



RIEGER

Weingut
Markgräflerland

Praktikum Biodyn Herbst 2022

Wir sind ein aufstrebendes biodynamisches Familien-Weingut in einem der ältesten Orte des Markgräflerlandes. Seit 2005 sind wir **Ecovin**, seit 2010 **Demeter** zertifiziert und bewirtschaften mittlerweile 25ha rund um Betberg und am Staufener Schlossberg. **Biodynamie** sehen wir als die Basis für die Produktion großartiger Weine im Einklang mit der Natur an. In unserem neuen

modernen Keller arbeiten wir fast ausschließlich mit weinbergseigenen Hefen und nach **Mondphasen**. Dabei sind wir auf dem Boden geblieben und produzieren vielfach prämierte Weine für Gastronomie, Fachhandel und Endverbraucher. Unsere neue Vinothek nutzen wir für Seminare, Weinmenüs und für private Feiern.

Das bieten wir:

- Einblick in alle Arbeitsbereiche eines biologisch-dynamisch arbeitenden Betriebes
 - Faire Arbeitsbedingung im familiären herzlichen Team
 - Praktikumsanerkennung für weinbauliches Studium
 - Mobilität mit Fahrrad und Bahnanbindung
- Alles weitere kann abgesprochen werden, Praktikum kann nach Bedarf/Wunsch auch verlängert werden.

Das solltest du mitbringen:

- Interesse für biodynamischen Weinbau und Wein
- Anpackendes motiviertes Wesen und vielseitiges Interesse.
- Belastbarkeit – denn im Herbst sind wir oft schon sehr früh draußen.
 - Du solltest schon mal eine Pumpe bedient haben und wissen wo der Schlepper die Reifen hat.
 - Teamgeist, Weltoffenheit und gute Laune

Bewerbung & nähere Infos gerne per Email: philipp@weingutrieger.de