



D

Dass wir immer mal wieder über junge Winzerinnen berichten, ist von Melanie Weikert, mit eigenen Worten «gefühlte seit hundert Jahren treue Abonnentin der Brigitte», mit Wohlwollen registriert worden. Eines Tages schrieb uns die Dozentin an der einzigen Schweizer Weinbauhochschule und lud uns ein, Changins doch mal einen Besuch abzustatten.

Changins liegt an den Hügeln von Nyon am Genfersee, das Wetter ist an diesem Spätsommertag ein Traum über den weitläufigen Weinbergen. Melanie Weikert empfängt mich strahlend und zeigt mir das riesige Gelände, auf dem nicht nur Wein

Was sie will: Die Frauen für die Welt des Weins begeistern.

Wie sie das macht: Mit ansteckender Motivation und spannendem Unterricht.

Für wen sie das macht: Für alle, die eine Berufung mit enger Verbindung zur Natur suchen.



Beispiel macht Schule: Melanie Weikert hat erst «nur» unterrichtet, jetzt ist sie auch verantwortlich für die internationalen Beziehungen von Changins und koordiniert die Studenten.

wächst, sondern auch gekeltert und abgefüllt wird. Ihr grosses Anliegen ist die Nachwuchswerbung, es gibt den nächsten Tag der offenen Tür am 15. März 2025. Die Ausbildungen, die man dort machen kann, eignen sich aus Melanie Weikerts eigener Erfahrung auch hervorragend für Mütter, die einen Wiedereinstieg ins Berufsleben suchen.

Melanie Weikert stammt aus Düsseldorf, hat Wirtschaft und Volkswirtschaft in einem dualen Studium studiert und kam mit ihrem Mann in die Schweiz, als er einen Job bei Nestlé annahm. Als Mutter von drei Kindern hat sie nicht gearbeitet. Eines ihrer Kinder, ihre Tochter Maj-Lis, hat das Down-Syndrom und besuchte eine Schule, die direkt hinter Changins lag. Vor bald 20 Jahren fing Melanie an, in Changins Abendkurse zu besuchen, lernte, Wein zu verkosten, Weinbau, machte den Master of Life Sciences und setzt alles, was sie gelernt hat, auf einem eigenen Weinberg im Wallis um. Mit Maj-Lis übrigens, die beiden haben ein Charity Wine Project gestartet (moncompleter.ch).

Warum sollen Frauen nach Changins kommen? «Wir haben einmalige Möglichkeiten hier», schwärmt Melanie Weikert. «Der Service ist wie an einer Privatschule, aber die Schule ist öffentlich. Es gibt Kurse für alle, egal ob man die höhere Bildung mit einem Bachelor oder Master anstrebt, einen Fachausweis machen möchte oder einfach nur wissen will, wie Wein hergestellt wird. Die Bundesforschungsanstalt für Oenologie ist grad nebenan, wir profitieren voneinander. Und wir sind international, sprachlich flexibel, wir unterrichten in den drei Landessprachen.» Nachhaltig in einem «grünen» Studiengang studieren sollte ein Anreiz sein, ein spannender Aspekt ist auch, dass man von Changins aus die Möglichkeit hat, weltweit an Sommeruniversitäten in den schönsten Weinbaugebieten der Welt teilzunehmen.

Wir streifen übers Gelände, durch die Weinberge, durch die Flure der Schule und überall herrscht eine angenehm offene Atmosphäre. Es muss schön sein, hier lernen zu dürfen und vielleicht sogar einen neuen Wein kreieren zu können. Ich darf ein Erzeugnis mit nach Hause nehmen, einen Chasselas von 2023, hier gewachsen, geerntet, gekeltert und abgefüllt. Er ist als subtiler Wein beschrieben, und so ganz subtil sagt er mir, Winzerin wäre in einem nächsten Leben eine wunderbare Berufung. changins.ch