



Outturn

November/Dezember 2024
SMWS Switzerland

VERKAUFSSTART:
SAMSTAG
23. NOVEMBER



WWW.SMWS.CH

Sie halten das letzte druckfrische Outturn für 2024 in den Händen und ich wünsche Ihnen viel Spass beim Durchstöbern.

In der Winter Wonders Serie präsentieren wir Ihnen nach der Halloween Abfüllung jene für Weihnachten **115.33: Nostalgie pur** und für Neujahr **39.307: Würzige Wohltat**. Den Abschluss macht dann im Januar diejenige für die Robert Burns Supper.

Mit der «Creators Collection» präsentiert die Society eine neue, fortlaufende, sich ständig verändernde Reihe von Abfüllungen. Sie reichen von Duos, Trios bis hin zu Quartetten und haben jedes Mal zwei Punkte gemeinsam: einen interessanten Blickwinkel unserer Whisky-Kreation auf etwas, das diese Whiskys verbindet – und eine faszinierende Geschmacksgeschichte.

Den Auftakt macht ein Trio unter dem Titel «Peat» – muss ich da noch mehr sagen? Es sind drei Whiskys, destilliert in den Jahren 1991, 1997 und 1998 die natürlich den Torf gemeinsam haben. Zwei Mal von der Insel Islay und einmal aus den Highlands.

Mir persönlich hat es die Abfüllung einer Brennerei, die wir in letzter Zeit selten gesehen haben angetan: **8.46: Süsser Erdbeersirup mit Zitronen**. Die Brennerei aus der Speyside ist generell bekannt für ihre üppigen Sherryfass-Abfüllungen. Diese zeigt aber den wunderbaren Destilliercharakter aus einem 1st Fill ex-Bourbon Barrel.

Ich wünsche Ihnen von ganzem Herzen eine besinnliche Adventszeit gefolgt von ein paar erholsamen Weihnachtstagen im Kreise Ihrer Liebsten. Danach einen fulminanten Start ins 2025!

Vielen Dank für Ihre Treue der Society gegenüber – ich empfinde dies zu keiner Zeit als selbstverständlich.

Herzlichst,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patric Lutz', with a stylized flourish at the end.

Patric Lutz



A close-up photograph of a blue-painted wooden barrel. The barrel has several rows of black stenciled text. The top row shows the year '1990'. The middle row shows 'SCOTCH MALT WHISKY'. The bottom row shows '25'. The paint is slightly worn and cracked, and the lighting creates strong shadows, emphasizing the texture of the wood and the depth of the stenciling.

UNENTDECKTE GEFÄSSE

Sherry ist zwar ein Schwerpunkt der Scotch Malt Whisky Society, aber wir sind auch weit und breit auf der Suche nach anderen Arten von Weinfässern, um unseren Whisky reifen zu lassen und unsere Mitglieder zu erfreuen.

W
L
A
M
A
A

MACA MACALLAN
AYS: 1990 ROTN: 1997



CA19900102400025940Z1

00025940

...K No.

Es gibt einen altfranzösischen Ausdruck, der inzwischen fast verschwunden ist, der mir aber angesichts seiner Poesie und meines Berufes immer noch besonders im Gedächtnis geblieben ist: *être dans les vignes du Seigneur*. Es bedeutet übersetzt «im Weinberg des Herrn sein» und beschreibt jemanden, der vielleicht ein Glas Rotwein zu viel getrunken hat.

Wenn ich wetten würde, würde ich sagen, dass dies auch in so manchem Keller eines irdischen Herrschers geschehen ist. Warum ist das so wichtig, fragen Sie? Nun, weil wir heute über Wein sprechen.

Kehren wir kurz zu den Anfängen zurück. Archäologen zufolge befand sich die älteste uns bekannte Weinkellerei in heutigen Armenien und wurde vor etwa 6000 Jahren betrieben. Damals wäre allerdings jeder Whiskyproduzent (es gab keinen, also müssen Sie sich das vorstellen) entsetzt gewesen, wenn Wein in Amphoren oder Tongefässen aufbewahrt worden wäre, die für die Reifung von Spirituosen unbrauchbar gewesen wären. So eine Frechheit!

Ein paar Jahrtausende später, als sich der Handel mit den Griechen und Römern ausweitete, tauchen die ersten Aufzeichnungen über Eichenfässer auf, die für den Transport von Bier und Wein verwendet wurden. Nördlich und westlich dieser mediterranen und ägäischen Grossmächte, in Gebieten, die sich über Frankreich, Westdeutschland und Norditalien erstrecken, machten die Gallier bereits ausgiebig Gebrauch von Holzfässern. Unter ihnen sollen die Eichenfässer besonders beliebt gewesen sein.

Als Julius Cäsar schliesslich anklopfte, liess sich das Reich in Gallien und später auf der Iberischen Halbinsel nieder. Eines seiner Anliegen war es, seine Kultur zu verbreiten und überall, wo es möglich war, Wein anzubauen, was zweifellos dazu beitrug, den wachsenden Bedarf des Reiches zu decken. Die Legionäre waren wahrscheinlich sehr gute Kunden, aber vergessen wir nicht den lokalen Adel – auch er brauchte sein Getränk. Der Transport und die Lagerung von Wein in Fässern wurden infolgedessen weit verbreitet. Ein paar Jahrtausende später versuchen wir

nun, so viele schmackhafte Fässer zu finden, wie Zeit und Geld es erlauben, um unserem nationalen Malt Whisky eine zusätzliche Fülle von Aromen zu verleihen.

Obwohl manchmal grosszügig im Geschmack und ziemlich beeindruckend im Aussehen, wenn Sie sich an das Fass Nr. **48.104: *Punnets of Pink*** erinnern, sind nicht alle Weinfässer immer gut geeignet. Das hat mit der Natur des Getränks zu tun. Wein ist lebendig und kann während des Transports in seinem Fass schnell verderben, was zu unerwünschten Noten führt, die auf alles warten, was als nächstes in das Fass kommt.

Wie Sie sich vorstellen können, ist dies etwas, das wir unbedingt vermeiden wollen. Ein Blick in die französische und spanische Geschichte zeigt jedoch, dass die Gefahren, die mit dem Export von nicht angereichertem Wein in Fässern verbunden sind, einer der Hauptgründe für die Entwicklung der Cognac- und Sherry-Industrie waren, die sich auf diese Weise entwickelt haben. Die Destillation eines Teils ihrer Ernte (oder im Falle von Cognac der gesamten Ernte) bietet den Winzern die Möglichkeit, den Rest ihrer Produktion auf einen ausreichend hohen Alkoholgehalt anzureichern, so dass sie weder den Transport noch die jahrzehntelange Reifung fürchten müssen.

Seitdem die Society in den Jahren 2019 und 2020 bei den Fasstypen abenteuerlustiger geworden ist, hat sie neben dem enormen Anstieg ihres Angebots an Sherryfässern alles von Rotweinfässern über verschiedene Portweinstile bis hin zu viel selteneren und für viele unerhörten Arten von angereicherten Weinen erkundet.

Denken Sie an Namen wie Muscat de Setubal – ein Moscatel, den Sie vielleicht ab und zu im Urlaub zu Gesicht bekommen haben (oder wenn Sie Mitglied der SMWS sind und in diesen herrlichen Weinregionen leben), der aber hier in den Geschäften keineswegs häufig zu finden ist.

Nichtsdestotrotz hat das Whisky-Team der Society keine Mühen gescheut, um neue, wertvolle und hochwertige Fässer für ihre Whiskys zu finden, damit die Geschmackslandschaft für unsere Mitglieder in Bewegung bleibt.

In den letzten Jahren sind einige dieser ungewöhnlichen Abfüllungen auf der Speisekarte aufgetaucht. Australischer Muskat, zum Beispiel, ist ein angereicherter Wein aus Down Under, der sowohl köstlich als auch reichhaltig ist (ich denke, er trifft Whisky auf halbem Weg zwischen Port und Pedro Ximénez) und Abfüllungen wie No. **9.265: *All things dark and mystical*** oder der vielleicht etwas bekanntere ***Full Bloom*** aus unseren «ketzerischen» Klarglasabfüllungen. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Sie diese Abfüllungen verpasst haben, ich bin mir sicher, dass es nicht das letzte Mal ist, dass Sie ihnen begegnen werden.

Viele andere Weinsorten sind in den letzten Jahren stärker vertreten, so zum Beispiel der Moscatel, ein enger Verwandter des Sherry. Abfüllungen wie der aussergewöhnlich kulinarische **10.170: *Cooking for Hades*** oder der völlig verrückte Fass Nr. **128.27: *Chilli Danish wasp stings*** haben ebenfalls gezeigt, was man alles erreichen kann, wenn man sich ausserhalb seiner Komfortzone bewegt.

Wenn es um Wein geht, gibt es aber nicht nur Spanien. Auch die Nachbarländer des Sherry-Landes verfügen über ziemlich schweres Geschütz, wenn es um schmackhafte gespritzte Weine geht. Für mich kommen einige der rauchenden Kanonen, oder besser gesagt Fässer, aus Portugal. Madeira-Fässer haben sich mit Abfüllungen wie dem atemberaubenden **4.343** einen Namen gemacht: ***Analytical allure*** oder das preisgekrönte Fass Nr. **37.127: *Coconut curry down the Douro valley***.

Auch bei Portugals berühmtesten gespritzten Wein ist das Interesse an Fässern, die mit Portwein aromatisiert/gewürzt wurden, und an Barriques und Pipes, die tatsächlich für die langfristige Reifung von Portwein verwendet wurden, deutlich gestiegen. Einige würdige Abfüllungen sind das bei der International Spirits Challenge preisgekrönte Fass Nr. **93.148: *Tour de force*** und das modernere Fass Nr. **73.160: *A cherry good time***. Nicht zu vergessen unsere «ketzerische» Kleinabfüllung ***Douro Cruise***. Da es sehr unterschiedliche Portweinstile gibt – denken Sie an Weiss-, Tawny- oder Ruby-Port – ist dies ein eher unerforschter Wein für die Society, aber die gute Nachricht ist, dass es in dieser Hinsicht viel zu erwarten gibt. Einige der jüngsten Abfüllungen umfassen auch seltene und weniger

bekanntere Fässer, wie z. B. das Fass Nr. **128.30: *Smooth and suave***, das unseren Mitgliedern die Möglichkeit bietet, etwas völlig Neues zu entdecken.

Auch wenn es nicht mehr Gallien heisst, verwendet Frankreich immer noch grosse Mengen an Fässern zur Reifung seiner Weine und Spirituosen. Alte Gewohnheiten lassen sich offenbar nur schwer ablegen. Umso besser für uns, denn Frankreich ist mindestens seit dem 16. Jahrhundert ein wichtiger Exporteur von Wein und Fässern nach Schottland, und zwar über unser Haus in Leith. Man kann also wohl mit Fug und Recht behaupten, dass sich die Auld Alliance historisch gesehen auch auf Lagerhäuser für Zöllfässer erstreckte, in denen französische Fässer und Destillate aus Leith gemeinsam gelagert wurden.

Einige dieser Weinfässer sind auch heute noch sehr gefragt, allen voran der Sauternes (wenn auch nicht mit Alkohol angereichert). Ausdrucksformen wie der erstaunliche Fass Nr. **135.3: *Red Carpet Welcome*** wird mir noch eine Weile in Erinnerung bleiben, da er trotz seines Alters von 16 Jahren den Status eines Old & Dignified erreicht hat. Neuere Abfüllungen wie Fass Nr. **36.218: *Penumbral pleasure*** oder Fass Nr. **28.100: *Fresh as a mountain stream*** halten die Flamme am Leben, und es sind definitiv noch mehr in der Mache.

Als ob diese Fässer nicht schon genug wären, können wir unseren Mitgliedern garantieren, dass sich in unserem Lager zahlreiche neue Arten von Wein- und Likörweinfässern befinden, in denen derzeit einige bald zu entdeckende neue Society-Drinks und Sherry-Alternativen reifen. Einige Experimente brauchen vielleicht länger als andere, bis sie bei Ihnen eintreffen, aber wenn sie dann endlich da sind, werden die Mitglieder der Society in den Genuss einiger neuer und unerforschter Geschmacksrichtungen kommen. Jenseits von Bourbon- und Sherryfässern gibt es eine phänomenale Welt der Aromen zu entdecken.

Wir begeben uns auf eine Reise, die uns noch viele Jahre lang über die Vielfalt der Whisky-Aromen staunen lassen wird. Heben Sie also mit uns einen Dram auf die Weinberge der Welt, die wir alle gerne besuchen, zumindest im Geiste.

«Wir freuen uns, die **Creators Collection** vorzustellen, eine neue Ergänzung zu unserer Tradition innovativer Whisky-Veröffentlichungen. Jede neue Veröffentlichung wird einzigartige Geschmacksgeschichten mit kreativer und technischer Inspiration erforschen. Die Themen werden sich mit unserer traditionellen Heimat in **The Vaults in Leith**, der Vielfalt unserer getorften Whiskys sowie mit Whisky-Produktionstechniken und Fassreifung befassen. Wir freuen uns darauf, diese aussergewöhnlichen Abfüllungen in naher Zukunft mit Ihnen zu teilen.»

Kai Ivalo, Leiter Whisky & Lieferkette

TORFPFLANZEN UNSERE ERSTE CREATORS COLLECTION





MOOS UND NEBEL

GETORFT

CASK NO. 29.293

CHF 525.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>25 years</i>
YEAR	<i>11 November 1998</i>
OUTTURN	<i>152 bottles</i>
ABV	<i>53.3 %</i>

Gesalzene Butter zerging langsam über reifer Mango, Ananas und Zitronen in einem alten Kohlenkübel. Die öligen Tränen mischten sich mit feiner Asche und ergossen sich nun über Rohschinken und Makrelenfilets, welche in einen Schleier aus Lavendel- und Heidekrautrauch gehüllt waren. Am Gaumen verschmolzen tropische Früchte mit nelkenbestücktem Ofenschinken in einer Glasur aus duftendem, flüssigem Honig. Ein paar Tropfen Wasser enthüllten schwelenden Laubmulch sowie verkohlte Kiefernstämmen mit klebrigem Saft und Kreosot im Duft. Schliesslich servierte man uns eine Handvoll getrockneter Aprikosen und Seetang, die mit antiseptischer Creme bedeckt waren, zusammen mit Melone, Pfefferminze und Kamillenblüten auf einem Bett aus salzigen Meereskieseln.

TORFBLÜTE

GETORFT

CASK NO. 53.495

CHF 480.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>33 years</i>
YEAR	<i>23 January 1991</i>
OUTTURN	<i>211 bottles</i>
ABV	<i>44.1 %</i>

Die Meeresbrise brachte ein Hauch geräucherter Forelle und Kohlentee von einem Dampfer, der Leinensäcke mit süss duftenden Gerstenkörnern transportierte. Dampfstösse aus dem polierten Messingtrichter warfen feine Asche auf rauchiges Apfelmus, das mit Koriandersamen bestreut war. Nach einem Spritzer Wasser entwickelten sich fruchtige Noten. Nun rollten säuerliche Äpfel und Ananas über den Sandstrand, während die Hafenumauer in der intensiven Sonnenstrahlung glühten. Sanfte Blumennoten liebten Lavendel und Holunderblüten, bevor Salbei, Thymian und Stachelbeeren auf Zitronentörtchen mit Orangenschokolade und in Toffee getauchte Brennnesseln serviert wurden.

FARN UND FLAMME

GETORFT

CASK NO. 66.257

CHF 245.-



REGION	Highland
INITIAL CASK	Ex-Bourbon Hogshead
FINAL CASK	1st Fill American Oak ex-Oloroso Hogshead
AGE	26 years
YEAR	23 October 1997
OUTTURN	257 bottles
ABV	53.2 %

Kokosnusstropfen rieselten von minzigen und mentholhaltigen grünen Blättern, bevor sie auf ein verkohltes Steak über einem Apfelholzfeuer spritzten. Zwischen Hopfenstöcken und Salbeisträuchern hielt sich ein dichter Rauchsleier, der auch ein Carpaccio vom Rind und vom Wild kitzelte. Ein paar Wassertropfen liessen tropische Früchte von den grünen Baumkronen fallen. Sie klatschten auf die feuchte Erde, die mit överschmierem Heu von der Rückseite eines Traktors durchsetzt war. In einem eleganten, kräuterartigen Abgang verschmolzen süsser Wermut und Cocktailbitter, bevor Butterscotch, T-Bone-Steaks und gepfefferte Makrelen in einem weichen Ledersäckchen erschienen. Nach 24 Jahre in einem Ex-Bourbon-Hogshead wurde der Malt für den Rest seiner Reifung in ein First-Fill-Oloroso-Hogshead aus amerikanischer Eiche umgefüllt.





LET'S GET TOGETHER

VON ALBERT MOCK, MITGLIED SEIT DEZEMBER 2020

Als ich im Januar das E-Mail erhielt, dass ich ausgelost wurde, um mit Begleitung am «The Gathering 2024» in Edinburgh teilnehmen zu dürfen, war ich sehr erfreut.

Ich wusste ja nicht was da auf mich zukam, da diese Veranstaltung in einem neuen Rahmen durchgeführt wurde. Nun ich liess mich überraschen, was blieb mir auch anderes übrig.

Im Vorfeld der Reise wurde ich durch die Scotch Malt Whisky Society (SMWS) Edinburgh hervorragend auf dem Laufenden gehalten.

Also reiste ich in Begleitung meines Sohnes Anfang September nach Edinburgh. Bereits bei der Ankunft in Edinburgh empfing uns die Stadt mit ihrem unverwechselbaren Charme. Das Wetter zeigte sich von seiner schottischen Seite – leicht regnerisch und neblig, was die mystische Stimmung der Stadt nur noch verstärkte.

Nachdem wir das Hotel bezogen hatten, machten wir uns auf den Weg zur SMWS. Als wir dort ankamen, wurden wir mit Dudelsackklängen empfangen. An der «Kaleidoscope» Bar gab es einen Willkommenstrunk und es wurden mit den

THE GATHERING 2024



anderen The Gathering Teilnehmer die ersten Kontakte geknüpft. Danach wechselten wir den Raum in den dritten Stock, wo wir uns dann zum Dinner und Drink einfanden. Amüsant war, dass uns die Plätze zugewiesen wurden. Da mein Sohn und ich in typischen Edelweiss-Hemden an diesen Anlass gingen, waren wir an unserem Tisch am Anfang das Gesprächsthema. Beim Essen wurde uns zu jedem Gang ein anderer Whisky serviert, was natürlich unter lauter Whisky Liebhabern zu sensationellen Gesprächen führte. Zum Schluss des Abends traf man sich nochmals an der Bar, wo man sich bei weiteren Degustationen wieder intensiv austauschen konnte. Somit ging der erste Tag zu Ende.

Am zweiten Tag traf man sich wieder in der SMWS zum Lunch im Members'room, wo auch gleich die ersten Whiskys probiert wurden. Danach gabs ein «Tasting Panel Experience» mit Olaf. Olaf führte uns in die Geheimnisse der Whisky Society ein und erzählte uns, nach welchen Kriterien der Whisky für die Mitglieder ausgesucht wurde. Eine interessante Erfahrung für uns alle die anwesend waren. Gleichzeitig bekamen wir einige Whiskys zu Degustieren, und

somit begann der Austausch mit den anderen Teilnehmern. So konnten alle wieder etwas dazu lernen. Am Abend trafen wir uns in einer anderen Location, wo dann die Abschiedsparty stattfand. Uns wurden kulinarische Highlights aus Schottland angeboten, so dass diverse Spezialitäten probiert werden konnten. Typisch war noch, dass ein Küfer ein Fass zusammenbaute. Dass es auch wieder Whisky zum Degustieren gab, muss ich wohl nicht separat erwähnen.

Eine der schönsten Seiten dieser Reise waren die Begegnungen mit anderen Whisky-Kennern. Die SMWS-Mitglieder aus aller Welt, die alle eines gemeinsam hatten: die Liebe zu gutem Whisky. Bei den Degustationen im gemütlichen Salon der Society lernte ich Enthusiasten und Experten kennen, die bereitwillig ihr Wissen und ihre Geschichten teilten. Es war inspirierend, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen und dabei nicht nur über Whisky, sondern auch über die Kultur Schottlands und ihre Traditionen zu sprechen.

Am folgenden Tag reisten wir wieder zurück, und ich werde das Erlebte in langer Erinnerung behalten. DANKE



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

Weihnachten steht vor der Tür und so langsam sollten Sie sich Gedanken darüber machen, was Sie den wichtigsten Menschen in Ihrem Leben schenken wollen.



GESCHENK- MITGLIEDSCHAFT

Als ein Mitglied der SMWS kennen Sie bereits die Vorteile, die es bedeutet, Teil unserer ganz und gar einzigartigen Vereinigung von Whiskyliebhabern zu sein. Warum also teilen Sie das Erlebnis der Society nicht mit Ihren engsten Freunden und Familienangehörigen, indem Sie sie in diesem Jahr mit einer Mitgliedschaft beschenken?

Entsprechende Optionen sind bereits ab CHF 80.– erhältlich, so dass Sie das

perfekte Geschenk für Ihren Lieblings-Whisky-Fan individuell zusammenstellen können. Fügen Sie eine Flasche Whisky, die neue Ausgabe des Buches «The Founder's Tale» oder das Society Degustations-Kit hinzu, um ihn auf den Beginn seiner Reise bei der Society einzustimmen.

FÜR BESTELLUNGEN

smws.ch/geschenkmitgliedschaft

CHF
80



MITGLIEDSCHAFT

CHF
90



**MITGLIEDSCHAFT
mit einer individuellen
Whisky-Flasche**

CHF
210



**MITGLIEDSCHAFT
mit Degustations-Kit**

17. UND 18. JANUAR 2025

BURNS SUPPER

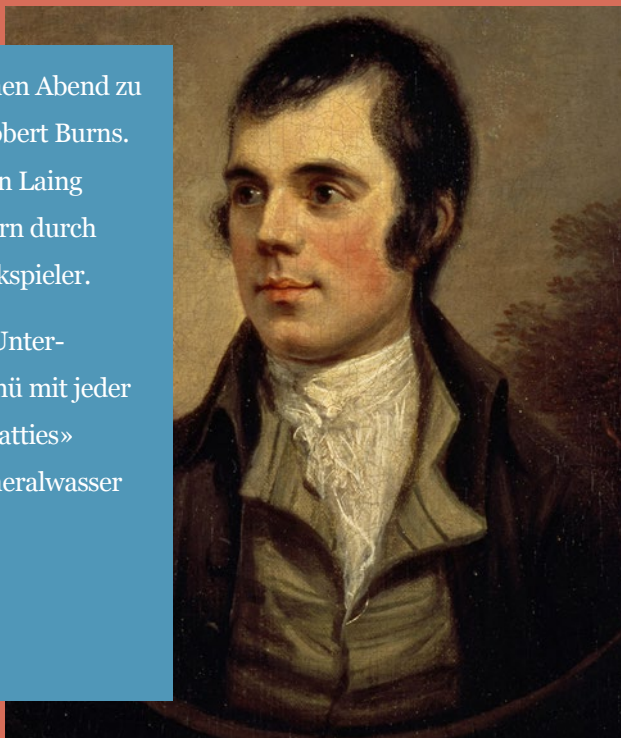
Geniessen Sie einen Schottischen Abend zu Ehren des Nationaldichters Robert Burns.

Unser Zeremoniemeister Robin Laing führt mit Gedichten und Liedern durch den Abend inklusive Dudelsackspieler.

Im Preis von CHF 120.– sind Unterhaltung, Aperitif, Dreigangmenü mit jeder Menge «Haggies, Neeps and Tatties» (Alternativen vorhanden), Mineralwasser und Kaffee/Tee inbegriffen.

BUCHEN SIE JETZT

shop.smws.ch



FREITAG, 17. JANUAR 2025, 19 UHR
LA TABLE DE URS HAURI BERN

Zeughausgasse 19, 3011 Bern

SAMSTAG, 18. JANUAR 2025, 19:00

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Für Mitglieder bietet das Landhotel Hirschen ein Sonderangebot zum Übernachten an:

Übernachtung im Doppelzimmer
inkl. Frühstück für 2 Personen CHF 200.–

Übernachtung im Einzelzimmer
inkl. Frühstück CHF 150.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

BITTE BUCHEN SIE IHR ZIMMER DIREKT IM HOTEL:

WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH

SÜSSER ERDBEERSIRUP MIT ZITRONEN

JUNG UND SPRITZIG

CASK NO. 8.46

CHF 85.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
YEAR	<i>19 November 2015</i>
OUTTURN	<i>162 bottles</i>
ABV	<i>59.8 %</i>

Der Duft von frisch gebackenen Zitronenguetsli, traditionellem Vanille-Fudge und einer Schale gezuckerter Erdbeeren mit fein geschnittener Zitronenschale erfüllt den Raum. Am Gaumen schlürfen wir den Saft vom Boden der Schale und geniessen den süssen Sirup voller Zitronennoten sowie Crumpet-Teekuchen mit Lemon Curd – Zitronenbrotaufstrich – und Clotted Cream. Nach der Wasserzugabe degustieren wir altmodische viktorianische Limonade, Vanille-Chantilly-Creme und Karamellsauce. Und am Gaumen aufgeschlagenes griechisches Joghurt mit Zitronenkompott. Dazu eine Tasse Lady Grey Tea und ein mit Zucker bestreutes Brìochebrotchen mit Konfitüre und Schlagrahm.

WÜRZIGE WOHLTAT

WÜRZIG UND TROCKEN

CASK NO. 39.307

CHF 99.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>5 December 2011</i>
OUTTURN	<i>191 bottles</i>
ABV	<i>61.4 %</i>

Der erste Duft erinnert an Kokosraspeln und New World IPAs mit viel exotischem, fruchtigem Hopfen. Ausserdem zeigen sich zertretene Brennnesseln und Gras, Zitruschalen und neue Lederschuhe. Alles in allem duftig und verspielt. Mit Wasser erscheinen frische, knusprige Frühstücksflocken, weisse Pilze, junges Calvados-Destillat, gehackter Schnittlauch und Sackleinen. Der Malt hat viel zu bieten ... Im Mund ein überraschend medizinischer Aspekt mit Salben, Wintergrün und Hustensaft, also eher kräuterartig, mit schönen Noten von Anis und Pfefferminztee. Mit Wasser wird die Textur leicht wachsartig, zusammen mit trockenen pflanzlichen Noten, Pfefferminzbonbons und Kräuterzahn pasta. Im Nachgeschmack ein schönes, anhaltend kühlendes Gefühl.



COOL WIE EH UND JE

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 42.86

CHF 123.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>25 June 2008</i>
OUTTURN	<i>178 bottles</i>
ABV	<i>52.9 %</i>

Schon beim ersten Schnuppen fühlten wir uns zurückversetzt in die Aromen der alten Schule, mit faszinierenden Wendungen. Die Süsse von gesponnenem Zucker, kandierten Haselnüssen und in Puderzucker gerollten Ananasscheiben verschmilzt mit frischem Kiefernholz, Olivenöl und alten Jutesäcken. Am Gaumen offenbart sich eine Note von grünem Gras, das durch getrocknetes Heu schwankt, bevor es sich in Richtung Birnensaft, süßem Tee und Tabak bewegt. Ein wenig Wasser füllte die Jutesäcke mit Kohlenstaub und Erinnerungen an Rauch. Dann brachten Orangenblüten- und Quittengelee neben getrockneten Buchenblättern und schwarzem Kardamom die Frucht hervor. Zum Abschluss erschien duftendes Heidekraut mit in weissem Portwein und etwas Walnussöl pochierten Birnen.

PUDDING NACH DEM FRÜHSTÜCK

WÜRZIG UND SÜSS

DISTILLERY 12
RARE RELEASE
CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>2nd Fill & New Oak ex-Bourbon & HTMC Barrels</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>13 August 2013</i>
OUTTURN	<i>1208 bottles</i>
ABV	<i>58.4 %</i>

Während uns der Küchenchef Honig-Nuss-Cornflakes mit einem Topping aus Kumquat und Melasse servierte, tauchten wir letzte mit Speck umwickelte Croissants in Weissbier. Am Gaumen wurden Zimt-Toffee-Äpfel mit saurem Most vom Bauernhof, eine Pekannuss-Hefeschnecke und in Schokolade getauchte, geröstete Kokosnuss-Chips gereicht. All das spülten wir mit einem Glas Apfelsaft herunter. Die Wasserzugabe offenbarte einen rustikalen Duft, der an in Kondensmilch schwimmenden und mit Chantilly-Creme gekrönten traditionellen Pudding erinnerte. Am Gaumen erschien ein Brotauflauf sowie Orangenschale, Lorbeerblätter und Vanille-Zimtpudding.

FREE JAZZ

WÜRZIG UND SÜSS

DISTILLERY 85
RARE RELEASE
CHF 127.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill & 1st Fill ex-Bourbon & Spanish Oak Oloroso Hogsheads</i>
AGE	<i>15 years</i>
YEAR	<i>13 December 2007</i>
OUTTURN	<i>853 bottles</i>
ABV	<i>57.5 %</i>

Mit angebrannten Zweigen rührten wir Kohlentee und über Buchenholz geräucherte Nektarinen in einen Heiltrank mit Kamille und Sirup. Nun gaben wir Feigen dazu, die wir vorgängig mit Hickory-Rauch, süßem Senf und Orangensegmenten gewürzt hatten. Anschliessend liessen wir alles zusammen mit grilliertem Siedfleisch köcheln. Mit einem Schuss Wasser kitzelten die Flammen von brennendem Heidekraut die Schwarte eines in Sirup getauchten Specks, derweil die Schale einer saftigen Ananas blubberte und aufbrach. Unsere Aufmerksamkeit galt nun einem klebrigen Ingwer cake und Baumnüssen in Briochebrötchen, die soeben aus dem Ofen kamen und mit Brombeermarmelade, Kaffeebohnen und Thymianzweigen garniert waren. – Der Ausgangspunkt für diese kleine Charge waren zwei Bourbon-Hogsheads mit Single Malt Scotch Whisky. Ein Fass wurde im Alter von 11 Jahren in ein erstmals gefülltes PX-Hogshead aus amerikanischer Eiche umgefüllt, das andere nach 10 Jahren in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche. Vor der Abfüllung wurden die Fässer miteinander vermählt.

RUHE UND RAUCHIGE ABENDSONNE

ÖLIG UND MARITIM

CASK NO. 53.480

CHF 129.-



REGION	<i>Islay</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>16 March 2012</i>
OUTTURN	<i>156 bottles</i>
ABV	<i>54.0 %</i>

Ruhe, Erhabenheit, Einsamkeit, Sonnenuntergang, Strand und, ja, fast hätten wir's vergessen, süsser, schwelender Rauch. Den Geschmack zu beschreiben, wäre fast so unergiebig wie die zahllosen Fotos von Sonnenuntergängen! Wir fanden süsse, geräucherte Langustinen mit verbranntem Salzkaramell oder kalt geräucherten Thunfisch, der vorgängig mit Salz- und Zuckersole gepökelt und mit leicht aromatisiertem Holzrauch veredelt wurde. Wer möchte, kann einen Tropfen Wasser hinzufügen und wird mit Aromen wie geräuchertem Parmaschinken und geräucherten Sardinen in extra nativem Olivenöl belohnt. Zum Schluss noch ein Zitat von Sir Bernard Williams: «Es ist fast unmöglich, beim Anblick eines Sonnenuntergangs nicht zu träumen.» Nach sieben Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein Oloroso-Hogshead aus spanischer Eiche umgefüllt.

NOSTALGIE PUR

INTENSIV, ÜPPIG UND TROCKENORST

CASK NO. 115.33

CHF 94.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Spanish Oak ex-Oloroso Hogshead</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>16 October 2014</i>
ABV	<i>60.9 %</i>

Schwarzer Zuckerrübensirup, Glühweingewürze, geröstete Maroni und starker Kaffee mit einem guten Schuss von dunklem Kaffee-Rum-Likör liessen es uns ganz warm ums Herz werden. Am Gaumen verbanden sich eleganter Brandy-Orangen-Likör und dunkle Schokoladentrüffel mit einem traditionellen Toffee-Riegel aus den Highlands. Letzterer ist benannt nach dem kultigen Kerlchen, das vor über 80 Jahren zum ersten Mal in einer Zeitung auf seinem Eimer sass und heute Teil des schottischen Kulturerbes ist. Nach der Wasserzugabe zeigten sich Brot-und- Butter-Auflauf, warme Croissants, Lebkuchen und sonnengedörnte Tomaten. Am Gaumen Brombeerkuchen mit Kardamompudding und im Abgang frische Zitronenschale. Nach sechs Jahren in einem Ex-Bourbon-Hogshead haben wir diesen Whisky in ein First-Fill-Hogshead aus spanischer Eiche transferiert.

SPANISCHE PRACHT

SMALL BATCH SINGLE MALT

BATCH 26
CHF 79.-



CASK	<i>Refill & 1st fill hogsheads Bourbon, Spanish & American oak Oloroso</i>
AGE	<i>10 years</i>
YEAR	<i>10 September 2013</i>
OUTTURN	<i>2277 bottles</i>
ABV	<i>50.0 %</i>

Dieser Small Batch-Single Malt präsentiert ein wunderbar fruchtiges Highland-Destillat durch die Linse von Fässern aus spanischer und amerikanischer Eiche, die vorgängig Oloroso-Sherry enthalten haben. Bei der Verkostung liess sich der Tasting Panel in eine spanische Bäckerei entführen und mit einer Fülle luxuriöser süsser Leckereien verwöhnen. Ein intensives, fast verschwenderisch gehaltvolles Aroma erfüllte den Raum mit Noten von Schokoladetrüffeln, in Rum getränkten Rosinen, Karamellsauce und in Portwein gedünsteten Zwetschgen. Der Geschmack war ebenso überbordend, mit Aromen eines Bitter-Orangencakes, zubereitet mit rohem Waldhonig, der etwas weniger süss ist und eine leicht salzige Note hat. Mit einem Tropfen Wasser durchbrachen wir die knusprige, karamellierte Kruste einer echten Crema Catalana, was die charakteristischen Aromen von Zitrusfrüchten und Zimt freisetzte. Am Gaumen schnitten wir einen bretonischen Kuchen in Scheiben, einen Far Breton, eine Mischung aus süssem Auflauf und einem Flan mit Backpflaumen. Er erinnerte eine von uns an eine Quesada Pasiega, ein ähnliches Dessert aus der spanischen Region Kantabrien.

TEEGERÄUCHERTER LACHS

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4-375
CHF 195.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill HTMC Hogshead</i>
AGE	<i>19 years</i>
YEAR	<i>26 May 2003</i>
OUTTURN	<i>321 bottles</i>
ABV	<i>54.7 %</i>

Wir machten eine schottische Cullen-Skink Fischsuppe mit leicht geräuchertem Fisch, während wir Hummerschwänze und Hot-Dogs nach New Yorker Art grillierten. Im Geschmack überraschte das schöne Gleichgewicht aus süsser Fruchtigkeit und Rauchnoten, die uns an mit Tee geräucherten Lachs mit einer geräucherten Kräutermayonnaise erinnerte. Während unser Nachbar den Grill vorheizte, genossen wir auch einen Key Lime Pie. Die Wasserzugabe brachte Heidehonig und grillierte Zucchini mit Chimichurri-Sauce ins Spiel. Im Geschmack fanden wir süsses Tabak, Lakritze und Zuckermanteln. Wir fanden alle, unverdünnt war er besser! Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Fässer aus derselben Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

MEDIZINISCHE SCHOKOLADE

GETORFT

CASK NO. 137.17
CHF 128.-



REGION	<i>England</i>
CASK	<i>2nd Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>12 years</i>
YEAR	<i>23 February 2011</i>
OUTTURN	<i>189 bottles</i>
ABV	<i>64.0 %</i>

Süsse Aromen von Gewürznelken und Desinfektionsmittel mischten sich mit verbrannten Krabben, Räucherhering und Vanilleschoten, die im Rauch von nassem Treibholz in einem Torfofen schwelen. Am Gaumen erschien in Jod gepökelter Schinken, während Aromen von brennenden Würsten durch die dicken Russchichten eines Schornsteins aufstiegen und mit Apfelholz geräucherte Haselnüsse zu Pralinen und Schokoladentrüffeln verarbeitet wurden. Die Wasserzugabe brachte die sauberen Spitalaromen zurück, aber jetzt mit grilliertem Fisch, gerösteten Mangos und teerüberzogenen Seilen am Ende eines Piers. Im langen Abgang verschmolzen Räuchermandeln, heisser Kakao und Kokosnuss mit Zimtschnecken und einer Meeresfrüchteplatte.

GEISSBLATT- PETRICHOR

GETORFT

DISTILLERY 53
RARE RELEASE
CHF 142.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>1st Fill & Refill American Oak ex-PX & ex-Bourbon Hogsheads</i>
AGE	<i>14 years</i>
YEAR	<i>27 May 2008</i>
OUTTURN	<i>2125 bottles</i>
ABV	<i>56.8 %</i>

Geissblatranken wurden mit einem Cocktail aus Rosenwasser, Speckmarmelade und Barbecue-Sauce glasiert, und als Beilage wurde Krabbenfleisch aus einem Bottich mit Butterschmalz geschöpft. Das sagt schon (fast) alles. Am Gaumen schenkte uns das Dram geräucherten Pflaumensaft und Kirschfondant, das auf Treibholz gereicht wurde. Wir fanden auch zerdrückte Feigen, Aprikosen und Brombeeren. Diese wurden von einem reisenden Feueranzünder versengt, der uns die Kunst des Kalträucherns mit Torf schmackhaft machen wollte. Wasser enthüllte einen geräucherten Apfelkuchen, der zusammen mit Krabben im Topf und Roggenbrot in einem weichen Ledersack verpackt war. Am Gaumen gab es ein Buffet mit Lakritze, geräuchertem Ingwer und Biltong, serviert auf mit Asche bestäubten Kieselsteinen.

HYPERREALER TORF

STARK GETORFT

CASK NO. 29.292
CHF 540.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Ex-Oloroso Butt</i>
AGE	<i>23 years</i>
YEAR	<i>14 February 2001</i>
OUTTURN	<i>581 bottles</i>
ABV	<i>58.2 %</i>

Der Whisky offenbart die ganze Raffinesse, für welche die Brennerei berühmt ist. Den Anfang macht Torfrauch mit getrockneten exotischen Früchten und Wellen von Jod, Antiseptika, Räucherheringen und Pfeffermakrelen. Wenn wir dann tiefer eintauchen, stellen wir eine gesteigerte Komplexität fest, mit Anklängen an geräuchertes Olivenöl, teerige Seile, Fischernetze und nassen Seetang. Umwerfend! Mit Wasser erscheinen markante Noten von Kessel- und Dampferrauch, Eukalyptusöl und noch viel mehr Jod, Antiseptika und Torf. Unverdünnt am Gaumen anfangs wie ein grosser Schluck fassstarkes deutsches Rauchbier. Dazu einige Stücke grillierter, versengter Ananas, reiner Teerextrakt und salzige Olivenbeize. Etwas Wasser beschert uns eingelegte Zitronen, Kräutersalbe, Sojasauce, Lagerfeuerglut und schliesslich Cornichons, die jemand auf nassen Strandfelsen zerschmettert hat. Insgesamt wie eine hyperreale Version dieser berühmten Islay-Brennerei. Der Whisky wurde nach 20 Jahre in einem Oloroso-Butt in einem nachgefüllten PX-Fass weiter ausgebaut.



4.384

IN CELEBRATION OF
30+
YEARS
OF THE SOCIETY'S
SWISS CHAPTER

DER STRAND RUFT

LEICHT GETORFT

CASK NO. 4.384
CHF 249.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogsheads</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill Heavy Char #4+ Hogshead</i>
AGE	<i>20 years</i>
YEAR	<i>26 May 2003</i>
OUTTURN	<i>264 bottles</i>
ABV	<i>54.5%</i>

Der Duft weckte angenehme Erinnerungen an den Strand von Scapa. Beim Blick über die Bucht sah man die eine Brennerei zur Rechten und die andere etwas höher gelegen zur Linken. Der Duft verrät, dass die Mälzerei in Betrieb war – eine frische Meeresbrise trug den süßen Torfrauch den Hügel hinunter, wo er sich mit den Aromen von Felsenbecken und Seetang mischte. Am Gaumen rauchig, salzig und malzig, wie grillierte Hummerschwänze. Nach der Wasserzugabe sogen wir den Duft von Apfelkuchen und Toast mit Heidehonig ein. Im Geschmack hingegen erschienen geräuchertes Lachstiramisu mit Mascarpone und Limetten. Im Alter von 16 Jahren kombinierten wir ausgewählte Hogsheads aus der gleichen Brennerei. Für den weiteren Ausbau verteilten wir den Single Malt auf verschiedene Fässer. Dies ist eines davon.

IN CELEBRATION OF
30+
YEARS
 OF THE SOCIETY'S
 SWISS CHAPTER

35.386

VOLLKOMMENES BEHAGEN

SÜSS, FRUCHTIG UND MILD

CASK NO. 35.386

CHF 395.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Toasted Hogshead</i>
AGE	<i>28 years</i>
YEAR	<i>24 November 1994</i>
OUTTURN	<i>120 bottles</i>
ABV	<i>55.6%</i>

Wir schnappten uns einen klassischen Sommelier-Korkenzieher und öffneten eine gute Flasche weissen Bordeaux. Sein Aroma verströmte eine weiche, cremige Fruchtigkeit mit einem Hauch von Toffee und Vanille sowie einer Idee von getoasteter Eiche im Hintergrund. Am Gaumen gab es ein gewürztes Bananensplit sowie gewürzten Bananen-Baumnuss-Pie. Nach vorsichtiger Wasserzugabe wurde zunächst ein erfrischender Pfefferminztee serviert, bevor wir Kokosnuss-Limettengelee und Zitronenverbene-Glace auf pochierten Birnen entdeckten. Der Geschmack schuf vollkommenes Behagen – heisse Schokolade mit Mandeln, Agavennektar, einer Zimtstange, ein paar Kardamomkapseln und ein paar Scheiben frischen Ingwers.

ESTERISCH

SINGLE CASK SPIRITS

CASK NO. R11.18

CHF 112.–



REGION	<i>Jamaica</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
YEAR	<i>1 November 2012</i>
OUTTURN	<i>234 bottles</i>
ABV	<i>66.3 %</i>

Ein typisches und klassisches erstes Aroma, das unter anderem Fahrrad-Innenschläuche, Bleistiftradierer, Heideblüten, getrocknetes Seegras, fruchtige rote Chili und in teurem Olivenöl eingelegte Zwiebeln umfasste. Die Reduktion fügte Kesseldämpfe, Naturteer, Dachziegel und schwarze Oliventapenade hinzu. Im Mund waren unvermittelte, gewichtige und teerige Aromen voller Zitronensaft und Meerwasser wahrnehmbar. Ein Hauch dunkler, stürmischer Ingwerbier-Cocktails mit Limettensaft. Wasser brachte Noten von geräuchertem Limoncello, zerdrücktem Aspirin, Verbandmull, einem Schuss Chili-Schärfe, Senföl sowie frischer Salzigkeit hervor.

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNGEN

Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon, Mail oder via unserem Webshop entgegen. Telefongespräche können im Geschäftsverkehr aufgezeichnet werden.

LIEFERUNG

Die Lieferungen erfolgen per Paketdienst der Schweizerischen Post. Die Versandkosten betragen CHF 8.– per Economy (Standard), CHF 10.– per Priority oder CHF 20.– per Swiss-Express «Mond». Bei Bestellungen ab CHF 400.– werden keine Versandkosten berechnet (Versand per Economy).

REKLAMATIONEN

Beschädigte Ware muss sofort oder spätestens bis 7 Tage der Post zurückgebracht und das entsprechende Schadenprotokoll der Post ausgefüllt werden.

UMTAUSCH/RÜCKNAHME

Ihre Bestellung ist verbindlich. Grundsätzlich kann bestellte Ware weder umgetauscht noch zurückgenommen werden. Ausgenommen davon sind Lieferungen, welche während des Transports beschädigt wurden sowie Fehllieferungen.

PREISE

Die von uns bekannt gegebenen Preise (telefonisch, auf Preislisten, per Mail oder im Webshop) verstehen sich sofern nichts anderes vermerkt ist, immer in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (MWST.: CHE-249.623.143 TVA). Die Preisangaben verstehen sich immer für das aufgeführte Gebinde (in den meisten Fällen pro Flasche). Preis- und Angebotsänderungen sowie Liefermöglichkeiten bleiben ausdrücklich vorbehalten.



DEGUSTATIONEN

UHRZEITEN
DEGUSTATIONEN
19:00 – 22:00

An den Degustationen werden 5 Whiskys vorgestellt, manchmal solche, die im Outturn erschienen sind, manchmal Überraschungen. Dazu servieren wir Ihnen Brot und

Käse. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, gegen Bezahlung, weitere Whiskys aus dem aktuellen Sortiment zu degustieren sowie Flaschen zu erwerben. Kosten pro Person CHF 65.–.

DATUM	ORT	ADRESSE
Donnerstag, 28. November	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Mittwoch, 4. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 5. Dezember	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 6. Dezember	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Mittwoch, 11. Dezember	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Donnerstag, 12. Dezember	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 13. Dezember	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Freitag, 31. Januar 2025	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 6. Februar 2025	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 7. Februar 2025	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Donnerstag, 6. März 2025	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Freitag, 7. März 2025	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Donnerstag, 13. März 2025	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 14. März 2025	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Donnerstag, 20. März 2025	Luzern	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Freitag, 21. März 2025	St. Gallen	Hofkeller, Klosterhof 3
Freitag, 2. Mai 2025	Lausanne	Tibits (1. Stock), Place de la Gare 11
Donnerstag, 8. Mai 2025	Bern	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Freitag, 9. Mai 2025	Zürich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Freitag, 16. Mai 2025	Basel	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz

RESERVIERUNGEN
SIND EIN MUSS!

Tickets sind online, telefonisch oder per E-Mail erhältlich. Platzgarantie nur gegen Vorauszahlung. Stornierungen sind leider nicht möglich; doch wenn es eine Warteliste gibt,

versuchen wir ein anderes Mitglied zu finden, das Ihren Platz übernimmt. Wir behalten uns das Recht vor, Anlässe bei ungenügender Teilnehmerzahl abzusagen. Teilnehmer an Degustationen müssen mindestens 18 Jahre alt sein. Mitglieder können gerne Gäste mitbringen.



Für weitere News folgen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc

Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch

 www.facebook.com/smwsswitzerland