

Inspirierendes Val de Travers

Prickelnde Weine und grüne Feen

Hier gibts kilometerlange Asphaltminen, unterirdische Gletscherhöhlen, legendäre Absinth-Brennereien und einen weltbekannten Schweizer Schaumweinhersteller: Luft und Boden müssen die Menschen im Val de Travers im Neuenburger Jura seit jeher ganz besonders inspiriert haben.

TONI KAISER TEXT UND BILDER



In der Schatzkammer. Christine Mauler bei der Kontrolle des Depots und der Klarheit eines Weines in der provisorisch verkorkten Flasche.

Feen spielten im Leben der Menschen im Jura stets eine wichtige Rolle. Traditionell lebten die oft als anmutige weibliche Schönheiten beschriebenen Wesen in den vielen Höhlen, halfen den Bewohnern bei der Arbeit, trösteten ihren Kummer, heilten sie von Krankheiten und weithen sie in die Geheimnisse der Natur ein. Wer einmal ihrem verzaubernden Gesang gelauscht habe, sei für den Rest des Lebens zu einem besseren Menschen geworden, heisst es. So erstaunt es nicht, dass das Val de Travers als Land der Feen gilt, als pays des fées, und viele Namen – wie etwa das Dorf La Côte-aux-Fées – an sie erinnern. Und dass diese Feen der hier lebenden Bevölkerung in der Vergangenheit so einiges an magischen Kenntnissen verraten haben könnten, wer will daran zweifeln – im Land des legendären Absinth? Auch von ihm soll hier die Rede sein, vor allem aber von einem Schaumwein. Schaumwein im Jura? Ganz recht: Im Val de Travers wird ein Vin Mousseux hergestellt, und was für einer! Und dies an einem höchst geschichtsträchtigen Ort.

Vins Mousseux seit 1829

Das Priorat Saint-Pierre in Môtiers (der Name entstammt wohl dem Lateinischen monasterium, was Kirche oder Kloster bedeutet) wird im 6. Jahrhundert von eingewanderten Benediktiner-Mönchen aus dem Burgund gegründet. Bis ins 11. Jahrhundert wird das Kloster ausgebaut und 1107 ins Kloster La



Saint-Pierre in Môtiers. Das Prieuré wurde im 6. Jahrhundert von eingewanderten Mönchen aus dem Burgund gegründet.

Chaise-Dieu in der Haute-Loire eingegliedert; fortan bildet es eines der bedeutendsten religiösen Zentren der Region Travers. Spiritualität, aber auch Gastfreundschaft und Geselligkeit zeichnen die Benediktiner aus, die sich im übrigen auch auf die Weinherstellung verstehen. Die Abhängigkeit dauert bis zum Ende des 15. Jahrhunderts, bis sich auch im Val de Travers die Reformation breitmacht und die Benediktinermönche 1537 die Gegend Richtung Frankreich wieder verlassen.

Von grünen Feen und bitteren Kräutern

Das Val-de-Travers ist eine Gegend, in welcher der Konsum von Wein mit Auszügen aus der Wermutpflanze ab 1737 belegt ist. Es verwundert darum wenig, dass das Neuenburger Juratal auch als Geburtsort des legendären Absinth gilt. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts als Heilselixier entstanden, entwickelte sich die Spirituose vor allem in Frankreich des «Fin de Siècle» – in der zweiten Hälfte des 19. und im frühen 20. Jahrhundert – zum «Treibstoff der Dichter und Denker» (so der Verleger, Buchautor und Gründer der «Grünen Fee» in Solothurn, Roger Liggenstorfer). Baudelaire, Gauguin, Hemingway, Van Gogh, Toulouse-Lautrec, Oscar Wilde und viele andere sollen dem Absinth als «inspirierende Muse» intensiv zugesprochen haben. Doch billige, mit Chemikalien und Industriealkohol verfälschte Kopien machten ihn zur billigen Massendroge – mit gesundheitlichen Folgeschäden, sodass auch das Original in Verruf geriet. Begründet wurde dies mit dem hohen Thujon-Gehalt, einem ätherischen Öl aus der Wermutpflanze. In vielen europäischen Staaten und in den USA wurde die Herstellung von Absinth daraufhin verboten – in der Schweiz im Oktober 1910. Im Jura lebte die Tradition der originalen Herstellung jedoch in vielen kleinen Privatbrennereien weiter, der Handel florierte im Verborgenen. 1998 wurden Herstellung und Handel von Absinth in den meisten europäischen Staaten schliesslich wieder legalisiert – in der Schweiz 2005.

Der alkoholstarken Spirituose (von 45 bis über 80 Volumenprozent), die ritualisiert zubereitet und mit Wasser verdünnt getrunken wird, verleihen die Wermutpflanze *Artemisia absinthium* – von da stammt der Name auch –, Anis und Fenchel den charakteristischen Geschmack. Dazu kommen zur Abrundung je nach Rezeptur weitere Kräuterauszüge von Sternanis, Ysop, Zitronenmelisse, pontischem Beifuss (ebenfalls eine Wermutpflanze), Engelwurz, Kalmus, Minze, Diptam-Dost, Koriander, Veronica, Wacholder, Muskat usw. Die oft grüne Farbe stammt vom Chlorophyll der grünen Kräutersorten – deshalb auch der Name «Grüne Fee – fée verte».

Mehr zum Absinth und seiner Geschichte

• Dass nicht jeder Absinth gleich schmeckt, kann an der **Fête de l'Absinthe** im kleinen Dorf Boveresse jeweils Mitte Juni prima ausprobiert werden; die diversen Hersteller aus der Region laden dann zur (kostenlosen) Degustation (www.fete.delabsinthe.ch). Auch in Pontarlier findet eine Fête de l'Absinthe statt, doch nur alle zwei Jahre im Juli, das nächste Mal 2015 (www.ville-pontarlier.fr); dafür geht am 4./5. Oktober dieses Jahres die **14. Absinthiades** über die Bühne.

Saint-Pierre also ist ein geschichtsträchtiges Haus, in dessen Jahrhunderte alten Gewölben scheinen noch heute gregorianische Gesänge nachzuhallen. Es ist ein perfekter Ort für ein aussergewöhnliches Unternehmen. Schon 1829 hatte Abram-Louis Richardet hinter den dicken Mauern mit der Herstellung von Schaumweinen nach der traditionellen Art der Champagne («Méthode traditionnelle») begonnen. 1859 zieht der Elsässer Louis-Edouard Mauler ins Kloster ein, weil auch er findet, die tiefen und geräumigen Keller mit ihrer konstanten Temperatur eigneten sich hervorragend für die Herstellung traditioneller Vin Mousseux. Der Erfolg gibt ihm recht, schon seit dem 19. Jahrhundert finden seine Weine den weiten Weg über die Ozeane bis nach Hongkong, San Francisco und Buenos Aires. 1869 erwirbt er das Kloster, Keller und Räumlichkeiten werden nach und nach ausgebaut und renoviert. Saint-Pierre bleibt im Familienbesitz, 1914 folgt Charles, 1941 Louis-Charles, 1976 Jean-Pierre, 1990 Jean-Marie zusammen mit seinem Cousin Blaise.

Nach Art der Champagne

Mit dem Ausbau der Kellerei hat auch die Produktion Schritt gehalten: Zwei Millionen Flaschen lagern aktuell in den Gewölben, ein Vermögen. Doch bis die Weine ihre «Perlen» im schlanken Glas, der Flûte, hochsteigen lassen können, braucht es Geduld, Sorgfalt und ein solides Können. Qualität, Finesse, ▶



- Von Pontarlier aus führt eine touristische Strasse, die Route de l'Absinthe, ins Val de Travers, die alle landwirtschaftlichen, industriellen, kulturellen, historischen und touristischen Orte verbindet, welche etwas mit der Spirituose zu tun haben (www.routedelabsinthe.com).
- Im **Musée régional du Val de Travers in Môtiers** (www.mrvt.ch) und im französischen Auvers-sur-Oise (www.musee-absinthe.com) gibt es sehenswerte Museen zum Thema und in Solothurn die unterdessen auch schon legendäre **Absinthe-Bar** «Die Grüne Fee» mit über 30 Absinth-Sorten (www.diegruenefee.ch).



Hier schlummern edle Tropfen. Die gewölbten Keller im ehemaligen Kloster Saint-Pierre in Môtiers weisen eine konstante Temperatur von 10 bis 12 Grad auf – ideal für die lange Lagerung von Schaumweinen.



Traditionshaus. Die Familie Mauler blickt auf 185 Jahre Schaumweinherstellung zurück.

Im Caveau. Christine Mauler schenkt die brandneue Cuvée Bel Héritage ein (Bild ganz links).

eine strenge Selektion des Traubengutes, das aus eigenen Weinbergen am Neuenburgersee, aber auch von Rebgrütern verschiedener Neuenburger, Schweizer und französischer Produzenten stammt, sowie eine subtile Assemblage (die Mischung der Grundweine) seien die Grundlagen für den Erfolg, verrät Christine Mauler, die Hausherrin in vierter Generation und Gattin von Jean-Marie, anlässlich einer Führung durch das Haus stolz. Die Cuvées werden aus Basisweinen der Traubensorten Pinot Noir und Chardonnay komponiert, abgerundet mit Chenin, Colombard, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Und das sind die Arbeitsschritte:

- 1. Weinlese.** Die bei der Assemblage der Cuvées verwendeten Rebsorten werden nach strengen Kriterien ausgewählt.
- 2. Kelterung.** Die Trauben werden rasch und sanft gepresst, um einen weissen Most zu erzeugen (Weissweinkelterung). In diesem Stadium sind weder Maische noch Gärung erwünscht, damit sich der Most nicht verfärbt.
- 3. Vorklärung.** Zum Dekantieren wird der Most in offene Tanks gefüllt, dann in Fässer oder Tanks zur ersten Gärung abgefüllt.
- 4. Erste Gärung.** Nach einigen Wochen hat

sich der Most in stillen Wein gewandelt. Diese Gärung lässt sich durch Zugabe von Hefe aktivieren.

5. Assemblage. Bei jedem Vin Mousseux ist es ganz besonders wichtig, dass die einzelnen Crus degustiert und gemischt werden, um eine ausgewogenen Cuvée zu schaffen. Christine Mauler: «Dazu braucht es viel Erfahrung, damit man die Cuvée so schaffen kann, wie man sie möchte, und damit sie den für das Haus typischen Charakter erhält. Der Kellermeister muss das Resultat vorausschmecken können.» Nur Cuvées aus aussergewöhnlichen Ernten werden zu sogenannten Millésimes, d. h. Jahrgangswainen.

6. Abfüllung. Nach der Assemblage werden die Cuvées in Flaschen abgefüllt. Sie erhalten mit der Dosage den notwendigen Zuckerzusatz, damit sich der Schaum bilden kann. Die Flaschen werden provisorisch verkorkt.

7. Auflegen. Die Flaschen werden waagrecht auf Latten gelegt und im Keller mit einer konstanten Temperatur von 10 bis 12 Grad aufbewahrt, um die Zweitgärung zu begünstigen.

8. Schaumbildung. Diese Zweitgärung muss äusserst langsam erfolgen, um feine Schaumperlen und einen nachhaltigen Cordon (das Band aus aufsteigenden Blasen) sicherzustellen

und somit einen edlen Vin Mousseux zu schaffen.

9. Reifezeit und Umlagerung in Rüttelpulte. Nach einer Reifezeit von mindestens zwei bis drei Jahren im Keller werden die Flaschen mit dem Korken nach unten in Rüttelpulte platziert.

10. Rütteln. Durch schnelle Kreisbewegungen und rhythmisches Vibrieren werden die Flaschen nach und nach mit dem Korken nach unten in die Senkrechte gebracht, sodass sich der Satz (Depot) im Flaschenhals sammelt und abgelagert. (Von Hand dauert dies jeweils zwei Monate, auf dem mechanischen Rüttelpult eine Woche.)

11. Durchleuchtung. Die Lage des Depots und die Klarheit des Weines werden kontrolliert, indem man die Flasche vor eine Kerze hält.

12. Dégorgement. Der Satz wird mit einer raschen und präzisen Bewegung aus dem Flaschenhals geschleudert, sodass Schaum und Wein nicht auslaufen können. Heutzutage wird der Satz im Flaschenhals schockgefroren, bevor man die Flasche öffnet.

13. Dosage. Jedes Haus hat sein eigenes Rezept für den sogenannten Liqueur d'expédition. Dieser wird hinzugefügt, um den Degorgierverlust auszugleichen oder um den

Wein so süss wie gewünscht zu gestalten, wobei die Süssegrade von Extra Brut (0 bis 6g/Liter) bis Doux (über 55g/Liter) reichen.

14. Verkorken. Entscheidende Etappe bei den Vins Mousseux, denn die Korken müssen perfekt luftdicht schliessen, damit sich der Wein optimal hält. Dazu werden biegsame Korken aus echtem Kork erster Qualität verwendet.

15. Verdrahten. Um den Korken trotz des Gasdrucks (von bis zu 6 Bar) sicher an Ort und Stelle zu halten, werden ein Eisendrahtkörbchen, das sogenannte Muselet, und eine Kapsel angebracht.


16. Poignettage. Nach dem Verschliessen wird jede Flasche heftig geschüttelt, damit sich Wein und Dosage mischen.

17. Habillage (Etikettierung). Als letzter Schritt erfolgt die Ausstattung der Flasche mit Etikette, Coiffe, Stanniolpapier, Médaille usw.

Schmeckt ein Mauler genauso gut wie ein Champagner?

Das hören zwar die Champagner-Hersteller aus dem Norden Frankreichs nicht gern, aber es scheint so. Zwar darf niemand auf der ganzen Welt den Namen «Champagner» für seine Schaumweine brauchen – nicht einmal das kleine, Wein produzierende Dörfchen Champagne im Waadtländer Jura für seine Stillweine... Aber die Topkreationen aus dem Hause Mauler perlen genauso fein und sind nicht weniger fruchtig und elegant wie seine französischen Vorbilder. Indiz dafür sind die internationalen Auszeichnungen, die der Schweizer Produzent immer wieder einheimst – in diesem Jahr gerade wieder mit seiner Cuvée Réserve Brut Millésime 2010 aus Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben (CHF 26.50.–), die an der Mondial de Reims 2014 ein goldene und in Bruxelles eine silberne Medaille gewonnen hat.

Christine Mauler hat heute aber noch etwas ganz besonders für mich bereit. Stolz schenkt sie mir im Caveau die neueste Mauler-Kreation ein, die Cuvée Bel Héritage. Ein Wein, der erst kurz vor Erscheinen dieses Heftes auf den Markt gekommen ist (CHF 33.–). Ich sei einer der ersten Journalisten, die ihn zu kosten kriege, meint sie verschmitzt. Und neu ist auch der Jahrgang 2010 der Cuvée Louis-Edouard Mauler, ein (weisser) Blanc de Noirs aus (roten) Pinot-Noir-Trauben (CHF 35.–), der die Produktpalette des Hauses Mauler auf nun schon 15 feine Vins Mousseux mit und drei ohne Alkohol ergänzt. **Mauler & Cie. SA, Le Prieuré St-Pierre, 2112 Môtiers, 032 862 03 03, www.mauler.ch. Die Weine können im Caveau von Dienstag bis Sonntag jeweils 10–12 und 15–18 Uhr degustiert und gekauft werden. Führungen durch das Prieuré und die Weinkeller nur nach telefonischer Reservation.**



Der Wandertipp von Christine Mauler

Durch die Poeta Raisse auf den Chasseron


Diese abwechslungsreiche Kombination aus spektakulärer Schlucht- und aussichtsreicher Höhenwanderung führt vom Mauler-Dorf Môtiers über den grossartigen Aussichtsbirg Chasseron in den Waadtländer Grenzort Ste-Croix.

- NATUR
- KULTUR
- FAMILIE
- KONDITION
- JAHRESZEIT

→ **START** Môtiers NE. → **ZIEL** Ste-Croix VD. → **AN-/RÜCKREISE** Bahn von Neuchâtel nach Môtiers und ab Ste-Croix nach Yverdon. → **ZEIT** 5 h. → **ROUTE** Vom Bahnhof von Môtiers (737 m) nördlich durch die Grand Rue zum Parkplatz bei P. 757, südwestlich sanft ansteigend, dann steil über Steintreppen und Holzstege und vorbei an vielen Grotten und feuchten Felslöchern dem schäumenden Bach entlang durch die enge Schlucht bis an ihr oberes Ende (Picknickplatz). Weiter nach Südwesten am Hof von La Vaux (1241 m) vorbei auf Waldsträsschen bis zum Hof von Cernets Dessus (1454 m) und weiter südlich hinauf auf die Krete, wo der Jurahöhenweg 5 einmündet (1427 m). Zur Alpaga Grandsonnaz Dessus, dann auf Wiesenpfad durch offenes Gelände auf den Chasseron (1606 m, Bergwirtschaft, Spezialität: Fondue Mauler). Direkt am Wanderweg 100 m südlich unterhalb des Gipfelhotels kommt man am Friedenstein vorbei, einem Findling mit eingemeisselten Symbolen der Weltreligionen. Der Platz gilt als starker Kraftort. Der Abstieg folgt der Krete abwärts zur Skistation Les Avattes (1458 m) und auf Waldpfad zum Bahnhof von Ste-Croix (1066 m). → **SCHWIERIGKEIT** T1–2, Schwindelfreiheit in der Schlucht von Vorteil, die ausgesetzten Treppen und (Holz-)Stege sind mit Geländern gesichert, Vorsicht bei Nässe. → **HÖHENDIFFERENZ** Aufstieg etwa 850 Hm, Abstieg 600 Hm. → **AUSRÜSTUNG** Normal. → **EINKEHREN** Alpaga de la Grandsonnaz-Dessus, 024 454 23 62; Hôtel du Chasseron, 024 454 23 88. → **WANDERKARTE** LK 1:50 000, 241 Val de Travers. → **INFOS** www.neuchatel-tourisme.ch. → **LITERATUR** Iris Kürschner: Jura. Die 40 schönsten Touren, Bruckmann Verlag

2012. → **VARIANTE** Nach P. 1448 nördlich absteigen nach Fleurier und der Areuse entlang zurück zum Ausgangspunkt Môtiers wandern (etwa ½ h länger). → **TIPP** Ein kühles «Trois Dames» aus Raphael Mettlers Brasserie Artisanale in einem der Restaurants in Ste-Croix bildet den passenden Abschluss dieses Wandertages. Raphael ist – wie Jérôme Rébetez mit seiner Brasserie des Franches Montagnes BFM in Saignelégier – in der Bierbrauerszene bekannt für eigenwillige Spezialbiere. Der Name «Trois Dames» kommt von den drei Damen im Haus: der Gattin Sylvie und den Töchtern Julie und Elise (Rue de France 1, 024 454 43 75, www.brasserie-troisdames.ch).





Wanderherz, was willst du mehr?
Eine romantische Schlucht zu Beginn, (oben), ein aussichtsreiches Restaurant auf dem Gipfel (Mitte) und mit Raphael Mettler ein initiativer Bierbrauer am Ziel der Wanderung.