



myfeldschloessen.ch
Auch online steht Ihnen
als Gastronom wertvolles
Wissen zur Verfügung
Seite 9

«Eine wertvolle Sache»
Lebensmittelinspektor
lobt den Gastroservice
von Feldschlösschen
Seite 15

DURST

Nr. 6 | Juni 2013

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



Knüller!

Das offizielle
Schwingerbier
2013

über 23%
günstiger!

Nettopreis **1.19**
statt 1.56
ab 3 Harassen

Feldschlösschen Original

10 × 50 cl MW Harass | Art. 10097

20 × 50 cl MW Harass | Art. 10099

Aktionsdauer 10. bis 21.6.2013
Letzter Liefertag 21.6.2013
Aktion nicht rückvergütungsberechtigt

Feldschlösschen Academy

Wissen steigert Ihren Umsatz

Seite 10

Ein Genuss
mit Tradition.
Un régal de tradition.

Neu im Sortiment
Nouveau dans l'assortiment

original
Appenzellerli

new

**bischof
berger**



Editorial

Zapfen Sie mit uns neue Umsätze an!



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ **Das hilft, Ihren Umsatz zu steigern:** Auf Wunsch vieler Kunden aus der Gastronomie haben wir die Feldschlösschen Academy gegründet. Jetzt vermitteln unsere Sales Manager ihr wertvolles Wissen rund ums Bier ganz gezielt Ihrem Servicepersonal. Damit können Sie noch effizienter dazu beitragen, dass Sie Ihren Umsatz steigern.

Das ist für Sie eine einmalige Chance: Verblüffen Sie Ihre Gäste mit Bierkompetenz, mit der perfekt gezapften Stange und einem gewinnbringenden aktiven Verkauf. Das wird sich bezahlt machen, denn 85 Prozent der Bierkonsumenten bezeichnen das gezapfte als das bessere Bier und sind bereit, dafür einen etwas höheren Preis zu bezahlen.

Das gibt es auch online: Vertiefen Sie Ihr Wissen auf myfeldschloesschen.ch und brechen Sie mit Feldschlösschen als Ihrem Partner auf zu neuen Umsatzen und höheren Frequenzzahlen!

Das macht Durst auf mehr: Zapfen Sie mit uns neue Umsätze an! Die ersten Kunden sind bereits geschult worden und empfehlen die Feldschlösschen Academy wärmstens weiter. ●

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales Director Ostschweiz und Graubünden

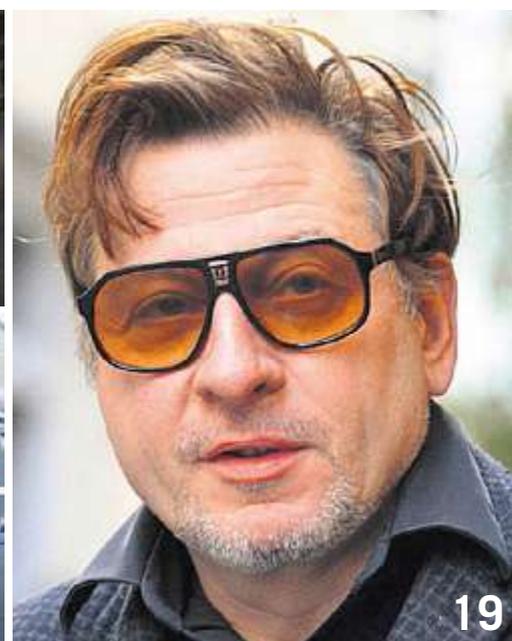
Inhaltsverzeichnis



16



17



19



10

NEWS&PRODUKTE

Bier des Monats: Hoegaarden Witbier 4

Im Dienste der Kunden: Feldschlösschen Sales Manager drücken die Schulbank 5

«Best Swiss Party Ever»: Attraktives Promopakete für Carlsberg-Partylokale 6

Drink des Monats: Port-o-Tonic 7

Wein des Monats: Pinot Grigio Veneto 9

myfeldschloesschen.ch: Das für den Erfolg wertvolle Wissen gibt es auch online 9

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Das Personal des Hotel Schützen in Rheinfelden ist schon geschult worden 10

«Das ist wertvoll»: Professionelles Lob für Gastroservice von Feldschlösschen 15

PEOPLE&UNTERHALTUNG

Tag des Schweizer Bieres: Ueli Maurer freut sich über den Bierorden 16

Der Feldschlösschen-Sechsspänner war ein Highlight an der «Agrischa» in Chur 17

DURST-Kolumnisten Beat Schlatter und Stephan Pörtner küren besten Bier-Witz 19

Telesales: Kompetenz am Telefon 19

Zu gewinnen: Europa-Park-Tickets 21

MARKT&TRENDS

Klick – und schon kommt der Kellner 23

Festivals in Bern, Lugano und Sion 25

Feldschlösschen für Camper im Tessin 26

Action an Hillclimbing-EM in Obersaxen 26

Jetzt passt den Gästen auch das Bier 27

Caliente-Fans feiern mit San Miguel 29

Welches Bier zu welchen Knusperli passt 30

AUSBLICK

Mehr Umsatz für die Gastronomie dank dem Eidgenössischen Turnfest in Biel 31

Bier des Monats

Hoegaarden Witbier

In vielen Städten hat sich ein neuer Trend durchgesetzt – das **Urban Gardening**. Stadtbewohner pflanzen im öffentlichen Raum (etwa unter einbetonierten Bäumen, in Einkaufswagen oder alten Holzkisten) Gemüse und Blumen an. Das belgische **Hoegaarden Witbier** macht seinem Namen alle Ehre und kreiert zusammen mit Gastronomen grüne Gärten. Grund genug, das Hoegaarden Witbier zum Bier des Monats zu erklären.

Das authentische Weissbier mit 4,9 Vol. % Alkohol ist süss-säuerlich und weist eine diskrete, weiche Fülle auf. Es ist herb im Mund, überzeugt jedoch mit erfrischender Fruchtigkeit und ist perfekt für die warme Jahreszeit. Durch die Kombination von Weizen, Hafer, Koriander und getrockneten Orangenschalen liefert das Hoegaarden Witbier ein einmaliges Geschmackserlebnis. Es ist erhältlich im 20-l-Container sowie in der 33-cl- und der 25-cl-Einwegflasche.



Bière riche

Hallo Sommer

Mit diesen beiden Häppchen können Sie den Bierabsatz steigern. Die Fingerfood-Gerichte sind eine Gaumenfreude und machen Durst auf mehr. Wie wäre es mit einer Apéro-Promotion? Wer zwei Biere bestellt, erhält ein Häppchen gratis!



Parmesan-Chips

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 dl Weisswein
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 3 Pfefferkörner
- 80 g Dörrbirnen hell
- 80 g Dörräpfel
- 16 EL Parmesan gerieben
- 8 Datteln
- 2 EL Pinienkerne

Zubereitung

Weisswein mit Zimt, Nelke und Pfefferkörnern aufkochen und über Dörrbirnen und Dörräpfel giessen. 15 Min. einweichen. Inzwischen in beschichteter Bratpfanne je einen Esslöffel Parmesan bei mittlerer Hitze beidseitig zu hellgelben, knusprigen Chips braten. Datteln klein schneiden, eingeweichte Dörrfrüchte grob zerkleinern und alles mit Pinienkernen mischen. Dörrfrüchtekompott abwechselungsweise mit Parmesanchips aufschichten. Sofort servieren.



Piquanté-Spiesschen

Zutaten für 20 Stück

- 20 Stk. Peppadew Piquanté-Früchte abgetropft
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 20 Stk. Grissini-Stangen
- 20 Tr. Bündnerfleisch
- Schnittlauch

Zubereitung

Piquanté-Früchte mit dem Käse füllen, unten kreuzweise mit einem Messer leicht einschneiden und mit der Öffnung nach oben auf die Grissini stecken. Bündnerfleisch locker in den Käse stecken. Mit Schnittlauch garnieren. Piquanté-Spiesschen wie einen Strauss in einen Krug oder ein hohes Glas gestellt zum Apéro-Bier reichen.

Rezepte zur Verfügung gestellt von Volg.

Chips und getrocknete Tomaten Wie frisch gepflückt

➔ Zweifel lanciert eine neue Chipssorte: In einer Packung «Secrets - Garden Style & Dried Tomatoes» finden sich getrocknete Tomatenscheiben und knusprige Kartoffelchips. Die Chips sind mit Basilikum und Petersilie gewürzt. Die Tomaten werden so lange luftgetrocknet, bis sie knusprig sind, dabei aber ihre Farbe und das Aroma behalten.

Zum Feierabendbier

So schmeckt die neue Chipssorte wie frisch aus dem Garten und passt perfekt zum erfrischenden Feierabendbier. Das Produkt kann über den Zweifel Frisch-Service bezogen werden.

➔ www.zweifel.ch



News aus dem Schloss

Zwei neue Pferde in Ausbildung

➔ Die Feldschlösschen-Pferde des legendären Sechsspänners haben zwei neue Kollegen. Geronimo (7) und Lex (5) heissen die belgischen Kaltblüter,

die schon bald Jung und Alt verzücken werden. Bis es soweit ist, müssen sie aber zuerst noch Disziplin lernen und Muskeln aufbauen. Sie werden rund ein

Jahr lang an ihre neue Aufgabe herangeführt, bis sie fit sind für die grossen Auftritte vor dem Sechsspänner.

➔ www.feldschloessen.com

Lex (links) und Geronimo.





Links: Das Sales Team bei der Weiterbildung. – Rechts: Sales Manager Marcel Frey (oben) und Area Sales Director Ulrich Reinhard auf der Schulbank.

Interne Weiterbildung bei Feldschlösschen

Für Ihren Erfolg: Sales Manager frischen ihr Bier-Fachwissen auf

Die Feldschlösschen Academy wurde mit dem Ziel gegründet, für die Gastronomie nachhaltige Mehrwerte zu schaffen. Ihr Sales Manager hat die Academy besucht und wird sein aufgefrischtes Wissen nun gezielt an Sie weitergeben.

➔ Jetzt sind alle auf dem neuesten Stand: Unser Verkaufsteam hat sich Ende April in der neuen Feldschlösschen Academy schulen lassen. Der umfassende und intensive Schulungsevent in Rheinfelden dauerte drei Tage, insgesamt nahmen 140 Mitarbeitende teil. Auch für das Feldschlösschen-Personal war die

Weiterbildung in die drei grossen Themen der Academy unterteilt:

- **Produktwissen Bier**
- **Das perfekte Bier**
- **Aktives Verkaufen**

Ihr Sales Manager kann Sie als Gastronom jetzt noch kompetenter und gezielter beraten.

Nutzen Sie das neue Angebot und lassen Sie sich und Ihr Personal weiterbilden. Denn mehr Wissen bedeutet mehr Umsatz, und wir haben ein gemeinsames Ziel: neue Umsätze anzapfen! Als Ihr Partner wird Feldschlösschen Sie jetzt noch besser unterstützen können. ●

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Die Rohstoffe des Bieres liegen auf dem Tisch, die Referentin erklärt sie.



Das Verkaufsteam ist in der Feldschlösschen Academy konzentriert an der Arbeit.

Grosse Promotion für die Gastronomie

Carlsberg bringt Star-DJs in die Partylokale seiner Kunden

Als Premium Nightlife Bier unterstützt Carlsberg seine Kunden tatkräftig. Von der aktuellen Promotion kann die Gastronomie mehrfach und während des ganzen Sommers profitieren.

→ Carlsberg überrascht immer wieder mit grossen Promotionen. Die aktuelle Promotion des Premium Nightlife Bieres geht ganz neue Wege: Sie startet im Mai und endet am 12. September mit der «Best Swiss Party Ever».

Den 250 teilnehmenden Nachtclubs steht ein attraktives Promotionspaket zur Verfügung. Die

Gastronomen erhalten unter anderem Lose, die sie beim Kauf eines Carlsberg an die Konsumenten abgeben können. Es winken Sofortpreise und VIP-Tickets für die «Best Swiss Party Ever».

Buzzer zählt Carlsberg

Ausgewählte Lokale erhalten zudem einen Buzzer, mit dem sie die verkauften Carlsberg Biere zäh-

len. Unter den zehn Clubs mit dem höchsten Zählerstand wird pro Monat eine Party mit den Star-DJs Tanja La Croix und Yves Larock verlost. Diese findet im Lokal des Gewinners statt und wird von MTV und anderen Medien beworben. Auch online (Facebook, Twitter, etc.) wird eine grosse Kampagne gefahren, die den Carlsberg-Kunden zugute kommt.

«Best Swiss Party Ever»

Höhepunkt und gleichzeitig Abschluss der Carlsberg-Promotion ist die «Best Swiss Party Ever», die am 12. September auf dem Pilatus steigt. Sie setzt mit Hologramm-Technologie neue Mass-



Wie hier auf Facebook wird die Promotion auch online gross gefahren.

stäbe und wird live in vier Szeneclubs projiziert.

Insgesamt profitieren alle Kunden von der Promotion, denn mit dem Ausschank von Carlsberg können sie ihren Gästen jetzt noch besser vor Augen führen, dass sie Premium-Nightlife anbieten. ●

→ www.carlsberg.ch

**DER PARTY-HIT
FÜR IHREN ERFOLG!**

Carlsberg
NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!

TANJA LA CROIX

VS.

YVES LAROCK

Mit Verantwortung
genossen.

That calls for a **Carlsberg**

Zum Nachmischen: der Drink des Monats



Ein Prosit auf Portugal

Am 10. Juni ist in Portugal Nationalfeiertag. Stossen wir zusammen mit den über 230 000 in der Schweiz lebenden Portugiesen an. Mit dem «Port-o-Tonic» steht das passende Getränk bereit.



Port-o-Tonic

Zutaten

5 cl Portwein, weiss oder rot
20 cl Schweppes Indian Tonic
Eiswürfel
Limetten- oder Zitronenschnitz

Zubereitung

Portwein ins Longdrinkglas geben. Limettenschnitz und viel Eis begeben. Mit Schweppes Indian Tonic auffüllen.

→ Wer an Portwein denkt, sieht vor dem inneren Auge mit ziemlicher Sicherheit einen dunklen Wein. Im Duoro-Tal – im Norden Portugals gelegen und Heimat des Portweins – entsteht aber auch weisser Portwein, der «White Port».

Beliebter Drink in Portugal

Portwein schmeckt recht süss und ist eher schwer. Zum Einsatz kommen Portweine oft kühl

serviert als Aperitif. Oder als Mix: Der «Port-o- tonic» ist in Portugal schon lange sehr beliebt, in unseren Breitengraden allerdings ist dieser Drink erst bei Insidern bekannt. Die Zubereitung ist denkbar einfach und das Ergebnis überraschend erfrischend: Entweder weisser oder roter Portwein und Schweppes Tonic Water ergeben einen bitter-süssen Mix. Saúde!



Portugiesische Fussballfans in der Schweiz: Bei uns leben fast eine Viertelmillion Portugiesen.

Neu: Rivella Rot in der Dose Den offiziellen Durstlöscher gibt es jetzt auch in der Dose

→ Seit Januar 2013 gibt es Rivella Rot auch in einem neuen Kleid: als moderne, schlanke Dose im praktischen 33-cl-Format. Die neue Rivella Rot Dose ist der ideale Durstlöscher für jede Gelegenheit – egal ob unterwegs oder zu Hause. Ein

herrliches Geschmackserlebnis von Rivella, dem offiziellen Durstlöscher der Schweiz. ●

→ www.rivella.ch



Neu auch in der Dose: Rivella Rot.

Jetzt bestellen!

1.17 CHF

pro Dose

Rivella Rot
Art. 11502
24 x 33 cl Tray

www.myfeldschloessen.ch

Drei Sorten: Gazzosa Fizzy Softdrink aus dem Süden ist ideal für Aussen-Gastronomie

→ Gazzosa ist eine klare, alkoholfreie, gesüsste und kohlen-säurehaltige Limonade, die in Italien und dem Tessin produziert wird und dort als Erfrischungsgetränk eine lange Tradition hat. In den vergangenen Jahren ist Gazzosa aber auch in Szenelokalen weiter nördlich immer beliebter geworden.

Harass erhältlich. Bieten auch Sie Ihren Gästen die perfekte Ergänzung und Abwechslung im Softdrink-Bereich. ●

→ www.fizzy.ch

Produktion in der Leventina

Das hat auch Feldschlösschen erkannt und führt drei Sorten von Gazzosa Fizzy im Sortiment. Gazzosa Fizzy wird in der Leventina in Personico produziert und aus Quellwasser von «Pont da Picol» im Val Nadro hergestellt. Gazzosa Fizzy ist ideal für die sommerliche Aussen-Gastronomie. Bei Feldschlösschen ist der Softdrink in den Geschmacksrichtungen Limone, Himbeere und Mandarine im 20 x 35 cl MW



Jetzt bestellen!

1.12 CHF

pro Flasche

Gazzosa Fizzy
Art. 10952 Citro
Art. 10953 Himbeere
Art. 10954 Mandarine
20 x 35 cl Harass

www.myfeldschloessen.ch

6 CA SUMMER 19

BE READY

for the Cardinal summer



Mit Verantwortung
genießen.



Deine Welt. Dein Bier.
www.cardinal.ch

myfeldschloessen.ch: Entdecken Sie den Bereich «Trainings»

Wer mehr weiss, wirtschaftet besser: Trainieren Sie online!

Sich effizient das nötige Wissen für den Erfolg aneignen: Die Feldschlösschen Academy macht's rund um die Uhr möglich – im umfangreichen Bereich «Trainings» auf myfeldschloessen.ch.

→ Alle Sales Manager sind geschult, und sämtliche Unterlagen der Feldschlösschen Academy stehen Ihnen auch online zur Verfügung. Sie können das für den Erfolg Ihres Lokals notwendige Wissen rund ums Thema Bier also auch bequem vor dem Computer erlangen. Nutzen Sie das online abrufbare Wissen und geben Sie es Ihrem Personal weiter. Das wird sich bezahlt machen.

Drei Schulungsgebiete

Auf myfeldschloessen.ch klicken Sie einfach den Bereich

«Trainings» an, und schon haben Sie im umfangreichen Wissenscenter eine grosse Auswahl an interessanten Tools. Der Bereich «Trainings» ist in die drei Schulungsgebiete der Feldschlösschen Academy unterteilt:

- **Produktwissen Bier**
- **Das perfekte Bier**
- **Aktives Verkaufen**

Laden Sie sich im «Wissenscenter» wichtige Unterlagen runter und frischen Sie Ihr Wissen und das Ihres Personals auf! ●

→ myfeldschloessen.ch



Die drei Schulungsgebiete im «Wissenscenter» auf myfeldschloessen.ch.

Wein des Monats

Pinot Grigio Veneto

Der **Pinot Grigio Veneto** ist ein Weisswein mit viel Temperament und Finesse. Die Limetten- und Litschiaromen sowie die Pink-Grapefruit-Note im Finale machen ihn zum perfekten Weisswein für lauwarmer Sommerabende. Der italienische Wein mit blassgelber Farbe macht bereits in der Nase klar, was er will: verführen und erfrischen!

Verführerisch ist der Pinot Grigio auch für Sie als Gastronom: Bei einem Flaschenpreis (7,5dl) von 6.30 Franken machen Sie im Offenausschank mit jedem Glas eine gute Marge:

Einkaufspreis pro dl × Marge = Verkaufspreis pro Glas

Im konkreten Fall des temperamentvollen Pinot Grigio Veneto heisst dies:

CHF 0.84 × 5.95 = 5 Franken

Jetzt bestellen!

6.30 CHF

pro Flasche

Pinot Grigio Veneto IGT
Art. 11509
6 × 75 cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Wussten Sie, dass 85% der Bierkonsumenten das gezapfte als das bessere Bier beschreiben?

Exzellent gezapft und perfekt serviert, wird der Gast mehr konsumieren und das Genusserelebnis entsprechend honorieren.

Frage des Monats:

Bei wie viel Grad sollte ein perfektes Bier serviert werden?

Erkundigen Sie sich auf myfeldschloessen.ch. Im Bereich «Trainings» bietet Ihnen die Feldschlösschen Academy alles, was Sie für das perfekte Zapfen von Offenbier wissen müssen. Ihre Gäste werden es Ihnen danken!

Das perfekte Bier



Schulung für das «Schützen»-Team in Rheinfelden

Mit unserem Wissen rund ums Bier können auch Sie in Ihrem Betrieb den Umsatz steigern



Martin Sonderegger (links), Direktor Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, lässt sich von Sales Manager Marcel Frey die Rohstoffe des Bieres erklären.

Das Personal des Hotel Schützen in Rheinfelden



Wie riecht Hopfen? Was ist Malz? Die Angestellten machen sich mit den Rohstoffen des Bieres vertraut.



Perfekt gezapft ist halb gewonnen: Das «Schützen»-Team lernt spielerisch, wie es sich verbessern kann.



Haben wir die Stange perfekt gezapft? Das Schulungsmaterial der Feldschlösschen Academy zeigt.

Im Rahmen der Feldschlösschen Academy geben die Sales Manager ihr Fachwissen ab sofort noch gezielter an die Kunden aus der Gastronomie weiter. Damit können auch Sie noch intensiver von unserem Bier-Know-how profitieren. Lassen Sie sich und Ihr Personal von Ihrem Sales Manager schulen und steigern Sie Ihren Umsatz! Das Team des Hotel Schützen in Rheinfelden ist bereits in den Genuss der Schulung gekommen. «Das wird sich bezahlt machen», ist Direktor Martin Sonderegger überzeugt.

➔ Feldschlösschen baut die bewährte Partnerschaft mit der Schweizer Gastronomie weiter aus. Seit Anfang Mai geben die Sales Manager Ihr Know-how im Rahmen der neuen Feldschlösschen Academy jetzt noch gezielter an die Gastronomen weiter. Denn intensive Abklärungen mit unseren Kunden aus der Gastronomie haben ergeben: Gemeinsam mit Feldschlösschen als Partner können Sie neue Umsätze anzapfen!

Servicepersonal ist wichtig
 Massgebend ist, was das Servicepersonal rund ums Bier weiss. Das fängt beim Produktwissen an und geht über das perfekte Zapfen und Servieren des Offenbieres bis zum aktiven Verkaufen. Viele Gastronomen sind der Meinung, dass da ein Nachholbedarf besteht.

«Schnell viel gelernt»
 Das Team vom Hotel Schützen in Rheinfelden hat sich von Sales Manager Marcel Frey bereits

schulen lassen. Martin Sonderegger, Direktor Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, ist begeistert: «Mein Team und ich haben in kurzer Zeit sehr viel dazugelernt. Das Personal kann jetzt dank der stark gesteigerten Kenntnisse rund ums Bier noch besser aktiv verkaufen und beraten. Auch bezüglich Zapfen und Servieren des Offenbieres haben wir profitieren können.» Schon bald durfte Martin Sonderegger erfahren: «Der Gast bemerkt die verbesserte Kompetenz.» Somit können sowohl das Vertrauen der Gäste als auch der Umsatz gesteigert werden.

Bereit, mehr zu bezahlen
 Tatsächlich hat die Marktforschung ergeben: 85 Prozent der Bierkonsumenten beschreiben das gezapfte als das bessere Bier. Wenn man dem Gast das Offenbier perfekt zapft und serviert, konsumiert er mehr und ist auch bereit, die Qualität entsprechend zu honorieren. Deshalb schenken die Sales



Empfehlen Sie Bier als Begleiter zu Speisen und erhöhen Sie den Umsatz.

Manager bei ihren Schulungen diesem Thema grosse Beachtung.

Die drei Schulungsthemen
 Wissen steigert den Umsatz: Lassen auch Sie sich und Ihr Personal

Bitte umblättern

wird von Sales Manager Marcel Frey geschult



Sales Manager Marcel Frey zeigt einer Angestellten, wie man es noch besser machen kann.



Marcel Frey zeigt Direktor Martin Sonderegger die Landkarte mit den verschiedenen Bieren.



Im Academy-Koffer hat der Sales Manager alles, um das Thema Bier anschaulich zu erklären.

«Um Brinde À Vida!»

(Portugiesisch: «Ein Toast auf das Leben!»)

**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch

PORT-O- TONIC

Roter oder weisser
Portwein mit Schweppes
Tonic. Der edle Klassiker
aus Portugal.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Produktwissen: So wird Bier gebraut



Mit perfekt gezapftem Bier machen Sie Ihren Gästen eine Freude.

schulen. Die Feldschlösschen Academy ist in folgende drei Themen gegliedert:

■ **Produktwissen Bier:** Von der Herstellung der 38 Feldschlösschen Offenbiere über ihre vielfältigen Rohstoffe bis hin zu Menüempfehlungen erfahren Sie alles Wissenswerte.

■ **Das perfekte Bier:** Wie zapft und serviert man die diversen Biere optimal? Auch Details wie Gläser machen den Unterschied. Der Sales Manager zeigt Ihrem Personal, worauf es ankommt.

■ **Aktives Verkaufen:** Eine Stange ist nicht einfach eine Stange. Empfehlen Sie doch auch mal ein Spezialitätenbier und profitieren Sie von der höheren Marge! Der Sales Manager hat noch mehr

Tipps auf Lager, wie Sie Ihren Bierumsatz steigern können.

Mit der Feldschlösschen Academy wollen wir noch stärker zu Ihrem Erfolg beitragen. In diesem Jahr machen unsere Sales Manager Schulungsbesuche bei rund 5000 Gastronomiekunden.

Schulung wird empfohlen

Das Team des Hotel Schützen in Rheinfelden hat als einer der ersten Kunden von der Schulung profitiert. Direktor Martin Sonderegger und sein Personal empfehlen die Academy weiter: «Die Schulung war interessant, locker und spielerisch. Wir sind froh, dass wir sie machen konnten und sind vom Erfolg überzeugt.»

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Der Brauprozess

- Maischen:** Vermischen und Erhitzen von Malz und Wasser in der Maischplanke
- Läutern:** Bilden der Würze durch Trennen von ungelösten Stoffen im Läuterbottich
- Würze kochen:** Zugabe des Hopfens und Kochen der Würze in der Würzplanke
- Ausschlagen:** nochmaliges Trennen von festen Stoffen (Hopfen)
- Gären:** Zugabe von Hefe zur abgekühlten Würze, Umwandlung von Malzzucker in Alkohol und Aromastoffe im Gärtank

ACADEMY
PRODUCE. BEER. PEOPLE.

Übersicht des Brauprozesses in den Unterlagen der Feldschlösschen Academy.

Aktives Verkaufen: So funktioniert

Das grosse 1x1 für mehr Bierumsatz

- Profit steigern – Biersektorspezialitäten empfehlen**
 - Nehmen Sie die Bestellung «Eine Stange, bitte nicht nur mit einem Deutschen «Garten» anfragen, sondern gehen Sie in die Offenen»
 - Bieten Sie eine Auswahl an Bieren an. Erklären Sie Spezialbiere oder Spezialitäten Biere und neugierig und zeigen es, überzeugt zu werden.
- Umsatz steigern – beobachten und nachfragen**
 - Warten Sie nicht, bis Ihr Glas sich zur Nachbestellung füllt, sondern halten Sie sein Glas im Blick.
 - Wenn es ab 1/3 leer ist, fragen Sie direkt nach, ob es noch etwas sein darf. Gehen Sie situationsabhängig und mit Fingerspitzengefühl vor, um Ihren Gast nicht unter Druck zu setzen.
- Trinkklassen schaffen – Bier zum Essen und als Apéritif**
 - Bringen Sie Ihren Gast lange Überlegungen, welches Getränk er zum Essen und als Apéritif nehmen soll, und empfehlen Sie direkt das passende Bier.
 - Empfehlen Sie z.B. ein Feldschlösschen Original oder zum Apéritif ein aromatisches Feldschlösschen Premium.
- Stammgäste gewinnen – perfekt servieren**
 - Blenden Sie Ihrem Gast ein vollkommenes Genussverlebnis.
 - Servieren Sie Bier immer perfekt gezapft mit der passenden Etikette und dem Markenbierdeckel.
 - Fassen Sie das Glas für im unklaren Bereich an und stellen Sie es so, dass das Logo Ihres Glas zugewandt ist.

ACADEMY
PRODUCE. BEER. PEOPLE.

Die Feldschlösschen Academy lehrt Sie, wie Sie mit Bier den Umsatz steigern können.



In den Unterlagen der Feldschlösschen Academy sehen Sie, wie man Bier perfekt zapft.

Das perfekte Bier: So zapft man

Die 10 goldenen Regeln für das perfekte Gezapfte

- Glas vorbereiten:** gründlich mit kaltem Wasser auspülen und abtropfen lassen
- Richtig anzapfen:** Zapfhahn zügig und komplett öffnen und das Glas in einem Winkel von 45° darunterschützen
- Glas füllen:** lassen Sie das Bier an der Glaswand entlanglaufen, bis das Glas zu ca. 1/3 gefüllt ist
- Position halten:** das Glas beim Zapfen wieder auf nach ab bewegen, nach dem Auslauf des Zapfhahns ins Bier halten
- Ruhen lassen:** Glas kurz abstellen, bis sich der Schaum gesetzt hat
- Nachzapfen:** jetzt das Glas füllen
- Volendern:** zum Abschluss den Zapfhahn für die perfekte Schaumkrone nach hinten drehen
- Zur Seite nehmen:** Glas nicht unter dem tropfenden Zapfhahn stehen lassen
- Abtrocknen:** nur den Glasboden mit einem Tuch
- «Schön machen»:** Etikette umlegen (bei Tulpenglas) und auf passendem Markenbierdeckel servieren

WIE ZAPFE ICH ANDERE BIERSORTEN?

- Stärkerbittere Biere: Sie alle Biere nach ihrer Stellung im Bitterwertbereich servieren
- Light- und Low-Alcohol-Biere (z.B. Sommerbiere) nach dem
- Wird das Bier aus einer Flasche verschoben (z. B. Weinflasche), sollten Sie das Flaschen- und das verschobene Schicht Bier in der Flasche ein wenig schwenken, bis der Schaum sich wieder setzt.

ACADEMY
PRODUCE. BEER. PEOPLE.

Wenn Sie diese Regeln aus den Unterlagen befolgen, haben Sie das perfekte Bier.

Eve, perfekt für Ihre weiblichen Gäste.

**JETZT
BESTELLEN**



It's a Lady Thing.

Mit Verantwortung
genossen. 

Professionelles Lob für Feldschlösschen

«Die Dienstleistung ist wertvoll»

Thomas Stadelmann leitet das Lebensmittelinspektorat des Kantons Aargau. Zusammen mit seinem Team hat er sich von Feldschlösschen schulen lassen. Dem Feldschlösschen-Gastroservice bescheinigt er eine «hohe Professionalität».

« Welchen Inhalt hatte der Besuch des Aargauer Lebensmittelinspektorats bei Feldschlösschen?

Neun Kontrolleure, drei Inspektoren und ich haben uns in Kenntnis setzen lassen, was Feldschlösschen den Gastronomen im Rahmen seiner Gastrologistik punkto Wartung und Service der verschiedenen Offenausschankanlagen bietet. Wir haben uns auch die Unterlagen angeschaut, die Feldschlösschen seinen Kunden zur Verfügung stellt. Wir durften erfahren, dass es sich um eine gute und wertvolle Dienstleistung handelt, die in hoher Professionalität offeriert wird. Dieses Angebot von Feldschlösschen erleichtert es den Gastronomen, ihren Gästen stets gut gezapftes, frisches und damit auch hygienisch einwandfreies Offenbier auszuschenken.

Inwiefern ist der Offenausschank für das Lebensmittelinspektorat des Kantons Aargau ein Thema?

Es ist ein Thema wie viele andere auch. In diesem Jahr führen wir allerdings eine Kampagne durch, in deren Rahmen wir die Offenausschankanlagen speziell inspizieren.

Warum tun Sie das?

Wir führen jedes Jahr eine Kampagne durch und schauen uns

ein Teilgebiet genauer an. Heuer sind es die Ausschankanlagen. Wir wollen wissen: Reicht unsere normale Arbeit in diesem Bereich, oder müssen wir an der Routine etwas ändern?

Können Sie bereits von ersten Ergebnissen berichten?

Nein, dafür ist es noch zu früh.

Die Schulung bei Feldschlösschen war für Sie und Ihr Team also gewissermassen eine Vorbereitung auf diese Kampagne?



« Wir haben einen guten Überblick erhalten. »

Thomas Stadelmann, Leiter Lebensmittelinspektorat Kanton Aargau

Ja, und in diesem Sinn war unser Besuch in Rheinfelden sehr wertvoll. Wir konnten uns die verschiedenen Offenausschankanlagen anschauen und haben einen guten Überblick über die kritischen Punkte erhalten. Einige von uns haben von den Feldschlösschen-Experten viel Neues lernen können. »

Feldschlösschen Gastroservice: Kostenlose Störungsbehebung sieben Tage die Woche

Ihr kompetenter Service

- Garantierte Qualität durch den Einsatz von kompetenten Technikern, die regelmässig Schulung erhalten
- Absenzen werden durch Stellvertreter ausgeglichen – keine Servicelücke für Sie
- Auf Ihre Anlage abgestimmtes Reinigungsmittel
- Ersatzmaterialien werden nicht berechnet
- Produktwechsel können einfach vollzogen werden inklusive aktueller Visibilität (Hahnengriffe und Rondellen)
- Anfragen werden an Ihren Sales Manager bzw. die richtige Stelle weitergeleitet

Ihr zuverlässiger Störungsdienst

- Gratis Störungsbehebung (solange der Service eingehalten und vom Feldschlösschen Gastroservice durchgeführt wurde)
- Erreichbarkeit der Störungsnummer 24 Stunden an 7 Tagen (0848 840 842)
- Ein Rückruf erfolgt spätestens binnen einer Stunde
- Störungen werden an 7 Tagen in der Woche behoben

Mo – Mi	8.00 – 20 Uhr
Do – Sa	8.00 – 22 Uhr
So	8.00 – 17 Uhr

Das perfekte Bier



Die 9 Grundvoraussetzungen für das perfekte Gezapfte

- 1 **Ruhezeit einhalten:** Fässer nach dem Abladen 1–2 Tage ruhen lassen
- 2 **Lagertemperatur gewährleisten:** 5–10 °C
- 3 **Hygiene wahren:** Umgebung der Fässer sauber halten – keine geruchsintensiven Lebensmittel im selben Raum
- 4 **Lagermenge kalkulieren:** nicht zu hohen Bedarf ordern (bis zur nächsten Lieferung)
- 5 **Qualität wahren:** Schenken Sie wenn möglich nur Bier aus, das nicht länger als 2–3 Tage im Anstich war
- 6 **Verunreinigungen beseitigen:** den ersten Schuss nach dem Anzapfen wegschütten
- 7 **Reinheit garantieren:** «Nachtwächter» (2–3 Gläser) wegschütten
- 8 **Zapftemperatur kontrollieren:** abends am letzten Bier - Ideal 6–9 °C
- 9 **Sauberkeit wahren:** Zapfhähne jeden Abend mit einem Becken heissem Wasser reinigen. Das heisse Wasser anschliessend in den Ablauf der Gläserdusche schütten, um diesen auch zu reinigen

Merkblatt aus der Feldschlösschen Academy zum Thema «Das perfekte Bier».

Tag des Schweizer Bieres: Publikumsveranstaltung in Rheinfelden und

Ueli Maurer sich über Bi



Auch das Oldtimer-Museum von Feldschlösschen war offen.



Ein Bier unter Sonnenschirmen, die gegen den Regen schützen.

Eine von vielen Attraktionen: Wer rollt das Bierfass am schnellsten?

Feldschlösschen öffnet Brauerei

➔ Ein Bier-Quiz, Fassrollen, ein Brauereirundgang und viele andere Aktivitäten für Jung und Alt: Feldschlösschen hat in die grösste Schweizer Brauerei nach Rheinfelden eingeladen. Die Erlebnistour rund ums Thema Bier fand am 20. April zwar bei winterlichem Wetter statt, sie erfreute die Besucher aber trotzdem. ●



Eine Kutschenfahrt ist auch bei nasskühlem Wetter ein Genuss.

Mein Lieblingsbier: Feldschlösschen Original

«Zu Hause und auch im Restaurant»

« Das Feldschlösschen Original ist seit jeher mein Lieblingsbier. Schon im Elternhaus stand es auf dem Tisch, und ich geniesse das Original sowohl zu Hause als auch im Restaurant. An diesem Klassiker schätze ich die Hopfennote. Zudem ist das Original einfach erfrischend und wird mein Lieblingsbier bleiben. »

Rolf Hunziker (Olten), Besucher der Feldschlösschen-Brauerei in Rheinfelden anlässlich des Tages des Schweizer Bieres



«Zum Wohl!» Bundespräsident Ueli Maurer stösst auf die

➔ Ueli Maurer ist bekennender Bierliebhaber, und er schätzt die grosse Tradition der Schweizer Braubranche. Deshalb erhielt der Bundespräsident am Tag des Schweizer Bieres (19. April) in Zürich den goldenen Orden ad gloriam cerevisiae (zu Ehren des Bieres) überreicht.

Organisator des Ordensfestes «ad gloriam cerevisiae» ist der Schweizer Brauerei-Verband (SBV). Als Höhepunkt der gediegenen Veranstaltung fand die Ordensverleihung durch die Ordensvorsteherschaft statt.

Mit Susanne Kunz

Moderatorin und Schauspielerin Susanne Kunz führte durch den Festanlass mit illustren Gästen aus Wirtschaft, Politik und Showgeschäft. Mit den Worten «Zum Wohl!» markierte Ordensträger Ueli Maurer den Start in die bierige Saison. ●



Markus Raub

Gala in Zürich freut erorden



Biersaison an.



Köchin Meta Hiltbrand, Ueli Maurer und Markus Zemp (Präsident SBV).



Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz mit Marcel Kreber (Direktor SBV).



Der Feldschlösschen-Sechsspänner an der «Agrischa»: Viel Freude und auch frisches Bier (kl. Bild) für die Besucher.

zilt-la.ch, Freshfocus

Landwirtschafts-Ausstellung in Chur

Feldschlösschen-Sechsspänner erfreut die Agrischa-Besucher

➔ Die «Agrischa» in Chur lebt dem Motto «Erlebnis Landwirtschaft» nach. Am 6. und 7. April brachte sie den Menschen den bäuerlichen Teil Graubündens auf sympathische Weise näher. Am Sonntag war «Tag des Pferdes», und da durfte natürlich der Feldschlösschen-Sechsspänner nicht fehlen. Wie die Pferde waren an der «Agrischa» auch die Getränke von Feldschlösschen gefragt und beliebt. Rund 15 000 Besucherinnen und Besucher fanden den Weg auf die Obere Au in Chur. «Damit haben wir unser Ziel erreicht», sagt OK-Präsidentin Said Bucher. Die nächste «Agrischa» findet im Mai 2014 in Zernez statt.



Jakob Gross, Leiter Immobilienverwaltung der Domenig Immobilien, mit seiner Partnerin.



Churs neuer Stadtpräsident Urs Marti (links).



Die Bündner Mineralwasser Arkina und Rhäzünser gehören ganz einfach dazu.



Das Pferd im Mittelpunkt.



Beliebter Feldschlösschen-Stand.

**JETZT
AKTION**
auf alle RAMSEIER
Mehrwegglas-Produkte

**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch



Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
✓ Schweizer Obst
✓ 100% natürlich
✓ ohne Zuckerzusatz



natürliche Familie

Die Durstigen



Der beste Bierwitz

Was Sie hier lesen, ist die aufwendigste Kolumne, die je geschrieben wurde. Um Ihnen den besten aller Bierwitze zu präsentieren, haben wir umfassende Forschungen unternommen und über 1238 Witze – vom ersten frühsumerischen Scherz aus

dem Jahre 4824 vor Christus bis zum 24. April 2013 in mehr als 30 Sprachen gesammelt. Beim Zusammentragen der Witze haben uns freiwillige Helfer, Arbeitslose, Rentner und Mediziner mit aberkanntem Dokortitel unterstützt. Die

Witze wurden einer Jury von ausgewählten Wirten, anonymen Alkoholikern, Berufskomikern und Ueli Maurer vorgelegt. Die haben das Material nach 20 relevanten Kriterien bewertet. Die Auswertung der Ergebnisse füllte 51 Bundes-

Die DURST-Kolumnisten:

Stephan Pörtner (l.), Schriftsteller, Übersetzer und Gewinner des Zürcher Krimipreises.

Beat Schlatter (r.), Schauspieler, Kabarettist und Drehbuchautor.

ordner. Zwei der Fachpersonen sind vor Erschöpfung zusammengebrochen, einer erlitt ein Burnout (nicht Ueli Maurer). Wir sind stolz, Ihnen den Witz präsentieren zu können, der 87 Prozent der erforderlichen Kriterien erfüllt hat: *«Die Braumeister von Calanda, von Schützengarten und Feldschlösschen sitzen zusammen in der Gartenbeiz. Der Braumeister von Calanda bestellt ein Calanda, der von Schützengarten ein Schützengarten, der Mann von Feldschlösschen ein Glas Wasser. Da fragen ihn die anderen: Wieso bestellst du kein Feldschlösschen? Darauf er: Ich habe gedacht, wenn ihr kein Bier trinkt, trink ich auch keins.»*

Feldschlösschen Telesales

Kompetente Beratung für Gastronomen am Telefon



➔ 0848 80 50 10: Unter dieser Telefonnummer können Sie als Gastronom bequem Ihre Ware bestellen. Am Telefon werden Sie auch kompetent beraten, denn die 43 Feldschlösschen-Mitarbeitenden von Telesales machen ihre Arbeit mit Engagement und Herzblut. Telesales-Leiterin Pamela Wittmann: «Wir erklären den Kunden gerne unsere Aktionen und die neuen Produkte von Feldschlösschen.»



Kompetent und freundlich: Das Telesales-Team mit seiner Leiterin Pamela Wittmann (rechts und kl. Bild).

Bierlexikon



Cwie Cerevisia

Cerevisia oder, je nach Übersetzung, auch Cervisia kommt aus dem Galilischen und leitet sich von Ceres ab, der Göttin der Feldfrüchte. So nannten die Römer das Bier, das sie auf ihren Feldzügen kennen- und schätzen gelernt hatten. Die frühesten Nachweise für Bier bzw. Cerevisia stammen aus Mesopotamien. Dort liessen die Ägypter halbfertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und bekamen so eine Art Bier.

Gastro-Witze des Monats



«**Herr Ober**, was machen denn all die Leute an meinem Tisch?» – «Aber mein Herr, Sie haben doch einen Auflauf bestellt!»

«**Herr Ober**, das Steak riecht nach Schnaps!» Der Ober tritt drei Schritte zurück und fragt: «Immer noch?»

«**Herr Ober**, das ist aber eine traurige Geschichte mit dem Fisch auf meinem Teller.» – «Ich verstehe nicht, mein Herr.» – «Na, so klein und schon so verdorben.»

NEU



ahhh

Jetzt bestellen:

Der geschmackvolle Durstlöscher aus der Dose.

Wettbewerb

5x2 Eintritte in den Europa-Park

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.

- Wie heisst die alkoholfreie Limonade, die in Italien und dem Tessin produziert wird?
 - D** Gazzosa Fizzy
 - S** Minerale Tizzy
 - T** Bevanda Rizzy
- Zweifel lanciert in diesem Frühling eine neue Chips-Sorte. Was beinhaltet sie?
 - E** Gesüsste Aprikosen
 - U** Getrocknete Tomaten
 - A** Gemahlene Mandeln
- Aus welchem Land kommt das Spezialitätenbier Hoegaarden, das ein wunderbarer Essensbegleiter ist?
 - K** Aus Luxemburg
 - P** Aus Holland
 - R** Aus Belgien
- Seit wann gibt es Rivella Rot in der Dose?
 - N** 2011
 - H** 2012
 - S** 2013
- Wer vermittelt der Gastronomie alles Wissenswerte für noch erfolgreicherer Geschäften?
 - T** Die Feldschlösschen Academy
 - L** Die Gastro Lehranstalt
 - E** Die Restaurant Bildungsstätte



Action und Spass: Ein Besuch im Europa-Park ist ein unvergessliches Erlebnis.

Mitmachen und gewinnen: Rivella lädt in den Europa-Park ein

In diesem Frühling hat der Europa-Park im süddeutschen Rust den THEA Classic Award erhalten. Mit dieser hochkarätigen Auszeichnung der amerikanischen Unterhaltungsindustrie wurde der Europa-Park nahe der Schweizer Grenze als einer der führenden Freizeitparks der Welt gewürdigt. Rivella ist Kooperationspartner des Europa-Park und stellt 5x2 Eintritte zur Verfügung. Der Europa-Park entwickelt sich ständig weiter. Letztes Jahr wurde die gigantische Holzachterbahn «WODAN-Timburcoaster» eröffnet und auf diese Saison hin unter anderem Grimms Märchenwald erweitert sowie das Magic Cinema 4D neu gestaltet.



→ www.rivella.ch



→ www.europapark.de

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. Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Eintritte in den Europa-Park in Rust. **Einsendeschluss ist der 10. Juni 2013**

Wettbewerbsgewinner DURST April 2013

Einen Feuerring Ovum der Feuerring GmbH gewonnen hat das **Wirtepaar Bürge-Grimm** vom Seehotel Baumgarten in 6405 Immensee. Wir gratulieren.





1dl CHF
0.91

1dl CHF
1.32

Cabernet
Sauvignon
California



Malbec
MENDOZA
WINE OF ARGENTINA

GRILLZEIT HOLEN SIE MEHR RAUS!

Beispiel Cabernet Sauvignon California 75 cl
im Offenausschank pro dl (Einkaufspreis pro dl
x Marge = möglicher Verkaufspreis pro Glas):

$$\text{CHF } 0.91 \times 6 = \text{CHF } 5.50 \text{ PRO GLAS}$$

Grill-Weine

Cabernet Sauvignon Cal.	75 cl	6.85
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Amarone Valpolicella DOC	75 cl	24.50



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

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

Wein. Ganz einfach.

horeca

Blick über den Tellerrand



Klick – und der Kellner kommt

Zwei kreative Gastronomen haben mit der GIG Bar & Café in Klagenfurt, einem Lokal aus den 1970er-Jahren, wieder Leben eingehaucht. Erfolgreich sind sie nicht zuletzt, weil sie auf neue Technologien setzen – sowohl im Marketing als auch im Service.

→ «Wir wollten in Klagenfurt eine positive Veränderung herbeiführen», erzählt René Schoahs. Deshalb habe er 2009 mit Christian Aigner die GIG Bar & Café übernommen. Zusammen schufen sie auf über 700 m² ein trendiges Gastronomiekonzept, das bestens funktioniert.

Udo Jürgens und Passanten

Das GIG gab es schon in den 1970er-Jahren. «Wir wollten ans Original anknüpfen und eine Symbiose zwischen Szene-Bar und Tages-Café herstellen», so Schoahs. Wie damals, als Udo Jürgens, Niki Lauda und Falco neben «Normalbürgern» im GIG feierten, zieht das GIG auch heute vom VIP bis zum Passanten eine breite Zielgruppe an.

Animierte Karte

Dank zwei beheizten Terrassen dauert die Hochsaison von April



bis Ende September. Aber auch während den restlichen Monaten hat das Team viel zu tun. Da kommt die neue Technologie natürlich gelegen. Vor drei Jahren verteilte das GIG als erstes Lokal in Österreich iPads an die Gäste

In der GIG Bar & Café können die Gäste per Knopfdruck über das iPad bestellen.

– mit animierter Speise- und Getränkekarte. Seit 2012 können die Gäste nicht mehr nur in der «GIG-Pad»-Karte blättern, sondern direkt daraus bestellen.

iPad als Service-Plus

«Wer kennt das nicht? Man möchte bestellen, findet aber keinen Kellner; möchte zahlen, aber der Kellner übersieht einen», so Schoahs. Dank dem GIG-Pad könne der Gast mit einem Klick den Kellner rufen. Dieser bekommt die Message direkt zum Ausschank. Möchte



man nachbestellen, genügen wenige Klicks, und das Getränk wird serviert. Auch Kopfzerbrechen über den zu zahlenden Preis ist passé: Das GIG-Pad zeigt alles in Echtzeit an. Das Servicepersonal ersetzen sollte und könne die GIG-Selforder aber nicht, sagt Schoahs: «Sie ist lediglich ein weiterer Gästeservice.» Vor allem beim jungen Publikum werde diese Art der Bestellung eifrig genutzt.

Mit Smartphone bezahlen

«Wir sind stolz, als kleiner Betrieb weltweit Trendsetter zu sein», sagt Schoahs. Das GIG arbeitet ständig daran, mit neuen Medien neue Wege zu gehen. So können die Gäste mit Membercard oder eigener App und Smartphone oder Tablet auch auf moderne Weise bezahlen.

→ www.gig-bar.at



René Schoahs (l.) und Christian Aigner führen in Klagenfurt erfolgreich die GIG-Bar.





Vogellisi

Festival

adelboden
5./6. Juli 2013

Freitag, 5. Juli 2013

patent ochsner * gustav
philipp fankhauser * patina

samstag, 6. juli 2013

stiller Has * undiscovered soul
whole lotta dc * Florian ast
greskill * pertness * gloom * nils burri
Dodo & The Liberators

www.vogellisifestival.ch



Festivals im Kanton Bern

Staraufgebot

Vom Seeland bis ins Oberland und auch in der Bundesstadt: Im Kanton Bern treten in den nächsten Wochen die Musikstars in geballter Ladung auf. Feldschlösschen ist bei den Openair-Veranstaltungen dabei.

➔ Sei es im Stade de Suisse, bei Stars of Sounds in Murten und Freiburg, beim Vogellisi Festival in Adelboden oder auf dem Gurten: Internationale Stars und nationale Grössen treten im Juni und im Juli im Kanton Bern auf. Feldschlösschen ist dabei, wenn im Kanton Bern die Musik spielt.

♫ **Stade de Suisse:** Am 7. Juni Depeche Mode, am 15. Juni Muse und am 30. Juni Bon Jovi: Die Openair-Freunde in Bern stehen vor einem heissen Juni. Carlsberg ist offizielles Stadionbier.
➔ www.stadedesuisse.ch

♫ **Stars of Sounds:** Am 14. und 15. Juni heissen die Stars in Murten Elton John, Krokus und Status Quo. Am 12. und 13. Juli in Aarberg rocken unter anderen 77 Bombay Street, The Baseballs und Patent Ochsner die Bühne. Cardinal ist Hauptsponsor.
➔ www.starsofsounds.ch

♫ **Vogellisi Festival:** Schweizer stehen am 5. und 6. Juli beim Vogellisi Festival im Zentrum. In Adelboden treten unter anderen Stiller Haas, Patent Ochsner, Philipp Fankhauser und Florian Ast auf. Feldschlösschen ist Sponsor.
➔ www.vogellisifestival.ch

♫ **Gurtenfestival:** Sophie Hunger, Seven, Die Fantastischen Vier, Die Toten Hosen, The Darkness und viele, viele mehr treten vom 18. bis 21. Juli auf dem Gurten auf. Das Festival feiert seinen 30. Geburtstag. Cardinal ist einer der Hauptsponsoren. ●
➔ www.gurtenfestival.ch



Florian Ast.



Elton John.

Bon Jovi.



Patent Ochsner.



Das Estival Jazz auf der Piazza di Riforma in Lugano zählt zu den etablierten Jazzfestivals.

Estival Jazz in Lugano

Gratis-Eintritt und wunderbare Kulisse

35. Geburtstag: Das Estival Jazz in Lugano hat eine grosse Tradition. Zu dieser Tradition gehört auch die bewährte Partnerschaft mit Feldschlösschen.

➔ Das Estival Jazz wird in diesem Sommer 35 Jahre alt. Der Event in Lugano zählt zu den Perlen der internationalen Jazz-Festivals und gewährt seinen Gästen auch in diesem Jahr gratis Eintritt. Wie immer werden die Estival-Konzerte auf zwei Wochenenden verteilt. Am 28. und 29. Juni finden sie auf der Piazzale alla Valle in Mendrisio statt, vom 4. bis 6. Juli ist dann die Piazza Riforma in Lugano die wunderschöne Kulisse. Am Rande der

Piazza wird erneut ein «Estivaldorf» errichtet. Zur Tradition dieses Anlasses gehört, dass Feldschlösschen nebst dem Festival-Bier Cardinal die meisten anderen Getränke liefert und Infrastruktur zur Verfügung stellt. ●
➔ www.estivaljazz.ch



Electrozîles Festival in Sion

Dieser Sound elektrisiert

➔ Das Festival heisst Electrozîles und richtet sich an die Freunde elektronischer Musik. Am 21. und 22. Juni lässt es in Sion zum zweiten Mal lauten, fetzigen Elektro-sound erklingen. Mit dabei ist auch das Walliser Bier Valaisanne, das von Charlie, dem OK-Präsidenten des Electrozîles, das ganze Jahr hindurch geschätzt wird. Er führt in Sion das



Plakat des Electrozîles Festival 2013.

Café Du Nord und zapft für die Walliser Gäste natürlich das Walliser Bier. ●
➔ www.electroziles.com



Das Gurtenfestival auf dem Berner Hausberg.

Tessin

Feldschlösschen für die Camper

Feldschlösschens grosse Auswahl an Bieren und anderen Getränken kommt auf touristisch wichtigen Campingplätzen im Tessin gut an.

➔ Luciano Badini leitet das Restaurant und auch den Shop auf dem Camping Delta in Locarno. Dieser Campingplatz liegt nur wenige Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt am unendlich blauen Lago Maggiore. Bier Mineralwasser, Cola, Fanta und viele andere Getränke bezieht der Gastronom seit zwölf Jahren bequem aus einer Hand von Feldschlösschen.

Luciano Badini möchte die Partnerschaft mit Feldschlösschen nicht missen: «Der Service ist hervorragend, und die Produkte von Feldschlösschen kommen bei unseren Gästen aus aller Herren Länder gut an.»

Hopfenperle hat viele Fans

Sowohl in seinem Restaurant als auch im Shop bietet Luciano Badini den Campingfreun-

den mehrere Biere von Feldschlösschen an. «Ganz gute Erfahrungen haben wir dabei mit der Hopfenperle gemacht. Sie hat unter unseren Gästen schnell viele Fans gefunden», erzählt der Gastronom.

Ideal für Campingplätze

Der Camping Delta ist einer der grösseren Campingplätze im Tessin. Auch viele andere wie Camping Matto und Camping Tamaro in Tenero vertrauen auf die Produkte von Feldschlösschen. Rolf Burkhard, Standortleiter in Taverna: «Wir sind froh, dass wir den Camping-Betreibern hervorragende Produkte und erstklassige Dienstleistungen bieten können, denn bei uns im Tessin ist Camping für den Tourismus wehr wichtig.»

➔ www.campingdelta.com



Luciano Badini bietet im Restaurant Offen- und Flaschenbiere von Feldschlösschen an (gr. Bild). Auch im Shop (oben links) setzt er am Ufer des Lago Maggiore (oben rechts) auf Getränke von Feldschlösschen.



Ein Fahrer versucht, den Kartischa Hill in Obersaxen zu bezwingen.

Hillclimbing-EM in Obersaxen

Spektakel am Kartischa Hill

Knatternde Töffmotoren, harte Kerle, lauter Rock'n'Roll und ein noch unbezwungener Berg: Das ist die Affiche der Hillclimbing-EM, die am 1. und 2. Juni in Obersaxen stattfindet.

➔ Hillclimbing kommt aus den USA und ist so etwas wie Bergsteigen mit Motorrädern. Eine verrückte Sache, wenn die Motorrad-Piloten und die Handvoll Pilotinnen aus sechs Ländern versuchen, die 240 Meter lange Piste am Kartischa Hill mit 140 Prozent Steigung zu bezwingen. Verrückt auch, weil es in zehn Jahren Europameisterschaft noch kein Pilot geschafft hat, am Gipfel anzukommen!

Ein Schweizer ist Favorit

«Steil ist geil!» So lautet das Motto des Hillclimbing-Events im Bündnerland. Aus Schweizer Sicht darf man der 11. Austragung in diesem Sommer optimistisch entgegenfeiern, denn der Walliser Jörg Seewer hält mit 225,3 Metern den Hill-Re-

kord. Ein paar Meter noch – und er hat es geschafft. Die Organisation der Hillclimbing-EM unter

dem früheren Motocross-Piloten Giuseppe Zollet ist routiniert und hochprofessionell. Nach diesem sportlichen Teil geniessen die Fahrer ein Feldschlösschen und stossen mit dem Publikum an. Selbstverständlich wird auch das Bündner Mineralwasser Rhäzünser am Kartischa Hill den Durst der Fans und der Piloten löschen.

➔ www.hillclimbing.ch



Passt scho, Mellingen

Jetzt passt den Gästen auch das Bier

Daniela Frutiger / Freshfocus



Feldschlösschen-Fan Ugur Özmen in seiner Café-Bar «Passt scho».



➔ Zuletzt hat ein Österreicher die Café-Bar «Passt scho» in Mellingen geführt. Er servierte den Gästen Österreicher Bier. Seit Anfang Jahr ist Ugur Özmen der Patron im «Passt scho» – und jetzt passt den Gästen auch das Bier. «Ich bin ein Fan von Feldschlösschen und zapfe selbstverständlich das Bier aus unserem Kanton», sagt der Gastronom. Das Feedback seiner Gäste sei durchwegs positiv. Ugur Özmen, der auch das Mineralwasser, die Softgetränke und den Wein von Feldschlösschen bezieht: «Keine Frage, meine Gäste wollen Bier von Feldschlösschen.»

Das «Passt scho» ist ein gemütliches Café. Morgens kehren vor allem Handwerker sowie ältere Menschen ein, nachmittags Familien mit Kindern. Am Abend ist das Publikum jünger. Da erklingt auch mal Live-Musik und es gibt Themenabende.

Gartenwirtschaft mit Lounge
«Geschätzt wird das neue Fumoir», sagt Ugur Özmen. Auch die Facebook-Gruppe sei gut besucht. Und jetzt, im Sommer, fühlen sich die Gäste in der Lounge der gemütlichen Gartenwirtschaft besonders wohl. ●
➔ www.passtscho-mellingen.ch

Reginas Oberstadt Bar, Lenzburg «Eine gemütliche Stube»

➔ Als Geschäftsführerin und Chef de Bar hat Regina De Carvalho grosse Erfahrung. Seit letztem Winter führt sie ihr erstes eigenes Lokal. «Eine gemütliche Stube», sei «Reginas Oberstadt Bar» in Lenzburg, sagt die Pächterin. Hier könne man gemütliche Gespräche führen, Darts spielen, aus einer webbasierten Musikbox den Lieblingsound erklingen lassen und auch rauchen. Ziel von Regina De Carvalho ist «ein Publikum von Jung bis Alt, quer durch alle Gesellschaftsschichten». Vor allem während der Woche wünscht sie sich noch etwas mehr jüngere und auch weibliche Gäste. Zudem sei «Reginas Oberstadt

Bar» auch für Gruppen geeignet, sagt die Gastronomin.

Getränke von Feldschlösschen
Regina De Carvalho schätzt die Partnerschaft mit Feldschlösschen. Im Offenausschank zapft sie Cardinal Blonde und Grimbergen. Auch viele andere Getränke bezieht sie von Feldschlösschen. Wer zum Bier etwas essen mag, kann sich auf der Pizza- und Pasta-Karte des Hotel Restaurant Oberstadt im gleichen Gebäude etwas aussuchen. Dort gibt es auch Hotelzimmer – für den Fall, dass man einmal etwas zu lange sitzen geblieben ist... ●



Regina De Carvalho bürgt mit ihrem Namen für die Gemütlichkeit im Lokal.



Weltbummlerin Serena Samash mit ihrer Küchencrew.

Eat me, Lausanne Weltreisen mit Bier

➔ Im Anfang März eröffneten Lausanner Restaurant Eat me regt eine riesige Weltkarte die Gäste dazu an, gastronomische Reiseerinnerungen einzutragen. Die Idee stammt von Serena Samash, der Gründerin des Lokals. «Ich habe Reisen in die hintersten Ecken der Welt gemacht und erinnere mich ganz speziell an kulinarische Entdeckungen», sagt die Gastronomin. Ob die Wahl auf ein exotisches Gourmand-Highlight aus Asien oder ein traditionelles Gericht aus Europa fällt, mit einem Bier aus dem riesigen Feldschlösschen-Angebot liegt der Gast goldrichtig.

Serena Samash schätzt die Partnerschaft mit Feldschlösschen: «Wir profitieren fachlich von einer optimalen Betreuung. Ein grosses Bierangebot ist mir wichtig, denn wer die Welt bereist hat, weiss: Bier spielt auf allen Kontinenten eine grosse Rolle.» ●
➔ www.eat-me.ch



Die Weltkarte im «Eat me»



Erlebt eure
innere Jugend

auf  evianSuisse



**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloesschen.ch



Shake that Orangina

Erlebe das erfrischende Geschmackserlebnis mit Fruchtfleisch von Orangina. Nur natürliche Inhaltsstoffe. Ohne zugesetzte Konservierungsmittel und Farbstoffe.



SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE

Wie ein Merengue: Das spanische Bier und das Latino-Festival

Die Caliente-Fans feiern mit San Miguel am Züri-Fäscht

Heisse Dance-Shows, Latin-Rock, Merengue, Reggae, dazu exotische Gaumenfreuden und ein kühles San Miguel: Beim Festival «Caliente!» kommen Feriengefühle auf.

➔ Für diese Sinnesgenüsse müssen wir nicht etwa in die Ferne schweifen, denn das über die Landesgrenzen hinaus beliebte Latin Music Festival «Caliente!» findet vom 5. bis 7. Juli wiederum in Zürich statt. Dieses Jahr hat der Kreis 4, wo das Festival seit 17 Jahren für fröhliche Stimmung sorgt, allerdings eine Ruhepause. Die Organisatoren haben sich nämlich entschieden, das Latino-Happening ins Züri-Fäscht zu integrieren.

Brodelnde Stimmung

Die grosse Festbühne wird auf dem Münsterhof beim Stadthaus stehen. Auf der Latin & Brasil Openair-Stage im Herzen der Limmatstadt werden während drei Nächten nonstop hochkarätige internationale und nationale Formationen sowie Showgruppen für eine brodelnde Stimmung sorgen.

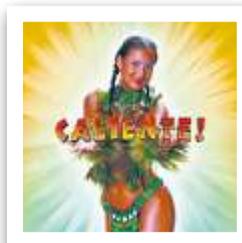
Zwei Millionen Menschen

Während im Kreis 4 jeweils 250 000 Latino-Fans feiern und sich an den würzigen lateinamerikanischen Gerichten laben,

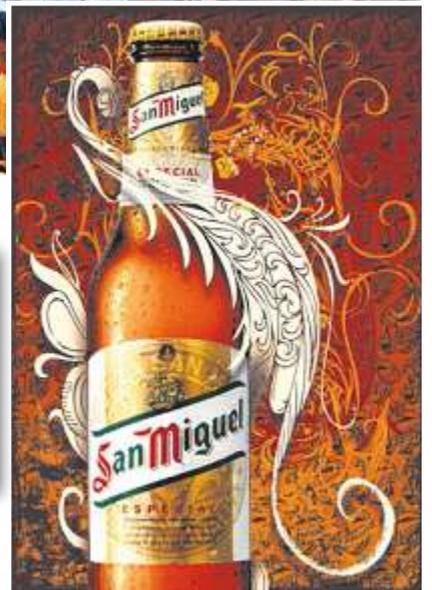


Fröhlich, laut und ausgelassen: Das ist «Caliente!»

werden an der gigantischen Züri-Fäscht-Party rund zwei Millionen Menschen erwartet. Selbstverständlich feiert auch Feldschlösschen mit – als Getränkepartner des Züri-Fäscht.



San Miguel, das Bier der «Caliente!»-Fans.



Beliebte San-Miguel-Bar

Dass bei so viel südländischer Ausgelassenheit vor der Fraumünsterkirche eine Abkühlung den «Caliente!»-Besuchern guttun wird, liegt auf der Hand. Deshalb steht auf dem Festivalgelände eine unübersehbare San-Miguel-Bar. Das spanische Bier passt zum Latino-Festival wie kaum ein anderes Getränk. Seit vielen Jahren schon sind «Caliente!» und San Miguel Partner. Diese Verbindung ist so beschwingt, fröhlich und homogen wie ein lateinamerikanischer Merengue.

➔ www.caliente.ch

Exklusiv im House of Beer

Das spanische Bier San Miguel wird in die ganze Welt exportiert und gehört zu den 15 meistverkauften Biersorten überhaupt. Im House of Beer, dem Kompetenzzentrum von Feldschlösschen für ausländische Biere, finden Sie nebst San Miguel zahlreiche andere Spitzenmarken und ausgesuchte Spezialitätenbiere. Vor allem jüngere Konsumenten schätzen ein internationales Angebot. Ihr Sales Manager berät Sie gerne.

➔ www.houseofbeer.ch



Feldschlösschen ist Getränkepartner des Züri-Fäscht.

Bier passt wunderbar zu Poulet- und Fischknusperli

Pouletknusperli mit Bierdip

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 Pack	Chicken Nuggets
1 dl	Feldschlösschen Original
375 g	Reblochon
125 g	Roquefort
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
0,5 TL	Senf
2 EL	Butter
0,5 TL	Sojasauce
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Chicken Nuggets gemäss Packungsangabe zubereiten und im Ofen bei 80° warm halten.
- 2) Butter und Knoblauch in einer Pfanne andünsten, Senf dazugeben und mit Bier ablöschen.
- 3) Reblochon und Roquefort würfeln, dazugeben. Käse unter Rühren zerlassen, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzig abschmecken. Dip in Schälchen füllen und zu den Chicken Nuggets servieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von Volg.

Zutat und Begleiter: Das Original von Feldschlösschen

« Als Zutat für den Dip empfehle ich den Klassiker, das Feldschlösschen Original. Es ist angenehm bierig, leicht vollmundig und verleiht dem Dip mit seiner zartbitteren Hopfennote die entsprechende bierige Würze. Auch als Getränk zu den Pouletknusperli bietet sich ein frisch gezapftes «Feldschlösschen Original» an. Es passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten. »



Hans-Werner Wegner,
Biersommelier



Pouletknusperli und dazu eines der vielen passenden Biere von Feldschlösschen.

Welches Bier zu welchen Knusperli?

Ob aus Poulet oder Fisch: Knusperli werden in der heissen Jahreszeit besonders gerne gegessen. Mit dem richtigen Bier dazu können Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen.

➔ Pouletknusperli werden im Bierteig gebacken. Bier ist auch das ideale Getränk zu den gebackenen Pouletstückchen. Feldschlösschen hat mehrere Biere im Sortiment, die hervorragende Begleiter zu Pouletknusperli sind: das Original, das Urtrüb, das Premium und natürlich auch das Feldschlösschen Bügel. «Zu Pouletknusperli», sagt Biersommelier Hans-Werner Wegner, «schmeckt mir ein frisch gezapftes Feldschlösschen Original am besten.»

Fisch und eine Hopfenperle

Und welches Bier passt zu Fischknusperli und zu anderen Fischgerichten? Biersommelier Hans-Werner Wegner: «Unsere Feldschlösschen Hopfenperle mit ihrer Vollmundigkeit und ihrer kräftigen Hopfenbittere harmonisiert hervorragend zu jedem würzigen Fischgericht.»

Für den Sommer, wenn auf der Terrasse oder im Biergarten gegessen und getrunken wird, hat der Bierkenner einen besonderen

Tipp: «Hier empfehle ich das herrlich prickelnde obergärige (1664 Blanc) mit seiner Citrusnote. Oder «Mein Kristall» von Schneider Weisse. Mit seiner feinen Bananen- und würzigen Nelkennote passt auch dieses Weissbier hervorragend zu Fischknusperli wie zu allen Fischgerichten.»



Fischknusperli
und dazu eine
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.

Agenda von **myfeldschloesschen.ch**

Mehr Umsatz dank Turnfest

■ **Vatertag:** Vater sein dagegen sehr... Verwöhnen Sie am 2. Juni die Väter gleich doppelt – mit frischem Offenbier und einem deftigen Menü! Und wenn die lieben Kleinen in Ihrem Lokal vergünstigt essen können, erfreut dies das Vaterherz ebenso.

■ **Caribana Festival Nyon:** Am Ufer des Genfersees bietet das Caribana Festival vom 5. bis 9. Juni eine Mischung aus rund zwanzig Live- und zehn DJ-Konzerten. Als Sponsor mit von der Partie ist das französische Premium-Bier 1664.

■ **Schwingfeste:** Der Stooschwinget vom 9. Juni ist eines von vielen wichtigen Schwingfesten in diesem Monat. Der Höhepunkt der Saison steigt dann vom 30. August bis 1. September, wenn es in Burgdorf um den Königstitel geht. Feldschlösschen ist Königspartner des «Eidgenössischen».

■ **Eidgenössisches Turnfest:** Das Eidgenössische Turnfest findet nur alle sechs Jahre statt und zieht die halbe Schweiz in seinen Bann. Feldschlösschen



Riesiger Breitensportanlass: Eidg. Turnfest.

ist Hauptsponsor des zehntägigen Anlasses in Biel. Stossen Sie vom 13. bis 26. Juni mit Ihren Gästen mit Feldschlösschen, dem offiziellen Turnfest-Bier, an und nutzen Sie den riesigen Breitensportevent, um Ihren Umsatz zu steigern. Zeigen Sie die stundenlangen Übertragungen des Schweizer Fernsehens und lassen Sie Ihre Gäste selbst aktiv werden.



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, Markus Raub

COCKTAIL
PASSOÃ
-BRAZIL-

4 cl DE PASSOÃ - 3 cl DE VODKA
9 cl DE JUS DE CRANBERRY

JETZT BESTELLEN!
auf
myfeldschloesschen.ch

PASSOÃ
THE PASSION DRINK

MADE WITH
PASSIÖN FRUIT JUICE
FROM BRAZIL

FrISChe Trendsorten aus dem Rauch-Tal.



NEU
im Sortiment



Rauch Cranberry

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

happy day Mango

- 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

Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919

FrISChe Trendfrüchte aus dem Rauch-Tal: Cranberry, die „trendy berry“ und happy day Mango

Bitte grosse Preisaktion im HIT FLASH Juni 2013 beachten!



Besonders kräftig in Geschmack und Farbe: Rauch bringt die rote Trendbeere in höchster Qualität speziell für die Gastronomie – jetzt auch in der eleganten 0,2l Mehrweg-Flasche für den Gast. Der exotische Geschmack von happy day Mango 1,0l ergänzt das Sortiment für den Barbereich.

Die Rezeptur ist harmonisch abgestimmt mit einem Schuss Maracuja und lädt ein zum Mixen im Barbereich.

So schmeckt der Sommer.

In der formschönen 0,2l Designglasflasche sorgt Rauch Cranberry für farbige und geschmackliche Erfrischung. Und eignet sich auch bestens für trendy Cocktails.

(RANKWEIL/Österreich) Nordamerikanische Indianerstämme schrieben der kleinen, roten Beere bereits vor hunderten von Jahren wertvolle Eigenschaften zu: einen hohen Vitamin C-Gehalt und viele natürliche Antioxidantien. Mit seiner kräftig roten Farbe und dem fruchtig-herben Geschmack ist der Saft zum absoluten In-Getränk geworden. Nach dem großen Erfolg von happy day Cranberry 1,0l Elopack bringt der österreichische Fruchtsafthersteller Rauch nun die rote Trendbeere in höchster Qualität für die Gastronomie auch in der 0,2l Design-Mehrweg-Flasche.

„Trendy berry“ und „Exotic Mango“

„Ob pur oder als Mixgetränk - Cranberry liegt absolut im Trend“, erklärt Heiner Schäublin, Verkaufsleiter Rauch Schweiz. „Deshalb war uns wichtig, ein wirklich hervorragendes Produkt für die Gastronomie zu bringen. Wir verwenden kein künstliches Aroma und haben einen hohen Gehalt an Cranberry-Direktsaft. Dies führt zu einem unverwechselbaren natürlich-intensiven Geschmack und der kräftig roten Farbe.“

Happy day Mango im 1,0l Elopack überzeugt durch seinen exotischen Geschmack und samtigen Genuss.

**So schmeckt der Sommer:
Cranberry Mojito**
6-8 cl Rauch Cranberry
4 cl Rum
1,5-2 cl frischer Limettensaft
1 gestrichener Esslöffel
Rohrzucker
Minze und Soda zum Auffüllen

