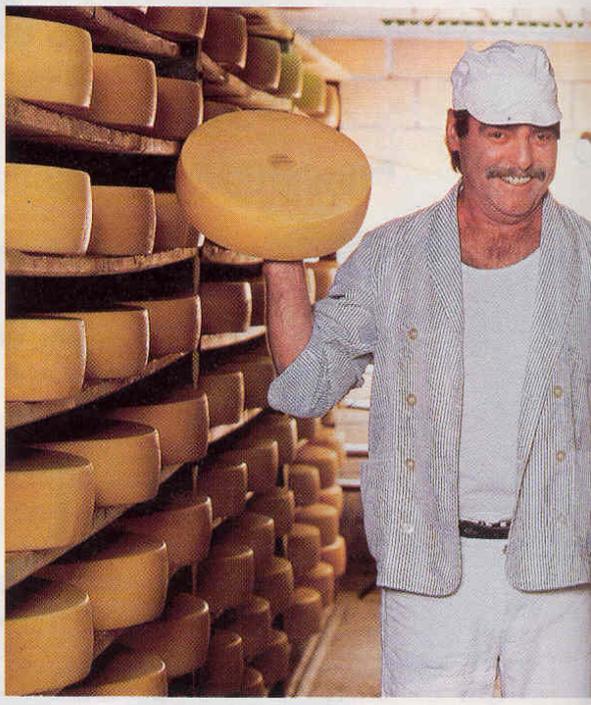


die Land...
ein...
Prozess...
und...
beruht...
ein...
auf...
Zweck...
ne...
mon...
k...
sch...
du...
ka...
h...
we...

BRÉVINIER UND GRUYÈRE
Den einen Käse hat Gérard Bulliard, 54, selbst entwickelt, für den anderen wurde er ausgezeichnet. Beide kosten knapp 18 Franken pro Kilo.

ENZIAN UND ABSINTH
Yves Kübler, 37, führt in vierter Generation die letzte Destillerie des Val de Travers und ist der Erste, der den Absinth wieder zum Leben erweckt hat.



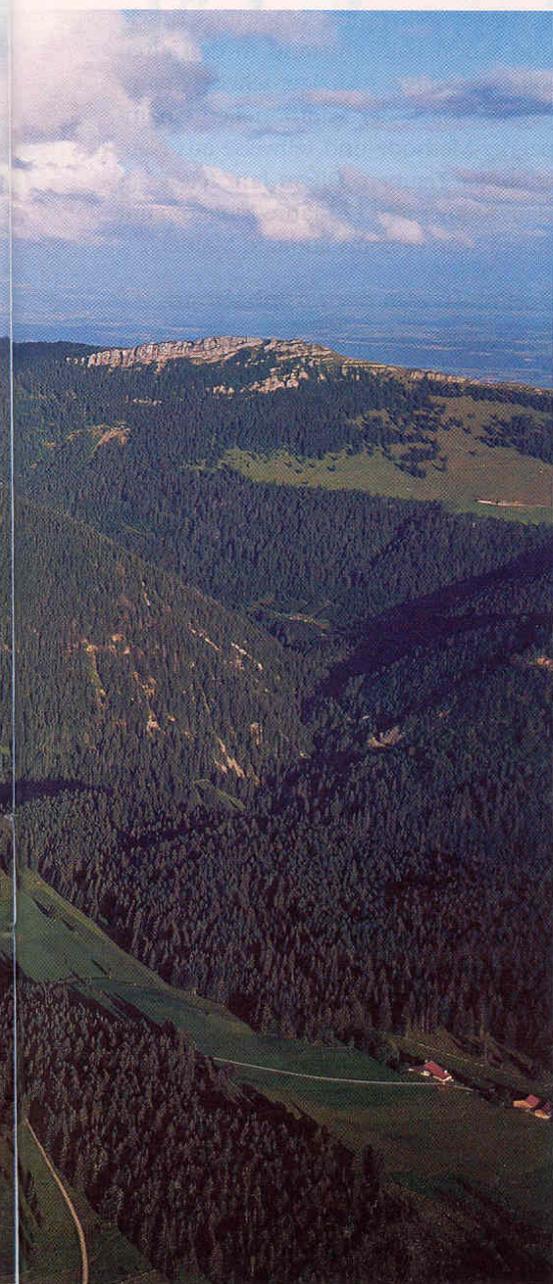
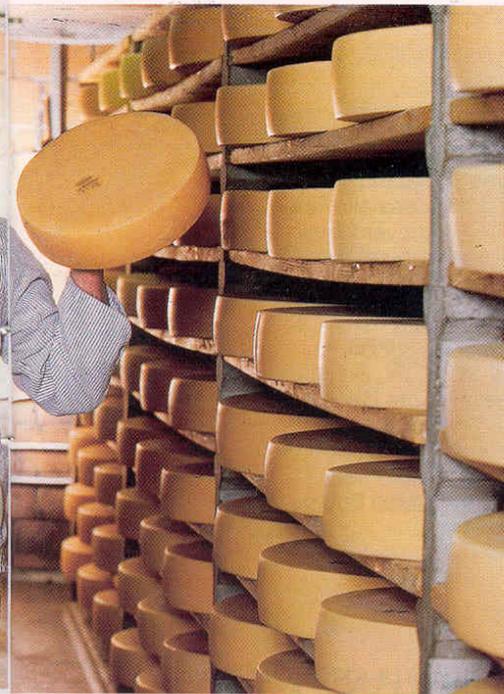
Absinth und Asphaltschinken

Das Val de Travers gilt als Land der Feen, La Brévine als Sibirien der Schweiz – der Neuenburger Jura ist eine unverfälschte Gegend mit natürlicher Freundlichkeit und herzhaften Spezialitäten.

Text: Heinz Schmid Fotos: Marcus Gyger



Val de Travers: Sanfte Hügel und weite Wälder, kleine Dörfer und viel, viel Platz.



Das erste Stadium ist wie normales Trinken, im zweiten fängt man an, ungeheuerliche, grausame Dinge zu sehen, aber wenn man es schafft, nicht aufzugeben, kommt man in das dritte Stadium, in dem man Dinge sieht, die man sehen möchte, wundervolle, sonderbare Dinge.»

Mit diesen Worten beschrieb Oscar Wilde die Wirkung von Absinth. Und es war im Val de Travers, wo der Arzt Pierre Ordinaire das als Arznei gedachte Getränk erstmals herstellte. Im 19. Jahrhundert liessen aber nicht nur Maler und Dichter ihre Fantasie von der «Grünen Fee» beflügeln. Schliesslich wirkte die hochprozentige Juramilch dank hohem Thujongehalt ähnlich wie Cannabis.

Das ging gewissen Leuten zu weit. Nicht nur den Weinproduzenten. 1910 wurde der Absinth per Verfassungsartikel verboten. Bis heute hat sich daran nicht viel geändert. Der Reiz des Verbotenen faszinierte die Jurassier, und es gab und gibt genügend Schwarzbrenner. Gemäss Insider-Schätzungen werden jährlich 10 000 bis 15 000 Liter illegal gebrannt – nicht nur für den Eigengebrauch.

Doch dann entdeckte im Val de Travers (was sich mit Quertal übersetzt) ein Querdenker eine Gesetzeslücke. Yves Kübler, der Besitzer der letzten gewerblichen Destillerie wollte schon immer an die Tradition seines Urgrossvaters anknüpfen. Dazu musste er die alte Rezeptur dem neuen Lebensmittelgesetz anpassen. →

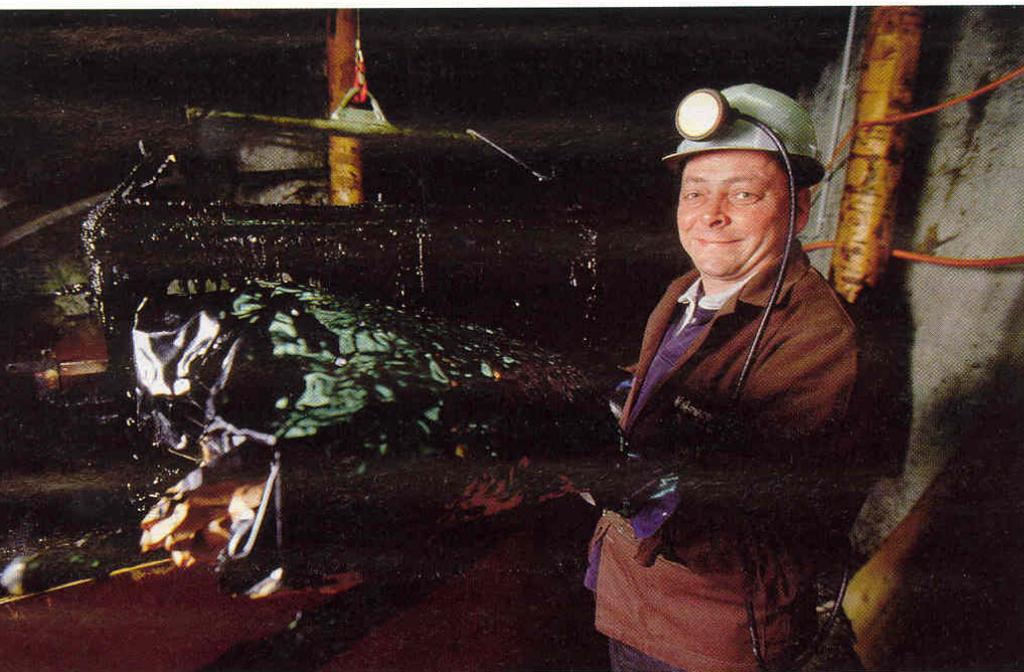
Kulinarische Reise durch die Schweiz (5): LA BRÉVINE UND DAS VAL DE TRAVERS



DIE REGION Der Neuenburger Jura wird zwar als «Watch Valley» vermarktet, doch die grosse Attraktion in diesem ursprünglichen Teil der Schweiz sind nicht exakte Uhren, sondern die unverfälschte Natur.

DIE MENSCHEN 1500 auf der Hochebene von La Brévine, wo die Landwirtschaft vorherrscht, 12 000 im Val de Travers, früher für Asphalt und Absinth bekannt.

DAS ESSEN Fleisch von Weidetieren, Neuenburger Saucissons, Käsespezialitäten, Eglifilets und Wein vom Neuenburgersee – und natürlich Absinth aus dem Val de Travers.



ASPHALTSCHINKEN

Philippe Tisserand, 37, sorgt dafür, dass alte Spezialitäten nicht verschwinden – wie der Schinken, der in einer alten Mine im Asphalt gekocht wird.

ITALIENISCHE BÜFFEL

Daniel Stähli, 37, (links) und sein Bruder George, 38, haben die Kühe durch Büffel ersetzt und haben mit neuen Milch- und Fleischprodukten Erfolg.



dachte an eine Druckerei, die Gemeinde an ein Gefängnis, die Besitzerin des angrenzenden Herrschaftshauses an ihren Sohn.

Dieser kehrte aus Marseille zurück, und schon bald entstand in den alten Kellergewölben spritziger «Swiss Champagne». Nach der traditionellen Champagner-Methode und teilweise aus Neuenburger Trauben. Dieses Jahr feiert das Haus Mauler sein 175-Jahre-Jubiläum mit einem «Cuvée Louis-Edouard Mauler».

Schinken aus dem Asphaltbad

Von Môtiers der Areuse entlang nach La Presta, vom Herrschaftssitz zum Arbeiterstollen. Während fast drei Jahrhunderten (1712–1986) wurde in der einzigen Asphaltmine der Schweiz das wertvolle Erz zutage gefördert. Entstanden ist ein gigantisches Labyrinth, das sich über mehr als hundert Kilometer ausdehnt. Entstanden ist auch eine kulinarische Spezialität: der Asphalttschinken. Im 200 Grad heissen Asphalt wird er gekocht. 15 Papierschichten halten den Asphalt fern, den Saft zusammen. Ein besonderes Festessen für Mineure – zu einer Zeit, als Fleisch noch nicht Alltag war. Und ein besonderes Erlebnis für heutige Minen-Besucher – für 23 Franken und mit Salat, Kartoffelgratin und grünen Bohnen.

Verantwortlich fürs «Café des Mines» und den Kiosk mit einem umfassenden Angebot regionaler Spezialitäten ist «Goût & région», eine Organisation, die versucht, alte Traditionen heutigen Touristen näher zu bringen. Eher exotisch muten zwar Büffel-Jogurt und -Trockenwurst an. Doch bloss ein paar hundert Meter von der ehemaligen Mine entfernt sieht man →

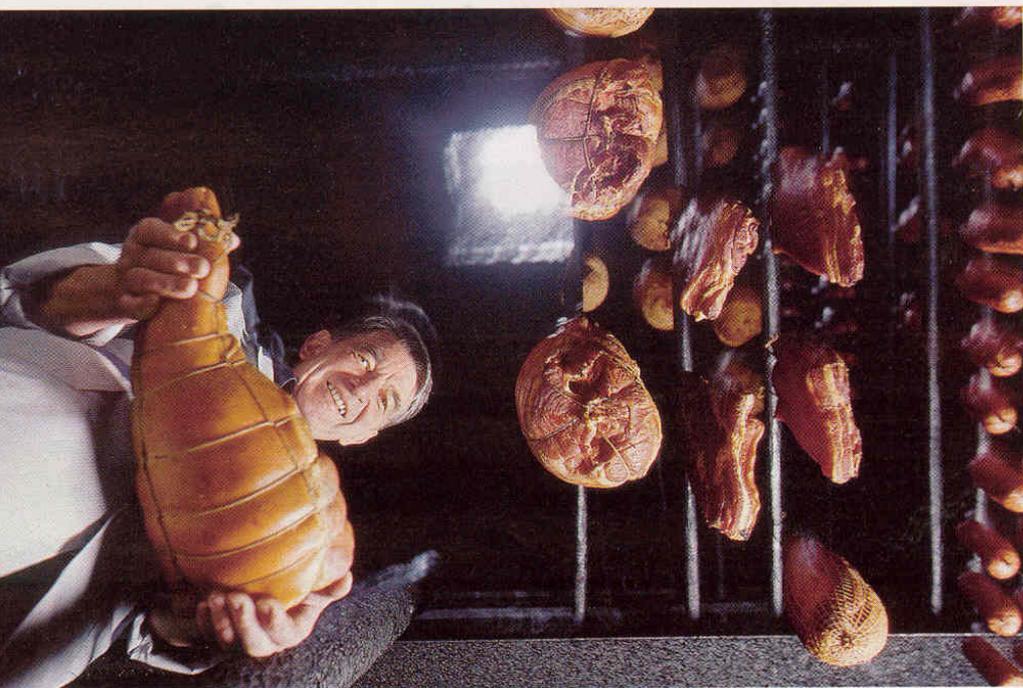
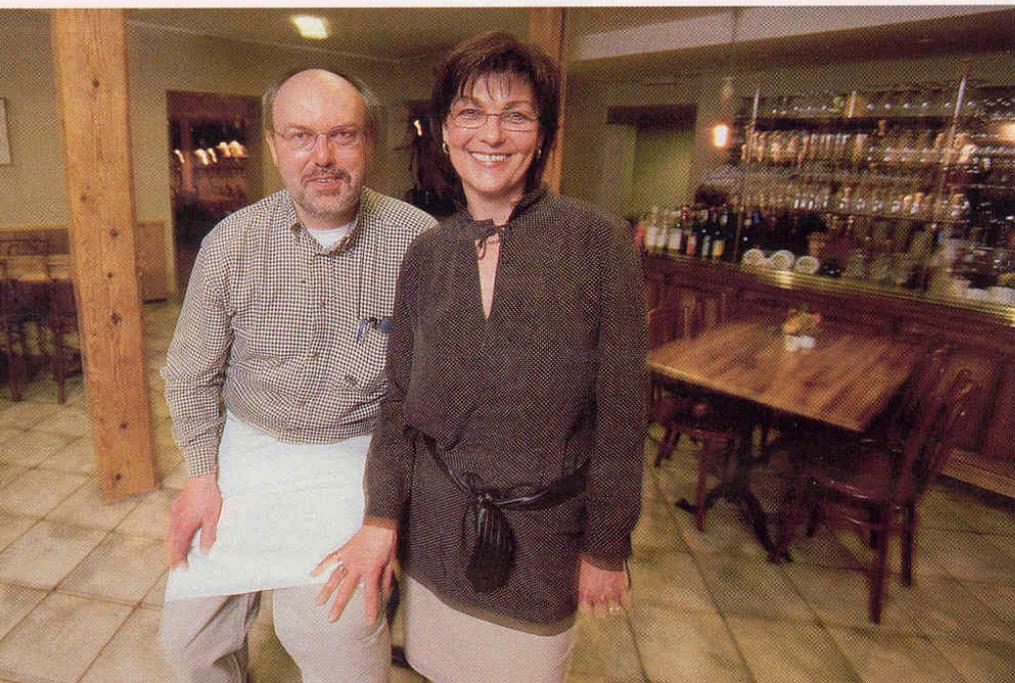
Das Resultat: ein Absinth-Extrakt mit einem Alkoholgehalt von 45 Prozent und einem Thujonanteil von höchstens zehn Milligramm pro Liter. Der «Extrait d'Absinthe Kübler» ist in der ganzen Schweiz im Fachhandel erhältlich, schwarz gebrannter Absinth überall im Val de Travers für etwa 50 Franken unter dem Tisch. Der Geschmack ist verschieden, der Alkoholgehalt auch. Ob auch die Wirkung anders ist, muss jeder selbst ausprobieren.

Wein aus dem Klosterkeller

Wermutkräuter für den Absinth wachsen im Tal der Feen, Weinreben aber nicht. Trotzdem kann man sich gleich um die Ecke der Destillerie Kübler & Wyss auf eine önologische Reise begeben, in den

Statt sich über sinkende Milch- und Fleischpreise einheimischer Kühe zu ärgern, importierten sie Büffel aus Italien.

Kellern des ehemaligen Klosters Saint-Pierre. Bis ins 7. Jahrhundert reicht dessen Geschichte. Und bei den Mönchen hatte Wein schon immer eine wichtige Rolle gespielt. Doch dann zogen sie weg, und man überlegte sich, was man mit den dicken Mauern anfangen sollte. Der Philosoph Jean-Jacques Rousseau (1712–1778), der ein paar Jahre im Val de Travers lebte,



die riesigen Zotteltiere genüsslich weiden und sich im Wasser suhlen.

Verantwortlich für diesen ungewöhnlichen Anblick sind die Brüder Stähli. Statt sich über sinkende Milch- und Fleischpreise einheimischer Kühe zu ärgern, schauten sie über die Grenze hinaus und importierten Büffel aus Italien. Mit einigen Schwierigkeiten, aber mit noch mehr Hartnäckigkeit. Ein Dutzend Tiere und traditioneller Mozzarella machten den Anfang. Unterdessen sind es 150 Büffel, verschiedene Käse- und rund zwanzig Joghurtsorten. 250 Tiere sind ihr Ziel. Was neue Produkte angeht, ist ihre Experimentierfreude grenzenlos.

Etwas traurig stimmt sie bloss, dass die Natur sich nicht nur auf Milch gebende

DORFBEIZ

Quereinsteiger Claude-Isabelle und Jean-Daniel Oppliger haben mit der Auberger «Au Loup Blanc» eine neue Herausforderung gefunden.

RÄUCHERKAMMER

André Arnoux, 65, ist wohl einer der letzten Schweizer Metzger, der seine Schinken noch selbst räuchert und die Saucissons ohne Maschine macht.

Büffelkühe beschränkt, sondern auch leider eher unnütze junge Stiere Teil des Herdenwachstums sind. Die Tiere kennen sie alle mit Namen. Doch bei der Trockenwurst sind sie nicht ganz sicher, ob diese nun von Benito, Pedro oder gar Bongo stammt. Doch zimperlich ist in dieser Gegend niemand, in einem Tal, wo Vegetarier so dünn gesät sind wie Abstinenter. →

Wo gibts was?

Brot und Kuchen

■ Boulangerie-Pâtisserie Jeune, 2406 La Brévine, Tel. 032 935 11 17
Taillaule Neuchâteloise, Citron-Torte

■ Boulangerie-Pâtisserie Roland Knöpfel, Grand-Rue 2, 2105 Travers
Taillaule, Salz- und Kümmel-Flûtes

Fleisch und Wurst:

■ Boucherie André Arnoux, 2406 La Brévine, Tel. 032 935 11 06
Fleisch aus der Region, Saucissons und Schinken nach traditioneller Art

Milch und Käse:

■ Produits Stähli, Les Quarres, 2015 Travers, Tel. 079 374 90 10
Büffelzucht und -produkte

■ Fromagerie Gérard Bulliard, 2406 La Brévine, Tel. 032 935 12 92
Brévinier- und Gruyèrekäse, Doppelrahm, frische Butter

■ Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, Tel. 032 937 16 66
Bleuchâtel (Blaukäse), Schaukäserei.

■ Fromagerie de Bémont, 2408 Le Brouillet, Tel. 032 935 12 21
«Le Britchon»-Käse (mit Oeil de Perdrix) und frische Molkereiprodukte

■ Fromagerie Pagnier, Rue du Temple, 2105 Travers, Tel. 032 863 20 33
Tommes neuchâteloises, Büffel-Mozzarella, Kräuterkäse

Schokolade:

■ Jacot Chocolatier, 2103 Noiraigue, Tel. 032 863 31 10,
www.jacot-chocolatier.ch

Absinth-Stängeli und -Würfel sowie andere Schokoladenspezialitäten

Wein und Schnaps:

■ Mauler, Le Prieuré St-Pierre, 2112 Môtiers, Tel. 032 861 39 61,
www.mauler.ch

Schaumweine. Führungen und Degustationen.

■ Distillerie Blackmint Kübler & Wyss, Rue du Château 7, 2112 Môtiers, Tel. 032 861 14 69,
www.blackmint.ch

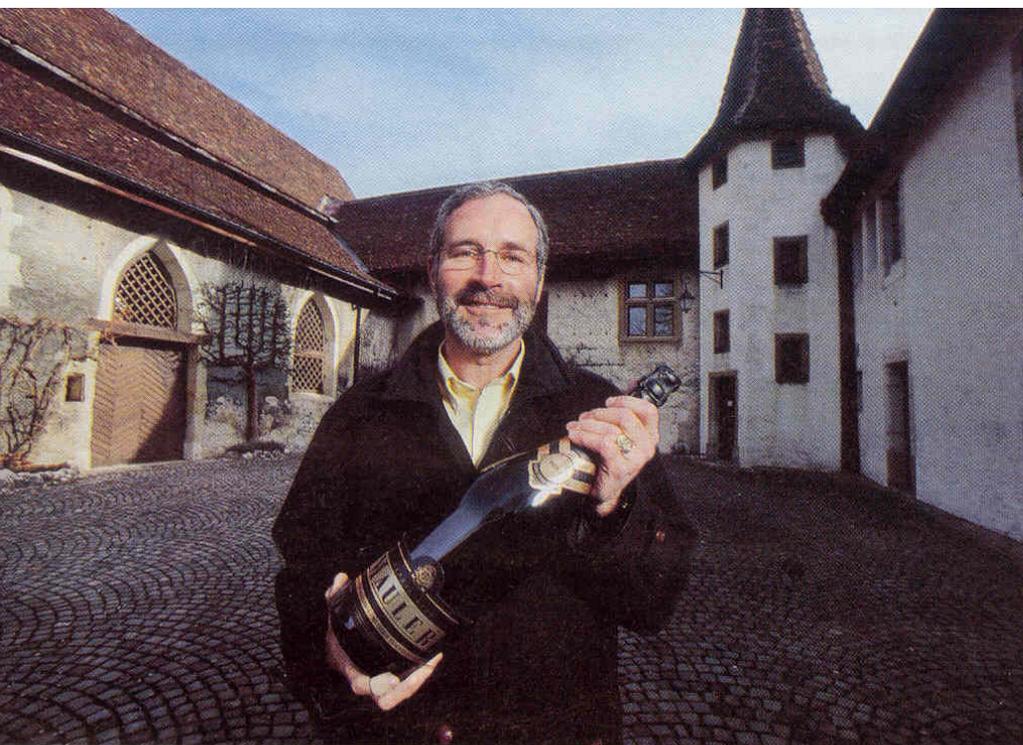
Extrait d'Absinthe. Enzian, Quitten, wilde Pflaumen, Kirschen- und Pfirsichlikör, verschiedene Sirups.

Spezialitäten:

Kiosque goût & région, Mines d'Asphalte, 2105 Travers, Tel. 032 864 90 64, www.gout-region.ch
Asphaltschinken, Extrait d'Absinthe, Büffelprodukte, Käsespezialitäten. Mienen-Museum und -Führungen.

Informationen:

Tourisme neuchâtelois, Hôtel des Postes, 2001 Neuchâtel, Tel. 032 889 68 90, www.neuchateltourisme.ch



SCHWEIZER SCHAUMWEIN

Blaise Mauler, 57, feiert im ehemaligen Klosterhof in Môtiers mit einem «Cuvée Louis-Edouard Mauler» den 175. Geburtstag dieses Familienbetriebes.

Das Metzgerhandwerk ist hier noch hohe Kunst. Besonders eine Stufe höher, auf dem auf tausend Metern gelegenen Hochplateau von La Brévine. Knapp eine Viertelstunde braucht man für die Fahrt vom Tal auf die Höhe – und vom Frühling in den tiefsten Winter.

Der Lac des Taillères ist häufig bis in den Frühling hinein zugefroren. Jetzt noch ein Paradies für Schlittschuhläufer, im Sommer dann für Windsurfer, Wassersportler allgemein und Picknick-Freunde noch allgemeiner. Wenn man La Brévine als «Sibirien der Schweiz» bezeichnet, vergisst man häufig, dass es auch dort im Sommer sehr heiss sein kann.

Fleisch in der Salzlake

Im kleinen Ort La Brévine ist die Welt noch in Ordnung. Zentrum ist der Dorfplatz und nicht die Migros. Und André Arnoux ist noch ein Metzger alter Schule. Seine Würste sind mit richtigen Schnüren abgebunden. Das Fleisch liegt in einer richtigen Salzlake und wird nicht mit Salz «geimpft». Und er ist sicher einer der letzten Schweizer Metzger, die Saucisson und Schinken in einer hohen, von Rauch geschwärzten Kammer veredeln.

Er, der nie Ferien machte – «Wer braucht denn Ferien in dieser schönen Gegend?» –, wird sich noch dieses Jahr zur wohlverdienten Ruhe setzen. Seine vierte Metzgergeneration wird dann die letzte sein, denn seinen Sohn interessieren Computer mehr als Würste. Doch ein

Schon bald entstand in den alten Kellergewölben des ehemaligen Klosters spritziger «Swiss Champagne».

ehemaliger Lehrling wird das Geschäft und die alten Traditionen weiterführen.

Wie die altherwürdige Dorfbeiz von La Brévine. Dass sie nicht zu einer Pizzeria verkommen ist, dafür ist «Danos» Oppliger verantwortlich. Nach dreissig Jahren in der Uhrenindustrie begann der Hobbykoch ein zweites Leben und renovierte das alte, schöne Haus. Hier ist noch das offene Feuer der Mittelpunkt und nicht der Mikrowellenherd, die Produkte stammen aus der Gegend und nicht aus dem Convenience-Beutel, und der Kaffee kostet noch 2.80 Franken, der Dezi Weisswein 2.70, und das Mineralwasser kommt in der Literflasche. Nach und nach ist Danos auch daran, die zehn Gästezimmer in altem Stil zu modernisieren. Schlaflose Nächte sind hier unbekannt. Dafür sorgt die grosse Ruhe – «Manche Leute können zuerst kaum schlafen, so still ist es hier» –, aber auch die kleinen Zimmerpreise: 40 bis 60 Franken pro Person. Frühstück gibts in zwei Varianten – Normal und Campagnard. «Das normale Frühstück für zehn Franken ist ein normales Frühstück», meint er dazu, «beim «Bauernfrühstück»

für einen Fünfliber mehr gibt es so viel, dass man keinen Zmittag braucht.»

Den Nachbarn in der Bäckerei Jeune mag dies wenig freuen, führt dieser doch alles Mögliche fürs Picknick am nahen See. Aber selbstverständlich gibts bei ihm auch die Taillaule neuchâteloise, den traditionellen «Sonntagszopf» aus Mehl, Butter, Zucker, Eiern und ein wenig Zitronenschale. Ein Gebäck, zu dem man nur Butter braucht, und sonst nichts.

Käser aus Leidenschaft

Diese Butter kauft man am besten bei Gérard Bulliard, einem Käser aus Leidenschaft – und aus La Brévine. Für seinen Gruyère erhielt er eine Goldmedaille, seinen Brévinier hat er selbst entwickelt. Ein halbes Dutzend verschiedene und verschieden lange gelagerte Käse hat er. Aber alle haben denselben Preis: 17.90 Franken pro Kilo. «Ich spinne doch nicht und mache das Leben durch unterschiedliche Preise schwer. Kunden sollen auf den Geschmack schauen, nicht auf den Preis.»

Eine Visitenkarte hat Gérard natürlich auch keine: «Karten mag ich nicht, schon gar keine Kreditkarten. Meine Adresse steht auf dem Käse-Einwickelpapier.» Und fast im gleichen Atemzug fährt er fort: «Aber Käse macht durstig. Zeit für einen Apéro.» Nein, eine trockene Angelegenheit ist der Jura nicht. ♦

Die Rezepte der Auberge Au Loup Blanc finden Sie auf den Seiten 43 und 44.