Obstbau und Obstverarbeitung (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Die Berufsausbildung in Obstbau und Obstverarbeitung bildet die Basis für den Beruf Obstbauer/Obstbäuerin.

Obstbauern und Obstbäuerinnen sind mit der Betreuung des gesamten Obstanbaus befasst. Sie legen Obstgärten an, pflanzen die Bäume, Sträucher und Stauden und veredeln, schneiden und düngen sie. Sie ernten die Früchte, sortieren, lagern und verpacken diese. Manchmal verarbeiten sie das Obst auch weiter, z. B. zu Fruchtsäften oder Most, und verkaufen ihre Produkte über eigene Hofläden. Obstbauern und Obstbäuerinnen hantieren mit elektrischen Scheren, Stützpfählen, Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, Häckselmaschinen, Erntemaschinen etc.

Obstbauern und Obstbäuerinnen arbeiten angestellt in Betrieben des Obstbaus und der Obstverwertung oder als mithelfende Familienangehörige oder Selbstständige im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Dabei arbeiten sie gemeinsam mit Berufskolleg*innen und Hilfskräften und haben Kontakt mit Kund*innen und Lieferant*innen.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Obstgärten neu anlegen und veredeln
- Boden auflockern und düngen, Düngemittel mit einem Streugerät im Obstgarten verteilen
- Maßnahmen zur Unkrautbeseitigung und Schädlingsbekämpfung durchführen
- Pflanzenentwicklung kontrollieren, Baumerkrankungen feststellen
- Baumpflegemaßnahmen durchführen, um ein gleichmäßiges und volles Wachstum der Früchte zu erreichen
- abgeschnittene Äste in der Häckselmaschine zerkleinern (diese werden im Frühjahr als Gründünger am Boden verteilt)
- während der Wachstumsperiode das Reifen und Gedeihen der Obstsorten regelmäßig kontrollieren, Qualitätskontrollen durchführen, Reifegrad, Zuckergehalt etc. messen
- Ernte einbringen, das Obst nach verschiedenen Qualitätsklassen sortieren, fachgerecht einlagern oder verpacken
- die geernteten Obstsorten zu Fruchtsäften, Sirupen, Marmeladen, Kompotten usw. weiterverarbeiten
- Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen, warten und reinigen

Anforderungen

- gute körperliche Verfassung
- guter Gleichgewichtssinn
- Wetterfest

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- mit Pflanzen umgehen können
- technisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Geduld
- Gesundheitsbewusstsein
- Selbstmotivation
- Umweltbewusstsein

- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH