



PHILIPP SCHWANDER ist der einzige Schweizer Master of Wine, der renommierteste Weinexperte der Schweiz.

→ *Philipp Schwander* Master of Wine

SCHLOSS FREUDENTAL bei Konstanz ist ein traumhaftes Barockschlösschen mit sieben Hektar Umschwung, zwölf Zimmern, zwei Suiten, einem Appartement, wunderbaren Festsälen und einer schönen Weinbar im Kellergewölbe. «Ein herrliches Refugium», sagt Eigentümer Philipp Schwander.



Der Schlossherr

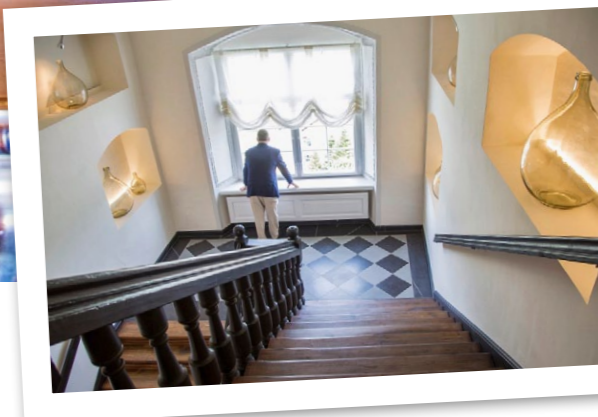
Er ist der berühmteste Weinspezialist der Schweiz: *Philipp Schwander*, Master of Wine. Und jetzt auch noch Schlossbesitzer. Sein Traumhaus: Schloss Freudental bei Konstanz, ein unkompliziertes Landhotel.



DIE BIBLIOTHEK Philipp Schwander ist ein leidenschaftlicher Sammler von Erstausgaben.



DAS KELLERGEWÖLBE umfasst ein Heimkino und eine Bar, die in Frankreich nach Mass gebaut wurde und 3,5 Tonnen wiegt.



GROSSFLASCHEN für Dessertweine und Beleuchtung schmücken das Treppenhaus im Schloss.



À TABLE! Philipp Schwander in einem der sechs Festsäle mit barocken Stuckdecken und originalen Deckengemälden.

«Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis beim Wein ist mir extrem wichtig»

Philipp Schwander 13. Juli 1965

Der Betriebswirt beschäftigt sich seit seinem 16. Lebensjahr mit Wein. 2003 hat er seine Weinhandlung Selection Schwander eröffnet. Im Jahr 1996 bestand Philipp Schwander als erster und bisher einziger Schweizer die Prüfung zum Master of Wine. Sie gilt als die schwierigste Weinprüfung weltweit (die Durchfallquote liegt bei rund 95 Prozent) und dauert eine Woche. So muss man unter anderem 48 Weine blind verkosten, sie beschreiben und ihre Herkunft so präzise wie möglich bestimmen. Philipp Schwander schreibt für diverse Zeitungen und Magazine über Wein. Er lebt in der Nähe von Zürich.

Text *Isabel Notari*
Fotos *Kurt Reichenbach*

BEIGEFARBENE HOSE, hellblaues Streifenhemd, blauer Blazer und rahmengeähte Schuhe. Philipp Schwander passt hervorragend ins Bild des Schlossherrn. Der erste und bisher einzige Schweizer Master of Wine und erfolgreiche Weinhändler hat Schloss Freudental, eines der schönsten Barockschlösser am Bodensee, erworben und aufwendig renoviert. «Ich hatte offen gestanden nie im Leben die Absicht, je einmal ein Schloss zu kaufen», sagt Philipp Schwander gutgelaunt. Er hat das Anwesen vor drei Jahren zu einem sehr tiefen Preis erworben. «Die Lage und die Bausubstanz dieses historisch äusserst wertvollen Gebäudes sind grandios, aber es war extrem gefährdet. Da es kein Renditeobjekt ist, fand sich niemand, der es übernehmen wollte. Die Renovation gestaltete sich denn auch viel

aufwendiger als geplant. Mir bereitete es jedoch – abgesehen vom finanziellen Engagement – ausserordentlich viel Freude, es wiederherzurichten», erzählt Philipp Schwander. Heute präsentiert sich das frühbarocke Schloss in neuem Glanz, aber bewusst als unprätentiöses, gepflegtes Landhotel mit zwölf Zimmern, zwei Suiten und einem Appartement.

Philipp Schwander, Sie scheinen nicht nur eine Nase für Wein, sondern auch eine für schöne Häuser zu haben. Weshalb ein Schloss?

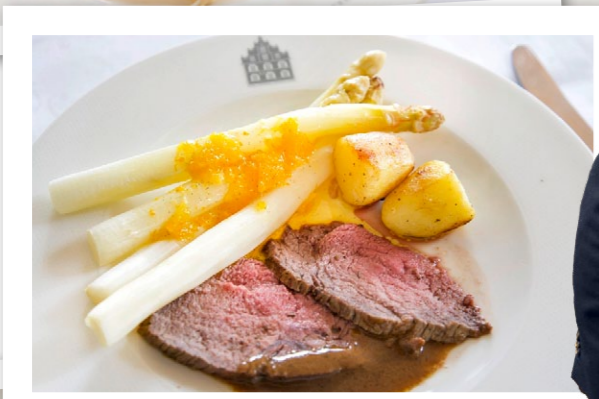
Ich wollte ursprünglich gar kein Schloss, sondern ein Haus in der Umgebung von Zürich kaufen. Dies als Absicherung gegen die Inflation.

An ein Schloss haben Sie nicht gedacht?

Nein, nicht im Traum. Mit einem befreundeten Architekten machte ich mich vor Jahren auf die Suche nach einer geeigneten Liegenschaft in der Region

Gourmet-Interview

PHILIPP SCHWANDER lässt kochen. Und zwar von Barbara Schädler. Er guckt lieber zu und in die Pfannen.



ES IST ANGERICHTET Seehecht an Thymiansauce mit gebratenem Chicorée, Huftsteak an Rosmarinjus und Spargel an Orangen-Vanille-Butter, frische Erdbeeren mit Glace (von oben).

Zürich. Aber alles, was mir gefiel, war viel zu teuer. Und was erschwinglich war, kam einem begehren Wand-schrank gleich. Ich bin einer, der gerne auf das Preis-Leistungs-Verhältnis schaut. Wie beim Wein. Aus Spass meinte mein Freund, dass ich in diesem Fall das schönste Barockschloss am Bodensee anschauen sollte; es sei aus einem Konkurs preiswert zu erstehen. Kaufen wollte ich es nicht, aber anschauen. Und als ich es an einem nebelverhangenen Februartag 2011 besichtigen konnte, war ich gleich Feuer und Flamme und vergass den Renditegedanken. Ich fand dieses gewagte Objekt ehrlich gesagt auch viel spannender als ein Haus in Zürich.

Dafür waren die Renovationen umso teurer?

Ich war so naiv und glaubte, nur kleine Ausbesserungen vornehmen zu müssen. Irgendwann kam ich an einen Punkt, an dem ich entscheiden



PHILIPP SCHWANDER präsentiert im Gartenpavillon einen frischgefangenen Bodensee-Hecht und Blick auf Schloss und Tuja-Allee.

→ Philipp Schwander Master of Wine

WEINDEGUSTATION «In diesem kleineren Saal geniesst es sich gut mit mehreren Personen, aber auch zu zweit», sagt Philipp Schwander.



«Um einen Platz am Herd reisse ich mich nicht. Im Öffnen von Weinflaschen bin ich talentierter»

musste, ob ich Freudental seriös oder gar nicht renovieren wollte. Ich entschied mich für eine gute Renovation. Das viel zu knapp angesetzte Budget habe ich dabei um das Siebenfache überschritten!

Sie wohnen nicht im Schloss, sondern haben ein Landhotel daraus gemacht.

Ja, ich wünschte mir einen Ort der Ruhe und des Rückzugs, wo man die Hektik des Alltags hinter sich lassen kann. Aber auf keinen Fall ein Luxushotel. Prunk und Grosstuerie finde ich für diesen Ort ungeeignet und anstrengend. So müssen die Gäste ihr Gepäck selber ins Zimmer tragen, und es werden auch keine Gourmetmenüs angeboten; es gibt eine einfache, aber hochwertige regionale Küche. Ausserdem will ich Freunde hierher einladen und mit ihnen ein gutes Glas Wein geniessen.

Wer bucht denn im Schloss?

Aufgrund seiner speziellen Lage ist es beliebt für Feiern und Hochzeiten. Mit den sechs Festsälen, dem grossen Garten, dem Pavillon und der Bar im Kellergewölbe bietet es sich dafür geradezu an. Zunehmend wird es aber auch als Seminarhotel entdeckt.

Sie sind ein Geniesser. Kochen Sie auch selber?

Selten. Ich lade aber sehr gerne Freunde ein, mit denen ich dann gemeinsam koche. Das bereitet allen viel Spass. Ich reisse mich aber nicht um einen Platz am Herd. Im Öffnen von Weinflaschen bin ich wesentlich talentierter.

Was schmeckt Ihnen?

Ich esse ja extrem gerne und oft in guten Restaurants und kann ohne Weiteres für ein Mittagessen nach Paris reisen oder aus Neugier ins «Noma» nach Kopenhagen. Ich schätze aber die klassische, traditionelle Küche – Schickimicki nervt mich schnell. Eigentlich mag ich einfache, naturbelassene Gerichte aus besten Zutaten am liebsten.

Sie trinken Wein zum Essen?

Ja, immer. Ausser im Januar, Februar und März. In diesen Monaten bleibe ich strikt alkoholfrei, da halte ich gewissermassen meinen Ramadan. Und das ziehe ich immer konsequent durch.

Sie sind Master of Wine und Weinhändler. Wie verträgt sich

die alkoholfreie Zeit mit Ihrem Beruf?

In begrenztem Umfang degustiere ich, schlucke den Wein aber nicht herunter. Und über die Schleimhäute nimmt man praktisch keinen Alkohol auf.

Ist nur teurer Wein guter Wein?

Natürlich nicht. Seit Ende der 1990er-Jahre hat die Nachfrage nach berühmten Weinen wegen der neuen Märkte in Fernost und Russland dramatisch zugenommen – ähnlich wie im Kunstmarkt. So dreht sich die Preisspirale automatisch nach oben. Glücklicherweise gibt es sehr viele gute Produzenten, die zwar grossartige Weine keltern, aber aus verschiedenen Gründen unbekannt geblieben sind. Ich mache mir seit über zehn Jahren einen Sport daraus, diese für meine Kunden zu entdecken.

Ab welchem Preis erhält man einen guten Wein?

Zu einem Endverkaufspreis von 13 bis 16 Franken kann man bereits sehr

Gourmet-Interview

DER GENIESSER
Philipp Schwander
ist stolz auf die erfolg-
reiche Renovation.
«Es ist herrlich,
hierher Freunde
einzuladen.»



*«Guter Wein muss nicht teuer sein.
Wer bereit ist, 16 Franken zu zahlen,
kriegt eine schöne Flasche»*

hochwertige Rotweine anbieten. Geht man deutlich unter 13 Franken, muss man Abstriche bei der Qualität hinnehmen, die oft grösser sind als die prozentuale Preisreduktion. So ist Fassweinausbau für Rotwein sehr wichtig, bei zehn Franken ist das aber praktisch nicht mehr möglich. Die Folge ist, dass die Qualität massiv sinkt.

Wohin geht der Trend beim Wein?

Europa ist glücklicherweise nach wie vor das Zentrum des Weines. Italien ist in der Schweiz in den vergangenen Jahren kontinuierlich gewachsen und jetzt das wichtigste Land. Die Leute lieben Italien, essen gerne Italienisch, und viele empfinden Feriengefühle beim Konsum eines italienischen Weines. Die Auswahl ist allerdings sehr wichtig; es gibt erstaunlich viele schlechte italienische Weine. Wer Wert auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis legt, ist mit Spanien oft am besten bedient. Der Konsum hat sich dort in den letzten zehn Jahren

halbiert, und es besteht ein Überangebot – das heisst, nur wer einen besonders attraktiven Preis bietet, verkauft auch. Frankreich wird zunehmend wieder spannend, denn es gibt zahlreiche Regionen wie etwa das Rhône-Gebiet oder das Languedoc, wo man grandiose Weine zu äusserst vernünftigen Preisen finden kann.

Ein besonderer Tipp?

Beim Weisswein empfehle ich, einen von der Traubensorte Picpoul aus dem Languedoc zu kosten. Die USA bestellen bereits Unmengen davon; ich bin sicher, diese Traubensorte wird auch bei uns sehr beliebt werden. Picpoul ist leicht und ungemein süffig – ein idealer Sommerwein. ●



MIS EN PLACE im Schloss Freudental: Gekocht wird nur mit frischen Zutaten aus der Umgebung.

OLIVENÖL Selbstverständlich wird nur mit Olivenöl aus der Produktion von Selection Schwander gekocht und angerichtet.

HAUSWEIN Der Rioja Veguin de Murua 2005 und der Langwerth von Simmern Hattenheimer Nussbrunnen Kabinett 2013 werden im Schloss gerne ausgetrunken.

