

Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 9/10

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Wenn wir Wein herstellen, tun wir das mit Freude und Leidenschaft. Vom ersten zaghaften Stoss der Rebplänzchen über das Ernten der Trauben bis zum finalen Glas Wein. Einzigartig soll er sein, mit viel Charakter und vielen überraschenden Facetten – kurzum eine Seele, das wünschen wir uns von unserem Wein.

2010 hat die UNO zum internationalen Jahr der Biodiversität ausgerufen. Bio...was? Biodiversität bezeichnet die «Vielfalt des Lebens», die Vielfalt der Arten, der Gene, der Ökosysteme. Dabei geht es nicht nur um Umweltschutz. Es geht auch um kostenlose Dienste der Natur, die wir als selbstverständlich und unerschöpflich ansehen. Und die durch die Störung der Ökosysteme nicht mehr aufrechterhalten werden können.

Nehmen wir den Weinberg als Beispiel. Was tut er für uns? Er liefert den Menschen neben Trauben auch Brennholz. Kultur- und Wildpflanzen tragen zur Stabilisierung des Klimas und zur Reinigung von Luft und Wasser bei. Er hat auch einen kulturellen bzw. ästhetischen Wert, hält

wiederum andere Ökosysteme aufrecht durch Bodenbildung, Bestäubung, Photosynthese... Mehr Biodiversität im Weinberg stabilisiert das Ökosystem Weinberg. Resultat: Die Terroirqualität steigt, der Wein gewinnt an Qualität.

Wein soll eine Seele haben, sind wir überzeugt. Und vom Weinberg erzählen, aus dem er stammt. In dieser Ausgabe Rhoneblut stellen wir Ihnen zwei unserer Projekte vor, die naturnah und einzigartig sind – den Amphorenwein und unseren Biowein aus dem Rebberg Milljeren. Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Lektüre!



Ihr Amédée Mathier



| | |
|-------------------------------|---|
| Für eine lebendige Vielfalt | 2 |
| Unser Biowein «Milljeren» | 3 |
| Frühlingsgefühle à la Mathier | 4 |
| Wein aus Amphoren | 6 |
| Vermischtes und Weinagenda | 7 |
| Menü und Wettbewerb | 8 |



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Internationales Jahr der Biodiversität – Für die Vielfalt!

2010 ist das internationale Jahr der Biodiversität. Was bedeutet das für uns Weinproduzenten? Mehr Vielfalt in der Natur, mehr Vielfalt im Weinerlebnis? Wir haben uns mit Dr. Raimund Rodewald von der Stiftung Landschaftsschutz über Ökologie und Wein unterhalten.

Die UNO hat 2010 zum Jahr der Biodiversität erklärt. Ein nicht sehr geläufiger Begriff. Geben Sie uns Laien eine kurze Definition?

Die Biodiversität oder biologische Vielfalt umfasst die Vielfalt aller Tier- und Pflanzenarten, die genetische Vielfalt auch unserer Nutztiere und Nutzpflanzen sowie die Vielfalt der Lebensräume als Voraussetzung.

Was hat Biodiversität mit Landschaftsschutz zu tun?

Sehr viel. Denn der Landschaftsschutz setzt sich für eine möglichst vielfältige naturnahe Landschaft ein. Da reine Naturlandschaften sehr selten geworden sind, geht es bei uns primär um die Kulturlandschaften, das heisst um einen möglichst schonungsvollen, aber auch kreativen Umgang des Menschen mit der Natur. Im Zentrum steht die Bewahrung der unterschiedlichen Lebensräume vor Zersiedlung und Übernutzung.

Konzentrieren wir uns auf unsere Walliser Weinberge. Die sind ja ein typisches Merkmal unserer Landschaft, sehen aber auf den ersten Blick nicht nach Vielfalt aus: Reihe an Reihe, ohne Zwischengrün... Haben wir ein Problem? Oder anders gefragt: Widersprechen sich Weinkultivierung und Biodiversität?

Nein, das müsste kein Widerspruch sein. In den dicht gepackten Rebbergen bleiben bei richtiger Nutzung und Pflege sehr viele Kleinstrukturen für Pflanzen und Tiere übrig. So sind besonders die Trockenmauerterrassen nicht nur für das Landschaftsbild und das Erlebnis einer vielfältigen Landschaft wichtig, sondern sie bieten auch Lebensräume für selten gewordene Pflanzen und Tiere inmitten oft intensiv genutzter Kulturen dar. Die Tierwelt in, auf und rund um die Mauern ist vielfältig und reicht von Tausendfüsslern, Insekten, Spinnen bis zu Zauneidechsen, Schlingnattern und der Smaragdeidechse. Auch die offenen Wasserkanäle, die da und dort noch die Rebberge durchziehen, stellen kleine Biotop dar. Dennoch liegt leider vieles in den intensiv bewirtschafteten Rebbergen im Argen. Hecken und naturbelassene Streifen werden da und dort zugeschüttet mit Abfall und Schnittresten, mit Spritzmitteln wird viel zu unsorgfältig umgegangen und vielerorts werden auch die Trockenmauern zubetoniert. Hier wäre Kontrolle nötig. Auch der Bioanteil der Weinproduktion ist leider noch viel zu niedrig.



Raimund Rodewald, Dr. phil. Biol., Dr. h.c. iur., ist Geschäftsleiter der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz SL, die die Erhaltung, Pflege und Aufwertung der schützenswerten Landschaft in der Schweiz anstrebt. Sie verfolgt dieses Ziel, indem sie die natürlichen und kulturellen Werte der Landschaft sichert, fördert und wiederherstellt.

Wieso sollte sich ein Weinbauer mit Biodiversität beschäftigen? Und was kann er konkret tun?

Ich glaube jede und jeder von uns sollte im Sinne eines rücksichtsvollen und ethischen Lebens respektvoll mit der Natur umgehen. Die Weinbauern haben es in der Hand, ihre Leidenschaft für den Beruf auch mit der Freude an der Natur im Rebberg zu verbinden. Das ist vermutlich dort am meisten vorhanden, wo der Weinbauer den Rebberg nicht nur zu einem blossen Lieferant von Öchslegraden reduziert. Damit der Rebberg auch ökologisch zur Blüte gelangt, sollten die Rebbauern mehr zusammenarbeiten und sich zusammen mit Fachleuten auch Biodiversitäts- und Landschaftsziele setzen. Der Wechsel auf Bioweinbau ist natürlich eine wesentliche Voraussetzung, damit die Natur überhaupt eine Chance erhält.

Was denken Sie, macht Biodiversität im Rebberg den Wein besser? Oder einfach nur teurer?

Ich bin überzeugt, dass ein wachsender Teil der Konsumenten künftig immer kritischer und ökologischer denkt, trotz Aldisierung. Letztendlich zahlt es sich eben aus, wenn die Sorgfalt der Weinkelterei sich auch in der Qualität des Rebberges zeigt. Gerade die Verbindung Tourismus und Rebbau im Wallis hätte noch viele Potentiale, die allen nützen würden. Und schliesslich ist der Wein ja ein Naturprodukt und dazu passen öde Rebberge zwischen Strassen und Betonmauern, mit allerlei Rohrleitungen, verunstaltet durch weggeworfenes Plastikzeugs und Alubüchsen, nun wirklich nicht! 🌿



Unser Bio-Wein Milljeren

Im «Milljeren» krecht und fleucht es. Ganz nach unserem Willen: Wir fördern die Biodiversität in diesem Rebberg und freuen uns bereits jetzt auf unseren ersten Bio-Wein, der 2011 auf den Markt kommt!

Mitten im Gebiet des Pfywalds, zwischen Gampel und Siders, liegt der offizielle Walliser Naturpark Pfy-Finges. Eine von Artenvielfalt geprägte Fauna und Flora, prächtige Auenlandschaften, wunderschöne Föhrenwälder, Biotope mit unzähligen Insektenarten, seltene Vogelarten... Eben hier liegt auch der kleine Weinberg Milljeren, den wir nach den Grundsätzen von bio suisse bewirtschaften. Die Förderung der Biodiversität ist dabei zentral: Durch spontane Begrünung können sich die heimischen Tiere und Pflanzen ideal entwickeln. Natürliche Strukturen wie Einzelbäume, Hecken, Krautstreifen und Trockensteinmauern bieten Insekten, Spinnen und Vögeln wertvollen Lebensraum. Der Weinberg als ausgeglichenes Ökosystem – wir sind sicher, der Wein aus Milljeren wird davon erzählen! Ein bisschen gedulden müssen wir uns noch, der erste offizielle Bio-Wein mit dem Knospe-Label wird ab 2011 erhältlich sein.

Einige zentrale Grundsätze des biologischen Landbaus

Land schonend bewirtschaften...

...aus der Überzeugung, dass ein gesunder Boden, gesunde Luft, gesundes Wasser und eine Vielfalt von grossen und kleinen Pflanzen und Tieren unersetzlich sind.

Verantwortung wahrnehmen...

... gegenüber den natürlichen Lebensgrundlagen bedeutet auch, die Arbeit mit den natürlichen Kreisläufen in Einklang zu bringen.

Vielfalt bewahren...

...hilft den Ökosystemen, sich selbst zu regulieren. Hecken, Ackerrandstreifen, Hochstamm-bäume und andere Biotope bereichern das Landschaftsbild und tragen zur Förderung der Nützlinge bei.

Nur lebendiger Boden...

...wird auf Dauer Früchte tragen. Deshalb ist die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit zentral. Chemisch-synthetischer Dünger ist strikt verboten.

Qualität erzeugen...

...heisst auch bei der Weiterverarbeitung der Produkte aus biologischer Produktion auf die Erhaltung der Qualität zu achten. 🌿

Quelle: biosuisse.ch

Vinea Siders



Der Salon VINEA der Schweizer Weine findet vom 3. bis zum 5. September 2010 in Sierre/Siders im Wallis (Schweiz) statt.

Der Salon VINEA wird bereits zum 17. Mal Tausende von Weinfreunden in der hübschen Stadt Siders im Herzen des Walliser Rhonetals begrüßen. Degustieren und entdecken Sie die aussergewöhnlich vielfältige und originelle Palette der Walliser und Schweizer Weine und treffen Sie mehr als 120 persönlich anwesende Winzer, die gerne ihre Passion mit Ihnen teilen! Die VINEA ist stolz darauf, dieses Jahr die prestigereiche Vereinigung der Produzenten von Châteauneuf-du-Pape als internationalen Ehrengast begrüßen zu dürfen. Als Ehrengast aus der Schweiz erweist uns das Tessin die Ehre.

Die historische Kellerei des Jahres 2010 ist die Kellerei von Albert Mathier & Söhne AG in Salgesch.



Frühlingsgefühle à la Mathier

Nach dem langen Winter scheint sie uns wieder länger ins Gesicht: Die Walliser Sonne weckt die Salgescher Böden, die Tierchen kommen auf Trab und die Pflänzchen recken sich... Ja, auch wir haben Frühlingsgefühle. Wir teilen Sie gerne mit Ihnen bei einem guten Salgescher Wein.



Unser Angebot

Sie haben die Wahl: Heimatliebe? Beschwingt? Oder reine Emotion? Stellen Sie sich aus den vorgestellten Weinen Ihr Paket zusammen – lassen Sie Ihren Gefühlen freien Lauf! Wir gewähren Ihnen 10% Rabatt auf Ihr Bestellpaket (exkl. Porto). Nur Pakete à 6 bzw. 12 Flaschen möglich.

Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:
weine@mathier.ch/Tel. 027 455 14 19
Angebot gültig bis 31. Mai 2010



**Rhoneblut®
Pinot Noir AOC**

Reine Emotion.

Die Gefühle für unseren Rhoneblut® können wir kaum beschreiben. Schliesslich ist er unsere Hausmarke, ausgeprägte Harmonie, feurig im Temperament, lieblich durch seine Finessen. Seit über 80 Jahren ist dieser edle Blauburgunder mehr als ein Wein für uns, vielmehr pure Emotion, als sei er ein Mitglied der Familie. Ein stolzer Rotwein für besondere Momente, der zu würzigen Wildgerichten, Fleischfondue oder Walliser Hobelkäse mundet.

Rebsorte: Pinot Noir

Anbaugebiet: Rebberge der Weinfamilie
Albert Mathier & Söhne in Salgesch

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16°C bis Zimmertemperatur

Lagerung: Bis 8 Jahre. Der Rhoneblut erreicht seinen ersten Höhepunkt nach rund 3 Jahren.

Einzelpreis: CHF 9.60/Flasche à 37.5 cl
CHF 10.90/50 cl//CHF 16.90/75 cl



Pirouette Fendant AOC

Heimatliebe.

Wir halten an Traditionen fest. Ein Glas Fendant, ein zart schmelzendes Raclette und die Welt ist in Ordnung. Unser Pirouette vereint das Beste vom Wallis: Die volle sonnenverwöhnte Frucht und schmeichelnder Charakter – ein Fendant mit Gehalt und Rückgrat! Nicht nur zum Raclette, auch zum Aperitif oder Fisch öffnet der Pirouette eine vielschichtige Gefühlswelt!

Rebsorte: Chasselas (Gutedel)

Anbaugebiet: Rebberge der Weinfamilie
Albert Mathier & Söhne in Salgesch und Siere

Alkoholgehalt: 11.5% Vol.

Trinktemperatur: 12–14°C

Einzelpreis: CHF 12.70/Flasche à 75cl



Dôle Blanche AOC

Beschwingt.

Es wird wärmer, die Natur erwacht. Mit dem Dôle Blanche – nach Walliser AOC-Verordnung ein Weisswein, obwohl wir ihn ausschliesslich aus roten Trauben herstellen – lässt sich der Frühling locker angehen. Der Rosé verführt durch seine vielschichtige Aromatik, zugleich ist er leicht und bekömmlich. Was will man mehr, um mit seinen Liebsten einen gemütlichen Frühlingsabend zu erleben?

Rebsorte: Pinot Noir

Anbaugbiet: Rebberge der Weinfamilie
Albert Mathier & Söhne in Salgesch,
Sierre, Varen

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Trinktemperatur: 12–16°C

Einzelpreis: CHF 15.10/Flasche à 75 cl



1



2

Zurück zu den Wurzeln Unser Amphoren-Wein

Wein aus dem Erdreich? Mit dem Amphoren-Projekt gehen wir als erste Schweizer Kellerei unter den Boden. Und folgen einer jahrtausendealten Tradition. Wir sind gespannt...

Die Wiege des Weines liegt im Südkaukasus, wo vor mehr als 6000 Jahren Trauben in Tongefässen ins Erdreich vergraben wurden. Im heutigen Georgien wird diese älteste Art der Weinkultivierung nach wie vor angewandt. Grund genug für Amédée, sich im Sommer 2008 ins Ursprungsland des Weines aufzumachen. Zurück kam er mit einer Idee und sieben Kvevri.

Ursprung des Weines

Die Kvevri sind traditionelle Tongefässe (Amphoren) aus Georgien, deren Herstellung nicht mehr viele im Land beherrschen. Dort, wo Wein seit jeher mit der so genannten «Kartuli-Methode» hergestellt wird, finden sich gerade fünf alte Männer, die dieses Töpferhandwerk noch beherrschen. Ebenso rar ist die Verbreitung des Amphoren-Weines ausserhalb Georgiens, den nur wenige Weinerzeuger begeben sich mit der «Kartuli-Methode» an den Ursprung der Weinkultivierung.

Neues im Salgescher Boden

Die, welche es wagen, überzeugen mit herausragender Qualität der Weine! Auf dem internationalen Weinmarkt, der durch chemische Hilfsmittel zusehends einander ähnelnde Produkte hervorbringt, ist Unverwechselbares wohltuend. Das denken wir auch! Im November haben wir unsere importierten Kvevris mit einheimischem Traubengut gefüllt und überlassen es nun dem Salgescher Erdreich. Jetzt bleibt uns noch warten... Wir halten Sie auf dem Laufenden! 🌱

Die Kartuli-Methode

Die georgische Art der Weinproduktion, die Kartuli-Methode, ist die älteste der Welt. Archäologische Spuren für die Kultivierung von Reben und die Gärung in Ton-Amphoren gehen auf das Jahr 5000 vor Christus zurück. Bei der traditionellen Kartuli-Methode wird der Wein unter Ausnutzung der spontanen Fermentierung der Trauben produziert. Dies geschieht in den sogenannten Kvevri, den hand-gefertigten Gefässen aus Ton, die in den Boden vergraben werden. Es ist ein absolut natürlicher Vorgang, die Trauben gären langsam und ohne Zugabe von Sulfiten oder Hefen. Die Gärung kann Monate dauern und ist schwierig zu kontrollieren. Deshalb braucht es einiges an Know-how, denn es heisst, den richtigen Moment abzuwarten.

Näheres zur Kvevri-Herstellung und Kartuli-Methode unter www.kvevri.org



3

1 Letzten Oktober war es soweit: Unsere Amphoren stehen bereit für den Einbau.

2 Die Kvevris werden ins Salgescher Terroir vergraben und mit den Traubensorten Ermitage, Arvine, Resi und Cornalin gefüllt.

3 Nun ruhen die Trauben in Frieden unter der Erde, der natürlichen Gärung ausgesetzt und uns bleibt nur noch: warten.



Exklusive Weinreise mit der Matterhorn Gotthard Bahn am Samstag 22. Mai 2010

Lassen Sie sich dieses einmalige Erlebnis im Panoramawagen von Visp nach Disentis nicht entgehen! Nach dem Apéro geniessen Sie ein sorgfältig zusammengestelltes 5-Gang-Menü mit den perfekt abgestimmten Weinen unserer Kellerei. Kosten Sie unsere Spitzenweine und erfahren Sie interessante Details über deren Vinifikation. Ein kulinarisches Vergnügen mit einer atemberaubenden Landschaft! Auf der Rückfahrt wird ein Dessert sowie Kaffee und Gebäck serviert.

Preis pro Person inkl. Weine, Kaffee und Mineralwasser CHF 165.00.
Anmeldungen mit beiliegender Antwortkarte oder an:
albert@mathier.ch (Personenanzahl nicht vergessen)

Mehr Infos auf www.mgbahn.ch 🌿



Weinagenda

13. – 15.5.2010

Offene Kellertüren der Walliser Weine,
www.vinsduvalais.ch

22.5.2010

Matterhorn Gotthard Bahn, Gourmetfahrt Wine & Dine mit unseren Weinen, www.mgbahn.ch

18. – 20.5.2010

London Wine Fair, www.londonwinefair.com

12. – 13.6.2010

Oberwalliser Musikfest Bürchen
Besuchen Sie uns in unserer Weinbar

28.8.2010

Degustationstag Domaine de Ravoire,
www.domainederavoire.ch

3.9.2010

«Walliser Wybuur auf Bsuech»
im Hotel Appenberg, Zäziwil,
www.appenberg.ch

3. – 4.9.2010

Tag der offenen Weinflaschen, Landolt Weine, Zürich
www.landolt-weine.ch

4. – 5.9.2010

Vinea, Siders
www.vinea.ch

11.9.2010

Rebsortenwanderung Salgesch,
www.rebsortenwanderung.ch

23. – 31.10.2010

Basler Weinmesse, www.baslerweinmesse.ch

Aktuellste Veranstaltungen finden Sie in unserer Agenda auf www.mathier.ch

Neues aus dem Berner Oberland

Familie Maurer, so heisst unsere neue Vertretung im Weindotep Hünibach. Ueli Maurer übernimmt den Verkauf für das Berner Oberland und wird ab sofort unsere Kunden in diesem Raum betreuen. Das Weindotep Hünibach wurde seit 2006 von Alois Graf geführt, der diese Tätigkeit altershalber aufgibt. Wir danken ihm an dieser Stelle für die gute Zusammenarbeit und wünschen den Maurers alles Gute und viel Erfolg! 🌿

Depot Hünibach
Chartreusestrasse 14
3626 Hünibach
Natel Ueli Maurer 079 364 04 78

Der Himmel über Berlin...

...war René und Ulrike Suter wohlgenannt. Die Gewinner unseres Jubiläumswettbewerbs lösten im Herbst den Hauptpreis ein und verbrachten drei Tage in der deutschen Hauptstadt. Wir haben uns über die begeisterte Rückmeldung der Suters und das Erinnerungsfoto sehr gefreut! 🌿



Hotel Krone Wangen

Die gemütliche Art sich zu verwöhnen!

Seit dem Mittelalter gibt es die Krone im Städtchen Wangen. Heute vermischen sich hier Tradition und neue Ideen: Die Gastgeber Aebi freuen sich, ihren Gästen sprichwörtlich «die Krone» aufzusetzen.

Mitten im Herzen des Städtchens Wangen an der Aare liegt ruhig und geräumig das Hotel Krone. Alten Schriften kann man entnehmen, dass es hier oft sehr fröhlich zu und her ging. Denn neben den regelmässigen Tanzabenden fanden auch lustige Theateraufführungen statt – von den lüpfigen Konzerten und den ebenso lüpfigen Gastgeberinnen ganz zu schweigen!

Heute ist die Krone beliebtes Hotel in der Region, für Geschäftsreisende als auch für Feriengäste, die Entspannung und Erholung in den ruhigen und schönen Zimmern finden. Ein besonderes Augenmerk hat das Restaurant verdient, das mit regionalen Spezialitäten und einem marktfrischen Angebot jeden Gaumen für sich gewinnt.

Der Chef kocht selbst, er und seine erfahrenen Köchinnen und Köche kreieren feine Leckerbissen, von währschafter Regionalküche bis zu raffinierten französischen und internationalen Spezialitäten. Und natürlich gilt dem Fisch hier an der Aare eine besondere Aufmerksamkeit. Sie haben die Wahl, sich in der gemütlichen Gaststube, auf der Terrasse oder im gepflegten Restaurant Mythos verwöhnen zu lassen.

Für uns haben die Aebis ein sagenhaft leckeres Menü ausgewählt, Sie finden die detaillierte Rezeptur wie immer auf www.mathier.ch

Wildkräutersalat mit Ruchbrotcrôutons



Stracotto (Geschmortes Rindfleisch), Polenta, Gemüsebouquet



Lauwarmer Rotweibirnenkuchen mit Anisglace



Hotel Krone Wangen

Katrin und Ernst Aebi

Städtli 1

3380 Wangen an der Aare

Tel. 032 631 70 70

www.krone-wangen.ch



Wettbewerb



Gewinnen Sie ein kulinarisches Erlebnis im Hotel Krone in Wangen:

- 1. Preis: Eine Übernachtung plus Abendessen für zwei Personen inkl. 1 Flasche Albert-Mathier Wein**
- 2. Preis: 1 Essen für zwei Personen inkl. 1 Flasche Albert-Mathier Wein**
- 3. Preis: 1 Flasche Albert Mathier-Wein**

1. Aus welcher Zeit stammen die ältesten Funde der Weinkultivierung im Südkaukasus?

- A) 5000 vor Christus
- B) 5000 nach Christus
- C) 5500 nach Christus

2. Was steckt hinter dem Begriff «Biodiversität»?

- A) Die Schönheit des Lebens
- B) Die Einfachheit des Lebens
- C) Die Vielfalt des Lebens

3. Welcher unserer vorgestellten Frühlingsweine weckt «Heimatliebe» in uns?

- A) Rhoneblut Pinot Noir AOC
- B) Dôle Blanche AOC
- C) Fendant Pirouette AOC

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 31. Mai 2010 an uns zurück. Oder schreiben Sie eine e-Mail mit Ihren Antworten und vollständigen Adresse an albert@mathier.ch

Die Gewinner der letzten Ausgabe:

- 1. Preis: Hans Häfeli, Gontenschwil**
 - 2. Preis: Martin Egli, Muri**
 - 3. Preis: Roland Hirsbrunner, Chesières**
- Wir gratulieren herzlich!



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Rhoneblut ist die Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch.

Herausgeber:

Albert Mathier & Söhne AG

Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch

Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07

www.mathier.ch, albert@mathier.ch

Konzept, Inhalt und Gestaltung:

www.dreipunkt.ch

Druck:

Imprimerie Sierroise, Sierre

Impressum

