



Wo früher Grafen residierten und schon der sächsische Hof rauschende Feste feierte, begrüßt heute Europas erstes Erlebnisweingut – eine der "Unique Wineries of the World" (VINUM) – täglich seine Gäste. Erleben Sie ein einzigartiges Ensemble aus barocker Anlage, malerischen Weinbergen und moderner Manufaktur, veredelt mit ausgesuchten Veranstaltungen, eleganten "Cool Climate"-Weinen und den prickelnden Gaumenfreuden des "Besten Sekterzeuger Deutschlands". Als erstes Weingut in den neuen Bundesländern wurde Schloss Wackerbarth mit dem renommierten Nachhaltigkeitsiegel „FairChoice“ ausgezeichnet. Wir offerieren für die Zeit nach der Lese ein:

Praktikum in der Qualitätssicherung für Lebensmittelverfahrenstechniker/-chemiker (m/w/d)

in Vollzeit - vom 15.08.-31.12.2026

Ihre Aufgaben...

- Eigenständige Bestimmung der Traubenreife, darunter zählen unter anderem die Beurteilung der physiologischen Reife, Laboranalysen (Oechsle, pH-Wert, Säurebestimmung) und die sensorische Bewertung des Traubenmostes
- Eigenständige Kontrolle des Verlaufs der alkoholischen Gärung und sensorische Kontrolle
- Kontrolle von Spontangärungen durch Bestimmung der verschiedenen Hefestämme
- Labor: Analysen von Säure, Zucker und pH-Werten sowie mikroskopische Untersuchungen
- Durchführung von Qualitätskontrollen (Traubenbonitur)
- Durchführung von Gäranalysen

Was Sie mitbringen...

- Grundkenntnisse im Laborbereich und bei der Mikroskopie
- Deutsch Niveau C1 wünschenswert

Worauf Sie sich freuen können...

- Spannendes Arbeitsumfeld in Europas erstem Erlebnisweingut
- Arbeiten in einem einzigartigen Ambiente und einem engagierten Team
- Praktische Anwendung von erlerntem Wissen aus dem Studium an einem realen Beispiel

Konnten wir Ihr Interesse wecken, dann senden Sie uns gern Ihre aussagekräftige Kurzbewerbung an: bewerbung@schloss-wackerbarth.de

Für telefonische Rücksprachen stehen wir jederzeit zur Verfügung unter: 0351.8955-154.

www.schloss-wackerbarth.de