

«GEMESSEN AN DEN HOHEN KOSTEN IN ZÜRICH SIND DIE WEINPREISE OFT SEHR VERNÜNFTIG»

FALSTAFF *Sie sind ursprünglich nicht aus Zürich. Was hat Sie in die Stadt gezogen, und was bewegt Sie dazu, immer wieder in die Limmatstadt zurückzukehren?*

PHILIPP SCHWANDER Ich bekam vor 25 Jahren das Angebot, eine der besten Weinfirmen Zürichs zu führen. Fünf Jahre später gründete ich dann meine eigene Weinhandlung. Seit dieser Zeit ist Zürich mein Lebensmittelpunkt, und ich könnte mir nicht mehr vorstellen, in einer anderen Stadt leben zu wollen.

In der Schweizer Küche gibt es viele währschafte Klassiker von der Röstli über Zürcher Geschnetzeltes zum Cordon bleu. Welches Zürcher Restaurant hat die beste traditionelle Küche?

Ich gehe sehr gerne in die «Kronenhalle»,

ein grossartiges Restaurant. Das Zürcher Geschnetzelte esse ich allerdings gerne auch im «Kindli».

Als Weinhändler mit dem Titel «Master of Wine» haben Sie bestimmt den richtigen Tipp: Welches Zürcher Lokal muss man als weinbegeisterte Person unbedingt besuchen?

Es gibt mittlerweile sehr viele Restaurants mit guten Weinkarten. Gemessen an den hohen Kosten in Zürich sind die Preise auch oft sehr vernünftig – ganz im Gegensatz zu Frankreich. Aus der Vielzahl der empfehlenswerten Restaurants fällt mir spontan das «Carlton» von Markus Segmüller ein, das auch über eine gute Küche verfügt; riesig ist auch die Weinkarte im «Restaurant Wunderbrunnen» in Opfikon. >



Philipp Schwander

Der Weinhändler Philipp Schwander gab bereits als 16-Jähriger in St. Gallen sein ganzes Taschengeld für Wein aus. Dass er seine Leidenschaft zum Beruf machen würde, war von Anfang an klar. 1996 bestand er als erster Schweizer die Prüfung zum «Master of Wine».