



**Tipps zum Valentinstag:  
So machen Sie am Tag  
der Liebenden Ihre Gäste  
und sich selbst glücklich**

Seite 19

**myfeldschloessen.ch:  
Alles über unsere neue  
webbasierte Plattform  
für die Gastronomie**

Seite 22

# DURST

Nr. 2 | Februar 2013

Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG – [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)



**Knüller!**



Nettopreis **1.43**  
statt 1.63

ab 3 Harassen

**EVE by Cardinal**

24 x 27,5cl MW Harass

**Litchi**

Art. 10568

**Passion Fruit**

Art. 10656

**Wild Orange**

Art. 11267

**Aktionsdauer**

11. bis 22.2.2013

Letzter Liefertag 22.2.2013

Aktion nicht  
rückvergütungsberechtigt

Gut für den Umsatz

# Fasnacht mit Offenbier

Seite 8

# BEST OF FASNACHT 2013.

JETZT BESTELLEN!



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

Editorial

# Plattform für Gastronomen



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Neu für Sie: Ab dem 1. Februar gibt es für die Gastronomie eine webbasierte Plattform, die keine Wünsche offen lässt. Sie heisst myfeldschloesschen.ch und bietet alles, was Ihnen als Gastronom das Leben einfacher macht. Lassen Sie sich auf den **Seiten 22 + 23** in die faszinierende Welt von myfeldschloesschen.ch einführen und nutzen Sie unsere neue Plattform für noch mehr Erfolg.

Ebenfalls neu und erst noch exklusiv für die Gastronomie: Feldschlösschen belebt Ihr Geschäft mit neuen saisonalen Angeboten. Mit dem passenden Bier zu jeder Jahreszeit können Sie Ihren Gästen ein exklusives Erlebnis bieten und gleichzeitig von höheren Margen profitieren. Auf **Seite 15** stellen wir Ihnen das Grimbergen Blanche vor. Das Frühlings-Offenbier kommt Mitte April auf den Markt. Profitieren auch Sie davon und lassen Sie den Frühling einkehren!

Mit Offenbieren fahren Sie als Gastronom auch während der Fasnacht am besten. Das bestätigen unsere zufriedenen Kunden. Lesen Sie ab **Seite 8**, wie Ihre Kollegen während der Fasnacht mit dem Gedränge im Lokal umgehen, was sie für die Umsatzsteigerung tun und warum für Sie der Ausschank von Offenbieren während der «Fünften Jahreszeit» am einfachsten zu handhaben und am besten für den Umsatz ist. ●

Antonio Visca  
Leiter KAM Gastronomie

## Inhaltsverzeichnis



8



22



15



29

**APÉRO&ENTRÉE**

Getränk des Monats: Waggis 4

Blumenverkäufer zum Teil willkommen 5

**GAST&FREUNDSCHAFT**

Mit Feldschlösschen wird die Fasnacht in Ihrem Lokal ein voller Erfolg 7

Feldschlösschen-Kunden erzählen: So sorgen wir dafür, dass die Fasnacht in unserem Lokal ein gutes Geschäft wird 8

**MARKT&TRENDS**

Auf ein Bier mit der TV-Frau und aktiven Fasnächtlerin Nicole Salathé 13

Grimbergen Blanche: Holen Sie mit dem saisonalen Bier den Frühling in Ihr Lokal 15

Aphrodisiaka, Kerzenlicht und Eve: So brillieren Sie am Valentinstag 19

**PEOPLE**

Kunden am Spengler Cup in Davos 16

**SERVICE&TIPPS**

Drink des Monats: Martini Royale Bianco und Martini Royale Rosato 21

Weltmeisterliche Tipps: der perfekte Service während der Fasnacht 21

Die neue Gastronomie-Plattform: alles über myfeldschloesschen.ch 22

**BIER&KÜCHE**

Zum Nachkochen: Rezepte mit Bier 25

**ANSTOSSEN**

«Landhaus» in Bazenheid feiert Jubiläum 27

**WETTBEWERB**

Gewinnen Sie Musical-Tickets 29

**KENNEN SIE...?**

Begeisterte Gastronomen an der Diplomfeier der On Trade Academy 30

**AUSBLICK**

Fasnacht und Mustermesse 31

# APÉRO & ENTRÉE

Wissenswertes und Kurzweiliges rund um die Feldschlösschen-Getränkewelt und die Gastronomie.



## Hätten Sie es gewusst?



Auf dem Bild links sehen Sie «Nölli». Der kleine dicke Kerl erinnert an den Nölli-Turm in Luzern und ist rüdig stolz, dass er die Lozärner Fasnachtsplakette 2013 zieren darf. Das darf «Nölli»

mit seinen Instrumenten auch sein, denn die Plaketten sind ein wichtiger Bestandteil der Fasnacht – nicht nur in Luzern. Sie sind eine Art Fasnachts-Eintrittsbillett. Ein Kaufzwang besteht zwar nicht, aber es ist Ehrensache, eine oder mehrere Plaketten zu kaufen. Die Plaketten gibt es in verschiedenen Ausführungen und Preislagen. Sie erfreuen sich einer jahrzehntelangen Tradition.

## GETRÄNK DES MONATS

Der **Waggis** ist eine traditionelle Verkleidung mit imposanter Larve der Basler Fasnacht. Sie stellt einen Elsässer Tagelöhner dar. Der Waggis ist aber auch ein erfrischendes Cocktail-Getränk, das nicht nur an der Fasnacht gerne getrunken wird. Der Waggis schmeckt gut, er ist aber auch einfach und in kurzer Zeit herzustellen: Man nehme je zur Hälfte **Schweppes Indian Tonic** und **Weisswein**, gebe Eiswürfel dazu und garniere das Ganze mit einer Scheibe Zitrone – und schon ist er fertig, der Waggis.

Noch besser wird der Waggis, wenn man ihn mit einem leicht süsslichen Weisswein zubereitet. Die Süsse des Weins korrespondiert dann nämlich wunderbar mit dem bitteren Schweppes Indian Tonic.



## Aufgeschnappt

# Skifahrer schätzen grosse Bierauswahl

→ Die Carlsberg-Bar auf dem Weisshorn hat ihre winterliche Feuertaufe bestanden. «Die Skifahrer trinken nach wie vor gerne Bier», stellt Sandra Gadiant zufrieden fest. Die Chefin des «360°-Gipfelrestaurants» hoch über Arosa hat die Carlsberg-Bar voll auf Bier ausgerichtet und damit Erfolg. Sandra Gadiant: «Die Gäste schätzen unsere grosse Bierauswahl aus dem Feldschlösschen-Angebot.»

→ [www.weisshorngipfel.ch](http://www.weisshorngipfel.ch)



Marianne Lang

**SCHICKEN  
SIE UNS IHR  
SPEZIELLES  
FOTO!**

Gibt es auch in Ihrem Lokal etwas zum Staunen oder Schmunzeln? Dann schicken Sie ein Foto an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).





In nur drei Schritten können Sie sich bei Festissimo.ch anmelden und dann so viele Saisonevents promoten, wie Sie wollen. Und das gratis!

Planen Sie einen Saisonevent? Lassen Sie es die Schweiz wissen!

# Fasnachtsfeier mit Festissimo.ch

Sie nutzen Festissimo.ch noch nicht? Dann wird es im Fasnachtsmonat höchste Zeit, sich gratis anzumelden und Ihren Event zu bewerben.

➔ Ob Fasnacht, Frühlings- oder Herbstfeste, Open Airs oder Konzerte: Pro Jahr veröffentlicht Festissimo.ch, eine der grössten Veranstaltungsplattformen der Schweiz, um die 24 saisonale Specials. Damit können Sie den eigenen Anlass angemessen promoten. Diese Werbung ist kostenlos – und die Handhabung

denkbar einfach: Nach nur drei Schritten sind Sie angemeldet:

- 1. Besuchen Sie die Website [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch).
- 2. Geben Sie persönliche Daten wie Name, Adresse und E-Mail ein.
- 3. Bestätigen Sie Ihren neuen Login per E-Mail, um das Konto zu aktivieren.

Auch für unterwegs: App von Festissimo.ch.



## INTERESSE AN EINEM ONLINE-BANNER ODER EINER VERLOSUNG?

Möchten Sie auf Festissimo.ch einen Banner schalten oder mit einer Verlosung auf Ihren Event aufmerksam machen? Zögern Sie nicht und schreiben Sie uns ein E-Mail. Wir lassen Ihnen dann ein individuelles Angebot zukommen. Wir freuen uns auf Sie.

➔ [werbung@festissimo.ch](mailto:werbung@festissimo.ch)

## Standpunkt

# «Rosenverkäufer dürfen nicht aufdringlich sein»

« Seit 20 Jahren kommt bei uns im «Odeon» jeden Abend zwischen 22 und 23 Uhr der gleiche Rosenverkäufer vorbei. Er ist sympathisch und wird sowohl von den Mitarbeitenden als auch von den Gästen geschätzt. Er hat auch das Gspüri für die Gäste und erkennt schnell, ob sie auf ihn ansprechen, oder ob sie ihre Ruhe haben wollen. Mit seiner unaufdringlichen Art bietet dieser Rosenverkäufer unseren Gästen einen echten Mehr-

wert. Wir erlebten aber auch schon Zeiten, in denen alle halbe Stunde ein Rosenverkäufer auf-

tauchte. Das wurde dann natürlich zu einer Belästigung für die Gäste und wir mussten eingrei-

fen. Damals war der Kampf um die Plätze unter den Rosenverkäufern gross, jetzt hat sich die Situation zum Glück beruhigt.



Dieter Glauser, Geschäftsführer Café Bar Odeon in Zürich.

## Toleranz am Valentinstag

Der Valentinstag ist der Blumenstag. Wenn da der eine oder andere zusätzliche Rosenverkäufer auftaucht, sind wir tolerant. Aber auch an diesem Tag gilt: Gspüri ist gefragt, denn die Gäste dürfen sich nicht belästigt fühlen. ➔

➔ [www.odeon.ch](http://www.odeon.ch)

**Prost auf die  
Fasnacht.  
Jetzt  
bestellen!**



Mit Verantwortung  
genießen.



**FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET**

# GAST & FREUNDSCHAFT

Kreativität und Erfahrung. Erfolg in der Gastronomie beginnt mit dem Menschen.

## Auch im Tessin hat Fasnacht Tradition

# Carnevale mit Feldschlösschen

**Zwei Tessiner Fussballklubs organisieren ihren Carnevale – und schwören auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen.**

➔ Auch im Tessin hat Fasnacht Tradition. Seit über 30 Jahren organisiert der Football Club Rapid Bironico den Carnevale in Bironico. Das Motto der diesjährigen Fasnacht vom 30. Januar bis 3. Februar: «...5 giorni da Faraoni al Carnevaa di Scimas Bironico», es dreht sich also alles um die ägyptischen Pharaonen.

### Komiker, DJs und Bands

Ilija Agatic, gleichzeitig Stürmer bei Rapid Bironico: «Wir bieten ein buntes Programm: Den Auf-

takt machen zwei Komiker aus der TV-Sendung (Zelig) von (Canale 5) mit einer spektakulären Show. Diverse Bands, DJs und Guggen machen die Musik, und auch für Speis und Trank ist gesorgt. Die Getränke beziehen wir wie der Fussballklub selbstverständlich von Feldschlösschen.»

### Carnevale Barletta

Geheimnisumwittert ist der Name der Fasnacht in Rivera, um deren Ausrichtung sich mit der Associazione Sportiva Monte Ceneri ebenfalls ein regiona-

ler Tessiner Fussballklub kümmert. «Der Name (Carnevale Barletta) wird mindestens seit 1968 verwendet. Was er bedeutet, kann laut Giorgio Bonomi niemand mehr genau sagen.

### Natürlich Feldschlösschen

Mit Sicherheit weiss Bonomi aber, dass in Rivera ein tolles Programm für die närrischen Tage vom 24. bis 27. Januar auf die Beine gestellt wurde.

Und wie in Bironico heisst es auch in Rivera: Fasnacht und Feldschlösschen, das gehört einfach zusammen. Giorgio Bonomi: «Die Produkte von Feldschlösschen kommen gut an, der Service ist hervorragend. Was will man mehr?» ●



Fasnacht 2012 in Bironico.

**Wir unterstützen Sie während der fünften Jahreszeit**

# Erfolgreiche Fasnacht mit Feldschlösschen

**Nutzen Sie die Fasnacht, um den Umsatz in Ihrem Lokal zu steigern. Wir sagen Ihnen, was es zu beachten gilt.**



Fasnachts-Tools von Feldschlösschen:  
Poster und Tischsteller.

➔ Ob Hopfenperle, Corona, oder Schneider Weisse – zur Fasnachtszeit empfiehlt es sich, zusätzlich zum Standardsortiment ein Spezialbier anzubieten. Schliesslich ist während der fünften Jahreszeit alles ein bisschen anders, und die Fasnächtler greifen gerne zu etwas Speziellem. Ergänzt mit Weisswein, Rhäzünser, Cola und Eistee ergibt sich ein guter Getränkemix. Feldschlösschen liefert Ihnen alle Getränke für die Fasnacht in Ihrem Lokal aus einer Hand.

Während der Fasnacht platzen Lokale oft aus allen Nähten. Dabei gehen Gläser zu Bruch. Beim Verkauf über die Gasse oder als Unterstützung in einem vollen Lokal empfiehlt sich der Einsatz von Mehrwegbechern. Auch zusätzliche Kühlschränke können gute Dienste erweisen. Wenden Sie sich an Ihren Sales Manager, er hilft Ihnen gerne weiter.

### Persönliche Fasnachts-Tools

Um den Bierabsatz anzukurbeln, gibt es die Fasnachts-Tools von

Feldschlösschen. Poster, Tischsteller und Fensterkleber sind für die Marken Carlsberg, Feldschlösschen Original, Feldschlösschen Bügel, Feldschlösschen Premium, Cardinal Blonde, Cardinal Draft und Eve erhältlich. Nutzen Sie diese Tools für eine optimale Visibilität. Bestellen können Sie sie ganz einfach auf [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch). ●

➔ **Seiten 22 + 23:**

**Alles zur neuen Plattform**  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

Feldschlösschen-Kunden freuen sich auf die «Fünfte Jahreszeit»

# Offenbier ist gut für den Umsatz

Nicht nur in Basel und in Luzern ist die Fasnacht für Gastronomen ein umsatzstarker Anlass. Feldschlösschen-Kunden erzählen, wie sie die «Fünfte Jahreszeit» nutzen, um ihre Gäste und sich selbst glücklich zu machen. Eines ist gewiss: Für sie ist die Fasnacht mit einem grossen Aufwand verbunden. Der Aufwand lohnt sich aber – nicht zuletzt wegen dem Offenbier, das im Gedränge der Fasnacht leicht zu handhaben ist und von den Fasnächtlern geschätzt wird.



Restaurant Unterstadt, Sursee

## «Wir wissen, was Fasna



▲ Die «Bräntätätscher» aus Schwarzenbach verlassen das Lokal.

◀ Marc Wandler mit der Guggenmusik Bräntätätscher.

« Zusammen mit Nathalie Jost führe ich das Restaurant Unterstadt in Sursee seit September 2012. Während ich im KKL Luzern arbeite, ist sie die hauptamtliche Gastgeberin mit grosser Gastronomie-Erfahrung und Hotelfachschulabschluss. Nathalie kommt aus Bellwald im Wallis und arbeitet schon lange in der Zentralschweiz. Wir wissen, was Fasnacht in dieser Gegend bedeutet – sie als Wirtin und ich als Fasnächtler. Deshalb ist für uns klar, dass wir die Fasnacht in zweierlei Hinsicht nutzen wollen:

- Am Schmutzigen Donnerstag, am Fasnachts-Samstag und zum Abschluss am Fasnachts-Dienstag wollen wir volles Haus.
- Zudem wollen wir die Fasnacht nutzen, um unser Restaurant bekannter zu machen. Die Surseer sollen sehen, wie gemütlich es bei uns ist und dass wir Gastgeber mit Herz und Seele sind.

### Schon Anmeldungen

Wir wissen ganz genau, was wir den Fasnächtlern bieten werden. Ich werde an einem Abend als Alleinunterhalter auftre-

Bitte umblättern:

Restaurant Sonne in Busswil Seite 10  
Restaurant Borromini in Luzern Seite 11



# und sind überzeugt: während der Fasnacht cht in dieser Gegend bedeutet»



Die «Unterstadt» in Sursee.



Valeriano Di Domenico / Freshfocus

bier aus dem grossen Offenbier-Angebot von Feldschlösschen um. Das Münchner Bier schenken wir im Masskrug aus, und auch sonst setzen wir das ganze Jahr über auf Offenbier. Gerade während der Fasnacht, wenn das Lokal aus allen Nähten platzt, ist es einfacher zu handhaben als Flaschenbier. Zudem ist die Marge für uns Gastronomen höher. Valaisanne und Schneider Weisse runden unser Fasnachts-Sortiment ab. Das Walliser Bier werden wir auch über die Gasse verkaufen.

## Weisswürste und Brezel

Den grössten Umsatz werden wir bestimmt mit Offenbier machen. Aber auch Kafi Schnaps und Holdrio, der Hagenbuttentee mit Zwetschgenwasser, laufen während der Fasnacht gut. Wein hingegen wird weniger getrunken.

Beim Essen gilt während der Fasnacht das Gleiche: Gut soll es sein und ohne grossen Aufwand zubereitbar. Schnitzel und Pommes frites stehen auf unserer Karte, die berühmte Chügelipastete und auch Bratwürste. Passend zum Motto «O'zapft is!» gibt es Weisswürste und Brezel.

## Der Service braucht Nerven

Innert nützlicher Frist bedient werden, ein freundliches Wort und einen Sitzplatz in der Wärme: Das ist es, was die Fasnächtler vor allem wollen. Der Service braucht in dem Gestopfe natürlich Nerven, deshalb nehmen wir vorher zusammen mit dem Serviceteam ein Glas Prosecco. Das beruhigt die Nerven. Dann gilt es,

stundenlang rumzurrennen. Wir werden drei Mal so viel Personal einsetzen wie an einem gewöhnlichen Tag. Andererseits sind wir überzeugt, dass an jedem der drei Fasnachtstage der vierfache Umsatz möglich ist.

Was das Marketing betrifft, wird kein allzu grosser Aufwand nötig sein. Die «Unterstadt» befindet sich nämlich mitten in Sursee,

so dass die Fasnächtler sowieso bei uns vorbeikommen werden. Wir werden Flyer verteilen und mit speziellen Plakaten auf das Spatenbier aufmerksam machen – mehr nicht. >>>

## Marc Wandeler

Geschäftsführer Restaurant Unterstadt in Sursee

→ [www.restaurant-unterstadt.ch](http://www.restaurant-unterstadt.ch)



Spatenbier und Musik: Fasnacht im Restaurant Unterstadt.



ten, und am Montag sorgt das Walliser Urgestein Martin Hugo ab 17 Uhr für Stimmung. Einzelne Fasnachtsgruppen haben sich schon im Herbst angemeldet, natürlich sind auch spontane Darbietungen willkommen.

**«Den grössten Umsatz machen wir mit Offenbier.»**

## Spatenbier im Masskrug

«O'zapft is!» lautet das Motto der Fasnacht in Sursee. Wir setzen es unter anderem mit dem Spaten-



Im der «Unterstadt» ist Valaisanne Trumpf: Gastgeberin Nathalie Jost und Geschäftsführer Marc Wandeler.



Die Sonne in Busswil wird zur Fasnacht aufwändig dekoriert. Gästen und Mitarbeitenden gefällt's.



## Restaurant Sonne, Busswil

# «Fasnacht ist ein super Geschäft»



Hat während der Fasnacht immer viel um die Ohren: Bernadette Ackermann.

« Ich bin nun seit 19 Jahren in der «Sonne». Während den ersten fünf Jahren haben wir zur Fasnacht keinen grossen Aufwand betrieben. Dann haben wir aber angefangen, das Lokal aufwändig zu dekorieren. In diesem Jahr überlasse ich das zum ersten Mal Profis. Ich habe sonst genug um die Ohren und muss sagen: Ich war positiv überrascht vom Preis.

### Über fünf Wochen Fasnacht

Wir machen immer fünfeinhalb Wochen Fasnacht mit. Das ist ein super Geschäft, auf das ich nicht verzichten kann. Wir haben das Glück, dass unsere Gemeinde im Umkreis die Erste ist, welche die Fasnacht einläutet. Danach kommt eine Gemeinde nach der anderen dazu, was uns immer neue Gäste in die «Sonne» bringt.

In diesem Jahr läuft unsere Fasnacht unter dem Motto «Safari». Ich war gerade in Kenia, deshalb passt das gut. Natürlich sind wir jeweils passend zum Motto ver-

### «Während der Fasnacht ist der Bierumsatz hoch.»

kleidet. Dafür sorgt meine Schwester. Zusätzlich zu den Mitarbeitenden stelle ich während der Fasnacht Aushilfsfrauen ein. Das müssen währschafte Frauen sein, die mit den Gästen auch mal etwas trinken und diskutieren können. Wenn sie etwas mitfeiern, macht das viel aus.

### Offenbier ist gefragt

Während der Fasnachtswochen ist der Bierumsatz hoch. Vor allem Offenbier, aber auch Alko-

holfreies und Spezli laufen gut. Offenbier hat den Vorteil, dass das Handling einfacher und die Marge höher ist.

### Musik ist wichtig

Wir sind nicht nobel, machen nicht auf schön. Bei uns fühlt sich jeder wohl. Das Ländliche ist gefragt, und der Mix bringt eine gute Stimmung. Wichtig ist natürlich auch die Musik: Bei uns treten immer verschiedene Guggen auf. Wer sich anmeldet, darf im Normalfall vorbeikommen. Das zieht Familien an. Ich wäre auch gerne in einer Guggenmusik, aber ich habe keine Zeit. Mir hat die Fasnacht schon immer Spass gemacht, und das Fest ist gut für unseren Umsatz. »

**Bernadette Ackermann**  
Wirtin Restaurant  
Sonne in Busswil, TG

Restaurant Borromini, Luzern

# «Wir setzen auf Bier und Schnaps»



«Rüüdig schön»: In Luzern wird die Fasnacht ausgiebig zelebriert.



Thomas Zwimfer vom Borromini.

« Das ist meine erste Fasnacht im «Borromini», aber ich weiss in etwa, was mich erwartet. Ich komme vom Land, dort kennt man eher Maskenbälle am Abend und Umzüge durch den Tag. In der Stadt hast du Fasnacht den ganzen Tag und die ganze Nacht hindurch.

**Automatisch ein Treffpunkt**

Die Fasnacht wird bei uns gefeiert, wie sie fällt. Das «Borromini» befindet sich an einem Durchgangspunkt der Umzüge,

wir werden also automatisch zum Treffpunkt von Einheimischen und Auswärtigen.

**Gäste erwarten «Haudigaudi»**

Am Nachmittag haben wir immer DJs, die Leute bleiben gerne etwas länger. Und natürlich dürfen auch Guggen aus der Umgebung nicht fehlen. Wir haben verschiedene Guggen zu Gast, etwa die Leuechotzeler aus Luzern oder die Nachtheueler aus Horw. Wir verkaufen vor allem viel Bier und Kaffee Schnaps. Nicht an

der Fasnacht mitzumachen, kommt für uns nicht infrage. Die Leute erwarten etwas «Haudigaudi» und es wäre schade, wenn wir diese wunderbare Chance, Geld zu verdienen, nicht nutzen würden.

**Karte zusammenschrupfen**

Im Normallfall arbeiten drei Leute im «Borromini». An der Fasnacht sind wir allerdings zu fünft – zwei draussen, zwei drinnen und ich als Springer. Die Leute sind durstig – wenn

man schnell arbeitet, kann man noch mehr verkaufen.

Während der Fasnacht schrumpfen wir unsere Essens- und Getränkekarte zusammen. Wir bieten nur Essen an, das einfach zuzubereiten ist. Das Gleiche gilt beim Trinken: Cocktails werden gestrichen, wir setzen voll auf Bier und Schnaps. »



**Thomas Zwimfer**  
Geschäftsführer Restaurant Borromini in Luzern

→ [www.borromini.ch](http://www.borromini.ch)



Nach den Umzügen durch die Stadt...



...finden Gäste und Guggen den Weg ins Borromini.



# Pflück dir die Trendfrüchte des Jahres.

**Jetzt NEU  
im Sortiment**

RAUCH Fruchtsäfte bietet attraktive Trendsorten für Ihre Gäste.

- Etablierte Trendfrucht
- Exotischer Geschmack und samtiger Genuss
- Harmonisch abgestimmt mit einem Schuss Maracuja
- ein himmlisch-intensives Geschmackserlebnis
- äusserst beliebt im Barbereich zur Herstellung von Cocktails



- Premium-Produkt speziell für die Gastronomie
- einzigartig leuchtend rote Farbe
- fruchtig-herb und erfrischender Geschmack
- egal ob pur, gespritzt oder als Mixgetränk

**Bitte grosse Einführungsaktion dieser 2 Neuheiten im Hit Flash Februar 2013 beachten!**

## **Natürliches Mineralwasser aus den Bündner Bergen!**



**Rhäzünser**  
[www.rhaezuenser.ch](http://www.rhaezuenser.ch)

# MARKT & TRENDS

Kreativität und Erfahrung. Erfolg in der Gastronomie beginnt mit dem Menschen.

## Schweizer Meisterin entlockt den Gästen mit Bier ein «Wow!»

Sie ist 19 Jahre jung und eine vielversprechende Nachwuchsköchin. Im vergangenen Jahr überzeugte Julia Scheuber, Chef de partie im Hotel Linde in Stans, die Jury an den Schweizer Meisterschaften mit ihrer kreativen, unbeschweren Art und holte sich den Titel. Im Juli wird sie die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Leipzig vertreten. «Ich kreierte gerne Gerichte, die einen sogenannten «Wow-Effekt» erzeugen», sagt die leidenschaftliche Köchin. Sei es «etwas, das sprudelt» oder ein Geschmack, «mit dem man nicht rechnet»: Jungköchin Julia Scheuber weiss, wie sie ihre Gäste überraschen kann. Dabei greift sie auch gerne auf den würzigen Geschmack von Bier zurück – etwa für Fleischmarinaden oder als Zugabe zum Dünsten. Das Nachwuchstalent: «Bier eignet sich sehr gut, um den Gästen ein «Wow!» zu entlocken.» → [www.hotel-linde.ch](http://www.hotel-linde.ch)



Hotel & Gastro Formation

## Auf ein Bier mit...

### ◀ Warum dauert die Basler Fasnacht exakt 72 Stunden?

Man weiss es nicht so genau. Wahrscheinlich ist die Zeitlimite ein Schutz für die sich im Rausch befindenden Bebbi, die vor Erschöpfung und Seligkeit lieber tot umfallen würden, als von alleine das Schreiholz oder die Schlegel beiseite zu legen.

### Welchen Stellenwert hat die Fasnacht in Ihrem Leben?

Seit ich Mitglied des Fasnachtskomitees bin, hat sie sicher einen höheren Stellenwert als früher. Schlicht und einfach, weil wir uns im Komitee ehrenamtlich das ganze Jahr über doch

... Nicole Salathé, TV-Redaktorin und Mitglied Basler Fasnachtskomitee



ziemlich intensiv ins Zeug legen, damit die «drey scheenschte Dääg» in Basel so heeeeerrlich werden wie nur irgend möglich.

### Was fasziniert Sie eigentlich am wilden Pfeifen?

Sie meinen das Gässle? Das ist Mystik pur.

### Und wie lautet Ihr Lieblings-Fasnachtsmotto?

Schwelgen, staunen, geniessen und schätzen, was in unserer Stadt doch alles möglich ist...

### Welches ist Ihre Aufgabe als Komitee-Mitglied?

Ich bin zusammen mit meiner Komitee-Kollegin Annicken Gravino für die Öffentlichkeitsfragen zuständig, betreue die Komitee-Website und das Drum-meli-Programmheft.



### Gibt es in Basel ein typisches Fasnachtsgetränk?

Ja, den Waggis. Weisswein mit Schweppes. Lecker! >>>

### FASNACHT.CH

Cliquenkeller in Basel sind oft schwierig zu finden. Nicole Salathés Tipp: Auf [fasnacht.ch](http://fasnacht.ch) können Sie sich orientieren. Oder laden Sie die App «Källerbstieg» (iTunes und Android) auf Ihr Smartphone.

# FRÜHLING FRISCH AB FASS



EXKLUSIV  
NUR FÜR  
KURZE  
ZEIT!

1128  
+ GRIMBERGEN +  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

BLANCHE



Frühling frisch ab Fass: Das Grimbergen Blanche lässt das Saisongeschäft aufblühen.

## Neues saisonales Angebot

# Lassen Sie den Frühling einkehren

Mit dem passenden Bier zu jeder Jahreszeit bieten Sie Ihren Gästen immer aufs Neue ein exklusives Erlebnis. Starten Sie mit dem Grimbergen Blanche in die Frühlingssaison.

➔ Saisonale Biere sind interessant für Gast und Wirt:

- Der Gast genießt übers ganze Jahr hinweg ein abwechslungsreiches Angebot.

- Der Wirt profitiert von höheren Margen, weil die Gäste für ein Spezialbier gerne etwas tiefer ins Portemonnaie greifen.

Als Gastronom bietet man seinen Gästen mit saisonalen Bieren im Offenausschank ein exklusives Erlebnis, denn die sind jeweils nur für kurze Zeit und nur in ausgewählten Gastronomiebetrieben der Schweiz erhältlich.

rakter eines Abtei-Bieres mit der Frische eines Weissbiers zu vereinbaren. Die doppelte Fermentierung verleiht Grimbergen Blanche einen reichhaltigen Geschmack. Die fruchtig frische Note macht das Grimbergen Blanche zum idealen Frühlingssbier. Das Bier überzeugt mit seinem bitter-süßen und vollmundigen Geschmack bei einem Alkoholgehalt von 6 Vol. %. Direkt vom Fass gezapft, kehrt mit dem Spezialbier der Frühling in der Gaststube ein. ●

### Das ideale Frühlingssbier

Mit dem Grimbergen Blanche kommt Mitte April ein Frühlingssbier exklusiv für die Gastronomie neu auf den Schweizer Markt. Passend zur Jahreszeit gelingt es dem Spezialbier auf subtile Weise, den starken Cha-

### JETZT BESTELLEN

Grimbergen Blanche ist nur kurze Zeit erhältlich und kann im Februar ausschliesslich über den Sales Manager bestellt werden. Nachbestellungen sind nicht möglich.



## SAISONALE BIERE – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

### Exklusiv für Ihren Betrieb und Ihre Kunden

Mit Grimbergen Blanche bieten Sie Ihren Gästen eine Exklusivität: Das Bier ist eine Neuheit auf dem Schweizer Markt, nur für kurze Zeit bei ausgewählten Gastronomiebetrieben in der Schweiz und nicht im Detailhandel erhältlich. Mit Grimbergen Blanche heben Sie sich vom traditionellen Lagersortiment ab und beleben Ihr Offenbier-Sortiment mit einer neuen Frühlingsspezialität.

### Gratis Werbematerial für mehr Absatz

Mit dem hochwertigen Visibilitätsmaterial für Ihr Lokal fördern Sie die Nachfrage. Beim Kauf von 4 x 20-Containern Grimbergen Blanche erhalten Sie Werbematerial Ihrer Wahl im Wert von 70 Franken gratis dazu. Ob Poster, Tischsteller, Blechschild oder Gläser – bestimmt ist für Sie das Richtige dabei.

### Verbesserte Marge

Mit saisonalen Bieren generieren Sie Zusatzvolumen mit attraktiver Marge. Da die Konsumenten für ein Spezialitätenbier gerne bereit sind, etwas mehr zu bezahlen, erhöht sich damit die Marge für Sie als Gastronomen – Stange für Stange.

Feldschlösschen-Kunden geniessen den Aufenthalt in Davos

# Das Eishockey-Bier sorgt am Sp

Das Team Canada und Davos standen sich im Traumfinal gegenüber. Am Spengler Cup hatte auch das Eishockey-Bier Feldschlösschen einen grossen Auftritt. Vor und im Stadion prosteten sich die Fans mit Feldschlösschen zu. Und auch die Feldschlösschen-Kunden genossen den Aufenthalt in Davos. Sie wurden mit der Kutsche abgeholt und waren immer auf Puckhöhe. Feldschlösschen ist langjähriger Partner des Spengler Cups.



1



2



3



5



6



7



9



10



11



12



# Spengler Cup für gute Laune



**1** Die Brauereipferde von Feldschlösschen: eines von vielen Highlights am Spengler Cup.

**2** Die Eishockey-Fans greifen gerne nach dem Eishockey-Bier.

**3** Hans-Rudolf Grünig (Leiter Catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Ueli Reinhard (Feldschlösschen), Yves Caminada, Fritz Haldimann (Metzgerei Spahni AG), Roger Burkhardt (Hotel Kreuz Bern), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach AG).

**4** Das Feldschlösschen-Gespann vor dem Hotel Victoria.

**5** Albert Rungg (Drinks of the World) und Begleitung.

**6** Renate Blumenthal und Toni Albin (beide Agrola Thusis), Albert Rungg (Drinks of the World) und Begleitung, Monika Hengartner (Agip Au), Urs Weber (Feldschlösschen), Rodano Bufano (Agip Vaduz), Martin Hochreutener (Agip Kriens) und Begleitung.

**7** Auch diese Besucher des Spengler Cups geniessen ein Feldschlösschen.

**8** Markus Furrer (Feldschlösschen) mit Clive Hupf und Patrick Wernli (beide Nordportal).

**9** Roland und Ruth Kissling (Manor AG), René Aerne (Rio Getränkemarkt AG), Ronny Furer (Feldschlösschen).

**10** Mit Feldschlösschen immer am Puck: Beliebter Treffpunkt vor, während und nach den Spielen.

**11** Stimmung vom Feinsten und Getränke von Feldschlösschen auch vor dem Stadion.

**12** Hans-Rudolf Grünig (Leiter Catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Roger Burkhardt (Hotel Kreuz Bern), Fritz Haldimann (Metzgerei Spahni AG), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach AG).

**13** Ob die Eishockeyspieler wohl durstig sind? Sie scheinen sich jedenfalls voll auf das Feldschlösschen-Logo zu konzentrieren.



## Small Talk...

...Fritz Haldimann, Geschäftsführer und Inhaber Metzgerei Spahni AG

### « Zu welchen Fleischgerichten trinken Sie am liebsten ein Bier?

Bier passt zu fast allen Fleischgerichten, am meisten schätze ich ein kühles Bier aber zu heissem Fleischkäse, zu einem rassigen Wurst-Käse-Salat und natürlich zu Weisswürsten.

### Was verbindet Sie als Chef der Metzgerei Spahni mit Feldschlösschen?

Ich kenne Ueli Reinhard, den Area Sales Director in Bern, schon seit vielen Jahren. Und die Metzgerei Spahni wird am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest 2013 in Burgdorf

mit einem Zelt vertreten sein und dort mit Schwingfest-Königspartner Feldschlösschen zusammenarbeiten.

### Am Spengler Cup sind Sie zum ersten Mal. Welche Eindrücke nehmen Sie mit nach Hause?

Ich habe die zwei Tage an diesem wunderschönen Anlass genossen und mir auch die Eishockeyspiele angeschaut. Viele der ebenfalls eingeladenen Gastronomen kenne ich seit Langem. Es war eine flotte Runde; alle redeten die gleiche Sprache und man versteht sich gut. »



Unter → [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch) finden Sie weitere Anlässe



# *Für einen prickelnden Valentinstag.*

*Jetzt bestellen!*



## Holen Sie am Valentinstag Paare in Ihr Lokal



# So können Sie mit Liebe Ihren Umsatz steigern

**Zelebrieren Sie den Tag der Liebenden in Ihrem Lokal. Verwöhnen Sie die Paare mit Romantik pur. DURST präsentiert Ihnen sieben Tipps, wie Sie am Valentinstag den Umsatz steigern können.**

➔ Am Valentinstag gehen Paare gerne aus. Der Tag der Liebenden ist für Gastronomen also eine vortreffliche Gelegenheit, um den Umsatz zu steigern. Sieben DURST-Tipps, wie Sie am 14. Februar die Frequenz in Ihrem Lokal erhöhen können:

**1 Romantik:** Kerzenlicht und Accessoires in Herzform gehören einfach dazu, romantische Songs wie «The Power Of Love» von Jennifer Rush ebenfalls. Am

*Eve-Flavours: Passion Fruit, Wild Orange und Litchi.*



liebsten tanzen die Paare nach dem Essen natürlich zu Live-Musik in den siebten Himmel...

**2 Eve:** Liebe geht durch den Magen – dank Eve mit seinen drei Flavours Wild Orange, Passion Fruit und Litchi tut sie das sogar ganz schön prickelnd. Offerieren Sie der Dame zum Apéro ihr Lieblings-Eve und dem Herrn ein Feldschlösschen Premium.

**3 Aphrodisiaka:** Präsentieren Sie ein Mehrgangmenü mit aphrodisierenden Speisen. Austern, Crevetten, Chili, Ingwer, Vanille und Schokolade bringen die Paare so richtig in Stimmung.

**4 Wunderkerzen:** Spätestens wenn Sie bei der Präsentation des Desserts mit Wunderkerzen ein kleines Feuerwerk steigen lassen, wird der festliche Abend fotografisch festgehalten.

**5 Wettbewerb:** Veranstalten Sie einen Wettbewerb



*Romantik am Valentinstag: verliebtes Paar im Restaurant.*

und stiften Sie als Preise einen Brunch für zwei, Essensgutscheine und Ähnliches. Schon haben Sie neue Stammgäste gewonnen.

**6 Give-away:** Verschenken Sie am Ende des Abends einen Teil des romantischen Dekos. Zu Hause werden die kleinen Geschenke die Verliebten

noch lange an den wunderschönen Abend bei Ihnen erinnern.

**7 Marketing:** Machen Sie rechtzeitig auf Ihren Valentinstag-Event aufmerksam. Flyers, ein Schild vor dem Lokal, Anzeigen in der Lokalzeitung oder sogar eine Aktion mit einem Lokalradio eignen sich bestens. ●

# Aktuell für die Fasnachtszeit!

## Aktion gültig solange Vorrat\*

1.15 pro Stück\*

**Kleiner Feigling 20°**  
8x30x2cl EW Karton  
Art. 11485  
Nur im Karton bestellbar,  
solange Vorrat



1.34 pro Stück\*

**Bündner Röteli  
B-Shot 19,5°**  
18x4x3cl EW Karton  
Art. 11484  
Nur im Karton bestellbar,  
solange Vorrat



1.29 pro Stück\*

**Trojka Erdbeer-  
Cream Shot 17°**  
18x4x3cl EW Karton  
Art. 11486  
Nur im Karton bestellbar,  
solange Vorrat



1.10 pro Stück\*

**Berentzen  
Saurer Apfel 16°**  
24x2cl EW Karton  
Art. 11487  
Nur im Karton bestellbar,  
solange Vorrat



1.39 pro Stück

**Jägermeister 35°**  
60x2cl EW Karton  
Art. 10583  
Nur im Karton bestellbar



1.25 pro Stück\*

**Zekilla 20°**  
4x25x2cl EW Karton  
Art. 11489  
Nur im Karton bestellbar,  
solange Vorrat



**Jetzt bestellen!**



**FELDSCHLÖSSCHEN**

# SERVICE & TIPPS

Professionell denken und handeln. Erfolgsrezepte, Ideen und Anregungen für die Gastronomie.

## Zum Nachmischen: DURST präsentiert den Drink des Monats

### Ein Drink für Könige

**Mit diesem Drink behandeln Sie Ihren Gast wie den König: Der Martini Royale ist das perfekte Apérogetränk – Bianco ebenso wie Rosato.**

➔ Beim Anstossen mit einem Martini Royale kommen Menschen zusammen, die gerne gemeinsam Zeit verbringen, spontan sind und Spass am Leben haben. Egal, ob die Wahl des Gastes auf den Martini Royale Bianco oder den Rosato fällt: Die Zubereitung ist erfrischend einfach. Der Sparkling Cocktail kombiniert perfekt spritzige Fri-

sche und italienische Leichtigkeit. Damit ist er der perfekte Start in den Feierabend.

Aus dem Mix von Martini Bianco und Prosecco entsteht ein delikater Vanillegeschmack mit prickelndem Aroma. Miteinander vermischt, bestechen Martini Rosato und Prosecco mit der coolen pinken Farbe und einem Schuss Fruchtigkeit. ●



#### DAS REZEPT

##### Martini Royale Bianco

Martini Bianco  
Prosecco  
Limettenschnitz  
Minze

##### Martini Royale Rosato

Martini Rosato  
Prosecco  
Orangenschnitz

Weinglas mit Eis und je zur Hälfte mit Martini Bianco bzw. Rosato und Prosecco füllen. Ein Viertel Limette/Orange ausdrücken. Mit frischer Minze und Limetten-/Orangenscheibe dekorieren.

## Meisterliche Fasnachts-Tipps von der weltbesten Kellnerin

### «Beugen Sie vor und haben Sie Spass»

« Arbeiten an Festen heisst auch Arbeiten unter besonderen Umständen. Gerade an der Fasnacht herrscht eine ausgelassene Stimmung, oft verbunden mit einem höheren Alkoholkonsum. Und unter Einfluss von Alkohol kann die Hemmschwelle schon mal sinken. Die Toleranzgrenze von uns Servicefachangestellten steigt – aber nicht ins Unendliche. Meine Tipps zum Arbeiten an der Fasnacht:

● **Bewusst Planen und Mitarbeitende schulen:** An der Fasnacht ist es noch wichtiger als sonst, bewusst zu organisieren. Planen Sie die Fasnachtstage frühzeitig und schulen Sie Ihre Mitarbeitenden. Thematisieren Sie etwa, wie sie mit alkoholisierten Gästen umzugehen haben.

● **Verantwortung wahrnehmen und Grenzen setzen:**

Gerade an Festen wie der Fasnacht treffen wir oft Gäste an, die übergriffig werden – sei es in Form von Aggressivität, Provokationen oder auch sexuell. Zum Schutz der Mitarbeitenden finde ich es wichtig, dass klar definiert wird, wo die Grenzen sind. Sobald einer Servicemitarbeiterin eine Situation unan-



Sabrina Keller:  
Kellnerin,  
Kursleiterin,  
Weltmeisterin.

genehm wird oder es längere Diskussionen gibt, ist zwingend der Vorgesetzte einzuschalten. Die Verantwortung über das weitere Vorgehen liegt in jedem Fall in seinen Händen. Dies gilt auch, wenn Gäste andere Gäste stören. Den Störenfrieden kann der Alkoholausschank verweigert werden, oder sie können gar aus dem Lokal gewiesen werden. Diese Entscheidung ist jedoch ausschliesslich von der dazu befugten Person zu treffen.

● **Auf die Altersbegrenzung achten:**

Da an der Fasnacht die meisten Gäste verkleidet sind, ist es schwierig, ihr Alter zu schätzen. Das macht die Kontrolle der Altersbegrenzung für den Alkoholausschank

schwierig. Versuchen Sie trotzdem, sich an das Gesetz zu halten. Wer büsst, sind Sie.

● **Chance wahrnehmen und sich freuen:**

Feste sind die beste Möglichkeit, um Zusatzverkäufe und einen hohen Umsatz zu generieren. Verpassen Sie diese Chance nicht: Seien Sie aktiv und lassen Sie sich etwas Kreatives einfallen. Zum Beispiel ein Spezialangebot: Jedes fünfte Bier zum halben Preis. Und: Feste sind Anlässe der Freude, lassen Sie sich von der guten Laune anstecken und haben Sie Spass. »

Restaurationsfachfrau Sabrina Keller ist Berufsweltmeisterin und schreibt regelmässig eine Kolumne für den DURST.

# Auf Wunsch der Gastronomie: Feldschlösschen revolutioniert ab **myfeldschloesschen.ch** bietet

**Vorhang auf für myfeldschloesschen.ch: Unsere neue Kunden-Plattform bietet Ihnen als Gastronom einen sagenhaften Mehrwert. Machen Sie mit – und wir von Feldschlösschen helfen Ihnen, Ihr Geschäft noch erfolgreicher zu machen!**

→ Wir haben den vielfachen Wunsch unserer Kunden erhört und gehandelt. Entstanden ist eine Plattform, die ab 1. Februar 2013 für die Gastronomie einen Meilenstein setzt. Treten Sie ein in die Welt von myfeldschloesschen.ch! Die webbasierte Plattform erleichtert Ihnen als Gastronom das bessere Wirtschaften auf verschiedenen Ebenen – und das in drei Sprachen (Deutsch, Französisch, Italienisch).

## Das alles finden Sie auf myfeldschloesschen.ch

- Promotionen und Aktionen, Tag und Nacht verfügbar, immer auf dem neuesten Stand und individuell auf Ihr Lokal anwendbar.
- Tipps und Tricks, wie Sie Ihr Geschäft noch besser führen und mehr Umsatz generieren können.
- Werbemittel und Anleitungen, wie Sie diese richtig platzieren.
- Hinweise, wie Sie besondere Ereignisse wie den Muttertag, die Fasnacht oder Sportevents für ein volles Lokal nutzen können

nen und wie Sie Feldschlösschen dabei unterstützt.

- Ihr Sortiment zur sorgfältigen Analyse und Vorschläge, wie Sie es optimieren können.
- Alle unsere beliebten Dienstleistungen wie die Abfallentsorgung oder den Schlüsselavis.
- Den E-Shop, in dem Sie rund um die Uhr bequem Ware bestellen können.
- Verkaufsaktivitäten, die Sie selbstständig umsetzen und damit mehr Umsatz generieren können.
- Hitflash-Aktionen, von denen Sie profitieren können.
- Online-Trainings für Ihr Personal und die Möglichkeit, vertiefte Trainings zu buchen.
- Hinweise auf eine noch einfachere Zusammenarbeit mit Ihrem Partner Feldschlösschen.
- Den DURST als E-Paper.

## Laufende Weiterentwicklung

Das alles ist nur der Anfang. Als Ihr Partner entwickeln wir myfeldschloesschen.ch laufend weiter. Profitieren Sie!

## My Training

# Wissen fördert Verkauf

→ Ein kompetentes Team ist für ein Lokal Gold wert. Im Wissenscenter unserer neuen Plattform für die Gastronomie finden Sie alles rund ums Bier und natürlich auch wertvolle Tipps, wie Sie und Ihr Team aktiv mehr Bier verkaufen können. Zudem können Sie eine persönliche Beratung durch Ihren Sales Manager

oder durch einen Bier-Sommelier von Feldschlösschen anfordern. Oder interessieren Sie sich für unsere On Trade Academy? In Kooperation mit der Hotelfachschule Lausanne bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer hochprofessionellen Gastronomieschulung. Mehr erfahren Sie auf myfeldschloesschen.ch. ●



## My Personalisiertes Werbematerial

# Eine persönliche Note

→ Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie Poster und Tischsteler in über 45 verschiedenen Designs und in drei Sprachen (Deutsch, Französisch und Italienisch). Oder möchten Sie mit einem Bierpass, einem Bierbon oder einer Bierkarte den Umsatz steigern? Kein Problem, all das finden Sie auf unserer neuen

Plattform ebenfalls. Doch damit nicht genug: Sie können diesem umfangreichen Werbematerial eine ganz persönliche Note geben, indem Sie Ihr Logo integrieren und die Texte gezielt auf die Bedürfnisse Ihres Lokals anpassen. So können Sie in Ihrem Lokal mit wenig Aufwand eine grosse Wirkung erzielen. ●

## My Promotionen

# Mehr Gäste und Profit

→ Wussten Sie, dass Sie mit der richtigen Kommunikation über Ihr Getränkesortiment 10 bis 20 Prozent mehr Umsatz generieren können? Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie alles, was Sie dafür brauchen. Unser Angebot reicht von der Bierkarte über Poster bis hin zur Menükarte. Und wenn wir

Ihnen während eines Sport-Grossanlasses oder im Rahmen einer Markenaktion spezielle Promotionen anbieten, finden Sie die ebenfalls auf unserer neuen Plattform. Mehr Profit, mehr Gäste, mehr Volumen, mehr Bier: Lassen Sie als Gastronom sich diese Chance nicht entgehen! ●

## 1. Februar die Kundenbetreuung

# alles, was Gastronomen wollen



*Willkommen auf der neuen Plattform: Hier dreht sich alles um die Gastronomie.*

### My Werbemittel

## Gezielt mehr Umsatz

➔ Feldschloesschen unterstützt Sie mit umfangreichen Werbematerialien. Fördern Sie damit den Getränkeabsatz in Ihrem Lokal. Beeinflussen Sie die Kaufentscheidungen Ihrer Gäste durch die gezielte Platzierung der Werbematerialien. Es gibt nämlich verschiedene Berührungspunkte in Ihrem Lokal,

welche die Aufmerksamkeit der Gäste auf sich ziehen. Nutzen Sie diese strategischen Bereiche für mehr Umsatz. Auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) finden Sie alle Antworten auf Ihre diesbezüglichen Fragen. In einem Kurzfilm zeigen wir Ihnen zudem, wie auch Ihr Lokal in Zukunft aussehen kann. ●

### My Statistik

## Komplette Übersicht

➔ Auf unserer neuen Plattform haben Sie die komplette Übersicht über Ihr Sortiment und Ihre Bestellungen. Wenns eilt, klicken Sie auf die Schnellansicht und filtern nach Getränkekategorie (Bier, Wein, Spirits, Soft Drinks, Saft). Unsere Säulendiagramme geben Ihnen eine gute Übersicht. Wenn Sie es ganz ge-

nau wissen wollen, entscheiden Sie sich für die Expertenansicht, die Ihnen detaillierte Tabellen nach Marke und Artikelnummer bietet. Ihre Bestellungen finden Sie quartalsweise summiert, Sie sind also immer auf dem neuesten Stand. All dies schafft die Voraussetzung für das optimale Sortiment und mehr Umsatz. ●

### My Sortiment

## Maximum herausholen

➔ Wussten Sie, dass Sie mit einem Spezialitätenbier wie Grimbergen bis zu 50 Prozent mehr pro Glas verdienen können? Es lohnt sich also, das Sortiment überprüfen zu lassen und schnell ein mögliches Potenzial zu erkennen. Auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) geht das ohne grossen Aufwand. Und mehr noch: Sie erhalten von

uns Empfehlungen, wie Sie Ihr Sortiment ergänzen und optimieren können. Auch der direkte Vergleich von Produkten und die direkte Bestellung sind möglich. Zudem zeigen wir Ihnen, wie Sie zum Beispiel mit Promotionen und einer optimalen Visibilität das Maximum aus Ihrem Sortiment herausholen können. ●

### My E-Shop

## Tag und Nacht offen

➔ Unser E-Shop ist rund um die Uhr offen. Hier können Sie von Bier über Mineralwasser, Softdrinks und Wein bis hin zu Spirituosen alles bequem aus einer Hand bestellen. Diverse Filterfunktionen wie Getränkekategorien, Marken, Gebindearten und Gebindegrössen erleichtern Ihnen den virtuellen Gang durch

unser Volls Sortiment. Ebenfalls auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) enthalten sind eine Quick-Order-Funktion und spezielle Aktionen. Auch Gastrotanks und Werbematerial können Sie im E-Shop bequem bestellen. Zudem haben Sie stets Zugriff auf bereits getätigte Aufträge wie auch auf offene Rechnungen. ●



◀ **Statistiken:**  
 Die komplette Übersicht über Ihr Sortiment.

## SO KOMMEN SIE ZU IHREN LOGIN-DATEN

Möchten auch Sie von den zahlreichen Vorteilen von [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) profitieren? Besuchen Sie die Webseite [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) und fordern Sie Ihre Login-Daten an.

Falls Sie eine persönliche Beratung wünschen, können Sie uns auch telefonisch unter der Nummer **0848 125 101** erreichen oder Ihren Sales Manager kontaktieren. Er steht Ihnen auch bei sonstigen Fragen zu [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) gerne zur Verfügung.

Sind Sie unter [www.fgg-shop.ch](http://www.fgg-shop.ch) bereits Kunde in unserem Online-Shop? Dann können Sie ganz einfach die gleichen Login-Daten für [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) verwenden.

# Der Fasnacht HIT 2013.

## Jetzt bestellen!



Mit Verantwortung  
genossen.





Rezepte aus der Bierküche und das passende Bier

# Essen aus aller Welt – natürlich mit Bier

Ein klassisches Bier passt hervorragend in die exotische Küche. Das Restaurant «Pangäa» in Bern legt mit den im Biersud gekochten Riesencrevetten den Beweis auf den Tisch.



Pangäa-Besitzer Aydin Yildirim (links) und Koch Nick Eggmann.

➔ Normalerweise pochiert «Pangäa»-Koch Nick Eggmann die Riesencrevetten im Rivella-Sud. Für DURST passt er das Rezept kurzerhand an und ersetzt Rivella mit Bier. «Ein helles Lagerbier wie das Feldschlösschen Original eignet sich sehr gut als Saucengrundlage», erklärt Eggmann. Und «Pangäa»-Besitzer und -Geschäftsführer Aydin Yildirim ergänzt: «Es kommt öfter vor, dass wir ein Gericht mit Biersauce servieren. Das kommt bei den Gästen gut an.»

**Shisha und Bügelbier**  
Getreu dem Namen – Pangäa ist griechisch und bedeutet «Die ganze Welt» – verwöhnt das Team die Gäste mit einer Küche aus aller Welt. Beliebt sind etwa die Salatspezialitäten, Piadine oder Fleischgerichte auf heissem Speckstein. «Wir stehen für

eine individuelle, gesunde Küche für jedes Budget», fasst Yildirim zusammen – oder besser Aydin, denn der Chef begrüsst jeden Gast mit Händedruck und stellt sich mit seinem Vornamen

vor. Von der Bierkarte wird häufig ein Offenbier, ein Feldschlösschen Bügel oder ein Schneider Weisse bestellt. Und das Bier wird dann gerne auch in Kombination mit einer Shisha genossen.

**SCHICKEN SIE UNS IHR BIER-REZEPT!**

**Kochen auch Sie mit Bier?** Dann schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Die originellsten Rezepte werden im DURST abgedruckt.

**Vom Erfolg überwältigt**  
«Das Pangäa ist immer gut besucht – vom Morgen bis am Abend, von Montag bis Samstag», sagt Aydin. Er sucht einen zweiten Restaurant-Standort in der Nähe und verrät nur so viel: «Das Konzept wird noch spezieller.» ●

➔ [www.restaurantpangaea.ch](http://www.restaurantpangaea.ch)

## Und dazu ein Cardinal Draft

« Zu den Crevetten im Biersud empfehle ich ein Cardinal Draft. Das helle Bier ist leicht säuerlich, erinnert im weitesten Sinn an Wein und ist nicht allzu dominant. Damit passt es wunderbar zum Fisch mit seiner geschmacklichen Dominanz. Selbstverständlich passt auch ein helles Offenbier. »

»» Gaby Gerber, Biersommelière Feldschlösschen



## Bier-Crevetten

Rezept für 4 Personen

**Zutaten**

- 500 g Crevetten
- 5 dl Feldschlösschen Original
- 2 dl Wasser
- 30 g Ingwer (frisch)
- 3 St. Lorbeerblätter
- 20 g Zucker
- 3 g Kurkuma
- 5 cl Rahm
- 30 g Butter
- 400 g Basmati Reis
- 400 g Wirz
- Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

**Riesencrevetten im Biersud:**

Bier, Wasser, frischer Ingwer (in Streifen geschnitten) und Lorbeerblätter langsam erhitzen (nicht kochen).

Salz, Pfeffer, Zucker und Crevetten begeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Crevetten herausnehmen und warmhalten. Sud durch ein Sieb lassen und wieder in die Pfanne geben. Kurz aufkochen.

Kurkuma und Rahm begeben und mit der kalten Butter (in Würfel geschnitten) abbinden.

**Wirz:**

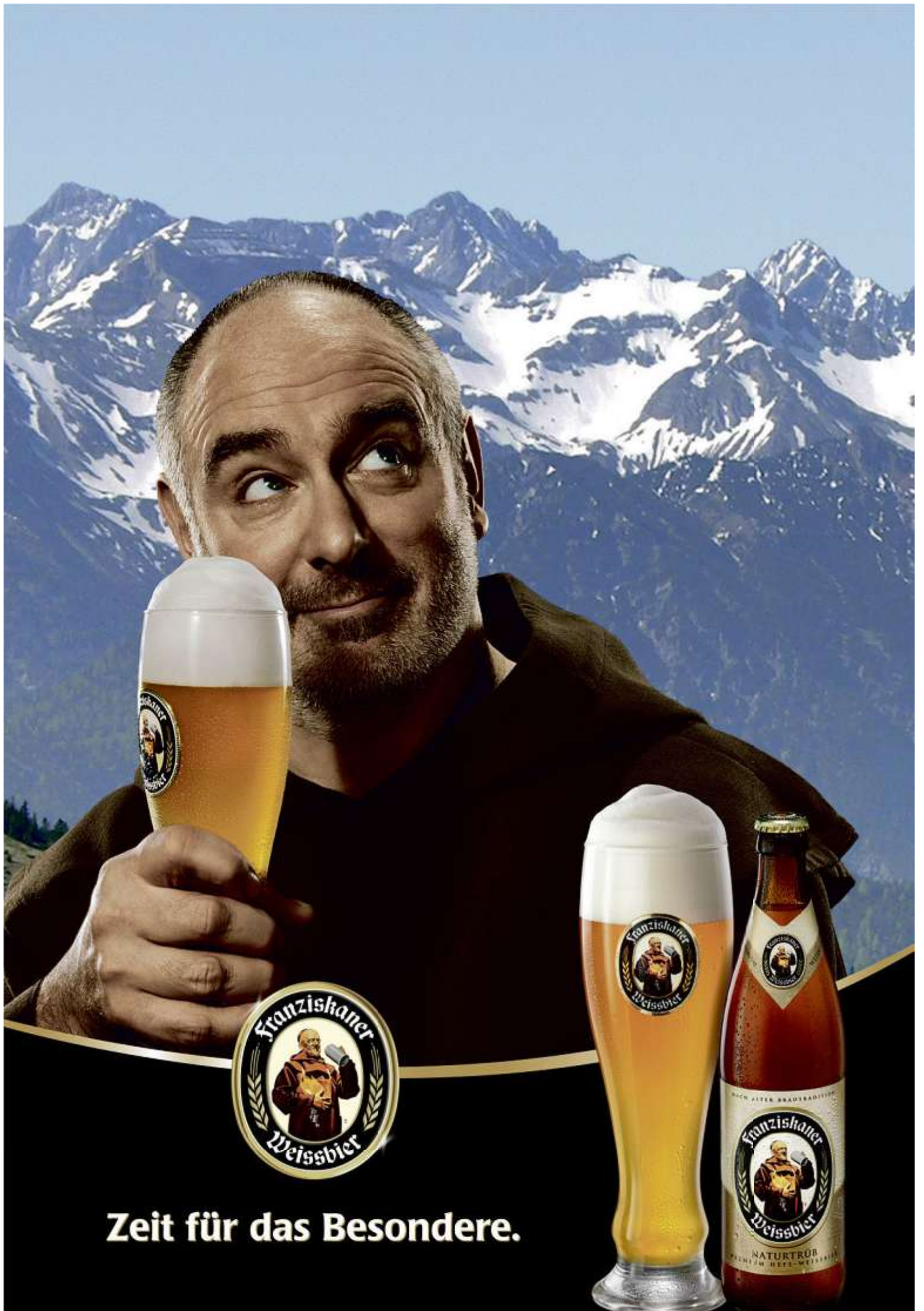
In feine Streifen schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne bei schwacher Hitze anbraten. Abschmecken.

**Basmati Reis:**

8 dl Wasser aufkochen und ein wenig salzen. Den Reis kurz wässern, danach ins kochende Wasser geben.

Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 12 Minuten ziehen lassen.





**Zeit für das Besondere.**

## Hotel America, Locarno

# Das Design-Hotel ist ein Treffpunkt der Stars



Michela Locatelli / Freshfocus

➔ Das Hotel America befindet sich an der Piazza Grande in Locarno. Während des Filmfestivals ist das kleine Design-Hotel als Treffpunkt der Stars bekannt. Seit sechs Jahren wirtet hier Ketrin Kanalga. 2010 hat die Quereinsteigerin – sie besass früher ein Geschäft für Import und Export – das Gebäude gekauft und liebevoll renovieren lassen. «Ich gebe dem Gast nur das, was ich selbst erwarte, wenn ich in einem Hotel absteige», sagt sie. Das «America» bietet Köstlichkeiten aus dem Tessin und aus Italien. «Alles wird frisch zubereitet», sagt Ketrin Kanalga

stolz. Das Highlight des Hauses: Fleisch auf einem Lavastein.

### Feldschlösschen ist Partner

Als Getränkepartner hat die Aargauerin Feldschlösschen gewählt. «Für mich ist es wichtig, dass meine Lieferanten versuchen, meine Ideen zu realisieren. Das macht Feldschlösschen ausgezeichnet, wir passen wunderbar zusammen.»

Das geschichtsträchtige «America» zieht heute noch viel Prominenz an. Nicht ausgeschlossen, dass Sie hier einmal sogar Brad Pitt antreffen.

➔ [www.hotelamerica.ch](http://www.hotelamerica.ch)



Ketrin Kanalga und ihr Hotel America mitten in Locarno.

## Handball-Club Kriens

# Feiern mit Hopfenperle



Handball auf höchstem Niveau in Kriens: Feldschlösschen ist dabei.

➔ Der Handball-Club Kriens spielt in der höchsten Schweizer Männer-Liga. Das kann er nicht ohne verlässliche Partner, zu denen seit vier Jahren auch Feldschlösschen gehört. Die Zusammenarbeit hat strategischen Charakter und ist im letzten Herbst um drei Jahre verlängert worden. Nick Christen, CEO und Geschäftsführer des HC Kriens: «Feldschlösschen ist ein toller Partner, der uns nicht nur die

Getränke liefert, sondern uns auch logistisch unterstützt.» Zu den Heimspielen können die Krienser Handballer jeweils rund 800 Zuschauer begrüßen und mit Getränken von Feldschlösschen versorgen. Nick Christen: «Nach einem Sieg feiern das Team und der Staff am liebsten mit einer Hopfenperle.» Da wünschen wir dem HC Kriens natürlich gerne viele Siege.

➔ [www.hckriens.ch](http://www.hckriens.ch)

## Landhaus, Bazenheid

# Gratis-Apéro zum Jubiläum

➔ 1. Dezember 1992. Die ganze Schweiz diskutiert über die anstehende EWR-Abstimmung. In Bazenheid übernehmen Maria-Luise und Franz Abt-Schmutz das «Landhaus». Mit dem traditionellen Speiserestaurant geht es schnell aufwärts, und nach sechs Jahren können die Eheleute die Liegenschaft kaufen. «Wir kochen mit frischen saisonalen Produkten aus der Region, das schätzen unsere Gäste», erzählt die Wirtin. Auch Vereine fühlen sich wohl im «Landhaus» und benutzen den grossen Saal regelmässig. Das günstige Mittagsmenü kommt

ebenfalls gut an, und auch die Kegelbahn sorgt für Frequenz.

### 20 Jahre mit Feldschlösschen

Mit einem Jubiläums-Menü und einem Gratis-Apéro hat man im «Landhaus» das 20-Jahr-Jubiläum gefeiert. Und mit Bier von Feldschlösschen. Maria-Luise Abt-Schmutz: «Seit 20 Jahren sind wir mit den Produkten und dem Service von Feldschlösschen sehr zufrieden.» Wir wünschen dem Ehepaar Abt-Schmutz weiterhin Erfolg und Befriedigung mit ihrem «Landhaus» und bedanken uns für die Treue.

➔ [www.landhaus-bazenheid.ch](http://www.landhaus-bazenheid.ch)



Maria-Luise und Franz Abt-Schmutz und ihr «Landhaus».



Freddy Burger Management präsentiert eine Produktion von Stage Entertainment



Das Musical  
**Ich war noch  
niemals in  
New York**  
mit den Songs von  
Udo Jürgens

«Mehr Broadway  
geht nicht...»  
(SonntagsZeitung)



**bis 14. April 2013**  
**Theater 11 Zürich**

[www.musical.ch](http://www.musical.ch)

[ticketcorner.ch](http://ticketcorner.ch)  
0900 800 800  
CHF 1.19/min., Festnetzstarif

Presenting Sponsor



Sponsoren



RAIFFEISEN

Partner



Medienpartner



Gewinnen Sie

# Tickets für Udo-Jürgens-Musical

Haben Sie diese Ausgabe des DURST gut gelesen? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein Problem sein. Die Buchstaben der fünf richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.

- An welchem Tag beginnt in Luzern jeweils die zweitgrösste Fasnacht der Schweiz?
  - L** Am Dreckigen Mittwoch
  - Z** Am Schmutzigen Donnerstag
  - K** Am Schmuddeligen Freitag
- Wie lautet das Kommando, auf das in Basel jeweils die grösste Fasnacht der Schweiz beginnt?
  - S** Abendrot, fertig, los!
  - J** Mittagslust, Bebbi, Prost!
  - U** Morgestraich, vorwärts, Marsch!
- Welche Getränke laufen im Restaurant Unterstadt in Sursee während der Fasnacht am besten?
  - N** Bier und Kafi Schnaps
  - P** Wein und Rivella
  - F** Cognac und Milch
- Wie heisst der kleine dicke Kerl, der in diesem Jahr die Luzerner Fasnachtsplakette zierte?
  - F** Nölli
  - E** Knölli
  - S** Illi
- Woraus wird der Drink «Waggis» gemacht, den man nicht nur an der Fasnacht gerne trinkt?
  - S** Rhäzünser Plus Zitrone und Rotwein
  - N** Coca-Cola Zero und Schaumwein
  - T** Schweppes Indian Tonic und Weisswein

Das Lösungswort lautet:

## So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie 2 Tickets für «Ich war noch niemals in New York».

**Einsendeschluss ist der 10. Februar 2013**



Udo-Songs auf der Lippe und den Big Apple vor Augen: Szene aus «Ich war noch niemals in New York».

## Wettbewerbsgewinner DURST Dezember 2012

Je zwei Tickets für «Das Zelt» gewonnen haben **André Herzog**, Zweifel Pomy-Chips AG, 8957 Spreitenbach; **Markus Plüss**, 8360 Eschlikon; **Joe Jerher-Gisler**, Gasthaus und Hotel Krone, 6468 Attinghausen; **Margrit Menet**, Restaurant Schönau, 9107 Urnäsch; **Maria Camenisch**, 8645 Jona. Wir gratulieren.



## 3x2 TICKETS FÜR «NEW YORK»

Erleben Sie die Songs von Udo Jürgens im Musical «Ich war noch niemals in New York». Im Theater 11 in Zürich macht sich ein Kreuzfahrtschiff allabendlich auf die Reise. Das Bühnenspektakel besteht mit farbenprächtigen Kostümen, eindrucksvollen Tanzszenen, einem brillanten Live-Orchester und einer einzigartigen Kulisse. Freuen Sie sich auf 20 der grössten Hits von Udo Jürgens in einer mitreissenden Story zum Träumen, Lachen und Mitsingen. Zu gewinnen gibt es 3x2 Tickets. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

→ [www.theater11.ch](http://www.theater11.ch)



▲ Reto Bürki vom Ratsstübli in Thun.

► Academy-Teilnehmer mit Kursleitern.



## Würdige Diplomfeier der 4. On Trade Academy

# Teilnehmer sind begeistert

**Die Gastronomen konnten profitieren: Auch die vierte On Trade Academy von Feldschlösschen und der Hotelfachschule Lausanne war ein voller Erfolg.**

➔ Die 23 Absolventinnen und Absolventen der On Trade Academy trafen sich in der Hotelfachschule Lausanne zur Diplomfeier. Zuvor hatten die Gastronominnen und Gastronomen neun praxisbezogene Weiterbildungstage absolviert.

«Die On Trade Academy kann ich allen wärmstens empfehlen», sagt Absolvent Reto Bürki.

### Enorm profitiert

Der Geschäftsführer der Bistro-Bar Ratsstübli in Thun ist «auf neue Ideen gekommen» und hat

«einen Motivationsschub erlebt». Vor allem was den Umgang mit den Mitarbeitenden betrifft, habe er «enorm profitieren können». Voll des Lobes ist Reto Bürki auch für Kursleiter Hans Peter Spreng und Daniel Schaffhauer

**«Ich bin auf neue Ideen gekommen.»**

ser von Feldschlösschen: «Langweile ist nie aufgekommen, die beiden haben einen super Job gemacht.» ●

### NÄCHSTE ACADEMY IM HERBST 2013

Die nächste On Trade Academy findet von September bis November 2013 statt und umfasst wiederum neun Kurstage. Sind Sie interessiert? Dann wenden Sie sich an Ihren Feldschlösschen Sales Manager. Er hilft Ihnen gerne weiter.

## Profitieren Sie von unserer Schlüsselanlieferung

# Feldschlösschen hilft Ihnen, Zeit zu sparen

**Fehlt Ihnen die Zeit, um unsere Getränkelieferung persönlich entgegenzunehmen? Sind Ihre Räumlichkeiten zur Lieferzeit geschlossen? Dann vertrauen Sie uns den Lagerschlüssel an und wir erledigen alles für Sie!**

➔ Feldschlösschen hilft Ihnen, kostbare Zeit zu sparen. Die sogenannte Schlüsselanlieferung ergibt eine Win-win-Situation für alle Beteiligten: Sie müssen nicht auf die Getränkelieferung warten, wenn Sie eigentlich Wichtigeres zu tun hätten, und wir brauchen bei der Tourenplanung nicht auf Lieferzeitfenster zu achten. Wenn Sie uns einen Schlüssel zu Ihren

Räumlichkeiten überlassen, stellen unsere zuverlässigen Chauffeure die bestellte Ware direkt in Ihr Lager. So sparen Sie Zeit.

### Immer frische Artikel

Am besten profitieren Sie als Gastronom gleich vom Rundumservice vor Ort mit der geschätzten Kellerbewirtschaftung «First in, first out». Dabei räumen unsere Chauffeure ältere Ware in Ih-



**Chauffeur Remo Raselli hat einen Schlüssel und erledigt alles für den Kunden.**

rem Lager nach vorn und platzieren die neue Lieferung dahinter. So haben Sie die Gewissheit, dass die Artikel immer frisch sind.

### Sicherheit ist garantiert

Feldschlösschen garantiert für höchste Sicherheit. Für jeden uns zur Verfügung gestellten Schlüssel erhalten Sie eine Quittung mit einer entsprechenden Sicherheitsvereinbarung. Sind Sie interessiert an diesem attraktiven Service? Dann kontaktieren Sie Ihren Sales Manager. Er informiert Sie gerne über die weiteren Schritte. ●

## Agenda

### Fasnacht in der Schweiz

➔ Am 7. Februar um 5 Uhr ist es wieder so weit: Mit dem Urknall an der Fritschi-Tagwache beginnt in Luzern am Schmutzigen Donnerstag die «fünfte Jahreszeit». Am 18. Februar gehts dann mit dem Morgestraich in Basel los: Während 72 Stunden feiern die Bebbi ihre «drey scheenschte Dääg». Ebenfalls im Februar grassiert das Fasnachtsfieber auch in vielen anderen Schweizer Städten. ●



### Mustermesse in Basel

➔ Die Basler Mustermesse findet wie in früheren Jahren nicht mehr im Frühling statt, sondern vom 22. Februar bis 3. März. An der ältesten Publikumsmesse der Schweiz werden wiederum mehr als 300 000 Besucherinnen und Besucher erwartet, ist die Muba doch ein ideales Ausflugsziel für die ganze Familie. Ebenfalls wieder mit von der Partie ist Feldschlösschen. ●



#### IMPRESSUM

##### DURST

Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG  
www.durstzeitung.ch

##### Herausgeberin

Feldschlösschen Getränke AG  
Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden  
Telefon 0848 125 000  
www.feldschloesschen.com

##### Gesamtverantwortung

Gabriela Bättig

##### Redaktionelle Verantwortung

Gabriela Bättig

##### Inserate

inserate@durstzeitung.ch

Gabriela Bättig

##### Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrektorat, Übersetzung, Druck und Versand

Generalunternehmen

Vogt-Schild Druck AG

Gutenbergstrasse 1

4552 Derendingen

##### Projektverantwortung: Pamela Güller

**Chefredaktion:** Marcel Siegenthaler/Textension GmbH,  
www.textension.ch

##### Erscheinungsweise

Monatlich in deutscher, französischer und italienischer Sprache

##### Jahrgang: Siebter Jahrgang

##### Auflage

Deutsch 24 000, Französisch 10 000, Italienisch 2000

##### Urheberrechte

Die in der Zeitung enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

##### Bildnachweis

Titelbild: Valeriano Di Domenico (Freshfocus),  
Bildagenturen: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, André Springer



Unter ➔ [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch) finden Sie weitere Anlässe

# Win a Car



**SRF** Schweizer Radio und Fernsehen

Zweifel Preissponsoren









+

+

=




**DIE CHIPS-EXPERTEN**

Alle Infos auf den Chips-Packungen, [www.zweifel.ch](http://www.zweifel.ch) oder [www.zweifel.ch/facebook](http://www.zweifel.ch/facebook). Ihr Chips-Experte oder Ihr Consumer Service (+41) 0800 44 22 11 informiert Sie gerne.

# Spritzig leicht zur Fasnachtszeit.

www.schweppes.ch

## TONIC Weisswein

Weisswein gespritzt mit  
Schweppes Tonic –  
erfrischend und belebend.  
Der Fasnachts-Klassiker  
von Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783