

## DIE STUDIENINHALTE

Praxisorientiert, vielfältig, international

Der Studiengang Weinbau und Oenologie an der Hochschule Geisenheim zeichnet sich durch seinen engen Bezug zur Praxis aus. In sechs Semestern vermitteln die Lehrenden den Studierenden die naturwissenschaftlichen und fachlichen Kompetenzen, die sie für die nachhaltige Erzeugung von Trauben und die Herstellung von Wein und anderen Produkten der Weinbranche brauchen.

Die Studierenden lernen praxisnah, weinbauliche Szenarien zu analysieren und integrierte, biologische sowie biodynamische Bewirtschaftungssysteme zu beurteilen und zu optimieren. Grundlage dafür bilden umfassende Kenntnisse in den Bereichen Bodenkunde und Pflanzenernährung, Phytomedizin und Rebschutz, der Rebenzüchtung sowie der Weinbautechnik. Dazu kommen Lehrinhalte zu Klimatologie, Ökologie, Umweltschutz sowie Nachhaltigkeit.



Studierende erwerben ebenso umfassende Fähigkeiten und Wissen aus den Bereichen Mikrobiologie und Weinchemie, der kellerwirtschaftlichen Verfahrenstechnik, der Füll- und Verpackungstechnik sowie der Betriebstechnik. Sie lernen die einschlägigen Analysemethoden kennen und wie sie Weine sicher beurteilen und sensorisch beschreiben.

Module zu Unternehmensführung, Betriebswirtschaft, Marketing und Recht gehören ebenfalls zum Studienprogramm. In zwei Praxisphasen im In- und Ausland erleben die Studierenden den Arbeitsalltag direkt im Betrieb. Dabei profitieren die Studierenden von der sehr guten Vernetzung der Hochschule Geisenheim in der Weinwelt: Sie können aus mehr als 1.000 Kooperationsbetrieben und über 140 Partneruniversitäten aus aller Welt wählen.

## FAKTEN, FRISTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie im Überblick

<b>Studienabschluss</b>	Bachelor of Science (B.Sc.)
<b>Regelstudienzeit</b>	6 Semester
<b>Studienbeginn</b>	Wintersemester
<b>Zulassungsbeschränkung</b>	keine
<b>Praxisvoraussetzung</b>	26 Wochen Vorpraktikum
<b>Praxisanteile Studium</b>	Projekte und Übungen in vielen Modulen, Praxisprojekte, Berufspraktisches Studium (bis zu einem Jahr)
<b>Duales Studium</b>	möglich
<b>Weiterführendes Studium</b>	Nationale und internationale Kooperationsstudiengänge in den Bereichen Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft; Berufsbegleitender Fernstudiengang MBA Management in der Weinwirtschaft
<b>Einschreibung</b>	Jeweils ab Mai



## KONTAKT

### STUDIENFACHBERATUNG

**Prof. Dr. Manfred Stoll**  
Studiengangsleiter  
Tel. +49 6722 502 141  
Manfred.Stoll@hs-gm.de



### BERATUNG VORPRAKTIKUM

**Dipl.-Oen. Michael Wallbraun**  
Tel. +49 6722 502 724  
Michael.Wallbraun@hs-gm.de



Hochschule  
**Geisenheim**  
University

Hochschule **GEISENHEIM** University  
Von-Lade-Str. 1  
D-65366 Geisenheim  
Tel. +49 6722 502 0  
www.hs-geisenheim.de  
<http://www.facebook.com/hsgeisenheim>



Stand 12|2023

## WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.)

Raus aus dem Hörsaal,  
rein in die Praxis



## WEINBAU-STUDIUM AN DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

Die Verbindung von Leidenschaft und Wissen

Das Studium Weinbau und Oenologie an der Hochschule Geisenheim verbindet die Leidenschaft für Wein mit fundierten und praxisorientierten Lehrinhalten. Die Studierenden profitieren von der ausgewiesenen Expertise der Geisenheimer Dozierenden im allgemeinen und ökologischen Weinbau, der Technik, dem Pflanzenschutz, der Kellerwirtschaft und Sensorik genauso wie in Betriebswirtschaft und Marketing.



Neben umfassenden fachlichen Kenntnissen erwerben die Studierenden Schlüsselqualifikationen wie Fremdsprachenkompetenz, unternehmerisches Denken und Teamfähigkeit. Die enge Verknüpfung von Praxis und Forschung im Studium vermittelt ihnen eine zukunfts- und lösungsorientierte Denkweise. Das macht die Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs zu den zukünftigen Abteilungs- und Betriebsleitungen der Weinwirtschaft.

## DER STUDIENVERLAUF IM ÜBERBLICK: WEINBAU UND OENOLOGIE (B.SC.)

1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER	4. SEMESTER	BERUFSPRAKTISCHES STUDIUM (12 CP)	5. SEMESTER	6. SEMESTER
Phytomedizin und Rebschutz – Tierische Schaderreger (4 CP)	Phytomedizin und Rebschutz – Pathogene (4 CP)	Weinbau I (6 CP)			Seminar für Weinbau und Oenologie (6 CP)	
Botanik (6 CP)	Lebensmittel- und Weinrecht (5 CP)	Weinbautechnik (6 CP)			Rebenzüchtung (6 CP)	
Sensorik (3 CP)		Bodenkunde und Pflanzenernährung (6 CP)	Projekt Allgemeiner Weinbau oder Projekt Ökologischer Weinbau (6 CP)		Projekt Oenologie (6 CP)	
Betriebswirtschaft und Marketing (6 CP)	Physik und Elektrotechnik (6 CP)	Apparate und Maschinen (6 CP)	Allgemeine und Spezielle Kostenrechnung (4 CP)		Verfahrenstechnik (3 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)		Oenologie (6 CP)				Kolloquium zur Bachelor-Thesis (3 CP)
Chemie I (6 CP)	Chemie II (6 CP)	Mikrobiologie (6 CP)			<b>WAHLPFLICHTMODULE DES 3. STUDIENJAHRES</b> Analytik mikrobieller Getränkainhaltsstoffe (3 CP), Nachhaltigkeit im Wein- und Getränkesektor (3 CP), Betriebspraxis (3 CP), Betriebstechnik (6 CP), Ausgewählte Kapitel der Chemie (2 CP), Verfahrenstechnik Praktikum (3 CP), Biotechnologie (4 CP), Füll- und Verpackungstechnik (6 CP), Qualitätsmanagement (3 CP), Unternehmensplanspiel (6 CP), Business Plan (6 CP), Weinbau II (4 CP), Weltweinbau (6 CP)	
Mathematik und Statistik (6 CP)		Weinchemie (6 CP)				
<b>WAHLPFLICHTMODULE DES 1. STUDIENJAHRES</b> Suchtprävention (2 CP), Recht (6 CP), Volkswirtschaftslehre (4 CP), Weinmärkte der Welt (4 CP)		Weinbeurteilung (4 CP)				
		<b>Fachfremdsprache Englisch, Französisch, Italienisch oder Spanisch (6 CP)</b>				
<b>WAHLMODULE DES 1. STUDIENJAHRES</b> Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP), Projekt Neue Medien (3 CP)		<b>WAHLPFLICHTMODULE DES 2. STUDIENJAHRES</b> Ökologie, Klima- und Umweltschutz (6 CP), Projekt Sektherstellung (3 CP), Wein- und Getränkemarketing (4 CP), Investition, Finanzierung, Steuerlehre (4 CP), Digitalisierung im Weinbau (6 CP), Unternehmensführung (4 CP), Berufspraktisches Studium Ausland (6 CP)		<b>WAHLMODULE DES 3. STUDIENJAHRES</b> Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP), Grundlagen des Weintourismus (6 CP), Projekt Strategische Planung (6 CP), Beratung und Kommunikation (6 CP), Biologisch-dynamischer Weinbau (3 CP), Unternehmensnachfolge in der Weinwirtschaft (4 CP), Entrepreneurship (2 CP)		
		<b>WAHLMODULE DES 2. STUDIENJAHRES</b> Konsumenten- und Marktforschung (6 CP), Electronic Commerce (2 CP), Große Exkursion (2 CP)				

<span style="color: green;">■</span> Pflichtmodule Weinbau	<span style="color: blue;">■</span> Pflichtmodule Grundlagen
<span style="color: yellow;">■</span> Pflichtmodule Oenologie	<span style="color: lightgrey;">■</span> Wahlpflichtmodule
<span style="color: grey;">■</span> Pflichtmodule Betriebswirtschaft	<span style="color: lightgrey;">■</span> Wahlmodule (werden nicht immer angeboten)

CP: ECTS Credits

## DAS VORPRAKTIKUM ALS STUDIENVORAUSSETZUNG

Neben der Hochschulzugangsberechtigung müssen Interessierte ein Vorpraktikum nachweisen:

- Die Mindestdauer für das Vollzeitpraktikum beträgt 26 Wochen.
- Mögliche Praktikumsbetriebe sind Weingüter, Kellereien oder andere Unternehmen der Getränkeindustrie. Anerkannte Ausbildungsbetriebe werden empfohlen.
- Das Praktikum soll die Arbeitsbereiche Rebschnitt oder Laubarbeiten, Bodenpflege und Rebschutzmaßnahmen, Traubenlese, Verarbeitung und Einlagerung des Mostes sowie Ausbau, Abfüllung und Verpackung des Weines, Qualitätskontrolle, Vermarktung und Betriebsorganisation umfassen.
- Eine abgeschlossene Ausbildung zum oder zur Winzer:in sowie zur Weintechnologin bzw. zum Weintechnologen ersetzt das Vorpraktikum.

