



Drink des Monats:
Im Frühling macht ein
Schuss Schweppes den
Aperol noch spritziger
Seite 7

Rezept aus der Bierküche:
Gastronom Oliver Besomi
gibt dem Kaninchen mit
einer Hopfenperle Rasse
Seite 30

DURST

Nr. 4 | April 2013

Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch

Outdoor-Gastronomie

Mehr Gäste im Garten

Seite 10



Spezialangebot DraughtMaster

CHF 900.-*

inkl. Container 20l

* abzüglich CHF 600.-
Rückerstattung, exkl. VRG

Plus Gratis-Werbematerial
für Ihren Aussenbereich:
1 x Kreidetafel
3 x Serviertablets
50 x PET-Becher 4dl

Aktionsdauer 1. bis 30. 4. 2013
Bestellmöglichkeiten im HITFlash
in der Heftmitte.

Aktion nicht rückvergütungsberechtigt!



STRAHLENDER SIEGER!

DER NEUE FORD **TRANSIT CUSTOM** IST GEWINNER
DES INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2013 AWARD.*

DER NEUE
TRANSIT CUSTOM
DER MOTOR DER WIRTSCHAFT



Diese Punkte haben die Jury vor allem überzeugt:

- Kapazität für bis zu 3 Europaletten, selbst bei kurzem Radstand
- Verlängerte Inspektionsintervalle (50'000 km oder 2 Jahre)
- Trennwand mit Durchlademöglichkeit von 3 m bei kurzem Radstand

Überzeugen auch Sie sich jetzt vom Sieger auf einer Probefahrt
bei Ihrem Ford Händler.



Sicherstes Fahrzeug seiner
Klasse im Euro NCAP Test.

* Quelle: www.van-of-the-year.com



Eine Idee weiter

ford.ch

Editorial

Viel Erfolg im Frühling!



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Endlich Frühling! Jetzt zieht es die Menschen ins Freie. Wer einen Garten oder eine Terrasse hat, kann als Gastronom die Frequenz und auch den Umsatz steigern. Feldschlösschen hilft Ihnen gerne, das Outdoor-Geschäft auf Touren zu bringen – mit Werbematerial, dem Draught Master und vielem mehr. Lassen Sie sich auf **Seite 15** von unseren Outdoor-Tipps inspirieren und informieren Sie sich auf myfeldschloesschen.ch, wie Sie Ihre Gäste im Freien optimal verwöhnen können.

Mitten in Zürich haben kreative Gastronomen mit «Frau Gerolds Garten» Erfolg. Auf **Seite 10** erzählt die Feldschlösschen-Kundin Katja Weber, nach was sich Stadtmenschen sehnen. Etwas anders sieht es auf dem Land aus. Auf **Seite 13** erfahren Sie die Erfolgsrezepte von Venanzio Berno, Besitzer des Restaurants Club Café in Kerzers.

Im Frühling sind leichte Menüs und dazu ein frisches Bier angesagt. Versuchen Sie es doch mit den Bier-Tapas auf **Seite 5** oder mit dem Hopfenperle-Kaninchenfilet aus der Bierküche des Restaurants Stazione in Tesserete auf **Seite 30**.

Ich wünsche Ihnen einen blühenden Frühling. ●

Frédéric Bertholier
Area Sales Director Westschweiz

Inhaltsverzeichnis



NEWS&PRODUKTE		Interview mit Köchin Meta Hildebrand: «Bier verdient mehr Respekt»	
Bier des Monats: Carlsberg Offenbier	4		17
myfeldschloesschen.ch: Sascha Gaschen hat als Erster Bierkarten bestellt	5	Carlsberg Green Experience: Fun, Action und Party in Engelberg	19
Prinz William und seine Kate: Sonne, Berge und Getränke von Feldschlösschen	5	Wettbewerb: Gewinnen Sie einen Feuerring Ovum für Ihren Garten	21
Drink des Monats: Aperol mit Schweppes	7	MARKT&TRENDS	
Auch der Offenausschank alkoholfreier Getränke ist für Gastronomen ein Gewinn	9	Blick über den Tellerrand: Grosser Erfolg für «Frau Hedi's Tanzkaffee» in Hamburg	23
OUTDOOR-GASTRONOMIE		Multibranding im Kennedy's Irish Pub	25
Frau Gerold sorgt mit ihrem Garten für Ferienstimmung mitten in Zürich	10	Der Feldschlösschen-Sechsspänner an der «Agrischa» in Chur	25
Outdoor-Gastronomie auf dem Lande	13	Frischer Wind im «Holzchäfer»	27
10 goldene Tipps für ein erfolgreiches Geschäft auf der Terrasse und im Garten	15	Möhl: Saftiges aus der Ostschweiz	29
PEOPLE&UNTERHALTUNG		Rezept aus der Bierküche	31
Feldschlösschen-Kunden geniessen die Hütten-Gespräche an der Muba	16	AUSBLICK	
		Top-Events läuten den Frühling ein	31

Bier des Monats

Carlsberg Offenbier

That calls for a Carlsberg! Im Frühling werden sie jetzt wieder zahlreicher, die Momente, die nach einem Carlsberg verlangen. Und moderne, tatkräftige Menschen wissen: Das internationale Premium Bier schmeckt noch besser, wenn man es sich verdient hat. Deshalb werden Ihre Gäste das Carlsberg-Offenbier besonders am Feierabend schätzen, wenn das Tageswerk vollbracht und die Zeit für gemütliche Momente im Kreise von Freunden gekommen ist. Eine Carlsberg Stange ist leicht, vollmundig, hat eine mittlere Bittere und einen charaktervollen Geschmack.

Ein frisch gezapftes Carlsberg bringt die Menschen in der Gastronomie zusammen. Und Sie als Gastronom profitieren von den bekannten Vorteilen des Offenbiers wie der höheren Marge und dem einfacheren Handling. That calls for a Carlsberg!



Bière riche

Gerollte Tapas

Mit unseren zwei Tapas-Rezepten können Sie Ihre Gäste verwöhnen. Bier-Sommelière Gaby Gerber sagt, welches Bier zu den Tapas passt.



Rucolaröllchen mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Lasagneblätter
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Schalotten
- 15 Blätter Basilikum
- 80 g Parmesan, gerieben
- 40 g Pinienkerne
- 6 EL Olivenöl
- 1 Schuss Balsamico
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 80 g Rucola

Zubereitung

Die Lasagneblätter weich kochen und abkühlen lassen. Den Knoblauch und die Schalotten grob schneiden, zusammen mit dem Basilikum, dem Parmesan, den Pinienkernen, dem Öl und Balsamico pürieren. Auf je ein Lasagneblatt ein Viertel der Masse streichen, eine Scheibe Schinken sowie Rucola daraufgeben und eng zusammenrollen. In Scheiben schneiden und servieren.

Reissblätterröllchen mit Kräuterkopfsalat

Zutaten für 4 Portionen

- 250 ml Rüeblisaft ungesüsst
- 1 EL Zitronensaft
- 8 EL Rapsöl kaltgepresst
- 1 kleiner Kopfsalat
- 100 g gemischte Kräuter
- 8 Reisblätter (22 cm Ø)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rüeblisaft mit Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze auf ein Drittel einkochen lassen. In ein hohes Gefäß geben und das Rapsöl untermixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen. Reisblätter in warmem Wasser einweichen. Auf ein Tuch legen, Kräuter und Salat darauf verteilen. Fest aufrollen und beiseite stellen. Jede Rolle in Stücke schneiden und auf die Teller stellen. Sauce um die Rollen träufeln und servieren.

Michel Schorle

Neues Apfelgetränk ist Natur pur

➔ Haben Sie Michel Schorle schon für sich und Ihre Gäste entdeckt? Im neuen Apfelgetränk steckt Natur pur: 60 Prozent naturreiner Saft aus besten Schweizer Äpfeln, ergänzt mit kohlesäurehaltigem Wasser. Das bedeutet viel Geschmack – ganz ohne Zusatz von Zucker oder künstlichen Süsstoffen. Die neue Michel Schorle ist die natürliche Erfrischung für jeden Tag – ein Muss für Ihre Kunden.

Erhältlich bei Feldschlösschen in der 50-cl-PET- und der 33-cl-Glas-Flasche.



Natur pur: Michel Schorle.

News aus dem Schloss

Oldtimer-Museum eröffnet

➔ Das neu eingerichtete Oldtimer-Museum umfasst mehr als 20 historische Fahrzeuge aus der 137-jährigen Feldschlösschen-Geschichte. Es ist ab sofort fester Bestandteil des Brauereirundgangs auf dem Schlossareal in Rheinfelden.



Das neue Oldtimer-Museum.

Das passende Bier

« Zu den beiden Tapas-Speisen empfehle ich eine Feldschlösschen Hopfenperle. In dieser Phase der Speisefolge sollte das Bieraroma noch nicht zu ausgeprägt malzig sein, sondern eher etwas ausgleichend. Die hopfenaromatische Note erfrischt den säuerlich-würzigen Geschmack dieser Tapas. »

Gaby Gerber, Bier-Sommelière



myfeldschloessen.ch

«Meine Gäste finden die Bierkarte cool»



Sascha Gaschen vom Restaurant Seepintli in Sutz-Lattrigen bestellte als erster Kunde über myfeldschloessen.ch Werbematerial. Er schätzt die neue Dienstleistung.

Warum haben Sie Werbematerial über myfeldschloessen.ch bestellt?

Wir nutzen das Internet schon lange, um über den E-Shop Getränke zu bestellen. Im DURST habe ich von den vielseitigen Möglichkeiten der neuen Plattform gelesen und dann gleich neue Bierkarten bestellt.

Welche Vorteile bringt Ihnen die Bierkarte?

Unsere Gäste sehen auf einen Blick, welches Biersortiment wir anbieten. Gerade in der Hochsaison im Sommer spart uns das viel Zeit, weil wir nicht mehr viel erklären müssen. Die neuen Bierkarten haben wir individuell mit unserem Fingerfood ergänzt. Das ist wirklich eine gute Sache.

Verkaufen Sie dank der Bierkarte mehr Bier?

Ich denke schon, dass damit der Bierabsatz gefördert wird. Die Gäste haben auf jeden Fall Freude an der Karte. Sie finden sie cool und bestellen eher einmal ein Bier, das sie nicht kennen.

Mitmachen – und ein iPad mit Retina-Display gewinnen

Sagen Sie uns Ihre Meinung!

Ihre Meinung interessiert uns. Besuchen Sie myfeldschloessen.ch und sagen Sie uns, wie Ihnen die neue Gastronomie-Plattform gefällt. Auch Ihre Verbesserungsvorschläge nehmen wir gerne entgegen. Nutzen Sie die Kommentarfunktion auf myfeldschloessen.ch.

Wer mitmacht, kann einen der folgenden attraktiven Preise gewinnen:

- **1 x iPad mit Retina-Display**
Wi-Fi + Cellular, 32 GB, schwarz, inklusive iPad Smart Cover im Wert von 700 Franken
- **3 x Best of Smartbox**
mit 550 verschiedenen Erlebnissen zur Auswahl für 1 oder 2 Personen im Wert von je 159.90 Franken

Wozu benutzen Sie myfeldschloessen.ch sonst noch?

Als nächstes werde ich Bierpässe bestellen. Ich habe mir auch unsere Verkaufstatistik angeschaut. Und natürlich bestelle ich unsere Getränke über den E-Shop der Plattform. ●



Claudio Meier

Aufgeschnappt

Kate und William

➔ Kronprinz William und seine Kate verbringen das erste März-Wochenende auf den Skipisten von Arosa. Die Sonne scheint warm vom strahlend blauen Himmel. Gemeinsam mit Prinz Harry genießt das royale Paar das wunderbare Ambiente vor der Tschuggen-Hütte. Selbstverständlich haben die

Feldschlösschen-Kunden Roger Siegrist und Martina Geissmann die richtigen Getränke für die königlichen Gäste parat. Die schwangere Kate (grosses Bild, Mitte) entscheidet sich für ein Rhäzünser, auf dem Tisch von ihr und William (kleines Bild, blau-weiße Mütze) stehen auch Biere von Feldschlösschen. ●

Feldschlösschen lanciert neue Produkte

Starkbier in der Dose und Frucht-Panaché

Zwei neue Produkte aus dem Schloss: Feldschlösschen Stark und Feldschlösschen Frucht-Panaché neu auf dem Markt.

➔ Als Marktführer will Feldschlösschen in jedem Segment vertreten sein – auch im Starkbier-Segment. Deshalb kommt in diesem Frühling **Feldschlösschen Stark** in der matten Dose

auf den Markt. Es hat 7 Vol.-% Alkohol, ist sehr aromatisch und liegt leichter auf der Zunge als andere Starkbiere. Feldschlösschen Stark ist süffig und erinnert an ein starkes Lagerbier.

Feldschlösschen Frucht-Panaché hat einen Alkoholgehalt von 2 Vol.-%. Das neue erfrischende Produkt gibt es ab Ende März im EW Glas mit den Aromen Zitrone und Grapefruit. ●



JETZT BESTELLEN!
auf
myfeldschloesschen.ch



APÉRO-TIME
DAZU EMPFEHLEN WIR:

1 dl CHF 1.65
1 dl CHF 1.73
1 dl CHF 1.30

FLASCHE	CHF
PROSECCO 20 CL	3.30
PROSECCO 75 CL	8.50
SPUMANTE ROSÉ 75 CL	9.80

FELDSCHLÖSSCHEN
Part of the Carlsberg Group

Bestellen Sie unter **0848 80 50 10** oder www.myfeldschloesschen.ch und fragen Sie nach unserer Weinkarte mit dem gesamten Sortiment.

Wein. Ganz einfach.

horeca

Zum Nachmischen: der Drink des Monats



DAS REZEPT

Zutaten

- 3 Teile Prosecco oder Weisswein (6 cl)
- 2 Teile Aperol (4 cl)
- 1 Spritzer Schweppes Tonic
- Eis, Orangenscheibe

Zubereitung

Prosecco oder Weisswein in ein Glas mit Eiswürfeln giessen, Aperol dazugeben, einen Spritzer Schweppes Tonic hinzufügen, Orangenscheibe ins Glas – servieren!

Spritz mit einem Schuss Schweppes

Was gibt es Schöneres als einen Aperitif unter freiem Himmel? Aperol Spritz mit Schweppes ist der perfekte Drink für laue Frühlingsabende. Ihre Gäste werden ihn schätzen.

➔ Aperol ist ein italienischer Likör und basiert auf einer Mischung aus Rhabarber, Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern. Kreiert wurde das fruchtig-herbe Getränk mit 15 Vol.-% Alkoholgehalt bereits 1919. Das Originalrezept ist bis heute unverändert geblieben.

In der wärmeren Jahreszeit wird Aperol besonders gerne

als Aperol Spritz serviert – gemixt mit Weisswein oder Prosecco und Soda.

Mehr Spritz mit Schweppes

Noch spritziger können Sie Ihren Gästen das Mixgetränk servieren, wenn Sie es mit einem Schuss Schweppes Tonic anstelle von Soda versehen. Der ideale Begleiter zu leichten Häppchen!



Pascal Muller (Ramada) erhält von Melanie Harnisch (Feldschlösschen) das Zertifikat.

Ramada spart CO₂

➔ Das Programm zur CO₂-Reduktion von Feldschlösschen ist ein voller Erfolg. Am Anfang stand vor gut einem Jahr das Pilotprojekt mit den 163 Betrieben der Compass Group (Schweiz) AG und der Kompensation von über 20 000 kg CO₂. Jetzt hat auch Ramada als erste Hotelkette zusammen mit Feldschlösschen diesen wichtigen Umweltschutzbeitrag geleistet.

Erlös für Projekt in Uganda

In einem ersten Schritt werden das Bestellverhalten und mögliche Überbeanspruchungen des Pickettdienstes analysiert und allenfalls verbessert. Für die dann noch verbleibende Menge CO₂ hat Feldschlösschen bei «Swiss Climate» Emissionszertifikate erworben, deren Erlös in Klimaschutzprojekte investiert wird. Ramada stellt seinen CO₂-Kompensationsbeitrag dem Projekt «Aufforstung in der Kikonda Forest Reserve in Uganda» zur Verfügung. Für das kompensierte Volumen haben alle Ramada-Betriebe ein CO₂-Zertifikat erhalten.

Pascal Muller ist begeistert

Pascal Muller, Area Manager Operations von Ramada Schweiz: «Das CO₂-Programm von Feldschlösschen passt perfekt in unsere Strategie. Die Zertifikate nutzen wir als Kommunikationsmittel gegenüber unseren Gästen, um unser Umwelt-Engagement aufzuzeigen.»

Feldschlösschen Premium-Verlosung

Familie Schär genoss Zermatt

Bruno Schär hat bei der Aktion von Feldschlösschen Premium und der Gastronomie das grosse Los gezogen und ein Traumwochenende in Zermatt gewonnen.

Zermatt im Wert von 5000 Franken gewonnen. Der Hauptpreis für die Familie Schär beinhaltet zwei Übernachtungen im 5-Sterne-Hotel Mont Cervin Palace, Skipässe, 1.-Klasse-Zugtickets und ein Nachtessen.

Feldschlösschen Premium führte die Verlosung in über 50 Lokalen von Kunden durch. Wer ein Premium bestellte, erhielt ein Los. Zu gewinnen gab es viele Sofortpreise und das Traumwochenende in Zermatt.

➔ «Die beiden Tage in Zermatt waren trotz des durchgezogenen Wetters ein tolles Erlebnis. Wir möchten uns herzlich bedanken für den tollen Wettbewerbsgewinn.» Bruno Schär aus Aegerlen BE hat bei der Feldschlösschen Premium-Verlosung ein Traumwochenende für vier Personen in



Hauptpreis gewonnen: Familie Schär in Zermatt.



Rhazünser



**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch



***Natürliches
Mineralwasser aus
den Bündner Bergen.
Natürlich gsünser.***

www.rhaezuenser.ch

Profitieren Sie von unserem Offenausschank-Angebot

Wasser und Softdrinks immer frisch und mit höherer Marge

Wie beim Bier bietet Feldschlösschen den Gastronomen auch bei den Mineralwassern und den Softdrinks ein grosses Offenausschankangebot. Wenn die Getränke frisch vom Fass sprudeln, profitieren Sie in mehrerer Hinsicht.

→ «Ohne Offenausschank von Mineralwassern, Softdrinks und Icetea müssten wir mit Kühlschränken nachrüsten. Zudem würde das Lagern der Flaschen viel Platz brauchen», sagt Lisa Schill. Die Wirtin des Restaurants Dornhof in Magden weiss wie ihr Bruder Robert, der auch im «Dornhof» arbeitet: «Bei den Gästen ist der Offenausschank beliebter als Getränke in Flaschen. Sie schätzen, dass sie im Glas pro Franken mehr erhalten.»

Alles aus einer Hand

Ihren «Dornhof»-Gästen bietet Lisa Schill im Offenausschank Rhäzünser, Schweppes Citro, Soda von Feldschlösschen neu entwickelten Queen's Icetea, Coca-Cola und Sinalco an. All diese Getränke kann sie bei Feldschlösschen in den passenden Gebinden bequem aus einer Hand bestellen. Zusätz-

lich profitiert sie vom Feldschlösschen-Gastroservice, der die Offenausschankanlage regelmässig wartet.

Unser grosses Portfolio

Offenausschankanlagen sind nur dann sinnvoll, wenn ein Minimalumsatz von rund 800 Litern pro Produkt und Jahr erreicht wird. Ansonsten kann die Qualität nicht gewährleistet werden. Feldschlösschen bietet Gastronomen 38 Offenbiere an. Auch bei den Mineralwassern und Softdrinks ist das Portfolio beeindruckend. Schweppes Citro, Schweppes Cola, Rhäzünser Mineralwasser und Queen's Icetea sind unsere Hauptprodukte. Daneben haben wir aber auch Brands wie Coca-Cola, Sinalco oder Sprite im Angebot.

Der Schlüssel zum Erfolg

So findet auch das Wirte-Ehepaar Eliane und Fritz Reinhard von der Bistro Bar Schlüssel in Rheinfelden immer das passende Gebinde. «Bei unseren Gästen ist der Offenausschank sehr beliebt», sagt Fritz Reinhard. Zudem sei «das Handling viel einfacher als mit Flaschen. Einen Gespritzten Weisswein oder ein Panaché mit Mineralwasser bzw. Citro aus der Flasche zu mischen, können wir uns heute gar nicht mehr vorstellen.» Wie das Ehepaar Reinhard profitiert Lisa Schill von einem weiteren Vorteil des Offenausschanks:



Informieren und bestellen auf myfeldschloesschen.ch

Robert Schill, der Bruder von Gastronomin Lisa Schill, hat Wasser und Softdrinks gezapft.

«Die Marge für uns Gastronomen ist höher als beim Verkauf von Flaschengetränken», sagt die «Dornhof»-Wirtin.



«Bei meinen Gästen ist der Offenausschank sehr beliebt.»

Fritz Reinhard
Bistro Bar Schlüssel, Rheinfelden

AFG-Offenausschank: Das ideale Sortiment

Der Offenausschank alkoholfreier Getränke macht sich sowohl für Gastronomen als auch für deren Gäste bezahlt. Feldschlösschen empfiehlt folgendes Standardsortiment:

- Queen's Icetea
- Schweppes Citro
- Schweppes Cola
- Rhäzünser Mineralwasser

Queen's
Icetea

Für den Offenausschank neu entwickelt: «Queen's Icetea»

Feldschlösschen hat im letzten Herbst einen eigenen Eistee für den Offenausschank auf den Markt gebracht. Er heisst «Queen's Icetea» und besticht mit hervorragender Qualität. «Queen's Icetea» ist für die Gastronomen zu einem fairen Preis im 20-Liter-Container als Premix (PEM) erhältlich. Die «Königin der Iceteas» ergänzt unser grosses Offenausschankangebot an Mineralwasser und Softdrinks auf ideale Weise.

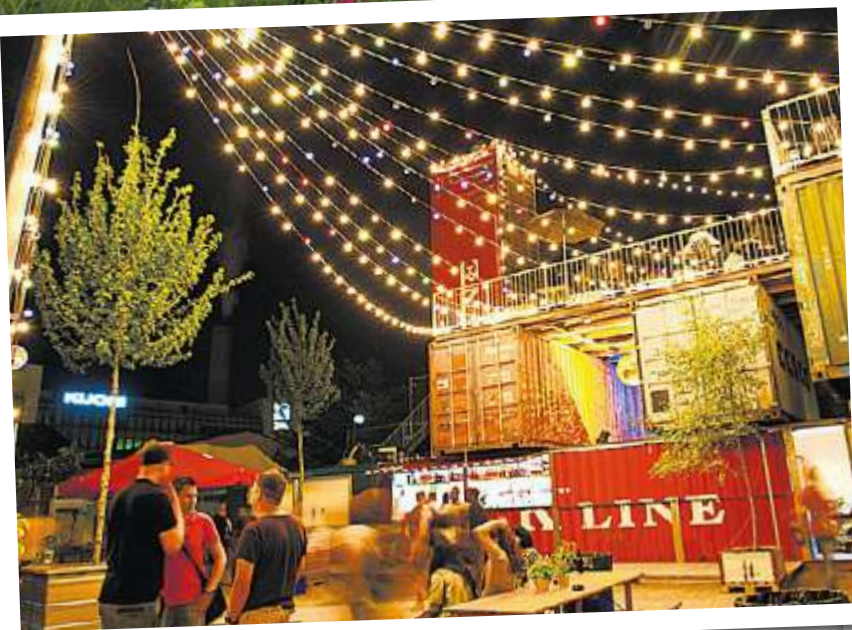
Beste Noten von den Konsumenten

Besonders erfreulich: Bei Konsumenten schneidet der von Feldschlösschen entwickelte «Queen's Icetea» am besten ab.

«Frau Gerolds Garten» trifft den Zeitgeist der Stadtzürcher

Frau Gerold sorgt für Ferienstimmung mitten in der Stadt

Outdoor-Gastronomie
mitten in der Stadt



Oben: Mitten in der Stadt ein Stück Ferienstimmung mit traumhafter Aussicht über die Geleise.

Auch in der Nacht hat «Frau Gerolds Garten» einen ganz speziellen Charme.

Das Jahrmarkt-Flair auf dem Gelände von «Frau Gerolds Garten» wird geschätzt.

Frau Gerold ist auch Gärtnerin: Sie pflanzt Blumen, Gemüse und Kräuter an.

immung



Das Gelände am Fusse des Prime Towers diente dem Zürcher Tiefbauamt als Werkplatz. Letztes Jahr eröffneten dort kreative Gastronomen «Frau Gerolds Garten». Ihr Outdoor-Konzept besticht durch Vielfältigkeit. Mitinitiantin Katja Weber schreibt im DURST über die Freizeitbedürfnisse der Städter, die Bierkultur von Frau Gerold und Hopfen, der die Wände hoch geht.

« Schon nach einem Jahr dürfen wir sagen: Mit unserem Outdoor-Konzept scheinen wir den Zeitgeist zu treffen. «Frau Gerolds Garten» gibt den urbanen Menschen den ersehnten Freiraum. Das improvisiert wirkende Konzept

zwischen Hardbrücke, Prime Tower und Züri-West bietet viele Möglichkeiten an einem Ort. Herzstück und Blickfang ist eine doppelstöckige Schiffscontainer-Terrasse mit angrenzender Gartenwirtschaft und Blick über die Geleise.

Frau Gerold serviert vorwiegend lokales Essen, denn Frau Gerold ist nebst Köchin auch Gärtnerin. Sie will zum Anbau in der Stadt anregen und wird von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften sowie von Grün Stadt Zürich unterstützt.

Ein breites Publikum

Spiel- und Sportmöglichkeiten, Veranstaltungen sowie ein vielfältiges Kunstangebot hauchen dem Gelände Leben ein. Und nicht zuletzt kann man sich bei Frau Gerold natürlich mit Freunden treffen und ein Bier oder auch mal einen Gin Tonic trinken. Sogar Shoppen ist möglich, durch das Gelände weht ein Hauch von Jahrmak-Flair. Unser Ziel ist es, mitten in der Stadt ein bisschen Ferienstimmung zu schaffen.

Am Mittag kommen vor allem Leute essen, die im Quartier arbeiten. Am Abend kommen die

gleichen Leute zum Teil nochmals auf einen Apéro. Dann mischen sich auch viele Anwohner und Gäste aus anderen Quartieren dazu. Einige Betriebe führen Events in unserem Garten durch, und an den Nachmittagen kommen

auch Kinder und Eltern und Geschäftsleute, die ein Meeting zu uns verlegen. An den Wochenenden sind viele teilweise ältere coole Ehepaare zu Besuch. Diese Durchmischung ist uns wichtig, «Frau Gerolds Garten» ist für ein breites Publikum angelegt.

Frau Gerolds Biergarten

Bier ist einer der wichtigsten Faktoren, wenn man ein Outdoor-Konzept erstellt. Wir sind stolz darauf, dass «Frau Gerolds Garten» auch als Biergarten wahrgenommen wird. Für den Einsatz von Bierbank-Garnituren haben wir uns ganz bewusst entschieden, und dank der Partnerschaft mit Feldschlösschen können wir unseren Gästen ein grosses Bierangebot machen. Im Garten pflanzen wir auch Hopfen an, der sich bereits im ersten Sommer tüchtig die Wände hoch bewegt hat. Frau Gerold liebt ihre eigene Auslegung der Bierkultur...

Gerold-Areal gab den Namen

Übrigens: Frau Gerold heisst so, weil sich der Garten an der Geroldstrasse befindet, auch Gerold-Areal genannt. Dieser Name war von Anfang an gesetzt. »

«Frau Gerold ist auch Gärtnerin.»



Katja Weber, Mitinitiantin von «Frau Gerolds Garten».

Katja Weber, Frau Gerold und der Garten

Katja Weber hat «Frau Gerolds Garten» zusammen mit sechs Partnern initiiert und entwickelt. Konzeptionell ist das Projekt stark von ihr sowie ihrem Partner und Gastronome Marc Blickenstorfer geprägt. Katja Weber ist verantwortlich für den Garten, die Shops, die Medienarbeit und die Weiterentwicklung.

→ www.fraugerold.ch

Bitte umblättern: Outdoor-Gastronomie auf dem Land > Seite 13



Michel® Schorle



Die natürliche Erfrischung.

**Jetzt bestellen
bei Feldschlösschen!**

Restaurant Club Café Bahnhof in Kerzers

«Das Geschäft im Garten ist für uns überlebenswichtig»



Outdoor-Gastronomie
in ländlichen Gegenden



Spargel aus der Region.



Lounge-Feeling unter der Pergola.



Der Garten umfasst 140 Sitzplätze.



Die Gäste geniessen ein Bier im Schatten.

Venanzio Berno führt gemeinsam mit Gattin Donatina das Restaurant Club Café Bahnhof in Kerzers. Einen schönen Teil des Umsatzes macht er im Garten. Der Gastronom erklärt, wie er das Outdoor-Geschäft zum Laufen gebracht hat.

« Den Betrieb führen wir seit 1996, nach acht Jahren konnten wir die Liegenschaft kaufen. Der grosse Naturgarten ist ein Glücksfall. Seit dem Umbau 2007 besteht er aus vier Teilen: dem Bistro, der Pergola, dem Kinderspielplatz und dem Essensbereich. Unsere Gäste schätzen es, in dieser gemütlichen Atmosphäre dem Alltag zu entfliehen, im Schatten zu sitzen und ein Feierabendbier oder ein feines Essen zu geniessen.

Riesiger Sonnenschirm
Bei uns kehren Geschäftsleute, Touristen und Stammkunden aus der näheren Umgebung ein. Von Frühling bis Herbst kommen viele Gäste extra wegen dem Garten, der für unser Geschäft lebenswichtig ist. Dank des riesigen

Sonnenschirms sitzen viele Gäste auch während einem warmen Sommergewitter draussen.

Spargel aus Kerzers
Der schöne Garten ist erst die halbe Miete. Man muss den Gästen auch etwas Spezielles bieten. Deshalb setzen wir regelmässig auf Live-Musik und auf saisonale und regionale Speisen. Ende April zum Beispiel haben wir Kerzener Spargel auf der Karte, den wir mediterran und klassisch zubereiten. Beliebt sind auch die Pizzen aus dem Holzofen, die Grilladen vom Swiss Quality Beef vom Holzkohlengrill und die feinen Pastagerichte. Mit Bier machen wir einen schönen Teil unseres Umsatzes. Im Angebot haben wir mehrere Offen- und Flaschenbiere von

Feldschlösschen. Unsere Outdoor-Bar ist mit einer Offenausschankanlage bestückt. Das ist wichtig, denn so müssen die Mitarbeitenden keine allzu langen Wege gehen. Auch das moderne Kassensystem mit Funk erleichtert ihnen die Arbeit.

Werbung auch auf Facebook
Je nach Wetterlage erfordert die Aussengastronomie eine gewisse Flexibilität. Wir haben einen Stock an festen Mitarbeitenden und können bei Bedarf Leute aufbieten, die auf Pikett sind und im Stundenlohn arbeiten. Werbung für unser Gartengeschäft machen wir auf Facebook, in Zeitungen und auf unserer schönen Homepage. Nicht zu unterschätzen ist natürlich auch die Mundpropaganda. »



Gastronom Venanzio Berno mit Gattin Donatina und Töchterchen Veronica.

Beliebtes Lokal

Kerzers liegt im Freiburger Seebezirk an der Grenze zum Kanton Bern. Das Restaurant Club Café Bahnhof zählt zu den beliebtesten Lokalen der Umgebung. Eines seiner Prunkstücke ist der Garten.

→ www.clubcafe-kerzers.ch

DER Trend im Frühjahr/Sommer 2013?

eve by Cardinal!



*Aktion im
HITFlash April!*



It's a Lady Thing.

So wird Ihre Terrasse zur Visitenkarte

Goldene Tipps, damit sich Ihre Gäste draussen wohlfühlen

Funktionale Möbel, mobile Zapfanlagen und spezielle Drinks: DURST hat bei Experten nachgefragt und präsentiert 10 Tipps, damit Sie als Gastronom gut durch die Outdoor-Saison kommen.

1 Ein Ort zum Verweilen

Die Gäste möchten sich bei Ihnen entspannen. Sessel mit Armlehnen und Liegen kommen diesem Bedürfnis entgegen. Teilen Sie Ihre Terrasse oder Ihren Garten in einzelne Bereiche: So können sich die Gäste in ihr eigenes «Reich» zurückziehen.

2 Bleiben Sie sich treu

Geht es um Stil und Material der Gartenmöbel, sind sich die Experten nicht einig. Viele sehen Chromstahl und Holz im Trend, andere setzen auf geflochtene Möbel. Sie können also kaum etwas falsch machen – vorausgesetzt, Sie bleiben dem Stil Ihres Lokals auch draussen treu.

3 Funktionales wählen

Vergessen Sie bei trendigen Möbeln nicht, dass diese auch funktional sein müssen. Gartenmöbel sollten sich stapeln lassen und leicht genug sein, damit man sie verschieben kann. Das Gleiche gilt für Accessoires und Gegenstände wie Sonnenschirme.

4 Pflegeleichte Kissen

Kissen aus Sunbrella-Stoff sind wasser- und schmutzabweisend. Sie kosten etwas mehr, sind dafür aber weniger sensibel und leicht zu reinigen: Die Kissen können einfach mit einem Gartenschlauch abgespritzt werden.

5 Zeitlose Farben

Wählen Sie Materialien, die leicht zu reinigen sind. Ent-

scheiden Sie sich bei grösseren Anschaffungen für zeitlose Farben. Gehen Sie mit den Accessoires farblich mit dem Trend.

6 Mobiler Zapfhahn

Der Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master und der Carlsberg Draught Master sind perfekt für den offenen Bierauschank unter freiem Himmel. Sie sind mobil einsetzbar.

7 Getränkeservice

Stellen Sie zuerst die kalten Getränke und das Flaschenbier bereit, kümmern Sie sich danach um die warmen Getränke. Zuletzt das Openbeer zapfen. Dieses zuerst servieren, danach die Flaschenbiere. Richtiges Glas und Bierdeckel nicht vergessen!

myfeldschloessen.ch

Auf der Gastronomie-Plattform myfeldschloessen.ch finden Sie alles Wissenswerte zur Outdoor-Saison. Klicken Sie «Besser Wirtschaften» an und lassen Sie sich von unseren vielfältigen Produkten für eine optimale Visibilität auf Ihrer Terrasse oder in Ihrem Garten inspirieren.

→ www.myfeldschloessen.ch



Garten mit Sonnenschirmen von Feldschlösschen.

8 Kommunizieren Sie

Ihr Aussenbereich ist Ihre Visitenkarte. Nutzen Sie ihn, um mit Gästen und Passanten zu kommunizieren. Vor allem die Getränke- und die Speisekarte sollten gut sichtbar sein.

9 Spezialdrink kreieren

Kreieren Sie regelmässig einen Outdoor-Spezialdrink, zum Beispiel einen alkoholfreien Biercocktail mit frischen Beeren und Früchten. Wenn Sie den Drink aktiv verkaufen, vermeiden Sie den Druck, sich im Stress unzählige verschiedene Bestellungen merken zu müssen.

10 Fachberatung

Geht es um die richtige Outdoor-Ausstattung, haben Sie die Qual der Wahl, denn das Angebot ist riesig. Überlegen Sie sich, was Sie brauchen und wenden Sie sich dann an eine Fachperson. Dasselbe gilt für

das Biersortiment, Zapfanlagen und Werbematerial. Ihr Feldschlösschen Sales Manager hilft Ihnen gerne weiter. ●



FS Hopfenperle und Carlsberg Draught Master.

Feldschlösschen-Kunden an der Basler Mustermesse

Andreas Meier / Freshfocus

Hütten-Gespräche an der Muba



Feldschlösschen lud an die Muba ein. Der Königspartner des Eidgenössischen Schwingfestes 2013 in Burgdorf war mit seiner gemütlichen Schwing- und Äplerhütte präsent. Die eingeladenen Kunden genossen den Anlass und nutzten ihn für interessante Gespräche über Gott und die Welt und die Gastronomie.

- 1** Feldschlösschens Schwing- und Äplerhütte war an der Muba ein beliebter Treffpunkt.
- 2** Albert Brogle und Anke Schnorr (Restaurant Zum Clou, Möhlin) mit Harri Wicki (Feldschlösschen)
- 3** Sascha Rösch (links) und René Jegge (rechts) vom Fukeneh Pub in Eiken lassen sich umarmen.
- 4** Roland und Rosmarie Ziegler vom Guggekäller Mohrekopf in Basel.
- 5** Aisha vom «Alte Schluuch» mit Partner Roger (links) und Cyrill Müller vom Restaurant Basilisk.
- 6** Zifo Kurt (rechts) vom Restaurant Lindenplatz in Allschwil ist mit drei Stammgästen gekommen.
- 7** Martin Reinshagen, Sandra Haingartner, Heinz Schöpfer und Lukas Wyniger vom Volkshaus Basel.
- 8** Markus Furrer (Feldschlösschen) mit Stephan und Beatrice Kessler (Kessler Getränke, Ormalingen).
- 9** Markus Schär, Flavio De Battista (Krone, Liestal).
- 10** Florian Schmassmann, Christian Rasokat, Monique Stampfler und Christian Wyler (Berchthold Catering St. Jakob).



Smalltalk...

...mit Roland Ziegler. Guggekäller der Guggemusik Mohrekopf, Basel

« Ist die Muba eine Art zweite Fasnacht?

Eine Parallele gibt es: Wie an der Fasnacht gehört auch an der Muba ein frisches Bier einfach dazu. Man trifft Bekannte, hat gute Gespräche und eine gemütli-

che Zeit. Die Mustermesse, die Fasnacht und natürlich auch der FCB sind Institutionen, die wir Basler lieben und die der Stadt eine Identität geben.

Dann sind Sie ein Stammgast der Mustermesse?

Ja, ich komme tatsächlich jedes Jahr mehrere Male hin. Auf Einladung von Feldschlösschen bin ich

zum zweiten Mal hier. An diesem spannenden Kundenanlass lerne ich viele interessante Menschen kennen. Zudem schätze ich die während des ganzen Jahres perfekte Betreuung durch den Feldschlösschen Sales Manager. »



(TV-)Köchin Meta Hildebrand und ihre Bierküche**«Bier verdient mehr Respekt»**

Meta Hildebrand (30) ist eine der schillerndsten Schweizer (TV-)Köchinnen. Im Zürcher Lokal «Meta's Kutscherhalle» verwöhnt sie ihre Gäste mit fantasievollen Eigenkompositionen. Vor dem Tag des Schweizer Bieres am 19. April verriet sie DURST, warum sie so gerne mit Bier kocht.

Meta
Hildebrand

« Inwiefern eignet sich Bier zum Kochen?

Bier hat unzählige gute Eigenschaften. Es dient beispielsweise als Würze und mit der Treibkraft seiner Hefe kann man Cremes aufschäumen. Dank seiner Farbe lassen sich mit Bier auch Sulze, Gelées, Bouillons oder Panna cotta verfeinern.

Experimentieren Sie in Ihrer Küche oft mit Bier?

Mein ganzes Leben besteht aus Experimenten! Ich besitze zwar Bier-Kochbücher, aber die sind mir viel zu alltäglich und zu langweilig. Ich versuche lieber, immer neue Kreationen zu finden. Kürzlich zum Beispiel eine Schokoladenmousse mit Biergelée oder einen Kabeljau, pochiert in Bier. Beides mundete hervorragend.

Für die Zubereitung welcher Speisen ist Bier ungeeignet?

Falsche Frage an eine wie mich. Aus meiner Sicht ist nichts unmöglich. Es kommt auf die Fantasie und das Fingergespür an. Meine Devise: ausprobieren!

Verdampfen die Aromastoffe des Bieres nicht, wenn man es kocht?

Es kommt darauf an, was man vom Bier als Zusatz erwartet. Soll der Geschmack einen Akzent setzen, vielleicht in einem Gelée? Oder soll das Bier mit einem Schmorbraten einkochen und so nur eine feine Geschmacksnuance bilden?

Eignet sich Bier auch für die Zubereitung von Desserts?

Selbstverständlich! Panna cotta habe ich ja erwähnt. Und diesen Sommer werde ich wahrscheinlich einen in Bier marinierten Fruchtsalat mit Honig anbieten. Fantastisch frisch!

Welche Zukunft hat die Bierküche?

Sie ist bestimmt nicht bloss ein Trend. Bier ist Kultur pur, raffiniert und spannend wie natürlich auch der Wein. Diese Kultur müsste viel intensiver gefeiert werden. Ich beispielsweise trinke Bier immer nur aus speziellen Gläsern. Ich zelebriere die

Bierkultur – aus Respekt vor diesem vielfältigen Getränk und seinen Herstellern.

Das ist ja eine Lobeshymne!

Absolut! Bier hat eine grosse Geschichte und verdient mehr Respekt. Auch die Menschen dahinter, die Brauer, müssten eigentlich viel wertiger «verkauft» werden. Vielleicht kann ja der Tag des Schweizer Bieres etwas dazu beitragen. Mich würde es freuen. »»



19. April: 2. Tag des Schweizer Bieres

Anlässlich des 2. Tag des Schweizer Bieres findet am 19. April als Höhepunkt die Bierordenverleihung statt. Veranstalter der Feierlichkeit im Zürcher Restaurant Imagine ist der Schweizer Brauerei-Verband (SBV). Zudem führen alle SBV-Brauereien Aktivitäten durch mit dem Ziel, die Bierkultur zu fördern. Feldschlösschen lädt am Samstag, 20. April zu einem Gratisrundgang mit Entertainment auf das Brauereigelände in Rheinfelden ein.

Auch Sie als Gastronom können diesen Tag nutzen

Für Gastronomen ist der Tag des Schweizer Bieres ideal, um mit speziellen Aktionen und Aktivitäten die Frequenz in ihrem Lokal zu steigern. Informationen und Tipps dazu finden Sie auf unserer Gastronomie-Plattform myfeldschloesschen.ch.

Mein Lieblingsbier: Feldschlösschen Original

«Die Stange erfrischt nach dem Training»

« Nach dem Unihockey-Training kommen meine Trainingskollegen und ich jeweils völlig ausgelaugt und ausgepowert ins «Mischu's». Dann gibt es für mich nichts Schöneres, als mit einer kühlen Stange Feldschlösschen Original anzustossen. Das erfrischende Lagerbier löscht nicht nur meinen Durst, sondern versorgt mich auch mit wichtigen Nährstoffen, die ich während dem anstrengenden Training verloren habe. Zusammen mit einem leckeren «Mischu's Burger» lässt mich das alle Blessuren und den Muskelkater vergessen, der mich am nächsten Tag erwartet. »»

Christian Zenger, Stammgast im «Mischu's Rock and Blues», Utzenstorf (BE)



CARLSBERG DRAUGHT MASTER

PERFEKT FÜR IHRE
AUSSENGASTRONOMIE 2013!



Jetzt im HITFlash April!

Enjoy
responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

Meisterliche Tipps von der weltbesten Kellnerin

«Draussen muss man flexibel sein»

« In unserer Branche ist es nicht möglich, alles zu organisieren. Das ist aber auch nicht nötig. Gerade in der stark wetterabhängigen Outdoor-Gastronomie empfiehlt es sich, etwas von der Organisation weg zu kommen und mehr zu disponieren.

Flexible Mitarbeitende

Das bedeutet: Man verzichtet auf die Organisation von bestimmten Bereichen, entscheidet dort spontan und fallweise. Aber Achtung: Disponieren ist nicht mit Improvisieren zu verwechseln. Improvisation ist unkontrolliert, durch Disponieren werden grundlegende Regeln für besondere Ereignisse festgelegt.

Das Arbeiten in der Outdoor-Gastronomie setzt flexible Mitarbeitende voraus. Bei der Personalplanung ist eine ehrliche, direkte Kommunikation wichtig. Mitarbeitende müssen darüber informiert werden und einverstanden damit sein, dass die Dienstpläne wenn nötig kurzfristig dem Wetter angepasst werden. Wann immer möglich sollten die Dienstpläne und vor allem die Ruhezeiten der Mitarbeitenden eingehalten werden.

Bei Regen keine Panik

Gerade in der Outdoor-Gastronomie empfiehlt es sich deshalb, zusätzlich mit flexiblen Aushilfen zu arbeiten, die auf

Abruf bereitstehen. Geraten Sie bei schnellem Wetterumschlag oder unsicherem Wetter nicht in Panik und lassen Sie in Ihrem



Sabrina Keller: Kellnerin, Kursleiterin, Weltmeisterin.

Betrieb keine Unruhe aufkommen. Die richtige Ausseneinrichtung hilft Ihnen dabei (vgl. dazu Tipps auf Seite 15).

Während den Stosszeiten empfiehlt es sich, im Indoor-Restaurant ebenfalls vorbereitet zu sein. Gäste, die reserviert haben, sollten bei wechselhaftem Wetter immer einen trockenen Platz erhalten. Reservieren Sie so lange wie möglich einen Innen- und Aussenplatz. Wenn das nicht möglich ist, weisen Sie Ihre Gäste auf diesen Umstand hin. »

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

Carlsberg Green Experience

Fun, Action und Party für Kunden und Konsumenten

→ Fondue-Plausch im Igludorf, rasante Fahrten auf den snowXmaschinen, Schneeschuhwanderung unter dem Sternenhimmel, AprèsSki-Party im Carlsberg Chalet: Die Gewinner der 1847 Carlsberg Promotion vom letzten Herbst erlebten im Januar in Engelberg ein Wochenende mit viel Fun und Action.

«Das war ein eindrückliches Erlebnis», sagt Chris Fletcher vom Pub «The Canadian» in Uznach. Ihm war das Losglück hold gewesen, und so reiste der Barchef mit vier Mitarbeitenden nach Engelberg. Gewonnen haben auch Matthias Keller und drei weitere Konsumenten. Keller, der das gewinnbringende Carlsberg Los in der «Bar Rouge» in Basel erhalten hat: «Einfach perfekt, dieses Wochenende!» ●



Fun und Action in Engelberg.

Bierlexikon



A wie Ale

Vor der Einführung von Hopfen nach England im 15. Jahrhundert bezeichnete der Begriff Ale ausschliesslich fermentierte, alkoholische Getränke, die mit gemälzter Gerste und ohne Hopfen hergestellt werden. Mit der Zeit fingen auch die Ale-Brauer an, Hopfen zu verwenden. Heute bezeichnet man in Grossbritannien mit Ausnahme von Stout und Porter alle einheimischen obergärigen Biersorten als Ale. Ale ist auch in den USA, Belgien und anderen Ländern ein Begriff. Es existieren zahlreiche Arten von Ales.

Gastro-Witz des Monats



Ober: «Entschuldigung, Sie haben gestern ein Bier zu wenig bezahlt!»

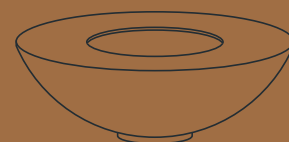
Gast: «Komisch, wie schnell sich das herumspricht. Als ich gestern nach Hause kam, hat mir meine Frau gesagt, ich hätte wohl ein Bier zu viel getrunken.»



FEUERRING®



«Mit Kunst grillieren.»



DESIGN
ANDREAS REICHLIN
PATENTIERT

WWW.FEUERRING.CH

Wettbewerb

Zu gewinnen: Feuerring Ovum

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.

1. Was wurde zu Beginn dieses Jahres auf dem Feldschlösschen-Areal in Rheinfelden eröffnet?

- K** Ein Bierbrauer-Kino
- U** Eine Hopfen-und-Malz-Ausstellung
- F** Ein Oldtimer-Museum

2. Wie heisst der Outdoor-Gastro-nomiebetrieb am Fusse des Zürcher Prime Tower?

- R** Herr Gartmanns Terrasse
- E** Frau Gerolds Garten
- L** Fräulein Guggenbühls Park

3. Der 19. April dieses Jahres ist ein ganz spezieller Tag. Welcher Tag ist es?

- U** Tag des Schweizer Bieres
- T** Tag der Schweizer Brauereien
- S** Tag der Schweizer Gastronomie

4. In Küssnacht am Rigi hat die Gastronomin Cornelia Schmidig ihre Bar umgebaut. Wie heisst die Bar neu?

- B** Zur Holzbiene
- F** Zum Holzhäschen
- E** Zum Holzchäfer

5. Welches Tier steht im Mittelpunkt der Bündner Ausstellung «agrischa – Erlebnis Landwirtschaft»?

- R** Das Pferd
- P** Das Huhn
- S** Das Kalb



Feuerring Ovum – mit Kunst grillieren

Überraschen Sie Ihre Gäste mit der Gemütlichkeit und dem Charme eines offenen Feuers. Die exklusiven Feuerringe der Feuerring GmbH bringen auch in Ihren Garten oder auf Ihre Terrasse eine spezielle Stimmung. Und sie eignen sich hervorragend für schonendes Garen, Dämpfen und Grillieren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch Spiegeleier, Rösti und Raclette gelingen auf dem heissen Stahlring um das offene Feuer herum perfekt.

98 cm Durchmesser

Lösen Sie das Quiz, und mit etwas Glück gewinnen Sie einen wunderschön designten Feuerring Ovum im Wert von 7800 Franken. Er hat einen Durchmesser von 98 cm, eine Höhe von 75 cm und das Zeug, Ihre Gäste zu begeistern.

→ www.feuerring.ch

Das Lösungswort lautet:

Feuerringe – ideal für Wärme, Geborgenheit und feine Speisen.

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. Mit ein wenig Glück gewinnen Sie einen Gastro-Feuerring im Wert von 7800 Franken.
Einsendeschluss ist der 10. April 2013

Wettbewerbsgewinner DURST Februar 2013

Je 2 Tickets für das Erfolgsmusical «Ich war noch niemals in New York» mit den grössten Hits von Udo Jürgens gewonnen haben:

- **Ursula Kästli-Willener**, Gasthof Hirschen-Brodhüsi, 3752 Wimmis
- **Mathieu Overney**, 1752 Villars-sur-Glâne
- **Mike Schwarz**, FREAKX Gastro- und Event-service, 6300 Zug.

Wir gratulieren.





**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Blick über den Tellerrand



«Frau Hedi» rockt den Hafen

Seit zehn Jahren tuckert «Frau Hedi's Tanzkaffee» durch den Hamburger Hafen. Hinter dem biederem Namen steckt ein erfolgreiches Gastronomie-Konzept, das mit seinem vielfältigen Programm nicht nur in den Sommermonaten Gäste aufs Wasser und an die frische Luft lockt.

→ Laute Musik, Discokugeln und höchstens 110 feiernde Menschen jeder Couleur, für die Seekrankheit ein Fremdwort ist: So in etwa muss man sich das vorstellen, wenn «Frau Hedi's Tanzkaffee» in See sticht.

«Frau Hedi ist einzigartig, ein Original», sagt Hedi's Pressesprecher Hussein Tams. Auf ständig wechselnden Routen fährt die auf 90 Jahre geschätzte Dame durch den Hafen. Das Ticket kostet acht Euro und ist günstiger als eine normale Hafenrundfahrt.

«Bier hat hohen Stellenwert»

Auf dem Schiff hat es eine Bar, einen DJ und oft sogar eine Live-Band. Hussein Tams: «Ausserdem veranstalten wir Lesungen, Kickerturniere und andere Spielabende. Kurz: Bei uns gibt es nur wenig, was es nicht gibt.» Es wird getanzt, gespielt, getrunken. Nicht nur Kaffee, wie es der Name vermuten liesse: «Bier hat wie überall in Deutschland auch bei uns einen hohen Stellenwert», sagt Hussein Tams.

Kulturzentrum auf Wasser

Das vielseitige Konzept und die spezielle Location kommen gut an: Im Juni wird Frau «Hedi's Tanzkaffee» seinen zehnten Geburtstag feiern. Hinter der alten Dame steckt ein Mann in den Mittvierzigern namens Andreas Schoor. Vor zehn Jahren sah er eine Barkasse namens Hedi durch den Hamburger Hafen schippern. Das brachte ihn auf die Idee, eine Art Kulturzentrum auf Wasser zu etablieren. «Als ihm alle erklärten, wie schwachsinnig das sei, war er sich sicher, dass es eine gute Idee ist.» So ging es laut Hussein Tams los.

Heute ist «Frau Hedi's Tanzkaffee» Kult. Von März bis Dezember tuckert es durch den Hafen der Hansestadt. Dabei legt das Schiff stündlich an. Der Innenraum ist beheizt, bei Regen ist die MS Hedi überdacht, wenn nötig gar ummantelt. Das schwimmende Tanzkaffe kann auch für Privatveranstaltungen gemietet werden.

Polterabende unerwünscht

«Unsere Gäste sind nett, feierfreudig und open minded», sagt Tams. Je nach Veranstaltung sei vom 20- bis zur 50-Jährigen jeder zu finden. Vergeblich suchen wird man Poltergesellschaften. «Bitte kauft keine Tickets für Junggesellen(innen)abschiede! Wir schicken euch dann sowieso wieder nach Hause», warnt «Frau Hedi» auf ihrer Webseite.

«Frau Hedi» in der Schweiz?

Sie kann es sich leisten. Der Andrang ist gross: Wer einen Platz auf sicher haben will, besorgt

Outdoor-Gastronomie international

Frank Stöckling



Was nach einer gemütlichen Hafenrundfahrt mit Tanz, Kaffee und Kuchen klingt...



...ist viel mehr ein Kulturzentrum auf Wasser, das tanzwütige und partyfreudige Gäste anlockt.

das Ticket besser im Vorverkauf. Ob das Konzept auch hierzulande Erfolg hätte? Hussein Tams kann es sich vorstellen. An den passenden Locations würde es im Wasserland Schweiz auf jeden Fall nicht fehlen. ●

→ www.frauhedi.de

Neue DURST-Serie

Der Artikel über «Frau Hedi's Tanzkaffee» ist der Auftakt zur neuen Serie «Blick über den Tellerrand». DURST stellt ab dieser Ausgabe interessante und erfolgreiche Gastronomie-Projekte aus der ganzen Welt vor. Lassen Sie sich inspirieren!



50 PRIZES
 For 50 Years of
 Paprika



Jetzt mitmachen und
 1 von 50 tollen Preisen gewinnen.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
 EXPERTEN

Ab April während 50 Tagen oder solange Vorrat erhältlich. Alle Infos auf den Chips-Packungen, www.zweifel.ch oder www.zweifel.ch/facebook.
 Ihr Chips-Experte oder Ihr Consumer Service (+41) 0800 44 22 11 informiert Sie gerne.

Wie Wellness von innen. Nur besser.

Entdecken Sie das Geheimnis der Ocean Spray® Getränke mit Cranberrysaft. Sie erfahren einen fruchtig-herben Geschmack, spüren eine Erfrischung von innen und finden ein ideales Getränk, das pur oder gemixt zu geniessen ist.

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

Découvrez le goût unique d'Ocean Spray® Cranberry. Vous apprécierez son goût authentique légèrement acidulé et délicieusement rafraîchissant. Profitez du plaisir et des bienfaits d'Ocean Spray Cranberry, nature ou en cocktail.

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.



JETZT BESTELLEN!
 auf
myfeldschloesschen.ch

Schlör AG, 5737 Menziken, www.oceanspray.ch

Kennedy's Irish Pub

Multibranding und Offenbier

«Offenbier und ein breites Angebot an Brands sind in einem Pub unerlässlich», weiss Bart Trayers. Der gebürtige Ire führt das Kennedy's Irish Pub in Zürich und setzt voll auf Feldschlösschen.

➔ «Mit dem riesigen Sortiment, das unter anderen Bieren auch Guinness, Smithwicks und Boddingtons sowie fabelhaften Cider bietet, ist Feldschlösschen für ein Pub der perfekte Partner», sagt Trayers.

Multibranding-Strategie

Sein Kennedy's Irish Pub hat eine sehr vielfältige Kundschaft: vom Studenten und dem Bäcker um die Ecke bis zum CEO und vielen Expats. «Die verschiede-

nen Bedürfnisse unserer Gäste können wir nur mit einer Multibranding-Strategie befriedigen», sagt Bart Trayers und fügt an: «Genauso zwingend für ein Pub ist das «Beer from the Tap.» Im «Kennedy's» gehen 95 Prozent der Biere offen über die Theke. Die meisten Gäste kommen laut Trayers «ja gerade wegen dem Offenbier in ein Irish Pub».

Erfahrung ist Gold wert

Bereits mit 18 Jahren begann Bart Trayers in seiner Heimat im Westen Irlands in Pubs zu arbeiten. «Die irische Pub-Kultur fliesst förmlich durch meine Adern. Jetzt versuche ich auch hier in der «Little big Zürcher City» etwas von diesem Gefühl und der einzigartigen Atmosphäre zu verbreiten.»

Bart Trayers Erfahrung ist Gold wert. Auch das Offenbier von Feldschlösschen und das Multibranding tragen wesentlich zum Erfolg des «Kennedy's» bei. ●

➔ www.kennedys.ch



Der Sechsspänner von Feldschlösschen.

Erlebnis Landwirtschaft

Der Sechsspänner an der «Agrischa»

An der Ausstellung «Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» dreht sich am 6./7. April in Chur alles um das Pferd. Der Sechsspänner von «Agrischa»-Partner Feldschlösschen darf da natürlich nicht fehlen.

➔ Der Sonntag ist der «Tag des Pferdes». Der Feldschlösschen-Sechsspänner ist an diesem 7. April auf der Oberen Au in Chur zu bestaunen und zu fotografieren. Interessierte Besucher erfahren vom Kutscher die Geschichte des legendären Gefährts und werden mit einem frischen Bier direkt vom Kutschen-Zapfhahn verwöhnt.

Showkochen der Landfrauen

Ein weiterer Höhepunkt für die erwarteten 15 000 Besucher ist das Patati-Showkochen der aus dem Fernsehen bekannten «Landfrauen». Mit überraschenden Kartoffelgerichten runden sie das reichhaltige kulinarische Angebot aus der Gastregion (Bündner Herrschaft/Fünf Dörfer, Plessur und Imboden) ab.

Die «Agrischa» hat sich schon nach den ersten drei Durchfüh-

rungen als Brückenbauerin zwischen Bauern und Menschen aus nicht landwirtschaftlichen Kreisen etabliert. Dazu beigetragen haben auch die Tier-Anlässe, die vom Eselrennen bis zur Prämierung von Kuheutern reichen. Nebst den Pferden sind auch in diesem Jahr Ziegen, Schafe, Kühe und Kleinvieh wie Hasen die Stars der Ausstellung.

Gut mit ÖV erreichbar

Ländlerkappellen und Partybands bringen musikalischen Schwung ins Festzelt. Das Messegelände befindet sich an der Oberen Au und ist gut mit dem ÖV zu erreichen. Wer mit dem Auto anreist, findet genügend Parkplätze und einen Gratis-Shuttlebus vor. ●



Andreas Meier / Freshfocus



Die Servicefachangestellte Yamila fühlt sich wohl hinter der riesigen Offenausschankanlage im Kennedy's Irish Pub in Zürich.



Zufriedene Gäste auf der Terrasse.

Gordana Ilic kümmert sich um einen Gast.



Outdoor-Gastronomie im Tessin

Jeden Abend Buffet unter freiem Himmel

Vor dem «Gordy» fühlen sich die Gäste wie in den Ferien



Das «Gordy» pflegt die Bierkultur.



Das beliebte Buffet auf der Terrasse.



Gute Gespräche und gutes Bier.

Volle Terrasse: Für die Betreiber der Snack Bar Gordy ist das kein Wunschdenken. Sie lassen sich einiges einfallen, damit sich die Gäste draussen vor dem «Gordy» wohlfühlen.

➔ Gravesano liegt in der Nähe von Lugano und ist mit knapp 1200 Einwohnern eine der kleinsten Gemeinden im Tessin. Trotzdem kennt man das Dorf weit über seine Grenzen hinaus – einerseits wegen der vielen Künstler, die sich hier niedergelassen haben, andererseits aber auch wegen der Snack Bar Gordy.

Buffets und Events

Auf der Terrasse mit ihrem modernen und klaren Design bringen die Tessiner und auch viele Grenzgänger aus Italien nach dem Feierabend ein Stück Ferien in ihren Alltag. Dass sie so lange sitzen bleiben, kommt aber nicht von alleine. «Gordy»-Besitzerin Gordana Ilic und ihr Geschäftsführer Maurizio Riva lassen sich einiges einfallen, denn sie wissen

um die Wichtigkeit der Outdoor-Gastronomie für ihren Betrieb. Während der Woche verwöhnt das «Gordy»-Team die Gäste jeden Abend mit kleinen, feinen Buffets auf der Terrasse. Besonders beliebt ist aber das grosse, üppige Buffet, das jeden Freitagabend aufgestellt wird. «Ausserdem unterhalten wir unsere Gäste mit Themenabenden, Live-Musik, DJs und diversen Events», sagt Maurizio Riva. An Samstagen wird die Terrasse mit ihren 80 Plätzen zudem häufig für Familienfeste reserviert.

Biere von Feldschlösschen

Werbung machen Gordana Ilic und Maurizio Riva nur auf ihrer Homepage. Die Mundpropaganda hat nach der Eröffnung 2011 schnell dazu geführt, dass die

Terrasse ohne grosse Anstrengungen immer gut besetzt ist. Das Tessin gilt als Wein-Kanton. «Im Sommer greift aber auch jeder Weinliebhaber gerne zu einem Bier», sagt Maurizio Riva. Er ist überzeugt: «Die Biere von Feldschlösschen tragen viel zu unserem Erfolg bei.»

Herzlichkeit des Teams

Nebst dem Feldschlösschen Original komme auch das Schneider Weisse bei den Gästen gut an. Maurizio Riva: «Die Bierkultur, das moderne Ambiente und die feinen Speisen – all das schätzen unsere Gäste.» Und selbstverständlich trägt auch die Herzlichkeit des «Gordy»-Teams dazu bei, dass die Terrasse fast im ganzen Kanton bekannt ist.

➔ www.gordysnackbar.ch

Zum Holzchäfer, Küssnacht am Rigi

Ein frischer Wind mit Feldschlösschen

Andy Müller / Freshfocus



Cornelia Schmidig in ihrer gemütlichen Bar «Zum Holzchäfer».

➔ Jahrelang führte Cornelia Schmidig in Küssnacht am Rigi «Conny's Daytona Bar». Auf dieses Jahr hin wollte sie einen frischen Wind ins Lokal und auch ins Dorf bringen. Die Gastronomin liess ihre Bar umbauen, taufte sie «Zum Holzchäfer» um und entschloss sich, das Bier und andere Getränke bei Feldschlösschen zu beziehen. «Die Gäste schätzen das grosse Angebot, das ich ihnen dank Feldschlösschen bieten kann», sagt sie. Die «Holzchäfer»-Bar ist von 17 Uhr bis nach Mitternacht und an den Wochenenden sogar bis in die frühen Morgenstunden offen.

Die Gäste kommen aus Küssnacht und der Umgebung, sind jung bis alt und schätzen das vielfältige Musikprogramm, das von Ländler bis Rock reicht.

Rüdig gemütlich

«Die ganze Bar ist mit Holztäfer verkleidet und rüdig gemütlich», sagt Cornelia Schmidig. Die Reaktionen der Gäste auf den frischen Wind und auch auf das frische Bier seien seit der Eröffnung am 4. Januar sehr gut, erzählt die glückliche Wirtin. «Weil es so gemütlich ist, bleiben die Leute jetzt länger sitzen».

➔ www.holzchäfer.ch

Restaurant Aifach, Arosa Zu Gast bei Freunden



Mark Stalder (links) und Flo Weiler, gemeinsam mit Angestellten (kl. Bild).

➔ Ihr Konzept ist «aifach» (Bündnerisch für einfach) und hat auf Anhieb Erfolg. Ihr Motto heisst «Zu Gast bei Freunden» und wird gelebt. Flo Weiler und Mark Stalder haben das Restaurant «Aifach» in Arosa mit ihrer Kreativität und ihrer Herzlichkeit schon in der ersten Wintersaison zu einer angesagten Adresse gemacht.

Speisekarten gibt es keine im «Aifach». Angeboten wird ein Viergang-Menü, das vom Salat bis zum Dessert raffiniert und liebevoll zubereitet ist. Die Gäste sehen die Köche beim Werk und erhalten die Speisen in Schüsseln und auf Platten serviert. Flo Weiler führt in Arosa auch die Disco «Dreiraum». Weil er

dort auf die grosse Bierauswahl von Feldschlösschen setzt und damit überaus zufrieden ist, zapft man auch im «Aifach» Bier von Feldschlösschen.

Viele Gäste gehen nach dem feinen Essen im «Aifach» in den «Dreiraum» tanzen. «Aifach gut!», sagen sich Flo Weiler und sein Partner Mark Stalder.

➔ www.aifach.ch



Monika Wicki im Pub 38 in Giswil.

Pub 38, Giswil Viele Biere und kein Rauch

➔ Seit 2004 führen Monika und Bernhard Wicki im obwaldnerischen Giswil das Café Alte Post. Im letzten Winter haben die Eheleute jetzt in Giswil auch das Pub 38 eröffnet. Wie es sich für ein Pub gehört, setzen Wickis auf ein grosses Bierangebot und auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen. Bernhard Wicki: «Ich möchte ein Kränzchen winden, denn der Service von Feldschlösschen ist wirklich hervorragend.» Auch mit dem Start ihres Pubs sind Monika und Bernhard Wicki zufrieden. «Ganz am Anfang kamen vor allem junge Gäste», er-

zählt Bernhard Wicki. «Dann haben wir in einer lokalen Zeitung ein Inserat geschaltet und unser Pub 38 als Treffpunkt für alle angepriesen. Seither kehrt auch die ältere Garde fleissig bei uns ein.»

Pizza und Flammkuchen

3 Offen- und 16 Flaschenbiere werden angeboten, zum Essen gibt es Pizza und Flammkuchen. Wegen der fehlenden Lüftung ist Rauchen untersagt. «Ohne Rauchverbot würde wohl noch mehr laufen», sagt Bernhard Wicki, «aber viele Gäste schätzen die qualmfreie Atmosphäre».

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloesschen.ch

Zeit für das Besondere.



Publireportage: **Möhl – Qualitätsmarke für die Gastronomie**

Saftiges aus der Ostschweiz

Die Mosterei Möhl produziert hochwertige Getränke aus Äpfeln und Birnen und setzt dabei auf Regionalität. Zwei Drittel der Möhl-Kundschaft sind Getränkehändler sowie Gastronomie- und Hotelleriebetriebe. Gehören Sie schon dazu?

➔ Immer mehr Restaurant-Gäste verlangen nach regionalen Produkten aus der Schweiz. Die Mosterei Möhl bietet Ihnen als Gastronom ein ausgezeichnetes Sortiment im Bereich Apfelsäfte und Apfelweine. Sieben Aussendienstmitarbeiter sorgen mit ihrem Engagement für eine grosse Verbreitung im Markt. Hotellerie- und Gastronomiebetriebe werden mit POS-Material unterstützt – so entsteht eine enge Bindung zwischen den Produzenten, den Kunden und den Konsumenten.

Innovative Produkte

Die Mosterei Möhl ist seit 1985 spezialisiert auf hochwertige Getränke aus Schweizer Äpfeln und Birnen. Saffherstellung und -vermarktung hat also eine grosse Tradition. Der Betrieb achtet auf kurze Wege der Rohstoffe sowie auf gute Kontakte zu den Landwirten und zu den Kunden. Immer wieder überrascht die Mosterei Möhl ihre Kunden mit



Markus (links) und Ernst Möhl.



Die Holzfässer im Eichenfasskeller beinhalten bis zu 20 000 Liter Apfelwein.

innovativen Produkten. Swizly, Shorley, Saft vom Fass ohne Alkohol und Apfelschaumwein aus traditioneller Flaschengärung sind Produkte, die von den Konsumenten geschätzt werden. Der alkoholfreie Saft vom Fass in der traditionellen Bügelflasche ist bereits Kult.

Einfache Strukturen

Ernst und Markus Möhl führen die Mosterei Möhl mit 60 Mitarbeitern in der vierten Generation. Ein hohes Qualitätsdenken aller Mitarbeitenden ist die Grundlage zur Erhaltung des langfristigen Erfolges. Man arbeitet mit einfachen Organisationsstrukturen: Ernst Möhl ist für den Verkauf und das Marketing zuständig, Markus Möhl übergibt zurzeit die technische Betriebsleitung seinem Sohn Georges. Die Familie Möhl ist überzeugt, weiterhin Erfolg zu haben. Qualitätsprodukte, motivierte Mitarbeitende und Konsumenten, die an regionalen Schweizer Produkten Gefallen finden, sind beste Voraussetzungen.

Moderne Technik

In den letzten zehn Jahren wurden bei der Mosterei Möhl rund 50

Millionen Franken in neue Verarbeitungsanlagen und die Gebäude investiert. So bleibt der Familienbetrieb auf dem neuesten Stand der Technik. Dies kommt nicht nur der Qualität der Produkte zugute, sondern hilft auch, ökologisch zu produzieren. So wird das gesamte Getränkelager im Winter mit der Abwärme der Flaschenabfüllerei beheizt. Die neue Konzentrieranlage verbraucht nur noch die Hälfte der Energie des Vorgängermodelles.

Kontrollierte Qualität

Vor der Abfüllung wird jede Charge von Getränketechnologen und auch von den Inhabern Ernst

oder Markus Möhl persönlich kontrolliert. Wichtig sind neben analytischen Werten vor allem Geruch, Geschmack und Farbe. Obwohl es sich um ein Naturprodukt handelt, soll die Qualität immer möglichst gleich sein. Dieses Qualitätsdenken spüren auch Sie als Gastronom, weil Sie stets einwandfreie Produkte erhalten.

Regionale Rohstoffe

Durch die garantierte und kontrollierte Verwendung von Ostschweizer Rohstoffen werden alle Möhl-Produkte mit den beiden Labels «Suisse Garantie» und «Culinarium-Ostschweiz» ausgezeichnet. Die Firma «Pro Cert» kontrolliert den Betrieb und die entsprechenden Obst-Produzenten regelmässig. ●

Im Mai pro Harass 2 Spiele Jasskarten gratis!



Im Mai erhalten Sie bei Ihrem Getränkehändler zu jedem Harass **Möhl-Saft klar** und **Saft vom Fass trüb** (mit und ohne Alkohol) in **Glasflaschen** zwei original Möhl Jasskarten Spiele! Mit Möhl-Saft haben Sie immer ein Ass beim Jass!

Mosterei Möhl AG
9320 Arbon | Tel. 071 447 40 74 | www.moehl.ch

HITFlash
Aktion im April!

Möhls Flaschenreihe für die Gastronomie.



Restaurant Stazione präsentiert: Rezept aus der Bierküche**Kaninchenlenden, eingelegt in Hopfenperle****Rezept für 4 Personen****Zutaten**

4 Lendenstücke vom Kaninchen
 300 gr Grobkörniges Salz
 10 Körner Schwarzer Pfeffer
 6 dl Hopfenperle
 400 ml Natives Olivenöl extra
 100 gr Feingehackte Kräuter (Rosmarin, Salbei und Thymian)

200 gr Gekochter Spargel
 1 dl Aceto balsamico
 2 dl Natives Olivenöl extra
 4 dl Hopfenperle
 Salz und gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchen-Lendenstücke in 0,5 Liter Feldschlösschen Hopfenperle eine halbe Stunde lang einlegen. Fleisch abtropfen und abtrocknen, das Bier behalten.

Die Lendenstücke würzen und eine halbe Stunde lang mit Salz und Pfeffer zugedeckt lassen. Danach die Gewürzschicht entfernen und das Fleisch im Bier spülen.

Mit den feingehackten Kräutern einreiben. In eine Backform legen, ganz mit Öl zudecken und im Ofen bei 72° niedergaren, bis die Temperatur im Fleischinneren 61° erreicht.

In der Backform im Kühlschrank mindestens einen Tag lang ziehen lassen.

Die Zutaten für die Sauce miteinander mischen und den vorab gekochten Spargel einige Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Das Öl vom Fleisch abtropfen lassen, die Fleischstücke filettieren und zusammen mit dem marinierten Spargel anrichten.

Die restliche Marinade verleiht dem Gericht zusätzliche Würze.

**Hopfenperle gibt Kaninchen Rasse**

Die in Hopfenperle eingelegten Kaninchenlenden aus der Küche des Restaurants Stazione in Tesserete sind ein wahrer Frühlingstraum – und erst noch leicht zuzubereiten.

→ Die Tessiner Wirtfamilie Besomi hat die Bierküche entdeckt. Im letzten Jahr konnte sie in ihrem Restaurant Stazione in Tesserete mit einer Bierwoche einen grossen Erfolg feiern. Daran will Oliver Besomi in diesem Frühling anknüpfen – zum Beispiel mit den in Feldschlösschen Hopfenperle eingelegten Kaninchenlenden. «Die Hopfenperle gibt dem Kaninchen Rasse und einen speziellen Geschmack», sagt Besomi, der die Bierküche im «Stazione» weiter ausbauen will.

Saisonales Gemüse

Der Frühlingstraum ist leicht zuzubereiten. Für DURST hat das «Stazione»-Team das Hopfenperle-Kaninchen mit Spargel angerichtet, laut Besomi eignet sich aber jedes saisonale Gemüse. Als Begleiter zu diesem Menü empfiehlt er wiederum Feldschlösschen Hopfenperle. Besomi: «Die leichte Hopfenperle korrespondiert wunderbar mit dem durch den Balsamico-Essig herben Gemüse.»

→ www.besomi-stazione.ch



Gastronom Oliver Besomi kocht gerne mit Bier und trinkt gerne ein Bier. Zu den Kaninchenlenden eine Feldschlösschen Hopfenperle.

Kochen auch Sie mit Bier?

Schicken Sie uns Ihr Bier-Rezept!

Dann schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an durst@fgg.ch oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.* Die originellsten Rezepte werden im DURST abgedruckt.

Die «Stazione»-Köche Thomas Pizzagalli (l.) und Walter Franzini präsentieren ihre Kreation.



Agenda – präsentiert von Festissimo.ch

Top-Events läuten den Frühling ein

■ **Ostern:** Die Ostertage (28. März bis 1. April) sind für Gastronomen eine hervorragende Gelegenheit, um mit speziellen Angeboten mehr Gäste anzulocken und den Umsatz zu steigern.

■ **Verbier High Five:** Für die Ski-Stars und auch für die Zuschauer ist das von Carlsberg präsentierte Verbier High Five (6. April) ein Saisonende mit viel Spass, Musik und Action.

■ **Zermatt Unplugged:** Ski fahren und Konzerte besuchen: Bei Zermatt Unplugged ist diese Kombination möglich. Am Fusse des Matterhorns treten vom 9. bis 13. April nebst vielen anderen Stars Bryan Ferry, «Die fantastischen Vier» und die Walliserin Stefanie Heinzmann auf.

■ **Sächsilüüte:** Wie wird der Sommer 2013? Der «Böögg» soll am 16. April Auskunft darüber geben. Gastkanton beim traditionellen Sächsilüüte in Zürich ist in diesem Jahr St. Gallen. Und wenn der «Böögg» schnell explodiert, wird der Sommer traumhaft.



Dominique Schreckling

Zermatt Unplugged vor dem Matterhorn.

■ **Walpurgisnacht:** Die Walpurgisnacht ist eine Feier mit europäischen Wurzeln, die in der Nacht vom 30. April auf den 1. Mai zelebriert wird. Es ist die Nacht, in der die Hexen in den Frühling tanzen. Bitten doch auch Sie als Gastronom die Hexen aus der Umgebung zum Tanz, heizen Sie ihnen so richtig ein und steigern Sie damit Ihren Umsatz!

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

Freshfocus, Textension, Fotolia, Pixelio, Claudio Meier



Unter → www.festissimo.ch finden Sie weitere Anlässe

ALLES IM
GELBEN
BEREICH.

PUNKT
FÜR DICH



6 CA SUMMER 19

BE READY

for the Cardinal summer



Mit Verantwortung
genießen.



Deine Welt. Dein Bier.
www.cardinal.ch