

# Flourbrot

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 11/11

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Erzählungen, ja ganze Sagen ranken sich um die Erfindung des Werkstoffs Glas! So berichten uns antike Autoren, wie Salpeterhändler in der Nähe von Ägypten am Flussufer ihr Mahl zubereiteten. Da sie keine Steine als Auflage für ihre Kochtöpfe fanden, verwendeten sie Salpeterstücke. Plötzlich flossen kleine Bäche einer unbekannteren Flüssigkeit in den Sand... das Glas war erfunden!

Ob sich die Erfindung des Glases wirklich so getragen hat? Das wissen wir nicht. Doch interessiert uns Weinfreunde auch eher die Frage: Wie kam eigentlich der Wein zum Glas? Wurde dieser seit jeher in Flaschen gelagert? Und was sind die Vorteile von gläsernen Behältern? Wir nehmen Sie mit auf Entdeckungsreise durch die Welt des Glases.

Waren wir in der Herbstausgabe also noch auf dem (Eichen-)Holzweg, haben wir diesen Frühling den glasklaren Durchblick. Wie immer auch in Sachen Wein: Unser Frühlingsangebot weckt garantiert Ihre Lebensgeister. Frische Düfte nach Zitrone und grünem Apfel, Aromen von Honigmelone und Rosen... Wer kann diesen frühlinghaften Geschmäckern schon widerstehen?

Wie zum Beispiel dem fruchtigen Muscat? Unsere Milena ist ihm jedenfalls verfallen... Es ist ihr perfekter Frühlingwein. Milena kümmerte sich das letzte halbe Jahr gemeinsam mit mir um das Marketing unserer Kellerei und war mir dabei eine grosse Hilfe. Nun ruft aber wieder der Unialltag: Ihr Studium der Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn will beendet werden. Für uns schildert sie ihre Erlebnisse und Erfahrungen auf der Walliser Sonnenseite. Liebe Milena, vielen Dank für deinen tollen Einsatz! Und wer weiss? Vielleicht sehen wir uns schon in einem Jahr wieder...

Nun aber: Viel Spass bei der Lektüre!



Ihr Amédée Mathier



Wie der Wein zum Glas kam	2
Frühlingserwachen	4
Auf der Sonnenseite des Lebens	6
Vermischtes	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE

## Wie der Wein zum Glas kam

# Es war einmal...

*Unsere Geschichte beginnt vor ungefähr 8000 Jahren als der Mensch die aus der Glut der Vulkane entstandene Glaslava für Werkzeuge verwendete. Bis zum Gebrauch als Weinflasche dauert es aber noch eine Weile. Wir begeben uns auf Spurensuch in die Vergangenheit...*

In ganz frühen Zeiten bewahrte man den Wein in Fässern auf und brachte ihn in Tonkrügen, so genannten Amphoren, oder gläsernen Karaffen auf den Tisch. Diese erinnerten aber noch eher an Kochtöpfe als an Flaschen. Für den Handel wurde der Wein oft auch in Schläuche – also Behälter aus Tierhäuten – gefüllt.

Obwohl Glasflaschen schon im Altertum hergestellt werden konnten, war die Technik des Glasblasens erst im 17. Jahrhundert so zur Meisterleistung ausgereift, dass man die Flaschen für die Weinlagerung verwenden konnte. Die mundgeblasenen Flaschen waren ursprünglich zwiebelartig, weil dies die einfachste Form zum Blasen war. Nachteil: Der Wein liess sich auf diese Weise nur stehend lagern. Ein weiterer Nachteil: Die Herstellung war sehr aufwendig, so dass diese Flaschen fast nicht zu bezahlen waren.

Während der Industrialisierung im 18. und 19. Jahrhundert trat die Glasflasche schliesslich ihren endgültigen Siegeszug an. Denn: Die industrialisierten Vorgänge ermöglichten nun eine Glasverarbeitung im grossen Stil. Dabei wurden die Flaschen abgeflacht und in die Länge gezogen, so dass man sie liegend lagern konnte. Dies ist jedoch nicht der einzige Vorteil: Liegt die Flasche, ist der Korken – übrigens eine Erfindung aus dem 17. Jahrhundert – immer feucht, wodurch der Wein besser nachreifen kann.



Mit der Zeit bildeten die verschiedenen Weinregionen eigene Flaschenformen aus: Jeder suchte nach dem idealen Verhältnis für seinen Wein. Ja, so gibt es heute hunderte, wenn nicht sogar tausende verschiedene Weinflaschenformen. Einige wenige Grundformen wie z.B. die Bordeauxflasche, die Burgunderflasche oder die Schlegelflasche haben sich dabei herauskristallisiert.

Doch nicht nur die Form, sondern auch die Grösse der Flasche muss mit Bedacht gewählt sein: In kleinen Flaschen reift der Wein nämlich schneller als in grossen. Warum? Weil die Flaschenhalsweite und damit der Leerraum immer gleich gross ist und so ein anderes Verhältnis zwischen Sauerstoff und Weinvolumen in der Flasche besteht. Die gängigste Grösse fasst heute 0.75 Liter – dies ist seit den 1970er Jahren EU-Norm. Doch der Weinliebhaber weiss: Je grösser das Flaschenformat, desto langsamer und feiner reift der Wein. Da ist die Magnumflasche mit anderthalb Litern Inhalt der beste Kompromiss zwischen Reifung und Handlichkeit. Doch testen Sie am besten selber – mit unserem Oster-Angebot. 🍷



## Grosse Weinfreuden zum Osterfest

**Zu Ostern, wenn die Tafel mit allerhand Leckereien reich gedeckt ist, macht sich eine Magnumflasche besonders gut. Da haben wir für Sie das passende Angebot. Sie haben die Wahl:**

- **Rhoneblut in der Magnumflasche (150 cl)**  
zum Vorzugspreis von CHF 44.00 inkl. Versand bzw. CHF 30.00 ab Keller
- **Syrah in der Magnumflasche (150 cl)**  
zum Vorzugspreis von CHF 48.00 inkl. Versand bzw. CHF 35.00 ab Keller
- **Merlot in der Magnumflasche (150 cl)**  
zum Vorzugspreis von CHF 48.00 inkl. Versand bzw. CHF 35.00 ab Keller

Angebot gültig bis 6. Juni 2011.

Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:  
albert@mathier.ch / Tel: 027 455 14 19.



# Glasklare Vorteile

*Lange bevor Wein in Glas gelagert wurde, wusste man, wie Glas hergestellt wird. Doch war das ganze Prozedere damals noch sehr aufwendig... Heute läuft alles maschinell und somit um einiges einfacher und effizienter. Wir haben uns bei unserem Glaslieferanten, der Firma Vetropack, über die Herstellung unserer Flaschen schlau gemacht.*

## Woraus besteht Glas eigentlich?

Glas ist ein Produkt der Natur. Die wichtigsten Rohstoffe sind Quarzsand, Kalk und Soda.

## Warum ist Glas eine ideale Verpackung?

Die Vorteile von Glas sind vielfältig: Glas ist geruchs- und geschmacksneutral sowie gasundurchlässig und erhält dadurch den natürlichen Geschmack seines Inhalts.

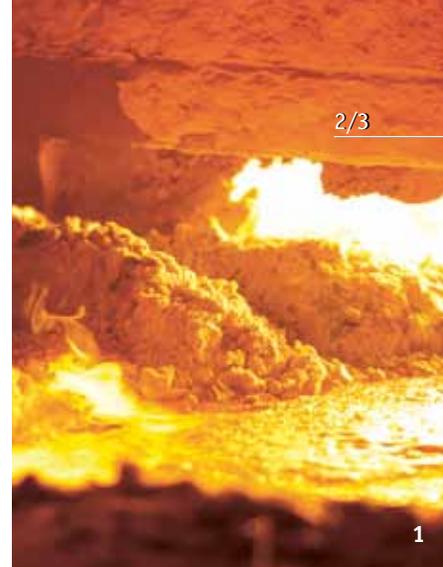
## Wie sieht's mit Umweltschutz aus?

Glas eignet sich hervorragend für die Wiederverwendung und Wiederverwertung – es lässt sich ohne Qualitätseinbusse beliebig oft einschmelzen und neu verwenden. Schon in den 1970er Jahren baute Vetropack in der Schweiz ein System zur Wiederverwertung von Altglas auf und ist damit Pionierin des Glas-Recyclings. Und übrigens: Glas bewegt sich nicht nur in einem 100 Prozent geschlossenen Stoffkreislauf. Dank Recycling lässt sich auch eine Menge Energie einsparen. So lässt sich Altglas mit weniger Aufwand einschmelzen als die Primärrohstoffe...

## Und wie werden Glasflaschen hergestellt?

- 1) Wenn sich die verschiedenen Rohstoffe (davon je nach Glasfarbe bis 90% Altglas) im Schmelzofen unter hoher Temperatureinwirkung (1580 Grad Celsius) miteinander verbinden, entsteht die so genannte Glasschmelze, flüssiges Glas.
- 2) Von der kontinuierlich fließenden Glasschmelze schneiden Maschinen glühende Glastropfen ab – genau die Menge für eine Flasche. Diese werden nun zum Glasblasautomaten zugeführt, wo die halbfertige Flasche vorgeblasen wird. Die glühende Vorform wird danach der Fertigform übergeben, wo die Glasverpackung endgültig zur Flasche wird.
- 3) Die fertig geformte und noch rot glühende Flasche wird im Kühllofen langsam abgekühlt, um die Materialspannungen auszugleichen. Eine anschliessende Oberflächenbehandlung macht die Flaschen stabiler.
- 4) Nach Verlassen des Kühllofens werden alle Flaschen optisch, mechanisch und elektronisch auf Fehler geprüft. Was nicht dem Mass entspricht, muss zurück in den Schmelzofen... 🍷

Vetropack AG  
Schützenmattstrasse 48, CH-8180 Bülach  
[www.vetropack.ch](http://www.vetropack.ch)



1



2



3



4

# Frühlingserwachen in der Kellerei Mathier

Wenn die Sonnenstrahlen wieder wärmer werden, die Vögel uns singend durch den Tag begleiten und die Wiesen die ersten Farbtupfer kriegen, dann hält der Frühling Einzug. Auch in unserer Kellerei. Wir haben uns bei unseren Mitarbeitern umgehört und sie nach ihrem persönlichen Frühlingswein gefragt.



Marylene Mathier,  
Beratung & Verkauf

## Pinot blanc AOC Valais 2009

Jetzt, da der Frühling kommt, serviere ich gerne den Pinot blanc. Die Farbe, gelb mit schimmernden Goldreflexen, und der Duft von tropischen Früchten, wie Mango und Banane erinnern mich an den nahenden Sommer. Die dezenten Honigaromen zusammen mit den leichten Citrusnoten machen den Wein frisch und voluminös. Den Pinot blanc reiche ich gerne zu Käsehäppchen. Auch zu hellem Fleisch oder Fisch ist er der passende Begleiter. Praktisch: Für ein gemütliches Abendessen zu zweit ist die 50 cl-Flasche ideal.

### Anbaugebiete:

Domaine de Ravoire, Leytron und Ollon

### Rebsorte:

Pinot blanc (Weissburgunder)

**Vinifikation:** kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 14 % Vol.

### Einzelpreis:

CHF 12.30/Flasche à 50 cl

CHF 18.20/Flasche à 75 cl



Sabrina Siepenkothen,  
Administration, Beratung & Verkauf

## Johannisberg AOC Valais 2010

Der Johannisberg ist mein Frühlingss-Favorit, weil er unkomplizierten Weingenuss verspricht. Ob bei einem Grillfest oder einfach unter Freunden: Der Johannisberg passt immer. Der angenehme frische Duft erinnert an Stachelbeere und Birne. Aromen von Mandel und grünem Apfel verleihen dem Wein Eleganz und Fruchtigkeit, die schön eingebundene Säure sorgt für Lebendigkeit. Er eignet sich hervorragend zu Spargelgerichten oder zu jungem Walliser Alpkäse.

### Anbaugebiete:

Salgesch und Nachbargemeinden

### Rebsorte:

gros Rhin oder grüner Sylvaner

**Vinifikation:** kontrollierte Gärung mit biologischem Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

### Einzelpreis:

CHF 16.30/Flasche à 75 cl



Milena Weis, Studentin Weinbetriebswirtschaft im Praxissemester

## Muscat AOC Valais 2010

Mit dem neuen Jahrgang haben wir dem Muscat eine neue Charaktereigenschaft verliehen: Vom trockenen Kollegen wurde er zur süßen Versuchung. Mir gefällt der Muscat so gut, weil er ein unverwechselbares Aromenspektrum aufweist. Sein Duft erinnert an Wildrosen. Mit seiner Frische und Lebendigkeit, die durch die angenehme Säure empfunden wird, schmeckt der Muscat nach Honigmelone und Rosen. Ich genieße den Wein als Apéro, zu Spargelrisotto oder zu einem Käsefondue.

### Anbaugebiete:

Gemeinden Miège und Leuk

### Rebsorte:

Muscat

**Vinifikation:** kontrollierte Gärung ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 12.5 % Vol.

### Einzelpreis:

CHF 17.20/Flasche à 75 cl



Walter Hasler,  
Aussendienst

## Merlot AOC Valais 2009

Den Merlot mag ich besonders gerne, weil er einen alles um sich herum vergessen lässt. Tiefes Kirschrot und intensive Aromen von Beeren, Kirschen und mediterranen Kräutern versetzen einen in eine andere Welt. Weiche und runde Geschmäcker von Pflaumen und Gewürzen machen den Wein vollmundig. Er harmonisiert hervorragend mit geschmorten Pilzen in Begleitung von Lamm- oder Rindfleisch.

### Anbaugebiete:

Gemeinde Salgesch

### Rebsorte:

Merlot

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung im offenen Bottich

**Alkoholgehalt:** 13.5 % Vol.

### Einzelpreis:

CHF 22.60/Flasche à 75 cl

CHF 38.00/Flasche à 150 cl



*Adrian Zufferey,  
Lehrling Weintechnologie*

### Salconio® AOC Valais 2009

Die Assemblage aus Syrah, Diolinoir und Cabernet franc vereint Kraft, Würze und Frucht in einem Wein. Das dunkle Rot mit den violetten Reflexen und der Duft von roten Beeren zeugen von seiner Kraft und Eleganz. Der Salconio hat eine leicht wilde Note, die ihm einen starken Charakter und eine schöne Struktur verleiht. Ich genieße den Wein zu Fleisch- oder Wildgerichten. Auch zu altem Walliser Käse ist dieser Wein ein exzellenter Begleiter.

**Anbaugebiete:**

*Gemeinde Salgesch*

**Rebsorte:**

*Syrah, Diolinoir, Cabernet franc*

**Vinifikation:**

*traditionelle Maischegärung*

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Einzelpreis:**

*CHF 14.70/Flasche à 50 cl*

*CHF 22.00/Flasche à 75 cl*



*Peter Mathier,  
Aussendienst*

### Dôle de Salquenen AOC Valais 2009

Die älteste Assemblage des Wallis gefällt mir so gut, weil der Wein mit seinen würzig-eleganten Aromen zu vielen Anlässen passt. Der Dôle setzt sich aus den Rebsorten Pinot noir, Gamay und Gamaret zusammen und das macht ihn so vielseitig und einzigartig. Das Bouquet erinnert an dunkle Beeren. Feine Tannine verleihen dem Wein eine schöne Fülle. Die kräftigen Aromen von Waldbeeren machen sich gut zu Fondue und zu gemütlichen Brotzeiten.

**Anbaugebiete:**

*Gemeinde Salgesch*

**Rebsorte:**

*Pinot noir, Gamay und Gamaret*

**Vinifikation:**

*traditionelle Maischegärung*

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Einzelpreis:**

*CHF 10.80/Flasche à 50 cl*

*CHF 16.00/Flasche à 75 cl*



Frühlingserwachen

**Möchten Sie das Frühlingserwachen mit uns teilen?**

**Dann profitieren Sie von unserem Angebot!**

**Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine**

**im Degustationsset zum Vorzugspreis.**

**Das Set umfasst: 1 Merlot (75 cl), 1 Salconio® (75 cl),  
1 Dôle de Salquenen (75 cl), 1 Pinot blanc (75 cl),  
1 Johannisberg (75 cl), 1 Muscat (75 cl) zum Preis von  
CHF 115.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 100.00 ab Keller.**

Angebot gültig bis 6. Juni 2011. Bestellen Sie mittels  
beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch:  
albert@mathier.ch / Tel: 027 455 14 19.



- 1 Auf zwei Rädern in die Kellerei
- 2 Statt graue Theorie: Praxis im Rebberg
- 3 Wohlverdient: Sonne tanken am weissen See

## Auf der Sonnenseite des Lebens

*Den grauen Hochschulalltag verlassen und die vielfältige Welt der Walliser Weine kennenlernen: Diese Gelegenheit nutzte ich und unterstützte tatkräftig die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. Von Milena Weis*

Strahlender Sonnenschein und ein klarer blauer Himmel sind das Begrüßungskomitee an jenem 20. August 2010 als mich der Zug des Autoverlads mit samt dem vollbepackten Auto in Goppenstein ausspuckt. Das Auto transportiert mein Hab und Gut für meine Wohnung in Varen. Ausserdem an Bord befindet sich noch ein anderes Vehikel: Mein Fahrrad, das mich von Varen nach Salgesch bringen wird. Denn ich bin angereist, um in Salgesch zu arbeiten. Bei der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne hat man jemanden gesucht, der sich um das Marketing kümmert, die Internetseiten pflegt und die Entstehung der Rhoneblutzeitung betreut. Dieser jemand bin ich: Milena Weis, Jahrgang 1987, Studentin der Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn.

189 Tage im Wallis stehen mir bevor. Meine Gefühle sind zu Beginn gemischt: Halte ich es so lange in einem 600-Seelen Dorf aus? Werde ich die Leute verstehen, wenn selbst die «Rest-Schweizer» immer wieder beteuern, dass sie kein Wort der Walliser Genossen verstünden? Das Leben steckt voller Herausforderungen und die sind da, um sie zu bewältigen, sage ich mir und trete am 23. August meinen ersten Arbeitstag an. Der Degustationstag für die Aktionäre der Domaine de Ravoire in Sierre ist meine Bestandsprobe und gleichzeitige Einführung in die Walliser Gesellschaft. Die Vinea steht kurz darauf ins Haus und damit verbunden ist ein Besuch von 30 Journalisten aus aller Welt, die unsere Kellerei und die Amphoren besichtigen werden. Ein Event, den Amédée und ich mit der Hotelfachschule César Ritz geplant und erfolgreich durchgeführt haben. Nicht nur die wohlumsorgten Journalisten hatten Spass, nein, auch mir hat der Anlass sehr viel Freude bereitet.

Die weiteren Aufgaben während meiner Praktikumszeit waren vielseitig und abwechslungsreich. Von der Arbeit im Rebberg, über die Abfüllung mit den Kellermeistern bis hin zum superedlen Wine-Tasting im Hotel Dolder in Zürich habe ich keine Arbeit ausgelassen. Amédée hat mich frei und selbständig arbeiten lassen und dieses Vertrauen rechne ich ihm hoch an. Ich begleitete ihn auf zahlreiche Termine in der ganzen Schweiz und habe vom

verschneiten Engadin, über den sonnigen Genfer See bis zum klirrend kalten Zermatt viel von der Schweiz kennen und lieben gelernt. Die ganze Weinfamilie hat mich herzlich aufgenommen. Jeder Mitarbeiter hat meine Fragen unermüdlich beantwortet. Alle gemeinsam haben mich in die Welt des Weines entführt. Gerne würde ich noch in dieser sonnigen Welt im Wallis verweilen, doch ruft auf der anderen Seite der Berge die Pflicht: Das Studium will beendet werden. Im Frühjahr 2012 darf ich mich eine Weinbetriebswirtin nennen. Und wer weiss? Vielleicht sehen wir uns dann wieder. In Salgesch bei der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne. 🍷

Angebot Wiedehopf

**Jetzt im Frühling kehrt er wieder in unsere Gefilde zurück, der wärmeliebende Wiedehopf. Ein Frühlingsbote. Als Gütezeichen des Labels «Naturpark Pfyn-Finges» ziert er Etikette und Holzkiste unseres Pinot noirs, der strikt nach den Schweizerischen Richtlinien der Bio Suisse angebaut wurde.**

**Wir offerieren Ihnen eine Kiste mit vier Flaschen Bio Pinot noir Pfyn/Finges 2009 (75 cl) zum Vorzugspreis von CHF 99.00 (inkl. Versand) oder CHF 89.00 ab Keller.**

Angebot gültig bis 6. Juni 2011.

Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / Tel. 027 455 14 19.



## Unser Angebot



*Während der Jahrgang 2010 noch nicht ganz abgefüllt ist, steht für 2009 bereits eines fest: ein Jahrgang mit Spitzenqualität. So überzeugte unser Syrah 2009 die verwöhnten Gaumen der VINUM-Jury – Europas Weinmagazin. Die Weinkenner sind sich einig: ein beeindruckender und aussergewöhnlicher Wein und geben unserem Syrah 16.5 Punkte. Doch probieren Sie selbst und bestellen Sie sich sechs Flaschen Syrah 2009 zum Vorzugspreis von CHF 135.00 (inkl. Versand) oder CHF 120.00 ab Keller.*

*Angebot gültig bis 6. Juni 2011. Bestellen Sie mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail oder telefonisch: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / Tel. 027 455 14 19.*



## Der neue Jahrgang 2010 Klein, aber fein...

*Da sind sich die Walliser Weinbaufachleute einig: Der jüngste Jahrgang fällt zwar kleiner aus, verspricht aber allerbeste Qualität. Und das trotz einem wittertechnisch sehr wechselhaften Weinjahr.*

War der Frühling zu Beginn angenehm mild, brachte der Mai sehr viele Niederschläge. «Dies war dem Wachstum der Rebe und der bevorstehenden Blüte sehr willkommen», so Alwin Mathier, Rebvater von 5 ha Rebbergen. Der warme und sonnenreiche Sommer gab dem Rebenwachstum neuen Schub und die vielen Sonnenstrahlen im Herbst brachten den Zucker in die Beeren. «Die Qualität der Trauben ist sehr gut. Das wird ein Jahrgang, der sowohl beim Weisswein als auch beim Rotwein alles hält, was er verspricht», ist Alwin überzeugt. Da dürfen wir uns also auf ein paar feine Tropfen freuen... 🍇

## Phänomene – Denk- und Merkwürdigkeiten auf dem Ballenberg

So lautet dieses Jahr das Jahresthema im Freilichtmuseum Ballenberg. Mehr als 100 originale, jahrhundertalte Gebäude aus allen Landesteilen der Schweiz, 250 einheimische Bauernhoftiere, ursprüngliche Gärten und Felder sowie Darbietungen von traditionellem Handwerk und Spezialveranstaltungen machen die Vergangenheit zum Erlebnis. Und den Ballenberg einzigartig. Im Herbst 2011

wird es eine ganz besondere und damit ebenso denkwürdige Veranstaltung mit der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne geben... Lassen Sie sich überraschen! 🍇

**Schweizerisches Freilichtmuseum Ballenberg**  
Museumsstrasse 131, CH-3858 Hofstetten  
Telefon +41 33 952 10 30, [www.ballenberg.ch](http://www.ballenberg.ch)



3

- 1 Wo Kalkstein zum Baustoff wird: die Kalkbrennerei
- 2 Spinnen – ein traditionelles Handwerk
- 3 Wirtshaus Alter Bären



1



2



## Hotel Allalin Saas-Fee Wo Charme und Stil auf Tradition treffen

**Stolze Viertausender, Gletscher zum Anfassen, stahlblauer Himmel, Sonne satt: Das ist Saas-Fee – die Perle der Alpen. Wir freuen uns, Sie wieder einmal in unser schönes Wallis zu entführen und geben Ihnen einen besonderen Tipp: Das Hotel Allalin in Saas-Fee verspricht echten Walliser Charme.**

Der Allalingsgletscher, der grösste Eisstrom im hinteren Saastal verdankt seinen fremd klingenden Namen vermutlich den Sarazenen, die vor mehr als tausend Jahren von Spanien und Frankreich her ins Wallis gelangten. ala'i-ain bedeutet auf Arabisch soviel wie Quelle.

Seinem Namen macht das Hotel Allalin in Saas-Fee alle Ehre: eine wahre Quelle für Erholung und Genuss! Seit 1928 ist das Hotel im Besitz der Familie Zurbruggen; heute in der vierten Generation. Gastfreundlichkeit und hervorragender Service liegen der Familie sozusagen im Blut. Diese Freude und Hingabe spürt der Gast. 1983 haben die Zurbruggens das alte Gebäude der Zeit angepasst und bis heute immer wieder erneuert, um dem Besucher den 4 Sterne-Standard zu garantieren.

Keine Mär: Die frische Walliser Bergluft regt besonders den Appetit an. Nach einem abwechslungsreichen Tag in Saas-Fee verwöhnt Sie Küchenchef Yohan Brunon-Zurbruggen und sein Team im hoteleigenen Restaurant Walliserkanne nach allen Regeln der Kochkunst. Umgeben von 350-jährigem Lärchenholz geniessen Sie eine leichte und marktfrische Küche, die mit Liebe zum Detail zu begeistern weiss.

Ein kleiner Vorgeschmack gefällig? Die Gastgeber haben speziell für Sie einen Menüvorschlag vorbereitet. Das Rezept zum Nachkochen finden Sie wie immer auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch). Zu diesem Menü empfehlen wir unseren Rhoneblut.

*Leichte Roquefortterrine mit Walliser Trockenfleisch, Salatbouquet und Nussöl*



*Walliser Lammkarree mit Vanillekartoffelstock und jungen Karotten an Honig Gewürzjus*



*Schokoladen Macarons «Grand Cru» mit Kakao und Schokoladen Lakritzfüllung, süsser Rotweinjus*



**Silence Hotel Allalin**  
CH-3906 Saas-Fee  
Tel. 027 958 10 00  
[www.allalin.ch](http://www.allalin.ch)

## Weinagenda

**2.-3.4.2011**

Wein trifft Technik  
Messe im BMW-Autohaus  
Ardez  
[www.bmw-auto-tecnic.ch](http://www.bmw-auto-tecnic.ch)

**16.4.2011**

Weinfrühling, Salgesch  
[www.salgesch.ch/weinfruehling](http://www.salgesch.ch/weinfruehling)

**26.5.2011**

16–21 Uhr  
Swissness bei Landolt Weine  
Zürich  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

**27.–28.5.2011**

Jahrespräsentation der Weine  
[www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

**2.–4.6.2011**

Tag der offenen Kellertür  
Salgesch

**27.8.2011**

Degustationstag  
Domaine de Ravoire, Sierre

**2.–3.9.2011**

Tage der offenen Weinflasche  
Landolt Weine, Zürich  
[www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch)

**2–4.9.2011**

Vinea, Sierre  
[www.vinea.ch](http://www.vinea.ch)

**10.9.2011**

Rebsortenwanderung  
Sierre – Salgesch  
[www.rebsortenwanderung.ch](http://www.rebsortenwanderung.ch)

**24.9.2011**

Pürümärt Turtmann  
[www.turtmann-markt.ch](http://www.turtmann-markt.ch)

**11.–15.10.2011**

Weinfachmesse LUVINA  
Luzern  
[www.luvina.ch](http://www.luvina.ch)

**14.–23.10.2011**

Comptoir Delémontain  
Delémont  
[www.foire-jura.ch](http://www.foire-jura.ch)

**20.–23.10.2011**

WGA Spiez  
[www.wga-spiez.ch](http://www.wga-spiez.ch)

**29.10–6.11.2011**

Weinmesse Basel  
[www.weinweb.ch](http://www.weinweb.ch)

## Wettbewerb

Sie brauchen nur drei richtige Antworten sowie ein Quäntchen Glück und ein unvergesslicher Abend im Hotel Allalin in Saas-Fee gehört Ihnen.

### 1. Preis:

Eine Übernachtung plus Abendessen für zwei Personen inkl. eine Flasche Albert Mathier-Wein im Hotel Allalin in Saas-Fee.

### 2. Preis:

Ein Essen für zwei Personen inkl. eine Flasche Albert Mathier-Wein im Hotel Allalin.

### 3. Preis:

Eine Flasche Albert Mathier-Wein.

### 1. Warum liessen sich Flaschen in früheren Zeiten nur stellend lagern?

- A) Aufgrund ihrer Zwiebelform
- B) Weil sie keinen Verschluss hatten
- C) Aus dem Glauben, dies sei für den Wein besser

### 2. Welches sind die wichtigsten Rohstoffe für Glas?

- A) Wasser, Malz, Hopfen und Hefe
- B) Holzstoff, Zellstoff und Altpapier
- C) Quarzsand, Kalk und Soda

### 3. ala'i-ain bedeutet so viel wie

- A) Quelle
- B) Eisstrom
- C) Bergluft

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 6. Juni 2011 an uns zurück. Viel Glück!

### Die Gewinner der letzten Ausgabe:

- 1. Preis: Elisabeth Taugwalder, Sion
- 2. Preis: Jürg Grossen, Faulensee
- 3. Preis: Manfred & Hedy Jenzer, Rohr

Wir gratulieren herzlich!

## Impressum



**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](http://www.mathier.ch), [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)

Konzept, Inhalt und Gestaltung:  
[www.dreipunkt.ch](http://www.dreipunkt.ch)

### Druck:

Imprimerie Sierroise, Sierre