

Wein-Papst der Schweiz: Philipp Schwander, Master of Wine

Von Bruno-Thomas Eltschinger

Philipp Schwander (44) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die Prüfung gilt als schwierigstes Weinexamen der Welt. Weltweit tragen nur 280 Weinexperten aus 22 Ländern diesen Titel. Seit 2003 ist Schwander Inhaber einer eigenen Weinhandlung in Zürich. Heute ist seine „Selection Schwander“ eine der wichtigsten Weinimporteure der Schweiz.



Die höchste weltweite Auszeichnung eines Weinexperten ist der Titel «Master of Wine». Es gibt bis jetzt nur einen Schweizer, der diesen Titel trägt; Philipp Schwander, der am 13. Juli 1965 geboren und in St. Gallen aufwuchs. Schon als Kind war ihm klar, dass Wein etwas Bedeutungsvolles ist, weil sein Vater die Angewohnheit hatte, das Öffnen einer Weinflasche mit besonderer Akribie und als eine geheimnisvolle Zeremonie mit beinahe religiösem Eifer zu zelebrieren. Natürlich wollte er dieses Geheimnis so schnell wie möglich ergründen. Seine erste Reise ohne die Eltern führte ihn ins Bordelais. Auf dem kiesigen Boden von Pauillac atmete er voller Inbrunst den Duft der Trauben und der knorrigen Rebstöcke und wusste, dass er im gelobten Land angekommen war. Nach seiner erlebnisreichen ersten Weinreise schenkte ihm sein Vater den „Kleinen Johnson“ welcher dann zu seiner Bibel wurde. So hat er auch erfahren, dass die vier Flaschen mitgebrachten Mouton Cadet in der Schweiz die Hälfte gekostet hätten. Das grösste Glück in seinem Leben aber ist, dass er seine Begeisterung für Wein zum Beruf machen konnte.

Als knapp 20-Jähriger holte ihn Ludwig Martel in die renommierte St. Galler Weinhandlung, wo er, unterbrochen durch das Studium an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule HWV, mehr als zwölf Jahre tätig war. Dann folgten vier Jahre als Geschäftsführer des Weinhauses Albert Reichmuth in Zürich. In dieser Zeit verdoppelte er den Umsatz der Firma. Die geplante Übernahme kam

später aber wegen eines zu hohen Kaufpreises nicht zustande. 2003 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit. Er gründete die Weinhandlung «Selection Schwander», die auf noch weniger bekannte Weine, mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis setzt. Bei 2700 Weinhandlungen in der Schweiz war das ein gewagter Schritt, aber heute weiss er, dass sein Mut belohnt wurde. Bereits nach sieben Jahren ist Selection Schwander heute einer der wichtigsten Wein-Importeure des Landes und dazu noch schuldenfrei! Ein Erfolgsfaktor war mit Sicherheit die Erfahrung, die er in fast zwei Jahrzehnten in Beratertätigkeiten sammeln konnte. Daneben unterrichtet Philipp Schwander seit vielen Jahren an der österreichischen Weinakademie, berät zahlreiche Weinhandelsbetriebe und schreibt regelmässig für die «Neue Zürcher Zeitung» über Weinthemen. Seine Weinreisen führen ihn Quer durch Europa und rund um den Globus, um gute und preiswerte Weine für seine Kunden zu entdecken. Vierzig Prozent seiner Zeit hält sich Schwander im Ausland auf, probiert auf Weingütern im Bordeaux, im Burgund in der Toskana oder in Spanien Weine – oft mehrere hundert pro Woche.

Die seit 1953 vom Londoner Institute of Masters of Wine durchgeführten Prüfungen gelten als die schwierigsten in der Weinbranche. Neben vier dreistündigen Theorieprüfungen über Weinanbau, Herstellung, den Handel und aktuelle Weinthemen, müssen die Anwärter drei Blinddegustationen mit je zwölf Weinen bestehen. Die Rebsorte, der Ursprung, die Ausbaumethode, die Qualität und der Stil des Weins sollen erkannt werden. Wer sowohl die theoretische wie auch die praktische Prüfung bestanden hat, muss eine Dissertation mit 10'000 Worten zu einem Weinthema abliefern. Wer die Prüfungen geschafft hat, darf sich danach offiziell Master of Wine nennen und das Kürzel MW im Titel tragen. Als Philipp Schwander 1995 als einer von 100 Kandidaten zur Prüfung antrat, bestanden lediglich er und noch ein zweiter Anwärter den praktischen Teil. Doch scheiterte er beim theoretischen Teil. Im folgenden Jahr 1996 absolvierte er auch erfolgreich die theoretische Prüfung und erhielt als erster Schweizer Bürger den Titel „Master of Wine“. Für sein Essay der Prüfung wurde er mit dem 2000 Pfund dotierten «Robert Oatley Award for the best Essay» ausgezeichnet. Seit 2009 stiftet die Selection Schwander eine jährliche Auszeichnung als Stipendium für Studenten deren Muttersprache nicht Englisch ist und die ihr erstes Studienjahr besonders erfolgreich absolvierten. Das Stipendium im Wert von £ 3.000 ist offen für Master of Wine Studenten aus der ganzen Welt und spiegelt den Wunsch des Institute of Masters of Wine das Diplom allen Nationen zugänglich zu machen. Dieses Stipendium belohnt die Schüler und bildet einen Ausgleich für die finanzielle Belastung der Übersetzungskosten. Darüber hinaus fördert es die Internationalisierung des Instituts. Philipp Schwander MW, sagte dazu: "Die Übersetzungskosten für Prüfungen können für einige Schüler unerschwinglich hoch werden und es wäre schade, wenn ein begabter Bewerber deshalb nicht in der Lage ist, die Prüfung zu absolvieren. Während meiner Vorbereitung auf die Master of Wine Examen erhielt ich grosse Unterstützung von MWS und ich bin sehr glücklich, dass ich jetzt meinen Anteil als Unterstützung dazu beitragen kann".

Was ist das Geheimnis Ihres Erfolges?

Erfolg? Es gibt zahllose Leute, die Erfolg haben. Letztlich glaube ich, ist es entscheidend, eine Passion für sein berufliche Tätigkeit zu haben. Sobald man einen Beruf oder ein Hobby gerne ausübt, ist Leidenschaft mit im Spiel und die Qualität der Arbeit eine ganz andere. Das ist quasi das Gegenteil von ‚Dienst nach Vorschrift‘. Entscheidend ist auch, einen Sinn für die vielen, kleinen Details zu

entwickeln. Gerade diese Sorgfalt bewirkt oft, dass man besser als die Konkurrenz ist, obwohl zu Beginn beide ähnliche Voraussetzungen hatten.

Was wollten Sie als Kind gerne werden?

Als kleiner Junge wollte ich Regisseur werden. Fragen Sie mich nicht, weshalb.

Wann haben Sie zum ersten Mal Wein getrunken?

Vermutlich sehr früh. Ich kann mich erinnern, dass wir als Kinder bereits mit Wasser verdünnten Rotwein serviert bekamen.

Was bedeutet Ihnen Wein?

Wein ist seit ich 16 bin meine grosse Leidenschaft. Wein ist viel mehr als nur ein Getränk. Der Wein ist ein Sinnbild dafür, was die Menschen bewegt. Die Parallelen sind erstaunlich. Man spricht beispielsweise von ‚Reberziehung‘. Der Wuchs der Rebe muss eingedämmt werden, sonst wuchert sie zu stark, bildet zu viele Zweige und die Trauben reifen nicht richtig.

Wie hat der Titel „Master of Wine“ Ihr Leben beeinflusst?

Der Master of Wine bewirkte, dass ich einen gewissen Bekanntheitsgrad in der Schweiz erreichen konnte, den ich sonst erst viel später bekommen hätte. Ansonsten veränderte er mein Leben kaum. Im Mittelmeerraum ist Master of Wine nahezu unbekannt: In Italien, Spanien oder Frankreich beeindruckten Sie einen Produzenten in erster Linie durch das pünktliche Bezahlen der Rechnung.

Wer wird der zweite Master in der Schweiz sein?

Wir haben glücklicherweise zahlreiche vielversprechende Persönlichkeiten in der Schweiz, die das Zeug zum Master of Wine haben. Vielen fehlt leider einfach die Zeit. Einer jedoch wird hoffentlich dieses Jahr die Prüfung bestehen. Es ist ein hervorragender Fachmann, ich möchte aber nicht vorgreifen.

Wann ist Ihnen die Idee zum Konzept Ihrer Firma gekommen?

Nachdem ich die Firma Reichmuth verliess, beriet ich während einem Jahr rund zehn verschiedene Weinhandlungen. In diesem Jahr gewann ich etwas Abstand zur eigenen Tätigkeit. Gerade dieser Abstand sorgte dafür, dass ich erkannte, woran viele traditionelle Weinfirmen kranken. Ein Hauptproblem sind die riesigen Sortimente und hohen Lagerbestände. Der Konsument möchte letztlich eine gewisse Sicherheit bei der Qualität und nicht auswählen müssen zwischen Hunderten von Weinen.

Wie vertragen sich Traditionen mit moderner Kellertechnik beim Wein?

Grosser Wein ist wie grosse Küche: allerbeste Rohmaterialien mit einem grossen Respekt vor der Natur verarbeitet. Die besten Weine entstehen aus hervorragenden Trauben, an denen möglichst wenig herumgebastelt wurde. Von nichts kommt nichts. Moderne Kellertechnik ist dort sinnvoll, wo sie hilft, die besonderen Qualitäten einer Lage noch besser herauszuarbeiten. Sie ist Unterstützung, nie aber Selbstzweck.

Welche Winzer sind Ihnen die liebsten?

Am meisten schätze ich diejenigen Winzer, die den Ehrgeiz haben, die besonderen Qualitäten ihrer Trauben in die Flasche zu bannen. Diese Winzer haben immer einen Respekt vor der Natur. Sie sind das Gegenteil von sogenannten ‚winemakers‘, die dem Konsumenten glaubhaft machen wollen, dass sie den Wein gemacht haben. Die schönsten Weine sind letztlich ein Geschenk der Natur, der Mensch trägt nur zu deren Entstehung bei.

Wie modern darf ein Wein sein?

Wann ist ein Wein ‚modern‘? Ich finde, das ist eine seltsame Bezeichnung. Zurzeit gibt es leider immer mehr Rotweine mit höherem Restzuckergehalt, weil das die Weine gefälliger macht. Letztlich ist dies vielleicht modern, ich empfinde es aber eher als Rückschritt.

Wie weit darf ein Wein behandelt werden?

Es hängt ganz davon ab, was für eine Art Wein Sie erzeugen möchten. Ein Billigwein muss gewisse Mindestkriterien erfüllen, das heisst, er sollte eine gleichbleibende Qualität bei einem tiefen Preis bieten. Bei einem Spitzenwein sind die Anforderungen anders. Entscheidend sollte sein, dass der Wein in jedem Fall bekömmlich bleibt.

Was ist das Geheimnis eines guten Weines?

Die besten Weine entstehen, wenn sie möglichst reiner Ausdruck der Natur sind, also dann, wenn nicht daran herumgewerkelt wird. Es ist völlig irrig zu glauben, dass wir es besser als die Natur können. Aubert de Villaine von der Domaine de la Romanée Conti hat ein demütiges Verhältnis zur Weinproduktion. Er sieht sich lediglich als Übersetzer, als einer, der die besonderen Eigenschaften der Trauben ‚einfängt‘.

Hatten Sie nie Interesse selber Wein zu machen?

Interesse schon, aber kein Talent. Ich kann nicht einmal einen Nagel gerade einschlagen, wie soll ich da einen Rebberg pflegen können? Meine Fähigkeiten liegen in der Beurteilung von verschiedenen Qualitäten.

Was halten Sie von Assemblagen?

Je nach Traubensorte ist eine Assemblage das Geheimnis zum Erfolg. Grosse Reinsortige Weine habe ich bis jetzt vor allem von Riesling, Pinot Noir, Nebbiolo und Syrah verkostet. Die Bordelaiser Sorten profitieren meist vom Verschnitt verschiedener Sorten. Auch Sangiovese liebt die Unterstützung durch andere Sorten.

Was ist für Sie ein preiswerter Wein?

Werden lediglich die Produktionskosten betrachtet, erreichen wir bei einem Rotwein selten höhere Gestehungskosten als 12 Franken pro Siebendezi-Flasche. Ein Wein, der 100 Franken kostet, ist deshalb rein rational betrachtet kein preiswerter Wein. Letztlich gibt es aber rare, besonders gelungene Weine, die so gut sind, dass man mit Vergnügen ein Vielfaches davon bezahlt.

Sind Schweizer Weine teurer als vergleichbare Ausländische?

Die qualitativ hochstehenden Schweizer Weine sind im Verhältnis zu den renommierten ausländischen immer noch vergleichsweise preiswert. Das Hauptproblem ist, sie überhaupt erwerben zu können, weil die Produktion so winzig klein ist.

Welches ist Ihr persönliches Lieblings-Weinland oder Weinregion?

Ich liebe grosse Pinot Noir Weine. Grundsätzlich schätze ich aber eine möglichst grosse Auswahl, und wenn ein Wein wirklich gut gemacht ist, spielt es für mich nicht so eine entscheidende Rolle, woher er kommt.

Was halten Sie von Weinlisten oder Bewertungen?

Bewertungen und Hitlisten sind beliebt, weil nicht jeder Konsument die Zeit findet, sich eingehend mit Wein zu beschäftigen. Sie vereinfachen das komplizierte Thema aber Wein zu sehr und sind mit vielen Mängeln behaftet. Ich habe schon oft exzellente Weine aus schwierigen Jahren verkostet und schon sehr häufig enttäuschende, zu junge Weine aus sogenannten grossen Jahrgängen. Letztlich ist eine Weinbewertung eine Momentaufnahme. Beim US-Weinjournalisten Robert Parker ist das Problem, dass seine Bewertungen mittlerweile einen derart grossen Einfluss haben, dass viele Händler nur noch nach seinen Punkten einkaufen und darum gerade auch bei diesen Weinen die Preise steigen, unabhängig davon, ob der Wein wirklich gut ist oder nicht.

Was ist Ihre Meinung über Wein im Schlauch (Box)?

Bag-in-boxes sind sehr beliebt in Australien. Man kauft eine grössere Menge Wein, die durch ein Vakuum frisch gehalten wird. Es ist allerdings nicht möglich, den Wein allzu lange in diesen Behältern zu lagern, sie eignen sich deshalb nur für einfache Qualitäten.

Wer ist Ihr Vorbild?

Vorbilder für mich sind alle Personen, die einen hohen Qualitätsanspruch haben und sich bemühen, ihre Arbeit möglichst gut zu erledigen. Es gibt meines Erachtens nichts Idiotischeres, als einen Job schlecht zu erfüllen: es bringt weder Befriedigung, noch Erfolg, noch Geld. Vorbilder für mich sind letztlich auch Leute, die den Erfolg verkraften und keinen Grössenwahn bekommen. Die letztlich genau wissen, dass nichts Vergänglicheres ist als der Erfolg und sich stetig um höchste Qualität bemühen, unabhängig davon, woher der Zeitgeist weht.

Haben Sie ein Lebensmotto?

Wenn man etwas macht, dann sollte man es wirklich gut machen! Im Extremfall richtet man viel weniger Schaden an, wenn man sich mit einem lieben Freund betrinkt als dass man etwas halbpatzig erledigt! Also: keine Halbheiten!

Was ist für Sie Glück?

Glück erfährt man letztlich auch, wenn man eine Arbeit exzellent erledigt.

Welchen Luxus leisten Sie sich gelegentlich?

Ich esse leidenschaftlich gerne gut. Die Kochkunst ist etwas, was ich zutiefst bewundere.

Was halten Sie für Ihren grössten Vorzug?

Es ist möglich, dass ich im Vermitteln von Informationen besser bin als andere.

Was ist Ihr grösster Fehler?

Ich habe ein cholerasches Temperament.

Was stört Sie an der heutigen Weinwirtschaft am meisten?

Ich ärgere mich unglaublich über das Hochstilisieren durchschnittlicher Weine die dann zu unverschämten Preisen verkauft werden.

Was am meisten beeinflusst?

Mein Vater hat mich insofern stark beeinflusst, weil er mir eine Ethik vermitteln konnte, deren Grundpfeiler Anstand und Fairness sind.

Was liegt auf Ihrem Nachttisch?

Eine Erstausgabe von Ernst Jüngers ‚Marmorklippen‘, die mir mein Freund Martin Meyer geschenkt hat, sowie – Schande über mich! – das Autoheftchen ‚Auto Motor und Sport‘!

Was bringt Sie auf die Palme?

Bürokratie, nicht funktionierende Computer.

Was ist für Sie wichtig bei einem Sommelier?

Ich möchte von ihm neue Weine aus der Region kennenlernen und keine Allgemeinplätze empfohlen bekommen. Ein Sommelier, der mir einen Tignanello als Entdeckung empfiehlt, bekommt Redeverbot.

Was erwarten Sie von einem guten Oenologen?

Den Respekt vor der Herkunft der Trauben.

Welche Weintrinker sind Ihnen die liebsten?

Jene, die Freude am Wein haben, ihn gerne und häufig trinken und dadurch auch ein Qualitätsbewusstsein entwickeln ohne mich mit irgendwelchem angelesenen Halbwissen zu langweilen.

Welche Weintrinker haben Sie am wenigsten gern?

Punktetrinker, die einen schlechten Wein trotzdem gut finden, weil er bei irgendeinem Bewerber gut abgeschnitten hat.

Fällt es Ihnen nicht schwer berufshalber immer Wein trinken zu müssen?

Nicht im geringsten, sofern die Qualität stimmt!

Was ist Ihr Hobby?

Ich liebe es, gut zu essen und zu trinken. Daneben sammle ich Erstausgaben deutscher Belletristik des 20. Jahrhunderts und Uhren, insbesondere Armbanduhren aus den 1940er bis 1960er Jahren.

Was finden Sie bei der Sommelier-Ausbildung wichtig?

Freude am Wein, das ist das Wichtigste. Dann: Respekt vor dem Kunden, kein wichtigtuerisches Gehabe. Nur unwichtige Leute machen sich wichtig!

Gibt es ein Geheimnis, um eine Flasche Wein zu verkaufen?

Wein ist ein emotionales Produkt, die Leute und ihr Umfeld, die ihn erzeugt haben sind von Interesse. Ob der Wein in französischen oder amerikanischen Barriques gelagert wurde, ist letztlich total absolut definitiv und völlig nebensächlich.

Welche Trends sehen Sie im Weinkonsum?

Die Leute schätzen leider immer mehr alkoholreiche, üppige Weine mit Restzucker.

Welche Weingebiete oder Regionen sind die zukünftigen positiven Überraschungen?

Die höchste Qualität zum tiefsten Preis findet man zurzeit in Spanien. Der Inlandkonsum hat sich dort in den letzten zehn Jahren nahezu halbiert, die Produzenten sind besonders unter Druck. Qualitäten auf ähnlichem Niveau kosten in Italien häufig dreissig Prozent mehr. Langfristig glaube ich, dass wir noch einige Überraschungen aus dem ehemaligen Ostblock erleben werden. Erst kürzlich verkostete ich einen georgischen Wein von erstaunlicher Qualität. Ein Schweizer liefert mir einen erstaunlichen Wein aus Ungarn.

Was halten Sie von Kunstkorken?

Ich mag Kunststoffkorken nicht. Der Wein reift viel schneller und unharmonischer, ausserdem besteht die Möglichkeit, dass Weichmacher in den Wein gelangt.

Ihre liebste Jahreszeit?

Frühjahr und Herbst.

Ihr Lieblingsauto?

Ich liebe grosse, schwere Autos. Auch wenn mich CO2-Fetischisten am liebsten teeren und federn würden: Es geht nichts über den Zwölfzylinder-Motor, er bietet das Optimum an Laufruhe!

Ihr Lieblingsessen?

Ich schätze einfache Küche mit den allerbesten Rohmaterialien – da gibt es nichts Besseres für mich.

Ihre Lieblingsmusik?

Das hängt sehr davon ab, aber ich höre beispielsweise sehr gerne Schubert und Brahms; beim Autofahren hält mich Abba wach.

Ihr Lieblingsmaler?

Ich liebe die Impressionisten.

Ihr Lieblingsgetränk (ausser Wein)?

Wirklich frischer, gespritzter Apfelsaft ist köstlich!

Ihr Lieblingsland?

Ich gehe sehr gern nach Österreich und Spanien.

Welches Ereignis hätte Ihre Berufliche Karriere anders verlaufen lassen?

Als Geschäftsführer von Reichmuth vereinbarte ich mit dem Besitzer, dass ich seinen Betrieb übernehmen könne. Glücklicherweise forderte er einen für mich viel zu hohen Preis, so dass ich gezwungen war, eine eigene Firma aufzubauen. Das habe ich dann mit meinem Geschäftspartner Felix Kauf gemacht. Dies war eine der glücklichsten Fügungen in meinem Leben.