

Zeitschrift: Toggenburger Jahrbuch
Band: - (2009)

Artikel: Weinreisen
Autor: Kauf, Felix
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-882785>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

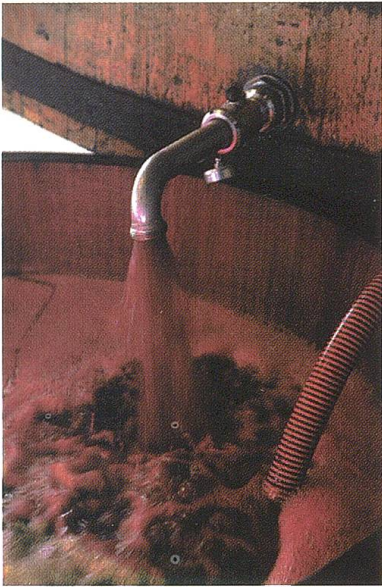
Weinreisen

Der Toggenburger Felix Kauf, Autor mehrerer Theaterstücke, hat vor rund fünf Jahren gemeinsam mit Philipp Schwander den Weinversandhandel Selection Schwander gegründet. Er begleitet Schwander, den einzigen Master of Wine der Schweiz, auf den Einkaufsreisen und dokumentiert diese fotografisch. Hier abgedruckt ist der Anfang eines grösseren Textes, in welchem er Eindrücke dieser Reisen verarbeitet.

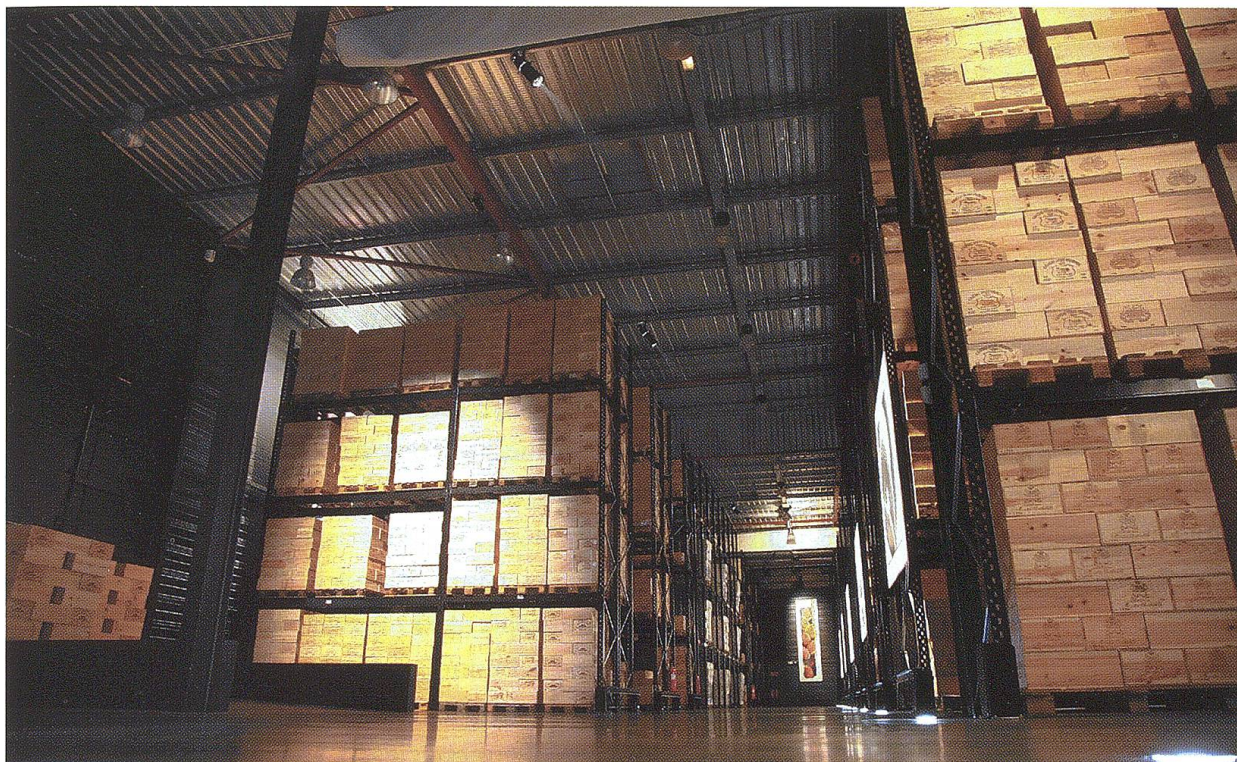
Felix Kauf

9.00 Uhr morgens. Ich folge dem Meister in die heilige Lagerhalle. Wir wandeln in Gefilden, wo Normalsterbliche nur selten wandeln dürfen. Unsere Worte werden leiser, der Ton würdevoller. Hier lagern Weine von unschätzbarem Wert, Weine, die nicht getrunken werden, sondern verehrt wie Reliquien. Sie stehen auf den Weinkarten der besten und teuersten Häuser der Welt, und wer es sich leisten kann, einen dieser Weine zu bestellen, muss ein reicher Mann sein. Unsere Schritte hallen.

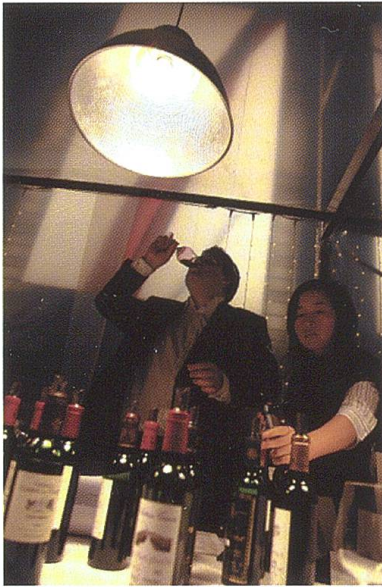




Walhalla, geht mir durch den Sinn, *Orpheus in der Unterwelt*. Ein ähnliches Gefühl muss es sein, im Keller der Nationalbank an den Goldreserven vorbeizuspazieren. Ich, der Novize, der Zauberlehrling, tripple dem grossen Meister hinterher und bestaune die abertausenden Holzkisten mit ihren prachtvollen eingebannten Emblemen. Vier Paletten voller Weinkisten übereinander gestapelt, rund zwanzig Paletten in der Breite, vielleicht hundert in der Tiefe. Palettweise sind sie hier versammelt, die grossen klingenden Namen: Château Métrus, Château de la vieux Pipette de Madame la grande Lampe de Pumerol, Château Pape Cremant, Château «O», Château Tintin, Château Baron van Riemsdijk, Château Calmer... Wer solche Weine haben möchte, muss lange Briefe schreiben, einsam warten vor den Toren, bis er Einlass findet, Stufe um Stufe die lange Treppe erklimmen, die zu jenem Olymp führt, wo die Bruderschaft der wahren Weinkenner tagt, wo die alten Kaufleute seit Urzeiten um die Zuteilungen der grossen Weine feilschen. Mein Meister ist hier ein alter Bekannter. Es geht die Mär, er habe schon als Kind am Wein gerochen und entsetzlich geschrien, wenn man ihm einen sauren Landwein vor die Nase gehalten habe. Nur der Geruch eines alten, korrekt gelagerten edlen Tropfens habe ihn, einmal so in Rage gebracht, wieder beruhigen können. Und er war einer der jüngsten «Vom-Fass-Verkoster» in den Annalen der «Vom-Fass-Verkostung» überhaupt. *Liegt man da unter dem Fass, geht mir durch den Kopf, und lässt den Wein direkt vom Zapfhahn in den Mund sprudeln? Herrlich! Und bei sowas darf ich heute dabei sein!* Ich werde immer aufgeregter. Aus der Tiefe der Halle taucht eine Asiatin auf und nimmt uns in Empfang. Sie stellt sich freundlich vor und erklärt in exotisch klingendem Französisch, dass sie während unseres Besuchs für unser Wohl zuständig sei. Sie führt uns zu einer Seite der Halle, wo sich geheimnisvolle, aus milchigen Plasticblachen zusammengebastelte Karbäuschen aneinanderreihen. *Was mag sich in diesen zauberhaften Plasticboxen verbergen? Sind das die berühmten Degustationsräume, wo die Fässer liegen?* Vertikal angebrachte, elektrische Lichterketten, *fairy lights*, zieren die Plasticwände dieser Leuchtkammern. Die Hostesse öffnet schwungvoll das Plastictor und heisst uns einzutreten. Im Raum befinden sich ein Tisch, auf dem zwei Stapel A4-Blätter liegen, und Bürostühle. Strassenlaternen, die an Silberfäden von der Decke hängen, sorgen für schummriges Licht. Auf den A4-Blättern sind alle Weine aufgelistet, die zur Degustation anstehen, nach Regionen geordnet. Es sind rund 200. Ich schlucke leer. Der Meister sagt trocken zur Hostesse: «Wir



fangen mit dem Girac an.» Die freundliche Dame verschwindet hinter der Plasticblache. Wir sitzen am Tisch, und während der Meister sich in die Listen vertieft, trommle ich mit den Fingern auf die Tischplatte. Ich versuche möglichst entspannt zu wirken, aber innerlich platze ich fast vor Erregung. *Das hier ist die Degustation? Das hier ist die grosse, wunderbare Weinwelt? Eine halbtransparente Plasticbox mit Nachtclubbeleuchtung? Wo sind die Fässer?* Ich lasse mir nichts anmerken. Eine Minute später kehrt unsere Betreuerin mit einem Karton voller «Halbeli» zurück. Auf dem Karton steht «Girac». *Das also sind die Fassproben. Das ist das Vom-Fass-Verkosten? Ich habe mir das anders vorgestellt.* Die Dame bringt einen zweiten Girac-Karton, während der Meister die Fläschchen eines nach dem andern vor sich aufreiht. Und dann geht's los. Einschenken, das Glas schwenken, daran schnüffeln, einen Schluck nehmen, gurgeln, ausspucken, Notizen machen. Gelehrig versuche ich, den Meister nachzuahmen. Beim ersten Schwenken schwappt Rotwein aus dem Glas auf das blütenweisse Papiertischtuch. Das Gurgeln will mir nicht so recht gelingen. Ich verschlucke mich und muss erbärmlich husten. Die Hostesse lächelt mir zu und nickt. Ich spucke aus und treffe den winzigen Spucknapf nur halb. Ein Desaster. Aber der Meister fährt unbeirrt mit seiner Arbeit fort. Das Tempo ist atemberaubend. Im Minutentakt wiederholt sich das Prozedere. Einschenken, das Glas schwenken, daran schnüf-



feln, einen Schluck nehmen, gurgeln, ausspucken, Notizen machen. Ab und zu schiebt er mir eine Flasche über den Tisch mit Kommentaren wie «garstige Gerbstoffe», «grauenvoll», «der stinkt ja zum Himmel», «viel zu dicklich» oder dann wieder «der ist jetzt schon ziemlich harmonisch», «da spürt man das Potenzial», «Komplexität und Finesse». Ich nicke stets beflissen und wiederhole, was er gesagt hat, mit eigenen Worten, aber schon nach dem zwanzigsten Wein kann ich überhaupt keinen Unterschied mehr feststellen. Jeder Wein fühlt sich auf der Zunge pelzig und bitter an. «Das sind die jungen Gerbstoffe», belehrt mich mein Meister, «bei grossen Weinen, kann man schon in der Jugend die hohe Qualität der Gerbstoffe spüren.» Ich spüre nichts. Jetzt kommt Haut-Girac. Die nächsten Kistchen werden gebracht, die degustierten verschwinden. Das weisse Papiertischtuch ist mittlerweile gesprenkelt mit Weinflecken und weinroten Vollmonden und Sichelmonden von den Böden der Degustationsgläser. Die Gläser sehen aus, als würde keine Waschmaschine der Welt sie je wieder sauber kriegen. Es folgt Saint-Ferdinand, dann Faullioc. Meine Lippen sind mittlerweile ganz blau, und die Zahnhäulse beginnen zu schmerzen: die Gerbstoffe. Die nette Dame wird mit jedem weiteren Karton, den sie bringt, zum Feindbild, zum Quälgeist, der grinsend immer Karton um Karton «Halbelis» herbeischafft. Wohl nach dem hundertsten Glas streiche ich die Segel. Der Theorie nach, so der Meister, nimmt man beim Degustieren, wenn man immer schön ausspuckt, praktisch keinen Alkohol ins Blut auf. Ich habe, als ich mich von meinem Stühlchen erhebe, einen anderen Eindruck. Mit leichter Schlagseite bewege ich mich Richtung Ausgang, um den Weg zur Toilette zu suchen. Das freundliche asiatische Gesicht grinst mich dämonisch an, während ich stoische Ruhe und Haltung zu bewahren versuche. «Où est la toilette?», frage ich die Wachsfigur, und während ich sie frage und mich selber dabei höre, erschrecke ich über mein eigenes, miserales Französisch. Die Antwort, die sie mir in gebrochenem Englisch gibt, kann mein Gehirn nicht als schlüssige Information dekodieren. Ich bedanke mich mit einem «Merci», das wie ein englisches «Messy» klingt, und suche das unbekannte Weite. Irgendwo in der unendlich grossen Halle finde ich nach rastloser Suche das Klo der Erleichterung! Mein Körper, ein verknotetes Guggenheim Museum, wird tröpfchenweise laue Sommerbrise. Ich schlendere völlig entspannt von Palett zu Palett. Zurück in der Plasticbox, finde ich den Meister im Gespräch mit einem anderen einheimischen Meister vor. *Asterix und Obelix!* Ich bin zu müde und zu

entspannt, um der Spur meines Gedankenblitzes zu folgen, setze mich in meinen Stuhl und lausche dem Gespräch der zwei Eingeweihten, die sich respektvoll stehend unterhalten, mit je einer Hand auf der Tischplatte die schweren Körper stützend. Es geht vornehmlich um meteorologische Themen und Jahrgänge.

«Das Wetter im Girac war ideal für die Caboulet-Traube, die ja wesentlich früher reift und so vom Regen verschont worden ist.»

«Aber wie war das mit dem Hagel Anfang September?»

«Das war nur im Faullioc und Saint-Ferdinand problematisch. Aber dort hatte wiederum die Coco-Traube ihre Vorteile. Château Petit-Pain ist auch dieses Jahr wieder grossartig.»

«In der Tat, aber Château Pitboull, da habe ich doch meine grössten Zweifel.»

«Na ja, nicht das allerbeste Jahr, aber durchaus vergleichbar mit 1987.»

«1987? Finden Sie? Ich hätte eher 1988 oder 1999 gesagt.»

«Oder vielleicht eher 1998, damals allgemein unterschätzt.»

«Absolut. Aber ich habe schon damals gesagt, dass der fast so gut ist wie der 2000er, aber preislich viel vernünftiger. Und 2003, dass ich nicht lache, hat man als Jahrhundertjahrgang gefeiert, obschon alle gewusst haben, dass es viel zu heiss war! Man hat mich damals ausgelacht.»

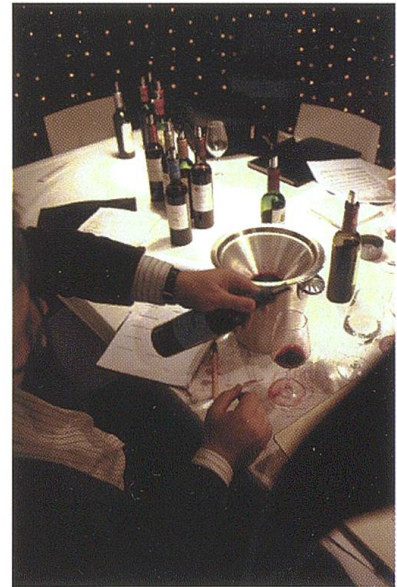
«Aber Sie haben wie meistens recht behalten.»

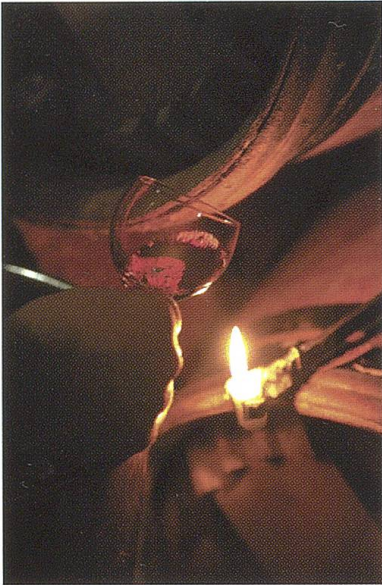
«Und wie war das mit der Fäulnis in diesem Jahr?»

«Absolut null Prozent.»

«Ach ja? Das ist ja erstaunlich! Wirklich?»

«Es ist wie ein Wunder.»





«Wir werden ja sehen ...»

Das Gespräch plätschert vor sich hin, eine angenehme Klangkulisse aus Zahlenmystik, Traubensorten und klingenden Château-Namen. Ich setze mein Ich-bin-ein-interessierter-Zuhörer-Gesicht auf und nicke ab und zu. Im tiefsten Körperinneren aber meldet sich ein immer barbarischer werdender Hunger. Das Degustieren regt die Mund- und Magensäfte zu einer derart überschäumenden Hyperaktivität an, dass ich das Gefühl bekomme, ich würde von innen her aufgeessen. Und eine andere Sehnsucht wächst exponentiell: die unendliche Sehnsucht nach einem kühlen Bier. Es fällt mir der alte Werbeslogan einer ehemaligen Bierbrauerei in meiner Heimat ein: *Das Tier in mir verlangt nach Bier*. Das waren noch Zeiten! Ich vertrockne. Und wie ein Mantra wiederholt es sich in meinem Kopf: *Das Tier in mir verlangt nach Bier*.

12.30 Uhr mittags. In einem kleinen Restaurant treffen wir den Winzer eines nicht ganz so berühmten Schlosses, um mit ihm gemeinsam zu speisen. Mein Meister sagt, es sei wichtig, sich mit kleinen Winzern zu unterhalten. Von ihnen erhalte man manchmal die ehrlicheren Informationen über die Qualität des Jahrgangs. Ein kleines Bier zum Apéro und die Vorfreude auf das kommende Essen lassen meine Lebensgeister zurückkehren, und ich kann dem Gespräch einigermaßen folgen.

«Die Preise der berühmten Erst-Schlösser sind in den letzten Jahrzehnten derart explodiert, dass sich ein normaler Bürger diese Weine nicht mehr leisten kann. Für eine Flasche Ozon hat man letztes Jahr 1000 Euro bezahlt. Das zerstört unseren Markt.»

1000 Euro? Für eine Flasche Wein, die man noch nicht mal probiert hat? Der Produzent richtet das Wort an mich:

«Wissen Sie, wie viel Trauben es braucht, um eine Flasche Wein zu machen?»

Ich weiss es nicht.

«Ungefähr 1,2 Kilogramm. Das ist etwa eine Traube Beeren, wie man sie vom Rebstock schneidet. Können Sie erklären, weshalb die Traube von Ozon 1000 Euro kostet und meine 10 Euro?»

«Ähm, nein.»

«Sehen Sie, ich auch nicht. Weshalb meine 10 Euro kostet, kann ich Ihnen schon erklären, aber die von Ozon ...»

Die Entenleber wird aufgetischt und verlangt meine ganze Aufmerksamkeit, ich verliere den Gesprächsfaden. Zur Beglei-



tung gibt es ein Glas Süsswein. Ich schneide mir ein Stück von der Leber ab, lege es auf die Zunge wie ein Caramelzeltli, lass es ruhen, bis sich mein Mund mit Speichel füllt und dieser sich langsam mit dem bitterlich-süssen mürben Leberstücklein vermengt. Ich suckle mit wahrer Kindsfreude an diesem Daumenersatz, bis sich alles auflöst und als wunderbares Mus sanft Richtung Magen gleitet. Dann netze ich die Zunge mit einem kleinen Schluck.

Die kräftige Stimme des Winzers holt mich wieder zurück in die Welt des Hörens.

«Weine sind doch keine Kunstwerke!», ruft er aus, «Weine sind zum Trinken da!»

Die Gläser klingen. Wir stossen an mit einem Wein unseres Winzers.

«Es gibt etwa fünfzehntausend Produzenten in unserer Region. Von den horrenden Preisen profitieren vielleicht ein paar hundert. Alle anderen leiden darunter, dass sich das Image verbreitet hat, all unsere Weine seien viel zu teuer.»

Der Meister studiert die Weinkarte. Ein Ausdruck leichter Verzweiflung trübt sein Mienenspiel. Fast unmerkliches Kopfschütteln begleitet jedes Umblättern der Seiten. Zuweilen entweichen seinem Kehlkopf vorsprachliche, unwillkürliche gut-

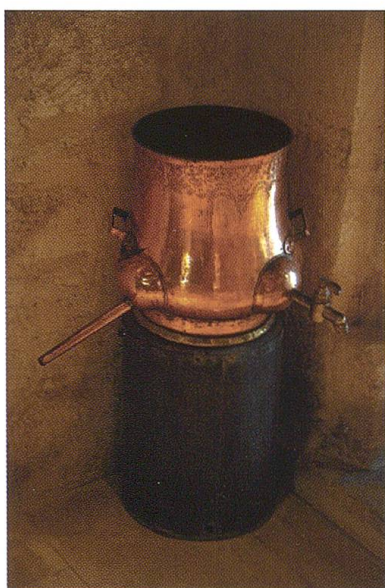
turale Laute. Resigniert legt er nach einer Weile das schwere Weinbuch zur Seite und seufzt mit ermatteter Stimme:

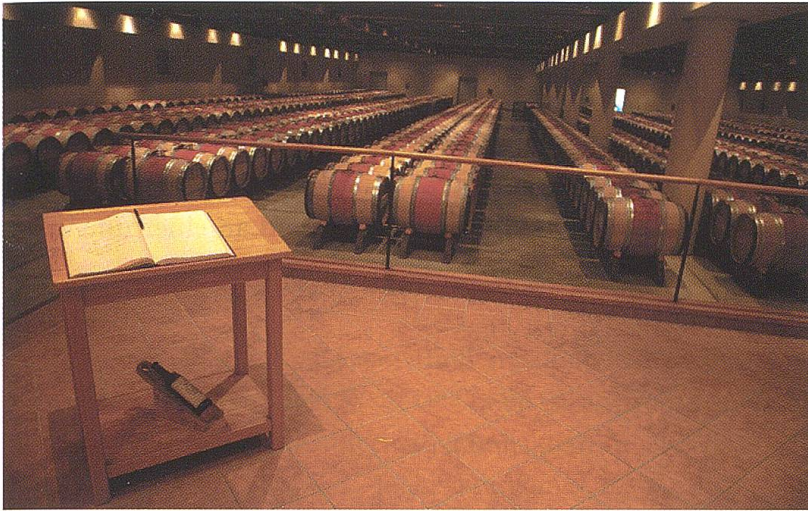
«Es ist ein Trauerspiel.»

Der Winzer nickt.

«Man kann es sich als Normalbürger eigentlich nicht mehr leisten, auswärts zu essen. Und das in unserem Land, es ist wirklich eine Schande!»

Auch ich nehme das Buch zur Hand und studiere mit aufgesetztem Kennerblick die Weinkarte. Schon auf der ersten Seite verstehe ich nichts. Eine peinliche Erinnerung geht mir durch den Kopf: Wie ich mich als Heranwachsender im Speisewagen des Zuges wichtig machen wollte. Ich studierte die Börsenkurse in der Zeitung, als wäre ich im Besitz eines bedeutenden Aktien-Portfolios. Aber ich konnte die Namen der Firmen nur mit Mühe entziffern und verstand nicht das Geringste. Ich blättere weiter. Es reihen sich Zeile an Zeile unbekannte, phantastische Namen und noch phantastischere Preise. *Was es alles gibt! Wer kann sich das leisten?* Die Zeilen verschwimmen vor meinen Augen, und mir wird schwindlig. Bedrohliche Gewitterwolken ziehen am inneren Himmel auf, Geistesblitze: *Es gibt eine neue Aristokratie auf der Welt, eine globalisierte Klasse neuer Fürsten und Königshäuser, russische, japanische, chinesische, amerikanische Adelsfamilien, die auf der ganzen Welt in unzähligen Enklaven einer einzigen grossen Nation leben, der Nation der Superreichen, eine Diaspora der Hochfinanz. Es geht gar nicht um den Wein. Es geht nur um die Preise, die derart hoch sein müssen, dass jene Leute, die nicht zu dieser Nation gehören, diesen Enklaven fern bleiben. Die Adligen aber wollen unter sich bleiben. Das ist es. Sie wollen unter sich bleiben, deshalb diese Preise.* Meine Aufregung über die eben gewonnene Erkenntnis ist so gross, dass ich sie am liebsten dem ganzen Restaurant mitteilen würde. Sie wird aber unversehens erstickt, als der Keller den Fischgang bringt. *Ein Wolfsbarsch, «ein bar de ligne»!* Seine gekochten weissen Augenbälle, die mich skeptisch mustern, führen mir die Banalität meiner eben gewonnenen Erkenntnis vor. *Das ist doch nichts Neues, Kindskopf.* Ich führe einen Bissen des weiss leuchtenden Fischfleisches zu meinem Mund. *Du musstest für mich dein Leben hergeben, armer Fisch, denkt ein treuherziger Freund in meinem Gehirn, aber wenn du wüsstest, welche unendliche Freude du mir bereitest, du wärest mit Stolz gestorben. Meine Güte, denkt ein anderer, etwas vernünftigerer Freund in meinem Gehirn, was ich manchmal für einen besoffenen Schwachsinn denke. Reiss dich zusammen!*





Mein Meister sagt, er könne von blossem Auge erkennen, ob ein Fisch frisch sei oder nicht.

«Deiner ist frisch», sagt er, «meiner auch», und lässt den ersten Bissen in seinem Mund verschwinden.

«Wie beurteilen Sie den neuen Jahrgang, und mit welchen würden Sie ihn vergleichen? Besser oder schlechter als 2004?», fragt der Meister den Winzer, und erneut geht das wilde Spekulieren und Vergleichen los.

«Auf keinen Fall besser als 2004.»

«Aber da waren doch die Preise wesentlich vernünftiger.»

«Da waren sie eher noch realistisch.»

«Und die Börsenkurse niedriger.»

«Sehen Sie. Da besteht ein Zusammenhang.»

Und da ist er wieder, der Gedanke! *Es ist purer Luxus. Es ist ein Tanz ums goldene Kalb. Es geht gar nicht um Genuss. Es geht um Prestige, um Namen, Namen, Namen. Und wieder setzt mein Gehirn zum philosophischen Höhenflug an. Erkenntnistheorie. Ich erkenne nur den Gegenstand, von dem ich weiss, wie viel er kostet. Gegenstände ohne Preis bleiben unerkannt in der dunklen Höhle der Indifferenz. Erst der Preis macht, dass ich das Objekt der Begierde wahrnehmen kann, dass ich es kaufen kann, dass ich es in den ewigen Kreislauf von Geld und Materie aufnehme und dadurch aus dem Nirwana befreie. Man sagt nicht umsonst: Was nichts kostet, ist nichts wert. Aber der Gedanke ist nicht zu Ende gedacht. Es muss heissen: Was nichts kostet, existiert nicht, existiert nicht, existiert... Von aussen betrachtet: Ich sitze auf dem Stuhl, drehe Daumen, höre dem Gespräch zu und bewege meinen Kopf ab und zu, als würde ich freundlich nicken. Mein Kopf leert sich allmählich. Es entsteht eine meditative Blase, ein helles Nichts, ein Homer-Simpson-Gefühl. Auf meinem kahlen,*

gelben Hinterkopf steht ein Satz von Kinderhand geschrieben: PLEASE INSERT THE BRAIN HERE. Die Luft für philosophische Gedankengänge ist dünn geworden. Der Kopf wird zunehmend von der Blutversorgung abgeschnitten, denn alles Blut versammelt sich zum Verdauungsfest im Bauch. Dort feiern die Blutkörperchen und sitzen schunkelnd an einer unendlich langen Tafel und singen:

*«Wir möchten einmal eine Blutwurst sein,
Blutwurst sein, das ist fein.
Nie mehr allein! Nie mehr allein!»*

Da sitzen sie, Abertausende von betrunkenen Blutkörperchen, an ihrer unendlichen Festbank und schunkeln, dümmlich grinsend, sich überlegen wähnend, gröhlen immer wieder und immer lauter ihr Blutwurstlied. Am einen Ende der Tafel macht sich mitten in diesem Bauchblutgelage eine kleine Gruppe unerschrockener, intellektueller Blutkörperchen auf den Weg und reisst sich los von dieser primitiven Massenveranstaltung: eine Extremklettertour, ein waghalsiger Gipfelsturm, aber sie nehmen die Strapazen mit Todesverachtung auf sich. Sie steigen auf ins Hirn. Und plötzlich nehme ich wieder Sachen wahr: ein rundes Ding, bizarre Formen, Farben. Buchstaben formieren sich zu Wörtern: Teller, Lammkotelett, Kartoffelstock, glasierte Karotten. Ich kehre wieder zurück in die dingliche Welt, bin wieder da. *Es geht doch um Genuss, wenigstens hier an unserem Tisch. Mag es den anderen um Weiss-nicht-was gehen. Ich genieße das leichte Beben, das vom zarten Lammkotelettchen in meinen Gaumen angestiftet wird. Es «lämmelt» ein wenig. Aber genau so, wie es sein muss. Ein bisschen lämmeln muss es, sonst ist das Opfer dieses jungen Tierlebens umsonst gewesen. Wenn ich nichts vom Lamm merke, wenn ich nicht im innern Gaumenohr das leise Blöken des Lämmleins auf der Weide höre, ist das Lamm sinnlos gestorben. Einen doppelten Espresso, ich brauche jetzt einen doppelten Espresso. Plötzlich meldet sich die Müdigkeit mit erbarungsloser Härte. Ein nebelhafter Schleier legt sich über die Szenerie, und ich höre das Gespräch meiner Tischgenossen nur noch durch Wattebüsche. Die Augenlider fühlen sich schwer an und geschwollen. Die heilende Kraft des Koffeins holt mich zurück in die anstrengende Welt des Genusses...*