

GESCHICHTE

«Mauler verkauft etwa 500 000 Flaschen pro Jahr. Dabei sind die für Kunden in der Romandie und der Deutschschweiz lohngeldesten Weine noch gar nicht mitgerechnet.»



Leiterduo Jean-Marie und Christine Mauler mit der Nachwuchsgeneration: Julien Guérin, Önologe, und Amélie Mauler, Marketing und Kommunikation (v.l.n.r.).

**Maison Mauler**

Das traditionsreiche Schauweinhaus Maison Mauler hat seinen Sitz im Kloster Saint-Pierre, der wohl schönsten Kellerei der Schweiz. «Jüngste archäologische Forschungen zeigen, dass die ersten Spuren dieses Benediktinerklosters auf das sechste Jahrhundert zurückgehen. Die ursprünglich kleine Kirche wurde zunächst vergrößert, und zwei Jahrhunderte später kam eine zweite Kirche dazu. Eigentlich war das Kloster Saint-Pierre eine ständige Baustelle und wurde im Laufe der Jahrhunderte immer wieder umgebaut», erklärt Christine Mauler. Im Zuge der Reformation von 1538 gingen die Mönche in die Franche-Comté ins Exil, während die Gebäude verschiedenen Zwecken dienten. Sie wurden jedoch immer genutzt und instand gehalten. Erst vor kurzem liess das Maison 2500 Quadratmeter Dach stilgerecht renovieren.

Als Weingut wird das Kloster erst seit 1829 genutzt. Zwar liegt es mitten im Val-de-Travers, das eigentlich mehr für seinen Absinth und seine Wälder bekannt ist als für seine Weinberge, erregte dort aber dennoch die Aufmerksamkeit von Abraham Louis Richardet, der in der Champagne die Kunst der Schaumweinherstellung erlernt hatte. Er wollte die tiefen Keller des Klosters zur liegenden Reifung seiner Schaumweine nutzen. 1859 kaufte Louis-Edouard Mauler die Firma auf und legte damit den Grundstein für mittlerweile fünf Generationen Unternehmensgeschichte. «Meine Nichte Amélie wurde vor einem Jahr in das Unternehmen aufgenommen», freut sich Jean-Marie Mauler, der das Maison seit 1990 leitet. «Wir sind gerade dabei, Rebberge zu erwerben, um genug Lesegut zu haben. Ausserdem kaufen wir auch eine grosse Menge Trauben, in Neuenburg natürlich, aber auch in Genf, wo wir unter anderem einen qualitativ hervorragenden Chardonnay beziehen. Insgesamt verkaufen wir jährlich etwa 500 000 Flaschen, und dabei sind die für zahlreiche Kunden in der Romandie und der Deutschschweiz lohngeldesten Weine noch gar nicht miteingerechnet.»

Zwar hält das Unternehmen an der traditionellen Flaschengärung fest und gibt sich auch sonst eher klassisch, doch der Kreativität tut dies keinen Abbruch. «Für bestimmte Weine verwenden wir Rebsorten aus Bordeaux oder der Loire-Region. Der Brut Rosé Tradition zum Beispiel enthält auch Cabernet Sauvignon», erklärt Jean-Marie Mauler. «Mit diesen Rebsorten können Assemblagen zusammengestellt werden, die bei internationalen Wettbewerben anerkannt sind und bei den Kunden gut ankommen. Doch können diese Weine nicht nachgemacht werden, wo nur Chardonnay und Pinot zugelassen sind.»

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)