



MULI-BAR



GESCHICHTEN

Maultier Museum Schweiz

Das Maultier Museum Schweiz ist eine Rarität. Es gibt weltweit nur ganz wenige funktionierende Museen, die sich explizit mit Maultier und Maulesel und deren kulturellen Bedeutung befasst.

In der Schweiz und vor allem im Wallis waren sie bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts im Alpenraum unentbehrlich. In vielen Regionen der Welt sind sie das heute noch.

Mit dem technischen Fortschritt und der Erschliessung abgelegener Regionen seit Mitte des letzten Jahrhunderts wurden Maultiere und Maulesel bei uns aus dem Alltag verdrängt. Das MMS hat sich zur Aufgabe gemacht, das Wissen um die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft dieser Tiere sicher zu stellen.

Impressum:
Stiftung Maultier Museum
Dorfstrasse 8
3946 Turtmann
info@maultier-museum.ch

Was sind Mulis?

Muli ist der Oberbegriff für das Kind, dessen Eltern Esel und Pferd sind. Sie sind Hybriden oder Bastarde und gehören daher keiner biologischen Art oder Rasse an.

Ist die Mutter eine Eselin und der Vater ein Pferd oder Pony, wird das Kind ein Maulesel. Viel häufiger sind Maultiere, die eine Pferde/Ponymutter und einen Eselvater haben.

Mulis erben von ihren Eltern die guten Eigenschaften wie Zähigkeit, Ausdauer, Kraft, Gesundheit, Langlebigkeit und Intelligenz. Sie werden vor allem dort eingesetzt, wo Klima, Gelände und Arbeit besondere harte Anforderungen stellen. So findet man sie am häufigsten rund um das Mittelmeer, in Südamerika, in Nord- und Ostafrika und in den Bergregionen Asiens.



Maultierzucht. Georg Simon Winter von Adlersflügel, 1672

Das Maultier und der Wein

Mulis wurden oft im Weinbau eingesetzt, um Pflüge zu ziehen, die geernteten Trauben zur Presse zu tragen und schlussendlich den Wein zu den Verbrauchern zu transportieren. Wein war und bleibt eine wichtige Handelsware.

Maultiere transportierten das Lieblingsgetränk der Urner, den lombardischen Rotwein, über den Gotthardpass. Man sagt, die Urner hätten die Teufelsbrücke (um 1230) nur des Weines wegen erbauen lassen. Im Wallis zogen Maultiere im Frühling Karren mit dem fertigen Wein von Siders zu den Weinfässern in die Dörfer. Man erwartete den Karren, um beim Entladen zu helfen und von dem edlen Inhalt probieren zu können.



Werbetafel, Künstler unbekannt, 1926



*Ein doppelsaum mit Weintrauben in Zeneggen.
Stebler F.G., „Die Vispertaler Sonnenberge“ 1921*

Auch heute werden Maultiere (wieder) wieder vermehrt im Weinbau eingesetzt.

Diane Oçafrain, vom Weingut Bodegas Mas Alta in Nordspanien meint: «Wir haben immer wieder Versuche unternommen, uns die Arbeit am Weinberg mithilfe von Traktoren zu erleichtern. Allerdings wurden die Terrassen durch das Gewicht der Traktoren langfristig zerstört und was zunächst wie eine Verbesserung aussah, war ein Schuss, der nach hinten losging. Wir arbeiten wieder traditionell mit Maultieren und Pferden.»

Quellen:

<https://www.weinbauverein-uri.ch/>

<https://www.moevenpick-wein.com/de/magazin>

<https://www.valdanniviers.ch/de/post-maultierstall-1745.html>

Muli und die Drinks

Das Misch-Tier Muli, auf Englisch oder Französisch Mule, bestehend aus verschiedenen „Zutaten“, einem Esel und einem Pferd.

So bestehen auch die vielen alkoholischen Drinks, auch Cocktails genannt, aus diversen Zutaten.



Die Mauleselstute Bella genehmigt sich einen Drink

„Mule“ ist die modernere Benennung dieser Drink-Kategorie. Und weil der „Mule“ fast ausschliesslich mit der Vodka-Version assoziiert wird, versteht man unter einem „Mule“ fast immer ein alkoholisches Mischgetränk mit Ginger Beer.

Es werden viele „Mule“-Varianten angeboten. Je nach Zutaten und wo sie erfunden wurden heissen sie:

Blue Mule
Bohemian Mule
Cuban Mule
Dolomites Mule
Emperor's Mule
German Mule
Gin Gin Mule
Glasgow Mule
Havana Mule
Hennessy Ginger Mule
Irish Mule
Italien Mule
Jamaican Mule
London Mule
Mexican Mule
Millionaire's Mule
Minted Mule
Monte Mule
Morning Mule
Munich Mule
Old Crow Gin Mule
Peach Mule
The Stoli Lavender Berries Mule
Unusual Mule
Virgin Mule



*Kunstvolles Abseihen von Cocktails.
Illustration aus Harry Johnson's Bartender's Manual, 1888*

Der bekannteste und ursprünglichste ist und bleibt aber der Moscow Mule.

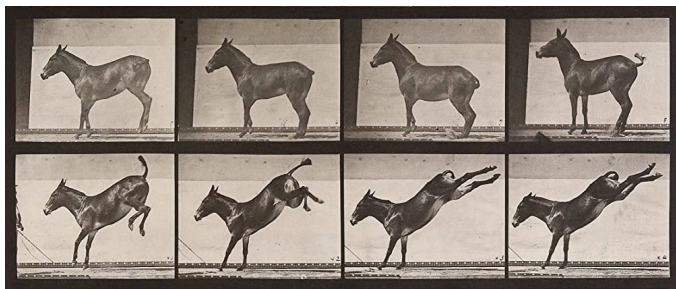
Wie kommt das Maultier in den Drink?

Wie kommt das Maultier nun in den russischen Moscow Mule? Russland ist ja kein typisches Muli-Land. Es könnte etwas mit dem »Kick« zu tun haben, glaubt man.

Der Vodka Smirnoff wurde beworben als Weisser Whiskey: kein Geschmack, kein Geruch. Diese Geschmacksneutralität war der Schlüssel zu seinem Erfolg, denn Whiskey war zwar die verbreitetste Spirituose in den USA, doch letztlich mochten viele Trinker seinen Geschmack eigentlich nicht.

Als »White Mule« bezeichnete man einen Roh-Whiskey, der frisch aus der Destillerie kommt. Und da der Vodka auch direkt aus der Brennblase kommt und als »White Mule« beworben wurde, fand er so den Weg in den Drink Moscow Mule.

Wenn man im Mischgetränk die Spirituose weder heraus-schmeckt noch riecht, merkt man erst bei zunehmendem Alko-holeinfluss, beim »Kick«, dass man Alkohol getrunken hat. Und angeblich sollen Mulis bekannt sein für ihren Kick.



Die Geschichte des Moscow Mule



Die Entstehung des Moscow Mules ist eng mit der Geschichte von Smirnoff Vodka verbunden. Diese Destillerie wurde am Ende des 19. Jahrhunderts in Moskau gegründet und war die erste, die Vodka mit Holzkohle filterte. Dadurch wurde der Vodka besonders mild und klar und besass wenig Eigengeschmack.

Die Eigentümerfamilie musste aus Russland fliehen und eröffnete im Ausland neue Produktionsstätten. Die amerikanischen und kanadischen Rechte wurden verkauft. J. G. Martin erwarb die Rechte und später auch die französische Firma Smirnoff.

Vodka war damals im Westen noch weitgehend unbekannt, und so war es erforderlich, ihn zu bewerben. Glücklicherweise traf Martin 1941 auf „Jack“ Morgan, der seine selbsthergestellte Ingwerlimonade vermarkten wollte. Gemeinsam mit Kunett soll die Idee entstanden sein, einen Drink aus beiden Zutaten zu kreieren, der in einem Kupferbecher serviert wurde, um ihn unverwechselbar zu machen.

Die Kupferbecher wurden in Bars verteilt, und geschicktes Marketing trug bald zur grossen Popularität des Drinks bei – der Moscow Mule leitete den Vodka-Boom der 1950er Jahre ein, der bis heute andauert.

Rezept für den Moscow Mule

und ein paar andere

Vorgehen (gilt für alle Drinks):

- immer zuerst die Eiswürfel in den Kupferbecher geben
- dann den abgemessenen Alkohol darüber giessen
- Limettensaft und oder Sirup dazufügen
- mit Ginger Beer auffüllen
- 5 Sekunden verrühren
- Mit Pfefferminz, Limetten- oder Gurkenscheibe garnieren

Es braucht:

Kupferbecher

Barlöffel

Zitruspresse

Zutaten:

5-6 Eiswürfel

6 cl Vodka

3 cl Limettensaft

2 Limettenscheiben

15 cl Ginger Beer

1 Pfefferminzweig

2 Limettenscheibe
oder Gurkenscheiben



Millionaire's Mule

2 cl Gin
2 Stk. Ingwer
2,5 cl Zuckersirup
2 Scheiben Limetten
Eiswürfel
Champagner zum Auffüllen

Gin Gin Mule

4,5 cl Gin
2,5cl Limettensaft
3cl Zuckersirup
3cl Ginger Beer
Eiswürfel
6-8 Blätter Minze

London Mule

4,5 cl Gin
12 cl Ginger Beer
0,5 cl frischer Limettensaft
Eiswürfel
Limettenscheibe

German Mule

40 ml Kräuterlikör (z.B. Jägermeister)
20 ml Limettensaft
Ginger Beer
Eiswürfel
Limettenscheibe oder Kräuter

Italian Mule

50 ml Amaretto
20 ml Limettensaft
Ginger Beer
Eiswürfel
Limettenscheibe

Havana Mule

Zerdrücktes Kokosnuss- Fruchtfleisch
6 cl Rum
20 cl Ginger Beer
1 Spritzer Ananassaft
1 Kokosnuss-Scheibe
1/2 Limettenscheibe
1 Ananasscheibe
Crushed Eis

The Stoli Lavender Berries Mule

2,5 cl Raspberry-Wodka
2,5 cl Blueberry-Wodka
1 cl Lavendel Sirup
1 cl frischer Limettensaft
Ginger Beer
Eiswürfel
diverse Beeren

Mexican Mule

6 cl Tequila
2 cl Limettensaft
Ginger Beer
Eiswürfel
Limettenscheibe

Hugo, der Drink

Eiswürfel

15cl Prosecco

2cl Holunderblütensirup

etwas Mineralwasser

Minze



Roland Gruber, Barmann und Weltenbummler, der sich mit „AK“ sogar einen Künstlernamen zugelegt hat, sieht sich in der Tat als Erfinder des Hugo Cocktails: „Ich glaube im Jahr 2005 muss er entstanden sein, damals war ich Bartender und Betreiber der Sanzeno Wein und Cocktail Bar in Südtirol. Ich wollte eine Alternative zum Aperol Spritz, den wir hektoliterweise verkauften.“

Auf die Frage, wieso der Hugo Cocktail Hugo heiße, sagt Roland Gruber lapidar: „Totaler Zufall. Ich fand Otto klingt nicht so gut, da bin ich einfach auf Hugo gekommen.“ Er selbst ist überrascht, was für eine Erfolgsgeschichte der Hugo bis jetzt schon hinter sich hat.

Quelle: <https://mixology.eu/hugo-cocktail-geschichte/>

Hugo, das Maultier

«Mach nicht den Hugo» war das geflügelte Wort in der Gebirgsinfanterie RS anno 1963 in Andermatt.

Hugo war ein Maultier, eingeteilt im Train mit der Aufgabe, Lasten zu tragen. Doch das gut gebaute, durch und durch gesund wirkende Tier war weniger robust als erwartet.

Maultiere tragen bis zu 150 Kilogramm auf Tagesmärschen von 30 bis 40 Kilometern. Auch Hugo liess sich geduldig mit zwei Munitionskisten als Seitenlasten bepacken. Wurde gemäss Reglement die dritte Kiste als Oberlast auf den Bastsattel aufgeladen, sackte Hugo mit einem grossen Seufzer in die Knie. Die Train-Soldaten liessen den offensichtlich leidenden Hugo mit der reduzierten Last seine Arbeit vollbringen.

Die Szene wiederholte sich während mehrerer Tage. Dann wollte man es genauer wissen. Hugo wurde mit drei leeren Kisten bepackt. Kaum waren die Seitenlasten festgezurt und wurde die federleichte Oberlast aufgelegt, ging Hugo erneut stöhnend in die Knie.

Maultiere sind eben nicht nur genügsam, trittsicher und zäh, sondern auch ausgesprochen eigenwillig.

Quelle: https://www.nzz.ch/hugo_das_maultier-ld.1245516?reduced=true



Maultierkolonne beim Aufstieg auf Gebirgspfad. Fotograf unbekannt

Saft auf den Rotsteinpass

Das Berggasthaus Rotsteinpass war lange die einzige Wirtschaft im Alpstein, die weder Transportbahn noch Zufahrtsstrasse hatte. Von 1934 bis 1999 war das Säumen fast die einzige Möglichkeit, Lebensmittel von Wasserauen zum Berggasthaus zu transportieren.

Maultiere waren wegen der schmalen Hufe besonders trittsicher. Ihre Eigenschaft, lange Märsche mit schwerem Gewicht auf dem Rücken durchzustehen, machte sie zum perfekten Transportmittel auf den steinigen, steilen Wegen. Der Aufstieg zum Pass dauerte rund vier Stunden, der Abstieg etwas länger.

Albert Wyss sen. aus Weissbad, säumte nach Abschluss seiner Lehre für seinen Vater Albert, welcher bereits als Zehnjähriger gesäumt hat. Als der neue Bergwirt 1987 das Berggasthaus übernahm, stellte er während der Sommerzeit einen Vollzeitsäumer ein. Beide Mulis konnte mit maximal 150 Kilo beladen werden. Obwohl die Säumer mit ihren Tieren eine Attraktion waren, wurde das Säumen 1999 eingestellt. Schon in den 70er-Jahren wurde teilweise Lebensmittel mit dem Helikopter auf den Rotsteinpass transportiert.



MOHL TRADITION SEIT 1895

Quellen:

<https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/appenzellerland/maultiere-gehen-wie-pferde-und-ziehen-wie-ochsen-ld.520147>

http://www.maultier.info/Werbung/Moehl_Saft.htm

Mulebar

Die Geschichte der Mulebar-Energieriegel begann im Jahr 2002 an den Hängen des Aconcagua (6962 m), dem höchsten Punkt Südamerikas.

Zwei begeisterte Sportler stellten während ihres Aufstiegs fest, dass es keine wirklich 100% natürlichen, wirksamen und schmackhafte Energieriegel gibt.

Zurück zu Hause, machten sie sich daran, mit Getreide, Samen und Früchten ihre eigenen Riegel zu kreieren. Das Ergebnis war ein derartiger Erfolg, dass sie ihre Jobs aufgaben und 2007 ihr eigenes Unternehmen gründeten.

Als es darum ging, einen Markennamen und ein Logo zu finden, entschieden sie sich für das Maultier. Einerseits weil es ein sehr ausdauerndes Tier ist, was in den Anden notwendig ist. Andererseits als Hommage an die «Plaza de Mulas», den Namen des Basislagers Nr. 1 für die Besteigung des Aconcagua, da alle Träger Maultiere benutzen.



Quelle: <https://ch.mulebar.com/fr/content/11-histoire>

Foto: Kari Kobler

