

# Rhoneblot

MAGAZIN



2011

«DIE SPANNENDE AUFGABE, GESCHICHTEN ZU ERZÄHLEN» Seite 2  
FÜR LANGE WINTERABENDE – UNSERE WORT- UND WEINAUSLESE Seite 4  
AUS VRENELIS GÄRTLI – MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN Seite 8

Ausgabe 14 | Herbst 2012

ALBERT MATHIER ET FILS SA SALGESCH VALAIS SUISSE



## LIEBE WEINLIEBHABERINNEN, LIEBE WEINLIEBHABER

*Hach, herrlich: Die schönsten aller Jahreszeiten hält bei uns im Rhonetal gerade Einzug. Die Blätter werden golden, die Trauben süsser, die Luft klarer, der Himmel noch ein Stückchen blauer. «Indian Summer» auf Walliser Art. Doch wenn Sie diese Ausgabe in den Händen halten, kündigt sich vermutlich schon der Winter an. Mit kürzeren Tagen, kälterer Luft. Viel öfters bleibt man mal zuhause, macht es sich wohlig bequem. Zum Beispiel auf dem Sofa mit einem guten Glas Wein. Und vielleicht einer spannenden Lektüre? Eine gute Kombination, finden wir. «Wein und Wort», so das Thema der neuen Rhoneblut-Ausgabe. Eine Liaison, die auf verschiedene Weisen Ausdruck findet:*

*Zu Grossvaters Zeiten war der Winzer ein Landwirt, der seine Weine nach bestem Wissen und Gewissen produziert und in seiner Kellerei angeboten hat. Für den modernen Winzer spielt heute auch die Kommunikation eine sehr wichtige Rolle. Zusammen mit Jonas Hauser von der Firma dreipunkt stehe ich Rede und Antwort und gebe Ihnen ein paar spannende Einblicke ins Thema «Wein und Kommunikation».*

*Ganz klar: Zu einem guten Wein gehört ein gutes Buch. So haben wir uns für Sie, liebe Leserinnen und Leser, in dieser Herbst-Ausgabe etwas Spezielles ausgedacht. Unsere Weinfamilie liefert den Wein – der Rotten Verlag die passende Lektüre dazu. Freuen Sie sich auf unsere Herbst-Kollektion!*

*Und was über den Sommer alles in unserer Weinfamilie passiert ist, das erzählen wir Ihnen wie immer auf der letzten Doppelseite.*

*Jetzt aber: Viel Spass bei der Lektüre – ob mit oder ohne Glas Mathier-Wein.*

Ihr Amédée Mathier

# «DIE SPANNENDE AUFGABE, GESCHICHTEN ZU ERZÄHLEN» WEIN UND KOMMUNIKATION

Das Rhoneblut-Magazin, unsere Etiketten, die Webseite, Facebook – auf verschiedene Weisen kommuniziert unsere Weinfamilie; präsentiert sie sich nach Aussen. Aber war das immer so intensiv? Geschichtenreich? Unser Amédée und Jonas Hauser, Mitinhaber des Kommunikations- und Architekturbüros dreipunkt in Brig, stehen Rede und Antwort.

**Amédée, wenn du so zurückblickst, wie dein Grossvater und später dein Vater und Onkel die Kellerei Albert Mathier & Söhne geführt haben – und heute leitest du sie. Wie hat sich das Bild vom Winzer verändert? Früher Weinbauer, heute gleichzeitig auch Unternehmer?**

**Amédée:** Das kann man so allgemein nicht sagen. Klar ist die Berufung grösser geworden – die Emotionen intensiver. Aber das Unternehmertum war immer ein Teil des Weinbaus. Nur sind heute die Herausforderungen vielschichtiger: Liess uns der Staat früher einfach arbeiten, verkomplizieren heute sinnlose Vorschriften und Kontrollen unseren Berufsalltag. Auch im Verkauf hat sich einiges geändert: «Nur» Wein will heute eigentlich niemand mehr.

**«Nur Wein will heute niemand mehr.» Was meinst du damit?**

**Amédée:** Wir verfügen über ein lebendiges Produkt, das für sich spricht. Wir haben das Glück, Reben an den schönsten und besten Lagen des Wallis zu haben. So brauchten wir lange Zeit nicht zu kommunizieren. Doch heute, mit zunehmendem Konkurrenzdruck, ist eine Differenzierung alleine über die Weinqualität nicht mehr möglich. Es braucht eine Kommunikation, die unserer Weine ebenbürtig ist. Das Schöne daran: Wein wird von Menschen gemacht, ist mit Emotionen verbunden. Und es ist unsere spannende Aufgabe diese Geschichten zu erzählen.

**Ist Kommunikation Chefsache?**

**Amédée:** Ich probiere zumindest den Taktstock in der Hand zu halten. Aber in einem Familienbetrieb, in dem aktiv vier Generationen mithelfen, kommuniziert man nie alleine. Jedes Familienmitglied ist Teil des kommunikativen Rückgrats der Weinfamilie

Albert Mathier und Söhne. Das macht das Ganze natürlich sehr komplex und verlangt nach viel Fingerspitzengefühl. Aber mit Jonas Hauser und seinem dreipunkt-Team haben wir seit über 10 Jahren einen top motivierten Partner, der es ausgezeichnet versteht, unsere Kommunikation zu orchestrieren.

**Kommunikation ist eine persönliche Angelegenheit. Wie wusstet ihr, dass die Chemie zwischen euch stimmt?**

**Amédée:** Als ich noch Präsident des Vereins für Kommunikation des Weindorfes Salgesch war, hatten wir bereits mit dreipunkt zu tun. Ich war sofort von der professionellen und kreativen Art beeindruckt, so dass ich Jonas auch für unsere Kommunikation kontaktierte. Dass das Menschliche auch noch stimmt, macht die Zusammenarbeit umso schöner.

**Jonas:** Chemie ist ein gutes Stichwort! Wir fordern uns gemeinsam heraus, ergänzen uns, stossen uns ab, testen – so kann es manchmal auch knallen. Aber das darf es; das bringt uns weiter. Wichtig dabei ist, dass wir ein gemeinsames Ziel haben. Das macht uns als Partner stark.

**Wie läuft euer Zusammenspiel so ab?**

**Amédée:** Vielfach treffen wir uns bei einem Glas Aphrodine und diskutieren in lockerem Rahmen, was so auf der Welt passiert. Und daraus entwickeln wir Ideen, von denen wir schon manche umgesetzt und einige wieder verworfen haben.

**Jonas:** Das ist aber natürlich nur ein Teil der Arbeit. Wir hören Amédée aufmerksam zu, seinen Einfällen, diskutieren, erden ihn manchmal wieder, fassen zusammen. Und erscheint eine Idee fruchtbar, dann geht es ans ganzheitliche, zielorientierte Konzipieren, vernetzen, kreieren, entwerfen, planen...





**Vor Kurzem habt ihr das gesamte Etikettensortiment überarbeitet. Was hat den Ausschlag zu diesem gewagten Schritt gegeben?**

**Amédée:** Das ist wahrlich ein Meilenstein in unserer Firmengeschichte. Vor dem Wechsel hatten wir drei verschiedene Flaschentypen mit einer eigenen Verpackung und auch die Etiketten sahen sehr unterschiedlich aus. Daran musste sich etwas ändern: Unsere Weine besitzen nun nicht nur einen hohen Wiedererkennungswert, sondern ihr Äusseres entspricht auch der Qualität des Inhalts. Von der Vereinfachung der internen Logistik ganz zu schweigen.

**Wie hat dreipunkt Amédée dabei unterstützt?**

**Jonas:** *Unser gemeinsames Ziel war es, die Traditions- und Familienkellerei Albert Mathier und Söhne als Marke erlebbar zu machen. Damit dies gelingt, muss über das gesamte Etikettensortiment ein hoher Wiedererkennungswert gewährleistet sein. Gleichzeitig durften wir aber nie aus den Augen verlieren, für was die Weinfamilie steht: für Tradition und Emotion.*

**Wie wichtig ist eigentlich der fachliche Background im Weinbereich bei solchen Aufgaben?**

**Jonas:** *Man braucht Kenntnisse über das Produkt, die Herstellung, den Markt, die Kunden, Mitbewerber. Gleichzeitig aber auch Kreativität und natürlich eine gewisse Affinität zum Produkt. :)*

**Und wann ist Kommunikation erfolgreich?**

**Amédée:** Wenn Sie, liebe Rhoneblut-Leserinnen und -Leser, mit Ihren Freunden vor einem Glas Rhoneblut sitzen und angeregt über Gott und die Umwelt diskutieren.

**Jonas:** *Amédée, das ist aber sehr unkonkret :)*

**Amédée:** Du weisst schon, was ich meine!  
**Jonas:** *Also von der unternehmerischen Seite betrachtet, ist Kommunikation erfolgreich, wenn das Produkt bekannter ist und mehr verkauft wird. Wenn Kunden Freude daran haben.*

**Wie geht's weiter?**

**Amédée:** Als nächstes wird die Internetseite überarbeitet. Auch baulich gibt es ein paar Veränderungen. Es stehen noch viele schöne Sachen an...

**Jonas:** *Da sind ich und mein Team – vor allem unsere Konzepterin/Texterin Petra Biffiger und unser Grafiker Christian Hutter – ja mal gespannt. Und wie gesagt: top motiviert.*



**UNSER ANGEBOT**

*Schon bald steht wieder Weihnachten vor der Tür. Passend zum grossen Fest offerieren wir Ihnen eine Flasche Magnum Rhoneblut® zum Vorzugspreis von CHF 35.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 29.00 ab Keller.*

**Angebot gültig bis 19. Dezember 2012.**  
*Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / 027 455 14 19 oder direkt über den QR-Code.*



# FÜR LANGE WINTERABENDE

---

## UNSERE WORT- UND WEINAUSLESE

Ähnlich wie Geschichten entstehen, braucht auch der Wein seine Zeit. Und so wie das Lesen Musse braucht, sollte man auch den Wein geniessen. Wort um Wort, einen Schluck um den anderen. Was gibt es also Schöneres, als zu Hause bei einem Glas Wein in einem Buch zu schmökern? Unser Angebot für lange Winterabende: Die guten Weine bringen wir, das gute Buch dazu liefert Ihnen der Rotten Verlag.



### RHONEBLUT® AOC VALAIS

---

Der Pinot noir ist ein sehr kapriziöses und sensibles Gewächs, das aber Weine hervorbringt, die mit ihrem prachtvoll-wichtigen Charakter den Winzer für alle Mühen entlohnen. So auch unser Rhoneblut® – die Hausmarke unserer Weinfamilie. Rubinrot mit violetten Reflexen leuchtet der Wein im Glas, duftet nach dunklen Beeren wie Brombeere oder Kirsche und eröffnet im Mund ein wahres Geschmacksfeuerwerk an Würze und Finesse.

**Passt zu:** Fleischgerichte, besonders Wild, altem Walliser Käse

**Anbaugebiet:** Gemeinde Salgesch

**Rebsorte:** Pinot noir

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 17.30 / Flasche à 75 cl

### PLANET WALLIS

---

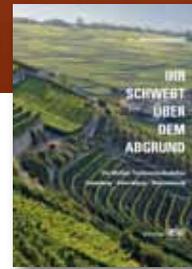
Tradition und Kultur, Eigenheiten und Spezialitäten, Gastfreundschaft und Glaube gehören ebenso zum Walliser wie die raue Natur und lieblichen Landschaften, Weltoffenheit und Anpassungsfähigkeit, Zweisprachigkeit und Aufgeschlossenheit – ein Land der Gegensätze eben. «Jetzt endlich wissen wir auch, wieso das Walliser Wappen 13 Sterne im Banner hat: Weil es wie ein eigenes Universum funktioniert.» Eben, Planet Wallis.

**Genre:** deutsch-französischer Bild- und Textband

**Autoren:** Lorenz Andreas Fischer, Robert Hofer, Denis Jeitziner, Gabriel Bender

**Umfang:** 230 Seiten, 25x32cm

**Buchpreis:** CHF 72.00



### SYRAH AOC VALAIS

---

Der Syrah wächst am besten in heissem, trockenem Klima – kein Wunder fühlt er sich bei uns im Rhonetal besonders wohl. Die kleinbeerigen Trauben der sogenannten Edelrebe ergeben einen samtig roten Wein mit einem kräftigen Bukett von dunklen Früchten und schwarzem Pfeffer, der im Mund einen langanhaltend würzigen Eindruck hinterlässt. Ein Wein mit Charakter.

**Passt zu:** Truthahn mit Kastanien, Lamm, Wachteln, Rebhuhn, Käse

**Anbaugebiet:** Gemeinden Salgesch, Ollon und Leuk

**Rebsorte:** Syrah (=Ermitage rouge)

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung

**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 13.50 / Flasche à 50 cl

CHF 21.00 / Flasche à 75 cl

### IHR SCHWEBT ÜBER DEM ABGRUND – DIE WALLISER TERRASSEN-LANDSCHAFTEN

---

Ihr Anblick verrät unverwechselbar das Wallis: Die imposanten, von Trockenmauern durchsetzten Rebberge im Rhonetal beeindruckten früher wie heute die Reisenden, wenn auch in unterschiedlicher Weise. Autor Dr. Raimund Rodewald, Geschäftsführer der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, enthüllt mit diesem Buch Geschichte und Geschichten der Walliser Terrassenlandschaften. Aber auch für ihn sind sie manchmal geheimnisvoll und rätselhaft geblieben.

**Genre:** Dokumentarliteratur, reich illustriert, mit 12 Kurzinterviews

**Autoren:** Raimund Rodewald

**Umfang:** 208 Seiten, 14.8x21cm

**Buchpreis:** CHF 39.00



## HUMAGNE BLANC AOC VALAIS

Der Humagne blanc ist eine rare autochthone Walliser Traubensorte, die bereits vor 700 Jahren namentlich in Sitten erwähnt wurde. Seine empfindlichen Trauben ergeben einen sehr feinsensiblen Wein: blumig im Duft und frisch am Gaumen. Interessant ist das Alterungspotential des Humagne blanc: Seine Struktur macht ihn gut lagerbar, so dass er erst im Alter seinen wahren Charakter zeigt.

**Passt zu:** Aperitif, Sauerkraut, Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch oder zu asiatischen Gerichten

**Anbaugebiet:** Gemeinden Salgesch und Sierre

**Rebsorte:** Humagne blanche

**Vinifikation:** traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 13.8% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 24.60 / Flasche à 75 cl



## WALLISER TOTENTANZ

Basierend auf historischen und volkskundlichen Quellen entsteht ein detailreiches, vielschichtiges Bild des damaligen Lebens und Treibens im alpinen Raum: Landwirtschaft und Handwerk, Sitten und Unsitten, Glaube und Aberglaube. Mit Imagination und Einfallsreichtum bringt der Autor die historischen Fakten des 15. Jahrhunderts zum Blühen und schafft so eine andere, innere Wahrheit. Ein spannender Familienroman, der einen staunen, manchmal auch erschauern lässt, aber bis zum Ende fesselt.

**Genre:** Familienroman

**Autoren:** Werner Ryser

**Umfang:** 612 Seiten, 12.5x18.5cm

**Buchpreis:** CHF 29.00



ROTTEN   
VERLAG

Ein herzliches Dankeschön an den Rotten Verlag für die Literaturtipps! Hier finden Sie die vorgestellten Bücher: [www.mengis-visp.ch/rotten-verlag-ag](http://www.mengis-visp.ch/rotten-verlag-ag)

## UNSERE WORT- UND WEINAUSLESE

Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine im Set : 2 Humagne blanc (75 cl), 2 Rhoneblut® (75 cl) und 2 Syrah (75 cl) für CHF 128.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 120.00 ab Keller.

**Angebot gültig bis 19. Dezember 2012.** Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch oder über den QR-Code: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / 027 455 14 19.





## EIN BILDERBUCHWOCHELENDE

### 22. REBSORTENWANDERUNG SIERRE-SALGESCH

Petrus meinte es wieder gut mit uns:  
Bei strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen fand am Samstag 8. September 2012 die 22. Ausgabe der Rebsortenwanderung Sierre - Salgesch statt. Weit über 5'000 Weinwanderer machten sich auf den sechs Kilometer langen Weg

zwischen Rebstöcken, Wiesen und Wäldchen. Die Stimmung war heiss – vor allem an unserem Stand am Fusse des Follongpasses im tiefen Raspille-Tal: Denn hier verpflegten Thomas und sein Team die durstigen und hungrigen Wanderer mit unseren feinen Mathier-Weinen und einer feurigen Paella.

Mit grossem Erfolg findet damit eine Ära ihr Ende: Nach zwanzig Jahren Rebsortenwanderung hören Thomas und seine Equipe auf. Ein grosses Merci für die tolle Zeit!



## UNSERE MUTSCHLIS VON DER ALPE LARSCHI BESONDERS VERFEINERT

Hoch oben, zwischen Leukerbad und Montana auf der Alpe Larschi (1'583 m ü. M.), wird für unsere Weinfamilie ein exklusiver Käse hergestellt, der von Senn Elmar Weber besonders gepflegt wird: mit einer eigenen Sulz aus seltenen, heimischen Kräutern. Aus welchen Kräutern genau, das bleibt natürlich geheim. Doch die Spezialzutat sei verraten: unser Rhoneblut®. Auf diese Weise verfeinert, entsteht Sommer für Sommer ein kräftiger Alpkäse, fein in der Konsistenz, würzig im Geschmack. Kaufen können Sie die Mutschlis über uns, passend verpackt mit zwei Flaschen Wein.



## AUF BEWÄHRTES GESETZT DOMAINE DE RAVOIRE

Alle Jahre Ende August treffen sich unsere Aktionäre zum wohl wichtigsten Event: dem traditionellen Degustationstag. Sechs verschiedene Gruppen haben im Château de Villa in Sierre degustiert, assembliert und diskutiert. Bis man sich schliesslich einig war..., dass es nicht viel zu ändern gibt. Denn unsere Domaine de Ravoire-Erfolgsgeschichte geht weiter: Auch an der diesjährigen Expovina Zürich sind der Domaine de Ravoire blanc und rouge 2010 prämiert worden – mit Silber. So bleiben die Aktionäre beim Weisswein bei der bewährten Assemblage: Pinot blanc, Petite Arvine, Ermitage, Heida. Der Rotwein hat dieses Jahr einen kleineren Anteil Cabernet franc, dafür etwas mehr St. Laurent.

## GOLDREGEN!

In diesem Jahr durften wir an einigen Orten Auszeichnungen und Prämierungen für unsere Weine entgegennehmen:

- Brüssel «Concours mondial»:
  - für den Pinot blanc
  - für den Rhoneblut®
- Berlin «Weintrophy»
  - für den Vinum Lignum Ermitage
  - für den Vinum Lignum Merlot
- Sierre «Sélection des Vins du Valais»:
  - für den Syrah
  - für den Rhoneblut®
- Zürich «Expovina»
  - für den Domaine de Ravoire weiss und rot
- Bern «Grand Prix de Vins Suisse»
  - für den Vinum Lignum Diolinoir
  - für den Vinum Lignum Merlot
  - für den Ermitage flétrie



### UNSER ANGEBOT

*Unser Domaine de Ravoire blanc wurde an der diesjährigen Expovina in Zürich mit Silber ausgezeichnet. Doch bilden Sie sich selbst ein Urteil: Wir offerieren Ihnen eine Magnum Flasche Domaine de Ravoire blanc zum Vorzugspreis von CHF 79.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 71.00 ab Keller.*

**Angebot gültig bis 19. Dezember 2012.**  
Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / 027 455 14 19 oder direkt über den QR-Code.





## AUS VRENELIS GÄRTLICH MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

Unsere Weinfamilie Albert Mathier & Söhne steht ein für Tradition, für Ursprünglichkeit und Echtheit. Den wahren Genuss. Auch «Vrenelis Gärtli» lebt diese Philosophie, eine Internetplattform und ein eShop für traditionell hergestellte Spezialitäten aus den Schweizer Bergen. Wie zum Beispiel auch unsere Mathier-Weine...

Und Hand gemachte Chriesi-Trüffel aus feinsten Grand Cru-Schokolade aus Riemenstalden, einen würzigen Ziegenkäse aus der Surselva oder die würzige Yak-Trockenwurst aus dem Safiental im Bündnerland sind drei der über 130 Produkte aus den Schweizer Bergen, die Vrenelis Gärtli im eShop anbietet. Produzenten aus den Schweizer Bergregionen liefern direkt ab Hof unter dem Motto «Mit gutem Gewissen geniessen» Feines, Währschaftes und Authentisches. Es braucht keine langen Wege, um die Köstlichkeiten zu erhalten. Die Post liefert bequem direkt nach Hause. Sie werden kochen vor Freude!



mail@vrenelis-gaertli.ch  
Josefstrasse 106  
CH-8005 Zürich  
044 272 99 86

Für uns hat Vreneli aus ihrem Gärtli ein besonderes Dessert zusammengestellt. Wie immer finden Sie das Rezept auf unserer Webseite [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

## AGENDA

8.11.–9.11.2012

Bosshard Weine Bülach | [www.bosshard-weine.ch](http://www.bosshard-weine.ch)

9.11.–11.11.2012

Slow Food Messe Zürich | [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

28.11.–2.12.2012

Weihnachtsmarkt Huttwil | [www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

1.12.–2.12.2012

Celerina, St. Moritz

## WETTBEWERB

*Haben Sie den Rhoneblut aufmerksam durchgelesen? Dann sollten die folgenden drei Fragen für Sie kein Problem sein. Und mit ein wenig Glück gehört Ihnen schon bald schmackhaftes Präsent aus Vrenelis Gärtli.*

- 1. Preis:** Glarner Rohfleischspezialitäten in Geschenkbox der Culinarium©-Metzgerei Menzi in Mitlödi GL.
- 2. Preis:** Café Badilatti-Geschenkpäckung; der Familienbetrieb Café Badilatti in Zuoz ist die höchstgelegene Kaffeerösterei Europas.
- 3. Preis:** Bündner Bio-Nusstorte; frisch gebacktes Mürbeteiggebäck mit Caramel-Baumnußfüllung, von Familie Bandli im Safiental

**1. Mit welcher Spezialzutat verfeinert Senn Elmar Weber die Sulz für seine Mütschli?**

- A) einem Bund Petersilie
- B) einem guten Schluck Rhoneblut®
- C) frischen Walderdbeeren

**2. «Walliser Totentanz» ist...**

- A) ein Familienroman
- B) ein Märchen
- C) ein Krimi

**3. Wo hat Vreneli überall ihre Gärtli?**

- A) in den Schweizer Bergregionen
- B) an der Nordseeküste
- C) in den Italienischen Küstenregionen

*Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 19. Dezember 2012 an uns zurück. Oder schreiben Sie eine E-Mail mit Ihren Antworten und Ihrer vollständigen Adresse an [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch).*

*Wir gratulieren herzlich den Gewinnern der letzten Ausgabe:*

*Amherd Edith, Glis  
Jordi Walter, Zuchwil  
Banz Andreas, Sarnen*



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

Herausgeber:  
Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch  
Tel +41 27 455 14 19  
Fax +41 27 456 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