



## Sie führen Junge in die Welt der Weine ein

Nur ältere Leute interessieren sich für Wein? Ein Luzerner Verein kämpft gegen dieses Klischee an.



Die Vereinsgründer Corinne Husmann und Dominik Inal auf dem Bioweingut Sitenrain in Meggen.

Bild: Nadia Schärli (27. Januar 2021)

### Ines Häfliger

«Schaumweine finden wir richtig geil – wir brennen dafür», eröffnet Anna die digitale Weindegustation. Gemeinsam mit ihrem Bruder Oliver «Oli» führt sie durch den Abend. Die beiden sprechen enthusiastisch über alles, was mit Wein zu tun hat – ohne dabei ein Blatt vor den Mund zu nehmen oder sich in der Weinsprache zu verlieren. Denn die Sprösslinge des Surseer Familienbetriebs Fischer

Weine sind erst Mitte zwanzig und wissen, wie ihr junges Zoom-Publikum tickt.

Organisiert hat den Abend das «Weinkollektiv»; ein Luzerner Verein, der junge Weinbegeisterte zusammenbringt. Hierfür bietet das Weinkollektiv nebst «Wine Tasting» unter anderem Workshops, Weinreisen ins Wallis oder Weinpartys an.

### Es fehlte ein Format, um über Wein zu sprechen

Die Köpfe hinter dem Verein sind Dominik Inal (28) und Co-

rinne Husmann (25) aus Luzern. Die Idee für das Projekt sei ihnen vor vier Jahren – wie könnte es anders sein – nach ein paar Gläsern Wein gekommen, sagt Inal und schmunzelt. «Meine Freunde und ich lieben Wein. Doch wir hatten oft keine Ahnung, was wir trinken.» «Es gab kein Format, bei dem wir unbeschwert über Wein sprechen können», fügt Husmann hinzu, die während ihres Studiums in der Gastronomie arbeitete.

Mit ihrem Angebot scheinen



die beiden ins Schwarze getroffen zu haben. Rund 500 Mitglieder zählt der Verein derzeit, zwei Drittel davon sind Frauen. Und das, obwohl das Weinkollektiv erst seit einigen Monaten aktiv um Neumitglieder wirbt. Inal, der mehrere Jahre in der Kommunikationsbranche gearbeitet hat, kennt sich im Onlinemarketing aus und weiss, was einen prägnanten Slogan ausmacht: Das Motto des Weinkollektivs ist «Learning by Drinking». Es ginge jedoch nicht nur um die Wissensvermittlung, betont Husmann, sondern auch ums Zusammensein und Geniessen. Die Fakten rund um den Wein bringen in der Regel die Vertreter der Weinhandlungen ein. Das sind zum Beispiel Anna und Oli, die beim digitalen «Wine Tasting» erklären, dass der Schaumwein dank einer doppelten Gärung sprudelt oder dem Prosecco Frizzante im Gegensatz zum Spumante Kohlensäure zugefügt wird, die nicht aus dem Grundwein stammt. Da diese nach dem Öffnen der Flasche verfliegt, schmeckt der Prosecco Frizzante schneller schal.

Das Weinkollektiv kooperiert mit einer Handvoll Wein-

handlungen, der Fokus liegt auf Schweizer und europäischem Wein. Für die Weinhandlungen ist der Kontakt zu den Jungen wichtig, sind sie doch die Kundschaft von morgen.

### Junge Weintrinker werden teils nicht ernstgenommen

Noch gibt es Luft nach oben, wie eine Studie des Bundesamts für Gesundheit zeigt: Während der Weinkonsum bei den über 55-Jährigen mindestens 70 Prozent des Alkoholkonsums ausmacht, ist es bei den 25- bis 34-Jährigen nur 40 Prozent. Jürg Bachnofer, Geschäftsführer des Branchenverbands Deutscheschweizer Wein, begrüsst daher das Konzept des Weinkollektivs: «Eine super Idee. Weintrinken darf nicht das Image bekommen, nur etwas für Altherren zu sein.» Für einen nachhaltigen Wandel reiche das Weinkollektiv jedoch nicht aus, so Dominik Inal. Die Branche als Ganzes müsse die junge Kundschaft ernster nehmen. Er spricht aus eigener Erfahrung: «Bei meinem letzten Besuch auf einem Weinschiff nahm mich kaum jemand wahr – obwohl ich ein grosszügi-

ges Budget hatte. Das Vorurteil, dass junge Leute keinen Wein kaufen, stimmt schlicht nicht.» Corinne Husmann wiederum ärgert sich über das Klischee, junge Leute wollten sich nur «die Lampe füllen». Im Weinkollektiv werde selten bis nie über den Durst getrunken. «Die meisten möchten sich ernsthaft mit Wein auseinandersetzen.»

Was einen guten Wein ausmacht, können die beiden nicht abschliessend beantworten – die Wahl sei situationsabhängig. Husmann ist grundsätzlich ein grosser Fan vom Walliser Wein. Besonders angetan ist sie vom Heida-Weisswein von Visperterminen, der auf über 1300 Höhe gedeiht. Auch Inal ist vom Potenzial des Schweizer Weins überzeugt und mag es, mit Traditionen zu brechen. So trinkt er zum Fisch oder Fondue auch gerne mal ein Glas Rotwein.

Zurück zum «Wine Tasting»: Jemand fragt, was von Schaumwein mit Fruchtgeschmack zu halten sei. Anna und Oli zucken mit den Schultern: «Es gibt beim Wein kein Richtig oder Falsch – trinkt das, was ihr mögt.»