

Wein vom Fass? – Das hat was

LAUSANNE, 9. Mai 2018 – Im Rahmen einer Zusammenarbeit zwischen CG Industry, dem IFV (Französisches Institut für Wein und Rebe), der Schule für Önologie und Weinbau in Changins, Bibarium, den Kantonen Waadt, Genf und Neuenburg sowie der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), wird Ecofass-Wein für den europäischen Markt untersucht und getestet.

Ecofass-Wein ist Wein aus einem speziellen Fass. Das Fass bewahrt den Geschmack und die Qualität des Weines, entspricht aber gleichzeitig heutigen ökologischen Anforderungen. Dabei ersetzt ein 20-Liter-Fass 30 Glasflaschen Wein. Es benötigt weniger Platz und macht das Recycling von Korken, Etiketten und Weinkisten überflüssig, was insgesamt zu einem geringeren CO₂-Fussabdruck beiträgt.

Einige namhafte Winzer wie beispielsweise Stephane Gros sowie Produzentengenossenschaften wie die Cave de Genève setzen bereits auf den Wein vom Fass. Kunden bestätigen, dass sie Geld sparen dank weniger nur zum Teil konsumierten Flaschen sowie weniger Wein, der nach Korken schmeckt. Die Verwendung von Fässern spart ausserdem Lagerraum und erleichtert die Arbeit des Servicepersonals.

Für die Konsumenten bietet der Wein aus dem Fass die Möglichkeit, verschiedene Weine zu probieren und neue Sorten kennenzulernen, ohne eine ganze Flasche Wein bestellen zu müssen. Sie schätzen die Fassweine auch als günstigere Alternative zur Flasche und weil sich Essen und Wein so leichter kombinieren lassen. Zudem überzeugt der Wein aus dem Fass dank seiner Umweltfreundlichkeit. Untersuchungen der EHL haben gezeigt, dass in Frankreich bereits viele Verbraucher Wein im Glas bevorzugen. Die EHL wird weitere Untersuchungen unter Verbrauchern durchführen, die der Fasslösung wegen des Fehlens der für Flaschenweine typischen Service- und Präsentationsrituale kritisch gegenüberstehen, um deren Vorbehalte besser zu verstehen.

Das Marktpotenzial für den Wein aus dem Fass ist beträchtlich. In den USA wurde das System von mehr als 4700 Betrieben übernommen, auch in Russland und Italien steht man dem Ansatz positiv gegenüber. In der Romandie haben 14 Betriebe auf Wein aus dem Fass umgestellt, und bereits rund die Hälfte der Restaurants und Getränkehersteller favorisieren gemäss einer EHL-Studie diese Lösung.

Über die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)

Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) ist seit ihrer Gründung im Jahr 1893 das Sinnbild für schweizerische Gastfreundschaft. In ihrer auch heute noch wegweisenden Ausbildung für die Hotellerie und den Hospitality-Sektor leistet sie Pionierarbeit. Das Ergebnis ist eine einzigartige globale Gemeinschaft mit 25'000 Hospitality-Führungskräften, die alle die traditionellen Werte der EHL vertreten.

Als führende Universität bietet die EHL [Studiengänge](#) für begeisterte, talentierte und ambitionierte Studierende aus 114 Ländern. Im Rahmen ihrer Bachelor-, Master- und Zertifikatsprogramme eröffnet die EHL den Studierenden in den verschiedenen Phasen ihrer Laufbahn vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten – auf dem Campus in Lausanne ebenso wie online.



Die EHL gilt als die beste Hotellerie- und Hospitality-Managementschule der Welt mit der branchenweit höchsten Anstellungsquote unter ihren Absolventinnen und Absolventen. Die EHL ist Mitglied der EHL Holding AG, einer Gruppe, die sich der Ausbildung im Hotelmanagement verschrieben hat.

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer [Website](#) oder folgen Sie uns auf Twitter unter [@EHLnews](#).



Für Medienanfragen

Medienstelle EHL Deutschschweiz
Dr. Reto Wilhelm, Pantarhei PR
Tel. +41 (0)44 365 20 20; E-Mail: r.wilhelm@pantarhei.ch