

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite

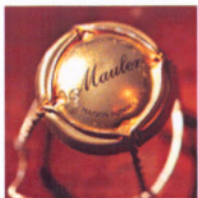
Februar-März 2010

Hierarchie des Geschmackes

Hinter dem einzigen Schaumweinhaus der Schweiz, das nur Schaumweine in der klassischen Champagnerart produziert, steht eine bald zweihundertjährige Tradition. Und ein Mann, dem das Wohlergehen seiner Mitarbeiter ebenso am Herzen liegt wie die Qualität seiner Produkte: Jean-Marie Mauler.

Text: Eva Zwahlen / Fotos: Nicolas Righetti

In der Maison Mauler steht mit Jean-Marie (im Bild) und Blaise Mauler die vierte Generation am Ruder - bzw. am Rüttelpult.



«Den Familienbetrieb zu übernehmen war eine echte Herausforderung»

Im Val de Travers, der Heimat der sagenumwobenen Fée verte, scheinen die Uhren langsamer zu ticken als anderswo. Während der Regionalzug durch das Tal zuckelt, hülsen dichte Nebelschwaden Tannen und einsam gelegene Gehöfte ein. Unser Ziel ist Môtiers, ein verschlafenes, bäuerlich geprägtes Dorf mit 825 Einwohnern und einer überdimensionierten gotischen Kirche. Gleich daneben steht die grösste Sehenswürdigkeit des Ortes: die Prieuré Saint-Pierre, einst einflussreiches Kloster und religiöses Zentrum der Region, das Scharen von Pilgern anzog, heute Sitz des Schaumweinhauses Mauler, des wichtigen Arbeitgebers von Môtiers und Magnet für Tausende von Touristen. Beim Gang durch die alten Gemäuer wird die Geschichte des Ortes lebendig. Fast meint man die Benediktiner-Mönche in der einstigen Kapelle ihre Gebete murmeln zu hören... Alte Plakate an den Wänden werben für den «Champagne suisse» von Mauler. Im stillen alten Gewölbekeller, vor 1000 Jahren als Krypta erbaut, liegen unter einer dicken Staubschicht bauchige Flaschen des sagenhaften Jahrgangs 1947 im Dornröschenschlaf. Rüttelpult reiht sich an Rüttelpult. Rund zwei Millionen Flaschen, aufgeschichtet in riesigen Gittern, reifen bei kühlen 10° Celsius ihrer Vollendung entgegen. Jean-Marie Mauler, zuvorkommend, nachdenklich und differenziert, empfängt uns im ehemaligen Speisesaal der Mönche. Er habe nicht viel Zeit, so kurz vor Weihnachten, hat er uns vorgewarnt. Verständlich, denn das Maison Mauler macht 70 Prozent des Jahresumsatzes vor den Festtagen.

Welches ist Ihr Lieblingswein? | Aus unserem Sortiment ist es klar die Cuvée Louis-Edouard Mauler, die nach meinem Urgrossvater benannt ist. Für mich verkörpert sie die Vollendung der Schaumweinkunst, das Resultat sorgfältiger Arbeit und langer Erfahrung – ein Wein für Kenner, eine richtige Weinpersönlichkeit, geprägt vom Pinot noir und vom kalkhaltigen Neuenburger Terroir.

D'accord, aber Sie mögen bestimmt nicht nur Ihre eigenen Weine. | Es gibt so viele wunderbare Weine, nicht zuletzt aus der Schweiz. Ein besonderer, mit vielen Erin-

nerungen verbundener Wein wird für mich immer der Château Lynch-Bages aus dem Bordelais bleiben. Mein Vater schenkte mir eine Flasche, als ich ein junger Mann war. An den Jahrgang kann ich mich nicht erinnern, aber mit diesem Wein hat sich mir eine neue Welt aufgetan.

Können Sie mir diese Welt beschreiben? | Ich entdeckte in jenem Moment die Welt der raffinierten Aromen. Und die Tatsache, dass es bei den Weinen eine Hierarchie des Geschmacks gibt, vom einfachsten bis zum subtilsten, sowie eine ganze Palette von Nuancen wie bei den Gemälden grosser Künstler. Der Wein ist eine Kunst für sich – deshalb spricht man im Französischen gerne von der «art du vin»!

1990 haben Sie Ihre Karriere beim Bund zugunsten des Familienbetriebs aufgegeben. Haben Sie diesen Entscheid nie bereut? | Nein. Die Arbeit in Bern war spannend, doch konnte ich meine Kreativität dort nicht wirklich ausleben. Den Familienbetrieb zu übernehmen, war eine echte Herausforderung. Vor zehn Jahren war unsere Firma in einer schwierigen Situation, damals veränderte sich vieles sehr schnell. Wir mussten bedeutende Investitionen tätigen, um die Firma zu modernisieren, sahen uns wachsender Konkurrenz und einer Rezession gegenüber. Es ist nicht einfach, einen Familienbetrieb zu führen, in dem früher Entscheide oft eher emotional statt sachlich gefällt wurden. Ich wollte den Verwaltungsrat, vorher ausschliesslich für Familienmitglieder reserviert, professionalisieren und für Leute öffnen, die nicht zur Familie gehören. Mittlerweile bin ich das einzige Familienmitglied im Verwaltungsrat. Wir sind eine Aktiengesellschaft. Mit anderen Worten: Ich muss bei allen Aktionären Überzeugungsarbeit leisten. Das liegt mir. Ich bin kein Diktator, sondern jemand, der gut zuhören, aber auch überzeugen kann. Ich sage, was ich denke und tue, was ich sage.

Demnach werden Entscheide bei Mauler rein sachlich gefällt? | Die Familientradition ist mir sehr wichtig und deshalb möchte ich sie auch bewahren. Allerdings sind die



«Ich sage, was ich denke und tue, was ich sage»
Jean-Marie Mauler.

JEAN-MARIE MAULER...

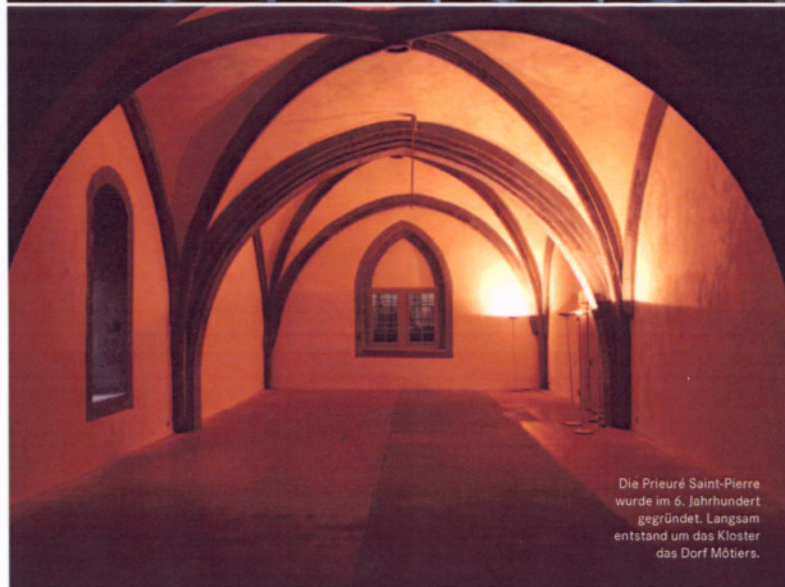
... wurde am 16. März 1951 im Tierkreiszeichen des Fisches in Neuenburg geboren. «Ich bin ein richtiger Fische», schmunzelt er, «und bewege mich mit Leichtigkeit in den verschiedensten Wassern...». Er besuchte in Neuenburg das Gymnasium, studierte Recht und erwarb nach Abschluss des Studiums das Anwaltspatent. «Eine klassische, universelle Ausbildung, die mir grossen Spielraum eröffnete.» Als Jurist arbeitete Jean-Marie Mauler unter anderem in Bern, und zwar beim Bund, im Militär- und später im Innen-department. Daneben war er bereits als juristischer Berater für Mauler tätig, bevor er 1990 als Marketingdirektor in den Familienbetrieb eintrat, dessen Gesamtleitung er mittlerweile innehat. Seit 1999 ist Jean-Marie Mauler Präsident des Verwaltungsrats. Er lebt zusammen mit seiner Frau Christine und dem «sehr erdverbundenen» Familienhund Jason, einer englischen Bulldogge, die mit unwiderstehlichem Blick alle um die Pfote wickelt, in Colombier, in der Nähe von Neuenburg. Das Paar hat zwei erwachsene Kinder: Aude (30) und Flavien (27). Die Tochter ist im kaufmännischen Bereich tätig, der Sohn hat soeben sein Medizinstudium abgeschlossen. In seiner «kleider eher spärlichen» Freizeit widmet sich Jean-Marie Mauler mit Begeisterung seinen zahlreichen Passionen. Fasziniert ist er unter anderem von der Welt des Tees, aber auch von asiatischer Meditations- und Kampfkunst (Tai Chi, Qi Gong). Zahlreiche Reisen haben ihn nach Asien und quer durch Europa geführt. Er interessiert sich für Philosophie, liest viel und liebt es, sich in der freien Natur zu bewegen.

TEATIME

Auf die Frage, was er gerne esse, antwortet Jean-Marie Mauler spontan: «Eigentlich trinke ich lieber...». Um gleich lachend zu präzisieren: «... Tee zum Beispiels Tee ist nicht einfach ein beliebiges Getränk, das der Neuenburger gerne mag, sondern eine echte Passion. «Die Welt des Tees ist faszinierend. Tee ist wie Wein eine meiner ganz grossen Leidenschaften...» Er kommt ins Schwärmen, erzählt von den zahlreichen Teeplantagen, die er besucht hat, von der mühseligen Arbeit, bis der Tee gepflückt und weiterverarbeitet werden kann, von der Kunst des Teegenusses, seiner Zubereitung, den Ritualen rund um die Teezeremonie, der Degustation des Tees. «Das ist eine wunder-volle Welt, so voller Facetten, spannend, reich an Traditionen – und an Parallelen zur Welt des Weins.» Mit dem Teevirus infiziert wurde er schon als Kind, damals, als Verwandte aus China Tee mit an den Neuenburger-se brachten. Heute bestellt der Connoisseur seinen Tee direkt bei Produzenten oder renommierten Teehäusern, deren Leiter er persönlich kennt. «Mit der Kultur des Tees tut sich einem ein ganzes Universum auf. Und wirklich Spass macht das wie beim Wein natürlich nur, wenn man sich Zeit dafür nimmt. Und vor allem, wenn man den Genuss mit jemandem teilen kann.» Teilen möchte Jean-Marie Mauler seine Begeisterung und sein umfassendes, fundiertes Wissen über die Teekultur mit allen, die sich ebenfalls für Tee interessieren. Für sie hat er 2002 ein höchst lesenswertes Buch veröffentlicht: Jean-Marie Mauler, Tee – kennen und geniessen, Editions Nicolas Junod (direkt erhältlich via mauler.ch, «Katalog» und «Bitte lesen» anklicken, CHF 51.–).



Im Gewölbekeller, vor 1000 Jahren als Krypta gebaut, lagern auch Flaschen des sagenhaften Jahrganges 1947.



Die Prieuré Saint-Pierre wurde im 6. Jahrhundert gegründet. Langsam entstand um das Kloster das Dorf Môtiers.

«Ich verstehe mich als Hüter einer wertvollen Tradition. Das alles hier gehört mir nicht, es ist mir nur anvertraut»



ökonomischen Entscheidungen heute viel komplexer als noch vor zehn oder zwanzig Jahren und verlangen nach Spezialisten. Ausserdem hat Mauler als ältestes Unternehmen und bedeutender Arbeitgeber in Môtiers eine soziale Verantwortung. Wir haben 30 Festangestellte, vor den Feiertagen arbeiten total 100 Leute bei uns. Sie alle verkörpern die Marke Mauler, sie alle sind wichtig für das Image unseres Hauses. Emotionales und Sachliches lassen sich nicht strikt trennen.

Sind Sie das einzige Familienmitglied in der Firma? | Nein, nur im Verwaltungsrat. Mein Cousin Blaise Mauler ist unser Önologe und damit der Mann, der die wichtigste Aufgabe innehat, nämlich unsere Cuvées zu assemblieren. Meine Frau Christine kümmert sich um PR und die Ausbildung der Angestellten, welche die 12'000 Besucher pro Jahr durch den Betrieb führen.

Die Marke Mauler kennt jeder, aber kaum einer hat schon einen Mauler getrunken. Warum, denken Sie, ist das so? | (Lächelt) Vielleicht sind wir zu bescheiden...?

Marketing ist nicht Ihre Stärke. | Es ist jedenfalls nicht unsere grösste Stärke. Und obwohl wir für Schweizer Verhältnisse mit 400'000 produzierten Flaschen pro Jahr eine beachtliche Grösse haben, sind wir im internationalen Vergleich ein kleines Schaumweinhaus. Auf dem Schweizer Markt decken wir drei bis vier Prozent ab. Immerhin nannten aber die Befragten in einer Umfrage zum Bekanntheitsgrad von Schaumweinen Mauler schon an fünfter Stelle, nach vier berühmten Champagnerhäusern...

Wen konkurrenzieren Sie? Prosecco oder Champagner? | Unsere Produkte werden alle nach der traditionellen Methode, also mittels Flaschengärverfahren hergestellt. Unsere Produktpalette ist bewusst weit gefasst. Wir bieten vom unkomplizierten, leicht zugänglichen Schaumwein, den man im Sommer auf der Terrasse trinkt, bis zum Gastronomiewein, der edle Speisen begleitet, ein reiche Auswahl an. Die Produkte sollen so natürlich, also so ökologisch wie möglich sein. Da ich selber oft unter Kopfschmerzen

leide, verwenden wir nur das absolute Minimum an Schwefel. Viele Kunden schätzen die Bekömmlichkeit unserer Mousseux.

Warum sollte ich einen Schaumwein von Ihnen kaufen? Ein Kunde, der vorurteilsfrei diverse Schaumweine miteinander vergleicht, wird zum Schluss kommen, dass wir qualitativ interessante Produkte zu bieten haben. Das belegen auch die regelmässigen Auszeichnungen bei internationalen Weinwettbewerben. Es sind authentische Schweizer Produkte, die durch Geschmack, Qualität und vernünftige Preise überzeugen und es deshalb verdienen, neben anderen Schaumweinen auf dem Schweizer Markt zu bestehen. Dass es erschwingliche Produkte bleiben, ist mir sehr wichtig.

Was ist denn das typisch Schweizerische daran? | Hier, in der Prieuré Saint-Pierre werden seit 1829 Schaumweine nach traditioneller Methode hergestellt. Tradition ist nicht nur ein leeres Wort...

Woher stammen die Trauben? | Rund die Hälfte der verarbeiteten Trauben stammt aus der Schweiz, aus den Kantonen Neuenburg – fünf Hektaren Reben gehören uns selbst – und Genf, der Rest kommt aus Frankreich. Zur Hauptsache verarbeiten wir Chardonnay und Pinot noir, gewisse Weine erhalten ihr besonderes Etwas durch einen Anteil von Chenin-, Colombar- oder Cabernet-Sauvignon-Trauben. Einige Cuvées werden nur aus Neuenburger Trauben gekellert und haben Anrecht auf die AOC, so die Prestige-Cuvée Louis-Edouard Mauler. Ganz auf «Swissness» setzt die ursprünglich für den Export konzipierte Cuvée Switzerland. Sie feiert grosse Erfolge.

Wo? | (lacht) Vor allem im Inland...

Unmerklich schweift unser Gespräch ab. Mit leuchtenden Augen erzählt Jean-Marie Mauler von seiner Passion für die Teekultur, die so viele Parallelen zur Welt des Weins aufweist. Von seiner Vorliebe für Meditation, Qi Gong und Taj Chi. Plötzlich könnte man sich den Mauler-Patron auch als buddhistischen Mönch vorstellen, versunken in der Stille (s)

eines Klosters. Es scheinen zwei Seelen in seiner Brust zu wohnen: die des alerten Geschäftsmanns, der ein Unternehmen zu leiten hat und seine Aktionäre zufriedener stellen muss. Und die des Philosophen, der hinter die Dinge zu blicken versucht: «Der tiefere Sinn des Lebens – das ist es, was mich wirklich beschäftigt und umtreibt.» Er bedauert die Oberflächlichkeit unserer Zeit, den sorglosen Umgang mit den knapper werdenden Ressourcen. «Wir sind nur auf der Durchreise auf diesem Planeten, so viel ist klar», meint er nachdrücklich.

Was wird von uns zurückbleiben? | Das beschäftigt mich privat wie beruflich. Ich verstehe mich als Hüter einer wertvollen Tradition. Das alles hier gehört mir nicht, es ist mir nur anvertraut. Natürlich könnten wir dieses alte Gebäude, dessen Unterhalt sehr viel Geld kostet, verkaufen, doch das käme für mich nie in Frage. Damit würden wir unsere Geschichte und unsere Glaubwürdigkeit verlieren. Manchmal muss man auch Opfer bringen, um sein kulturelles Erbe zu verteidigen.

Sie sind ein Idealist. Wie setzen Sie Ihre Ideale im Business um? | Man darf die Kunden nie betrügen, und das Produkt muss höchsten Erwartungen entsprechen, nur so kann Vertrauen entstehen. Dieses Vertrauen muss in allen Aktivitäten und Sektoren der Firma präsent sein. Priorität hat der Mensch. Er ist das Zentrum des Unternehmens, ohne ihn könnte es nicht existieren. Man kann ein harter Geschäftsmann sein und trotzdem ethische Grundsätze respektieren. Mein Credo: Respekt, Ehrlichkeit, Redlichkeit und stete Suche nach Qualität führen zu Vertrauen. Danach lebe und arbeite ich.

Was bedeutet Ihnen Luxus? | Der wahre Luxus in unserer schnelllebigen Epoche ist es, sich Zeit zu nehmen. Etwa einen Spaziergang zu machen und einem Vogel zuzusehen. Ich liebe Milane, ihre Freiheit, ihre Leichtigkeit, ihr Abgehobensein. Sie sind für mich Symbole der absoluten Unabhängigkeit. Purer Luxus ist es aber auch, sich eine Tasse erlesenen Tees zu gönnen oder ein Glas Cuvée Louis-Edouard Mauler zu geniessen. Übrigens: ein sehr demokratischer Luxus...! ■