



\_Aus dem Leben von...\_

## Philipp Schwander, Master of Wine

◁ Philipp Schwander ist einer von nur zwei Schweizern mit der Auszeichnung «Master of Wine», ein passionierter Weinliebhaber und gewiefter Geschäftsmann. Für seine 2003 gegründete «Selection Schwander» bereist er ganz Europa auf der immerwährenden Suche nach noch unentdeckten Spitzenweinen.

Zackig, direkt, schnörkellos und freundlich ist der Auftritt von Philipp Schwander. Abgehoben wirkt der landesweit erste «Master of Wine» nicht, Weinsnobismus ist ihm ein Graus. «Wein ist ein natürliches Agrarprodukt. Der Umgang soll deshalb möglichst unkompliziert sein.» Eine Maxime, die er auch in seiner Weinhandlung in Zürich umzusetzen versucht. Zwei Weinliebhaber sind gerade zu Gast und verkosten das aktuelle Weinangebot. Ungezwungen schenken sie sich Wein ein, degustieren, plaudern und gehen durch den luftigen Raum, als wären sie hier zu Hause. Der Degustationsraum mit angrenzendem Besprechungsraum sticht schon von der Strasse her ins Auge. Leere Weinflaschen säumen die Fensterbänke, ein Kristalleuchter harmoniert perfekt mit einem Ölgemälde, das eine Degas-Ballerina zeigt. Ist Philipp Schwander in Zürich, bleibt ihm aber meistens wenig Zeit, um die sinnliche Atmosphäre zu geniessen. Pro Woche erhält er etwa 100 Weinproben, die er alle verkostet. Am meisten Zeit investiert er jedoch in seine Reisen zu Weingütern. Besuche bei bekannten Winzern wie auch das Auskundschaften von neuen, innovativen Weinbauern stehen jeweils auf dem Programm.

Und wie entdeckt man neue Winzer? «Die besten Tipps erhalte ich jeweils von den Weinbauern vor Ort oder in guten Restaurants mit lokaler Küche. Um Gourmettempel mache ich lieber einen Bogen», gesteht Schwander. «Ich muss vor Ort sein; ich will sehen, wie ein Winzer arbeitet, wie er seine Reben behandelt, wie er es mit der Hygiene hält, bevor ich mit ihm ins Geschäft komme.» Da sprechen 30 Jahre Erfahrung. Diese zeigt sich auch in der Verkostung. «Wenn ich einen Wein probiere, weiss ich sofort, ob es sich um einen guten Tropfen handelt. Der Wein spricht zu mir.» Also alles eine

Frage des Talents? «Neben Talent braucht es auch Erfahrung und körperliche Fitness. Vor einer Weinreise achte ich darauf, dass ich ausgeruht bin. Eine Erkältung zum Beispiel kann ich mir nicht leisten.»

Schon seine Eltern haben in jungen Jahren festgestellt, dass der Filius seine Pläne ernsthaft verfolgt. Mit 16 Jahren reiste er mit einem Freund per Interrail durch Europa mit Zwischenstopp im Bordelais, aus dem er eine Flasche Bordeaux nach Hause brachte. «Die schulfreien Stunden verbrachte ich danach in einer St. Galler Weinhandlung, wo ich zum Übel meiner Eltern mein Taschengeld verprasste», erinnert sich Schwander schmunzelnd. Inzwischen ist aus dem Weininteressierten Teenager ein «Master of Wine» geworden, die höchste Auszeichnung in der Welt des Weines. Was gab den Anstoss, nochmals die Schulbank zu drücken? «Ehrgeiz – ich wollte schon immer der Beste sein.» Und hat der Titel Einfluss auf die Geschäfte? «Der Titel bewirkte, dass ich einen gewissen Bekanntheitsgrad erreichte und das stärkte vor allem in der Aufbauphase der «Selection Schwander» das Kundenvertrauen.»

Bevor Schwander jedoch den Schritt zur eigenen Weinhandlung wagte, war er als unabhängiger Berater für verschiedene Weinhandlungen tätig. In dieser Zeit reifte sein Geschäftsmodell. Seine Überlegung war: «Der Gast ist mit einer riesigen Menükarte überfordert. Ähnlich ergeht es einem Weineinkäufer.» Zudem ärgerte er sich über die exorbitanten Weinpreise von gewissen Markenprodukten. Denn es gibt auch gute Weine zu fairen Preisen, doch diese muss man zuerst finden. Aber was macht denn überhaupt einen guten Wein aus? «Die besten Weine entstehen aus hervorragenden, naturbelassenen Trauben und einem Winzer, der die Natur respektiert. Denn Wein ist ein Naturprodukt, das viel Zeit und Sorgfalt verlangt.»

Text  
**ANDREA BAUMANN**

Porträt  
**CHRISTINE STRUB**