

DJ Antoine ist stolz auf seinen eigenen Wein.  
Starchef Beat Caduff ist begeistert: «Ein  
Hühnerhaut-Pinot!»

in den Ofen. Mit Wintergemüse und reichlich  
Rotwein.

Für Nachtschwärmer zählt am Wochenende nur  
eines: Wo gibts die besten Cocktails, Whiskeys und  
Co.?

WINE & DRINKS

## Erfolgsgeschichte! Die Schaumweine von Mauler

Die Maulers stellen seit 188 Jahren im Klosterkeller  
von Môtier «Mousseux» her. Eine halbe Million  
Flaschen!





WINE & DRINKS

## Erfolgsgeschichte! Die Schaumweine von Mauler

Die Maulers stellen seit 188 Jahren im Klosterkeller von  
Môtier «Mousseux» her. Eine halbe Million Flaschen!

14. November 2017



Text: Elsbeth Hobmeier Fotos: Marcus Gyger

**MÖNCHE WIE DOM PÉRIGNON.** Den Mönchen des Benediktinerordens verdankt die Weinwelt den prickelnden Mousseux. Denn der berühmte Mönch Dom Pérignon entwickelte die Flaschengärung, die wir heute als Méthode champenoise kennen. Benediktinermönche – «Ora et labora» war ihr Wahlspruch – beteten und arbeiteten auch in der Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, dem kleinen Dorf im Val de Travers. Die Reformation vertrieb 1536 die frommen Brüder. 1829 entdeckte ein gewisser Abram-Louis Richardet die kühlen Keller und nutzte sie für die Produktion von Vin mousseux. 30 Jahre später übernahm der gebürtige Elsässer Louis-Edouard Mauler das Unternehmen. Dies war der Beginn der Mauler-Dynastie, welcher heute die grösste Schaumweinkellerei der Schweiz gehört.



Das Kloster der Familie Mauler in Môtiers, NE. Grösster Schweizer Schaumweinproduzent!

**EINE HALBE MILLION FLASCHEN.** «Wir legen die Latte hoch, wir suchen die höchste Qualität», so Jean-Marie Mauler, der das Haus in der vierten Generation leitet, «vor allem auch die Nähe zur Natur ist uns wichtig.» Soeben hat er die erste Cuvée Bio Brut lanciert, aus reinem Chardonnay, der 20 Monate in den Kellern der Prieuré gereift ist und als fruchtiger, erfrischender Wein gefällt. In diesem Herbst soll ein weiterer Bio-Schaumwein aus Pinot-noir-Trauben folgen. Die beiden

neuen ergänzen eine reiche Palette, die für jedes Budget und jeden Anspruch das Passende bereithält. Eine halbe Million Flaschen werden jedes Jahr verkauft, «eine jede ist in den Kellern der Prieuré geboren worden», sagt Jean-Marie Mauler. Am gefragtesten ist die Linie Cordon, welche auch bei Coop im Sortiment ist.



Christine Mauler am Rüttelpult. Das macht den Schaumwein prickelnd.

**«MOUSSEUX» AUCH FÜR DIABETIKER.** Die Cuvée Brut Nature ist sehr trocken, aber dank seiner feinen Perlage beliebt - bei Kennern und auch bei Diabetikern, weil sie ohne jede süsse Zugabe hergestellt wird. Zu den Spitzenprodukten zählt die reichhaltige Cuvée Excellence Brut mit einer feinen Honignote wie auch die Cuvée des Bénédictine, die aus den Traubensorten Chardonnay, Pinot noir, Chenin blanc und Colombard komponiert wird und sehr beliebt ist für Hochzeiten und andere grosse Feste. Eine der grossen Spezialitäten des Hauses ist die dem Ahnen gewidmete Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut, ein Blanc-de-noir aus Pinot noir mit überzeugender Aromatik und Finesse.

**REBEN VOM NEUENBURGERSEE.** Im eher rauen Klima des Val de Travers gibt's keine Rebberge. Die Trauben der Maulers wachsen auf fünf Hektaren eigenem Rebland am Ufer des Neuenburgersees, weitere Westschweizer Trauben werden dazugekauft. Seit 2011 amtet der gebürtige Burgunder Önologe Julien Guerin als Kellermeister. Und seit einem Jahr wirkt mit Amélie Mauler, der Nichte von Jean-Marie Mauler, bereits die fünfte Generation im Unternehmen mit. Als

Kellermeister. Und seit einem Jahr wirkt mit Amélie Mauler, der Nichte von Jean-Marie Mauler, bereits die fünfte Generation im Unternehmen mit. Als Marketingfachfrau kümmert sie sich um die Werbung und arbeitet sich an der Seite des heutigen Firmenchefs Jean-Marie Mauler in den Verkauf ein.



Zeugen vergangener Tage. Diese Flaschen haben sich in 125 Jahren eine schöne Patina zugelegt.

**BESUCHER WILLKOMMEN!** Gegen zehntausend Besucher kommen jährlich in die Prieuré Saint-Pierre nach Môtiers. Ein Film vermittelt die Geschichte des Hauses Mauler und die Geheimnisse der traditionellen Schaumweinherstellung. Eine Führung durch die historischen Räumlichkeiten und eine Degustation einiger der prickelnden Weine ergänzen den Besuch. Imposant ist schon allein das Abtauchen in die kühle, geheimnisvoll beleuchtete tausendjährige Krypta des ehemaligen Klosters, wo die Weine bis zu fünf Jahren auf der Hefe reifen, bevor sie dann degorgiert und endgültig verkorkt werden. Hier stehen auch die sogenannten Rüttelpulte, wo heute noch die Prestigeflaschen von Hand gedreht und immer steiler gestellt werden, bis sich die Hefe im Flaschenhals gesammelt hat und entfernt werden kann. Es gibt uralte Körbe zu bestaunen, in denen früher die Flaschen transportiert wurden. Und viele alte Dokumente zeugen von der langen Geschichte des Hauses, das bereits im 19. Jahrhundert seine Cuvées nach Hongkong, Kalkutta, San Francisco, Buenos Aires und Schanghai verschickte.