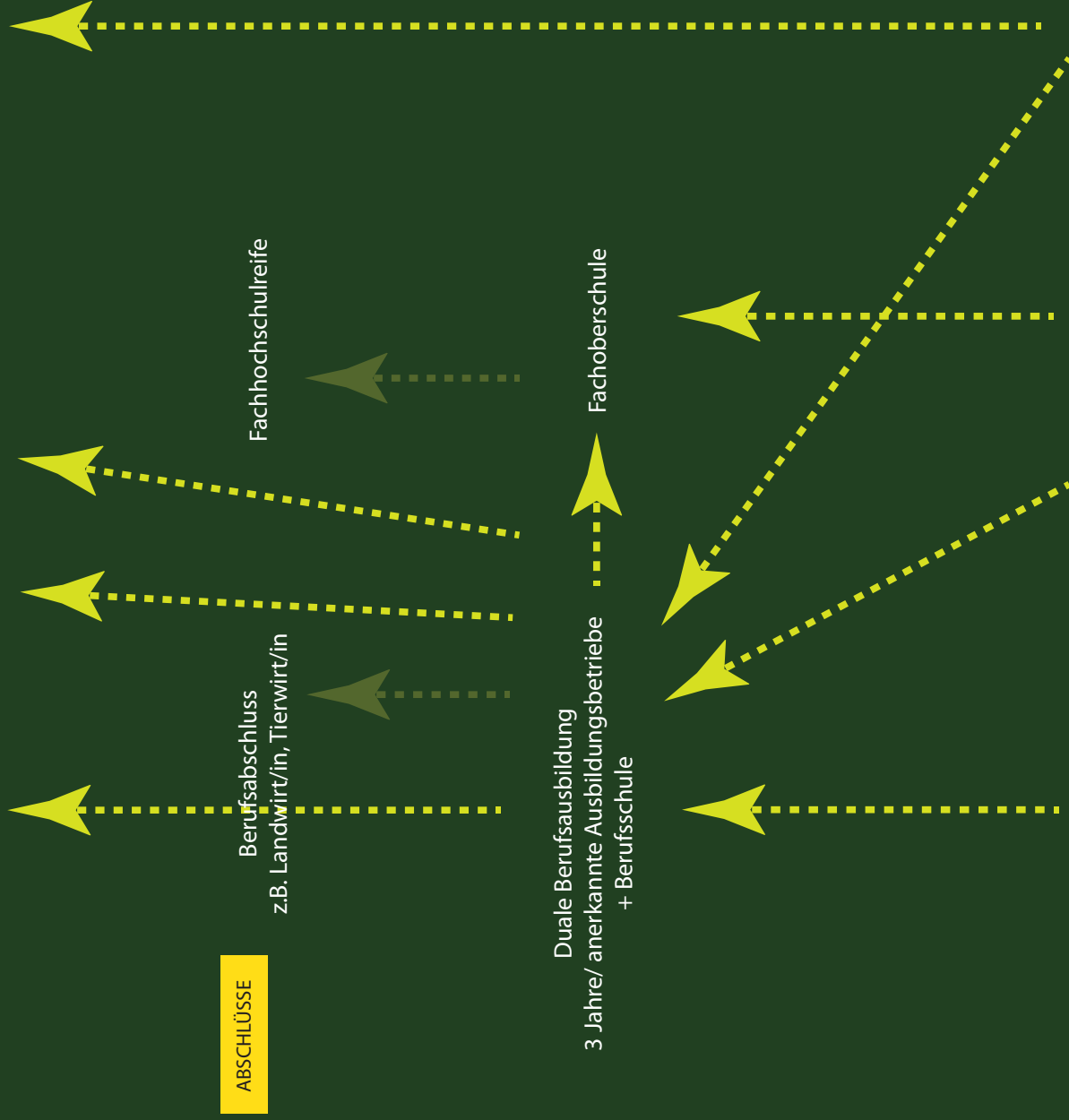
	Anschrift	Telefon, E-Mail
ALFF Altmark	Akazienweg 25 39576 Stendal	+49 3931 63 30 poststellesdl@alff.mlu.sachsen-anhalt.de
ALFF Mitte	Große Ringstraße 52 38820 Halberstadt	+49 3941 67 10 poststelle@hbs.alff.mlu.sachsen-anhalt.de
ALFF Anhalt	Ferdinand-von-Schill-Straße 24 06844 Dessau-Roßlau	+49 340 2 30 30 poststellede@alff.mlu.sachsen-anhalt.de
ALFF Süd	Müllnerstraße 59 06667 Weißenfels	+49 3443 28 00 alfwsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Ausbildungsberatung für die Ausbildungsberufe Forstwirt/in und Revierjäger/in

	Anschrift	Telefon, E-Mail
Landeszentrum Wald- Forstliches Bildungszentrum	Forststraße 3 39291 Möckern/ OT Magdeburgerforth	+49 39225 9620 poststelle@lzw.mlu.sachsen-anhalt.de

Bildungswege in der Landwirtschaft





Bildungswege in der Landwirtschaft- was kannst Du nach der Ausbildung noch lernen und werden?

Die Fachschule

Fachschulen vermitteln ihren Schülern und Schülerinnen eine vertiefte bzw. erweiterte berufliche Bildung. Die Ausbildung kann im Vollzeit- oder Teilzeitunterricht erfolgen. Sie dient der Qualifikation zu Führungskräften im mittleren Funktionsbereich und leistet einen Beitrag zur Vorbereitung auf unternehmerische Selbstständigkeit. Bei der Aufnahme werden mindestens Hauptschulabschluss, eine Erstausbildung in einem für die gewählte Fachrichtung einschlägigen oder verwandten Beruf und eine einschlägige Berufstätigkeit vorausgesetzt. Auskünfte erteilt die jeweilige Fachschule in Sachsen-Anhalt oder einem anderen Bundesland. Der Besuch der Fachschule kann nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAFöG) bzw. nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) gefördert werden. Die erfolgreiche Absolvierung führt zu einem bundesweit anerkannten staatlichen Abschluss. Eine darüber hinausgehende berufliche Fortbildung ist möglich. Der Schüler/die Schülerin der zweijährigen Fachschulbildung in der Fachrichtung Agrartechnik erwirbt die Fachhochschulreife und kann damit ein Studium an einer Fachhochschule aufnehmen. Die einjährige Fachschulbildung leistet einen wesentlichen Beitrag zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung. An der Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben können folgende Abschlüsse bzw. Berufsbezeichnungen erworben werden:

Einjährige Fachschulbildung

„Staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in“

- Fachrichtung Landwirtschaft (Stufe I)

„Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/in“

- Fachrichtung Landwirtschaft (Stufe II)

Zweijährige Fachschulbildung

„Staatlich geprüfte/r Techniker/in“

- Fachrichtung Agrartechnik
 - Schwerpunkt Agrarinformatik
 - Schwerpunkt Landbau

Ähnliche Lehrgänge für andere Berufe werden in verschiedenen Bundesländern angeboten.

Meister/in werden

Diese Fortbildung verfolgt das Ziel, zum einen Leiter von Betrieben oder deren Teilbereichen auszubilden, zum anderen umfangreiches fachliches Wissen über Produktionstechnologien, Verfahrenstechnik, Ökonomie, Biologie, Ökologie sowie rechtliche und soziale Zusammenhänge zu vermitteln.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung sind in der Regel eine abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf des Agrarbereiches und zwei Jahre praktische Berufserfahrung in einem Beruf, in dem die Meisterprüfung erfolgen soll. Zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung bestehen mehrere Möglichkeiten:

- die praktische Vorbereitung im Betrieb
- Besuch einer einjährigen Fachschule
- Meisterprüfungsvorbereitungskurse
- Veranstaltungen im Rahmen der beruflichen Weiterbildung (Vorträge, Seminare, Lehrfahrten)

Die Anforderungen zur Meisterprüfung sind jeweils in den Verordnungen für die Meisterprüfungen festgelegt.

Die Prüfung umfasst in der Regel drei Prüfungsteile:

1. Produktionsspezifischer Teil
2. Betriebs- und Unternehmensführung
3. Berufsausbildung und Mitarbeiterführung

Berufsbegleitende Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen

An der Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau werden neben den Fachschulbildungsgängen folgende Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen angeboten:

- Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung
 - Landwirtschaftsmeister/in
 - Tierwirtschaftsmeister/in
- Lehrgänge
 - zur Vorbereitung auf die Ausbildungseignungsprüfung
 - über Rechtsgrundlagen der Berufsbildung
- EDV- und Buchführungslehrgänge
- Sachkundenachweis Pflanzenschutz
- Feldtage
- Demonstrationsveranstaltungen
- Fachtagungen, Fachseminare und Lehrgänge
- Projekttag
- Betreuung von Studenten und Praktikanten

Weiterführende Bildungseinrichtungen

Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben

Marienkirchplatz 2
39340 Haldensleben
+49 3904 48580
info@fshdl.de

Hochschule Anhalt (Fachhochschule) Fachbereich Landwirtschaft / Ökotropologie / Landschaftspflege

Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg
<http://www.hs-anhalt.de>

Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg Naturwissenschaftliche Fakultät III - Agrar- und Geowissenschaften, Mathematik und Informatik Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften

Karl-Freiherr-von-Fritsch-Straße 4
06120 Halle (Saale)
+49 345 55 22 300, -301, -302
direktor@landw.uni-halle.de

Weitere Angebote findet man auf:
www.bildungsserveragrar.de

Berufswege in der Landwirtschaft- ein Beruf- viele Möglichkeiten...

Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungs- dauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungs- möglichkeiten
Landwirt/in		3 Jahre	Tätigkeit in land- wirtschaftlichen Betrieben Tätigkeit in Unter- nehmen des Agrarsektors	Landwirtschaftsmeister/in Staatlich gepr. Wirtschafter/in Staatlich gepr. Techniker/in
Staatlich gepr. Wirtschafter/in	Abschlussprüfung in einem agrarwirtschaftlichen Beruf Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 3 Winter- halbjahre	Betriebs- oder Betriebsteilleitung in der Landwirt- schaft	Landwirtschaftsmeister/in Staatlich gepr. Agrarbetriebswirt/in
Staatlich gepr. Agrarbetriebs- wirt/in	Staatlich gepr. Wirtschafter/in Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 3 Winter- halbjahre	Betriebsleitung in der Landwirtschaft	
Staatlich gepr. Techniker/in	Abschlussprüfung in einem agrarwirtschaftlichen Beruf Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit	Leitung oder Verwaltung landwirtschaftlicher Betriebe Tätigkeit in Beratung, Ver- suchswesen und Unternehmen im agrarwirtschaft- lichen Dienstlei- stungsbereich Ausbilder/in	Studium an der Fachhochschule
Landwirtschafts- meister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung oder Ver- waltung von land- wirtschaftlichen Betrieben Tätigkeit in Unter- nehmen des Agrar- sektors Ausbilder/in	





Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungs- dauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungs- möglichkeiten
Gärtner/in		3 Jahre	Tätigkeit in Garten- baubetrieben entsprechend dem gewählten Ausbil- dungsschwerpunkt (Zierpflanzenbau, Gemüsebau, Baum- schule, Obstbau, Staudengärtnerei, Garten- und Land- schaftsbau, Fried- hofsgärtnerei)	Gärtnermeister/in Staatlich gepr. Wirtschafter/in Staatlich gepr. Techniker/in
Staatlich gepr. Wirtschafter/in	Abschlussprüfung in einem gartenbaulichen Beruf Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 2 Jahre Teilzeit	Leitung von Garten- baubetrieben bzw. -betriebsteilen	Gärtnermeister/in Staatlich gepr. Agrar- betriebswirt/in
Staatlich gepr. Techniker/in	Abschlussprüfung in einem gartenbaulichen Beruf Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit oder 4 Jahre Teilzeit	Führungs- oder Fachkraft in Garten- baubetrieben bzw. Betriebsteilen	Studium an der Fachhochschule
Gärtnermeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Garten- baubetrieben bzw. -betriebsteilen Ausbilder/in	
Forstwirt/in		3 Jahre	Waldarbeiter/in in Forstämtern, in Forstbetrieben des Privatwaldes bzw. forstlichen Lohnunternehmen	Forstwirtschafts- meister/in Staatlich gepr. Techniker/in
Forstwirtschafts- meister/in	Abschlussprüfung als Forstwirt/in 2 Jahre Berufspraxis im Beruf Forstwirt/in	Vorberei- tungslehrgang 3-4 Wochen- blöcke in 1,5 bis 2 Jahren	Führungs- und Fachkraft, Verwalter/in im Forstwirtschafts- betrieb Ausbilder/in	

Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Fischwirt/in		3 Jahre	entspr. Schwerpunktausbildung Tätigkeit in Betrieben der Fischhaltung und -zucht oder Seen- und Flussfischerei als Fischer/in	Fischwirtschaftsmeister/in Staatlich gepr. Techniker/in
Fischwirtschaftsmeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Führungs- oder Fachkraft	
Milchtechnologe/ Milchtechnologin		3 Jahre	Tätigkeit in Molkereibetrieben	Molkereimeister/in Staatlich gepr. Techniker/in
Molkereimeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Betriebsteilen in Molkereibetrieben Ausbilder/in	
Staatl. gepr. Techniker/in	Abschlussprüfung als Milchtechnolog/in Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit	Führungs- und Fachkraft in Betrieben der Milchwirtschaft, im Handel und in Genossenschaften	
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in		3 Jahre	Tätigkeit in Labors von Molkereibetrieben	Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in Staatlich gepr. Techniker/in
Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung eines milchwirtschaftlichen Labors	





Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Pferdewirt/in		3 Jahre	entsprechend Fachrichtung Tätigkeit in Spezialbetrieben	Pferdewirtschaftsmeister/in
Pferdewirtschaftsmeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung und Fachkraft in Pferdewirtschaftsbetrieben Ausbilder/in	
Hauswirtschaftler/in		3 Jahre	Tätigkeit in Familienbetrieben oder in Großhaushalten	Meister/in der Hauswirtschaft Staatlich gepr. hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
Staatlich gepr. hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in	Hauswirtschaftler/in oder Abschluss Berufsfachschule einschlägige Fachrichtung und mind. 2-jährige berufl. Tätigkeit	2 Jahre Vollzeit oder 4 Jahre Teilzeit	Leitung von Familienbetrieben und Großhaushalten Ausbilder/in	Studium an der Fachhochschule
Meister/in der Hauswirtschaft	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Familienbetrieben und Großhaushalten Ausbilder/in	
Tierwirt/in		3 Jahre	entsprechend Fachrichtung Tätigkeit in Spezialbetrieben der Rinder-, Schweine-, Schaf-, Geflügelhaltung, Imkerei	Besamungswesen Tierwirtschaftsmeister/in Staatlich gepr. Wirtschaftler/in Staatlich geprüfte/r Techniker/in
Tierwirtschaftsmeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Betriebs- oder Betriebsteilleitung eines Tierproduktionsbetriebes Ausbilder/in	

Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Winzer/in		3 Jahre	Tätigkeit in Unternehmen des Weinbaus	Winzermeister/in Staatlich gepr. Wirtschaftser/in Fachrichtung Weinbau Staatlich gepr. Techniker/in Fachrichtung Weinbau/ Kellerwirtschaft
Staatl. gepr. Techniker/in Fachrichtung Weinbau/Kellerwirtschaft	Abschlussprüfung Winzer/in	2 Jahre Vollzeit	Führungskraft in Unternehmen des Weinbaus und der Kellerwirtschaft	
Winzermeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Weingütern oder Betriebsteilen von Großunternehmen Ausbilder/in	
Fachkraft Agrarservice		3 Jahre	Tätigkeit in landwirtschaftlichen Betrieben und Lohnunternehmen sowie in agrartechnischen Dienstleistungsunternehmen	Staatlich gepr. Agrarbetriebswirt/in Staatlich gepr. Techniker/in
Agrarservicemeister/in	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Lohnunternehmen und agrartechnischen Dienstleistungsunternehmen Ausbilder/in	
Pflanzentechnologe/ Pflanzentechnologin		3 Jahre	Tätigkeit in Unternehmen aus den Bereichen Pflanzenzucht, Pflanzenschutz, Pflanzenvermehrung und Saatgutproduktion	Staatlich gepr. Techniker/in



Impressum

Herausgeber:

Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Sachsen-Anhalt (MLU LSA)
Leipziger Straße 58
39112 Magdeburg
Telefon: +49 391 567 1950
E-Mail: printmedien@mlu.sachsen-anhalt.de | www.mlu.sachsen-anhalt.de

Fotos:

Titel vorn: Thomas Meinicke Photo
Titel hinten: Christian Wiegmann
Seite 3: MLU LSA
Seite 4: blackboard; www.freeimages.com
Seite 8, 12, 13, 16, 21, 27, 29, 30, 32, 33, 34, 36, 38, 39: LVwA
Seite 4, 9, 10, 11, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 31: Christian Wiegmann
Seite 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32: Lined Paper 1; www.freeimages.com/browse
Seite 8: Primula Flower Border; www.freeimages.com
Seite 9: sunflower; www.freeimages.com
Seite 24: Periodensystem der Elemente, <http://commons.wikimedia.org>
Seite 25: Chemistry 6; www.freeimages.com
Seite 30: Wild boar; www.freeimages.com
Seite 43, 44, 47, 51: Thomas Meinicke Photo
Seite 48: Ausbildungsförderwerk Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V.

Redaktion und Layoutgestaltung:

Landesverwaltungsamt, Stabsstelle Kommunikation
Ernst-Kamieth-Straße 2
06112 Halle (Saale)

Drucklegung:

1. Auflage

