

## André Linherr, Courtier en vins

**AUS DER GRAUEN** Morgendämmerung taucht sein rosa Mercedes-Caravan auf wie eine Erscheinung aus einem Hollywood-Film. Zu seinem Metier, dessen wichtigste Grundbedingung die Diskretion ist, passt der Wagen wie die Faust aufs Auge. André Linherr ist einer der fünf Courtiers en vins in der Schweiz. Ein Weinmakler, ein Weinvermittler. «Der Courtier ist der Bindestrich zwischen Produktion und Handel. Wir arbeiten mit Trauben, Sauser, offenem Wein, Flaschen ohne und mit Etiketten – die ganze Palette. Wir sind das Öl in der Maschine. Wir handeln ausschliesslich mit Schweizer Weinen, hauptsächlich



aus der Waadt, dem Wallis, aus Genf, zunehmend aber auch mit Produkten aus der Deutschschweiz.»

André Linherr hat einen Vater, der in dem fast halben Jahrhundert, in dem er den gleichen schwierigen Beruf ausübte, zu einer Institution wurde in der Westschweizer Weinlandschaft. 1993 übergab der gebürtige Appenzeler das Geschäft seinem 23-jährigen Sohn. «Ich sprang ins kalte Wasser», sagt der, und das ist noch diskret ausgedrückt. Der Schatten des wirblichen, allseits bekannten Walter Linherr war lang (und ist es noch), das Metier konservativ. In einem Job, in dem fast nichts fixiert wird und ein Wort noch ein Wort ist und ein Handschlag ein Handschlag, «braucht es eine lange Einlaufzeit». Da war es schon «gäbig» (manchmal tauchen im Hochdeutschen des jungen Linherr ein paar kurlige Appenzellismen des alten auf), dass der Übergang fliessend war und im Haus in Epalinges keine Generationskonflikte tobten, der Alte sich nicht von einem Tag auf den andern auf die Bank setzte, in deren Lehne der Satz eingebrannt ist «La ville de Lausanne à son fidèle acheteur».

Wenn die Stadt Lausanne traditionsgemäss am zweiten Donnerstag im Dezember die Weine ihrer Domänen versteigert, ist André Linherr die wichtigste Figur im Saal. Rund 80 Prozent des Angebots gehen an den Courtier. So machen wir uns an diesem trüben Tag, der nirgends besser zu überstehen ist als in Kellern, auf zur Überprüfung von Linherr's kühnem Satz: «Der Chasselas ist der beste Wein der Welt.»

Aus den fünf Domänen der Stadt Lausanne verkosten wir die neuen Rotweine, einmal gar einen Chardonnay, vor allem aber: Chasselas, Chasselas, Chasselas – harmonischere und kantigere, mineralischere und fruchtigere, welche aus dem Holzfass und welche aus dem Stahltank und einige eben erst stabilisierte. Der Chasselas ist für Linherr der beste Wein der Welt, weil er sich selbst genügt. «Global gesehen, ist er ein Vin d'apéritif, der nach keinem Essen schreit. In diesem Sinn ist er nur mit dem Champagner zu vergleichen.»

Das weiss nur keiner im Ausland, wo die Tafeltraube Chasselas (Gutedel) immer als eine Banalität verachtet war. Und im Inland weiss es bald keiner mehr. Der Chasselas macht das durch, was Linherr «eine Identitätskrise» nennt. «Aber er ist nun einmal der Wein, der ins Waadtland gehört. Den macht uns weltweit keiner nach. Wir sind gute Techniker, aber schlechte Verkäufer. Wir sind Uhrmacher. Der Chasselas ist ein Uhrmacherwein. Es ist schwierig, einen guten Chasselas zu machen, die Traube ist delikate, weil sie neutral ist, sie nimmt jeden Aromastoff auf.»

Die kleine Waadtländer Runde, die im Carnozet von Clos des Abbayes nach viel ausgespucktem Wein endlich einige Flaschen auch trinkt, zeigt angesichts der Liberalisierung der Importe keine Nervosität, aber wache Aufmerksamkeit. «Wenn wir den Export der Spezialität Chasselas von 0,5 auf 5 Prozent steigern könnten, wäre das eine Sensation. Wir sind ein kleines Land», sagt Linherr. Das Traubengut ist teurer als etwa in Österreich. «Dennoch bin ich eher zuversichtlich. Wir sind noch nicht tot.» Was zu beweisen war.

Peter Rüedi

Foto: Hanspeter Siffert