

## Fit für den Job mit dem EU-Mobilitätsprojekt LEONARDO DA VINCI Erfahrungen der Veitshöchheimer Schüler im Ausland (Autor: Peter Schwappach)

Eine fundierte Ausbildung ist nach wie vor der Schlüssel für eine gute Arbeitsstelle, die Spaß macht und auch entsprechend honoriert wird. Bei der Suche nach dem richtigen Job spielen neben den reinen Fachkenntnissen immer mehr auch sogenannte „weiche“ Faktoren eine Rolle. Das ist im Weinbau nicht anders als in anderen Branchen. Auslandserfahrungen sind dabei ein wichtiges Plus neben Eigenschaften wie Teamfähigkeit, sozialer Kompetenz oder richtigen Umgangsformen. Sie zeigen dem Personalchef oder Betriebsinhaber, dass sich der Bewerber schon einmal in einer neuen, für ihn ungewohnten Umgebung behauptet hat. An der Staatlichen Technikerschule der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim ist deshalb ein Auslandspraktikum in die Ausbildung integriert. Peter Schwappach von der LWG fasst die Erfahrungen der Studierenden aus Veitshöchheim zusammen.

### Neun Wochen im europäischen Ausland

Rund 100 Studierende der Fachrichtungen Weinbau, Gartenbau und Landespflege sind seit 2005 in neun verschiedenen Ländern der EU gewesen und haben ihr Wissen in unterschiedlichsten Betrieben vertieft. Neun Wochen lang können die Studierenden ihr Fachwissen bei der Weinernte von September bis Anfang November in einem fremden Land anwenden und vertiefen. Über das LEONARDO DA VINCI-Mobilitätsprojekt (berufliche Bildung) der EU wird der Aufenthalt zudem gefördert. Prof. Klaus Wahl, Leiter der Abteilung Weinbau und Önologie an der LWG hat das Programm 2005 an der Veitshöchheimer Technikerschule initiiert. Neben einer sprachlichen und interkulturellen Vorbereitung auf den Auslandsaufenthalt ist die Unterstützung durch die EU

aber auch ganz konkret finanzieller Art. Die Studierenden erhalten einen Zuschuss für die Fahrt zum Betrieb und während der Zeit ihres Aufenthalts im Ausland. Prof. Wahl: „Durch die günstige finanzielle Ausstattung unseres Programms können deshalb alle Studierenden, die das wollen, ihr Praktikum im Ausland absolvieren.“ Die Teilnahme ist aber nicht an den Studierenden-Status gebunden. Einzelne Techniker aus Veitshöchheim haben auch die Zeit nach dem Schulabschluss genutzt, um mit Hilfe von Leonardo weitere Auslandserfahrungen zu sammeln.



### Viele neue Erfahrungen

Christina Koob aus Heppenheim an der Bergstraße berichtet über viele neue und interessante Erfahrungen, die sie im Weingut Manincor in Südtirol gemacht hat. Manincor, eines der



Im Ökobetrieb wird das Trauben-Pressen noch traditionell erledigt

renommiertesten und größten Weingüter Südtirols, wird seit einigen Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Für die ehemalige Bergstraßen-Weinkönigin, die bislang nichts mit ökologischer Produktion zu tun hatte, war gerade das eine Motivation, dort zu praktizieren. Anschließend berichtet sie: „Zwar bin ich immer noch nicht von der Biodynamik überzeugt, aber es war trotzdem sehr lehrreich. Ich hatte auch keine Probleme, mich in die Philosophie reinzudenken“. Koobs Fazit: „Es war toll und hat mir viel gebracht“.



Auch die Praktikanten helfen beim Füllen der Kuhhörner mit

Auch Doreen Tege aus dem mittelfränkischen Burgbernheim arbeitete in einem Demeterbetrieb. Sie schätzte besonders, dass sich ihr Chef Niki Moser vom gleichnamigen Weingut im österreichischen Rohrendorf bei Krems viel Zeit genommen hat, um ihr die Besonderheiten des Weinbaues nach den Prinzipien von Rudolf Steiner zu erklären. Ihr Resümee: „Ich werde mich später noch einmal mit dem biodynamischen Anbau beschäftigen“.

Teresa Deufel aus Lindau, deren Familienbetrieb schon lange organisch-biologisch bewirtschaftet wird, hatte sich ganz bewusst einen Demeterhof ausgesucht. Im Weingut Claus Preisinger im burgenländischen Gols war sie so beeindruckt von der ganzheitlichen Wirtschaftsweise, dass für sie feststeht, diese Prinzipien auch im elterlichen Betrieb anzuwenden.

### **Selbständig und eigenverantwortlich arbeiten**

Natürlich dient ein Praktikum nicht nur der Vermittlung oder Vertiefung von Fachwissen. Wichtig ist auch, andere betriebliche Abläufe kennen zu lernen oder zu erleben, wie der Umgang der Menschen miteinander ist. Als Außenstehende erfassen die jungen Praktikanten meist schnell, ob das Betriebsklima stimmt oder etwa organisatorische Probleme bestehen.



Gipfeln auf Ungarisch

Bernd Landwehr aus dem fränkischen Neuses am Berg war beispielsweise in einem ungarischen Betrieb am Plattensee. Der 23jährige hat dort vor allem geschätzt, dass ihm große Verantwortung übertragen wurde. Unter anderem kümmerte er sich selbständig um die gesamte Traubenverarbeitung während der Lese. Als besondere Auszeichnung empfand er es, dass er sogar die Cuvée-Weine selbständig zusammenstellen durfte. Hier profitierte Landwehr natürlich von seiner doppelten Ausbildung zum Winzer und Weinhandelsküfer.

Andererseits ist ihm schnell aufgefallen, dass falsche Mitarbeiterführung zu Hygienemängeln führt, die der Weinqualität schaden. „Im Rahmen der Herbstvorbereitung haben wir Tanks sauber gemacht, die schon ein paar Jahre nicht mehr gründlich gereinigt worden waren“, berichtet er. Wenig überraschend hatte der Betrieb dann auch Probleme mit flüchtiger Säure und ungewollter Oxidation der Weine.

Der kritische Blick von außen ist durchaus auch als Chance zu sehen.

Während andere Betriebe für viel Geld Unternehmensberater engagieren, kann mancher Betrieb von den kostenlosen Anregungen der Techniker in spe profitieren. Die Praktikanten haben ihrerseits die Möglichkeit, aus fremden Fehlern zu lernen, die sie nicht erst schmerzlich im eigenen Betrieb machen müssen.

### **Praktikum ist kein Urlaub**

Wer jedoch denkt, ein Praktikum sei vor allem ein schöner, verlängerter Urlaub, der liegt falsch. Christoph Lindner, der im Kamptal beim Weingut Mehofer in der niederösterreichischen Region Wagram war, berichtet: „Während der Ernte wurde sieben Tage die Woche zehn bis zwölf Stunden täglich gearbeitet. Das war aber kein Problem für mich.“ Sein Einsatz wurde vom Betriebsleiter anerkennend wahr genommen und großzügig honoriert.

Auch Eva-Maria Nagler, die in der malerischen Süd-Steiermark im Weingut Muster in Gramlitz praktizierte, berichtet von so manchen Nächten, die während der Ernte durchgearbeitet werden mussten. Trotzdem hat es ihr so gut gefallen, dass sie ihr Praktikum zwei Wochen verlängerte. Sie hat die herzliche Aufnahme in der Familie und das gute Arbeitsklima geschätzt. Zudem profitierte sie von ihrem aufgeschlossenen Chef, der sich Zeit für sie nahm und auch kritische Fragen ehrlich beantwortete. Nagler: „Besonders gut hat mir gefallen, dass es keine Betriebsgeheimnisse gab und das Weingut eine authentische Philosophie hat“. Bei so viel Engagement dürfen die Praktikanten dann auch mal zu besonderen Anlässen mitkommen, wie zum Beispiel zur



Betriebs-Präsentation ganz traditionell im steirischen Dirndl

Präsentation des Weinguts bei einer Messe.

### **Fachlich nichts dazu gelernt?**

Mancher ist nach seinem Auslandsaufenthalt zunächst etwas enttäuscht nach Hause gekommen. Kommentare wie „Ich habe gar nichts gelernt“ oder „Die haben mir nichts mehr Neues zeigen können“ sind manchmal zu hören. Das zeigt zunächst nur, dass die Ausbildung in Veitshöchheim umfassend und insofern eine gute Vorbereitung für das Praktikum ist. Deshalb werden die angehenden Techniker im Gastbetrieb in der Regel sehr geschätzt. Denn sehr schnell haben die oft renommierten Gast-Weingüter erkannt, dass sie gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter bekommen, die nach kurzer Einweisung selbständig arbeiten können.

Mit einigem Abstand wird die Einschätzung der Skeptiker häufig jedoch differenzierter. „Auch wenn ich kaum neue Fachkenntnisse erwerben konnte, bin ich praktisch viel sicherer geworden, weil ich eigenverantwortlich arbeiten konnte“, beschreibt beispielsweise Stefan Strebel aus dem tauberfränkischen Beckstein seine Erfahrungen und schließt: „Die Zeit war gut, um die eigene Meinung zu festigen. Das gibt Sicherheit im späteren Beruf.“ Ein anderer zieht sein persönliches Fazit: „Ich hätte nicht gedacht, dass wir zu Hause im Vergleich zum Praktikumsbetrieb auf so hohem Niveau arbeiten.“

### **Kontakte knüpfen**

Viele Studierende arbeiten in größeren Betrieben, die mehr als einen Praktikanten aufnehmen. Die gemeinsamen Erfahrungen schweißen häufig zusammen. So berichtet Doreen Tege beispielsweise, dass sie in ihrem Betrieb viele andere Praktikanten kennengelernt hat. Tege: „Mit einigen habe ich heute noch Kontakt.“ Die Möglichkeit, über den Praktikumsbetrieb Berufskollegen aus anderen Ländern und/oder Weinbaugebieten kennen zu lernen und sich damit ein persönliches Netzwerk aufzubauen, ist ein weiterer Vorteil, den viele erst hinterher schätzen lernen. Schließlich ist der Netzwerk-Gedanke heute aktueller denn je.

### **Fremde Kultur kennen lernen und erleben**

Neben der intensiven Arbeit im Betrieb bleibt zwar oft nicht mehr viel Zeit, das Gastland zu erkunden. Alle Studierende haben bisher jedoch Gelegenheit gefunden, sich zumindest in der näheren Umgebung ihres Betriebs umzusehen. Entweder allein, mit Semesterkollegen, die in der Nähe arbeiten oder mit den Gastgebern konnten sie sich einen Eindruck von den Gepflogenheiten und Besonderheiten des Gastlandes verschaffen. David Knierim aus Osthofen in Rheinhessen, der in Langenlois im österreichischen Kamptal gearbeitet hat, zeigte sich vor allem von der hohen Wertschätzung beeindruckt, die Österreicher ihrem Wein entgegen bringen. „Da können wir in Deutschland noch 'ne Menge lernen“, so Knierim.

### **Praktikum als Einstieg in Auslandsjob**

Es kommt mittlerweile gar nicht so selten vor, dass ein frisch gebackener Techniker nach dem Schulabschluss noch einmal auf „seinen“ Betrieb zurückkehrt und einige Zeit mitarbeitet, um weitere Erfahrungen zu sammeln. Manche Praktikanten machen ihre Arbeit sogar so gut, dass sie noch an Ort und Stelle ein Jobangebot bekommen. Bernd Landwehr berichtet davon: „Ich hätte auch gleich da bleiben können.“ Bei allen landschaftlichen Reizen, die die Region am Plattensee zu bieten hat, ist er für sich jedoch zum Schluss gekommen: „Ich habe noch andere Pläne und kann mir nicht vorstellen, dort unten auf Dauer zu arbeiten“.

So mancher hat während der Zeit im Ausland schon „Blut geleckt“ und ist auf den Geschmack gekommen: So zum Beispiel Viviane Ganesch aus Kitzingen. Sie machte nach dem Schulabschluss 2007 eine Reise nach Neuseeland und arbeitet seitdem in Blenheim bei der Whitehaven Wine Company im Gebiet Marlborough. Und es gibt Menschen wie die Weinbautechnikerin Stephanie Leitner. Ihr Praktikum in der Toskana gab ihr soviel Auftrieb und Sicherheit, dass sie nach der Technikerprüfung für ein halbes Jahr zunächst nach Kanada ging, wo sie im Keller der Tawse Winery im Bundesstaat Ontario unweit der Niagara-Fälle arbeitete. Anschließend kehrte sie wieder nach Deutschland zurück und kümmert sich mittlerweile im Weingut Knoll in Würzburg um den Verkauf. Leitner: „Durch meine Erfahrungen in Kanada habe ich gezeigt, dass ich mich schnell in einer ungewohnten Umgebung einfinden kann.“ Die Bereitschaft zur räumlichen Mobilität ist für manchen Arbeitgeber ein Indiz für geistige Flexibilität.

## **Fazit**

Reisen bildet, die Arbeit in fremder Umgebung und unbekanntem Betrieb ebenfalls. Die Abwicklung über das Leonardo-Programm erleichtert die Fahrt ins Ausland, weil die anfallenden Kosten von der EU bezuschusst werden. Dank ihrer guten Vorkenntnisse haben die Veitshöchheimer Praktikanten einen guten Ruf und bekommen deshalb oft verantwortungsvolle Tätigkeiten übertragen. Dies ist einerseits eine Herausforderung, andererseits aber auch eine wertvolle Erfahrung für die spätere Jobsuche. Neben rein fachlich neuen Erkenntnissen sind für viele auch die nicht-fachlichen, menschlichen Erfahrungen wichtig, denn sie geben mehr Sicherheit, sich später an einer neuen Arbeitsstelle zu behaupten. Schließlich helfen auch die Kontakte zu Betriebsleitern und anderen Mitarbeitern, sich ein persönliches Netzwerk aufzubauen, auf das man später zurückgreifen kann. Die Kultur eines Landes kann man am besten erleben, wenn man im Land lebt und arbeitet. Insofern werden mit diesem Praktikum landeskulturelle Kenntnisse weit besser und intensiver vermittelt als mit jeder Studienreise. Der Mitarbeiter im Weingut ist nicht nur zu Besuch, sondern lebt im Land.