

Eine prickelnde Frage

Amélie Mauler, die in Frankreich studiert hat, wäre die ideale Nachfolgerin für Jean-Marie Mauler, der das gleichnamige Schaumweinhaus im Val de Travers leitet. Aber will sie in seine Fussstapfen treten?

Daniel Böniger (Text) und Sébastien Agnetti (Foto)

Was einem nach dem Besuch im Kopf bleibt, ist die junge Frau. Amélie Mauler, die in Paris vor gar nicht allzu langer Zeit noch Geisteswissenschaften studierte. Und die nun die französische Metropole hinter sich gelassen hat, um hier im gemächlichen, fast verschlafenen Val de Travers zu leben. Um im kleinen Môtiers an der Seite ihres Onkels zu arbeiten. Und vielleicht dann einmal den Familienbetrieb weiterzuführen, als Chefin des Schaumwein-Hauses Mauler. In bereits fünfter Generation. «Es wäre schön, wenn sie übernehme», sagt Jean-Marie Mauler, der das Unternehmen mit seiner Frau Christine Mauler seit 1990 leitet: «Dafür muss sie aber wollen. Wir können das nicht entscheiden.»

Das Haus Mauler stehe, so betont Jean-Marie Mauler, auf solidem Fundament. Die Produktion konnte, seit er das Haus führt, auf über eine halbe Million Flaschen pro Jahr verdoppelt werden. Sie werden alle hergestellt mit der traditionellen Methode, die allen grossen Schaumweinen der Welt zugrunde liegt: Dabei findet die zweite Gärung, die für die prickelnden Bläschen im Endprodukt sorgen, in der Flasche statt.

Beliebt in der Deutschschweiz und in Schweizer Botschaften

Zwei Drittel der Schaumweine gehen in die Deutschschweiz, sagt der Patron. Wichtige Kanäle für den Vertrieb seien Grossisten und Detailhändler wie Denner, Coop und Manor. Man habe aber auch Kunden in Deutschland sowie Grossbritannien. Und sei daran, auch in den chinesischen Markt vorzustossen. Was gern von den Maulers betont wird: Ein Prozent der Produktion wird in Schweizer Botschaften auf der ganzen Welt an Empfängen und Anlässen entkorkt – Tendenz steigend.

Jean-Marie Maulers 34-jährige Nichte, die seit drei Jahren hier arbeitet, nimmt einen Schluck von der Cuvée Louis-Edouard Mauler Millésime 2011 Brut. Sie nickt zustimmend, und auch als Besucher muss man zugeben: Was da im Glas perlt, sieht aus wie Champagner. Es riecht nach Brioche, Quitten und Bratäpfel wie ein Champagner. Es schmeckt auf der Zunge wie Champagner – ist aber ein Schaumwein aus der AOC Neuchâtel: «Weil er so kraftvoll ist, passt er übrigens ganz hervorragend zu schwarzer Schokolade», sagt die dunkelhaarige Amélie Mauler auf Französisch. Die komplexe Aromatik dieses



Der Patron und seine mögliche Nachfolgerin: Jean-Marie Mauler mit seiner Nichte Amélie Mauler

Blanc de Noirs, ist man sich am Tisch einig, kommt daher, dass der Wein sechs Jahre auf der Hefe gelegen hat. Das mache nämlich guten Schaumwein aus, sei es nun französischer Champagner oder spanischer Cava. Allerdings seien diese Provenienzen gar nicht die grösste Konkurrenz für die Produkte aus dem Val de Travers – sondern der Prosecco. Er sei für viele das Einstiegsprodukt in die Welt der prickelnden Weine. Nicht umsonst nehme deren Konsum hierzulande um drei Prozent jährlich zu. Hinzu komme, dass regionale Weine stark im Kommen seien.

Konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Kloster

«Die beiden Trends sind eine grosse Chance für Mauler», findet Jean-Marie Mauler. Und nimmt noch einen Schluck von der auf Pinot Noir basierenden Cuvée. Ein weiterer Trumpf ist das anmutige ehemalige Kloster, wo sich seit Gründung der Hauptsitz des Unternehmens befindet. Das Gotteshaus wurde im 6. Jahrhundert von Mönchen, die aus dem Burgund eingewandert sind, unter dem Namen St-Pierre gegründet; es bildete fast ein Jahrtausend lang eines der bedeutendsten religiösen Zentren der Region. Später hat hier auch der Philosoph Jean-Jacques Rousseau während gut anderthalb Jahren nachgedacht.

Aber wieso haben sich die Gründer von Mauler ausgerechnet für Môtiers entschieden? Es waren die Kelleranlagen aus der Klosterzeit, die 1829 so ideal für die Lagerung der Flaschen erschienen. Wer auf gute Schaumwein-Qualität aus ist, braucht Räume mit möglichst konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Und da nimmt man halt auch in Kauf, dass man sich als Schaumweinhersteller nicht mitten in einer Weinbauregion befindet. Gefällt es Amélie Mauler hier? «Paris ist nur drei Stunden entfernt», sagt sie. Und um Missverständnissen vorzubeugen, fügt sie an: «Und ich bin gern hier bei meiner Familie.» Druck, zu übernehmen, verspüre sie keinen.

Als wir nach dem Gespräch auf den Hof des ehemaligen Benediktinerklosters treten, regnet es. Es fällt auf, dass das Tor der Anlage etwas bescheidener wirkt als die goldenen Pforten der grossen Schaumweinhäuser in Frankreich. Händeschütteln, erst mit Jean-Marie Mauler und dessen Gattin, dann mit deren Nichte. Und man entdeckt den zurückhaltend roten Lippenstift in diesem Gesicht, das man sich problemlos in Paris vorstellen kann. Passt Amélie Mauler hierher? Es wäre schön, ja.

Schmids Restaurantkritik

Brot und (Jazz)spiele

Wenn sich die chinesischen Touristen aus den Schmuckboutiquen verzogen haben, ist es abends in der Luzerner Altstadt fast unheimlich still. Zumindest in jenen Gassen, die nicht direkt an der Reuss liegen. Die Jazzkantine ist da eine willkommene Abwechslung. Im Keller befindet sich die Bühne der Jazzschule Luzern. Unten wird gemjammt, oben gegessen, was für eine schöne Mischung aus Musikern, Konzert- und Restaurantbesuchern sorgt.

Mit Mario Waldispühl, der Küchenchef im Gourmetrestaurant Krone im Luzernischen Blatten war (15 «Gault Millau»-Punkte), sowie dem Food-Fotografen und Teilzeitwinzer Sylvan Müller haben im Frühjahr zwei bekannte Luzerner die Beiz übernommen. Sie fungieren als Gastgeber und haben Zugang zu hervorragenden Getränken und Food-Herstellern. Die einfache, gute und preislich faire Brasserieküche der Jazzkantine baut deshalb auf Spezialitäten befreundeter

Käse-, Fleisch- oder Gemüseproduzenten auf.

Die Gerichte, die uns Mario Waldispühl in einem längeren Monolog aufzählt, können wir uns nicht merken; Speisekarten liegen keine auf. Also lassen wir uns eine Tavolata aus tagesaktuellen Speisen und Klassikern zusammenstellen. Auch bei den Getränken können wir uns kaum entscheiden. Solls eines der vielen Wermutgetränke sein? Ein Citra Pale Ale der Brauerei Maihof, das gerade zum besten Bier Luzerns gekürt wurde? Wir nehmen ein Glas Sauvignon blanc

von Mathias Brunner aus Hitzkirch; ein toller Sommerwein mit Holundernote und cremigem Abgang.

Der Wein passt gut zum Siedfleisch und Schweinebauch vom Holzenhof in Ennetbürgen. Die zweierlei Fleischsorten kommen mit Kartoffeln aus dem Albulatal auf den Tisch. Letztere schmecken nussig und intensiv; das im eigenen Saft geschmorte Fleisch ist butterzart. Der farblich etwas traurige, braune Gemüseknödel hat da nicht dieselbe Substanz. Erstmals essen wir Hirschfleischkäse, der zwischen zwei Brioche steckt und

den man problemlos als Snack mitnehmen könnte.

Aus einem perfekten Quartett besteht das Tagesdessert: Fleur-de-Sel-Caramel-Glace, Erdbeeren, Mandelcrumble und Joghurtmousse. Natürlich ist das Mousse nicht aus irgendeinem Joghurt. Es stammt aus dem nahen Napfgebiet.

Für den Heimweg packen wir ein haus eigenes Sauerteigbrot ein. Die Jazzkantine ist nämlich auch ein kleiner Laden, wo das Brot direkt über die Gasse verkauft wird. Claudia Schmid

Jazzkantine, Grabenstr. 8, 6004 Luzern
Öffnungszeiten:
Mo–Sa 10–0.30 Uhr,
So gemäss Programm



Fragen, Anregungen, Wünsche? kulinarik@sonntagszeitung.ch