



SCHULER

GUTE WEINE SEIT 1694 



Pressemappe

Inhalt

Geschichte	3 – 4
Schuler Weine heute	5
Innovationen und Entdeckungen	6
Nachhaltigkeit	7
Vertikale Integration	8
Schuler Gruppe	
Organigramm	9
Domaines Chevaliers	10
Maison Gillard	11
Castello di Meleto	12
Noah of Areni	13
Unternehmensorganisation	14
Facts & Figures	15
Kontakt	16



Die Kellerei und Transporter in Seewen-Schwyz, ca. 1893



Geschichte – A Long Story Short

1694 führte Jakob Castell erstmals Wein über den Gotthard in die Schweiz. Heute – 330 Jahre später – zählt die SCHULER 1694 AG zu den renommierten Weinhäusern der Schweiz.

Ursprünglich von Johann Jakob Castell, einem Tuchhändler und Nachkommen wandernder Valser-Familien gegründet, entwickelte sich das Unternehmen über die Jahrhunderte zu einem breit gefächerten Handelshaus, das neben dem Tuch-, auch im Wein-, Käse- und Bankgeschäft tätig war.

Der signifikante Aufschwung im Weinhandel begann im 19. Jahrhundert unter der Leitung von Theodor und Anton Schuler, die Weine aus ganz Europa importierten. Sie bauten in Seewen-Schwyz eine Kellerei, die bis heute den Hauptsitz des Unternehmens bildet. Im Laufe der Jahre wandelte sich das Geschäftsmodell der Familie.

Ab 1933 wurden zum Schutz des einheimischen Weinbaus die Importmengen stark limitiert und starr den Importeuren zugeteilt. Diese Kontingentierung verhinderte Wachstum und Expansion im Weinhandel. Jakob Schuler (1916-2006) wusste sich zu helfen und wick auf den Import von Wermut und Portwein aus. 1958 liess er die Familien-Aktiengesellschaft unter dem Namen «St. Jakobs Kellerei Schuler & Cie. AG Schwyz, ehemals Johann Jakob Castell & Cie.» im Handelsregister eintragen.

Ab 1960 hatte die Weinhandlung die dunkle Zeit der Kriegsjahre überwunden. Jetzt ging es stark aufwärts, dass die Räume schon bald aus allen Nähten platzten. Der 1883 eröffnete Industriebau nahe der SBB-Geleisen wurde bereits 1956 einer ersten Erweiterung unterzogen. 1962 folgte ein weiterer, grosser Ausbauschritt.

Mit dem Einstieg der nächsten Generation – ab 1969 arbeiteten Jakob jun. (*1948), ab 1973 Toni (*1951) und ab 1980 Robert (*1953) gemeinsam mit ihrem Vater in der St. Jakobs Kellerei – ging der Aufstieg steil weiter. Mit viel Elan setzten die drei Söhne eigene Ideen um, wie die Errichtung von automatischen Abfüllanlagen und eines eigenen Qualitätsprüfungslabors. Der konsequente Aufbau im Bereich Business-to-Consumer wurde zum zentralen Wachstumsfaktor des Unternehmens.

Moden änderten, doch etwas zieht sich wie ein roter Faden durch die 330-jährige Firmengeschichte: Das Traditionshaus setzt nicht nur auf die eigene Firmengeschichte, sondern auch bei seinen Partnern auf solche Familienunternehmen, die während Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten auf hohe Qualitätsstandards achteten. Die Kontakte zu solchen Weinhäusern rund um die Welt garantieren langfristige Kooperationen. So wird auch in Zukunft gewährleistet, dass Kundinnen und Kunden mit Weinen aus dem Hause Schuler stets eine erstklassige Wahl zu attraktiven Preisen treffen.

1716

Der aus Gressoney stammende Tuchhändler Johann Jakob Castell wird ins Schwyzer Landrecht aufgenommen und kauft ein schmuckes Gebäude auf dem Hauptplatz in Schwyz, das ihm als Wohn- und Geschäftshaus dient.

1694

Ursprung der SCHULER 1694 AG als Castellsche Handlung



1811

Anton Schuler (1775-1850) heiratet Barbara Castell (1786-1832). Zusammen mit seinem Schwiegervater macht er aus der Tuchhandlung das grösste Wein- und Käsehandelshaus der Zentralschweiz.

1882

Eröffnung Gotthardtunnel – er verändert den Transport von Handelsgütern auf der Nord-Süd-Achse diametral.



1893

Bau einer grossen Kellerei gleich neben den Gleisen in Seewen-Schwyz, dem heutigen Hauptsitz.



1938

Jakob Schuler-Weber übernimmt den Traditionsbetrieb.



1969

Eintritt der Brüder Jakob Schuler-Bolfing, Toni und Robert Schuler ins Unternehmen.



1996

Jakob Schuler-Bolfing übernimmt die Schuler St. Jakobs Kellerei als alleiniger Inhaber.

2023 bis heute

Neue Geschäftsleitung bestehend aus Robert Heinzer, Markus Naewie und Simone Wicki



Schuler Weine heute

Ein guter Wein resultiert aus Leidenschaft, Fachwissen und Erfahrung. Er spiegelt die Handschrift seiner Schöpfer wider. Die SCHULER 1694 AG setzt stets auf Qualität und die enge Zusammenarbeit mit den Winzern.

«Wer sich schon einmal Gedanken über echte Werte gemacht hat, kommt zur Erkenntnis, dass es die kleinen Freuden im Leben sind, welche einem mit Reichtum beschenken. Der Genuss eines guten Glas Weins zum Beispiel.»

Jakob Schuler

Aus diesem Grund entschloss man sich bereits früh, enger mit ausgewählten Weingütern zusammenzuarbeiten. Durch die Expertise hauseigener Önologen und die Ausstattung mit einem eigenen Weinlabor, einer Kuferei sowie einem Weinkeller gewährleistet die SCHULER 1694 AG eine durch-

gängige Qualitätskontrolle sowie die kontinuierliche Weiterentwicklung von Weinen in verschiedenen Regionen weltweit.

Knapp 100 verschiedene Weine kommen aus der eigenen Kellerei – inkludiert man die vier zur Gruppe gehörenden Weingüter in der Schweiz, Italien und Armenien, sind es weit über 200. Das Sortiment umfasst 530 verschiedene Referenzen. Schuler bietet weiterhin personalisierte Weine an, bei denen der Wein selbst, die Etiketten und Flaschen individuell nach Wunsch der Kunden gestaltet werden können. Auch biologisch hergestellte Weine sind zunehmend im Sortiment vertreten.

Weil Nachhaltigkeit ein grosses Thema ist, importiert man offene Weine, arbeitet mit sehr reduzierten Umverpackungen und produziert dank eigener Photovoltaikanlagen saubere Energie.



Innovationen und Entdeckungen

Das Spannende an Traditionen ist, dass sie durch- aus auch Neues hervorbringen – insbesondere dann, wenn Zukunftsorientierung und Innovations- geist Teil der Tradition sind und seit Jahrzehnten zu den Unternehmenswerten zählen. Seit den 1970er Jahren reist Jakob Schuler unermüdlich in der Welt herum, um neue Weine und Herstellungs- methoden zu entdecken. So gehörte die Schuler St. Jakobs Kellerei zu den ersten Weinhandels- häusern der Schweiz, die spanische Weine aus Navarra und dem Rioja-Gebiet importierten. Heute umfasst die Angebotspalette alle Kontinente und man wendet sowohl erfolgreich neue Technologien an als auch traditionelle Herstellungsmethoden, u.a. in anderen Weinbauregionen.

Appassimento-Methode

Amarone-Weine werden nach der Appassimento- Methode hergestellt, bei der die frisch gelesenen Trauben länger gelagert werden, um anzutrocknen, bevor sie weiter verarbeitet werden. Als Spanien- Liebhaber hatte Jakob Schuler die Idee, das italieni- sche Verfahren des Antrocknens auch nach Spanien zu bringen. «Areon» ist der erste «spanische Amarone», den die SCHULER 1694 AG 2019 erfolgreich lanciert hat.

Governo-Methode

Diese Vinifikationsart wurde in der Toskana be- reits im 14. Jahrhundert praktiziert, später ging sie dann vergessen. Die Weinexperten von Schuler liessen sie aber vor rund 10 Jahren wieder aufleben. Das Herstellungsverfahren ist eine Mischung aus dem Amarone- und dem Ripasso-Verfahren, dabei wird ein Teil der Ernte während mindestens sechs Wochen an der Luft angetrocknet, bis die Trauben fast Rosinen sind. Der Most dieser Trauben wird

danach dem bereits vergorenen Jungwein hin- zugefügt. Der darin enthaltene Zucker löst eine zweite Gärung aus, der Alkoholgehalt erhöht sich dadurch leicht. Durch den anschliessenden bio- logischen Säureabbau und den noch bestehenden Restzuckergehalt wird dieser Wein weich, füllig und sehr aromatisch. Diese Herstellungsmethode wendet die SCHULER 1694 AG erfolgreich bei drei Weinen an: «Il Governo Nobile Bianco», «Il Governo Nobile Rosato» sowie «Il Governo Nobile Rosso».

Blockchain und NFC-Tag

Der hochwertige Wein «Château Marlen» von Noah of Areni wird mittels Blockchain von billigen Nach- ahmungen gesichert. Wird der Wein geöffnet, wird das in der Blockchain vermerkt und dieser Eintrag lässt sich nicht entfernen oder verändern. Mit dem NFC-Tag an der Flasche kann man mehr Produkt- informationen einsehen.

Erster KI-generierter Wein

Das Weinetikett mit dem farbigen, KI-generierten «Bored Gorilla» zielt eine auf 1'000 Magnum- flaschen limitierte Sonderserie, die die SCHULER 1694 AG im November 2022 lanciert hat. Dabei wird jede Magnumflasche von einer digitalen To- kenisierung eines Tausendstels des Bildes auf dem Etikett begleitet, das die Kunden in Form eines NFTs erhalten. Das bei jeder Flasche einzigartige NFT macht jede Magnum zu einem raren Sammler- objekt. Der «Bored Gorilla»-Wein wurde vom Weingut Arinzano, das als eines von 17 Spitzen- weingütern Spaniens den begehrten Status «Vinos de Pago» trägt, hergestellt.



Nachhaltigkeit

Hohe Qualitätsansprüche und Respekt vor der Natur sind zentrale Werte der SCHULER 1694 AG. Gerade im Weinbau, wo so viele Einflussfaktoren über die Qualität des Weins entscheiden, ist eines besonders wichtig: Konstanz.

Die SCHULER 1694 AG setzt bei ihren Partnern auf Familienunternehmen, die ebenfalls seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten auf hohe Qualitätsstandards achten. Die Kontakte zu namhaften Traditions-Weinhäusern rund um die Welt, u.a. Château Clarke der Familie Edmond Rothschild, Gérard Bertrand sowie Julian Chivité, garantieren langfristige Kooperationen auf einer breiten Vertrauensbasis.

Das Schwyzer Weinhandelshaus ist dabei mehr als nur ein Zwischenhändler, sondern nimmt auch auf die Produktion vor Ort Einfluss. Im Keller ist ressourcen- und energiesparendes Arbeiten gefragt mit direkten Auswirkungen auf den CO₂-Fussabdruck. Die SCHULER 1694 AG importiert offene Weine, die anschliessend in der eigenen Abfüllerei in Seen nachhaltig abgefüllt werden. Man arbeitet mit reduzierten Umverpackungen und produziert dank eigener Photovoltaikanlagen saubere Energie.

Die SCHULER 1694 AG fördert den biologischen Weinbau, in dem sie Partnerbetriebe unterstützt und die beiden Weingüter in Armenien und Italien bereits vollständig auf biologischen Anbau umgestellt haben.

«Nachhaltigkeit
ist uns wichtig –
wir möchten der Natur
etwas zurückgeben.»

*Robert Heinzer,
Verwaltungsratspräsident*

Aus Südafrika importiert die SCHULER 1694 AG ausschliesslich umweltfreundliche Qualitätsweine, die mit dem Nachhaltigkeitssiegel «Integrity & Sustainability» ausgezeichnet worden sind.



Vertikale Integration

Langfristig wesentlich zum Erfolg beigetragen hat, dass im Hause Schuler seit Beginn grosser Wert auf die Qualität der angebotenen Produkte gelegt wird. Im eigenen Labor sehen die Schwyzer Weinhändler heute schnell, wenn etwas beim Wein nicht stimmt. Die SCHULER 1694 AG deckt die gesamte Wertschöpfungskette ab.

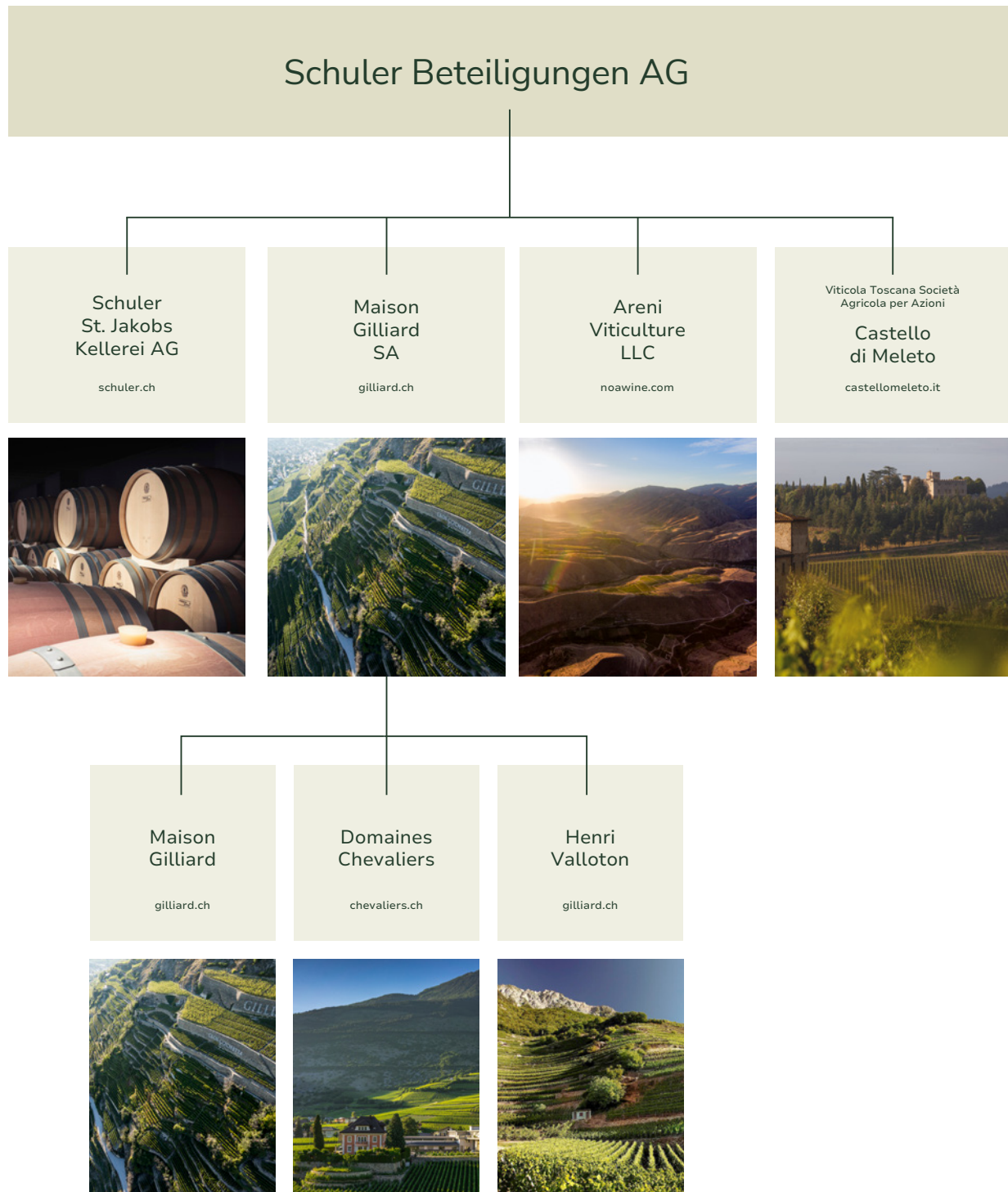
Jungweine werden mit isolierten Tankfahrzeugen nach Seewen transportiert. Anschliessend werden Weiss- und Roséweine in Chromstahltanks eingekellert. Rotweine werden im eigenen Barriquekeller in Eichenfässern, die in der angegliederten Küferei in Seewen hergestellt worden sind, bis zur Flaschenabfüllung ausgebaut.

«Wir übernehmen Verantwortung – vom Rebstock bis ins Glas.»

Markus Naewie, CEO

Organigramm der Schuler Gruppe

Die Familie Schuler hat vor rund 30 Jahren begonnen, nebst dem Weinanbau in der eigenen Kellerei, auch in Weingütern Verantwortung zu übernehmen. So zählen zurzeit fünf Weingüter nebst der Schuler St. Jakobs Kellerei zur Familien-Gruppe.





Domaines Chevaliers

Salgesch – die grösste Weinbaugemeinde des Oberwallis – ist bei Weinkennern seit Jahrzehnten ein Begriff. Die Salgescher haben es früh verstanden, den Ortsnamen mit ihren Produkten zu verbinden und ihren Weinen eine unverwechselbare Identität zu verleihen. 1936 gründete Oswald Mathier-Küchler die Firma «Vins des Chevaliers» in Salgesch, inmitten einer imposanten Bergkulisse am fruchtbaren Walliser Rhone-Strand. 2017 ist das Weingut zu «Domaines Chevaliers» umbenannt worden. Kreativität, Nachhaltigkeit und vor allem Begeisterung für den Wein: Das ist auch heute noch die Philosophie, die Domaines Chevaliers auszeichnet, um nachhaltige Walliser Weine auf Spitzenniveau zu produzieren, die die Umwelt respektieren.

Das Team um Damian Indermitte führt dieses traditionelle Weingut mit neuem Esprit: Vins des Chevaliers flog einst mit dem legendären «Dôle des Chevaliers» an Bord der Swissair in alle Welt hinaus. Heute bilden 25 Weine das Vins des Chevaliers-Sortiment, mit seinen typischen Walliser Rebsorten sowie dem ersten eigenen Orange-Wein Namens «PAPILLON Orange».

DOMAINES CHEVALIERS, WALLIS, SCHWEIZ

BESTEHT SEIT: 1936

SCHULER WEINGUT SEIT: 2021

ANBAUFLÄCHE: 10 HA

MITARBEITER: 6

TRAUBENSORTEN: FENDANT, JOHANNISBERG, HEIDA, PETITE ARVINE, VIOGNIER, PINOT NOIR, GAMAY, CORNALIN, HUMAGNE ROUGE, SYRAH



Maison Gilliard

An den Hängen über der Stadt Sion ist das Klima mit grosszügiger Sonnenbestrahlung und milden Temperaturen ideal für den Weinbau. Gilliard zählt zu den renommierten Walliser Weingütern und bewirtschaftet einige der spektakulärsten Terrassenhänge. Maschinen können hier kaum eingesetzt werden, darum wird auch heute noch vieles in aufwendiger Handarbeit gemacht.

MAISON GILLIARD, WALLIS, SCHWEIZ

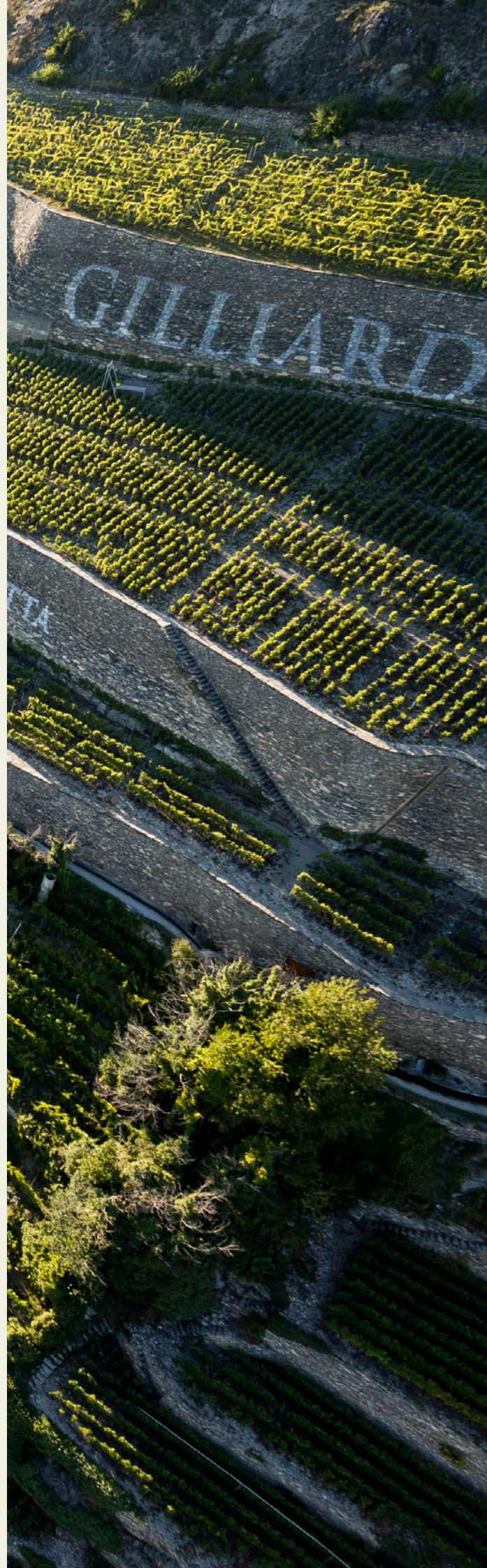
BESTEHT SEIT: 1885

SCHULER WEINGUT SEIT: 2006

ANBAUFLÄCHE: 64 HA

MITARBEITER: 40

TRAUBENSORTEN: AMIGNE, CORNALIN, DIOLINOIR, ERMITAGE, NENDAZ ERMITAGE SURMATURÉ, FENDANT, GAMAY, HEIDA, HUMAGNE ROUGE, JOHANNISBERG, MALVOISIE, MARSANNE, MERLOT, MUSCAT, PETITE ARVINE, PINOT NOIR, GAMAY, ROUSSANNE





Castello di Meleto

Wie ein Märchenschloss thront seit 1256 das Castello di Meleto mit seinen mächtigen Befestigungsmauern auf einem Hügel bei Gaiole, inmitten des Chianti Classico.

Vorwiegend wird die Chianti-Rebsorte Sangiovese angebaut, die tief in dem für die Region typischen Kalk-Mergel-Boden wurzelt. Die Weine von Meleto haben in den letzten 20 Jahren zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erhalten – ein Erfolg, der weiter antreibt: In den letzten Jahren hat das Weingut auf eine vollständige Umstellung auf biologischen Anbau und Weinherstellung hingearbeitet, wodurch Castello di Meleto seit 2021 das grösste biologische Weingut im Chianti Classico ist. In Zusammenarbeit mit dem beratenden Önologen Valentino Ciarla schafft Winzer Giovanni Balli mit seinem engagierten Team immer wieder herausragende Weine, deren authentischer, fruchtbetonter Charakter Weinkenner begeistert.

An erhöhter Lage, komplett umgeben von Wald liegt eine Parzelle mit Merlot, die eine einzigartige Biodiversität ausweist. Als die biologisch angebauten Reben ein Alter von 25 Jahren erreicht hatten, haben sie ihr wahres Potenzial gezeigt. So hat sich das Team von Castello di Meleto entschieden, den reinrassigen Merlot «Parabuio» zu produzieren. «Parabuio» bedeutet wortwörtlich «ein geheimer Ort» und widerspiegelt wunderbar die einzigartige Lage des Weinbergs. Der erste Jahrgang ist 2018 und es sind nur 3'900 Flaschen davon produziert worden.

CASTELLO DI MELETO, TOSKANA, ITALIEN

ERSTMALS ERWÄHNT: 1256

SCHULER WEINGUT SEIT: 1998

ANBAUFLÄCHE: 142 HA

MITARBEITER: 25

TRAUBENSORTEN: SANGIOVESE, MERLOT, VERMENTINO, MALVASIA NERA, CANAILO NERO, TREBBIANO TOSCANO, SPÄTBURGUNDER

noah of areni

Armenien gilt als Geburtsstätte des Weinbaus. 2012 reiste Jakob Schuler mit Sohn Philippe zusammen erstmals auf Entdeckungstour in den Kaukasus – vorerst nach Georgien, wo die beiden aber enttäuscht wurden. Ein Jahr später reiste Jakob Schuler dann nach Armenien. Was er dort vorfand, war schlicht sensationell: Bei Ausgrabungen in der Nähe des Dorfes Areni wurde ein Weinkeller mit Amphoren und Gerätschaften entdeckt, der vor über 6000 Jahren für die Weinbereitung verwendet wurde. Dabei fanden die Archäologen auch Kerne von Areni-Trauben. Sie ist damit wohl die ursprünglichste Edelrebsorte der Welt. 2017 erwirbt die Familie Schuler Weinberge in Armenien und 2022 wird die eigene Kellerei gebaut.

NOAH OF ARENI, ARMENIEN

BESTEHT SEIT: 2017

SCHULER WEINGUT SEIT: 2017

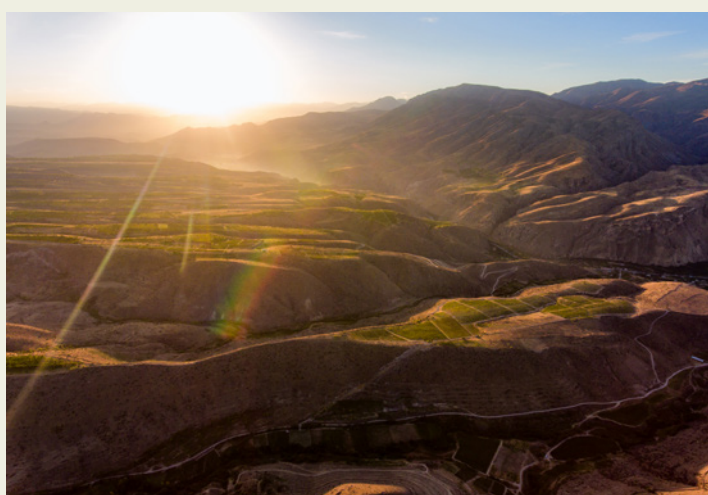
ANBAUFLÄCHE: 50 HA

MITARBEITER: 10

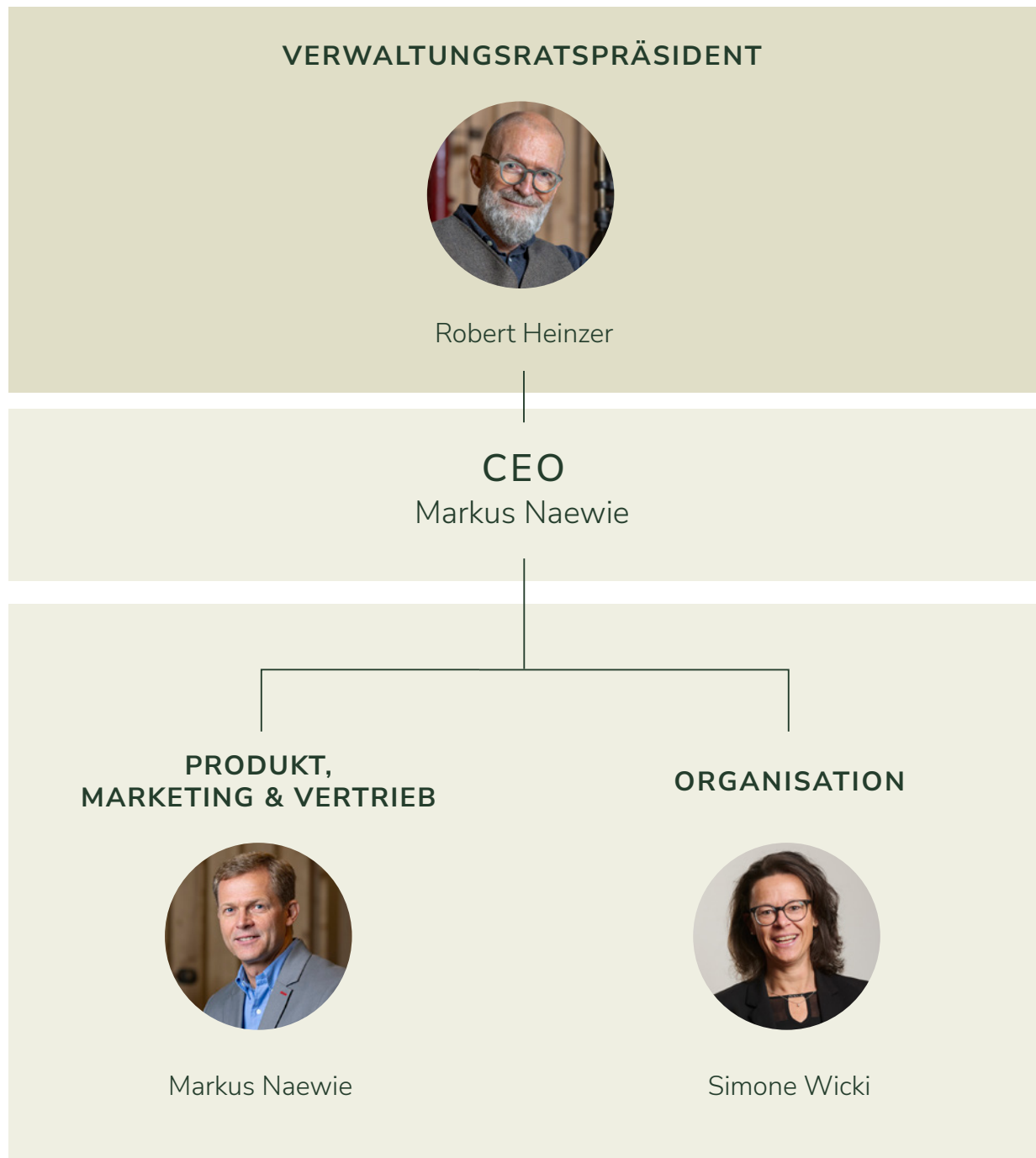
TRAUBENSORTEN: ARENI, VOSKEHAT

«Dank dem Expertenwissen und der stetigen Begleitung von der SCHULER 1694 AG konnten wir den «Noah of Areni» zu einem absoluten Top-Wein perfektionieren.»

Pavel Vartanyan, Önologe noa, Armenien



Unternehmensorganisation der SCHULER 1694 AG



Facts & Figures

Weinbar

«La Bonne Cave»
in Luzern



9



Schuler Vinotheken
in der Deutschschweiz

Das einzige Weinhandelshaus
der Schweiz mit

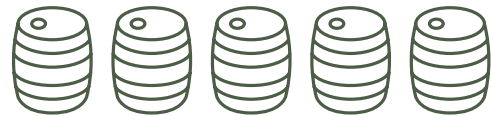
angegliedelter Kuferei

Schuler stellt seine eigenen Barriques
in Seewen her.

80

Mitarbeitende

Seit über 330 Jahren
Familienunternehmen in
11. Generation



5 Weingüter

Zur Schuler Gruppe gehören:

Domaines Chevaliers, **Henri Valloton** und
Maison Gilliard im Wallis, **Castello di Meleto**
in der Toskana und **Noah of Areni** in Armenien

400

verschiedene Weine –
ein breites Sortiment
aus 12 Ländern
in 6 verschiedenen
Flaschengrößen.



Jakob Schuler (78)

Patron, der für Mitarbeitende, Kunden,
Produkte und für das Geschäft seit über
50 Jahren persönlich geradesteht.

Philippe Schuler (52)

11. Generation, VR-Präsident der
Schuler Gruppe

Kontakt

Ihr Ansprechpartner

Markus Naewie
CEO
+41 (0)79 536 51 85
markus.naewie@schuler.ch

SCHULER Wine

SCHULER 1694 AG
Franzosenstrasse 14
CH-6423 Seewen (SZ)
www.schuler.ch

[@schuler.1694](https://www.instagram.com/schuler.1694)
[#schulerweine](https://www.facebook.com/schulerweine)
[#schuler1694](https://www.youtube.com/channel/UC1694)
[#schulerweinemoment](https://www.tiktok.com/@schulerweinemoment)

Informationsstand: 23.09.2026