

Bonn, September 2024:

Fair and Green zertifiziert mit der Munich School of Wine die erste Weinschule



Im Jahr 2023 hat walter & sohn die Weinschule Munich School of Wine (MSoW) gegründet. Das Team um die MSoW möchte sein Weinwissen weitergeben und Menschen für Wein begeistern. Eine zentrale Bedeutung spielt hierbei auch der Nachhaltigkeitsgedanke.

Die Weinfachhandlung walter & sohn ist seit 2020 als eine der ersten Weinfachhandlungen in Deutschland als FAIR'N GREEN Certified Partner nachhaltig zertifiziert. Bei der Gründung der Weinschule Munich School of Wine (MSoW) war Geschäftsführer Guido Walter deswegen auch wichtig, die Unternehmung der MSoW mit in die jährliche FAIR'N GREEN-Zertifizierung der Weinfachhandlung einfließen zu lassen.

Aha-Erlebnisse statt Fachsimpelei

Bei der MSoW soll die Weinkultur mit ihrer Vielfalt und Geschmacksverschiedenheit vermittelt werden. Ziel der Munich School of Wine ist es, Wein auf unkonventionellem Wege zugänglich zu machen und Weinwissen mit Genuss und Lebensfreude zu vermitteln. Schon von Anfang an spielte Nachhaltigkeit bei der Planung und Organisation der Weinschule eine wichtige Rolle.

„Hochwertige Bildung ermöglicht individuelle Chancen und öffnet den Weg zu Innovationen und nachhaltiger Veränderung. Durch die FAIR'N GREEN-Zertifizierung wollen auch wir uns kontinuierlich weiterentwickeln und unserer Verantwortung in der Gesellschaft gerecht werden,“ erklärt Gründer Guido Walter.

Das Schulungsangebot der MSoW unterteilt sich grundsätzlich in die akademische Ausbildung und in ein Workshop-Angebot. Die Seminare des akademischen Angebots sind aufeinander aufbauend und anhand einer Ausbildungspyramide konzipiert. Nach bestandenen Prüfungen zu allen drei Stufen erhalten die Teilnehmenden den Titel Weinfachberater*in der MSoW und die Zugangsberechtigung zum Weinakademiker Diploma. Beim Akademierteil kooperiert die Schule mit dem DWI und der Weinakademie Österreich. Das Seminarangebot wird durch eine Reihe von Workshop-Angeboten ergänzt. Die halb- bis ganztägigen Veranstaltungen umfassen Themen wie Duftsensorik, Schaumwein, Länderkurse sowie einen Service-Kurs.

Nachhaltigkeitsmaßnahmen der Munich School of Wine

Nachhaltigkeitsthemen werden im Akademieteil des Kurses angesprochen, z. B. nachhaltiger Weinbau, nachhaltige Ausstattung oder der verantwortungsvolle Weingenuss (Mitgliedschaft bei Wine in Moderation) und Alkoholverzicht (Sober Curiosity). Die Dozenten weisen Kenntnisse über relevante Nachhaltigkeitsthemen im Weinbau auf: Tom Engelhardt ist Mitgründer der Slow Food Bewegung und Guido Walter ist stark aktiv im Fair and Green e. V. Außerdem legt die Munich School of Wine schon bei der Auswahl der Weine für das Kursangebot großen Wert darauf, dass der Anteil nachhaltig und ökologisch zertifizierter Weine jeweils über 50 % liegt.

Nachhaltigkeitsaspekte werden auch beim Mineralwasser und der Verpflegung berücksichtigt. Beim Mineralwasser setzt man auf Glasflaschen und die Zusammenarbeit mit dem regionalen Partner Adelholzener, der sich in besonderer Weise für Nachhaltigkeit einsetzt. Lebensmittel umfassen Butterbrezeln und Baguette vom regionalen Biobäcker sowie Bio-Obst aus regionalem Anbau.

Die nachhaltige Mobilität der Teilnehmenden, die in der Regel per Bahn, ÖPNV oder Fahrrad anreisen, wird unterstützt, indem bereits in den Info-Mails auf die gute Erreichbarkeit der Schulungsräume und auf den Konsum von Alkohol bei der Schulung hingewiesen wird.

„Wir sind sehr froh, mit der Munich School of Wine einen Partner im Bereich der Aus- und Weiterbildung zu gewinnen. Nachhaltigkeit bereits früh in der Ausbildung von jungen Fachkräften zu thematisieren ist von entscheidender Bedeutung,“ betont Dr. Keith Ulrich, Vorstandsvorsitzender des Fair and Green e. V.

Über FAIR'N GREEN: FAIR'N GREEN ist ein Zertifizierungsstandard, der für den Weinbau entwickelt wurde. Das zugrunde liegende System umfasst neben den zentralen Umweltaspekten auch wirtschaftliche und soziale Themen sowie die gesamte Wertschöpfungskette. Nach der Zertifizierung werden Betriebe kontinuierlich beraten, um anhaltende Verbesserungseffekte zu garantieren. Bereits über 170 Betriebe aus 11 Ländern sind zertifiziert oder befinden sich im Zertifizierungsprozess. Auch aus vor- und nachgelagerten Bereichen der Wertschöpfungskette Wein wie Etikettendruck oder Weinfachhandel wurden mittlerweile die ersten Betriebe als Certified Partner zertifiziert. FAIR'N GREEN verfolgt damit das Ziel, die gesamte Wertschöpfungskette nachhaltig zu gestalten.



Fair and Green e. V.
Graurheindorfer Straße 92
53117 Bonn
+49 (0) 228 763 78 51
redaktion@fairandgreen.com
www.fairandgreen.com