

Für eine Weile keine Eile : in Môtiers leben

Autor(en): **Badilatti, Marco**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatschutz = Patrimoine**

Band (Jahr): **82 (1987)**

Heft 3

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-175306>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

In Môtiers leben

Für eine Weile keine Eile

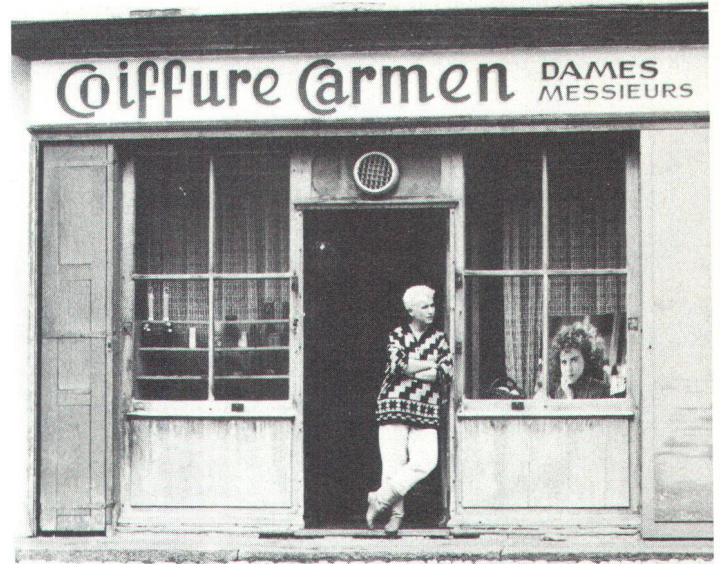
Môtiers erleben – das heisst mit einem Fuss Vergangenheit betreten. Denn hier laufen die Uhren anders, irgendwie gemächlicher. Als stehe die Zeit still. Und doch: der Schein trägt.

In engen Schleifen schlängelt sich der 8-Uhr-Zug von Neuchâtel nach Buttet durch die Schlucht der Areuse. Ausser mir sitzt im ganzen Abteil noch ein Mann, zwischen 60 und 70 schätze ich, und liest die «24 Heures». Die Wiesen scheinen bunter hier, blumenreicher. Und diese steilen bewaldeten Flanken, einzigartig! Noiraigue: Niemand wartet am Bahnhof, und niemand steigt aus. Nun öffnet sich das Tal allmählich und gibt die ersten Zeugen früher Industrialisierung frei. Ob wohl die

stattlichen Höfe dort drüben alle noch von Bauern bewohnt sind? Bei der Einfahrt in Travers fallen die neuen Einfamilienhäuser an der offenbar bevorzugten Südlage auf. Aber auch hier: Wo bleiben nur die Menschen? Jetzt rollt die Bahn vorbei am ersten Acker – schön die Baumalleen auf beiden Seiten des Flusses! – und hält wenig später mitten im nächsten Dorf: Couvet. Rechts liegt eine Grossfabrik. Aha, die «Dubied SA», ist weltberühmt geworden wegen ihrer Textilmaschinen. Was mag das auf jener Anhöhe sein? Vermutlich eine Burg. Natürlich, dort oben residieren doch einst die Herren von Neuenburg! – Um 8.44 Uhr bin ich am Ziel. Ich steige aus, allein, und der Zug fährt weiter Richtung Fleurier. Dann wird's still um mich, totenstill auf der Place de la Gare. Doch halt: irgendwo hämmert jemand, bellt ein Hund, plätschert ein Brunnen... Môtiers 1987!

762 Einwohner

«Heute leben hier 762 Einwohner», erfahre ich später vom Gemeindeführer, der seinen Arbeitsplatz in der zurzeit im Umbau befindlichen *Präfektur* (Bezirksverwaltung) untergebracht hat. 395 davon sind Neuenburger, 297 zugewanderte Schweizer aus an-



Gott gab die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt... (Archivbild SHS). Môtiers a toutes les boutiques nécessaires à la vie courante.

dern Kantonen und 70 stammen aus dem Ausland, sind aber hier mehrheitlich fest ansässig. 1910 zählte die Gemeinde noch 1090 Menschen. Mit der wirtschaftlichen Flaute zogen aber viele von ihnen weg. Seit fünf Jahren kann die *Abwanderung* aufgehalten werden. Gleichwohl: Überall ist Môtiers keineswegs, denn nur rund ein Sechstel der Einwohner ist über 60jährig. Die 334 Haushaltungen teilen sich 362 Verheiratete, 302 Ledige, 32 Geschiedene und 66 Witwer. Die Volksschule

Vivre à Môtiers

Quand, par le train qui franchit les gorges de l'Areuse et fait halte à de petites gares solitaires, on arrive à Môtiers, on se sent un peu hors du temps. Mais, bercée par le murmure de 13 fontaines, la vie de ce village est en fait aussi active qu'ailleurs.

Détail démographique intéressant: sur les 395 Neuchâtelois, 297 Confédérés et 70 étrangers qui habitent ici, un sixième d'entre eux seulement ont plus de 60 ans. Une trentaine d'adolescents, après l'école primaire, font quotidiennement la navette avec Neuchâtel lorsqu'ils fréquentent le gymnase ou une école professionnelle. Les agriculteurs, qui étaient au nombre de 120 au début du siècle, ne sont plus que 12. C'est que les gains complémentaires de l'horlogerie à domicile ne sont plus ce qu'ils étaient naguère, et la fabrication clandestine de l'absinthe est tout de même limitée!

Môtiers ne s'est pas industrialisé comme les localités voisines, où beaucoup de Môtisans doivent dès lors aller gagner leur vie. On n'y trouve qu'un atelier de mécanique, une meunerie, une maison de vins et spiritueux, et surtout la célèbre entreprise de vins mous-

1905 gab es in der Gemeinde noch 120 Landwirte, heute sind es nur noch ein Zehntel davon (Bild Stähli). La commune comptait encore 120 paysans en 1905. Ils ne sont plus qu'une dizaine.





Die einheimische Wirtschaft wird vor allem vom Bau- und Kleingewerbe geprägt (Bild Stähli).
L'artisanat et les métiers de la construction forment l'essentiel de l'économie locale.

seux (voir encadré). Mais la population dispose de tous les magasins nécessaires.

La vie culturelle est remarquablement animée. La «Maison des Mascarons» (XVII^e siècle) abrite un musée d'histoire et d'artisanat régionaux; il y a aussi une exposition permanente consacrée à J.-J. Rousseau, et un petit musée Léon Perrin, réunissant des œuvres de ce sculpteur originaire du lieu. Le Musée régional organise chaque année, dans l'ancienne grange transformée en grande salle, un festival de théâtre; le public y assiste aussi à des films, des conférences, et l'on y présente des expositions temporaires. En 1985, on y a réuni les sculpteurs suisses en exposition commune. Malgré la modestie de ses moyens financiers, Môtiers a fait de grands efforts ces dernières années pour restaurer son temple, rénover son réseau de canalisations et aménager des zones à bâtir répondant à une politique de lotissement. Et, comme on le lira d'autre part, on projette pour bientôt la restauration des édifices de la Grand-Rue, prestigieux mais fort endommagés par le temps.

durchlaufen die Kinder im alten Dorfschulhaus, zur beruflichen Ausbildung oder fürs Gymnasium müssen sie weg. So pendeln täglich gegen 30 junge Môtisans zwischen ihrem Wohnort und der Kantonshauptstadt hin und her.

Wirtschaftsstruktur

Zählte das Dorf im Jahre 1905 noch 120 Landwirte, sind es heute nur noch ein Zehntel davon. Das hat seine Gründe. Die langen jurassischen Winter und die karge Sonne waren seit jeher ungünstige Voraussetzungen, um im Tal allein von der Agrarwirtschaft zu leben. Vor der Industrialisierung mussten daher viele Männer ihre Heimat während der schlechten Jahreszeit verlassen und sich ihr Brot als Handwerker auswärts verdienen, in der Schweiz oder in der französischen Franche-Comté. Die Mitte des 18. Jahrhunderts aufkommende Uhren- und Textilindustrie verbesserte das Los der Bauern, ebenso die Absinthherstellung, die jedoch 1910 offiziell verboten wurden. Inoffiziell hat sie sich bis heute gehalten. Im Gegensatz zu den Nachbargemeinden Couvet und Fleurier hat sich aber Môtiers nicht stark industrialisiert. Und auch heute ist das Ar-

beitsplatzangebot bescheiden. Neben dem Baugewerbe und einigen Kleingewerben findet sich hier nur noch eine mechanische Werkstätte, ein Mülleireibetrieb und seit 1829 im ehemaligen Benediktiner-Priorat die Schaumwein-Kellerei Mauler & Cie. SA (siehe separater Kasten). «Vins et spiritueux» verkündet auch die Hausanschrift der Firma Perrenoud SA. – Das zwingt einen schönen Teil der Arbeitnehmer, sich ihren Lebensunterhalt in den Nachbargemein-

*Pausenschluss im alten Gemeindeschulhaus (Bild Stähli).
 Fin de récréation dans la vieille école.*

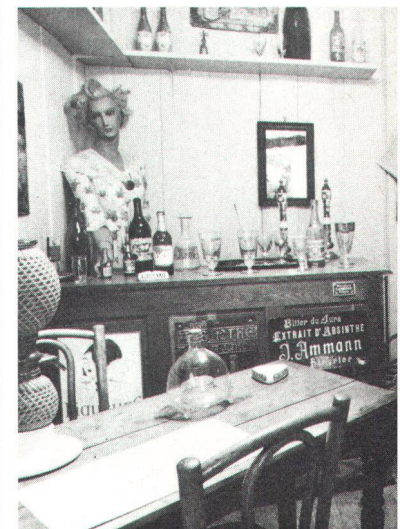


den zu verdienen. Dafür erhalten die Môtisans am Wohnort fast alles, was sie für den täglichen Bedarf brauchen: Neben den «épiceries» fehlen weder der Bäcker, noch der Metzger, noch das Haushaltwarengeschäft, noch die «Coiffure Carmen» – und schon gar nicht die Gaststätten. Eine davon ist übrigens in der Burg oben untergebracht.

Lebendige Kultur

Auch kulturell ist Môtiers kein Holzboden. «Vom Turnverein über die Dorfmusik bis zur Kunstgalerie haben wir alles», weiss ein Alteingesessener stolz zu erzählen. Sogar drei Museen gibt es hier: das in der «Maison des Mascarons» untergebrachte historische und kunsthandwerkliche Regionalmuseum des Val-de-Travers; eine kleinere Dauerausstellung, die Jean-Jacques Rousseau gewidmet ist, und das Museum zum Gedenken an den einheimischen Bildhauer Léon Perrin (alle jeweils von 14–17 Uhr geöffnet). Das Gebäude des Regionalmuseums dient übrigens zugleich als Kulturzentrum der Talschaft. Hier in der zum Saal umgestalteten Scheune des aus dem 17. Jahrhundert stammenden Hauses geht jedes Jahr das Westschweizer Kleintheater-Festival über die Bühne, finden Filmvorführungen statt,

*Im Regionalmuseum des Val-de-Travers (Bild Stähli).
 Au musée régional du Val-de-Travers.*



trifft man sich zu Konzerten, Vorträgen und Wechselausstellungen. 1985 beherbergte die Gemeinde die schweizerischen Bildhauer, die hier an einer gemeinsamen Schau ihre Werke zeigten. Auch lebt das traditionelle *Brauchtum* fort, Fronleichnam im Frühsommer und allem voran das Brunnenfest vom 12. September (im Dorf plätschern nicht weniger als 13 Brunnen!), eine feuchtfröhliche Begegnung aller Einwohner, mit welcher des Beitrittes Neuenburgs zur Eidgenossenschaft und des gescheiterten republikanischen Aufstandes gedacht wird.

Gemeindeaufgaben

Als eine der finanzschwächsten Gemeinden des Kantons kann Môtiers aber gleichwohl nicht mit der grossen Kelle wirtschaften. Dennoch hat man in den letzten Jahren etwelche Anstrengungen unternommen, um beispielsweise die Kirche zu renovieren, die Kanalisation anzupassen und im Hinblick auf eine offene Ansiedlerpolitik einzelne Bauzonen zu erschliessen. Und was steht in nächster Zukunft an? Der Gemeindeschreiber: «Wir müssen dringend die Grand-Rue sanieren, deren Belag arg lädiert ist. Dann sollte das «Hotel de Ville» erneuert werden, und schliesslich sind noch weitere Kanalisations- und Abwasseraufgaben zu lösen.»

Môtiers – ein sterbendes Dorf? Mitnichten!

Marco Badilatti



«Champagner» à la Môtisane

tti. Wie gesagt, eigentliche Industriebetriebe gibt es in Môtiers nicht. Dafür hat sich eine einzigartige Tradition erhalten: die Herstellung von Schaumwein. Das begann damit, dass sich hier im 10. Jahrhundert Benediktinermönche aus der Abtei von Cluny niederliessen und das Kloster Saint-Pierre gründeten. Auf ihren Landgütern in Auvergnier, Boudry und Cortaillod bauten sie ihre Reben an und erzeugten damit Weine, die weitherum bekannt waren. Während der Reformation zogen die Mönche ab, worauf das verlassene Kloster mehrmals Besitzer wechselte. Im 19. Jahrhundert kaufte es die Familie Louis Mauler, die nun hier seit 1829 Schaumweine herstellt – für eine weltweite Kundschaft.

Mauler-Schaumweine entstammen edlen Rebsorten: dem Blauburgunder und dem weissen Chardonnay. Wenn Anfang Oktober die Stunde der Weinlese schlägt, werden die Trauben zur Weinpresse gebracht und sogleich gekeltert, damit dem Most keine Zeit bleibt, sich im Kontakt mit der Haut der roten Beeren zu verfärben. Danach wird der Most in Fässer oder Tanks abgefüllt, wobei es zur ersten Gärung kommt. Zieht der Frühling ins Land, sind die Weine bereits geklärt und geschönt. Die zuvor von den Geschäftsinhabern einzeln degustierten «Cuvées» werden miteinander verschnitten oder sorgfältig selektionierten alten Weinen beigefügt, was einen

typischen und vollkommen ausgewogenen Wein ergibt. Jetzt wird es Zeit zum Abzug in Flaschen für die zweite Gärung oder Schaumbildung. Diese langwierige Entwicklung des Weins zieht sich über Monate hin, während die Flaschen in den tiefen, kühlen Kellern des Klosters liegend ruhen. Es braucht dann noch gut drei Jahre, bis der Schaumwein seine Qualitäten in seiner ganzen Fülle entfaltet. Während der zweiten Gärung bildet sich eine Ablagerung von Heferesten, die ausgeschieden werden müssen. Zu diesem Zweck werden die Flaschen halsabwärts in Rüttelpulte gesteckt. Während vier bis sechs Wochen vom Rüttler täglich leicht geschüttelt, werden sie jeweils durch eine Achtdrehung allmählich aufgerichtet, bis sie senkrecht stehen. Der Satz hat sich nun endgültig auf dem Korken abgelagert.

Nun werden die Flaschen gegen Kerzenlicht besehen, um die Klarheit des Weins zu begutachten. Schliesslich werden sie auf den Entkorkungstisch gebracht, wo geübte Hände die Korken knallen lassen, um die abgestandene Hefe auszuscheiden. Der in der Flasche zurückgebliebene Leerraum wird durch Wein derselben Cuvée aufgefüllt, dem man noch eine gewisse Quantität Liqueur beifügt – dessen Zusammensetzung Firmengeheimnis ist – je nach gewünschtem Schaumweintyp: brut, extra-dry, dry oder demi-sec.

Der Schaumwein-Rüttler von Môtiers am Werk (Bild Stähli). Le «remuage» des bouteilles de mousseux au prieuré.

«Champagne» à la môtisane

Les bénédictins de Môtiers possédaient des vignobles réputés à Auvergnier, Boudry et Cortaillod. C'est au début du XIX^e siècle que la famille Mauler acquit le prieuré et utilisa ses excellentes caves, dès 1829, pour fabriquer un vin mousseux dont la clientèle se répartit dans le monde entier. Il est à base de pinot noir de Bourgogne et de blanc Chardonnay. Au moment de la vendange, le raisin est tout de suite pressé afin que les gosses de rouge ne colorent pas le moût. Au printemps, après la première fermentation, on déguste chaque cuvée et l'on procède entre elles à de savants mélanges, en recourant au besoin à de vieux vins sélectionnés, pour assurer le meilleur équilibre possible.

La mise en bouteille s'accompagne alors d'une addition de sucre qui provoque la seconde fermentation («prise de mousse»). Le vin atteint sa plénitude au bout de trois ans. Durant ce laps, un dépôt de lie se forme que, par un patient et progressif travail d'inclinaison des bouteilles (jusqu'à la verticale) sur des «pupitres», on fait se déposer sur le bouchon. Après une vérification, à la lueur d'une bougie, de la clarté du vin, on enlève les bouchons pour les débarrasser de leur dépôt. L'espace ainsi laissé est comblé par du vin de même cuvée et par un peu de liqueur – la recette n'en est pas divulguée – dont la composition varie selon qu'on veut obtenir du brut, du sec ou du demi-sec.

