



Gewölbekeller der Krypta des ehemaligen Benediktinerkloster Saint-Pierre in Môtiers: Seit 1829 werden hier Schaumweine erzeugt.

RUDOLF TREFZER / HANS-PETER SIFFERT

SCHAUMWEINE AUS DEM KLOSTERKELLER

Seit 1829 werden im ehemaligen Benediktinerkloster Saint-Pierre in Môtiers auf traditionelle Art Schaumweine erzeugt. Und seit nunmehr vier Generationen steht auf den Etiketten dieser Weine der Name Mauler.

Eine ausgetretene Steintreppe führt in die kühle, düstere Unterwelt. Hier, in den jahrhundertealten Kellergewölben der Krypta des ehemaligen Benediktinerklosters, lagern in Gestellen und auf Rüttelpulten bei konstanter Temperatur von 10 bis 12 Grad die Weine, die nach zwei bis drei Jahren Reifezeit degorgiert werden und definitiv verkorkt als Schaumweine die Kellerei verlassen. Um Schaumweine nach der traditionellen Methode herzustellen, braucht es neben den sorgfältig assemblierten Grundweinen geräumige Kellerräumlichkeiten mit kühler und konstanter Temperatur, wo die in Flaschen abgefüllten Weine auf der Hefe langsam zu Schaumweinen heranzureifen vermögen. Dass in der Krypta und in den Kellergewölben der mittelalterlichen Prieuré Saint-Pierre in Môtiers, einem kleinen, im Val de Travers gelegenen Dorf, ideale Bedingungen für die Schaumweinherstellung herrschen, machte sich Abram-Louis Richardet zu Nutze, als er vor beinahe zwei Jahrhunderten im Jahre 1829 damit begann, vins mousseux zu erzeugen. Damit legte er den Grundstein für ein florierendes Unternehmen, aus dem in der Folge unter dem Namen Mauler die grösste Schweizer Schaumweinkellerei entstand.

Rudolf Trefzer
ist freier Gastro- und Weinpublizist.

Die Ära Mauler begann im Jahre 1859, als der aus dem Elsass stammende Louis-Edouard Mauler die Geschäftsaktivitäten von Abram-Louis Richardet übernahm. Das 19. Jahrhundert war das Jahrhundert der Schaumweine, wobei allen voran die Schaumweine aus der Champagne in Adelskreisen und beim wohlhabenden Bürgertum zum Symbol raffinierter Lebensart avancierten. Das Prestige der Champagnerweine übertrug sich auch auf die «Schweizer Champagner», wie sie damals noch genannt werden durften. Mauler-Schaumweine wurden damals nicht nur in der Schweiz verkauft, sondern auch exportiert nach London und Paris sowie nach Übersee in Städte wie New York, San

Francisco, Buenos Aires und Hongkong. Auch der Schriftsteller Charles-Ferdinand Ramuz erwies dem Schaumwein aus dem Hause Mauler in seinem 1907 erschienenen Roman «Les circonstances de la vie» die Referenz. Ramuz lässt «Champagne Mauler» als Höhepunkt einer Hochzeitsfeier zu Bonbons, Früchten und einer Glacéboombe servieren und kommentiert: «Die Ankunft der Flaschen mit ihrer weissen Etikette und ihrer Goldkapsel war eine grosse Sensation.» Auch wenn heute das rituelle Öffnen einer Schaumweinflasche wohl nicht mehr als grosse Sensation bezeichnet werden kann, so sorgt doch der Nimbus des Edlen und Noblen weiterhin dafür, dass Schaumweine vorwiegend bei besonderen Gelegenheiten kredenzt werden, um die Bedeutung oder Festlichkeit eines Anlasses symbolisch zu unterstreichen.

Gleichwohl lässt sich in jüngster Zeit bei den Champagnern und ihren artverwandten Geschwistern eine Entwicklung beobachten, die ihnen ein weites Feld gastronomischer Genussmöglichkeiten eröffnet. Denn immer mehr Qualitätsproduzenten verzichten bei vielen ihrer Cuvées auf die Zugabe der süssen Versanddosage und bringen diese knochentrocken als brut nature oder pas dosé in den Verkauf, was sie zu bekömmlichen und vielseitig kombinierbaren Essenbegleitern macht. «Seit meinem Firmeneintritt hat



sich vieles in der Weinwelt verändert», kommentiert Jean-Marie Mauler, der das Schaumweinhaus seit 1990 in vierter Generation leitet. «Wie andere Schaumweine waren auch unsere Weine damals süsser und fülliger. Heute geht die allgemeine Tendenz jedoch dahin, dass vermehrt natürlich-trockene, finessenreich-frische Schaumweine gefragt sind. Das hat zweifellos damit zu tun, dass heute das allgemeine Interesse an kulinarischen Belangen und speziell auch an Wein viel grösser ist als noch vor zwei Jahrzehnten. Solchen Entwicklungen gilt es Rechnung zu tragen, indem man die Produktpalette laufend anpasst.» Neunzehn verschiedene Cuvées erzeugt heute das Haus Mauler. Nicht weniger als sechs verschiedene Traubensorten werden verwendet, um die Weine zu assemblieren. «Die wichtigste Rolle spielen dabei die klassischen Champagner-Sorten Pinot noir und Chardonnay», präzisiert Jean-Marie Mauler. «Zur Abrundung einiger Cuvées verwenden wir auch Chenin blanc, Colombard, Cabernet Sauvignon und Cabernet franc.» Und da im Val de Travers wegen des rauen Klimas keine Reben kultiviert werden, stammen die Trauben der Grundweine aus familieneigenen Rebparzellen am Neuenburgersee, mehrheitlich jedoch von anderen Produzenten aus dem Kanton Neuenburg sowie aus dem Genferseegebiet und Frankreich.

Alle Schaumweine des Hauses Mauler werden nach der traditionellen Methode hergestellt, vom unkomplizierten, leicht zugänglichen Apérowein bis zum komplexen Gastronomiewein, der vorzugsweise als Speisebegleiter serviert werden sollte. Zur Spitze der Qualitätspyramide gehören neben diversen cuvées spéciales fünf Jahrgangscuvées, die cuvées millésimées, die drei Jahre auf der Hefe reifen. Je zur Hälfte aus Pinot noir und Chardonnay assembliert ist die extratrockene Cuvée Brut Nature, die ohne süsse Versanddosage in den Handel kommt und mit frisch-fruchtigen Zitrusaromen und dezenten Noten von grünen Äpfeln überzeugt. Reichhaltiger, mit floralen Aromen sowie Noten von Trockenfrüchten und Honig präsentiert sich die Cuvée Excellence Brut, bei welcher der Pinot-noir-Anteil gegenüber dem Chardonnay im Verhältnis zwei zu eins dominiert. Die eigentliche Spezialität des Hauses Mauler sind jedoch die beiden Blanc-de-Noirs-Cuvées

Louis-Edouard Mauler Brut und Bel Héritage Brut, mit denen der Tatsache Rechnung getragen wird, dass der Pinot noir im Neuenburger Rebbauggebiet die wichtigste Traubensorte ist. Für die Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut werden ausschliesslich Trauben aus Neuenburger Rebbergen verwendet, teils aus den eigenen Rebparzellen, teils zugekauft von Rebbauern. Mit ihrem kräftig-stoffigen Rückgrat und ihrer expressiven aromatischen Fülle mit Noten von grünen Äpfeln und Brioches gehört diese Cuvée zu den helvetischen vins mousseux, die auch auf dem internationalen Parkett problemlos mithalten können. Das gleiche gilt notabene auch für die jüngste Kreation des Hauses Mauler, die Cuvée Bel Héritage Brut, kreiert vom Önologen Julien Guerin, der seit 2011 als Kellermeister amtiert. Geprägt von einem feinfruchtigen, finessenreichen Bouquet und einer facettenreichen Aromatik von roten Früchten ist dieser mit Trauben aus Neuenburger und Genfer Provenienz komponierte Blanc de Noirs gewissermassen der fein austarierte, feminine Gegenpart zur kraftvoll-maskulinen Cuvée Louis-Edouard Mauler.

Als Jean-Marie Mauler 1990 in die Geschäftsleitung des Familienbetriebs eintrat, lag die Produktionskapazität bei jährlich 250 000 Flaschen. Zwei Jahre später wurden mit dem Bau des neuen Verwaltungsgebäudes und der neuen Produktions- und Lagerstätte am Dorfrand von Môtiers die Weichen für die Zukunft gestellt. «Heute produzieren wir mit jährlich rund einer halben Million Flaschen die doppelte Menge», sagt Jean-Marie Mauler. «Das mag für Schweizer Verhältnisse beachtlich sein. Im internationalen Vergleich sind wir aber doch eher ein kleiner Produzent.» Wie auch immer: Ob gross in einem kleinen Land oder klein in der grossen, weiten Weinwelt, was letztlich zählt, ist die Qualität der Produkte: «Wir bemühen uns, bekömmliche und qualitativ überzeugende Schaumweine herzustellen, die wir – und das ist mir wichtig – zu vernünftigen, erschwinglichen Preisen unseren Kunden anbieten», fasst Jean-Marie Mauler sein Credo zusammen. Mit Preisen von maximal 35 Franken für die Spitzencuvées wahrlich keine leeren Worte!



Symbol von Luxus und raffinierter Lebensart: Schaumweine werden auch heute noch vorwiegend bei besonderen Gelegenheiten getrunken.



Seit vier Generationen ein Familienbetrieb: Geleitet wird das Haus Mauler von Jean-Marie Mauler (links im Bild), seine Gattin Christine Mauler und seine Nichte Amélie Mauler kümmern sich um Marketing und Verkauf, und der Önologe Julien Guerin amtiert als Kellermeister.