



Chez Heini Facettenreicher Gourmet-Frühling

Die Küche von Urs Biner alias Dan Daniell ist eine der spektakulärsten in Zermatt. Nicht nur, weil man in seinem Restaurant «Chez Heini» wunderbare Zermatter Lammspezialitäten geniesst. Gastgeber und Sänger Dan Daniell sorgt persönlich mit seiner allabendlichen Performance für einen ordentlich gewürzten Abend.

Urs Biner ist Dan Daniell: Koch und Wirt, Schreiber und Querdenker, Sänger und Entertainer. Eine Persönlichkeit mit vielen Facetten, der im «Chez Heini» auf Originalität und Authentisches setzt. Für seine Lammspezialitäten verwendet er nur einheimisches Zermatter Fleisch aus der Schafzucht seines Vaters. Das Zugeständnis zu seinen Wurzeln setzt er auch in der Weinkarte fort, die eine grosse Auswahl an Walliser Tropfen bietet, darunter auch ausgesuchte Weine von Albert Mathier & Söhne. Für uns hat er eines seiner typischen Menüs zusammengestellt, das Sie wie immer zum Nachkochen auf unserer Internetseite finden. Dazu empfiehlt er, wie könnte es auch anders sein, einen rassigen Walliser mit wilder Note, unseren Salconio AOC 2005. Wir wünschen guten Appetit!

Flammierte Lammleber auf knackiger Salatvariation



Zermatter Lammkarree vom Holzfeuer mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen



Eingelegte Zwetschgen mit Zimtparfait



Käsespezialität

Lesen Sie das detaillierte Rezept auf www.mathier.ch. Dort finden Sie ebenfalls den Salconio AOC 2005, unsere elegante sowie charakterfeste Assemblage von Pinot Noir, Syrah und Diolinoir. Zum Dessert unser Geheimtipp: Der Malvoisie flétrie (50cl), ein Süsswein mit spannendem Süss-Säure-Spiel und ein perfekter Abschluss zum Frühlings-Menü von Dan Daniell. 🌸

Chez Heini, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 16 30, www.dandaniell.ch

Weinagenda

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne lädt Sie herzlich zu folgenden Ausstellungen und Veranstaltungen ein:

13.–15.4.2007

Degustation bei Trachsel Getränke an der Gewerbeausstellung Reichenbach

15.–16.4.2007

Degustation bei Chasper Cavetty, AT Auto Tecnica SA in Ardez, Graubünden (Tel 081 862 23 63)

21.4.2007

Weinfrühling in Salgesch mit Barrique-Rennen und Weindegustations-Parcours (www.salgesch.ch)

25.4.2007

Walliser Weingala im Hotel Bellevue Palace, Bern

2.5.2007

Walliser Weingala im Stadtcasino, Basel

3.5.2007

Walliser Weingala im Kongresshaus, Zürich

10.5.2007

Walliser Weingala im Hotel Beau-Rivage Palace, Lausanne

17.–19.5.2007

Tage der offenen Kellertüren im Wallis (www.walliserweine.ch)

1.–2.9.2007

Vinea in Sierre (www.vinea.ch)

6.9.2007

Walliser Weingala im Grand Casino, Luzern

7.–8.9.2007

Tage der offenen Weinflaschen bei Landolt Weine, Zürich

8.9.2007

Rebsortenwanderung Salgesch-Sierre (www.rebsortenwanderung.ch)

13.9.2007

Walliser Weingala im Hotel Beau-Rivage, Genf

12.–21.10.2007

Comptoir de Delémont

16.–20.10.2007

Degustation bei Mathier & Spuler an der Luvinna, Luzern

27.10.–4.11.2007

Degustation bei Hahn Rickli an der Basler Wyrmäss

(Mehr Infos zu den Walliser Weingalas finden Sie unter www.mathier.ch oder www.walliserweine.ch)

Wettbewerb



Mit etwas Glück können Sie je drei Mal ein witziges Raclette-Gerät «Twiny Cheese Inox» der Firma TTM, dazu zwei Flaschen unseres Fendants Pirouette (75 cl) gewinnen. Beantworten Sie dazu die folgenden Fragen:

1. Woher stammen die drei Musketiere, die die Schweizer Assemblage «Tre Talenti» kreierte?
A) Wallis, Tessin und Aargau
B) Wallis, St. Gallen und Waadt
C) Wallis, Tessin und St. Gallen
2. Aus welcher Zeit stammen die frühesten Dokumente, die Raclette als original Walliser Gericht beschreiben?
A) Aus dem 16. Jahrhundert
B) Aus dem 17. Jahrhundert
C) Aus dem 18. Jahrhundert
3. Wieviele Liter fasst das Barrique Pinot Noir 2006, das wir bei der Fassversteigerung anbieten?
A) 525 Liter
B) 315 Liter
C) 225 Liter

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 30. April 2007 an uns zurück.

Die Gewinner der letzten Ausgabe:

1. Preis: Margrit Wenger-Bähler, Oberstocken
2. Preis: A. & A. Schubiger, Merenschwand
3. Preis: Bruno Müller, Rüti

Wir gratulieren herzlich!



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

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

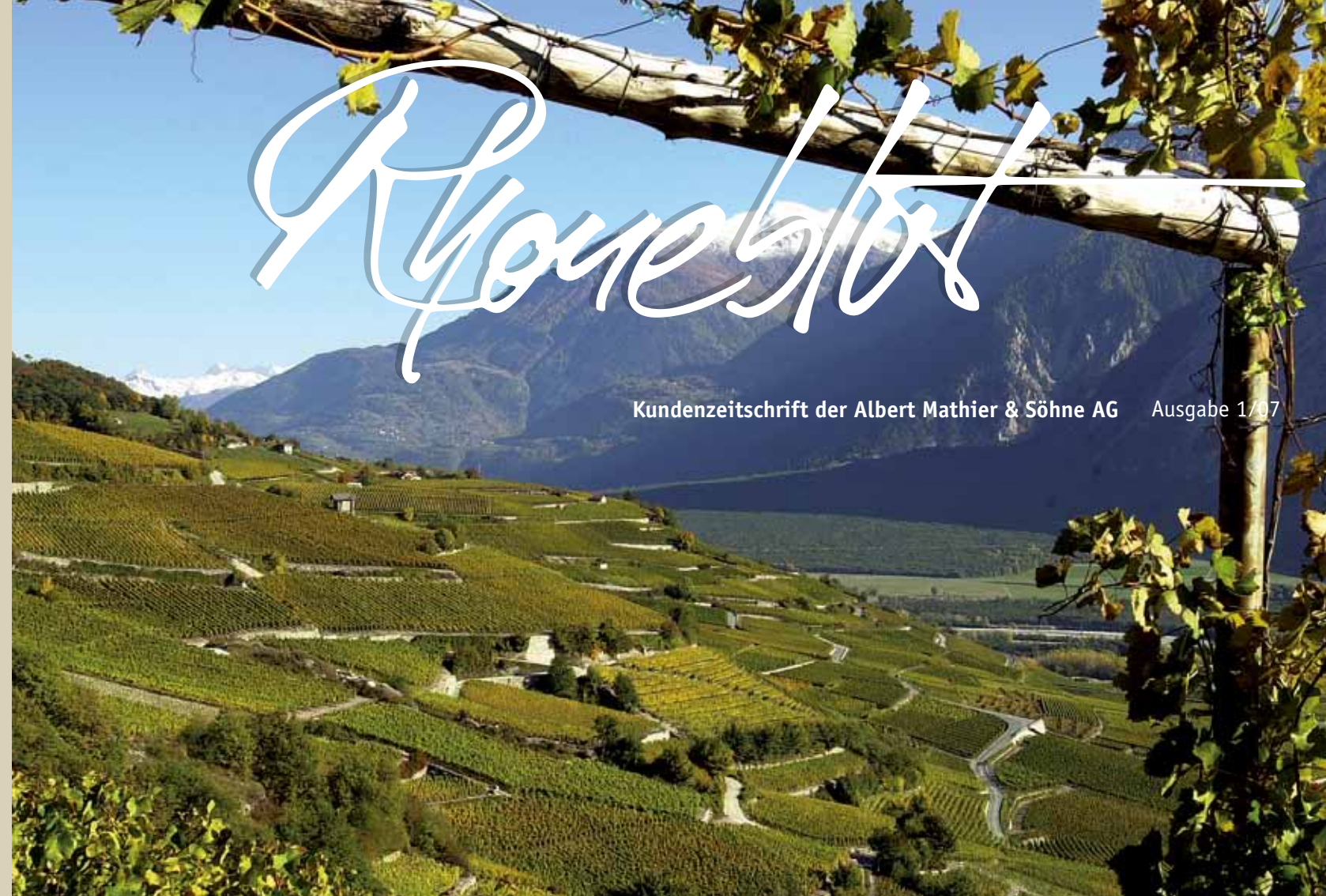
Herausgeber:

Albert Mathier und Söhne AG
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07
www.mathier.ch, albert@mathier.ch

Konzeption und Realisierung:
[dreipunkt] ag, Brig

Druck:
Imprimerie Sierroise, Sierre

Impressum



Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 1/07

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinliebhaber

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne startet in den Weinfrühling! Haben Sie Lust auf eine Einstimmung in die blühende Jahreszeit? Auf geht's! In dieser Ausgabe Rhoneblut® zeigen wir Ihnen die Schönheit, die Wein und Kulinarik im Frühling und Sommer zu bieten haben. Sich in strahlendem Wetter im Freien zu bewegen, ist einer der Gründe, warum wir unseren Beruf stets aufs Neue lieben. Die Arbeit im Rebberg hat oft etwas Meditatives: Man besinnt sich auf das Wesentliche, schöpft Energie und neue Ideen. Sie erinnern sich an den Rebberg Domaine de Ravoire, dessen Aktien unsere Kunden erwerben können? Wir hoffen, dass die Passion Rebberg auch auf sie überspringt, wenn wir im Eröffnungsevent gemeinsam neue Reben pflanzen. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 2. Sonnige Aussichten versprechen unsere Frühlingsweine: Wir stellen Ihnen eine Auswahl vor, die Ihnen die Sonne Salgeschs ins Glas bringt. Die Rotwein-Assemblage «Tre Talenti», in Zusammenarbeit mit zwei weiteren Schweizer

Kellereien entstanden, vereint die Trümpfe des helvetischen Weins und wird Weinherzen zum Schmelzen bringen. Und apropos Schmelzen – Ein würzig-cremig Raclette gehört zu den Gaumenfreuden, auf die ein echter Walliser nicht verzichtet. Erfahren Sie auf Seite 6, weshalb das Walliser Raclette nicht nur für Harmonie sorgt und profitieren Sie von unserem originellen Angebot «Pirouette-Raclette». Für das leibliche Wohl haben wir noch mehr: Lassen Sie sich vom Menü verführen, das Ihnen Dan Daniell vom «Chez Heini» in Zermatt vorschlägt.

Wir wünschen Ihnen wie immer eine lustvolle Lektüre!

Ihr Amédée Mathier

Neues aus der Weinfamilie	2
Tre Talenti	3
Frühlingsweine	4
Zwei echte Walliser	6
Verschiedenes	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Die Kunden als Teil der Weinfamilie –

Amédée Mathier über die «Domaine de Ravoire»
und das Beschreiten neuer Wege

Im letzten Rhoneblut haben wir Ihnen unsere Kunden-AG vorgestellt. Mit Erwerb einer Aktie des Weingutes «Domaine de Ravoire» in Leytron werden unsere Kunden zu Wein-Unternehmern. Begeistert durften wir feststellen, dass die Idee auf grossen Zuspruch stiess: Der grösste Teil der zum Verkauf stehenden Aktien hat seine Besitzer gefunden! Damit sehen wir uns in unserem Vorsatz gestärkt, Sie, liebe Kunden, vermehrt auf diejenige Seite des Weins zu «locken», auf die der Weingeniesser meist keinen Einfluss hat. Über das Ziel, Ihnen bei der Weinherstellung vermehrt ein Mitspracherecht zu geben, steht uns Amédée Red und Antwort.

Amédée, fehlt es an Nachwuchs in der Weinfamilie, dass Sie nun einen Rebberg Ihren Kunden überlassen?

In unserem Infoprospekt steht: «Der Wein ist ein Teil unserer Persönlichkeit, der Wein ist unser 17. Familienmitglied». Wenn wir unsere Familie anschauen, galt und gilt die Passion auch immer den Rebbergen. Wenn ich an meinen Vater und an Alfred denke, waren diese immer darauf bedacht, die Rebberge zu hegen und zu pflegen. Dort haben sie Kraft getankt und sich Gedanken zu Familie, Geschäft und Umwelt gemacht. Der Rebberg war und ist immer ein Teil des erweiterten Familienraumes.

Wer nun eine Aktie Domaine de Ravoire kauft, erwirbt ein Stück eines wundervollen Rebberges in Leytron und wird zum Weinunternehmer. Unsere Kunden erhalten die einmalige

Möglichkeit, sich intensiver mit dem Weinbusiness auseinanderzusetzen. Die Weinfamilie Mathier gibt dabei gerne die «Ziehmutter» und steht den Aktionären mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen stützend zur Seite. In diesem Sinne wollen wir unsere Kunden an der Weinfamilie teilhaben lassen.

Der Verkauf der «Domaine de Ravoire»-Aktien ist ja erfolgreich angefallen. Sind Sie überrascht über die positiven Reaktionen?

Ja, ich bin überrascht über die vielen positiven Reaktionen und freue mich über das grosse Interesse. Gleichzeitig setzt es uns aber auch einem Erfolgsdruck aus. Jeder der die Lage dieses Terrassenrebberges kennt, wird verstehen, wieso bei uns «Weine und Emotionen zusammenfinden». Es ist eine einmalige Idee. Sie kaufen nicht

befristet einen virtuellen Rebstock, der Ihnen eine Flasche Wein verspricht. Nein, sie werden mit allen Rechten und Pflichten Miteigentümer dieses Rebberges und gehören dann zum exklusiven Kreis der Aktionäre.

Die Kunden-AG soll Gastronomen und Weingeniessern einen Einblick in die Weinherstellung geben, der ihnen sonst verwehrt bleibt. Heisst das, dass die Aktionäre in Leytron nun zum Reben Schneiden geladen werden?

Das gehört natürlich auch zu den Aufgaben eines Weinbauers. Wir haben pro Jahr drei Events geplant: Zum Einen gibt es einen Reben-Event, an dem die Aktionäre eingeladen werden, im Rebberg selber Hand anzulegen. Zum Anderen einen Wein-Event, an dem wir die Gestaltung der neuen Assemblage angehen und natürlich die jährliche Generalversammlung,

die von speziellen Themen begleitet wird. Ist der Holzfassausbau das allein Seligmachende für unseren Wein? Was hat es mit dem Glas-Zapfen auf sich? Das sind z.B. Fragen, die wir gemeinsam mit Fachreferenten erörtern werden.

Das hört sich sehr interessant an! Welches wird denn der erste Anlass sein, auf das sich die frischgebackenen Weinberg-Besitzer freuen dürfen?

Wenn das Wetter und alle Beteiligten mitspielen, werden wir am 5. Mai 2007 zusammen neue Reben pflanzen und mit der gemeinsamen Arbeit im Rebberg sozusagen die materielle und die «emotionale» Basis für die Kunden-AG schaffen. 🌱

www.domainederavoire.ch



Vollblutvertreter Peter und Walter (v.l.)

Unterwegs zu Ihnen – Unser Aussendienst

Immer auf Achse für den guten Tropfen sind unsere zwei Aussendienstler Peter Mathier und Walter Hasler. Zwei Vollblutvertreter, die nicht nur die Liebe zum Wein gemeinsam haben – Walter und Peter feiern beide am 12. September ihren Geburtstag! Wir möchten Sie Ihnen kurz vorstellen:

Peter Mathier, verheiratet mit Emmy Diezig, hat zwei Söhne und eine Tochter. Als Mathier der 3. Generation ist er quasi im Betrieb aufgewachsen. Früher lieferte er oft noch selber Wein aus, nun hat er sich voll auf die Kundenbetreuung spezialisiert. Seine Freizeit verbringt er am liebsten beim Schwimmen, Wandern und Skifahren. Peter betreut vor allem die Gastronomie im Wallis und der Innerschweiz. Sie erreichen ihn unter der Natel-Nr. 079 280 55 85.

Walter Hasler ist verheiratet mit Andrea Cina und Vater zweier Söhne. Nach 10 Dienstjahren bei der Kantonspolizei wechselte er in den Aussendienst, dem er bis heute treu geblieben ist. Walter ist in seiner Freizeit ein sehr engagierter Sportschütze (Pistolenschiessen) und Skifahrer. Für uns ist er unterwegs in der Ost- und Westschweiz, Wallis, Berner Oberland und Tessin. Sie erreichen ihn unter der Natel-Nr. 079 628 76 60.



Drei helvetische Musketiere – Die Entstehung der Cuvée Tre Talenti

Treffen sich ein Tessiner, ein St. Galler und ein Walliser zu einem Glas Wein ... Was hier wie ein guter Witz anfängt, ist in Wahrheit die Entstehungsgeschichte eines beispielhaften Rotweins. Das Resultat kann sich sehen (und geniessen) lassen und zeigt, wie innovativ Schweizer Wein sein kann.

Unsere Weinfamilie ist stolz auf ihre über 75jährige Geschichte. Tradition heisst für uns aber nicht, alles beim Alten zu lassen. Lieber beschreiten wir neue Wege und treiben unsere Leidenschaft, den Wein, mit neuen Ideen voran. Deshalb haben wir über die Kantons Grenzen geschaut und zusammen mit der Tessiner Kellerei Tamborini und den St. Gallern Felix & Eugen Bärtsch die Assemblage «Tre Talenti» kreiert. Das Besondere: Der «Tre Talenti» kombiniert erstmalig drei Schweizer Traubensorten, die prädestiniert sind für eine dynamische Symphonie mit einem eigenwilligen Geschmacksbild: Tessiner Merlot, Walliser Cornalin und St. Galler Pinot Noir.

Der Pinot Noir, gereift vom Föhn am Südhang des Gonzen, sorgt für ein Feuerwerk von Kraft und Energie, für Körpervolumen und Charakterstärke. Der Merlot fügt dem Tre Talenti die Sonne und Lieblichkeit des Tessins bei, sorgt für Struktur und würzige Rasse. Für die Weichheit und den fruchtigen Geschmack zeichnet unser Walliser Cornalin verantwortlich, der ihm die Note des Bon Vivant verleiht.

Der «Tre Talenti» ist ein Wein, bei dem der Gaumen nach mehr verlangt: Bodenständigkeit, Charakter und Komplexität, ein Feuerwerk der Aromen, das Lebensfreude spüren lässt, sich in ansprechender und kraftvoller Harmonie auflöst und nachhaltig wirkt. Dass sich die drei Traubensorten so gut ergänzen, hat besondere Gründe. Wir sind mit Akribie an die gemeinsame Aufgabe gegangen, haben uns Zeit für Experimente gelassen und uns bis ins kleinste Detail mit der Optimierung auseinandergesetzt.

«Tre Talenti» vereint in sich die Qualitäten der Schweiz und des Schweizer Weins schlechthin. Dahinter stehen drei charismatische Köpfe aus drei namhaften Häusern: Claudio Tamborini aus Lamone, Eugen Bärtsch aus Mels und unser Amédée. Drei weinmässige Musketiere, die für eine gemeinsame Sache eintreten und mehr wollen, als sich der Tendenz anzuschliessen. 🌱

Tipp

Entdecken Sie ein Feuerwerk des Schweizer Weins im Frühjahrs-Angebot: Wir offerieren Ihnen sechs Flaschen Tre Talenti (75 cl) zum Vorzugspreis von **CHF 120.00 statt CHF 127.70** (inklusive Versand). Angebot gültig bis 30. April 2007. Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an albert@mathier.ch

Steckbrief:

– Tessiner Merlot vom Weingut San Zenò, Lamone
– Walliser Cornalin von Schampichtru, Salgesch
– St. Galler Pinot Noir vom Südhang des Gonzen, Mels
Vol. 13.5%



Die drei Musketiere
Eugen Bärtsch,
Claudio Tamborini und
Amédée Mathier (v.l.)

Weine mit sonnigen Aussichten

Die Salgescher Sonne im Glas

Leuchtendes Blau, strahlendes Gold und sattes Grün soweit das Auge reicht. Endlich wieder hinaus in die Natur, die Sonne geniessen und die Seele baumeln lassen... Machen Sie sich mit uns auf den Weg in die warme Jahreszeit! Entdecken Sie in unserem Frühlingsset ausgewählte Weine, mit denen Sie sich die Salgescher Sonne einschenken. Wir haben Ihnen wieder ein Sortiment zusammengestellt, damit Sie die vorgestellten Weine zum besonderen Preis kennenlernen können. Falls Sie sich zuerst «audio-visuell» einen Eindruck verschaffen möchten, laden wir Sie auf unsere Internet-Seite ein, wo Amédée die Weine auf Walliserdeutsch kommentiert.



Pinot Blanc AOC de Leytron

Ein Hauch von Honig, gefolgt von erfrischenden Zitrusnoten – Der Pinot Blanc AOC de Leytron verführt durch seine angenehme Harmonie und erfreut den Gaumen mit anregendem Säurespiel. Auch der Berliner Weinführer 2007 hat sich diesen voluminösen Weisswein zu Gemüte geführt und schreibt: «Das Holz ist wunderschön eingebunden, verleiht ihm viel Schmelz und schöne buttrige Noten. Ideal zum knusprigen Zander auf Sellerie-Kartoffelpüree.» Wir danken fürs Kompliment!

Anbaugbiet: Domaine de Ravoire, Leytron, schiefer- und kalkhaltiger Boden
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 11–13 °C
Lagerung: 2–4 Jahre
Einzelpreis: CHF 17.10/Flasche
 Karton à 6 Flaschen 75cl
 CHF 11.60/Flasche Karton à 15 Flaschen 50cl



Muscat AOC Valais

Muscat ist eine sehr alte Rebsorte, wovon es im Wallis sieben verschiedene Arten gibt. Ein Wein mit kräftigen Aromen und dem typischen lebhaften Muskat-Bukett. Mit seiner Frische und Reintönigkeit wird er am besten jung getrunken. Noch ein kleiner Geheimtipp: Dieser Wein passt nicht nur ausgezeichnet zum Dessert; mit seinen vielseitigen, feinen Duftnoten harmoniert er auch wunderbar mit Käsespezialitäten. Versuchen Sie beim nächsten Fondue oder Raclette ein Gläschen dazu!

Anbaugbiet: Wallis, Gemeinde Leuk
Alkoholgehalt: 12.5% Vol.
Trinktemperatur: 9–11 °C
Lagerung: 1–3 Jahre
Einzelpreis: CHF 16.30/Flasche
 Karton à 6 Flaschen 75cl



Oeil de Perdrix AOC

Zwischen Lachsrosa und Kupferrot... So bunt wie sein Farbton treibt es dieser Roséwein auch im Gaumen. Der Oeil de Perdrix erlebt im Moment eine wahre Renaissance: Durch seine spezielle Vinifikation hat er die Vielschichtigkeit eines Rotweins, gleichzeitig die Finesse eines Weissweins. Es werden ausschliesslich Pinot Noir-Trauben verwendet und wie beim Weisswein direkt gepresst. Der spritzige und leichte Wein eignet sich ideal für einen Aperitif im Freien, aber auch hervorragend, um leichte Sommer Speisen zu begleiten.

Anbaugbiet: Rebberge in besten Südlagen der Region Salgesch, Sierre, Varen, kalkhaltiger Boden
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 10–12 °C
Lagerung: 1–3 Jahre
Einzelpreis: CHF 14.60/Flasche
 Karton à 12 Flaschen 75cl



Bacchus Pinot Noir AOC

Wenn sich Röst-Aromen von Eichenholz mit edlem Pinot Noir verheiraten, kann schon mal Bacchus – Gott des Weines – Pate stehen. Unser Bacchus, 11 bis 12 Monate im Barrique ausgebaut, hat das Edle des Pinot Noir mit einem lang anhaltenden Gaumenerlebnis. Diesen sinnlichen Wein, ideal für eine längere Lagerung, empfehlen wir Ihnen zu Perlhuhn mit Morcheln, Entenbrust oder auch mal zu Lammgigot. Seit Jahrgang 2005 stammen die Trauben ausschliesslich von über 55-jährigen Rebstöcken. Bei alten Reben reguliert die Natur selber den Behang, was dem Wein mehr Struktur, mehr Körper und Vollmundigkeit verleiht.

Anbaugbiet: Salgesch, Rebberg Hölle in südlicher Lage, Gomarting, kalkhaltiger Boden
Besonderes: Barrique, mit 11–12-monatiger Lagerung.
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 16 °C bis Zimmertemperatur
Lagerung: 6–8 Jahre
Einzelpreis: CHF 27.00/Flasche
 Karton à 6 Flaschen 75cl



Syrah AOC du Valais

Unser Syrah entzündet ein Geschmacksfeuer von schwarzen Beeren und weissem Pfeffer. Der Syrah gilt als junge Walliser Rebsorte, die erst in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts den Weg in unseren Kanton gefunden hat. Die Salgescher Sonne verleiht ihm den hoch konzentrierten, kräftigen Fruchtkörper. Belebend und sinnlich zugleich, braucht er den Vergleich mit den grossen Weinen nicht zu scheuen. Ein Glück, denn der Syrah und das Wallis sind wie füreinander geschaffen! Im Durchschnitt sind unsere Syrah-Reben ca. 15 Jahre alt, dadurch wird der Wein immer interessanter und ist sehr vielversprechend. Die spezielle Vinifikation (Kaltmaseration) entfaltet seine natürlichen Aromen noch besser und verlängert seine Lagerfähigkeit. Er macht einen kräftigen Eindruck, unser Syrah, erleben Sie ihn zum Beispiel zu Hasenrücken an Wachholdersauce.

Anbaugbiet: Südlagen in den Gemeinden Salgesch und Leytron, Kalkboden mit wenig Schiefer
Alkoholgehalt: 13.5% Vol.
Trinktemperatur: 16 °C bis Zimmertemperatur
Lagerung: 8 Jahre
Einzelpreis: CHF 19.10/Flasche
 Karton à 6 Flaschen 75cl
 CHF 12.80/Flasche Karton à 15 Flaschen 50cl

«Salgescher Sonne»



Degustationsset «Salgescher Sonne»:
 Degustieren Sie die Sonne von Salgesch! Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine sowie einen Tre Talenti (Beschrieb siehe S. 3) im Degustationsset zum Einheitspreis.

Das Set umfasst: 1 Pinot Blanc (75 cl), 1 Muscat (75 cl), 1 Oeil de Perdrix (75 cl), 1 Bacchus Pinot Noir (75 cl), 1 Syrah (75 cl), 1 Tre Talenti (75 cl) inkl. Versand CHF 9.50 zum Preis von **CHF 115.00 statt 123.30**. Angebot gültig bis 30. April 2007.

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an: albert@mathier.ch / Tel. 027 455 14 19.





Ein echter Walliser oder nicht?

Von Raclette, Fendant und der Suche nach Einklang...

Walliser Raclette AOC – Ein Begriff, der in der letzten Zeit für nicht nur für volle Bäuche, sondern auch für rote Köpfe gesorgt hat. Doch Raclette-Streit hin oder her. Die Weinfamilie Mathier empfiehlt Ihnen auf jeden Fall den echten Schmelzkäse aus Walliser Rohmilch. Schliesslich ist auch unser Fendant Pirouette ein Walliser. Und über das Zusammengehen von Raclette und Fendant brauchen wir hier wohl keine grossen Worte zu verlieren.

Erst der Jubel: 2003 schützt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) auf Initiative des Walliser Milchverbandes den Begriff «Raclette» mit einem AOC-Eintrag (geschützte Ursprungsbezeichnung). Nur noch im Wallis hergestellter Käse darf als Raclette verkauft werden, schliesslich lässt sich der Ursprung des schmackhaften Gerichtes im Wallis bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Im letzten Sommer dann die Hiobs-Botschaft aus Bern und die grosse Ernüchterung. Aufgrund eines Beschwerdeentscheides darf die Bezeichnung «Raclette» nun doch auch für Käse ausserhalb unseres Kantons verwendet werden. Geschützt bleiben immerhin die Bezeichnungen «Walliser Raclette» bzw. «Raclette du Valais». Für unsere Käseproduzenten nur ein schwacher Trost.



AOC für hohe Qualität aus dem Wallis

Urs Guntern, Direktor des Walliser Milchverbandes, betont, dass der Walliser Raclette-Käse eine aufwändig produzierte Spezialität darstellt. «Wir betrachten es als unsere Pflicht, den Namen Raclette zu schützen. Ein echter Walliser Vollfett- und Halbhart-Käse ist nun einmal ein völlig anderes Produkt als die ebenfalls unter dem Namen Raclette angebotene standardisierte Massenware aus pasteurisierter Milch», hält er nach dem negativen Entscheid fest. Der Beschwerdeführer Raclette Suisse, ein Zusammenschluss von ausserwalliser («üsserschwiizer») Produzenten, will den Namen für seine Käseprodukte aber weiterhin verwenden und führt als Argument ins Feld, dass die Walliser mit ihrem Produktionsvolumen der grossen «Raclette»-Nachfrage gar nicht nachkommen kann.

Bestell Box «Pirouette-Raclette»

Geniessen Sie ein feines Raclette auch mal unkompliziert zum Picknick. Das «Twiny Cheese» in leuchtendem Rot garantiert Raclette-Spass für Zwei. In der Box enthalten sind ein Käseschmelzer mit 6 Rechauerzen und Pfännchen, für den authentischen Walliser Genuss zwei Flaschen unseres Pirouette Fendants (75 cl). Unser spezielles Angebot für Sie: **CHF 60.00 statt CHF 80.80** (inkl. Versand). Bestellen Sie bequem mit beiliegender Antwortkarte oder per E-Mail an albert@mathier.ch bzw. unter Tel 027 455 14 19. Angebot gültig bis 30. April 2007.

AOC gegen Billig-Käse aus der EU

Für das BLW und den Walliser Milchverband gibt es jedoch gewichtige Gründe, die AOC für Raclette einzutragen: Der internationale Schutz von Raclette ist nur möglich, wenn der Begriff in der Schweiz eingetragen ist. Die ausländische Raclette-Produktion übersteigt unsere inländische Produktion um ein Vielfaches, produziert wesentlich kostengünstiger und kann deshalb bei der kommenden Liberalisierung des Milchmarktes die Schweiz mit billigem Käse überschwemmen. «Das wird die ganze Käseproduktion in der Schweiz unter Druck setzen. In diesem Sinne würde Raclette als geschützter Name nicht nur dem Wallis, sondern dem ganzen Schweizer Käsemarkt dienen», so Guntern. Nun geht der Raclette-Streit vor Bundesgericht. Das Urteil erwarten wir im Verlauf dieses Jahres.

Harmonie für den Gaumen

Wie auch immer es ausgehen mag, wir bevorzugen den Einklang. Ein vollmundiger würziger Raclette-Käse – weich und cremig auf der Zunge – verbunden mit einem frisch-fruchtigen Fendant Pirouette. Was kann erhitzte Gemüter besser besänftigen? Deshalb legen wir Ihnen unsere Bestell-Box «Pirouette-Raclette» ans Herz: Ein originelles Raclette-Gerät der Firma TTM, mit dem Sie Raclette zu zweit daheim und sogar im Freien geniessen können. Dazu erhalten Sie zweimal unseren Fendant «Pirouette»: Frucht pur, rassig und ein klassischer Walliser! Ein Angebot, das sicher nicht nur den Käse zum Schmelzen bringt. Und zwei Produkte, die garantiert zu Recht die Bezeichnung «Echte Walliser» tragen! 🍀

(Quellen: Walliser Bote, Die Grüne, Landwirtschaftlicher Informationsdienst)



Das Walliser Unternehmen TTM stellt Qualitätsprodukte für die Erlebnisgastronomie her. Die TTM-Raclette-Geräte sind mittlerweile zum Klassiker geworden, dazu kommen immer wieder originelle Innovationen wie das feuerrote «Twiny Cheese» für den schnellen und unkomplizierten Raclette-Spass. www.ttmsa.ch

TTM SA, Ile Falcon, 3960 Sierre, Tel. 027 455 42 12

Rebsortenwanderung 8. September

Ein geselliger Anlass in der Natur, bei dem wir Sie gern an unserem Stand begrüessen: Am 8. September 2007 findet wieder die Rebsortenwanderung Salgesch-Sierre statt. Raus in die Natur, die Sonne ins Gesicht strahlen lassen und Seele & Gaumen verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie! www.rebsortenwanderung.ch

Ersteigern Sie Ihr persönliches Fass Pinot Noir!

Nach der erfolgreichen Aktion im letzten Jahr haben wir für passionierte Weinliebhaber wieder ein ganz besonderes Angebot: Wir versteigern ein Fass Pinot Noir der Ernte 2006. Exklusiv und persönlich für Sie im Eichenfass (225 Liter / 300 Flaschen à 75 cl) verarbeitet. Wenn Ihr Wein die Flaschenreife erreicht, füllen wir ihn gemeinsam mit Ihnen und Ihren Freunden ab. Weitere Informationen zur Fassversteigerung erhalten Sie unter Tel. 027 455 14 19 und auf unserer Internet-Seite.

Rhoneblut® für Freunde

Empfehlen Sie unsere Zeitschrift Ihren Kunden oder Freunden und wir schenken Ihnen einen 3/8 Rhoneblut® Pinot Noir. Einfach die Adresse(n) an albert@mathier.ch oder unter Tel. 027 455 14 19 mitteilen und das Präsent ist schon unterwegs zu Ihnen!

Einladung

Liebe Weinfreunde

Von Zeit zu Zeit können Sie unsere Weine an verschiedensten Veranstaltungen degustieren. In Zukunft werden wir alle Daten in unserer Weinagenda (auf der letzten Seite der Rhoneblut-Zeitschrift) und auf www.mathier.ch veröffentlichen. Wir hoffen, dass der ein oder andere Termin in Ihrer Nähe für Sie passend ist und laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen. 🍀



Jederzeit willkommen

Für Degustationen und andere Aktivitäten besitzt die Weinfamilie Mathier ein attraktives Walliser Carnotzet, in dem bis zu 30 Personen Platz finden. Warum nicht mal ein Ausflug zur Weinfamilie in Salgesch? Infos zu Öffnungszeiten und Reservationen erhalten Sie unter www.mathier.ch

