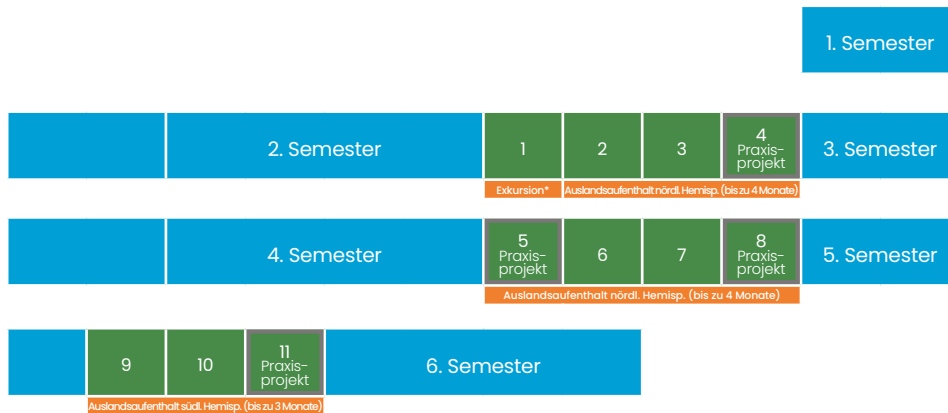


Studienverlaufsplan

Jan | Feb | Mär | Apr | Mai | Jun | Jul | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez

1. Jahr
2. Jahr
3. Jahr
4. Jahr



 11 Monate Praxis in den Kooperationsbetrieben (optional)

 6 Semester Studium am Weincampus

☐ Vier Praxisprojekte zu den Schwerpunkten Weinbau, Oenologie, Phytomedizin und BWL/Marketing finden in den Kooperationsbetrieben statt

 Internationaler Studienverlauf: Auslandssekkursion verpflichtend, Auslandsaufenthalte optional

Zulassungsvoraussetzungen

Zulassungsvoraussetzung für das Studium Weinbau und Oenologie ist eine abgeschlossene Berufsausbildung als **Winzer oder Weintechnologe** sowie eine **Hochschulzugangsberechtigung**.

HOCHSCHULZUGANGSBERECHTIGUNG

- Abitur
- Fachabitur
- beruflich Qualifizierte mit einer abgeschlossenen Ausbildung oder einer qualifizierten Abschlussprüfung (z. B. Meisterprüfung)

Lassen Sie sich jetzt individuell von uns beraten!

Einschreibung

Der Bewerbungsschluss ist der 31. August.

Online Bewerbungsformular ausfüllen und Bewerbungsunterlagen einreichen



Antrag auf Einschreibung einreichen



Das Bewerbungsformular sowie detaillierte Informationen zu den Bewerbungsunterlagen finden Sie unter: **www.hwg-lu.de**

Stand 09/2025
Fotos: Stephan Presser



WEINCAMPUS NEUSTADT

Lernen Sie uns kennen!

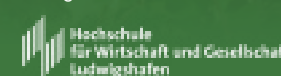
Besuchen Sie uns. Wir zeigen Ihnen gerne den Weincampus und beraten Sie zum Bachelorstudiengang Weinbau und Oenologie und Ihren individuellen Möglichkeiten. Lernen Sie Ihre Lehrenden bei einem Gespräch auf dem Weincampus kennen.

 Weincampus Neustadt
Breitenweg 71
D-67435 Neustadt
an der Weinstraße

 +49 6321 671 509
 +49 6321 671 514
 weincampus@hwg-lu.de
weincampus-neustadt.de



Eine gemeinsame wissenschaftliche Einrichtung von:



Studieren nach der Ausbildung

Weinbau und Oenologie

Bachelor of Science

Praktisches Wissen erweitern

„Das Studium baut perfekt auf meiner Winzer-
ausbildung auf. Indem ich tiefe Fachkenntnisse erlange
und mich persönlich weiterentwickle, kann ich die
Herausforderungen im Beruf selbstbewusst lösen.“

Nach der abgeschlossenen Winzer- oder Weintechnologenausbildung erweitern Sie im Studium Wissen in Weinbau, Oenologie und in der Betriebswirtschaftslehre. Sie entwickeln **Transferfähigkeiten**, wenden wissenschaftliche Erkenntnisse in der Praxis an und werden auf betriebliche Herausforderungen vorbereitet. Die Lehrinhalte gehen in die Tiefe, sodass Sie komplexe Zusammenhänge und Hintergründe wirklich durchleuchten.

Sie haben nicht nur elf Monate lang die Möglichkeit zu renommierten internationalen und nationalen Betrieben **wertvolle Netzwerke** aufzubauen, sondern auch Professoren und Professorinnen sowie verschiedene Fachleute auf dem Campus kennenzulernen.

Mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung sind Sie bereits eine begehrte Fachkraft, aber mit einem Studium am Weincampus potenzieren Sie Ihre Karrieremöglichkeiten und **entwickeln sich persönlich weiter**. Nutzen Sie diesen Vorteil!

10 Gründe Weinbau und Oenologie zu studieren

- **Wissenschaftliches Denken lernen** und Erkenntnisse aus der **Forschung anwenden**
- der Wunsch nach **persönlicher Weiterentwicklung**
- Erweiterung des beruflichen **Netzwerks**
- Beste Arbeitsmarkt- und Karrierechancen durch **akademischen Abschluss**
- direkter Kontakt zu Lehrenden, kleine Gruppen und **individuelle Betreuung**
- den Weinbau **nachhaltig** gestalten und an die Herausforderungen des **Klimawandels** anpassen
- **Fachliche Vielfalt und Expertise** in verschiedenen Kooperationsbetrieben erleben
- Über den Tellerrand schauen: bis zu 11 Monate im **Ausland** arbeiten
- **Perspektiven** schaffen: Betriebsleitung, Weinberatung, Tourismus-Management, Weinhandel, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit oder eine wissenschaftliche Karriere
- Weinkultur entlang der **Deutschen Weinstraße** erleben

Studieninhalte

Naturwissenschaften, Handwerk und das Produkt Wein

Im Bachelorstudium Weinbau und Oenologie sind die Studieninhalte und -zeiten bewusst an das weinbauliche Jahr angepasst. Damit wird den Studierenden ein Maximum an Praxis im Studium ermöglicht. Vier Praxisprojekte zu den Schwerpunkten Weinbau, Oenologie, Phytomedizin und BWL/Marketing finden in den Kooperationsbetrieben statt und werden als Prüfungsleistung gewertet.

WEINBAU



Weinbergsmanagement
Bodenkunde
Rebphysiologie
Pflanzenschutz

OENOLOGIE



Weinbereitung
Mikrobiologie
Weinsensorik
Weinchemie

BETRIEBS- WIRTSCHAFT



Marketing
Unternehmensführung
Management
Finanzen

Sechs Professorinnen und Professoren von drei rheinland-pfälzischen Hochschulen sowie die Expertinnen und Experten des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Rheinland gestalten die Lehre am Weincampus. Sie machen durch ihre Forschungsprojekte zu Klimawandel, Nachhaltigkeit, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, Digitalisierung oder alkoholfreien Weinen **Wissenschaft in den Vorlesungen greifbar**.

Auslandsaufenthalte

Auf zu neuen Horizonten

Im Studium Weinbau und Oenologie haben Sie die Möglichkeit bis zu elf Monate Auslandserfahrung zu sammeln. Weinbau und Weinbereitung im Ausland unterscheiden sich in vielerlei Hinsicht. Es wird von den Studierenden als sehr **bereichernd** beschrieben, unter anderen klimatischen und kulturellen Bedingungen Wein zu machen, neue Rebsorten und Anbauweisen zu entdecken. Indem Sie die Methoden und Praktiken der Betriebe kennenlernen, hinterfragen Sie Ihre eigene Herangehensweise und Entscheidungsprozesse. Sie profitieren nicht nur fachlich von **neuen Impulsen**, sondern entwickeln **interkulturelle und sprachliche Kompetenzen** und erweitern Ihr **internationales Netzwerk**. In den Betrieben tauchen Sie in den Arbeitsalltag ein und **lernen Land und Leute wirklich kennen**. Internationale Erfahrungen sind bei Arbeitgebern sehr gefragt.

Den Studierenden stehen über 200 internationale Kooperationsbetriebe auf der nördlichen und südlichen Hemisphäre offen. Damit werden insgesamt **drei Weinlesen in drei Jahren** erlebbar. Der Weincampus fördert Auslandsaufenthalte mit Stipendien und Förderprogrammen. Lassen Sie sich individuell von uns beraten!

11
Monate

Auslandsaufenthalt

75 %
Studierende

sammeln Auslandserfahrung

200
Betriebe

weltweit