

Inlandreise 10/11. August 2013 – Val-de-Travers

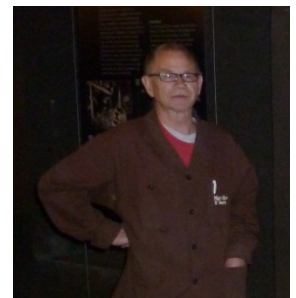
Nie hätte ich gedacht, den Bericht schreiben zu müssen, immerhin habe ich mich über einen Monat vorher angemeldet. Ob man's glaubt oder nicht, nach 30 Jahren SVSNE ist es mein erster!!!

In Olten auf dem Perron traf die Basler Vertretung mit Angie + Cello, Karin + Lehmi, Rainerli, Glürli und Chrösch auf die Oltner Vertretung mit Phoni, Ramona und dem Verfasser, ALLE in Tenue blau! Nach Zugabfahrt Richtung Neuchâtel wurden wir, wie schon fast gewohnt, die ersten Hülsen verteilt. Sogar für Karin und Ramona gab's einen Prosecco. Danke den Spendern!

Asphaltminen Travers



Nach Ankunft um 10.10 Uhr in La Presta wurden wir von unserem Asphaltminen-Führer Theo bereits erwartet. Wir sollten uns beeilen, die Rucksäcke deponieren, ein schnelles Pipi, die Führung beginnt um 10.15 Uhr. Nichts mit dem versprochenen Begrüssungsdrink, was Rainer und anderen gar nicht gefiel!



Die "deutsch-sprachige" Führung mit Theo beginnt. Nach einer

interessanten Einführung über die Geschichte der Asphaltmine (alles perfekt auswendig) ging's zum Fassen von Helm und Taschenlampe. Jetzt kam bei Theo und den andern Führern eine Hektik auf, der Grund: wir wurden mit einer anderen Gruppe verwechselt und hätten wie geplant erst um 11.00 Uhr starten sollen (mit vorherigem Aperero!!!).

So übernimmt nun unser ursprünglich zugeteilter Führer Maurizio (in gebrochenem, aber gut verständlichem Deutsch) die Fortsetzung. Jetzt geht's ins Innere und es wird deutlich kühler (8°). Ein interessanter, spannender Rundgang! So erfuhren wir, dass über 100 km (!) Stollen, auf mehreren Etagen in den Fels geschlagen wurde, das Asphaltvorkommen 1711 entdeckt, aber erst ab 1873 bis 1986 industriell abgebaut wurde und dass die ersten geteerten Strassen in New York Asphalt vom Val-de-Travers enthielten! Nach dem Rundgang gab's noch einen kleinen Blick in



das neu entstehende Museum.

Anschliessend kamen wir im "Café des Mines" doch noch zum lang ersehnten Apéro. Der Ersatzreiseleiter Cello (hat's gut gemacht!) musste kämpfen, dass wir diesen und das anschliessende Mittagessen bei herrlichem Wetter draussen im Garten einnehmen konnten, denn reserviert war Drinnen!!!





Zum Mittagessen gab's den beinahe weltbekannten "Schinken im Asphalt gekocht". Dieses historische Rezept wurde ursprünglich von den Minenarbeitern zu Ehren der Schutzheiligen Barbara zubereitet. Dazu gab's Kartoffelgratin und Bohnen. Statt dem verpassten Apéro vor der Führung übernahm die SVSNE-Kasse gleich alle Getränke, was mit Applaus verdankt wurde. Einige bewunderten noch die Oldtimer eines Borgward-Treffens. Anschliessend



machten sich die "Müden" per Zug und die "Wenigermüden" zu einem 40 minütigem Spaziergang nach Couvet auf. Zimmerbezug im Hotel de l'Aigle, Ausruhen im Zimmer oder im Garten, oder Durst löschen im Gartenrestaurant mit dem Boxer Bier das hier verbreitet ist.

Besichtigung Absinth Herstellung mit Degustation

Um 16.45 Uhr wurden wir, fast vis à vis von unserem Hotel, bei der Absinth-Brennerei Artemisia zu einem interessanten Vortrag über die Geschichte und Herstellung von Absinth erwartet, welches im Val-de-Travers und Couvet eine lange Tradition hat.

Wir erfuhren, dass der Absinth aus 10 Kräutern besteht, welche wir alle erschnüffeln und probieren (Zunge, kauen etc.) konnten. Hauptkräuter sind Fenchel, Anis, Sternanis, Vermouthkraut, aber auch Süssholz, Bleifuss, Zitronenmelisse und weitere.



Klare Erkenntnis des Vortrages: Absinth oder die grüne Fee ist nur gesund und hilft praktisch gegen alles! Dies entgegen der verbreiteten Meinung, der Absinth rufe schwerwiegende gesundheitliche Schäden hervor, was man ja beim Referenten den Eindruck haben könnte. Nach einer kurzen Visite in der Brennkammer, ging's zur Degustation der drei verschiedenen Absinths von 56%, 68% und 72% Alkoholgehalt. Traditionell wird es mit Eiswasser getrunken, welches aus einem speziellen Wasserspender mit 4 oder mehr Wasserhännchen besteht. Es gibt auch die Variante, wo das Eiswasser über Zucker in den Absinth tröpfelt.

Anschliessend konnte das Getränk in verschiedenen Flaschengrössen im Laden nebenan gekauft werden. Und davon machten einige von uns Gebrauch.



Abend und Ausklang

Für das Abendessen treffen wir uns im Gartenrestaurant unseres Hotels. Premiere: alle in Tenue blau! Das Menü gem. Salat, Schweinsbraten, Nüdeli und Gemüse war vorzüglich. Der Neuenburger Pinot Noir barrique Grillette "Noir des roches" kam nicht gut an, mit CHF 51.00 zu teuer. Rätsel des Abends für Insider: Was sind Erdbeeren am Auspuff? Antwort: H..... .

Einige genehmigen sich noch einen Schlummertrunk im Haus, andere fanden noch ein Pub (zum Glück gab es da einen Streit um Pommes-Chips, sonst wäre Rainer wohl eingeschlafen) und später eine Kebab-Bude. Mangels Lokalitäten wurde es jedenfalls nicht so spät, wie auch schon auf SVSNE-Reisen. Trotzdem gab's angeblich jemanden, der von einer grünen Fee träumte.

Sonntag – Mauler-Besichtigung

Zwischen 8 und 9 Uhr traf man sich, mehr oder weniger ausgeschlafen, beim Frühstück im Hotelrestaurant. Der Eierkocher in Selbstbedienung stellte uns vor Herausforderungen, da die Handhabung nicht ganz klar war: gehört ein Deckel drauf? Eier kennzeichnen?

Kurz vor Zehn Uhr begaben wir uns zum Bahnhof Couvet CFF, nahmen den Zug zum nächsten Dorf Môtiers und kamen nach kurzem Fussmarsch zum ehemaligen Benediktiner-Kloster St-Pierre, in welchem sich seit 1859 der Schaumweinhersteller Mauler befindet.

Nach einem Kurzfilm über die Geschichte des Klosters und des Familienunternehmens "Mauler" mit Gründung 1829 gab es eine sehr interessante Führung durchs Haus. Wir erfuhren wie die Herstellung des



Schaumweine nach der Champagner-Methode, resp. nach der "Méthode traditionnelle" (wie sie ausserhalb der Champagne genannt werden darf), funktioniert: Nach der ersten mehrwöchigen Gärung in Fässern unter Zugabe von Hefe werden die Crus



degustiert und zu Cuvées gemischt. Diese Assemblages werden nun für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt, mit Zuckerzusatz, damit sich Schaum bilden kann. Die Flaschen werden provisorisch verkorkt und 2-3 Jahre waagrecht bei 10-12° gelagert. Danach werden die Flaschen in verschiedenen Varianten (Hand, Maschine) kopfüber gerüttelt damit sich der Bodensatz im Flaschenhals sammelt. Jetzt folgt das



Abschäumen, die Dosage und das Verkorken: der provisorische Korken wird entfernt, der Bodensatz läuft aus, der Verlust wird mit einem hauseigenen Rezept (Liqueur d'expédition) ergänzt und die

Süssgrade (extra-brut, brut, sec und demi-sec bis doux) steuert. Danach wird die Flasche, verkorkt, verdrahtet und heftig geschüttelt, damit sich die Dosage mit dem Schaumwein vermischt. Im natürlichen Keller des ehemaligen Klosters können die Flaschen optimal reifen. Fotografieren war hier nicht erlaubt. Im Anschluss an die Führung konnten wir noch die verschiedenen Schaumweine grosszügig degustieren und anschliessend kaufen oder bestellen.

Mittagessen - Rückfahrt

Wir haben uns entschlossen, das Mittagessen in Neuchâtel an der Seepromenade statt in Môtiers einzunehmen. So bestiegen wir um 12.40 Uhr den Zug Richtung Neuenburger See. Nach einer 30 minütigen Wanderung vom Bahnhof Neuenburg zum See und am Seeufer hin und her fanden wir schliesslich ein Promenden-Restaurant unter grossem Sonnenschirm. Das Personal hatte viel zu tun, und so warteten wir entsprechend auf das ersehnte Hopfengetränk um den angestauten Durst zu stillen. Nach dem Essen und gemütlichen Beisammensein begaben wir uns mit gewissem Blasenüberdruck (teilweise Notentrachtung im Park bei der Funiculaire-Talstation) Richtung Bahnhof Neuchâtel und von dort nach Olten und Basel.

Schade dass der Organisator nicht dabei sein konnte, es war ein Super-Anlass bei perfektem Wetter und gut gelaunten Mitgliedern mit toller Stimmung. Vielen Dank an Baumi für das gelungene Wochenende! Und auch Danke für die gute Reiseleitung durch Cello mit Angie.

Daniel Kull