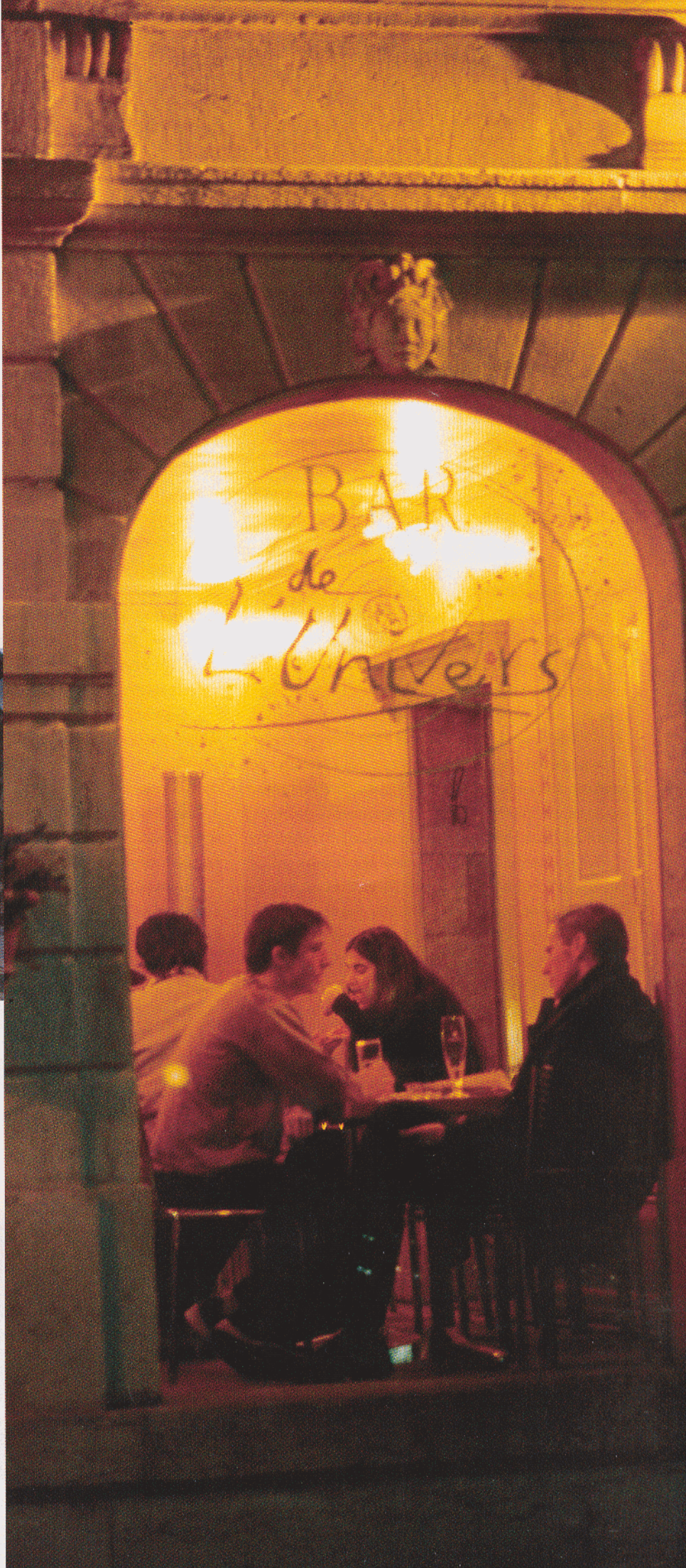


Neuenburgersee: *Tüftler,*

Es ist das Land der zwei Stockwerke. Oben in den einsamen Höhenzügen des Juras, da sassen früher die Tüftler in ihren kleinen Werkstätten, beschäftigten sich mit Schleppezeiger, Gangreserve, liegender Tourbillon und ewigem Kalendarium, meisterten die verwegsten Komplikationen, und schufen so mechanisch angetriebene Uhrwerke, die mehr als Unikate sind, nämlich Kunstwerke. Man nennt das Oberland auch «sibirische Hochebene». Hier hatte der dänische Dichter Hans Christian Andersen die Idee zur Geschichte von der «Schneekönigin». Im



Land der stillen Hochtäler reiteten sich die einen mit der trügerischen Hilfe der «grünen Fee» über die langen Winter, während andere in den warmen Stuben über Gott und die Welt sinnierten. So gebar das Uhrenland seine Träumer, Phantasten, Anarchisten und Weltverbesserer. Im unteren Stockwerk am See dagegen, nur wenige Kilometer entfernt, treten wir in eine völlig andere Welt ein. Wer an einem heißen Sommertag in einer Gartenbeiz sitzt, mit Grillengezirpe, Schmetterlingen und Kumuluswolken und dem weiten Blick über Reben und See, spürt etwas Leichtes, Beschwingtes. Und mit jedem Schluck vom hiesigen Chasselas – leicht, lebendig, quirlig und subtil – wird dieses Gefühl intensiver. Wenn dann die Sonne noch jenen besonderen Glanz auf den pastell-gelben Jurastein der Häuser zaubert, ist er plötzlich da: ein Anflug von mediterranem Lebensgefühl. Wer in den beschaulichen Winzerdörfern tiefer ins «Pays Neuchâtelais» eintaucht, merkt



Philosophen, Bonvivants

rasch: Leben wie Gott in Frankreich lässt sich auch in dieser kleinen Weinwelt am Schweizer Jura.

«Wenn gewisse Weine an schwere Stoffe, an Samt oder Brokat, erinnern, der unsrige in seiner Transparenz und Leichtigkeit lässt spontan das Bild eines feinen Seidentuchs entstehen, eines Gazeschleiers, in dem das Licht spielt. Und wenn es Weine gibt, die an tiefe, schwere Orchesterinstrumente denken lassen, der unsrige erinnert an die Oboe, deren zärtlich-schriller, näselnder, ländlicher Ton im Einklang der Sinfonien fehlen würde» – keiner hat die lokale Eigenart des Chasselas schöner beschrieben als André-Pierre Humbert im Jahre 1955 in seinem Buch «Le Vignoble Neuchâtelois». Im behäbigen Château Auvernier wird seit 400 Jahren Wein gekeltert. Seit 1868 residiert hier die Familie Montmollin. Der jetzige Patron Thierry Grosjean, dessen Mutter eine geborene Montmollin ist, nimmt das Wort Chasselas nicht in den Mund. «Im Burgund spricht auch keiner von Chardonnay, sondern von Meursault oder Montrachet», sagt er. Folgerichtig nennt er seinen Wein schlicht Neuchâtel Blanc. Es ist ein Terroir-Wein. Das haben sogar die Weinliebhaber in Amerika, Deutschland, Kanada oder Japan gemerkt. Jedenfalls werden von den stolzen 60 Hektar, die Thierry Grosjean in seinem Keller vinifi-

ziert, bereits deren sechs Prozent im Ausland verkauft. Das sind 30 000 Flaschen. «Und glauben Sie mir», betont Thierry Grosjean, der jedes Jahr eine Woche durch die USA reist, um den Amerikanern das Terroir Neuchâtelois näher zu bringen, «unser Wein hat dort nicht das Image eines simplen Fondue-Weins. Er wird zum Apéro oder dann zu Meeresfrüchten und Fisch getrunken.»

Es heisst, dass in privilegierten Landschaften der Mensch nicht selten zu Selbstzufriedenheit neigt. Die Neuenburger Winzer sind dieser Versuchung nie erlegen. Wie die Uhrmacher im Oberland, die stets dem noch komplexeren, noch perfekteren Chronographen nachstudierten, haben auch die Winzer am See ihre Weine stets wieder von neuem «erfunden». Und weil sie Vordenker sind, hat man ihnen ab und zu auch mal eine Idee gestohlen. Es waren die Neuenburger, die dem lachsfarbenen Rosé den poetischen Namen Œil-de-Perdrix gaben. Zwar ist das Auge des Rebhuhns gemeinhin treuherzig braun, doch vom Schrot des Jägers getroffen soll es sich zartrosa färben. Das ist zwar nicht mehr ganz so poetisch, nein, eher schon eine Spur zynisch, und doch nennt inzwischen die halbe Schweiz ihren Rosé ebenfalls «Œil-de-Perdrix». Die Neuenburger könnens verkraften. Sie haben genug ande-

Die Stadt Neuenburg mit ihren Bars (grosses Bild links) und Plätzen (unten) versprüht schon französisches *Savoir-vivre*. Während am See der Weinbau dominiert, ist es in den Hügeln des Juras das Uhrmacherhandwerk (kleines Bild ganz links). Seit kurzem ist hier auch der Absinth (unten), «grüne Fee» genannt, wieder erhältlich.

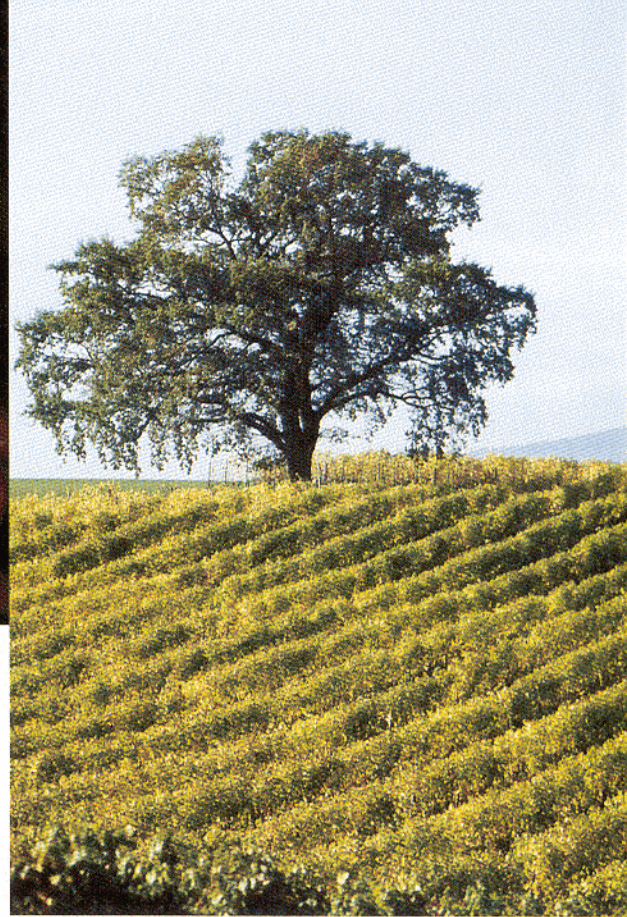




Die sanft geschwungenen Rebhänge am Neuenburgersee (grosses Bild Mitte) sind Teil einer Landschaft, die Grosszügigkeit verheisst. In den Dörfern findet man nicht nur gemütliche Pinten (rechts unten) sondern traditionelle Fasskeller von beträchtlicher Grösse (oben).

res zu bieten. Etwa den legendären Pinot-noir-Klon namens Cortaillod, als dessen eigentlicher Vater der Winzer Albert-Gottlieb Porret gilt. Seine Nachkommen pflegen diesen kleinbeerigen, kompakten Klon, der nur einen tiefen Ertrag ergibt, weiter. Und er scheint tatsächlich wie geschaffen für die vergleichsweise steilen Rebhänge von Boudry und Cortaillod mit den kalkreichen Juraböden. Ein sorgfältig bereiteter Pinot Cortaillod ist stets ein tiefgründiger, feiner und eleganter Wein, und doch immer ein typischer Pinot Neuchâtelois, nie die Imitation eines Burgunders. Das Nachahmen überlassen die Neuenburger Winzer gerne anderen. Sie selber halten an ihrem ureigenen Wein fest; das zeugt von Selbstbewusstsein und Stolz – Eigenschaften, die nicht mehr selbstverständlich sind in einer Weinwelt, wo immer mehr Winzer den wechselnden Moden nachhelfen.

Und dann gibts hier noch den Urwein, milchig, trüb, knackig, frisch. Ja, wahrscheinlich zwackten die Winzer hier schon immer etwas vom Neuen ab, wenn er gerade frisch vergoren war, für sich und die Freunde. Zum Spass halt. Irgendwann aber ging dieser Brauch verloren. Bis zu jenem Winter in den 70er-Jahren, als der Wirt der uralten Dorfpinde «La Golée» in Auvernier in einem Anflug von Nostalgie seinen Nachbarn, den Winzer Henri-Alexandre Godet bat, wieder mal einige Flaschen ungefiltert vom Fass abzuziehen. Der Winzer füllte ein paar hundert Flaschen ab. Und die waren im Nu ausgetrunken. Godet hatte, ohne es zu wissen, eine uralte Tradition marktfähig gemacht. Heute boomt das Geschäft mit dem «Non-filtré» längst schon in der ganzen Schweiz. Die Winzer füllen ihn in zwei Variationen ab. Der junge kommt milchig trüb ins Glas. Der andere, der gereifere «Non-filtré» bleibt auf der Hefe, bis der Trub absinkt. Dann wird der Wein abgezogen und ebenfalls unfiltriert abgefüllt. Für die Winzer ist es zur Wissenschaft geworden, die besten Fässer für den «Non-filtré» zu selektionieren. 1994 kamen 44 000 Liter dieser Spezialität auf den Markt.



Heute sind es gegen 120 000 Liter. Verständlich, denn es ist ein betörend frischer, direkter, knackiger Wein. Aber nirgends schmeckt er so gut wie in den Pinten am Neuenburgersee zu rustikalen Speisen wie der mit Zwiebeln gebratenen Blutwurst, den Saucissons oder den Tripes, den Kutteln nach Neuenburger Art. Doch der Eindruck, alle Neuenburger Weine orientierten sich an der Tradition, wäre falsch. Es gibt sie auch hier, die Modernisten: In der Domaine Grillette in Cressier etwa, tragen die Angestellten grüne Polohemden mit dem Schriftzug ihrer Kellerei, wie es auch in Australien und Kalifornien Mode ist. Hier reifen Sauvignon blanc und Viognier, die Weine werden mit moderner Technik (Umkehrosmose) konzentriert. Der Chardonnay und der Pinot noir reifen in 180 Barriques aus französischer Eiche. Mit distanzierendem Interesse verfolgen Neuenburgs Winzer, welche revolutionäre Idee diese Domäne nun als Nächstes umsetzt.

Am südlichen Ende des Neuenburgersees, wo die Jura-Ausläufer schon abklingen und das Land sich öffnet, beginnen in Bonvillars und den Côtes de l'Orbe die Rebberge des Waadtlandes. Doch es sind politische Grenzen. Mit dem Auge, oder noch viel besser mit dem Gaumen betrachtet, ist es wiederum ein fließender Übergang. Der Chasselas der Appellation Bonvillars hat oft die gleiche Nervigkeit wie in den benachbarten Neuenburger Dörfern. Vielleicht wird in den behäbigen Landgasthöfen vermehrt die dralle Boutefas und der klassische Papet Vaudois serviert; doch wer sollte gegen solch schmackhafte Defligkeiten etwas einzuwenden haben? Je mehr



sich die Rebberge hier vom See abwenden, atmet man in den Dörfern den Charme einer ländlichen Provinz. Wer Zeit hat, sollte das Kartäuserkloster La Lance in Concise besuchen. Noch weiter südlich, im Hügelland der Côtes de l'Orbe, endet das Drei-Seen-Land. Hier liegen die Rebberge mosaikartig verstreut im weiten Land. Auf den tonigen, eher schweren Böden gedeihen die roten Sorten Gamay und Pinot noir besonders gut und geben mit einem Anteil von über 60 Prozent auch klar den Ton an. Spüren wir am Neuenburgersee mancherorts den oft etwas spröden Geist der Reformation, den Einfluss von Calvin und Farel, so wird dem Reisenden am südlichen Ende des Sees plötzlich bewusst, wie stark es hier die Klöster waren, welche der Kultur und damit auch dem Weinbau ihren Stempel aufgedrückt haben. Die Geschichte des Klosters von Romainmôtier beweist dies eindrücklich. Nach der benediktinischen Regel «ora et labora» schufen die Mönche hier schon im 6. Jahrhundert eine Kulturlandschaft, zu der auch Weinberge gehörten. Die zwischen 1000 und 1050 errichtete Rundpfeilerbasilika mit Wandmalereien aus dem 15. Jahrhundert, zeugt von der Kraft, die zu jener Zeit von dieser Abtei ausging. Irgendwie erinnert hier, im waadtländischen Teil der Drei-Seen-Region, vieles ans Burgund. Das Kloster von Romainmôtier ist nichts anderes als ein Juwel der burgundischen Kirchenbaukunst. Es braucht nicht viel Suggestionskraft, und wir wähen uns bei den Mönchen im mittelalterlichen Cluny. Aber auch in den Weinen schwingt viel von jener burgundischen Leichtigkeit mit, wie wir sie von der Côte Chalonnaise kennen. Wer

weiss, vielleicht waren es ja diese Gemeinsamkeiten, die den Burgunderherzog Karl den Kühnen im 15. Jahrhundert auf die dumme Idee brachten, mit seinen Truppen hier einzufallen.

Tipps

Restaurants: Hôtel de La Croix-Blanche, José Manuel und Teresa Ferreira, Rue de Neuchâtel, 2088 Cressier, Tel. 032 757 11 66 (authentische Terroirküche). Hôtel de Commune, Joseph Koller, Rue des Coteaux 2, 2016 Cortaillod, Tel. 032 842 11 17 (typische Neuenburger Küche). Pinte de Pierre-à-Bot, Marc Lenggenhager, Rue Pierre-à-Bot 106, 2000 Neuchâtel, Tel. 032 725 33 80 (20 verschiedene Fondues, hausgemachte Pâtisseries). La Vieille Auberge au Village, Renato Valceschini, 1358 Valeyres-sous-Rances (Côtes de l'Orbe), Tel. 024 441 04 74 (Saucissons, Papet Vaudois, Charcuterie). **Hotels:** Hôtel du Chasseur, Michel und Verena Riba, 2073 Enges, Tel. 032 757 18 03 (Rustikal ländlich, mit Blick auf See und Alpen). Auberge de l'Aubier, Ueli Hurter, 2205 Montézillon, Tel. 032 732 22 11, www.aubier.ch (Hotel mit viel Charme, kreative Küche mit Hausgemachtem aus biologischem Anbau). Hôtel Alpes et Lac, Martin Mayoly, Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel, Tel. 032 723 19 19, www.alpesetlac.ch (Stadthaus aus dem Jahr 1872, Zimmer mit Blick auf Stadt, See und Alpen). **Tipps:** Centre Dürrenmatt, Chemin du Pertuis-du-Sault, 2000 Neuchâtel, Tel. 032 720 20 60, www.cdn.ch, Öffnungszeiten: Mi bis So von 11.00 bis 17.00, im Sommer am Do zusätzlich bis 21.00 (im gelungenen Botta-Bau gewinnt man Einblick in das bildnerische und literarische Werk Dürrenmatts). Musée International d'Horlogerie, Rue des Musées, 2301 La Chaux-de-Fonds, Tel. 032 967 68 61, www.mih.ch, Öffnungszeiten: Von Juni bis September von 10.00 bis 18.00, von Oktober bis Mai von 10.00 bis 12.00 und 14.00 bis 17.00 (Umfassende Geschichte der Zeitmessung von deren Anfängen bis zum heutigen Tag, aussergewöhnlich präsentiert).

