

# Junge trinken Smoothies, der Weinpapst bangt

**Master of Wine in Aufruhr** Philipp Schwander lebt für den und vom edlen Tropfen. Warum der Händler gegen Importhürden, gegen die WHO und für die Freude am Weintrinken kämpft.

**Claudia Salzmann**

Er kommt zu spät. Wegen Stau, sagt Philipp Schwander. Vielleicht hat er aber einfach zu viele Termine. Zwei Tage vor unserem ersten Treffen erreicht er mich abends telefonisch und ruft ins Telefon: «Das gibts einfach nicht. Jetzt wollen wieder einige Westschweizer Winzer den Import von Weinen behindern.» Eine Kontingentierung, die es bis 2001 bei Weisswein gab. Und eine, die Winzer neu fordern, die ihren Wein nicht verkaufen können.

Wein ist sein Leben: Neben seiner Tätigkeit als Weinhändler ist er einer der nur drei Schweizer, die den Titel «Master of Wine» tragen, das prestigeträchtigste Weindiplom der Welt. Philipp Schwander ist jemand, der Dinge laut ausspricht. Und der sich aufregt. Über die Weltgesundheitsorganisation zum Beispiel, die den Wein verteufle. «Sie lügen und sagen, dass die kleinste Menge Alkohol schädlich sei», sagt er. Schwander ist Weinhändler, klar kämpft er für den Wein. «Ich muss im Moment überall Feuer löschen», enerviert er sich.

So ist er: direkt, laut, etwas angeschlagen. Angeschlagen, weil es am Vorabend wieder mal spät wurde. Und weil es jeden Tag mit Wein oder einem Weinthema weitergeht.

Wir treffen uns in seinem Büro in der Nähe der Sihlcity in Zürich. Es ist ein Raum, der nach «Palermo aussieht», wie ihm mal ein italienischer Weinhändler gesagt habe. Auf dem Tisch stapeln sich Papiere, an den Wänden hängen druckgrafische Werke. Seit 15 Jahren sammelt Schwander Stiche, von 1450 bis in die Neuzeit, Kupferstiche, Radierungen, Lithografien, alles, was irgendwie mit Linie und Tiefe zu tun hat.

Spricht er darüber, leuchten seine Augen. Mehr als wenn er über Wein spricht. «Ich bin ein Sammler, mit Hang zur Unordnung.» Das Büro zeigt er nur, weil es gerade aufgeräumt sei. Es scheint, als könne er das selber kaum glauben.

## Nach Master abgeworben

Aufgewachsen ist der gebürtige Schwyzler im Kanton St. Gallen als Sohn einer Mutter aus einfachen Verhältnissen und einem grossbürgerlichen Vater. Die Mutter hat immer gerade so viel gekocht,



Wein ist das Leben von Philipp Schwander, im Januar allerdings macht er jedes Jahr eine Alkoholpause. Foto: Christian Merz

dass es für die Gäste gereicht hat – das hat den Vater jedes Mal in Rage gebracht. Er hätte lieber gehabt, wenn sich der Tisch vor Essen gebogen hätte. Der Grossvater war Jurist, wie dessen Vater und dessen Vater. Schwander junior dagegen hat sein eigenes Weingeschäft aufgebaut.

Davor bestand Schwander 1996 die Prüfung zum Master of Wine. Dafür reiste er nach England: Dort gab es wenig guten Wein am Abend, dafür grosse Pints und lustige Engländer. Als einer von zwei der hundert Teilnehmenden bestand er die weltweit schwierigste Weinprüfung. «Ich war sehr überrascht.»

Nachdem er zwölf Jahre für den Einkauf bei der Firma Martel zuständig gewesen war, warb ihn ein Zürcher Weinhändler ab, der ihm versprach, dass er die Firma übernehmen könne. Er habe deren Umsatz verdoppelt, der Eigentümer habe sich jedoch nicht an die Abmachung gehalten. Schwander verliess wutentbrannt die Firma und beriet Weinhandlungen.

Dabei stellte er fest: Alle haben das gleiche Problem, zu viel Lager, zu grosses Sortiment. Deshalb beschloss er, es anders zu machen, und gründete die Selection Schwander. Heute sagt der 60-jährige: «Manchmal braucht

es Schicksalsschläge, die sich als glücklich herausstellen.»

## Auch Alkoholpausen gibts

Im Degustationsraum beraten drei Mitarbeitende gerade Kundschaft. 400 Etiketten von rund 90 Produzenten umfasst das Sortiment seiner Weinhandlung Selection Schwander heute. Das entspricht nicht ganz dem Grundsatz, mit dem er einmal angetreten ist: klein und übersichtlich. «Wir müssten wieder verkleinern», sagt Schwander.

20 Jahre war er der einzige Master of Wine der Schweiz. «Und ich möchte betonen», sagt er, «ich war zwei Jahrzehnte lang

der schlankste Master of Wine.» Er mag sein Gewicht nicht, hat vor kurzem von 125 auf 110 Kilogramm reduziert. Nicht im Gym, sondern mit einer Minidosis einer Ozempic-ähnlichen Medizin. Die Dosis musste klein sein. «Weil ich ja immer noch essen möchte. Und Wein trinken.» Dass solche Abnehmspritzen auch das Verlangen nach Alkohol dämpfen, ist für einen Weinhändler eine ungünstige Nebenwirkung. Obwohl: Jeweils im Januar macht er wie so viele freiwillig eine Alkoholpause.

Leicht ist es heute nicht im Weinhandel. Die Jungen würden lieber Smoothies als Wein trin-

ken. Seine Kundschaft ist überwiegend über 50 Jahre alt. «Entscheidend für die Zukunft ist, dass wir den Jungen die Freude am Wein vermitteln können.» Da ist die WHO mit ihrer Anti-Alkohol-Kampagne das Letzte, was sich der Master wünscht.

## Labrador statt Kinder

Er kämpft dagegen an, mit geharnischten Texten, mit polternden Interviews, mit lautstarken Telefonaten. Reisen gehören dazu – nach Portugal, Bordeaux, Spanien –, um Produzenten und ihre Weingärten zu besuchen. Er selber besitzt auch Rebberge, zwei in Spanien. Und ein kleines Barock-Schlösschen am Bodensee. Man staunt kurz. Er zuckt mit den Schultern.

Zu Hause ist er selten. Seine Lebenspartnerin Nicole Gräflein ist COO und CFO im Betrieb. Und stets in Begleitung eines Labradors namens Pinot. Gräflein stellte Schwander vor Jahren vor ein Ultimatum: wenn schon keine Kinder, dann wenigstens einen Hund. Schwander lacht und sagt: «Diese Labrador-Dame ist unser Ein und Alles.»

Das zweite Treffen findet in der Accademia del Gusto statt, einem Zürcher Lokal, das für weinselige Abende wie gemacht scheint. Als ich ankomme, sieht es nicht so aus, als wäre Schwander erst gerade eingetroffen. Vier Flaschen Rotwein stehen auf dem Beistelltisch – auf dem Boden eine Kühltasche, der Esstisch ist voller Gläser.

## Wein verbindet Röstigraben

Am Tisch sitzen zwei Philipps: Schwander, natürlich, um den es geht. Und ein gewisser Philippe Gex aus dem Waadtland. «Er ist einer der besten Chasselas-Produzenten der Schweiz», raunt Schwander. Gex hat gereifte Chasselas mitgebracht. Weine, die aus dieser Traube gekeltert werden, werden meist kurz nach der Ernte getrunken. Wir degustieren den 2018er und den 2017er, sie sind tatsächlich schön gereift und haben eine wunderbare Mineralität.

Das ist Philipp Schwanders Welt: Produzierende, Weinhändler und Konsumentinnen. Ein Netzwerk, das über Jahrzehnte gewachsen ist und das er mit Energie, Lautstärke und einem echten Interesse an Menschen zusammenhält.