

6. Dezember 2012

Gastroldeen

Supplement unter:

Mauler: Respekt vor einem Jahrhunderte alten Handwerk

Eine wertvolle Tradition

Ein friedliches und idyllisches Tal, ein altes Benediktinerkloster, in dem die gregorianischen Gesänge bis heute nachzuhallen scheinen, geheimnisvolle Keller mit Jahrhunderte alten Gewölben... In diesem aussergewöhnlichen Rahmen stellt die Familie Mauler seit 1829 mit Leidenschaft und hohem Traditionsbewusstsein ihre grossen Vins Mousseux her.

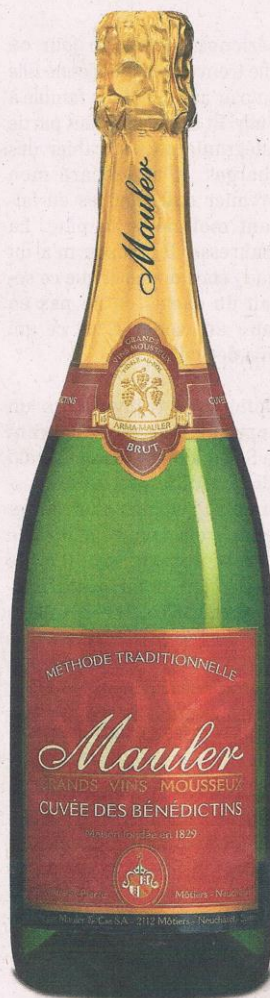
Das im 6. Jahrhundert von eingewanderten Mönchen aus dem Burgund gegründete Kloster St-Pierre in Môtiers im Herzen des Val-de-Travers bildete fast ein Jahrtausend lang eines der bedeutendsten religiösen Zentren der Region. Spiritualität, aber auch Gastfreundschaft und Geselligkeit kennzeichnen diese Stätte, deren Bedeutung als Ort der Weinherstellung von den Benediktinern eingeführt wurde.

Seit mehr als 180 Jahren lässt die Familie Mauler mit ungebrochener Leidenschaft und Berufung die grosse Kunst der Herstellung von Vins Mousseux fortleben, die einst, zusammen mit wertvollen Geheimnissen, von ihrem Ahnen Louis-Edouard überliefert wurde. Bereits im 19. Jahrhundert exportierte das für die Qualität und Finesse seiner Weine renommierte Haus Mauler seine Cuvées über die Ozeane bis nach Hongkong, San Francisco und Buenos Aires. Seither bestätigt sich das

Renommee der Marke Jahr für Jahr von Neuem.

Die seit Beginn angewendete traditionelle Methode («Méthode traditionnelle») erfordert komplexe Kenntnisse und unendlich viel Sorgfalt. Das Ritual ist stets das gleiche: eine strenge Selektion der Reben und Trauben, die an den sonnigen Weinbergen des Neuenburger Sees gedeihen, eine subtile Assemblage nach der ersten Gärung, die zweite Gärung in der Flasche, dann die langsame Reifung in der Dunkelheit bei konstanter Temperatur, schliesslich das gleichmässige Rütteln der Flaschen, das Degorgieren und die Dosage, bevor die Flasche ihr endgültiges Festgewand erhält.

Die Firma Mauler verfügt über zwei Produktionsstätten, die perfekt ausgestattet sind und speziell für die Herstellung der Cuvées nach der «Méthode traditionnelle» konzipiert sind. Zum einen das altehrwürdige Prieuré St-Pierre, mitten im Dorfkern von Môtiers, mit seinen weitläufigen, tiefen und kühlen Kellergewölben. Zum anderen die am Ausgang von Môtiers in Richtung Boveresse gelegene ultramoderne Betriebsstätte, auch genannt «le long de la petite rivière» (am kleinen Flüsschen). Diese futuristische und zugleich traditionelle Einheit verfügt über klimatisierte Keller, sie wird durch ein



Ein Wein von Tradition.

sitz auch die zur Fabrikation aller seiner Produkte notwendigen Infrastruktur. Diese orientiert sich an den Eckpunkten der Unternehmensaktivitäten: Technische Ausrüstungen, Maschinen, Werkzeuge, Spezialapparate, passende Räumlichkeiten, Verlade- und Transportfahrzeuge.

Zur Sicherstellung der ausgezeichneten Qualität erneuert Mauler die Produktionsanlagen laufend und führt konstant Kontrollen und Massnahmen zur Qualitätssteigerung durch. Zudem stellt Mauler sein detailliertes Wissen über die «Méthode traditionnelle» über 100 Winzern und Produzenten in der Schweiz zur Verfügung. Das Unternehmen hat sich zum Ziel gesetzt, ein Schweizer Qualitätszentrum für die «Méthode traditionnelle» zu werden. Das Haus Mauler, geführt von Jean-Marie Mauler, hat sich eine flache Organisationsstruktur verordnet, mit einer engen Verknüpfung des Direktoriums mit den Funktionen Marketing und Vertrieb, um die Vermarktung der Produkte und das Image der Marke in den Vordergrund zu rücken. Die technische Führung wird umgeben von herausragenden Önologen. Ihre Mission ist es, aussergewöhnliche Produkte von höchster Qualität und einzigartigem Geschmack zu garantieren.

www.mauler.ch

neues Gebäude ergänzt, das die Administration und den Vertrieb beherbergt. Die Verwaltung steht ganz im Zeichen der ständigen Verbesserung und der Effizienz. Mauler be-