Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Weinküfer-Handwerk (Weinküfermeisterverordnung – WeinkMstrV)

Vom 16. Oktober 1995

Auf Grund des § 45 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 63 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 17. November 1994 (BGBl. I S. 3667) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:

1. Abschnitt
Berufsbild

§ 1
Berufsbild

(1) Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

1. Herstellung von Wein und Sekt,
2. Herstellung von Obstwein, Obstmost, Süßmost, Fruchtsaft, Nektar und artverwandten Getränken,
3. Brennen von Getränken, Maischen und Trester.

(2) Dem Weinküfer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse über Obst- und Weinbau,
2. Kenntnisse der Herstellung von Wein, Sekt, Obstwein, Bränden, Obstmost, Süßmost, Säften, Nektar und artverwandten Getränken,
3. Kenntnisse der biologischen und chemischen Zusammensetzung sowie der biologischen Veränderungen der Weine, Sekte, Obstweine, Brände, Obstmoste, Süßmoste, Säfte, Nektare und artverwandter Getränke,
4. Kenntnisse der Kellereimaschinen und Geräte,
5. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe sowie ihrer Lagerung,
6. Kenntnisse der Flaschen, Fässer und anderer Behälter,
7. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen,
8. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes,
9. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere des Wein- und des Lebensmittelgesetzes,

10. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften,
11. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes,
12. Kenntnisse der Kellerbuchführung,
13. Kenntnisse der Etikettierung, Ausstattung und Vermarktung,
14. Bereiten und Keltern von Maische für Most und Wein,
15. biologische und chemische Untersuchungen,
16. Einlagern und Verbessern der Moste,
17. Ansetzen und Zusetzen von Reinzuchthefen,
18. Leiten und Überwachen des Gärvorganges,
19. Probieren von Wein,
20. Ablassen von Wein,
21. Schwefeln der Moste und Weine,
22. Durchführen von Schönungen,
23. Entsäuern von Most und Wein,
24. Klären von Weinen,
25. Behandeln von kranken und fehlerhaften Weinen,
26. Brennen von Getränken, Maischen und Trestern,
27. Abfüllen, insbesondere Sterilabfüllen,
28. Verkosten, Bewerten und Vorstellen von Wein und Sekt,
29. Lagern der Weine und artverwandter Getränke,
30. Pflegen und Warten von Lager- und Transportbehältern der Kellereiwirtschaft,
31. Pflegen und Warten der Kellereimaschinen.

2. Abschnitt

Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung

§ 2

Gliederung, Dauer und Bestehen der praktischen Prüfung (Teil I)

(1) In Teil I sind eine Meisterprüfungsarbeit anzufertigen und eine Arbeitsprobe auszuführen. Bei der Bestimmung der Meisterprüfungsarbeit sollen die Vorschläge des Prüflings nach Möglichkeit berücksichtigt werden.

(2) Die Anfertigung der Meisterprüfungsarbeit soll nicht länger als 20 Arbeitstage, die Ausführung der Arbeitsprobe nicht länger als acht Stunden dauern.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I sind jeweils ausreichende Leistungen in der Meisterprüfungsarbeit und in der Arbeitsprobe.

§ 3

Meisterprüfungsarbeit

(1) Als Meisterprüfungsarbeit ist eine der nachstehend genannten Arbeiten anzufertigen:

1. Ausbauen eines Weines,
2. Versekten eines Grundweines;

dabei sollte das Volumen jeweils zwischen 200 und 5 000 Liter liegen.

(2) Bei jeder Arbeit ist ein Bericht über die Auswahl, die Herkunft, die Ausbauanalyse, die Kelterung, den Verlauf der Gärung, den Zuckerabbau, die Alkoholentwicklung, die Behandlungsmaßnahmen, die Klärung, die Abstiche und die Abfüllung zu erstellen. Der Bericht umfaßt ferner die Abschlußanalyse, die Zusammenstellung der Ausbaukosten und die Eintragungen im Kellerbuch.

(3) Der Bericht nach Absatz 2 ist bei der Bewertung der Meisterprüfungsarbeit zu berücksichtigen.

§ 4

Arbeitsprobe

(1) Als Arbeitsprobe sind vier der nachstehend genannten Arbeiten auszuführen:

1. Durchführen und Bewerten von Weinanalysen,
2. Einsetzen von Hilfsstoffen,
3. Ermitteln einer Verschnittmenge von Weinen verschiedener Sorten anhand eines Vorversuchs,
4. Ermitteln einer Süßreservemenge anhand eines Vorversuchs,
5. Ermitteln einer Schönung anhand eines Vorversuchs,
6. Einsetzen von Kellereimaschinen und Geräten,
7. Vorstellen und Bewerten von Wein und Sekt,
8. Prüfen eines Grundweins auf Versektungsmöglichkeit,
9. Fertigstellen eines Saftes oder Nektars,
10. Fertigstellen eines Destillats.

(2) In der Arbeitsprobe sind die wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die in der Meisterprüfungsarbeit nicht oder nur unzureichend nachgewiesen werden konnten.

§ 5

Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II)

(1) In Teil II sind Kenntnisse in den folgenden fünf Prüfungsfächern nachzuweisen:

1. Fachrechnen:
   a) Flächen-, Volumen- und Gewichtsberechnungen,
   b) Mischungs-, Anreicherungs- und Entsäuerungsberechnungen;
2. Wein- und Lebensmittelrecht:
   berufsbezogene Vorschriften des Lebensmittelrechts, insbesondere Wein- und Lebensmittelgesetz;
3. Fachtechnologie:
   a) Obst- und Weinbau,
   b) Most- und Weinbehandlung,
   c) Gärung,
   d) Weinausbau,
   e) Fehler und Krankheiten des Weins,
   f) Inhaltsstoffe des Mostes und des Weins,

g) Verwertung und Entsorgung von Verarbeitungsrückständen,

h) Kellereimaschinen und Geräte,

i) Herstellung und Behandlung von Wein, Sekt, Bränden, Saft, Obst- und Fruchtweinen und artverwandten Getränken,

k) Abfüllung,

l) Etikettierung, Ausstattung und Vermarktung;

4. Roh- und Hilfsstoffe:

Arten, Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitung und Lagerung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe;

5. Kalkulation:

Kostenermittlung unter Einbeziehung aller für die Preisbildung wesentlichen Faktoren.

(2) Die Prüfung ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

(3) Die schriftliche Prüfung soll insgesamt nicht länger als zwölf Stunden, die mündliche je Prüfling nicht länger als eine halbe Stunde dauern. In der schriftlichen Prüfung soll an einem Tag nicht länger als sechs Stunden geprüft werden.

(4) Der Prüfling ist von der mündlichen Prüfung auf Antrag zu befreien, wenn er im Durchschnitt mindestens gute schriftliche Leistungen erbracht hat.

(5) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II sind ausreichende Leistungen in dem Prüfungsfach nach Absatz 1 Nr. 2.

3. Abschnitt
Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 6
Übergangsvorschrift

Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

§ 7
Weitere Anforderungen

Die weiteren Anforderungen in der Meisterprüfung bestimmen sich nach der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 12. Dezember 1972 (BGBl. I S. 2381) in der jeweils geltenden Fassung.

§ 8
Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1996 in Kraft.

(2) Die auf Grund des § 122 der Handwerksordnung weiter anzuwendenden Vorschriften sind, soweit sie Gegenstände dieser Verordnung regeln, nicht mehr anzuwenden.

Bonn, den 16. Oktober 1995

Der Bundesminister für Wirtschaft
In Vertretung
J. Ludewig