

# Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 4/07

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Diesen Sommer hat unsere Weinfamilie viel erlebt – auch wenn uns Petrus nicht immer gut gesinnt war. Oder gerade deswegen?

Auf jeden Fall boten Wolken und Regen einen passenden Rahmen bei der Taufe unserer Domaine de Ravoire-Aktionäre: Ende Mai trafen wir uns in Leytron, um gemeinsam neue Reben zu setzen. Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen – denn schon im August kamen wir wieder zusammen, um am Degustationstag nach den Händen auch Gaumen und Nase unserer Aktionäre zu testen. Ein sonniger und heiterer Tag – für einmal...

Da unser Sommerwetter ansonsten bekanntlich keine Auszeichnung verdient hat, zog es mich in wärmere Gefilde. Mit meiner Familie fuhr ich nach Spanien und machte mich schlau, wo eigentlich unsere Korken herkommen. Der Besuch bei Bontap, wo die Mathier-Korken produziert werden, brachte Erstaunliches zum Vorschein.

Doch zurück zu den Auszeichnungen. Die erhält zwar nicht der Wettergott, aber einige unserer Weine: An der Expovina und der Vinea haben unsere Roten für grössere Aufhellungen gesorgt.

In der Heftmitte stellen Ihnen unsere Gastdegustatoren die Weine des Medaillen-Sets vor.

Falls Ihnen das kühle Wetter auf die Gesundheit geschlagen hat, empfehlen wir Ihnen die Traubenkern-Produkte von Fructum Vitis auf Seite 6. Oder gönnen Sie sich einen Ausflug fürs Gemüt: Auf dem Appenberg im Emmental verwöhnt Sie Familie Mosimann mit währschafter Kost. Der Menüvorschlag auf der letzten Seite verspricht Einiges...

Beste Aussichten also im neuen Rhoneblut®. Und übrigens: Mit Petrus haben wir uns mittlerweile versöhnt. Nach dem trocken-warmen September konnten unsere Trauben wunderbar ausreifen. Es sieht zwar nach weniger Ernte aus, dafür ist die Qualität überdurchschnittlich. Vielversprechende Prognosen, die sich wie immer erst bei Flaschenreife bestätigen lassen. Wir warten mit Spannung...

Ihr Amédée Mathier

Neues aus der Weinfamilie	2
Unser Parkwein	3
Ausgezeichnet degustiert	4
Natürlich: Kork und Traubenkern	6
Verschiedenes	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE



- 1 Am Pflanztag legten die Aktionäre Hand an – unter dem wachsamen Auge von Alwin Mathier.
- 2 Auf dass sie gross und stark werden: Peter hilft Etienne beim Wässern der jungen Setzlinge.
- 3 Grösste Konzentration und olfaktorische Höchstleistungen am Degustationstag...
- 4 ...die auch beim gemeinsamen Essen noch zu reden gaben.



## Gepflanzt und degustiert Die Feuertaufe der Aktionäre «Domaine de Ravoire AG»

*Unsere frischgebackenen Aktionäre des Weinbergs «Domaine de Ravoire» haben ihren Einstieg fröhlich gemeistert und sind auf dem besten Weg, erfolgreiche Winzer zu werden. Vergnüglich und lehrreich sind die ersten Events unserer Kunden-AG über die Bühne gegangen.*

Im Mai haben wir in Leytron bei bestem Pflanzwetter gemeinsam junge Heida-Reben gesetzt. Die Aussicht auf den gemütlichen Teil des Tages – mit Walliser Raclette – hat die Pflanzler förmlich zu Höchstleistungen angespornt. Kompliment! Auch im August war das Engagement gross, als die neue Assemblage gestaltet wurde. In Gruppen wurde degustiert und lebhaft diskutiert, bis am Schluss die «Domaine de Ravoire blanc» und «Domaine de Ravoire rouge» feststand. Noch bis Dezember müssen sich die Aktionäre gedulden: Bis dahin lagern die Weine in Barriques, um dann pünktlich zu Weihnachten verheiratet und abgefüllt zu werden. Wer kann seine Liebsten schon mit einem solch aussergewöhnlichen Weihnachtsgeschenk überraschen? 🍷

*Weitere Impressionen finden Sie auf [www.domainederavoire.ch](http://www.domainederavoire.ch)*



## Mit Wein und Gesang Wir gratulieren!

**Freudig dürfen wir Ihnen bekannt geben, dass wir in diesem Sommer gleich auf zwei Hochzeiten tanzen durften – einmalig in der Geschichte unseres Hauses.**

Unser Kellermeister Fadri Kuonen und Sandra Heinzmann haben sich am 2. Juni 2007 das Jawort gegeben. Am 7. Juli 2007 – auch Weinliebhaber sind einer Schnapszahl nicht abgeneigt – heiratete unser Auslieferer Fabian Zenhäusern seine Sabrina Manz.

Genauso wie ein edler Tropfen Wein soll auch eure Ehe sein: Ein vollendetes Zusammenspiel sinnlich harmonierender Aromen mit einer belebenden Würze und nie enden wollendem Abgang!



Sabrina und Fabian



Sandra und Fadri



## Ein Prost auf die Natur

### Unser Parkwein übernimmt Verantwortung

*Als Weinfamilie liegt uns die Natur am Herzen und deswegen engagieren wir uns auch aktiv! In Kooperation mit dem Naturpark Pfyng-Finges ist dieses Jahr ein Wein entstanden, der sich den Bedürfnissen der Natur ebenso stellt wie den Wünschen des Gaumens.*

Der Naturpark Pfyng-Finges beeindruckt durch seine von Artenvielfalt geprägte Fauna und Flora. Auf kleinstem Raum finden sich hier prächtige Auenlandschaften, eindrucksvolle Föhrenwälder, Biotope mit zahlreichen Insektenarten, Vögel wie zum Beispiel der seltene und aparte Wiedehopf – und auch Reben.

Inmitten dieses einmaligen Lebens- und Erlebnisraumes baut unsere Familie Wein an – mit Reben, die schon unser Grossvater mütterlicherseits bewirtschaftet hat. Sonnenverwöhnt von Frühling bis Herbst und mit idealem Boden gesegnet, weisen die Trauben in den Millieren und beim Pfyng-Denkmal eine sehr hohe Qualität auf. Aus den Trauben dieser Rebstöcke hergestellt, dürfen wir Ihnen in diesem Jahr mit Stolz das erste Labelprodukt des Naturparks vorstellen: Unseren Parkwein.

In Zusammenarbeit mit den zuständigen kantonalen Instanzen und Familie Zen Ruffinen der Cave de la Pinède haben wir bestimmte Richtlinien ausgearbeitet, um mit unserem Pfyngwaldwein nachhaltig die biologische Vielfalt des Naturparks zu unterstützen. So darf nur Traubengut aus dem Gebiet des Naturparks für den Parkwein vinifiziert werden. Mit der nötigen Sorgfalt halten wir uns auch an die Kriterien von Vitival, der Vereinigung der Walliser Winzer für Integrierte Produktion. Viel Herzblut und Liebe zum Wein sind notwendig, um alle diese Punkte zu erfüllen. Denn nicht jeder verdient den Wiedehopf als Gütezeichen!

Im Einklang mit der vielfältigen Naturlandschaft von Pfyng-Finges beschreiten wir mit unserem exklusiven Pfyngwaldwein neue innovative Wege und beweisen, dass Natur und Wein eine harmonische Einheit bilden. 🌿

## Angebot

Unsere Sélection Pfyng-Finges beinhaltet zwei Flaschen Pinot Noir, einen Oeil de Perdrix und einen Fendant. Der Wiedehopf, das Gütezeichen des Labels «Naturpark Pfyng-Finges», wurde vom Künstler Roger Gaspoz aus Grimisuat entworfen. Es ziert sowohl Etiketten als auch die Holzkiste, die übrigens mit Föhrenholz aus dem Pfyngwald hergestellt wird.

**Probieren Sie unsere exquisiten Parkweine und unterstützen Sie damit zusätzlich auch den Naturpark Pfyng-Finges – denn pro verkaufte Flasche steuern wir fünf Franken bei.**

Wir offerieren Ihnen eine Kiste Sélection Pfyng-Finges zum Vorzugspreis von **CHF 95.00 statt CHF 100.00** (inkl. Versand).

Angebot gültig bis 15. Dezember 2007.

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)



## Ausgezeichnete Aussichten

# Holen Sie sich Gold nach Hause!

**Die verschiedenen Auszeichnungen unserer Weine an der Vinea und Expovina können nicht trügen: Die Weine der Kellerei Albert Mathier und Söhne spielen in der obersten Liga mit. Die Meinung der Experten ist uns aber mindestens so wichtig wie die von Menschen, die Wein einfach gerne zu besonderen Gelegenheiten trinken. Deshalb haben wir geübte und weniger geübte Weinliebhaber nach ihrem ganz persönlichen Eindruck gefragt. Hier nun ihre Impressionen....**



### Erich Mathier über den Aphrodine® Petite Arvine AOC

«Der Petite Arvine ist ein echt einheimisches und exklusives Gewächs. Für mich ist er einer der prachtvollsten Weissweine, die in Europa kultiviert werden. Kräftig und sehr sortentypisch. Ein Wein, mit Tradition und Charakter. Ganz nach unserer Kellerei.»

*Erich Mathier, Weinbauer und  
Weinhändler Albert Mathier und  
Söhne AG, Salgesch*

**Anbaugebiet:** Rebberge Chavanne

in Leytron und Bernunes in Sierre

**Alkoholgehalt:** 14 % Vol.

**Trinktemperatur:** 14 – 16°C

**Lagerung:** 5 – 8 Jahre

**Einzelpreis:** CHF 18.80/Flasche

à 75 cl



### Marianne Romano über den Dôle de Salquenen AOC

«Dieser Dôle de Salquenen erinnert von der Farbe her an ein schönes rotes Kleid mit einem rubinfarbenen Ansatz. Er hat starke primäre Aromen: frische Früchte von guter Reife, Würze, Himbeere, schwarzer Pfeffer. Sein Auftakt ist offen, schön abgerundet im Mund. Es ist ein gut strukturierter Wein mit weichen Taninen. Ich mag diesen Wein für all diese Qualitäten, auch für seine Frische durch den angenehmen Säuregehalt und die Bekömmlichkeit trotz seiner 13% Alkoholvolumen.»

*Marianne Romano, Degustatorin  
und Ausbildnerin Önologie, Por-  
rentruy*

**Anbaugebiet:** Rebberge der Wein-  
familie Albert Mathier & Söhne in  
Salgesch

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Trinktemperatur:** 14 – 16°C  
leicht unter Zimmertemperatur

**Lagerung:** 4 – 6 Jahre.

**Einzelpreis:** CHF 9.90/Flasche à  
50 cl // CHF 14.70/Flasche à 75 cl

Gold an der Expovina Zürich



### Hanspeter Meier über den Rhoneblut® Pinot noir AOC

«Bereits in der 2. Mathier-Genera-  
tion begleitet mich der Pinot noir  
Rhoneblut mit viel Erfolg zu meinen  
Kunden in der Nordwestschweiz. Sehr  
geschätzt in der Gastronomie und  
ebenso beliebt bei der Privatkund-  
schaft ist er sicherer und verläss-  
licher Wert auf hohem Niveau. Eben  
ein typischer Walliser, wie man ihn  
sich vorstellt: Standfest, eigen-  
ständig, mit Charakter – ein vor-  
züglicher Wein zu einem guten Es-  
sen oder einem gediegenen Abend.»

*Hanspeter Meier, Geschäftsführer  
Hahn Rickli AG, Arlesheim*

**Anbaugebiet:** Rebberge der Wein-  
familie Albert Mathier & Söhne in  
Salgesch

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C bis Zim-  
mertemperatur

**Lagerung:** Bis 8 Jahre. Der Rho-  
neblut erreicht einen ersten Höhe-  
punkt nach ungefähr 3 Jahren.

**Einzelpreis:** CHF 8.60/Flasche  
à 37.5 cl // CHF 10.40/Flasche à  
50 cl // CHF 15.80/Flasche à 75 cl

Gold an der Vinea Sierre



### Per Bergamin über den Rhoneblut® Eichenfass Pinot noir AOC

«Für mich ist der Rhoneblut Eichen-  
fass der Geheimtipp aus dem Hause  
Albert Mathier & Söhne. Er ist wun-  
derbar abgerundet und hat das ge-  
wisse Etwas, das Feuer. Ich muss  
sagen, mit diesem Temperament er-  
hebt er das Trinken wahrlich zur  
Freude. Ein geselliger Wein, den man  
nicht gerne alleine trinkt.»

*Per Bergamin, Geschäftsführer  
Brain-Tec AG, Brig*

**Anbaugebiet:** Über 40jährige Re-  
ben der Weinfamilie Albert Mathier  
& Söhne in Salgesch

**Alkoholgehalt:** 13 % Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C bis Zim-  
mertemperatur

**Lagerung:** 5 – 8 Jahre

**Einzelpreis:** CHF 17.70/Flasche  
à 75 cl

Silber an der Vinea Sierre



### Fernando Willisch über den Malvoisie flétrie AOC

«Der Malvoisie flétrie ist eine verführerische Dessert-Spezialität! Ich würde ihn als ein Perpetuum-Mobile des Weins bezeichnen: Wunderbar süsse Honigaromen, die von den fein strukturierten Säuren allmählich verdrängt werden und dann nach mehr verlangen. Schluck für Schluck ein Vergnügen.»

*Fernando Willisch*

*Advokat und Notar, Visp*

**Anbaugebiet:** Rebberg Trong in Salgesch

**Alkoholgehalt:** 14.5 % Vol.

**Trinktemperatur:** 7 – 9 °C

**Lagerung:** 5 – 10 Jahre.

*Der Malvoisie flétrie ist aber auch gut länger haltbar.*

**Einzelpreis:** CHF 24.50/Flasche à 50 cl



### Marylene Mathier über den milleniuMathier Schaumwein AOC

«Der milleniuMathier ist ein Schaumwein mit Körper und Finesse, wie er nur aus allerbesten Pinot Noir-Trauben gekellert werden kann. Sein unvergleichliches Parfüm von zarten roten Himbeeren und Waldbeeren in Kombination mit feinsten Blüten und Gewürznoten ergeben einen grossen eigenständigen Schaumwein – das Richtige für besondere Anlässe.»

*Marylene Mathier, Verkauf und Carnotzet bei der Albert Mathier & Söhne AG*

**Anbaugebiet:** Rebberg Schanderang in Salgesch

**Alkoholgehalt:** 11.5 % Vol.

**Trinktemperatur:** 10 – 14 °C

**Lagerung:** Bis 3 Jahre

**Einzelpreis:** CHF 22.00/Flasche à 75 cl



Medallien-set

Holen Sie sich Gold nach Hause! Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine im Set zum Vorzugspreis.

Das Set umfasst: einen Aphrodine® Petite Arvine (75 cl), einen Dôle de Salquenen AOC (75 cl), einen Rhoneblut® Pinot noir (75 cl), einen Rhoneblut® Eichenfass Pinot noir AOC (75 cl), einen Malvoisie flétrie (50 cl), einen milleniuMathier Schaumwein AOC (75 cl) inkl. Versand zum **Preis von CHF 115.00 statt CHF 123.00**. Angebot gültig bis 15. Dezember 2007.

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



## C'est le ton qui fait la musique Auf jeden guten Wein gehört ein Zapfen!

**Eine edle Flasche Wein ohne echten Korkzapfen ist wie ein gutes Essen ohne einen Mathier-Tropfen: Es sollte einfach nicht vorkommen. In der Diskussion um den besseren Weinverschluss vertreten wir klar den Standpunkt «Kork statt Plastik». Denn der Plastikverschluss ist für Lagerweine eher ungeeignet und eignet sich höchstens als Zwischenlösung, insbesondere da noch keine Langzeitstudien vorliegen.**

Also zurück zur Natur! Doch woher stammen eigentlich unsere Korken? Dieser Frage ist im August Amédée mit seiner Familie nachgegangen. Ihre Suche hat sie nach Spanien in die Fabrik «Bontap» in Palafrugell geführt, wo sie einige erstaunliche Informationen aufgespürt haben.

*Wussten Sie, dass Portugal der weltweit grösste Produzent von Kork ist?*

Die Korkeiche bevorzugt eher hohe Temperaturen sowie geringe Niederschlagsmengen. Deswegen wächst sie vor allem im westlichen Mittelmeergebiet. Die Korkrinde, die alle 10 Jahre vom Baum geschält werden kann, ist sehr widerstandsfähig und elastisch und vor allem wasser- und luftdicht.

*Wussten Sie, dass eine Korkeiche bis 500 Jahre alt werden kann?*

Die Korkeiche ist ein Musterbeispiel an Anpassung. Gegen die häufig vorkommenden Waldbrände im mediterranen Gebiet hat sie im Laufe der Zeit die Korkrinde hervorgebracht, die dem Feuer problemlos standhält: Die Ummantelung wirkt wärmeisolierend und verhindert so, dass das lebenswichtige Gewebe im Innern zerstört wird.

*Wussten Sie, dass mit dem Korkstaub Make-up-Pulver für Frauen hergestellt wurde?*

Die Herstellung von Korkzapfen ist sehr langwierig. Per Hand werden die Korkrinden von den Bäumen geschält und zuerst etwa ein Jahr lang gelagert. Nach der Reifung werden sie gewaschen, gekocht und nach gewünschter Korklänge geschnitten. Daraufhin werden die Korken in Stammrichtung ausgestanzt, bevor das Abrunden der Kanten und das Polieren beginnt, was sehr viel Staub hinterlässt. Die fertigen Zapfen müssen nun nur mehr sterilisiert werden. 🌿

Hier werden unsere Zapfen hergestellt: [www.bontap.com](http://www.bontap.com)

Unsere Vertretung in Meyrin/Genf: [www.bouchons.ch](http://www.bouchons.ch)

**1** Geschäftsführer Louis Ribas erklärt Amédée die Beschriftung der Mathier-Zapfen.

**2** Nur die Besten für unsere Weine: Bis zu 15 Mal werden die Korken nach Qualität selektiert.

**3** Bald tun sie ihren Dienst für eine optimale Qualität unserer Weine.

**4** Naturprodukt: Schon die Griechen nutzten die Rinde der Korkeiche!

## Gewinner Weintag

Den Gewinnern des ersten Wettbewerbs unserer Kundenzeitschrift Rhoneblut wurde ein exklusiver Weintag versprochen – was wir natürlich mit dem grössten Vergnügen eingelöst haben. Ganz nach der Devise «Geteilte Freude ist doppelte Freude» brachte das Gewinnerpaar Samuel und Ruth Däppen ein befreundetes Ehepaar mit. Rund um den Wein war alles dabei: Eine Wanderung auf dem Rebweg von Siders nach Salgesch, der Besuch des Rebmuseums und schliesslich eine exquisite Degustation der verschiedenen Weine unserer Kellerei. Zusammen erlebten wir einen wunderschönen Tag, der uns allen noch lange in Erinnerung bleiben wird.



## Der Traube Kern – Zum Wegwerfen viel zu schade

**Wein ist ja bekanntlich wohltuend für Geist und Körper. Dass die Traube noch ganz andere Qualitäten hat, zeigen die Produkte von Heidi Kuonen-Goetz aus Salgesch.**

In den meisten Weinregionen werden die Kerne der Trauben nach dem Pressen einfach weggeworfen. Eigentlich schade, denn sie enthalten viele hochwertige Wirkstoffe, unter anderem die heute so wichtigen Antioxidantien. Diesen Vorzug hat «Fructum Vitis» erkannt und stellt daraus mit viel Liebe wertvolle Produkte her. Ein exquisites Traubenkern-Öl und ein hochwertiges Mehl, das aus dem Presskuchen des Öls gewonnen wird, sind gesunde Nahrungsmittel mit einem feinen Aroma. Wahre Wellness für den Körper sind die Traubenkern-Kissen und das pflegende Hautpeeling, das mit dem hohen Anteil an Vitamin A und E zellschützend wirkt.

**Fructum Vitis, Heidi Kuonen-Goetz, Littenstrasse 12, 3970 Salgesch, Tel 078 851 35 44  
info@vinothrapy.ch, www.vinothrapy.ch** 🌿

### Wein & Genuss TV

Unsere Weinfamilie erobert den Bildschirm – zumindest den Ihres Computers. Um einem breiten Publikum die Perlen Salgeschs schmackhaft zu machen, wurde im Juli in der Internet TV-Sendung Wein & Genuss ein Beitrag über unser Weindorf aufgeschaltet. Unser Amédée unterhält sich in der Sendung mit PR-Mann Klaus J. Stöhlker und erzählt, was unseren Rhoneblut® so besonders macht.

Auf [www.ernestopauli.ch/Wein/WeinTV.htm](http://www.ernestopauli.ch/Wein/WeinTV.htm) können Sie sich den ganzen Beitrag ansehen. 🌿

### Mathier-Weine nicht nur am Morgestraich!

Wein ist unsere gemeinsame Leidenschaft: Sowohl dem alteingesessenen Basler Weinhandel Hahn-Rickli als auch uns liegt es deshalb besonders am Herzen, dem Kunden guten Wein schmackhaft zu machen. Bereits seit 1928 – also seit exakt demselben Gründungsjahr wie Albert Mathier und Söhne – vertreibt die Firma mit der nötigen Erfahrung unsere Weine im Grossraum Basel. Wir sind uns sicher: Hier sind unsere Weine in guten Händen.

**Hahn-Rickli AG, Talstrasse 84, 4144 Arlesheim,  
Tel 061 706 55 44, www.rietschi-getraenke.ch** 🌿



**Hahn-Rickli AG**  
Weinkeller

## Probiererset

**Entdecken Sie den Kern der Wohltat!**

Gegen verspannte Muskeln, Rheuma, Migräne oder einfach nur kalte Füsse sind die Traubenkernkissen aus reiner Baumwolle ein Geheimtipp. Die Wirkstoffe des Traubenkerns entfalten sich sowohl bei warmer als auch bei kalter Anwendung. Das Traubenkern-Peeling fürs Gesicht (75 ml) besteht aus Traubenkernöl und -mehl, wobei Essenzen und Kräuter beigemischt werden. Dieselben Zutaten sind auch in der aromatischen Seife (ca. 100g) enthalten. Unser spezielles Angebot für Sie: **CHF 65.00 inkl. Versand statt CHF 70.40.** Bestellen Sie bequem mit beiliegender Antwortkarte oder unter Tel 027 455 14 19 bzw. per E-Mail an [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) Angebot gültig bis 15. Dezember 2007.



## Zuwachs in der Weinfamilie...

...ganz ohne Babygeschrei. Wir sind stolz, Ihnen die neusten Mitglieder des Rotwein-Sortiments vorzustellen: Sie wurden auf Merlot und Cabernet Franc getauft, sind trotz ihres jungen Alters gute Gesellschafter und bereiten uns jetzt schon viel Freude und Genuss. Wenn die ins reife Alter kommen... Testen Sie jetzt die 2006er im Einführungsangebot: 3x7.5 dl Merlot und 3x7.5dl Cabernet Franc für CHF 129.00 (Abholpreis bei uns im Keller). 🌿



«unique» Hotel Appenberg  
 Familie Mosimann-Walther  
 Telefon 031 790 40 40  
 3532 Zäziwil  
[www.appenberg.ch](http://www.appenberg.ch)

## «unique» Hotel Appenberg Weit mehr als Emmentaler Käse

*Der legendäre Käse ist nur einer von vielen guten Gründen, der für einen kulinarischen Ausflug ins Emmental spricht. Wir haben einen besonders guten Tipp für Sie: Inmitten einer idyllischen Landschaft nimmt Sie das «unique» Hotel Appenberg mit auf eine genussvolle Entdeckungsreise, auf der Sie allerhand «chüschtings» aus der Region entdecken können.*

Der Appenberg besteht aus insgesamt zwölf historischen Gebäuden, das älteste aus dem Jahr 1777, die dank Familie Mosimann vor dem Zerfall gerettet wurden. Die Familie hat die typischen Emmentaler Häuser aufwändig restauriert – ehemalige Bäuerhäuser, ein Spycher, sogar ein Schulhaus ist darunter. Mit der Zeit ist eine einmalige Kulturlandschaft entstanden, die heute touristisch genutzt wird: Als Hotel und Gastronomie-Betrieb lockt der Appenberg mit kulinarischen und kulturellen Leckerbissen, die auf Authentizität gründen. Besonders Seminar- und Tagungsgäste geniessen die familiäre Gastfreundschaft der Mosimanns. Auch die Gemütlichkeit kommt nicht zu kurz: Das hauseigene Veranstaltungsangebot reicht von Klassik bis zum Volkstümlichen. Ein herrlich buntes Angebot, dass die kulturelle Vielfalt des «Ämmitals» widerspiegelt.

Ihren Wurzeln bleibt die Familie auch im Kulinarischen treu und vor allem – hier steht der Patron noch selber am Herd! Mit frischen regionalen Produkten zaubern Jakob Mosimann und sein Küchenteam sowohl typische «Ämmitaler Ruschtig» als auch andere «gluschtige» Spezialitäten auf Ihren Teller, begleitet von ausgesuchten Weinen.

Eine Gastgeber-Familie, die wir äusserst gerne weiterempfehlen, schliesslich sind die Mosimanns auch treue Mathier-Kunden – und das bereits seit drei Generationen! Hier der Menüvorschlag vom Appenberg – etwas Währschafes, dass Sie wie immer zu Hause nachkochen können.



*Appenberger Käseterrine mit Birnendicksaft-Sauce und Salatbouquet*



*Berner Märitsuppe mit Safran*



*Kalbsleberli an Himbeeressigsauce, Rösti und glasierte Karotten*



*Carameläpfel mit hausgemachten Waffeln und Zimtglace*

Als perfekte Begleiter empfehlen die Mosimanns unseren Petite Arvine und den Salconio AOC. Das detaillierte Rezept finden Sie auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)



## Weinagenda

**27.–28.10.2007**

3. Schweizer Käsemarkt Huttwil, [www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

**28.11.–2.12.2007**

12. Huttwiler Wiehnachtmärit, [www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

**27.10.–4.11.2007**

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

Wettbewerb

Schmackhaft und gesund sind die Preise, die Sie mit etwas Glück und drei richtigen Antworten dieses Mal gewinnen können:

1. Preis: Eine Übernachtung für zwei Personen inklusive Abendessen und Frühstücksbuffet sowie eine Flasche Albert-Mathier-Wein im «unique» Hotel Appenberg in Zäziwil.  
 2.–4. Preis: Traubenkern-Set von «Fructum Vitis» mit Kissen, Körper- und Gesichtspeeling (je 75 ml), der natürlichen Seife (ca. 100g) und einem aromatischen Traubenkern-Mehl (250g).

- Welcher Vogel stand Pate für die Etiketten unseres Parkweins?  
 A) Der Eichelhäher  
 B) Der Specht  
 C) Der Wiedehopf
- Wozu hat man früher den Staub, der bei der Korkherstellung anfällt, verwendet?  
 A) Als Zusatz im Mehl  
 B) Als Schnupftabak  
 C) Als Make-up-Pulver für Frauen
- Seit wann besteht der Basler Weinhandel «Hahn Rickli»?  
 A) 1907  
 B) 1911  
 C) 1928

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 15.12.2007 an uns zurück.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

**Die Gewinner der letzten Ausgabe:**

**Renate Schafroth, Thun**

**Jens und Anita Lüthi-Schori, Säriswil**

**Annemarie Wallimann, Stans**

Wir gratulieren Ihnen herzlich!



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
 Walliser Weine  
 SALGESCH VALAIS SUISSE

Impressum

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

Konzeption und Realisierung:  
 [dreipunkt] ag, Brig

Druck:  
 Imprimerie Sierroise, Sierre