



Eine Perspektive mit Zukunft

Ausbildung in den Grünen Berufen im Land Sachsen-Anhalt



SACHSEN-ANHALT

Landesverwaltungsamt

#moderndenken

Eine Perspektive mit Zukunft
Ausbildung in den Grünen Berufen im Land Sachsen-Anhalt

4. Auflage

Inhalt

▷ Vorwort des Präsidenten des Landesverwaltungsamtes Sachsen-Anhalt	Seite 5
▷ Das duale System	Seite 6-7
▷ Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildungsstätten	Seite 8-9
▷ Berufsbilder*	Seite 10-37
• Fachkraft Agrarservice	
• Fischwirt	
• Forstwirt	
• Gärtner	
• Hauswirtschaftler	
• Landwirt	
• Milchtechnologe	
• Milchwirtschaftlicher Laborant	
• Pferdewirt	
• Pflanzentechnologe	
• Revierjäger	
• Tierwirt	
• Winzer	
• Berufsbildung für Jugendliche mit Behinderungen	
▷ Wichtige Anschriften	Seite 38-39
▷ Bildungs- und Berufswege in der Landwirtschaft	Seite 40-51
▷ Impressum	Seite 52

** Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.*

Vorwort

Liebe Jugendliche, liebe Leserinnen und Leser,

welchen Beruf soll ich erlernen? – das ist eine Frage, die sich früher oder später alle stellen, für die die Antwort nicht schon in der Grundschule klar war. Andere sind sich bis zum Schulabschluss unsicher. Die riesige Bandbreite erlernbarer Berufe macht die Entscheidungen oftmals nicht leichter.

Gut ist, wenn man vielleicht schon einmal im Rahmen von Praktika die eine oder andere Berufsrichtung kennengelernt oder sich anderweitig informiert hat, in welche Richtung es im Berufsleben einmal gehen soll. Dabei soll diese Broschüre unterstützen.

Heute wollen viele „etwas mit Medien“ machen, aber nicht jeder kann und will YouTuber werden. Für alle, die sich vorstellen können, sich neben der Technik auch ganz praktisch mit Tieren und Pflanzen zu beschäftigen, haben wir in dieser Broschüre eine ganze Reihe interessanter Vorschläge zu den sogenannten „Grünen Berufen“ zusammengetragen.

Auf den folgenden Seiten findet Ihr alle Ausbildungsmöglichkeiten für „Grüne Berufe“ in Sachsen-Anhalt. Das sind Berufe wie Pferde- oder Tierwirt, Landwirt, Gärtner, Forstwirt, Milchwirtschaftlicher Laborant und sieben weitere Berufsbilder. Hier hat man meist täglich mit Tieren und Pflanzen zu tun, sorgt für ihr Wohlergehen und Gedeihen. Da ist oft noch Handarbeit gefragt, aber ohne moderne Technik geht auch hier nichts mehr. Der Traktor findet per GPS seinen Weg über das Feld und der Melkroboter sorgt für die regelmäßige Versorgung der Milchkühe. Aber die Streicheleinheiten gibt es eben immer noch per Hand.

Wer in den grünen Berufsfeldern seine Zukunft sieht oder sich eben noch nicht so ganz sicher ist, dem möchten wir mit dieser Broschüre eine Orientierung und Entscheidungshilfe geben. Engagierte junge Menschen werden überall gebraucht.

Wir freuen uns auf Euch.



Thomas Pleye
Präsident des Landesverwaltungsamtes 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.

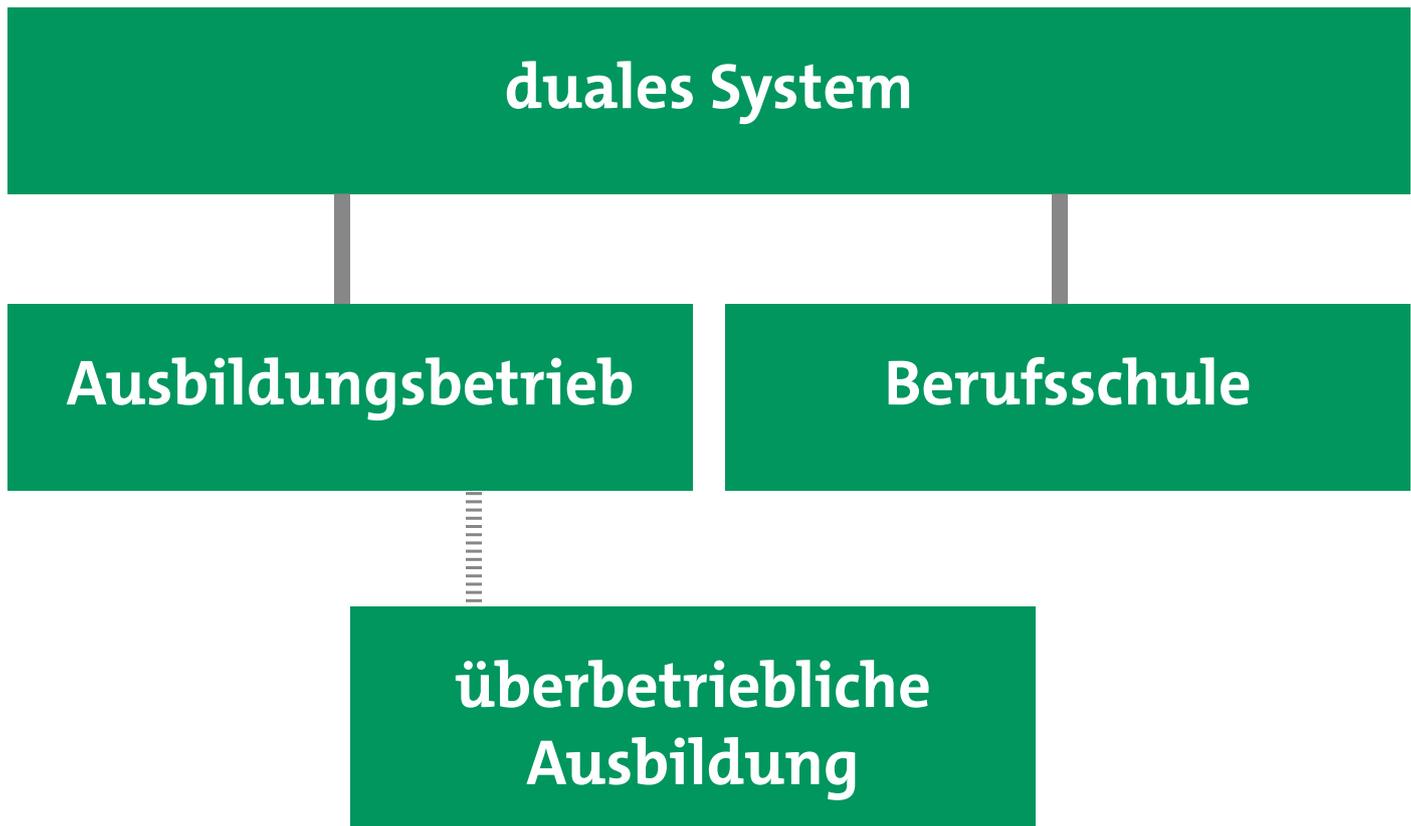
Die betriebliche Ausbildung wird in der Regel durch die überbetriebliche Ausbildung unterstützt und ergänzt.

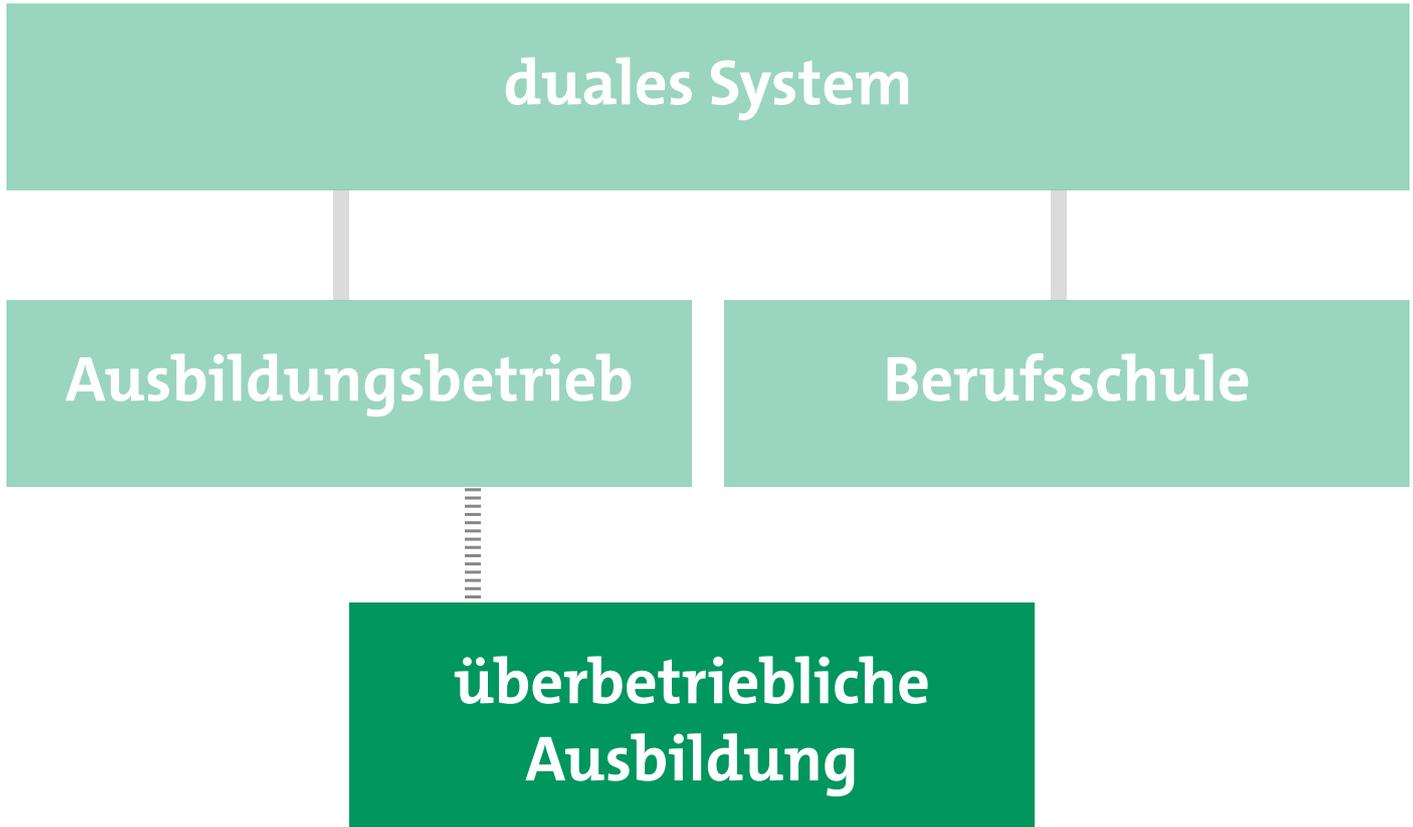
Das Landesverwaltungsamt ist die zuständige Stelle für die Berufe der Land- und Hauswirtschaft im Sinne des Berufsbildungsgesetzes (BBiG).

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 der Ämter für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten (ÄLFF) und die Berater des Landeszentrum Wald.





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, Fax, E-Mail
Landwirt, Tierwirt in den Fachrichtungen Schweine- und Rin- derhaltung, Schäferei, Fachkraft Agrarservice	Landesanstalt für Landwirt- schaft und Gartenbau Zentrum für Tierhaltung und Technik Iden	Lindenstraße 18 39606 Iden	+49 39309 60 +49 39309 62 01 poststelle.iden@llg.mule. sachsen-anhalt.de
Forstwirt	Landeszentrum Wald- Forstliches Bildungszentrum	OT Magdeburgerforth Forststraße 3 39291 Möckern	+49 39225 969 0 +49 39225 969 30 poststelle.fbz@lzw.mlu. sachsen-anhalt.de
Pferdewirt	Gestüt Radegast/Prussendorf	OT Prussendorf Parkstraße 13 06870 Zörbig	+49 34956 394088 +49 34956 394099 info@gestuet-radegast.de
Gärtner Fachrichtung Garten- und Land- schaftsbaubau	Überbetriebliche Einrichtung des Verbandes Garten-, Land- schafts- und Sportplatzbau Sachsen-Anhalt e.V.	Lorenzweg 56 39128 Magdeburg	+49 391 562979 51 +49 391 562979 57 info@galabau-sachsen-anhalt.de

außerhalb Sachsen-Anhalts

Berufe	Institution	Anschrift	Telefon, Fax, E-Mail
Fischwirt	Sächsisches Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und Geologie	Gutsstraße 1 02699 Königswartha	+49 35931 29645 +49 35931 29611 poststelle@smul.sachsen.de
Milchtechnologe, Milchwirtschaftlicher Laborant	Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.	Sachsenhausener Straße 7b 16515 Oranienburg	+49 3301 6 31 0 +49 3301 6 31 99 info@mlua.de
Tierwirt Fachrichtung Geflügelhaltung	Lehr-, Versuchs- und Fachzen- trum für Geflügel- und Klein- tierhaltung Kitzingen	Mainbernheimer Straße 101 97318 Kitzingen	+49 9321 390080 +49 9321 39008299 kitzingen@baysg.bayern.de
Winzer	Deula Rheinland-Pfalz GmbH Bad Kreuznach	Hüffelsheimer Straße 70 55545 Bad Kreuznach	+49 671 844200 +49 671 8442016 deula-rheinland-pfalz@deula.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 Maschinenteknik 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 Mähdrescher, 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
- land-

wirtschaftliche 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 Agrarservicemeister, zum staatlich geprüften Wirtschaftler, staatlich geprüften Techniker für Agrartechnik oder staatlich geprüften Agrarbetriebswirt fortzubilden. Auch ein Hochschulstudium der Agrarwissenschaften oder Agrarökonomie könntest Du absolvieren.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Fischwirt 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 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 – 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 Berufsausbildung kann in zwei Fachrichtungen

- Aquakultur und Binnenfischerei und
- Küstenfischerei und kleine Hochseefischerei

absolviert werden.

In Sachsen-Anhalt kannst Du in der Fachrichtung Aquakultur und Binnenfischerei ausgebildet werden.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- fischereiliche Nutztiere, Fischereibiologie sowie Gewässer als Lebensraum
- Fischfang und fischereiliche Erzeugung
- Tiergesundheit und Tierhygiene sowie Tierschutz
- Witterungs- und Umweltverhältnisse
- Ausrüstung, Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen
- Verarbeitung und Vermarktung fischereilicher Produkte
- betriebliche Abläufe und Organisation, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, fischereirelevante Rechtsnormen und Organisationsstrukturen
- qualitätssichernde Maßnahmen und Verbraucher-

schutzes sowie Kundenorientierung, Marketing, Kommunikation und Information

- Untersuchung und Beurteilung von Fischereigewässern
- Bau, Betrieb und Erhaltung fischereilicher Anlagen
- Bewertung, Nutzung und Wartung von Kreislaufsystemen
- Einsatz, Anpassung und Instandhaltung von Fanggeräten
- Zucht und Vermehrung, Aufzucht, Haltung, Fütterung sowie Transport von Fischen sowie fischereiliche Hygienemaßnahmen, Fischkrankheiten und Schadorganismen.

Diese Anforderungen solltest Du erfüllen:

- Haupt, Realschulabschluss oder Abitur
- Fitness und Freude an körperlicher Arbeit
- Naturverbundenheit und ökologisches Denken
- technisches und betriebswirtschaftliches Verständnis
- Seetauglichkeit
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein

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

Perspektiven:

- Fischwirtschaftsmeister
- nautischer Schiffsoffizier
- Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik bzw. Konserventechnik
- Hochschulstudium (z.B. Fischwirtschaft und Gewässerbewirtschaftung)



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Forstwirt 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 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 – Du und Dein Holz

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 Forstwirte auch um die Belange von Waldbesuchern und Wanderern. Damit sie sich im Wald zurechtfinden und wohlfühlen, bauen 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 verantwortungs-bewusstem 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 des Forstwirtschaftsmeisters 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 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 werden, wenn

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

Gärtner – 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 diesen Beruf. 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 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
- Obst- und Gemüsebau
- 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 Universität.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Hauswirtschafter werden, wenn

Du kochen, bügeln, aufräumen etc.
nicht als unangenehm empfindest

Du Lust auf die Arbeit mit Menschen
hast

Du gern hilfst und keine Berührungs-
ängste hast

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

Dich die Zubereitung eines Rührreis
bereits überfordert

Du ein Problem mit hilfebedürftigen
Menschen hast

Du Dir lieber Essen und Trinken
bringen lässt

Hauswirtschaftler – hier lässt Du nichts anbrennen

Du hast die ersten Fragen mit „Ja“ beantwortet? Prima – dann könntest Du genau richtig für diese Ausbildung sein. Die komplexen Anforderungen, die an einen Hauswirtschaftler 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 Hauswirtschaftlers ist vielseitig- so 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.

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- Organisation von Arbeitsabläufen im Haushalt
- Budgetplanung und -kontrolle
- Speisenzubereitung und Service
- Küchen- und Haushaltsgeräte einsetzen, reinigen und pflegen
- Räume und Wohnumfeld gestalten und dekorieren
- Grundtechniken der Hausreinigung
- Textilien reinigen und pflegen
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft
- personenorientierte Gesprächsführung und Motivation
- hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen
- Hilfe leisten bei Alltagsverrichtungen
- betriebliche Geschäftsvorgänge bearbeiten

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 hauswirtschaftlichen Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft oder Fachhauswirtschaftler weiterzubilden. Auf Hochschulebene wird das Studium der Oecotrophologie mit einem Bachelor- oder Masterabschluss (Bachelor oder Master of Science) angeboten.





Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Landwirt 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 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 – 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 Bevölkerung 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 Landwirt zahlreiche Fortbildungsmöglichkeiten wahrzunehmen, so z.B. zum staatlich geprüften Wirtschafter, staatlich geprüften Agrarbetriebswirt, staatlich geprüften Techniker, Landwirtschaftsmeister, geprüften Natur- und Landschaftspfleger oder Fachagrarwirt. Auch ein Hochschulstudium der Agrarwissenschaften oder Agrarökonomie könntest Du absolvieren.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Milchtechnologe 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 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 – Milch macht alle munter

Milchtechnologe 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 Milchtechnologe. 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. Milchtechnologe 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 Käseemaschinen bzw. Kühleinrichtungen, die allesamt inzwischen hochtechnologisiert und computergesteuert sind. Diese müssen durch den Milchtechnologe 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 Molckereimeister, Techniker für die Milchwirtschaft oder Industriemeister in der Fachrichtung Lebensmittel fortbilden. Auch ein Hochschulstudium z. B. der Lebensmitteltechnologie ist für Dich drin.



		Ordnungszahl	Symbol	Ordnungszahl	Serie			
2	Be	4	Be	9	Alkalimetalle	1	H	Metalle
		Name	Wasserstoff	1,0079	schwarz = nicht radioaktiv gelb = radioaktiv	1		Halbmetalle
		Atomgewicht	1,0079		Serie	1		Nichtmetalle
		Elektronenkonfiguration	1		Symbol	1		Halogene
								Edelgase
								End = natürliches Element ffiziert = künstliches Element
12	Mg	20	Mg	24,305		2		
20	Ca	20	Ca	40,078		2		
21	Sc	21	Sc	44,956		3		
22	Ti	22	Ti	47,88		3		
38	Sr	38	Sr	87,62		2		
39	Y	39	Y	88,906		3		
40	Zr	40	Zr	91,224		3		
56	Ba	56-71		137,33		2		
72	Hf	72	Hf	178,49		3		
88	Ra	88-103		226		2		
104	Rf	104	Rf	261		3		
28	Ni	28	Ni	58,693		10		
29	Cu	29	Cu	63,546		11		
30	Zn	30	Zn	65,38		12		
46	Pd	46	Pd	106,42		10		
47	Ag	47	Ag	107,87		11		
48	Cd	48	Cd	112,41		12		
78	Pt	78	Pt	195,08		10		
79	Au	79	Au	196,97		11		
80	Hg	80	Hg	200,59		12		
110	Ds	110	Ds	285		10		
111	Rg	111	Rg	288		11		
112	Cn	112	Cn	285		12		
57	La	57-71		138,91		3		
58	Ce	58-71		140,12		3		
59	Pr	59-71		140,91		3		
60	Nd	60-71		144,24		3		
61	Pm	61-71		146,90		3		
62	Sm	62-71		150,36		3		
63	Eu	63-71		151,96		3		
64	Gd	64-71		157,25		3		
65	Tb	65-71		158,93		3		
66	Dy	66-71		162,50		3		
89	Ac	89-103		227		3		
90	Th	90-103		232,04		3		
91	Pa	91-103		231,04		3		
92	U	92-103		238,03		3		
93	Np	93-103		237,05		3		
94	Pu	94-103		244,10		3		
95	Am	95-103		243,10		3		
96	Cm	96-103		247,10		3		
97	Bk	97-103		247,10		3		
98	Cf	98-103		251,10		3		

Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Milchwirtschaftlicher Laborant werden, wenn

- Chemie und Physik Deine Steckenpferde sind
- Du kein Problem hast, hauptsächlich im Labor zu arbeiten
- Du gern genauer hinschaust

Or

Du solltest auf **keinen** Fall Milchwirtschaftlicher Laborant werden, wenn

- Du Milch, Käse und Co. nicht magst
- Dir in Chemie oder Mathe nie wirklich die Erleuchtung kam
- Du lieber an der frischen Luft arbeitest und Du Dich in einem Labor nicht wohl fühlst

Milchwirtschaftlicher Laborant – 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 milchwirtschaftliche Laborant überwacht damit den gesamten Veredlungsprozess beginnend beim Eingang der Rohmilch über die einzelnen Verarbeitungsstufen bis zu den fertigen Milcherzeugnissen. Er 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 milchwirtschaftlichen Labormeister, Molkereimeister, Milch- und Molkereitechniker oder Lebensmittelverarbeitungstechniker fortbilden. Auch ein Hochschulstudium z. B. der Lebensmitteltechnologie oder Lebensmittelchemie ist für Dich drin.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Pferdewirt 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 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 – 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. Ein Pferdewirt sitzt möglicherweise täglich viele Stunden im Sattel und bildet Pferde aus. Dazu kommen ausmisten, füttern, putzen und verarzten – 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 Pferdezüchtung 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
- Pferdezüchtung
- Spezialreitweisen

Und das sind die Ausbildungsinhalte:

- tiergerechte Pferdehaltung, Tiergesundheit, Tierhygiene
- Pferde bewegen und mit ihnen arbeiten und sie ausbilden
- 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 Pferdewirtschaftsmeister weiterbilden. Auch ein Hochschulstudium in den Richtungen Agrarwissenschaft, Veterinärmedizin, Pferdewissenschaften etc. ist bei entsprechenden Voraussetzungen möglich.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Pflanzentechnologie 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 Pflanzentechnologie 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 – 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 Pflanzentechnologen 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 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
- Probenahme 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

Nach einem erfolgreichen Berufsabschluss und einer zweijährigen Berufspraxis kannst Du Dich zum Pflanzentechnologenmeister qualifizieren und Führungsaufgaben in Betrieben der Pflanzenzüchtung oder -vermehrung übernehmen. Des Weiteren bieten sich aber auch verschiedene Studienmöglichkeiten an.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Revierjäger 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 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 – hier ist der Wald Dein Revier

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 Revierjägern, die zeigen, wie breit gefächert und verantwortungsvoll dieser Beruf ist. Revierjäger 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 Jagdvorschriften 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
- Reviere gestalten und Wild hegen
- Wildbestand bewirtschaften und Jagd ausüben
- 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 zum Revierjagdmeister oder geprüften Natur- und Landschaftspfleger 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 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 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 – das geht doch auf keine Kuhhaut

Tierwirte züchten, halten, füttern und pflegen landwirtschaftliche Nutztiere in Tierhaltungsbetrieben. Der Tierwirt 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 Tierwirte mit modernen Haltungssystemen, in denen häufig computergesteuerte Fütterungs- und Klimatisierungssysteme eingesetzt werden. 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 in der jeweiligen Fachrichtung offen. Und auch das geht noch: Staatlich geprüfter Wirtschaftler, Staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt oder ein Studium der Landwirtschaft mit Schwerpunkt Tierproduktion oder Veterinärmedizin.



Kleiner Selbst-Eignungstest:

Du solltest Winzer 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 werden, wenn

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

Winzer – im Wein steckt Deine Wahrheit

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 kühlen 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 Winzers 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:

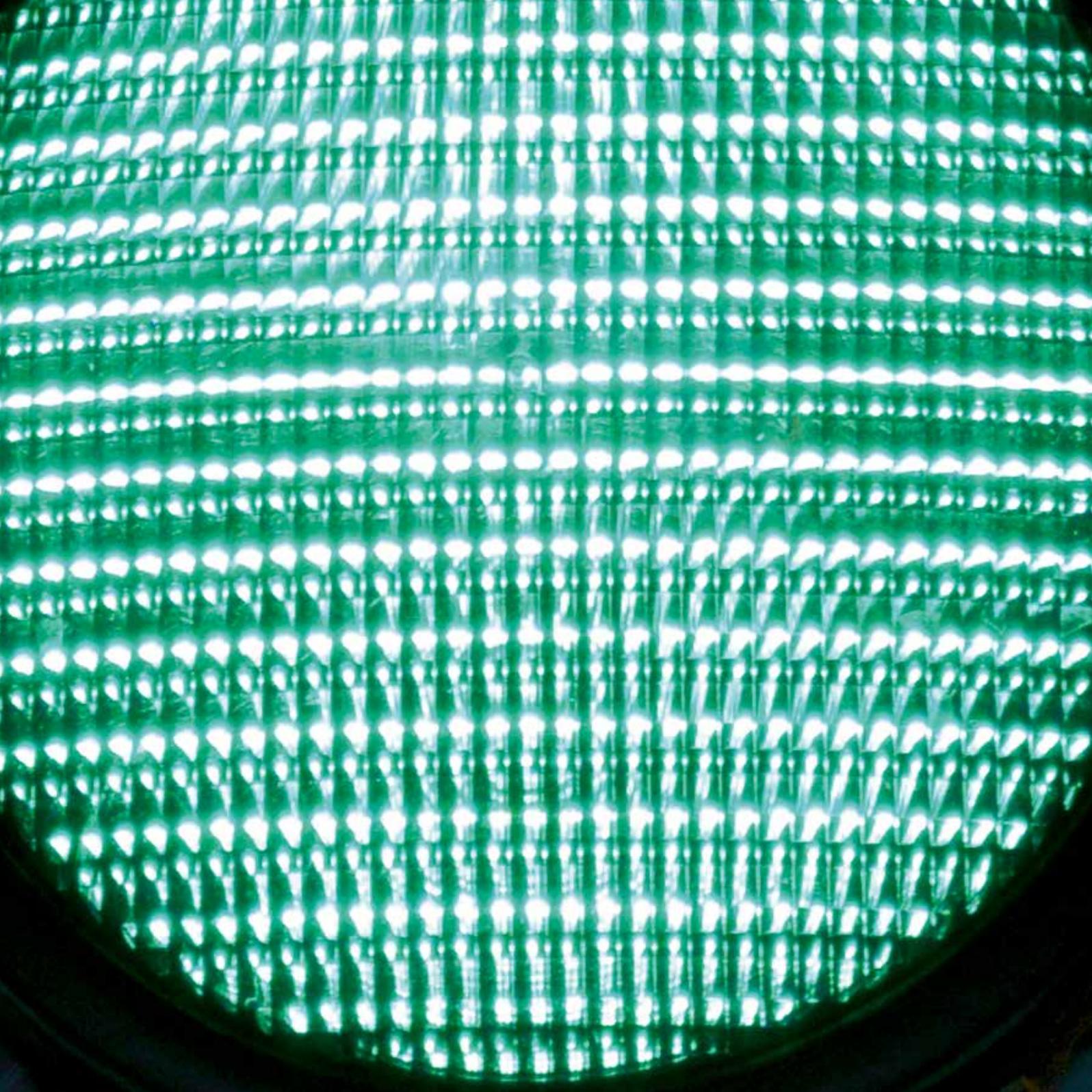
- Naturverbundenheit
- Interesse an der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- technisches Verständnis
- Bereitschaft zur körperlichen Arbeit
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Aufgeschlossenheit beim Umgang mit Kunden

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

Die Fortbildungsmöglichkeiten nach einer Ausbildung zum Winzer sind vielfältig. Du kannst Dich zum Staatlich geprüften Wirtschafter, Staatlich geprüften Techniker und Winzermeister weiterbilden oder ein Fachhochschul- oder Hochschulstudium in der Fachrichtung Weinbau und Oenologie aufnehmen.





Grün

Ausbildungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen

In Sachsen-Anhalt gibt es in der Land- und Hauswirtschaft für behinderte Menschen spezielle Ausbildungsregelungen, die es ermöglichen, dass Menschen mit Behinderungen – entsprechend ihren Neigungen und Fähigkeiten – Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt finden.

Dazu gehören:

Fachpraktiker Hauswirtschaft

Die Inhalte dieser Ausbildungsregelung orientieren sich am anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter. Die Ausbildung in der Hauswirtschaft ist breit gefächert und ermöglicht Dir vielfältige Einsatzmöglichkeiten, wie z.B. in Großküchen, Reinigungsfirmen, Wäschereien und Privathaushalten.

Fachpraktiker im Gartenbau

Die Inhalte dieser Ausbildungsregelung orientieren sich am anerkannten Ausbildungsberuf Gärtner.

Wenn Du Dich gern mit Pflanzen beschäftigst und Spaß hast, draußen zu arbeiten, Außenanlagen zu pflegen oder gar neu zu bauen, dann passt diese Ausbildung zu Dir.

Fachpraktiker in der Landwirtschaft

Die Inhalte dieser Ausbildungsregelung orientieren sich an verschiedenen anerkannten Ausbildungsberufen – wie Landwirt, Tierwirt, Pferdewirt, Fachkraft Agrarservice, Winzer, Forstwirt und Fischwirt. Wer gern draußen ist, Spaß am Arbeiten in der Natur oder mit Tieren hat, könnte hier eine interessante Ausbildung finden.

Die Ausbildung nach diesen Ausbildungsregelungen stellt natürlich auch besonders hohe Anforderungen an den Betrieb und die Ausbilder. Wenn Dich eine Ausbildung in diesen Richtungen interessiert, wende Dich an die Ausbildungsberatung oder zuständige Stelle (alle Anschriften und Telefonnummern findest Du auf Seite 39) und lass Dich beraten.

für alle!



Altmarkkreis
Salzwedel

Stendal

ALFF Altmark

Jerichower Land

Börde

Magdeburg

ALFF Mitte

Harz

Salzlandkreis

Dessau-Roßlau

Wittenberg

ALFF Anhalt

Anhalt-Bitterfeld

Mansfeld-Südharz

Halle

ALFF Süd

Saalekreis

Burgenlandkreis

Wichtige Anschriften

Institution	Anschrift	Telefon, Fax, E-Mail, Internet
oberste Landesbehörde: Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten (MWL)	Hasselbachstraße 4 39104 Magdeburg	+49 391 567 01 +49 391 567 615072 poststelle@mw.sachsen-anhalt.de www.mwl.sachsen-anhalt.de
zuständige Stelle: Landesverwaltungsamt (LVwA) Referat Agrarwirtschaft, Ländliche Räume, Fischerei, Forst- und Jagdhoheit	Dessauer Straße 70 06118 Halle (Saale)	+49 345 514 0 +49 345 514 1444 poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de www.lvwa.sachsen-anhalt.de

Ausbildungsberatung für die Ausbildungsberufe Landwirt, Tierwirt, Gärtner,
Fachkraft Agrarservice, Fischwirt, Winzer, Pferdewirt, Pflanzentechnologe,
Milchtechnologe, Milchwirtschaftlicher Laborant und Hauswirtschafter

Institution	Anschrift	Telefon, E-Mail
ALFF Altmark	Akazienweg 25 39576 Stendal	+49 3931 63 30 poststellesdl@alff.mule.sachsen-anhalt.de
ALFF Mitte	Große Ringstraße 52 38820 Halberstadt	+49 3941 67 10 alffhbs.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de
ALFF Anhalt	Kühnauer Straße 161 06846 Dessau-Roßlau	+49 340 6506 0 poststellede@alff.mule.sachsen-anhalt.de
ALFF Süd	Müllnerstraße 59 06667 Weißenfels	+49 3443 28 00 alffwsf@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Ausbildungsberatung für die Ausbildungsberufe Forstwirt und Revierjäger

Institution	Anschrift	Telefon, E-Mail
Landeszentrum Wald- Forstliches Bildungszentrum	Forststraße 3 39291 Möckern/ OT Magdeburgerforth	+49 39225 969 0 poststelle.fbz@lzw.mlu.sachsen-anhalt.de

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

Die Fachschule

Fachschulen vermitteln ihren Schülern 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. Man erwirbt in der zweijährigen Fachschulbildung in der Fachrichtung Agrartechnik 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 geprüfter Wirtschaftler“

- Fachrichtung Landwirtschaft (Stufe I)

„Staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt“

- Fachrichtung Landwirtschaft (Stufe II)

Zweijährige Fachschulbildung

„Staatlich geprüfter Techniker“

- Fachrichtung Agrartechnik
 - Schwerpunkt Agrarinformatik
 - Schwerpunkt Landbau

Ähnliche Lehrgänge für andere Berufe werden in verschiedenen Bundesländern angeboten.

Meister 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:

- EDV- und Buchführungslehrgänge
- Sachkundenachweis Pflanzenschutz
- Feldtage
- Demonstrationsveranstaltungen
- Fachtagungen, Fachseminare und Lehrgänge
- Projektstage
- Betreuung von Studenten und Praktikanten

Weiterführende Bildungseinrichtungen

Fachschule für Landwirtschaft Haldensleben
 Marienkirchplatz 2
 39340 Haldensleben
 +49 3904 48580
 info@fshdl.de
 www.fshdl.de

Hochschule Anhalt (Fachhochschule)
 Fachbereich Landwirtschaft / Ökotropologie /
 Landschaftsentwicklung
 Strenzfelder Allee 28
 06406 Bernburg
 www.hs-anhalt.de

Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
 Naturwissenschaftliche Fakultät III - Agrar- und
 Ernährungswissenschaften, Geowissenschaften 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
 www.landw.uni-halle.de

Weitere Angebote findest Du auf:
www.bildungsserveragrar.de

Berufswege in der Landwirtschaft – ein Beruf und viele Möglichkeiten...

Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Landwirt		3 Jahre	Tätigkeit in landwirtschaftlichen Betrieben Tätigkeit in Unternehmen des Agrarsektors	Landwirtschaftsmeister Staatlich gepr. Wirtschaftler Staatlich gepr. Techniker
Staatlich gepr. Wirtschaftler	Abschlussprüfung in einem agrarwirtschaftlichen Beruf Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 3 Winterhalbjahre	Betriebs- oder Betriebsteilleitung in der Landwirtschaft	Landwirtschaftsmeister Staatlich gepr. Agrarbetriebswirt
Staatlich gepr. Agrarbetriebswirt	Staatlich gepr. Wirtschaftler Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 3 Winterhalbjahre	Betriebsleitung in der Landwirtschaft	
Staatlich gepr. Techniker	Abschlussprüfung in einem agrarwirtschaftlichen Beruf Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit	Leitung oder Verwaltung landwirtschaftlicher Betriebe Tätigkeit in Beratung, Versuchswesen und Unternehmen im agrarwirtschaftlichen Dienstleistungsbereich Ausbilder	Studium an der Fachhochschule
Landwirtschaftsmeister	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung oder Verwaltung von landwirtschaftlichen Betrieben Tätigkeit in Unternehmen des Agrarsektors Ausbilder	





Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Gärtner		3 Jahre	Tätigkeit in Gartenbau-betrieben entsprechend dem gewählten Ausbildungsschwerpunkt (Zierpflanzenbau, Gemüsebau, Baumschule, Obstbau, Staudengärtnerei, Garten- und Landschaftsbau, Friedhofsgärtnerei)	Gärtnermeister Staatlich gepr. Wirtschaftler Staatlich gepr. Techniker
Staatlich gepr. Wirtschaftler	Abschlussprüfung in einem gartenbaulichen Beruf Berufspraxis	1 Jahr Vollzeit oder 2 Jahre Teilzeit	Leitung von Gartenbau-betrieben bzw. -betriebsteilen	Gärtnermeister Staatlich gepr. Agrar-betriebswirt
Staatlich gepr. Techniker	Abschlussprüfung in einem gartenbaulichen Beruf Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit oder 4 Jahre Teilzeit	Führungs- oder Fachkraft in Gartenbau-betrieben bzw. -betriebsteilen	Studium an der Fachhochschule
Gärtnermeister	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Gartenbau-betrieben bzw. -betriebsteilen Ausbilder	
Forstwirt		3 Jahre	Waldarbeiter/in in Forstämtern, in Forstbetrieben des Privatwaldes bzw. forstlichen Lohnunternehmen	Forstwirtschaftsmeister Staatlich gepr. Techniker
Forstwirtschaftsmeister	Abschlussprüfung als Forstwirt 2 Jahre Berufspraxis im Beruf Forstwirt	Vorbereitungslehrgang 3-4 Wochenblöcke in 1,5 bis 2 Jahren	Führungs- und Fachkraft, Verwalter/-in im Forstwirtschaftsbetrieb Ausbilder	

Beruf	Zugangsvoraussetzungen	Ausbildungsdauer	Tätigkeitsbereiche	Fortbildungsmöglichkeiten
Fischwirt		3 Jahre	umfassende Ausbildung in Aquakultur und Binnenfischerei	Fischwirtschaftsmeister Staatlich gepr. Techniker
Fischwirtschaftsmeister	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Führungs- oder Fachkraft	
Milchtechnologe		3 Jahre	Tätigkeit in Molkereibetrieben	Molkereimeister Staatlich gepr. Techniker
Molkereimeister	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung von Betriebsteilen in Molkereibetrieben Ausbilder	
Staatl. gepr. Techniker	Abschlussprüfung als Milchtechnologe Berufspraxis	2 Jahre Vollzeit	Führungs- und Fachkraft in Betrieben der Milchwirtschaft, im Handel und in Genossenschaften	
Milchwirtschaftlicher Laborant		3 Jahre	Tätigkeit in Labors von Molkereibetrieben	Milchwirtschaftlicher Labormeister Staatlich gepr. Techniker
Milchwirtschaftlicher Labormeister	Abschlussprüfung im Beruf und mindestens 2 Jahre Praxis		Leitung eines milchwirtschaftlichen Labors	





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

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



Impressum

Herausgeber, Redaktion und Layoutgestaltung:

Landesverwaltungsamt
Stabsstelle Kommunikation und
Referat Agrarwirtschaft, Ländliche Räume, Fischerei, Forst- und Jagdhoheit
Ernst-Kamieth-Straße 2
06112 Halle (Saale)
E-Mail: pressestelle@lvwa.sachsen-anhalt.de | Internet: www.lvwa.sachsen-anhalt.de

Bildnachweise:

Titelseite: Thomas Meinicke Photo
Rückseite: Christian Wiegmann
Seite 5, 10, 14, 23, 29, 34, 35, 36, 37: Landesverwaltungsamt
Seite 6: blackboard; www.freeimages.com
Seite 15: Landesverwaltungsamt
Seite 6, 11, 12, 13, 19, 20, 21, 22, 26, 27, 28, 33 : Christian Wiegmann
Seite 9, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 32, 34: Lined Paper 1; www.freeimages.com/browse
Seite 16: Primula Flower Border; www.freeimages.com
Seite 17: sunflower; www.freeimages.com
Seite 18, 26, 30, 31, 32, 44, 52-59: pixabay
Seite 24: Periodensystem der Elemente, <http://commons.wikimedia.org>
Seite 25: Chemistry 6; www.freeimages.com
Seite 43, 44, 47, 51: Thomas Meinicke Photo
Seite 48: Ausbildungsförderwerk Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V.

Eine Vervielfältigung auf fotochemischen oder mechanischen Wegen (Kopieren, Scannen, Abfotografieren, Nachdrucken) – auch auszugsweise – ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Diese Publikation darf weder von Parteien noch von Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben politischer Informationen oder Werbemittel. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Publikation nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme zugunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte.

Drucklegung:

4. Auflage, April 2024



SACHSEN-ANHALT

Landesverwaltungsamt

#moderndenken



www.lvwa.sachsen-anhalt.de