

# V I N U M

Die internationale Zeitschrift für die Freunde des Weines · ISSN 0177-2570 · Heft Nr. 7/8, Juli/August 1986

Fr. 8.50



DIE VERFÜHRUNG DES CHAMPAGNERS

# Pioniere im Tessin

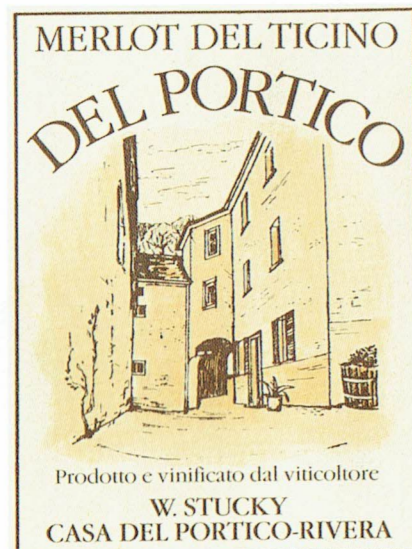
**Eine neue Generation junger Winzer  
kämpft für einen anderen Merlot del Ticino.  
Martin Kilchmann berichtet darüber  
in Wort und Bild.**

Die Deutschschweizer verlangen ihn eben so! So lautet die Standardantwort, die einem im Tessin gewöhnlich auf die Frage gegeben wird, warum der Tessiner Merlot, dieser faszinierende Einzelgänger unter den Schweizer Rotweinen, meist so leichtgewichtig und süffig daherkomme. Die Offenheit wirkt entwaffnend, und man ist geneigt, die Zwangslage, in der sich viele Merlotproduzenten, vor allem die Händler und Genossenschaften, befinden, zu verstehen: Es sind nämlich tatsächlich die Deutschschweizer, die einen Grossteil der jährlich drei bis vier Millionen Liter Merlot trinken. Die Tessiner halten sich lieber an den italienischen Barbera, denn dieser ist billiger und entspricht eher ihrem Anspruch, der den Wein als Nahrungs- und weniger als Genussmittel begreift.

Dennoch erscheint mir der Verweis auf Deutschschweizer Geschmacksvorlieben etwas vorschnell zu fallen und von rein kommerziellem Denken geprägt zu sein. Denn wie soll sich ein charaktvollerer und lagerfähigerer Merlot durchsetzen können, wenn er im allgemeinen Bewusstsein bloss als gefälliges Weinlein präsent ist? Um mehr handelt es sich nämlich nur in Ausnahmefällen. Die «Selezione d'Ottobre» von den angesehenen Fratelli Matasci aus Tenero etwa gilt für viele Deutschschweizer als bester Merlot überhaupt. Der Wein ist leicht verständlich, angenehm, geschmeidig und bereits trinkreif, wenn er auf den Markt kommt. Nur fehlen ihm Persönlichkeit, Typizität und Lagerfähigkeit. Das ist ja auch nicht weiter erstaunlich, wenn man weiss, wie er erzeugt wird: Einem Süssdruck gar nicht unähnlich wird er nach einer kurzen Gärung von sechzig bis achtzig Stunden abgepresst und im Tank bis zur Flaschenabfüllung um die Mitte des darauffolgenden Jahres ausgebaut. Tannin ist nicht gefragt, das stünde dem raschen Konsum entgegen. Die – allerdings schwache – Farbe schenkt ihm wohl der Verschnittwein, der im Rahmen

einer achtprozentigen Kellerbehandlungsmarge bekanntlich zugelassen ist. Meine degustativ gewonnene Vermutung, es könnte sich dabei auch um Blauburgunder handeln, weist Peppino Matasci allerdings weit von sich: «Wir verschneiden mit hochgradigem italienischem Wein.»

Jährlich gibt es von der «Selezione d'Ottobre» viele hunderttausend Flaschen. Einzelne Stimmen im Tessin reden von über einer Million. In Tenero selber gibt man sich zugeknöpft. Zu erfahren war nur, dass im Jahre 1985 1,2 Millionen Kilo Merlottrauben gekauft worden waren – was einem Fünftel der gesamten Ernte entsprechen würde. Solche Zahlen sollen nur verdeutlichen, wie stark Matasci auf dem Markt präsent ist und wie gefährlich nahe das Haus einem Geschmacksdiktat gerückt ist. Denn auch sein Prestigewein, der «Vino Generoso», der durch seine Lafite-Rothschild-ähn-



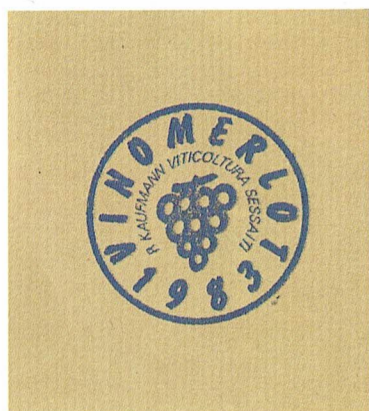
*Werner Stucky und sein  
«Del Portico»:  
Orientierung am Bordeaux*



liche Aufmachung an einen edlen Bordeaux erinnern will, schöpft die Möglichkeiten, die im Merlot liegen, nicht aus. Zwar besitzt er etwas mehr Substanz, die Gärung dauerte doppelt so lang, doch auch hier ist der 1983er bereits auf seinem Höhepunkt angelangt, und es fällt schwer zu glauben, er könne noch fünf bis acht Jahre gelagert werden, wie mir versichert wurde.

### Werner Stucky: Primus inter pares

Einer hingegen, der diese Möglichkeiten ausschöpft und einen Merlot erzeugt, der nun tatsächlich an einen Bordeaux erinnert, ist *Werner Stucky* aus Rivera-Capodogno, einem verwinkelten Dörfchen am Fusse des Monte Tamaro. Für ihn besitzt der Merlot Statur und Finesse, man muss ihn nur entsprechend keltern und ausbauen. Stuckys Herz gehörte schon seit jeher den robusten und tanninreichen Weinen. Als der 33jährige Zürcher der Deutschschweiz 1981 den Rücken kehrte und ins Tessin zog, verabschiedete er sich auch von einer Weinvorstellung, die er in Wädenswil als Absolvent der Ingenieurschule für Obst-, Wein- und Gartenbau und im «Sternen» Würenlingen als Reb- und Kellermeister kennengelernt hatte: vom leichtgewichtigen, charmanten und fruchtigen Landwein. Sein Ideal war der Bordeaux, sein wahrer Lehrmeister Emile Peynaud, dessen Bücher er sehr genau studiert hat. Doch das Tessin lockte nicht nur mit dem Merlot. Nirgends in der Schweiz ist es heute so einfach, zu einem Rebberg zu kommen, wie im Tessin. Viele der zerstückelten Parzellen sind überaltert und verwildert, und es fehlen die jungen Tessiner, die nach dem Rechten sehen wollen.



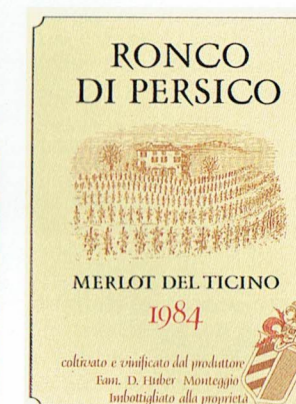
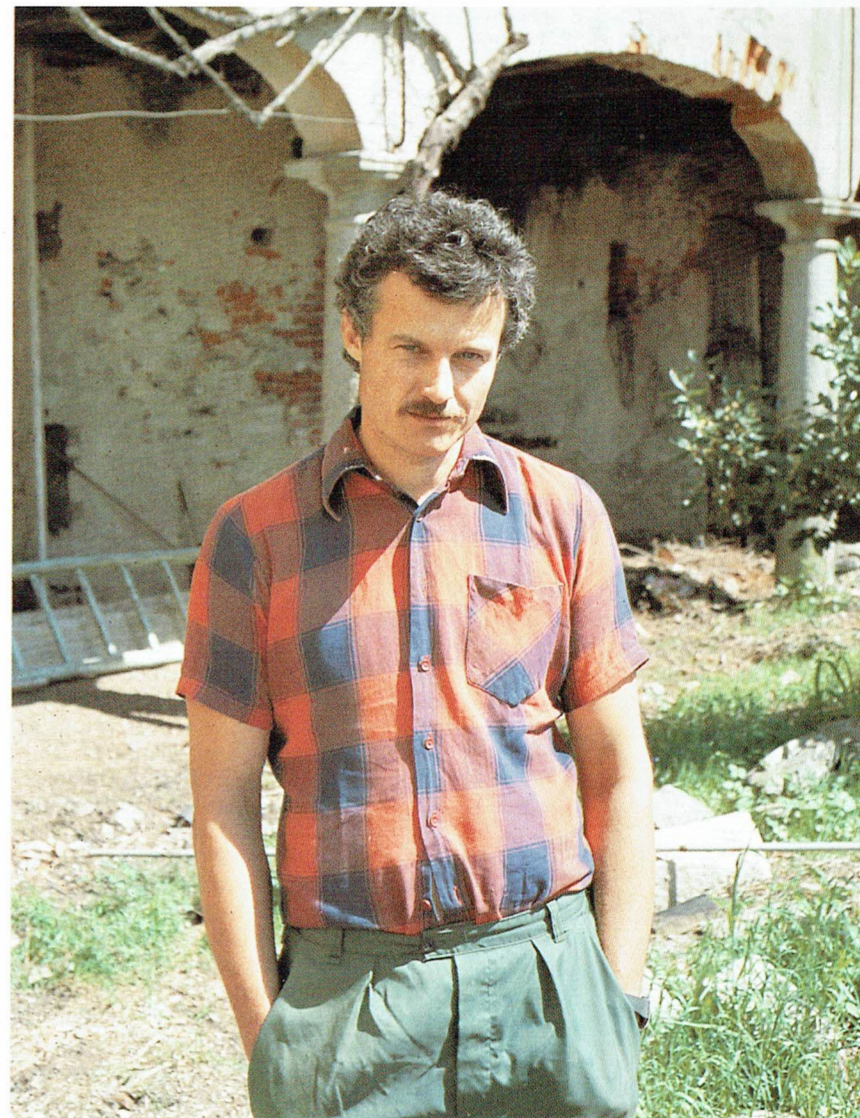
*Rolf Kaufmann und sein «Vino Merlot»: die Natur als Massstab*



Eine Ausgangslage also wie geschaffen für eine Pioniernatur wie Stucky, dem zu allem hinzu auch noch das Glück lachte. Denn mit dem Rebberg «Casa Cima» der ehemaligen Tenuta Spörri in Gudo gelang es ihm, eine der besten Tessiner Lagen zu pachten. Der Steilhang liegt an der «Collina d'Oro», jener kilometerlangen Südlage, die sich zwischen Bellinzona und Locarno der rechten Talseite der Magadinoebene entlang spannt, und ist mit bis zu dreissigjährigen Merlotreben bestockt. Allmählich kamen dann im selben Gebiet noch drei andere Rebberge hinzu, so dass Stucky heute eine Fläche von 2,5 Hektaren im Ertrag hat. Ein gerütteltes Mass Arbeit, wenn man bedenkt, dass er von der Rebe bis zur Vinifikation alles alleine besorgt und auf die Hilfe von Maschinen grösstenteils verzichten muss.

Stuckys Kelterung ist streng und klassisch. Der normale Merlot vergärt zirka vier Tage, mazeriert anschliessend zwei Wochen und wandert dann nach einer kurzen Zeit im Stahltank in 1000-Liter-Eichenholzfässer, wo er etwa zehn Monate ausgebaut wird. Je nach Mostgewicht und Güte des Jahrgangs variiert das Modell natürlich ein bisschen, so blieb der problematische 1984er weniger lang an der Maische liegen als der substanzreiche 1985er. Die Weine kommen unverschnitten in die Flasche, gefallen durch dichte Farbe, kompakte Blume und gesunde Tanninstruktur, die ihnen eine mehrjährige Lagerfähigkeit verleiht.

Neben dem normalen Merlot, der für zehn Franken in den Handel kommt und von dem es vom 1985er zirka 13 000 Flaschen geben wird, erzeugt Stucky in guten Jahren auch eine Riserva. Ihr gilt sein besonderes



*Daniel Huber und sein «Ronco di Persico»: vielversprechendes Debüt*

Augenmerk, denn sie soll das ganze stolze Potential, das im Merlot steckt, zum Ausdruck bringen. Verfeinert wird der Merlot dabei allerdings durch drei Prozent Cabernet Sauvignon, der seit wenigen Jahren in Sementina wächst. Dieser verleiht ihm, der häufig etwas zur eindimensionalen Fülle neigt, zusätzliche Finesse.

Die Trauben der Riserva stammen von den ältesten und besten Rebstöcken der Tenuta Spörri. Der Ertrag ist mit einem halben Liter pro Quadratmeter entsprechend gering, der Extraktreichtum freilich um so grösser. Die Mazeration dauerte beim 1985er drei Wochen, der anschliessende Ausbau acht bis zehn Monate. Dieser vollzieht sich indes nicht in den traditionellen Fässern, sondern in einjährigen Barriques aus dem Bordelais, welche vorher schon das zweitklassierte Cos d'Estournel geadelt hatten. Die Barrique verleiht denn auch Stuckys Wein eine unaufdringliche Nobilität: Der heute ausverkaufte 1983er als erster gelungener Jahrgang (der 1982er missriete infolge Überkelterung) zeigte eine noch verhaltene, aber saubere

Nase; im Mund imponierte er mit einer guten, strengen Struktur und einer beachtlichen Tiefe. Der 1985er schliesslich, aus dem Fass degustiert, präsentierte sich vielversprechend. Er wird im Spätherbst zu 16 Franken die Flasche auf den Markt kommen. Reservierung ist ratsam.

Stucky entfernt sich natürlich mit seinem an Bordeaux orientierten Vinifikationsstil beträchtlich von der gewohnten Merlotkelterung. Dies schafft ihm im Tessin nicht nur Freunde. Manch einer wünscht ihn und seine jungen, engagierten Kollegen, die da plötzlich Weine produzieren, welche den besten unter den herkömmlichen Merlot ebenbürtig und dem grossen nichtssagenden Rest turmhoch überlegen sind, wohl über den Gotthard zurück. Nicht nur hier fällt einem die Ähnlichkeit Stuckys mit dem Ostschweizer Thomas Donatsch aus Malans auf. Auch Donatsch ist ein bessener Experimentator und Qualitätsverbesserer. Sein in der burgundischen Pièce ausgebauter Pinot noir schenkt dem Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft neue Dimensio-

nen. Nur Donatsch hat sich allen Unkenrufen zum Trotz bereits einen Namen gemacht und braucht sich nicht mehr um den Absatz zu sorgen. Stucky hat die Bewährungsprobe noch vor sich. Setzt er aber seinen eingeschlagenen Weg beharrlich fort, so braucht auch ihm nicht bange zu sein.

### Die drei Deutschschweizer: natürlich, ehrgeizig und schlau

Stucky gilt zwar im Tessin als Aussenreiter, ein Einzelgänger ist er nicht. Um ihn hat sich eine ganze Gruppe von jungen, innovativen Winzern gebildet, denen allen gemeinsam ist, dass sie als Mitglieder der Schweizerischen Vereinigung der selbstkellernden Weinbauern nur Trauben verarbeiten, die aus eigenem Besitz stammen. Und der Merlot von jedem einzelnen unterscheidet sich von dem Wein, der gewöhnlich als «Merlot del Ticino» in den Handel kommt.

Der extremste, aber auch konsequenteste unter ihnen ist *Rolf Kaufmann* aus Sessa im Malcantone. Der ehemalige Lehrer für alte Sprachen entspricht in seiner Erscheinung haargenau der Vorstellung, die man sich gemeinhin von einem Alternativen macht. Anders – einfacher und unerschütterlicher – ist auch die Art und Weise, wie er auf seinen 1,2 Hektaren Rebberg und im Keller arbeitet. Zwar hat er seit 1977, dem Jahr, in dem er angefangen hat, doch einiges dazulernen müssen. So kam er beim Merlot nicht um den Einsatz von Kupferlösungen und Insektiziden herum. Doch im grossen ganzen ist er seiner

Weinphilosophie unbeirrt treu geblieben. Diese ist gekennzeichnet durch eine möglichst naturnahe und biologische Behandlung der Reben und eine saubere, mit einem Minimum an Eingriffen auskommende Traubenverarbeitung.

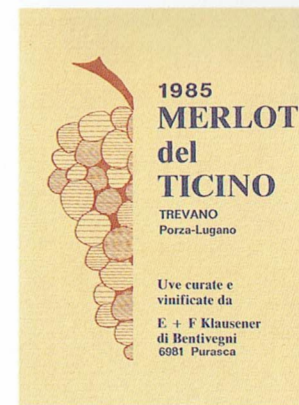
Sein Merlot wird denn auch ab 80 Grad Öchsle nicht mehr aufgezuckert, gärt und mazeriert mit Stielen und Kämmen bis zu drei Wochen, reift während zwei Jahren im Holzfass, wird weder gefiltert noch geschönt und erst vor dem Abfüllen vorsichtig geschwefelt. Das Ergebnis ist ein harter, rustikaler Wein, der in seiner Jugend grün und grasig wirkt und Jahre braucht, bis er sich verfeinert hat. Ein Wein, der in nichts an den harmloslieblichen Merlot tessinerischer Provenienz erinnert, ein Wein aber auch, der durchaus seine problematischen Seiten hat: So frage ich mich, ob der Verzicht auf das Entrappen tatsächlich von gutem ist. Denn dies erzeugt eine Menge grünen Tannins, das in mittleren oder schlechten Jahren, wenn der

Merlot etwas weniger Substanz besitzt, wohl nie harmonisiert werden kann. Kaufmanns Kundschaft, die sich praktisch ganz aus Deutschweizer Freunden und Bekannten zusammensetzt, reisst sich trotzdem um die 3000 Flaschen, die er durchschnittlich produziert und kontingentierte abgeben muss. (Ein Fünftel davon verkauft er übrigens als «Nostrano», was allerdings nicht ganz korrekt ist, da es sich dabei nicht um die alten, einheimischen Rebsorten wie Bondola oder Freisa handelt, sondern um wurzelechte Amerikaner-Reben wie Clinton oder Isabella und Direktträger, sogenannte «Francesi».) Das schönste Kompliment, das man Rolf Kaufmann machen kann: Seine Gewächse geben direkt und unvermittelt die Natur wieder und orientieren sich an keinem Geschmacksideal, sondern rein an der Charakteristik der Traube. Sie haben aber auch keine Kultur, denn diese beruht letztlich immer auch auf gezähmter Natur.

Aus einem anderen Holz ist Daniel Huber aus Monteggio, das im

äussersten Zipfel des Malcantone liegt, geschnitzt. Obwohl er mit dem 1985er Merlot erst seinen zweiten Jahrgang anbieten wird, zeichnet sich doch schon deutlich ab, dass Huber einen wesentlich moderneren und geschmeidigeren, wenn auch keineswegs eindimensionalen Wein im Sinn hat. Bereits sein blitzblanker, mustergültiger Keller macht Eindruck. Ganz erstaunlich gelungen für einen Jungferwein ist der Merlot aus dem Problemjahr 1984: Der Wein aus zwei- bis dreijährigen Reben (!) überraschte mit einer erstaunlichen Substanz und war bei aller Schlantheit doch recht voll und tanninbetont. Vinifiziert wurde er noch im Keller von Werner Stucky in Rivera. Auf den 1985er, erstmals in Monteggio gekellert, darf man sich freuen. Wenn mich nicht alles täuscht, reift hier ein feiner, charaktervoller Wein heran.

Ein Anfang, der sich sehen lassen kann. Daniel Hubers exakte, fast schon skrupulös anmutende Arbeitsweise ist dafür verantwortlich. Doch auch sie wäre nur halb so viel wert, wenn er nicht über einen ausgezeichneten Rebberg verfügen würde. Die 2,5 Hektaren grosse Lage «Ronco di Persico», die sich gegen Süden direkt auf die italienisch-schweizerische Grenze hinneigt, hat der ausgebildete Forstingenieur in den Jahren 1980/81 eigenhändig gerodet und angelegt. Er sei in dieser Zeit öfters mal unter der Last der harten Arbeit zusammengebrochen, erzählte uns Werner Stucky. Das scheint typisch zu sein für Daniel Huber: Zäh und ehrgeizig schafft er sich seinen Wein und einen guten Namen. Seine Produktion



Eric Klausener mit Frau Fabienne und sein «Trevano»: Eroberung der Tessiner mit welschem Charme



beträgt heute 7000 Flaschen, geplant sind 15 000. Er liebäugelt auch mit der Barrique, doch überstürzt wird nichts. Die Entwicklung (hin zur Spitze) vollzieht sich bei ihm allmählich, doch wohl unaufhaltsam.

Bereits einen guten Namen hat sich Adrian Kaufmann aus dem wunderschönen Malcantone-Dörfchen Castelrotto gemacht. Der 35jährige Agronom, der 1983 – ebenfalls bei Stucky – seinen ersten Merlot kelterte, ist als einziger der hier vorgestellten Winzer im offiziellen, von der Propagandastelle für Tessiner Wein (Proviti) herausgegebenen Kellerführer vertreten. Als einziger auch der vier Deutschschweizer verkauft er seinen Wein vornehmlich im Tessin. Es ist der 1984er Merlot «Il Rubino», den er erstmals im neubauten, funktionellen Keller im Nachbardörfchen Beride di Bedigliora vinifiziert hat. Verwunderlich ist der Verkaufserfolg nicht, denn der Wein garte nur kurz und wurde ausschliesslich in Inox-Tanks ausgebaut. Er präsentiert sich heute leichtgewichtig und charmant, sorgt aber kaum für Aufregung.

Von ganz anderer Statur ist sein 1985er: Tief in der Farbe, tanninreich, kräftig, mit guter Struktur wird er vermutlich die Liebhaber des 1984ers eher vor den Kopf stossen. Kaufmann – wie Stucky übrigens ein begeisterter Peynaud-Leser – passte nämlich die Kelterung dem hochstehenden Traubengut (0,35 Liter pro Quadratmeter Ertrag) an und liess den Most zehn Tage vergären.

Neben diesem sehr schön gelungenen Wein, der noch nicht im Verkauf ist, bietet er auch bereits einen

trinkreifen 1985er an, den Merlot «Selezione Pazzallo». Dieser ist breiter, weicher und tiefer in der Säure. Er wird vermutlich viele Liebhaber finden, denn er hat etwas Modisches an sich. Würde man ihn in neuen Barriques ausbauen und dadurch mit einer Prise Vanille und Zimt würzen, mauserte er sich vermutlich zu einem absoluten Verkaufserfolg.

Es wird interessant sein, Adrian Kaufmanns weitere Entwicklung zu verfolgen. Ich vermute, dass er innerhalb unserer Gruppe der erste sein wird, der auch kommerziell Erfolg haben wird. Er scheint mir eine gute Nase fürs Geschäft zu haben, versteht es, sein Sortiment breiter abzustützen (als einer der Wenigen im Tessin erzeugt er auch einige tausend Flaschen eines frischen, süffigen Weissweins «Zefiro» aus Semillon- und Sauvignontrauben) und weiss es auch, sich und seine Weine zu verkaufen: die Phantasienamen «Il Rubino», «Pazzallo» und «Zefiro» und die auffällige Etikettengestaltung sind nur ein Indiz dafür.

#### Der Welsche und der Tessiner: warmherzig und versöhnlich

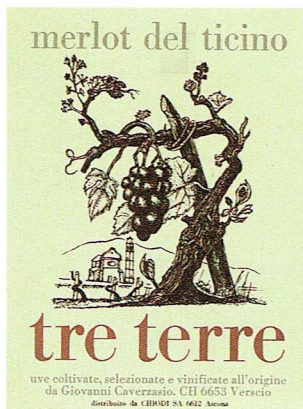
Auch der Welsche Eric Klausener lebt noch nicht lange im Tessin: 1982 übersiedelte er nach Purasca, das in zauber-

hafter Lage oberhalb von Ponte Tresa liegt. Vorher besuchte er die Eidgenössische Versuchsanstalt Changins und arbeitete unter anderem auch bei der Ville de Lausanne, deren Dézaley in der Schweiz hoch geschätzt wird. Eric Klausener und seine Frau Fabienne, die sich durch ihre lebenswürdige und warmherzige welsche Art etwas von den ernstesten und zielstrebigsten alemannischen Freunden unterscheiden, bearbeiten 3,5 Hektaren Rebland, das im ganzen Sottoceneri verstreut liegt. Klausener besitzt leider noch keinen eigenen Keller, so ist er gezwungen, einen Teil seiner Trauben an das renommierte Handelshaus Daldini zu verkaufen und den anderen Teil (6000 Flaschen) bei Adrian Kaufmann zu vinifizieren. Sympathisch ist sein Traum von einem eigenen Keller in einem Grotto, dessen vorderer Teil den Winzern des Malcantone als Degustations- und Präsentationsraum dienen würde. Überhaupt ist Weinmachen für ihn weniger die ehrgeizige Arbeit eines Künstlers, die leicht ins Esoterisch-Elitäre abgleiten kann. Er ist kein Ästhet und auch kein Ideologe. Wein und seine Herstellung sind für ihn vielmehr alltäglicher, geselliger Lebensbestandteil.

Diese Mentalität prägt seinen Merlot, den er übrigens auch als kräftigen Rosé anbietet: Die Weine wirken



Adrian Kaufmann, mit Frau Claudine und Sohn Alessandro, und sein «Rubino»: bereits ein kommerzieller Erfolg



**Giovanni Caverzasio und  
sein «Tre Terre»:  
Ein Tessiner als Vermittler  
zwischen Etablierten  
und Revolutionären**

recht voll und (alkohol)reich. Man spürt, dass sie unterwegs dem Zuckersack begegnet sind. Der 1985er Merlot aus der Lage «Trevano» besitzt zwar daneben eine deutliche Tanninreserve und eine gute, vielversprechende Struktur. Jammerschade ist nur, dass er – zurzeit noch unharmonisch – bereits auf die Flasche gezogen worden ist und verkauft wird. Ein paar Monate länger im Stahltank oder im Eichenfass wäre ihm bestimmt gut bekommen. Doch Klausener ist kein Holzfreund, sein Bestreben geht dahin, dem Wein seine Frucht zu belassen, und schliesslich haben ihn ökonomische Zwänge zum Verkauf getrieben. Hoffen wir, dass der Wein auch in der Flasche seine an sich guten Anlagen zur Geltung bringen kann und dass ihm diese Chance von den Käufern auch eingeräumt wird. Als kleines Trostpflaster hat Klausener immerhin einen halben Tank zurückbehalten, den er zu einem späteren Zeitpunkt als Riserva anbieten will. Auch wenn ich persönlich einige Monate der Erziehung im Holz, welche die breite Fülle etwas zügelte, vorziehen würde – man darf gespannt sein auf diesen Wein!

«Wir sind schon eine gute Bande», so urteilt *Giovanni Caverzasio* über seine hier porträtierten Freunde. Mit dem Tausendsassa aus Verscio (seine leidenschaftliche Liebe gilt ebenso sehr den Frauen wie dem Fahrrad, der Natur und dem Wein) ist es ausgerechnet ein Tessiner, der die Zusammengehörigkeit dieses ketzerischen Kreises bestätigt. Und er zählt sich auch voll dazu, obwohl ihm einiges schon recht extrem erscheint, so wohl etwa Stuckys Barriqueversuche oder



Rolf Kaufmanns rustikale Kelterungsart. Zwar begreift er seine und seiner Freunde Arbeit durchaus als Versuch, den Merlot wieder zu rehabilitieren, er hat aber auch Verständnis für den anderen, gefälligen Wein und weist ausdrücklich darauf hin, dass der Merlot ohne die Fratelli Matasci kaum den heutigen Bekanntheitsgrad erreicht hätte. Caverzasios eigener Wein, der «Tre Terre», den er 1978 von seinen Eltern übernommen hat, ist ein vollkommener Spiegel dieser Mittlerrolle. Während die Deutschschweizer sich sozusagen an der Utopie eines Merlot orientieren, das heisst seine Möglichkeiten vollständig auszuschöpfen versuchen und manchmal auch übers Ziel hinausschiessen, so ist er Pragmatiker: Er geht vom Möglichen aus und verschenkt so vielleicht das Aussergewöhnliche. Sein Merlot ist ein voller, sympathischer, typischer Wein. Er hat Charakter und ist trotzdem relativ leicht ergründbar. Er passt sich unauffällig dem Essen an, weil er so gar nicht blendet. Er besitzt schliesslich Rundheit – und dies auf Kosten der Finesse. Eine Eigenschaft, die so viele Weine von romanischen Winzern miteinander teilen. Eine Eigenschaft aber auch, die von vielen geschätzt wird. Kein Geringerer als Max Frisch

zum Beispiel liess den «Tre Terre» zur Feier seines 75. Geburtstages aus-schenken.

Caverzasio macht nur eine Qualität, und das ist zu bedauern, denn die 1985er, die wir in seinem blitzenden Inox-Keller, der durch den Kontrast zwischen altertümlichem Gemäuer und modernsten Stahltanks Atmosphäre und Eleganz ausstrahlt, aus den verschiedenen Behältern degustierten, schmeckten alle verschieden. Ein Tank war darunter, dessen Wein eine herausragende Komplexität besass: Das müsste eigentlich eine Riserva geben.

Giovanni Caverzasio soll in dieser Geschichte, neben der Zugehörigkeit zu unseren Aussenseitern, auch stellvertretend für die anderen Tessiner stehen, die dem Merlot seine Individualität bewahrt haben. Tamborini wäre hier etwa zu nennen mit seinem «San Zenò» oder Valsangiaco mit dem «Roncobello». Vielleicht werden in Zukunft die Impulse unserer Pioniere wahrgenommen, und es gibt in einigen Jahren, wenn erneut über ihre Arbeit, die wir nicht aus den Augen verlieren werden, berichtet werden muss, wieder vermehrt Tessiner Merlot von Tessiner Häusern, vor denen der Hut zu ziehen ist.

Martin Kilchmann ❖