

Wir, im **Weingut Hammel**, stehen für höchste Qualität, echtes Handwerk und Weine mit eigener Handschrift. Seit 1723 familiengeführt und heute in neunter Generation, verbinden wir Tradition mit neuen Ideen. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte Persönlichkeit mit Qualitätsbewusstsein und Lust, unsere Weine im Keller aktiv mitzugestalten.

Dass unser Qualitätsanspruch auch außerhalb des Weinguts wahrgenommen wird, freut uns besonders: 2026 erhielten wir zum zweiten Mal in Folge vom Meininger Verlag die „Kollektion des Jahres“ für unser Rosé-Sortiment. Die Frankfurt International Trophy prämierte uns erneut als Bestes Weingut Deutschlands und laut dem Feinschmecker zählen wir wieder zu den besten Weingütern Deutschlands.

Tätigkeiten

- Technische Arbeiten während des Herbstes im Bereich der Mostklärung
- Weinbereitung: Abstich, Cuvéetierung, Filtration
- Mitarbeit bei allen wichtigen Arbeitsschritten im Keller

Anforderungen

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als B.A. Weinbau und Önologie oder vergleichbare Qualifikation
- Hands-on-Mentalität, Eigeninitiative & Selbstständigkeit
- Führerschein der Klasse B
- Ein Führerschein für Traktoren und Stapler (Klasse T), sowie ein Sachkundenachweis für Pflanzenschutz sind gern gesehen, jedoch kein Muss

Wir bieten

- Ein familiäres und junges Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Einbringung & Gestaltungsmöglichkeiten eigener Ideen
- Ein nach Erfahrung und Qualifikation leistungsgerechtes Gehalt
- Optionale Fortbildungsmöglichkeiten in önologischen und technischen Bereichen, falls erwünscht

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und in einem jungen Team mitgestalten wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Mail!

Mit besten Grüßen,
Markus Nordhorn & Christoph Hammel