



Zu gewinnen:
begehrte Tickets fürs
Eidgenössische Schwing-
und Älplerfest in Burgdorf
Seiten 6+23

Zum Nachkochen:
der Schwingerteller von
Gastro Emmental – und
dazu ein Schwingerbier
Seite 30

DURST

Nr. 7 | Juli 2013

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

Königspartner Feldschlösschen

Das Schwingfest ist gut für Ihren Umsatz

Seite 10



**+ Feldschlösschen-Kunden:
mehr Umsatz dank Schwingen**

**+ So profitieren auch Sie vom
eidgenössischen Schwingfest**

Durst auf mehr?

Sie möchten...

- besser wirtschaften und mehr Umsatz erzielen?
- jederzeit bequem online einkaufen?
- Sortimentsanalysen durchführen?
- personalisiertes Werbematerial mit Ihrem Logo?
- informative Statistiken für volle Transparenz?
- persönliches Training mit einem Bier-Sommelier?
- am liebsten alles zusammen und noch mehr?

Dann besuchen Sie jetzt die revolutionäre Online-Plattform die alles vereint:
www.myfeldschloessen.ch!

CHLÖSSCHEN

Sofort anmelden, profitieren,
iPads und mehr gewinnen!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

Editorial

Schwung für Gastronomie



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Schwingen ist populärer denn je, der Nationalsport boomt sogar in den Städten. Das eidgenössische Schwing- und Älplerfest vom 30. August bis 1. September in Burgdorf ist für Sie als Gastronom eine hervorragende Gelegenheit, um mit speziellen Aktionen rund um den Hoselupfen den Umsatz zu steigern. Ab Seite 10 geben Ihnen mit dem Schwingen verbundene Gastronomen wertvolle Tipps, wie am Wochenende des «Eidgenössischen» auch Sie zu den Königen zählen können.

Feldschlösschen ist Königspartner des eidgenössischen Schwingfestes. Davon profitieren Sie als Gastronomiekunde gleich in mehrfacher Hinsicht:

- Wir unterstützen Sie mit Werbematerial, das auf Ihren Betrieb zugeschnitten ist.
- Bei uns können Sie die offiziellen Schwingerbiere Feldschlösschen Original und Feldschlösschen Bügel, den Königswy und den «Suure Moscht» von Ramseier bequem aus einer Hand bestellen.
- Auf den Etiketten der offiziellen Schwingerbiere werden insgesamt 250 Schwingfest-Tickets verlost – ein echter Mehrwert für Ihre Gäste.

Ab id Hose! Wir freuen uns auf das «Eidgenössische». Nehmen Sie den Schwung dieses wunderbaren Grossanlasses in Ihr Lokal mit. Mit Feldschlösschen haben Sie den richtigen Partner. ●



Markus Furrer,
Area Sales Director Nordwestschweiz

Inhaltsverzeichnis



16



25



10

NEWS&PRODUKTE

Biere des Monats: Schwinger Bügel und Feldschlösschen Original 4

Wein des Monats: Königswy weiss und rot 5

Ramseier Suure Moscht naturtrüeb 5

myfeldschloesschen.ch: Bringen Sie sich online in Schwung fürs «Eidgenössische» 5

Schatzsuche auf myfeldschloesschen.ch 5

Gewinnen Sie VIP-Tickets fürs eidgenössische Schwingfest in Burgdorf 6

In Gstaad ist Corona Extra ein Star 7

Gazzosa Fizzy: Softdrink aus dem Tessin 9

SCHWINGEN&GASTRONOMIE

Tipps von Gastronomen: So lässt sich rund ums Schwingfest der Umsatz steigern 10

Gute Böse: eine Einführung ins Schwingen 15

PEOPLE&UNTERHALTUNG

Wilde Ritte am Staff Event von 1664 16

Knüller!

Cardinal Spéciale 33cl

Nettopreis **1.08**
statt 1.32

24 × 33cl MW Harass | Art. 10357

Cardinal Spéciale 25cl

Nettopreis **1.03**
statt 1.23

24 × 25cl MW Harass | Art. 11260

HITFlash in der Heftmitte

Kunden an den Pferderennen in Aarau 17

Beat Schlatter wird ein Hürlimann 19

Kilometro della birra in Mendrisio 19

Carlsberg lud zur Barführerparty 21

Schwingfest-Tickets zu gewinnen 23

MARKT&TRENDS

Züri Fäscht ist froh über die bewährte Partnerschaft mit Feldschlösschen 25

Cardinal Draft Absinth: Lassen Sie die Grüne Fee in Ihr Lokal eintreten 26

Glocken werden mit Bier gemacht 26

Marathon-Methusalem im «Rössli» 27

EAST Hotel Hamburg: Erfolg dank Design und ausgebauter Gastronomie 29

Der Schwingerteller von Gastro Emmental 30

AUSBLICK

Im Juli ertönt in der Schweiz viel Musik 31



**Die Schwingerbiere:
Feldschlösschen Original
und der Schwinger Bügel**

Feldschlösschen ist Königspartner des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes 2013 in Burgdorf. Davon profitieren auch die Kunden aus der Gastronomie, denn ihre Gäste können insgesamt 250 der begehrten Tickets für das «Eidgenössische» in Burgdorf gewinnen. Das **Feldschlösschen Original** und auch der **Schwinger Bügel** haben spezielle Etiketten, auf denen je 125x2 Eintrittskarten verlost werden. Wenn das kein Grund ist, ein Feldschlösschen Original oder einen Schwinger Bügel zu bestellen!



Beide Biere gehören zum Schwingssport wie das Sägemehl. Der Schwinger Bügel spricht vor allem die Biertrinker an, die es gerne etwas kräftiger mögen. Das Feldschlösschen Original ist seit Jahrzehnten das Bier der Eidgenossen. Seine zartbittere Hopfennote und der angenehm bierige Geschmack machen diesen Klassiker so einzigartig.

Jetzt bestellen!

1.93 CHF

pro Flasche

Schwinger Bügel
Art. 10975
20 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

Jetzt bestellen!

1.56 CHF

pro Flasche

Feldschlösschen Original
Art. 10099
20 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

Bière riche

Die Käsegipfeli des Kranzpartners

Die Käsegipfeli von Emmentaler, dem Kranzpartner des eidgenössischen Schwingfestes in Burgdorf, schmecken nicht nur zum Brunch. Empfehlen Sie Ihren Gästen dazu ein Bier von Schwingfest-Königspartner Feldschlösschen, und die Note 10 ist Ihnen gewiss.



Emmentaler Käsegipfeli

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Milder Emmentaler AOC grob gerieben
- 100 g Gruyère grob gerieben
- 1-2 Ei
- ½ EL Mehl
- ½ Bund Petersilie gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 8 Stk. Parisergipfeli

Zubereitung

Sämtliche Zutaten für die Füllung gut mischen. Die Gipfeli quer halbieren, die Füllung auf die unteren Hälften verteilen und die zweite Hälfte daraufsetzen. Im vorgeheizten Ofen (220°) auf der untersten Rille backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Das Rezept stammt von Emmentaler. Weitere Rezepte finden Sie unter www.emmentaler.ch

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Wussten Sie, dass 82% der Gäste erst im Lokal entscheiden, was sie trinken möchten?

Hier kann man mit geschultem Service gezielt aktiv verkaufen und mit bekannten Grossanlässen wie dem Schwingfest auch Trinkanlässe für die Gäste schaffen.

Frage des Monats:

Welches sind die vier Punkte des Einmaleins für mehr Bierumsatz?

Erkundigen Sie sich auf myfeldschloesschen.ch. Im Bereich Trainings bietet Ihnen die Feldschlösschen Academy alles rund um das Thema aktives Verkaufen.

Das perfekte Bier



Wein des Monats

Königswy weiss und rot

Mit dem offiziellen Schwingerwein können Sie als Gastronom in diesem Sommer punkten. Er eignet sich auch vortrefflich für den Verkauf über die Gasse an die vielen Freunde des eidgenössischen Schwingfestes in Burgdorf. Der **weisse Königswy** ist eine Assemblage aus fünf Traubensorten. Er passt perfekt zum Geniessen in geselliger Runde, als Apérowein oder als Begleiter zu einer Fleisch- und Käseplatte. Für den **roten Königswy** wurden Gamaret, Garanoir und Merlot assembliert. Auch diese Waadtländer Assemblage passt zu jeder Gelegenheit und besonders zu einheimischen Gerichten. Bringen Sie Ihre Gäste mit dem Königswy in Schwingfeststimmung. Den Festwein können Sie als Gastronom ganz einfach beim Königspartner Feldschlösschen bestellen – den weissen Königswy zum Preis von 8.20 (5dl) bzw. 12.80 Franken (7,5dl), den roten Königswy für 8.80 (5dl) bzw. 13.50 Franken (7,5dl).



Jetzt bestellen!

12.80 CHF 75cl

pro Flasche

Königswy weiss
Art. 11610
6 x 75 cl EW Karton
Art. 11611
15 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

Jetzt bestellen!

13.50 CHF 75cl

pro Flasche

Königswy rot
Art. 11606
6 x 75 cl EW Karton
Art. 11607
15 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

Ramseier ist Kranzpartner

Der neue «Naturrüeb» – auch für Schwingfans ein Genuss

➔ Zu einem bodenständigen Sport passt ein traditionelles Getränk. Kein Wunder also, sind die Apfelweine aus dem Hause Ramseier bei Schwingfans sehr beliebt. Als Höhepunkt seines Schwing-Engagements ist Ramseier in diesem Jahr als Kranzpartner am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Burgdorf mit dabei und freut sich, den Schwingsport so unterstützen zu können. Im Hinblick auf das «Eidgenössische» kommt der neue urtümliche Ramseier Suure Moscht naturrüeb – mit und ohne Alkohol – gerade richtig. In der Rezeptur verfeinert, besticht das Produkt mit fruchtig rundem Geschmack und einem erfrischenden Säure-Süsse-Verhältnis.

Bei Feldschlösschen bestellen

In der traditionellen Mehrweg-Bügelflasche à 49 cl können Sie als Gastronom den Ramseier Suure Moscht naturrüeb mit und ohne Alkohol ganz einfach bei Feldschlösschen bestellen. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

➔ www.ramseier-suisse.ch



Jetzt bestellen!

1.66 CHF

pro Flasche

Suure Moscht Naturrüeb
Art. 11112
12 x 49 cl MW Harass
Suure Moscht
Art. 11053
12 x 49 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

myfeldschloesschen.ch

Im Schwung mit Feldschlösschen

Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie alles für ein königliches Wochenende in Ihrem Lokal rund ums «Eidgenössische».

➔ Als Gastronom bietet Ihnen das eidgenössische Schwingfest eine hervorragende Gelegenheit, um Ihren Gästen etwas Besonderes zu anbieten und damit den Umsatz zu steigern. Alles, was es dazu braucht, finden Sie auf myfeldschloesschen.ch. Auf unserer Plattform können Sie natürlich das offizielle Schwingerbier bestellen, das Feldschlösschen Original und das Feldschlösschen Biegel. Sie finden aber auch königliche Tipps für Aktionen rund ums Schwingfest wie zum Beispiel ein Schwingermenü.

Passendes Werbematerial

Auch auf myfeldschloesschen.ch: Das Werbematerial, das Sie brauchen, um Ihre Aktionen und Promotionen rund ums »Eidgenössische« umzusetzen – einfach zu erstellen, individualisierbar und damit passend für Ihr Lokal und Ihre Gäste.

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Tolle Preise: Schatzsuche auf

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Entdecken Sie myfeldschloesschen.ch und gehen Sie auf Schatzsuche! Zu gewinnen gibt es **1 x iPad mit Retina Display** im Wert von 700 Franken (Wi-Fi + Cellular, 32 GB, schwarz, inkl. Smart Cover) und **3 x Best of Smartbox** im Wert von je 159.90 Franken.

Diesen Monat gesucht: das Grimbergen-Glas

Falls Sie noch keine Zugangsdaten haben, können Sie diese unter www.myfeldschloesschen.ch anfordern. Als Schatzsucher haben Sie diesmal die Aufgabe, das Grimbergen-Bierglas zu finden. Schreiben Sie bis am 10. Juli ein Mail an durst@fgg.ch mit Ihren Kontaktdaten und der Beschreibung, wo sich das Glas befindet.

Gewinner April-DURST. iPad Retina: Michel Perrin, Bar Lounge Anthra, Thun. **Best of Smartbox:** Marc-Antoine Moser, Lausanne; Daniel Hofmann, Emmetten; Andrea Künzli, Möhlin.

Zum Nachmischen: der Drink des Monats



Bodenständig erfrischend: Apfelzeller

Appenzeller Alpenbitter, Apfelsaft und Eiswürfel: Der bodenständige Drink heisst Apfelzeller, ist einfach zuzubereiten und wird Ihre Gäste verblüffen.

Das Rezept

Zutaten

4 cl Appenzeller Alpenbitter
Eiswürfel
Apfelsaft

Zubereitung

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und 4 cl Appenzeller Alpenbitter einfüllen. Dann mit Apfelsaft auffüllen, umrühren und mit einem Apfelschnitz garnieren.

→ Für die einen ist er ein beliebter Aperitif, für die anderen ein Digestif zur Krönung eines feinen Essens. Für alle ist der Appenzeller Alpenbitter ein Stück Tradition und Genuss pur. Der Likör aus 42 Kräutern hat eine über 100-jährige Geschichte, und sein Rezept ist immer noch ein gut gewahrtes Familiengeheimnis. Zusammen mit Apfelsaft und Eiswürfeln lässt sich aus Appen-

zeller Alpenbitter leicht ein Apfelzeller herstellen. Dieser Drink ist bodenständig wie die Schwinger und gleichzeitig erfrischend wie eine kühle Dusche.

Swissness ist Trumpf

Nutzen Sie die Swissness-Welle rund um das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest in Burgdorf und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem typisch schweizerischen Apfelzeller. ●



Bärenstark: offizielles Plakat des eidgenössischen Schwingfestes.

Verlosung

VIP-Tickets fürs «Eidgenössische»

Königspartner Feldschlösschen verlost unter den DURST-Lesern 2 x 2 VIP-Tickets für das eidgenössische Schwingfest in Burgdorf.

→ Königspartner Feldschlösschen verlost unter den DURST-Leserinnen und -Lesern 2 x 2 VIP-Tickets inklusive Mittagessen im VIP-Zelt. So machen Sie bei der Verlosung mit: Beantworten Sie folgende Frage: Wer wurde 2010 in Frauenfeld Schwingerkönig? Schreiben Sie bis am 10. Juli eine

E-Mail mit dem Stichwort «Schwingfest», der Antwort und Ihren Kontaktdaten an durst@fgg.ch. Mit etwas Glück sind Sie am Eidgenössischen Schwingfest in Burgdorf live dabei.

Übrigens: Auf Seite 23 gibt es 20x2 Tageseintritte fürs «Eidgenössische» zu gewinnen. Viel Glück! ●

«Schlussgang»-Premiere App für Schwingfans

Da jubelt das Schwinger-Herz: Das führende Magazin «Schlussgang» hat die erste Schwinger-App lanciert.

→ Wird am Stammtisch in Ihrem Lokal auch übers Schwingen gefachsimpelt? Dank der Gratis-App für Android und iPhone können Sie bei Ihren Gästen mit einem umfassenden Wissen über die Kult-Sportart brillieren. Wie sehen die «Bösen» aus? Was ist eine Beinschere? Wer führt die Feldschlösschen-

Jahrespunktliste an? Die erste Schwinger-App lässt keine Fragen unbeantwortet. Prunkstück der App ist der Live-Ticker von ausgewählten Kranzfesten. Alle übrigen Feste werden im Gang-Ticker mit einer zusammenfassenden Meldung pro Gang aktualisiert. ●

→ www.schlussgang.ch



Tennisspektakel mit dem Premium-Bier Corona Extra



Stanislas Wawrinka
2012 in Gstaad.

Wawrinka will erstmals die Gstaader Corona gewinnen

Zu gewinnen: Premium-Finaltickets

Corona verlost für den Final vom 28. Juli 2×2 Premium-Tickets. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Corona» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

Beim Crédit Agricole Suisse Open Gstaad kämpfen die Tennis-cracks vom 20. bis 28. Juli wieder um die Tenniskrone. Selten waren die Chancen auf einen Schweizer Turniersieg so intakt wie heuer, denn Stanislas Wawrinka besticht mit einer Topform und tritt im Berner Oberland als Favorit an. Stark serviert wird in Gstaad auch das mexikanische Bier Corona Extra.

➔ Turnierdirektor Jean-François Collet weiss: «Stan ist seit Jahresbeginn in grossartiger Form, konnte vor ein paar Wochen beim Portugal-Open seinen vierten ATP-Titel gewinnen und erreichte dazu in Madrid das Endspiel. Diese Top-Leistungen lassen uns hoffen, dass er sich in diesem Jahr in die Gstaader Siegerliste eintragen kann.»

Stanislas Wawrinka kehrte am 13. Mai erstmals nach 2008 wieder in die Top Ten zurück (Platz 10). Der Westschweizer hat die realistische Chance, sich bis Weihnachten in diesem erlauchten Kreis zu behaupten.

Ferienstimmung dank Corona
Neben seiner bestechenden Form spricht ein weiterer Grund dafür, dass Wawrinka im Saanenland zum zweiten Mal nach 2005 das Endspiel erreichen kann. Wie die meisten Tennisprofis schätzt auch er als Stammgast bei seinem Heimturnier die lockere Atmosphäre jenseits der weissen Linien.



«**Corona-Lounge ist ein fester Treffpunkt geworden.**»

Jean-François Collet,
Turnierdirektor in Gstaad

«Stan liebt dieses Turnier und fühlt sich hier wie zu Hause», bestätigt Collet. Das kann beflügeln. Dass in der herrlichen Berner Oberländer Bergwelt ein sonniges Strandfeeling aufkommt, dafür sorgt auch der Turnierpartner Corona Extra. Die Präsenz des weltbekannten Premium-Bieres versetzt die Besucherinnen und Besucher in mexikanische Ferienstimmung.

Auch VIPs lieben Corona

Die Corona-Bar und die Corona-Lounge sind in Gstaad längst zur gut frequentierten Institution geworden. Der Turnierdirektor Jean-François Collet bestätigt: «Die Corona-Lounge im Turnier-Village bietet eine aussergewöhnliche Atmosphäre und ist zum festen Treffpunkt geworden.» Denn eines ist klar. In Gstaad tauschen auch die VIP-Gäste das Cüpli gerne mit einem erfrischend kühlen Corona Extra und geniessen das mexikanische Bier aus der Flasche. ●



Corona Extra gibt es im House of Beer

Corona Extra ist seit drei Jahren exklusiver Premium-Partner der ATP-Tennistour und erreicht damit Millionen von Menschen in 147 Ländern. Wollen auch Sie das frische und unkomplizierte mexikanische Ambiente in Ihren Betrieb holen? Im «House of Beer», dem Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen, können Sie Corona Extra bestellen. Dort werden Sie auch kompetent beraten.

➔ www.houseofbeer.ch



fizzy
gazzosa ticinese

 *roma da favola*

fizzy.ch

Publireportage: Entdecken Sie den «Drink of South Switzerland»

Fizzy – spritzige Wiedergeburt des Softdrinks aus dem Tessin

Unter dem Namen Fizzy hat die traditionelle Gazzosa Ticinese in der Südschweiz schon viele Anhänger gefunden. Jetzt ist sie daran, auch nördlich des Gotthards für Furore zu sorgen. Mit Fizzy können Sie Ihre Gäste auf sympathisch-spritzige Weise überraschen.

→ Sie wurde in Personico, im Leventinatal, geboren und geht auf ein Rezept zurück, das seit Ende des 19. Jahrhunderts geschützt ist – zumindest was die Originalversion mit Zitrone anbelangt. Die Rede ist von der Gazzosa Ticinese. Heute wird sie unter dem Namen Fizzy vertrieben – eine junge Marke, die sich an ein junges Publikum richtet. Nach Jahrzehnten der Bedeutungslosigkeit erlebt das traditionelle Getränk aus dem Tessin eine Wiedergeburt. Fizzy hat sich im Tessin als Hauptmarke durchgesetzt und ist bereit, die Märkte auch ausserhalb der Kantons Grenzen zu erobern.

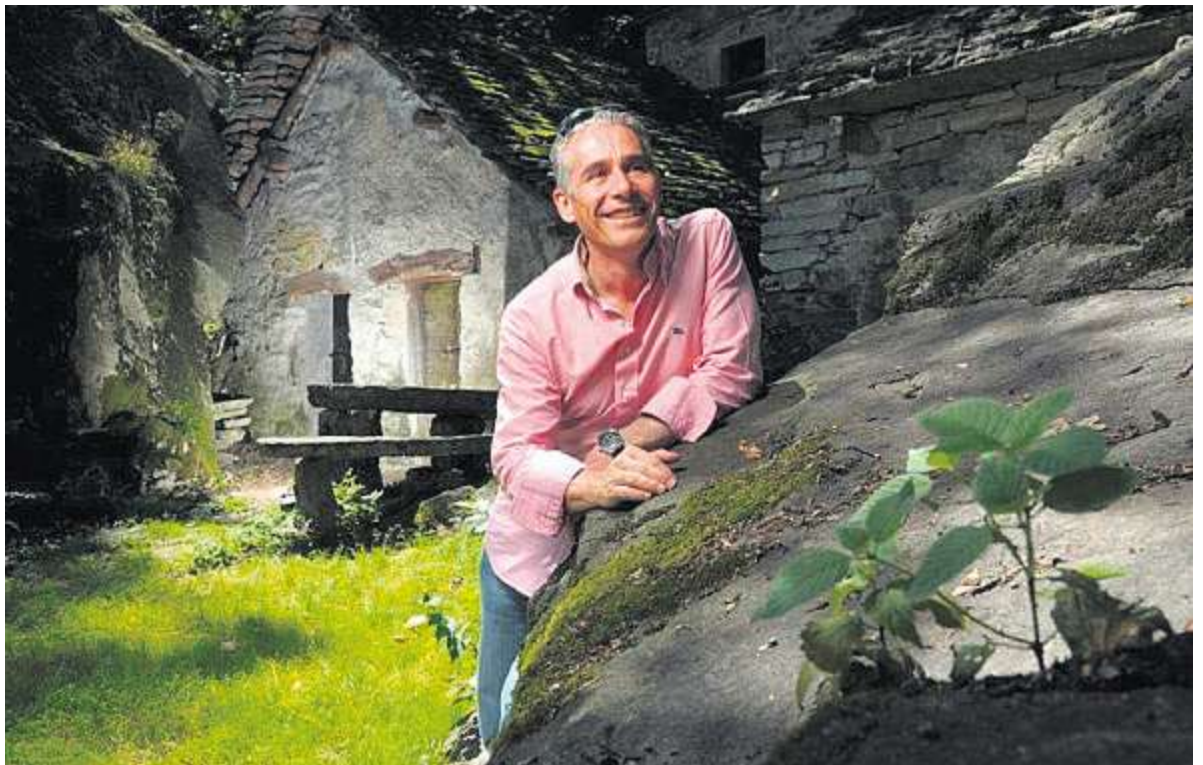
Drei Geschmacksrichtungen

Luca Bianda ist Tessiner Unternehmer, Apotheker und seit 2008 auch Geschäftsleiter der Gazzose Ticinesi AG. Er hat in Personico eine alte Fabrik umgebaut und mit Augusto Bontà einen Produktionschef mit Know-how und Erfahrung verpflichtet. Im Mai 2009 hat die Gazzose Ticinesi AG dann die drei neuen Geschmacksrichtungen von Fizzy auf den Markt gebracht:

- traditionell mit Zitrone
- einheimisch mit Himbeer
- mediterran mit Mandarine

Aus reinem Quellwasser

Der Erfolg von Fizzy erklärt sich durch das Zusammenwirken von Strategie, Intuitionen und – ganz wichtig – Qualität. Voraussetzung ist nämlich reines Quellwasser, das auf 1000m über Meer aus der Quelle Pont da Picol des Val Nadro entspringt.



Er hat Fizzy zu einer Wiedergeburt verholfen: Luca Bianda in der Leventina, der Heimat des «Drink of South Switzerland».

Ihren Teil am Erfolg haben auch die sorgfältige Produktionsmethode des Getränks und die Abfüllung in 35-ml-Glasflaschen mit Bügelverschluss aus Porzellan im Retro-Look. Hinzu kommt ein offensichtlich wirkungsvolles Marketingkonzept.

Bei Feldschlösschen bestellen

Auch der Name hat seine Ausdrucksstärke: «Fizzy drink of South Switzerland». Das ist einfach, spontan und ausgesprochen spritzig – wie die vielen Reaktionen der Fizzy-Konsumenten auf das neue Getränk. Als Gastronom können Sie alle drei Geschmacksrichtungen von Fizzy ganz einfach bei Feldschlösschen bestellen. ●

→ www.fizzy.ch



Fizzy Citro

Fizzy Himbeere

Fizzy Mandarine

Jetzt bestellen!
Diesen Monat
im HITFlash

0.99 CHF

statt 1.12 CHF
pro Flasche

Fizzy Citro
Art. 10952
20 x 35 cl MW Bügel

Fizzy Himbeere
Art. 10953
20 x 35 cl MW Bügel

Fizzy Mandarine
Art. 10954
20 x 35 cl MW Bügel

www.myfeldschloesschen.ch



Die «Moosschür» ist ein Schwinger- und Folkloretreff

«Sogar in der Stadt können innovative Gastronomen vom Schwingen profitieren»



▲ Unter Treicheln: Das Wirtepaar Hansruedi und Lotti Bühlmann in ihrer «Moosschür» ▶ Schwinger-Memorabilien in der «Moosschür» (von oben): Kopie der eidgenössischen Schwingerfahne, Hose von König Jörg Abderhalden und Böse an der Wand.



Seit 19 Jahren führt Hansruedi Bühlmann zusammen mit seiner Frau Lotti die «Moosschür» im luzernischen Hellbühl. Das Lokal des Feldschlösschen-Kunden ist ein Schwinger- und Folkloretreff. Hier findet man die Hose, die Jörg Abderhalden 2004 während des siegreichen Schlussgangs trug, unzählige weitere Schwinger-Memorabilien und wertvolle Tipps, wie man als Gastronom den Schwung des «Eidgenössischen» mitnehmen und für mehr Umsatz nutzen kann.

«**»** Unsere Speisekarte ist mit Bildern und Logos aus dem Schwingsport gestaltet. Wir haben auch spezielle Schwinger-Spezialitäten, die den Namen von bekannten Schwüngen tragen. Wer zum Beispiel einen «Wyberhaken» bestellt, erhält eine Spezial-Bratwurst mit Zwiebelsauce. Beliebt ist auch der «Kurz/Lätz», ein Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse.

Die Schwingergeschichte

Die «Moosschür» ist ein Stück Schwingergeschichte, und deshalb tragen unsere Freunde und Bekannten aus dem Schwingsport wesentlich zum guten Gelingen des Betriebes bei. Hier finden sie

Gleichgesinnte und schöne Erinnerungsstücke. Wir haben natürlich Treichel und Stabellen und auch eine Tafel mit allen Schwingerkönigen und die Schwingerhose, mit der Jörg Abderhalden 2004 in Luzern König geworden ist.

Die Schwingerfahne

Besonders stolz sind wir, dass die eidgenössische Schwingerfahne zwischen 2004 und 2007 während drei Jahren in der «Moosschür» hing. Im August wird sie traditionsgemäss in den Kanton Bern gebracht, wo ja das nächste «Eidgenössische» stattfindet.

Ich war selbst aktiver Schwinger und hatte im Schwingsport schon viele Funktionen. So bin ich im

OK des Innerschweizer Schwing- und Älplerfestes vom 7. Juli dieses Jahres. Meine Frau Lotti, unsere beiden Buben und die Tochter interessieren sich ebenfalls fürs Schwingen. Am 107. Innerschweizer Fest in Emmen ist die Tochter Ehrendame.

Als Gastronomen können wir von dieser Vernetzung im Schwingen und allgemein in der Folklore profitieren. Viele Vereine kommen in die «Moosschür», Vorstands- und OK-Essen finden bei uns statt.

Die Chance für Gastronomen

Am Sonntag ist die «Moosschür» geschlossen, denn am Sonntag sind wir an Schwingfesten. So auch vom 30. August bis 1. September, wenn in

Die Schwinger-Menüs im «Schäfli»

«Schwingerfreunde kehren bei uns ein»

Burgdorf das «Eidgenössische» stattfindet. Dieses Festwochenende wäre natürlich ideal, um die «Mooschür» zu füllen. Ich bin überzeugt: Wer seinen Gästen während des «Eidgenössischen» etwas Spezielles bietet, kann den Umsatz ganz schön steigern. Als Erstes gilt es natürlich, einen grossen Fernseher aufzustellen und die lange Live-Übertragung zu zeigen. Ich empfehle auch, im Garten einen Sägemehrling einzurichten und den Kindern die wichtigsten Schwünge zu zeigen.

Die Schwingergerichte

Auf den Teller gehören an diesem Schwingfest-Wochenende natürlich typische Schwinger-Menüs. Das Schwingervolk mag es immer noch deftig und kalorienreich. Lassen Sie sich doch von meinen Schwinger-Spezialitäten inspirieren! Und nicht vergessen: Das Feldschlösschen Original und auch der Bügel sind die bevorzugten Biere der Schwinger. Sie passen zu praktisch jedem Schwinger-Menü.

Schwingen ist in den letzten Jahren unglaublich populär geworden – auch bei der städtischen Bevölkerung. Ich rate deshalb auch Gastronomen in den Städten, auf das «Eidgenössische» zu setzen. Wenn sie sich etwas einfallen lassen, können auch sie vom Schwingen profitieren.

Die Werbung nicht vergessen

Eines sollte man sich aber bewusst sein: Man muss das Schwingen und die Folklore auch leben und sollte sich allenfalls von Fachleuten beraten lassen. Während des «Eidgenössischen» könnte zum Beispiel ein Experte den Gästen das Schwinger-Chinesisch erklären. Und Werbung sollte man für die Schwingfest-Aktion natürlich auch machen. Schliesslich sollen die Leute ja erfahren, dass im Lokal während des eidgenössischen Schwingfestes etwas ganz Besonderes geboten wird. >>>

→ www.mosschuer-beepworld.de

Früher war Ueli Burkhalter selbst aktiver Schwinger. Heute kocht er im Restaurant Schäfli in Bronschhofen die beliebten Schwinger-Schüblig und Schwinger-Hörnli. Der Schwingsport sei für das Lokal wichtig, erzählt der Ehemann von Wirtin Maria Burkhalter.

<< Viele meiner Gäste gehen an fast jedes Schwingfest und sprechen auch am Stammtisch häufig über den Schwingsport. Sie schätzen die Schwinger-Schüblig und die Schwinger-Hörnli, die wir im «Schäfli» auf unserer Karte haben.

Bier und Suure Moscht

Zum 180 g schweren roten Schwinger-Schüblig gibt es Kartoffelsalat, zu den Schwinger-Hörnli meistens Ghackets. Diese beiden Speisen sind urchig und deftig – eben so, wie es Schwingerfreunde lieben. Und dazu trinken sie am liebsten Suure Moscht oder natürlich das Original oder auch den Bügel von Feldschlösschen.

Schwingen hat Tradition

Der Spitzenschwinger Nöldi Forrer kommt aus dem Tog-

genburg. Der Schwingsport hat bei uns in der Gegend eine grosse Tradition. Im April fand der Toggenburger Verbandsschwingertag bei uns in Bronschhofen statt. Da hat das Organisationskomitee mal bei uns im «Schäfli» getagt und natürlich auch konsumiert.

Auch Schützenvereine

Als Schwingerfreund kennt man sich und kehrt natürlich auch einmal bei einem Kollegen ein. Schützenvereine und die Seilzieher gehören ebenfalls zu unseren regelmässigen Gästen.

Mit Gästen nach Burgdorf

Ich war schon vor drei Jahren am eidgenössischen Schwingfest in Frauenfeld und werde in diesem Sommer auch nach Burgdorf reisen – in Begleitung vieler «Schäfli»-Gäste. >>>



Schwinger-Schüblig.



Schwinger-Hörnli.



Die Karte mit den Schwinger-Spezialitäten.



Mit dem Schwingen verbunden: Das Gastronom-Paar Maria und Ueli Burkhalter.

Emmental

Willkommen im Emmental Auf zur echten Gastlichkeit



Wettbewerb

Gewinnen Sie ein köstliches Emmentaler Nachtessen und eine Übernachtung im Landgasthof Lueg für zwei Personen im Wert von CHF 350.00.

Beantworten Sie dazu folgende Frage: Wie heisst der Siegermuni des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests 2013 in Burgdorf, im Emmental?

- a) Ueli vo dr Glungge
- b) Fors vo dr Lueg
- c) Kilian vom Chuderhüsi

Schicken Sie Ihre Antwort per Postkarte oder per E-Mail unter Angabe von Name, Vorname, vollständiger Adresse und Telefonnummer an:

Emmental Tourismus, Bahnhofstrasse 44, 3400 Burgdorf
info@emmental.ch

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 15. Oktober 2013
Preissponsor: Landgasthof Lueg, 3413 Kaltacker, www.lueg.ch





Urs Mäder in der Schwingerstube seines Gasthofs zum Bären in Trubschachen.



Gastronom Urs Mäder ist eidgenössischer Stubenmeister

«Das «Eidgenössische» ist für uns eine perfekte Plattform»

Urs Mäder führt den Gasthof zum Bären in Trubschachen. Im Lokal des Präsidenten von Gastro Emmental befindet sich die eidgenössische Schwingerstube. Stubenmeister Mäder sagt, warum das eidgenössische Schwingfest für die Emmentaler Gastronomie eine Chance ist und wie Gastronomen aus anderen Gegenden profitieren können.

« Seit 2002 befindet sich die eidgenössische Schwingerstube bei uns im ältesten «Bären» der Schweiz. Viele Gäste kommen extra, um diese Stube zu sehen. Überhaupt kehren viele Schwingerfreunde und Schwingklubs bei uns ein. Hier finden sie die Zeitung «Schlussgang» und auch das Verbandsorgan. Zudem liegen am Sonntagabend die Ranglisten der Schwingfeste auf.

Wichtiger Wirtschaftsfaktor

Wer wissen will, was im Schwingsport läuft, kommt zu uns in den «Bären». So ist das Schwingen für unseren Betrieb zu einem durchaus wichtigen Wirtschaftsfaktor geworden. Das war allerdings nur möglich, weil wir uns seit Jahren fürs Schwingen engagieren.

Viel Neues wurde aufgeleitet

Das «Eidgenössische» ist aber für alle Gastronomen aus dem Emmental eine grosse Chance. Kurzfristig profitieren sie am Festwochenende von den Zehntausenden von Übernachtungen –

zwischen Thun, Bern und Solothurn ist alles ausgebucht. Die Region strebt aber einen nachhaltigen Nutzen an, und so wurde viel Neues aufgeleitet: Mit dem E-Bike kann man die Käseroute erkunden oder sich auf die Kambly-Erlebnistour machen. Zudem werden Gruppenferien propagiert, und wir Gastronomen bieten gemein-

sam einen Schwingerteller an (Seite 30). Das «Eidgenössische» ist eine perfekte Plattform, um dieses vielfältige Angebot zu bewerben.

Chance für andere Regionen

Trubschachen ist so nahe am Festort Burgdorf, dass sich die meisten Schwingerfreunde auf dem Festgelände tummeln werden. Deshalb planen wir fürs Festwochenende im «Bären» keine speziellen Aktionen.

Für Gastronomen aus anderen Regionen bietet sich der Grossevent mit der TV-Liveübertragung hingegen an, um mit Sonderaktionen die Frequenz und auch den Umsatz zu erhöhen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Schwinger-Menü und dazu einem Schwingerbier von Feldschlösschen? Oder mit einem Sägemehrling im Garten, in dem sich die Gäste unter Anleitung messen können? Ich bin überzeugt: Wer sich rund ums «Eidgenössische» in Burgdorf etwas einfallen lässt, gehört zu den Gewinnern. »

→ www.aeltester-baeren.ch



SCHWINGER-App



Jetzt kostenlos
downloaden!



DIE ERSTE APP FÜR SCHWINGFANS UND SCHWINGERFREUNDE
Informiert hautnah und aktuell über das Geschehen rund um den Schwingplatz!
Live-Ticker, Agenda, Resultate, Porträts, Schwingerpedia, Videos und vieles mehr.

SCHWINGER-App – jetzt downloaden auf:
www.schlussgang.ch oder im Store für iPhone und iPads iOS sowie für Android Smartphones und Tablets.



«Volkshaus» holt Schwingen nach Kleinbasel

«Städter interessieren sich fürs Schwingen»



Martin Reinshagen.

Das «Volkshaus» veranstaltet am 31. Juli das erste Kleinbasler Äpler- und Schwingfest. Geschäftsführer Martin Reinshagen sagt, warum sich Schwingen für Imagewerbung mitten in der Stadt eignet.



«Volkshaus» in Basel.

« In unserem Bestreben, das Schwingen und die Folklore nach Kleinbasel zu holen, wollen wir in diesem Jahr klein und fein anfangen. Am 31. Juli wird das erste Kleinbasler Äpler- und Schwingfest beim «Volkshaus» mitten in Kleinbasel stattfinden. Dabei arbeiten wir eng mit dem Schwingerverband Basel-Stadt zusammen.

Wir sind überzeugt: Immer mehr Städter interessieren sich für den Schwingsport, der sich des-

halb gut für Imagewerbung eignet. Wir wollen den Kleinbaslern und natürlich auch unseren Gästen das Schwingen, die Folklore, den Bauernstand näherbringen. Dabei geht es um die Positionierung unseres Lokals und nicht um schnellen Profit.

Anlass für die ganze Familie

Das Basler Äpler- und Schwingfest wird ein Familienanlass. Bauern bieten Äpfel, Käse und andere Produkte an, vorgesehen

ist ein Viehumzug durchs Quartier, und die Gäste können selbst in die Schwingerhose steigen.

Urchig und bodenständig

Richtig urchig und bodenständig soll es bei uns am 31. Juli zugehen – auch auf der Speise- und Getränkearte. Da passen die Produkte unseres Partners Feldschlösschen mit dem Original und dem Bügel als Schwingerbiere natürlich wunderbar dazu.

Das Äpler- und Schwingfest soll in Zukunft regelmässig stattfinden. Wir sind überzeugt davon, dass die Stadtbevölkerung einen solchen Anlass schätzt. »

→ www.volkshaus-basel.ch

Für Laien: eine kleine Einführung in den Schwingsport

Gute Böse, kühle Bügel und gestellte Gänge

Es gibt Dinge, die gibt es nur in der Schweiz. Zum Beispiel Schwingen. Der Schwingsport ist geprägt von Eigenheiten und Fachausdrücken. Ein Crashkurs für Anfänger.

→ Ein Böser ist kein schlechter Mensch, sondern ein guter Schwinger. Und ein *Eidgenosse* ist nicht einfach ein Schweizer, sondern ein Schwinger, der an einem eidgenössischen Fest einen *Kranz* gewonnen hat. Kränze sind eine Art Diplom, mit ihnen werden die Bösesten eines Schwingfestes geschmückt.

In die Gänge kommen

Anschwinget nennt man die ersten beiden Gänge eines eidgenössischen Schwingfestes. Es folgen der *Ausschwinget* und der

Ausstich. Ein *Gang* ist ein Durchgang, in dem jeder Schwinger einmal zum Einsatz kommt. Am Ende stehen sich die beiden Bösesten im *Schlussgang* gegenüber. An eidgenössischen Festen erhält der Sieger einen *Muni*.

Die fünf Hauptschwünge

Wenn sich die Schwinger zur Ausgangslage an die *Zwilchhose* gehen, nennt man das *Zusammengreifen*. Die fünf Hauptschwünge heissen *Bur*, *Hüfter*, *Brienzer*, *Kurz* und *Übersprung*. Ziel ist immer, den Gegner aufs



Gehört zum

Schwingen:
der *Sechsspänner*
von *Feldschlösschen*.

Kreuz zu legen. Wenn ein *Gang* unentschieden ausgeht, spricht man von einem *Gestellten*.

Für die *Bösesten* gibt es *Lebendpreise*. Der Sieger erhält einen *Muni*. *Feldschlösschen* hat einen starken Bezug zu Pferden und als Königspartner des eidgenössischen Schwingfestes in Burgdorf ein *Fohlen* gespendet

So, jetzt sind Sie schon reif für Ihre Schwingfest-Premiere. *Ab id Hose!* Und wenn Sie dann auf dem Festplatz auch noch ein *Feldschlösschen* Original oder ein *Feldschlösschen* Bügel bestellen, liegen Sie goldrichtig. Diese beiden Biere sind beim Schwingervolk nämlich ganz besonders beliebt. ●

Premium-Biermarke 1664 lud zum Staff Event ins Lausanner «Mad»



Wilde Ritte und Personal in Party



Der Staff Event im Lausanner Club «Mad» stand im Zeichen des «Wilden Westen». 1664 widmet diesen Event den Kunden und vor allem dem Servicepersonal, das sich an der Front täglich für das Premium-Bier aus Frankreich einsetzt.

➔ Der «Mad Staff Event» von 1664 ist in der Romandie bestens etabliert. Auch dieses Jahr folgten gegen 1000 Mitarbeitende der grössten 1664-Verkaufsstellen in der Romandie der Einladung in den preisgekrönten Club «Mad». Als geschlossene Gesellschaft feierten sie bis tief in die Nacht hinein.

Servicepersonal im Zentrum

Im Zentrum des traditionellen Anlasses stehen die Serviceangestellten, welche die Premium-Marke 1664 den Konsumenten als Markenbotschafter aktiv empfehlen. Auf

diese Weise bedankt sich 1664 für die wertvolle Arbeit, die an der Front tagtäglich geleistet wird.

Unter dem Motto «Wilder Westen» ging die Party ab wie ein heissblütiger Mustang. Viele Gäste hatten Sporen an den Stiefeln, die meisten trugen breitkrepfige Hüte, und auf einer Bull-Riding-Anlage konnten sie ihre Reitkünste beweisen und tolle Preise gewinnen. Die Cowboys und Cowgirls hatten ihren Spass und löschten den Durst natürlich gerne mit 1664 und 1664 Blanc.

➔ www.1664.ch



Spektakuläre Pferderennen in Aarau



Schnelle Pferde auf dem Schachen

laune

Die Kunden von Feldschlösschen liessen sich Anfang Juni vom schlechten Wetter nicht abhalten und genossen auf dem Aarauer Schachen die Pferderennen. Sie sahen, wie Oh Calin die Hauptprüfung gewann, den mit 25 000 Franken dotierten GP des Kantons Aargau.



Trotz Regenwolken eitel Sonnenschein: Viele Kunden folgten der Einladung von Feldschlösschen auf die Pferderennbahn.



Mineralwasser zum

Nettopreis!

Jetzt bestellen auf myfeldschloessen.ch



Preise

pro Flasche:

100 cl = CHF ~~1.01~~ ~~0.69~~

50 cl = CHF ~~0.95~~ ~~0.67~~

35 cl = CHF ~~0.89~~ ~~0.64~~

Profitieren Sie:

- ▶ **Exklusiv für direktbelieferte Gastronomiekunden**
- ▶ **Dauertiefpreise während des ganzen Jahres**
- ▶ **Auf allen Rhäzünser- und Arkina-Mehrweg-Glasgebinden**
- ▶ **Einfachere Kalkulation der Verkaufspreise**
- ▶ **Transparenz in den Abrechnungen**

www.arkina.ch
www.rhaezuenser.ch



Rhäzünser 

Beat Schlatter präsentiert den «Hürlimann-Rappen» Männer trinken für Männer



« Von Hürlimann kannte ich als kleiner Bub jedes Brauereipferd. »

Beat Schlatter

Komiker Beat Schlatter ist mit Hürlimann aufgewachsen und Vorsitzender der neuen «Hürlimann Bier AG». Mit ihm lanciert die Kultbiermarke den «Hürlimann-Rappen», der Zürcher Männerprojekten zugutekommt.

→ Die neue «Hürlimann Bier AG» ist eine etwas andere Aktiengesellschaft. Sie ist dem Motto «Männer trinken für Männer» verpflichtet und steht unter dem Vorsitz von Komiker Beat Schlatter. Von jedem verkauften Hürlimann-Bier fliesst ein Rappen in einen Fonds, der Zürcher Männerprojekte unterstützt. Feldschlösschen hat die Initiative seiner Kultmarke am 2. Juni lanciert, dem Vatertag. «Als Hürlimann-Fan werde ich meinen Teil dazu beitragen, dass viele Rappen zusam-

menkommen», verspricht DURST-Kolumnist Beat Schlatter. Dieses Versprechen einzulösen, dürfte ihm leichtfallen... Beat Schlatter ist der ideale Hürlimann-Botschafter: «Mein Vater und auch mein Grossvater arbeiteten bei Hürlimann. Ich bin mit dieser Brauerei aufgewachsen und habe als Bub jedes ihrer Pferde gekannt. Später habe ich als Schüler bei Hürlimann am Fließband gearbeitet, um mein Sackgeld aufzubessern.»

→ www.huerlimann.ch



Hürlimann-Bierteller.

Mendrisio pflegt die Bierkultur Spezialitäten auf dem «Kilometro della birra»

In der Altstadt ein Kilometer ganz im Zeichen des Bieres:
Der «Kilometro della birra» in Mendrisio fördert die Bierkultur.



→ Die dritte Auflage des «Kilometro della birra» in Mendrisio bezog am 1. Juni fast alle Bars und Restaurants der malerischen Altstadt ein. Die Besucher hatten die Gelegenheit, verschiedene Bierspezialitäten zu geniessen. Ziel des «Kilometro della birra» ist es, die Bier-

kultur zu fördern. Dabei liegt der Fokus auf den Bierspezialitäten, von denen Feldschlösschen viele im Angebot hat.

Feldschlösschen ist beliebt
Sehr geschätzt wurden auf dem «Kilometro della birra» das Blonde 25 von Valaisanne, das

Feldschlösschen Premium und das Bügel von Feldschlösschen. Von den ausländischen Bieren fanden Spaten, Leffe und Grimbergen viele Liebhaber. Sechs Restaurants haben ein mit Bier kombiniertes Gericht angeboten und drei lokale Brauereien boten stellen ihre Produkte vor. ●

Bierlexikon



Dwie Doppelbock
Bockbiere gehören zu den Starkbieren. Als Doppelbock bezeichnet man ein Bockbier, dessen Stammwürzegehalt über 18 Grad Plato und dessen Alkoholgehalt zwischen 6,5 und 12 Vol.% beträgt. Die heute übliche Unterscheidung zwischen Bock und Doppelbock haben wir der alten deutschen Gesetzgebung zu verdanken. Die schrieb nämlich Wertbereiche für den Stammwürzegehalt von Bieren vor. Ursprünglich wurde Doppelbockbier nur in der Zeit um die Fastenzeit gebraut und ausgeschenkt.

Gastro-Witz des Monats



Drei Männer kommen an die Himmelspforte. Petrus fragt den Ersten: «Welches Bier hast du auf Erden getrunken?» – «Budweiser.» – «Tritt ein, mein Sohn. Und welches Bier hast du getrunken?», fragt er den zweiten Mann. «Fosters.» – Petrus lässt auch ihn ins Paradies und stellt dem dritten Mann die gleiche Frage. «Ich habe immer nur Feldschlösschen getrunken», antwortet dieser freudig. Da schüttelt Petrus traurig sein Haupt: «Dich können wir hier nicht einlassen, mein Sohn. Du hast den Himmel schon auf Erden gehabt.»

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE **BEST SWISS PARTY** EVER!



TANJA LA CROIX **VS.** YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genießen.



That calls for a **Carlsberg**



Zentralschweizer Barführerparty in Luzern

Barleute mit viel Charme und grosse Party im «Havanna»

Hauptsponsor Carlsberg lud zur Party nach Luzern, wo im «Havanna» der Barführer der Zentralschweiz präsentiert wurde. Bars, Barmen und Barwomen stritten sich um Titel, Ehre und Preise.

→ Im Café & Bar Havanna in Luzern wurde die Lancierung des Zentralschweizer Barführers 2013/14 gefeiert. Im Rahmen der Party wurde auch um prestigeträchtige Titel gekämpft: Die beliebteste Bar der Zentralschweiz ist die **Club & Lounge Marrakesh in Kerns**. Inhaber Gzim Braha und seine Entourage haben unter anderem eine Feldschlösschen-Brauereibesichtigung für 20 Personen gewonnen. Den Titel «Charmanteste Barwoman» trägt dieses Jahr **Paula** von der **Jlge Bar in Stans** und **Salvatore** von der **Schweizerhof Bar in Luzern** jenen als «Charmantester Barman». Sie erhielten je eine Tissot-Uhr. ●

Preisgekrönter Charme hinter der Bar: Paula und Salvatore.



Links: Reto Erdin (Feldschlösschen) übergibt Gzim Braha (Marrakesh Club & Lounge) den Pokal für die beliebteste Bar. Rechts: Gruppenbild aller Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die einen Platz auf dem Podest erreicht haben.

Der Barführer

Hauptsponsor Carlsberg, die Werbeagentur Ideart und der Insider Verlag sind die Schirmherren des Zentralschweizer Barführers. Die aktuelle Ausgabe des Magazins «Insider» mit dem Barführer kann bestellt werden. Einfach ein frankiertes Antwortcouvert C6 an folgende Adresse schicken: Insider Verlag AG, Zentralschweizer Barführer, Postfach, 6002 Luzern.

→ www.barfuehrer.ch



Das «Havanna» war Schauplatz der Zentralschweizer Barführerparty.



Die Partygirls von Hauptsponsor Carlsberg.

Von den Machern von
«Dällebach Kari – das Musical»

FRIEDRICH DÜRRENMATT'S

DER
BESUCH
DER ALTEN
DAME

DAS MUSICAL

WELTURAUFFÜHRUNG

16. Juli – 5. September 2013

Presenting Sponsor



THUNERSEESPIELE.CH

Hauptsponsoren



Die Mobiliar

Künstlersponsor



Hauptpartner



BZ BERNER ZEITUNG
TT THUNER TAGBLATT



dine & shine
EVENT CATERING



thun



Wettbewerb

Tickets fürs «Eidgenössische»

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. Wo findet am 10. August ein Schwingfest mitten in einer Stadt vor einem Restaurant statt?
F In Zürich vor dem Nelson Pub
K In Basel vor dem Volkshaus
R In Bern vor dem Kursaal
2. Wie heisst der offizielle Schwinger-Wein, den Sie als Gastronom bei Feldschlösschen bestellen können?
B Festwy
N Kranzwy
R Königswy
3. Welche Funktion hat der Gastronom Urs Mäder im eidgenössischen Schwingerverband inne?
J Eidgenössischer Muniwärter
A Eidgenössischer Stubenmeister
P Eidgenössischer Kranzputzer
4. Welche Art von Partner des eidgenössischen Schwingfestes in Burgdorf ist Feldschlösschen?
N Königspartner
O Kranzpartner
S Patronatspartner
5. Wie nennt man die ersten beiden Gänge an einem eidgenössischen Schwingfest?
R Morgenschwinget
Z Anschwinget
F Startschwinget



Geschafft: Der spätere König Kilian Wenger (links) hat am eidgenössischen Schwingfest 2010 in Frauenfeld den haushohen Favoriten Jörg Abderhalden aufs Kreuz gelegt.

20x2 Tickets fürs eidgenössische Schwingfest

Die eindrückliche Arena fasst mehr als 50 000 Zuschauerinnen und Zuschauer. Sie ist das Herz des Festgeländes in Burgdorf. Trotz ihrer gigantischen Grösse sind die Tickets Mangelware. Viele Schwingerfreunde versuchen alle drei Jahre erfolglos, in den Besitz einer der begehrten Eintrittskarten zu kommen. Als Königspartner des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes

hat Feldschlösschen noch Tickets und gibt sie gerne an die Gastronomiekunden weiter. Lösen Sie das Quiz auf dieser Seite, und mit etwas Glück sind Sie hautnah dabei, wenn in Burgdorf der neue König ermittelt wird. Zu gewinnen gibt es 10x2 Tickets für den Samstag und 10x2 Tickets für den Sonntag. → www.burgdorf2013.ch

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 der begehrten Tickets für das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest in Burgdorf.

Einsendeschluss ist der 10. Juli 2013

Wettbewerbsgewinner DURST Mai 2013

DURST-Leserin **Marianne Unterbusch**, Bar Incontro Brissago, hat einen Gutschein im Wert von 1000 Franken für das Hotel Steinbock in Klosters gewonnen. Je ein Rhäzünser-Plüschtier «Zünsi» gewonnen haben: **Verena Thomi**, Reinach; **Eva Kaufmann**, Basel; **Anne-Marie Fischer**, Pfungen; **Fernando Celas**, Crans-Montana; **Denise Meier-Frommer**, Stüsslingen; **Kurt Wyss**, Solothurn; **Gaby Mariniello**, Bremgarten; **Oscar Baumgartner**, Schattenhalb; **Urs Wyssmann**, Neuenegg; **Dominique Berger**, Fribourg;

Edith Boillat, Rheinfelden; **Anita Kueny**, Delsberg; **Roger Buser**, Riehen; **Marco Wyss**, Olten; **Sabina Ruch**, Biel; **Heinz Bieli**, Aedermannsdorf; **Rolf Brüllhardt**, Niederlenz; **Jolanda Thierstein**, Linden; **Pia Youssif**, Basel; **Martino Fey**, Melide; **Vérona Rey-Bellet**, Les Crosets; **Cinzia Roggero**, Locarno; **Rachelle Schmutz**, Ursy; **Jürg Müntener**, Arosa; **Nicole Perregaux**, Vernier. Wir gratulieren.



Probiere das neue Cardinal Draft Absinth ...



... wenn du dich traust.

Jetzt bestellen auf
myfeldschloessen.ch

Mit Verantwortung
genossen.



Das Züri Fäscht erwartet rund zwei Millionen Besucher

«Wir sind froh um erfahrene Partner wie Feldschlösschen»

Zwei Millionen Besucher, 130 Festwirtschaften, 300 Stände, 60 Bühnen, 2 riesige Feuerwerke und zahlreiche Chilbiplätze: Das Züri Fäscht (5. bis 7. Juli) ist ein rauschender Grossanlass. Ein Blick hinter die Kulissen mit Geschäftsführer Roland Stahel.

« Wo stecken die letzten Tücken vor dem Festbeginn?

Zwei Monate vor Beginn muss das Fest stehen. Danach liegt der Teufel oft im Detail. Dutzende von Partnern haben Wünsche oder kleine Probleme. Es ist wichtig zu wissen, dass viele kleine Probleme schliesslich ein grosses Problem ergäben...

Die Organisation ist also ein logistischer Kraftakt?

So ist es tatsächlich. Es sind Tausende von Zahnrädern, die schliesslich reibungslos ineinandergreifen müssen. Wir sind deshalb froh um grosse und bewährte Partner wie Feldschlösschen. Es beruhigt zu wissen, dass das Unternehmen mit seiner grossen Crew selbstständig

einen sehr guten Job machen wird und wir uns somit um andere organisatorische Belange kümmern können.

Wie wird Feldschlösschen präsent sein?

Unser grösster Getränkepartner beliefert 75 von insgesamt 130 Festwirtschaften und Bars. Das bedeutet eine enorme Organisation, die nur ein erfahrener und starker Partner wie Feldschlösschen bewältigen kann.

Erstmals ist mit dem Tessin ein Gastkanton Teil des Züri Fäscht. Wird also bloss Coppa und Merlot aufgetischt?

Nein, nicht nur. Feldschlösschen bietet ja auch beim Wein ein vielfältiges und beliebtes Sortiment



an. Selbstverständlich werden wir den Besuchern aber auch Tessiner Spezialitäten reichen.

Was darf man von den Feuerwerken am Freitag und Samstag erwarten?

Sie werden auch diesmal wieder von bekannten internationalen Top-Feuerwerkern gezündet und von musikalischen Leckerbissen rund ums Seebecken synchron begleitet. Mehr möchte ich jetzt noch nicht verraten.

Grosses Bild:

gigantisch und auch in der Nacht ein Lichtblick – das Züri Fäscht.

Kleines Bild: Roland Stahel.

Wie wetterabhängig ist das Züri Fäscht eigentlich?

Nicht sonderlich. Zu den legendären Feuerwerken kommen die Besucher sowieso in Massen. Im Allgemeinen beeinflusst das Wetter die Besucherzahlen wenig.

Welches ist Ihr grösster Wunsch für das Züri Fäscht?

Dass wir ein reibungsloses und vor allem unfallfreies Wochenende erleben werden. »

→ www.zuerifaescht.ch

Umweltschonende Belieferung durch Feldschlösschen

Zweites CO₂-Zertifikat für Gurtenfestival



Melanie Harnisch (Feldschlösschen, rechts) übergibt Philippe Cornu und Valérie Loretan vom Gurtenfestival das CO₂-Zertifikat.

Das Gurtenfestival ist eines der grünsten Festivals Europas. Feldschlösschen trägt mit seiner CO₂-neutralen Belieferung dazu bei.

→ Das Gurtenfestival ist längst eine Legende unter den Openairs. Immer mehr macht es sich auch einen Namen als grüner Event – auch dank dem erfolgreichen Umweltprogramm zur CO₂-Reduktion von Feldschlösschen. In Zusammenarbeit

mit «Swiss Climate» konnte Feldschlösschen den Organisatoren zum zweiten Mal das Diplom für eine CO₂-neutrale Belieferung überreichen. Den Erlös der Emissionszertifikate lässt das Festival dem Programm «Erneuerbare Biomasse für Prozesswärme» in

Indien zukommen. Übrigens: Auch die 30. Auflage des Gurtenfestivals (18. bis 21. Juli 2013) wartet mit Top-Acts auf. Mit dabei sind Die Toten Hosen, Sophie Hunger, Seven und The Smashing Pumpkins. ●

→ www.gurtenfestival.ch



*Sündhaft guter Geschmack:
Cardinal Draft Absinth.*

Jetzt bestellen!

1.92 CHF
pro Flasche

Cardinal Draft Absinth
Art. 11460
24 x 33cl MW Harass
www.myfeldschloessen.ch

Neu: Cardinal Draft Absinth

Die Grüne Fee für Ihre Gäste

Lassen Sie die Grüne Fee eintreten und den Zauber des neuen Cardinal Draft Absinth auf Ihre Gäste wirken. Dann kann alles passieren!

→ Wenn die Nacht lang und länger wird, dann gibt es in Ihrem Lokal noch viel zu erleben. Alles kann passieren! Anything can happen! Und es ist Zeit für die Grüne Fee aus dem Val de Travers, für ein Cardinal Draft mit Absinth. Das neue Produkt hat einen Alkoholgehalt von 6 Vol.% und einen sündhaft guten Geschmack. Cardinal Draft Absinth ist in diesem Jahr auf eine einzigartige Art und Weise in den Markt eingeführt worden:

in trendigen Clubs, mit gewagten PR-Aktionen und Stunts sowie auf einer Online-Community.

Ideal für Gastronomen

Gastronomen, die auf Cardinal Draft Absinth setzen, bieten in ihrem Lokal etwas ganz Besonderes. Sie öffnen einem neuen Geschmack die Türen. Lassen auch Sie die Grüne Fee Ihre Gäste verzaubern!

→ www.cardinal.ch

Lange Tradition

Glocken werden mit Bier gemacht

Hopfiger die Glocken nie klingen! Für die Herstellung von Glocken braucht es nämlich Bier – und dies schon seit Hunderten von Jahren.

→ Der Mensch spaltet seit Jahrzehnten Atomkerne, fliegt zum Mond, bestellt im Internet massenweise Produkte per Mausclick. Eines ist jedoch noch wie vor Hunderten von Jahren: das Herstellen einer Glocke.

Bier verleiht Festigkeit

Verblüffend dabei: Neben Ziegel- und Kreidemehl und geflochtenen Hanffäden wird auch Bier benötigt. Die Stärke von eingekochtem Bier verleiht der Gussform beim Austrocknen nämlich

die nötige Festigkeit, ohne die die Form bersten würde. Bier in Verbindung mit gemahlenem Mehl ergibt eine Art Leim.

Hinter einer Glocke steckt viel grobes Handwerk – aber auch eindruckliche Präzisionsarbeit und ganz viel Tradition. «Die Rezeptur für die Herstellung von Glocken ist Jahrhunderte alt», sagt Philipp Rüfenacht. Er ist Giessereitechnologe bei der Aarauer Rüetschi AG, der letzten Schweizer Glockengiesserei.

Welche enorm lange Lebensdauer ein Rüetschi-Produkt unter anderem dank des Bierklebers hat, beweist die Bronzeglocke in der Freiburger Kathedrale, die bereits seit 640 Jahren läutet.



In dieser grauen Schicht steckt in Glocken das festigende Bier.

Dunkle Perle bevorzugt

Und welches Bier bevorzugt Philipp Rüfenacht für die Herstellung einer Glocken-Gussform? «Eindeutig die Dunkle Perle von Feldschlösschen», antwortet der Giessereitechnologe, «sie eignet sich wegen ihrer Zusammensetzung ganz besonders gut.»



Grobes Handwerk: So werden Glocken hergestellt.

102-jähriger Stargast im Indian Restaurant Rössli, Laufen Jubiläum mit Marathon-Methusalem



Gastronom Amarjit Singh und Marathonläufer Fauja Singh.

➔ Fauja Singh ist am 1. April 1911 zur Welt gekommen. Ende 2011 hat er als erster und bisher einziger Mensch mit 100 Jahren einen Marathon absolviert. Für den Lauf in Toronto brauchte der Inder, der bis zum Alter von 81 Jahren als Bauer gearbeitet hatte, 8:25:16 Stunden. Damit war er schneller als sechs zum Teil bedeutend jüngere Läufer.

Viele Gäste feiern mit

In diesem April war der 102-jährige, topfite Läufer in Laufen Stargast im Indian Restaurant Rössli von Feldschlösschen-Kunde Amarjit Singh. Der Gast-



Jubiläum: Feldschlösschen-Kunde Amarjit Singh lässt sich feiern.

ronom feierte das fünfjährige Bestehen seines Lokals und bewirtete nebst dem Läufer viele eingeladene Gäste. Wir wünschen Fauja Singh noch viele tolle Läufe und Amarjit Singh weiterhin Erfolg mit dem «Rössli».

➔ indianrestaurantrossli.ch

Jubiläum im Anker, Islikon Cordon bleu und Bier

➔ Aferdita und Lui Alushi führen seit 15 Jahren den «Anker» in Islikon. Im Restaurant kehren vor allem Gäste aus dem Dorf ein. Sie schätzen die hausgemachten Cordons bleus und trinken dazu gerne ein Feldschlösschen Original. Auch das Frühlingsbier Grimbergen ist gut angekommen. Aferdita Alushi: «Viele Gäste kommen zu uns ihr Feierabendbier trinken.»

In der Bar trifft sich Jung und Alt aus Islikon und Umgebung. Hier sei «immer etwas los», sagt Aferdita Alushi. Die Stimmung ist gemütlich, die Gäste spielen

auch gerne mal Karten oder mit dem Tögelikasten. Der «Anker» ist auch ein kleines Hotel. Das Ehepaar Alushi ist stolz darauf, günstige Übernachtungen anbieten zu können.

Feier wird nachgeholt

Weil Lui Alushi gesundheitliche Probleme hatte, musste die Jubiläumsfeier in diesem Frühling verschoben werden. Aferdita Alushi verspricht: «Das Fest werden wir gemeinsam mit unseren Gästen nachholen.»

➔ www.anker-bar.ch



Julien Clivaz (l.) mit seinem Angestellten Nicolas Haenni.

La Petite Reine, Genf

Wir sind mit dem Velo da

➔ «La Petite Reine» (die kleine Königin) wird im Französischen das Fahrrad genannt. So ziert denn auch eine riesige Dräisine die Fassade des kleinen Bistros mit dem gleichen Namen hinter dem Genfer Bahnhof. Kein Wunder, sagt Julien Clivaz: «Radelnde Gäste haben wir viele.» Der Betreiber der «Petite Reine» hat das Lager des benachbarten Velohändlers in eine Bistro-Bar umgebaut. Die Inneneinrichtung ist schlicht, zweckmässig und einladend. Die Kundschaft schätzt «La Petite Reine» nicht zuletzt wegen des alternativen

Anstrichs. Abends herrscht auf den zwei Etagen und bei schönem Wetter auch auf den beiden Terrassen Hochbetrieb.

Lob an Feldschlösschen

Julien Clivaz bietet seinen Gästen Hürlimann, Hoegaarden und Feldschlösschen Amber an. Der Bierkonsum sei beträchtlich und für ihn als Gastronom wichtig, sagt er und fügt an: «Feldschlösschen hat sehr gute Produkte und uns während der Startphase ausgezeichnet betreut. Nicht zuletzt deshalb kam das Lokal so schnell auf Touren.»



Die Servicefachangestellte Jessica Gmür im «Anker» in Islikon.

SCHUPFART

20.-22. Sept. 13

**25 JAHRE
POP-ROCK-NIGHT**

Ticket-Spezialangebot bis 18. Juli

Freitag, 20.9.



25. POP-ROCK-NIGHT
SILBERMOND
Sunrise Avenue
Dr. Feelgood

Angebot bis 18. Juli:
Tickets Fr. 70.-
statt Fr. 77.-

Samstag, 21.9.
17.30 Uhr



29. COUNTRY-FESTIVAL

Swiss Highwaymen · Country Sisters
Gunter Gabriel & Nashville Playboys
TRUCK STOP 40 Jahre On Tour
Bellamy Brothers USA
Stargäste zum 40-Jahre-Jubiläum von Truck Stop

Angebot bis 18. Juli:
Tickets Fr. 58.-
statt Fr. 65.-

Sonntag, 22.9.
11.15 Uhr



31. SCHUPFART FESTIVAL

Isartaler Hexen · MARC PIRCHER
Anita & Alexandra Hofmann
MICKIE KRAUSE Party-König
Oesch's die Dritten
HANSI HINTERSEER
Die jungen Zillertaler

Stargast

Angebot bis 18. Juli:
Tickets Fr. 60.-
statt Fr. 67.-
Kinder: 7 bis 15 Jahre
Fr. 17.- statt Fr. 23.-

Ticket-Verkaufsstellen:

Schupfart Flugplatzbüro

Sissach A2 Coffee Shop

Brunegg TCS-Zentrum

Neue Aargauer Bank in Frick, Stein, Möhlin und Rheinfelden

Bad Säckingen Tourismusbüro

Basel

Ticketcorner

BaZ am Aeschenplatz

Ganze Schweiz

Alle Preise inklusive TNW-Ticket.
Ohne allf. Vorverkaufsgebühren.

tnw
tarifverbund
nordwestschweiz

www.schupfartfestival.ch

Blick über den Tellerrand



Das EAST Hotel Hamburg setzt auf Design und Gastronomie

Die Erfolgsgeschichte des EAST Hotel Hamburg zeigt, wie wichtig die Gastronomie für ein Hotel sein kann. Das aus einer alten Giesserei entstandene «EAST» zieht aber auch mit seinem speziellen Design viele Gäste an.

→ «Viel zu chic für den Kiez» und «viel zu grosses Restaurant für ein derart kleines Hotel»: So wurde gelästert, als die Gastronomen Christoph Strenger und Marc Ciunis 2004 das EAST Hotel Hamburg eröffneten. Seit-her sind neun Jahre vergangen und die Kritiker verstummt.

«Unser Erfolg basiert auf mehreren Säulen», sagt Kathrin Beulshausen, die gute Seele des «EAST» und Deutschlands Concierge des Jahres 2012. Zwei Punkte hebt sie speziell hervor: die für ein Hotel erstaunlich grosse und kreative Gastronomie sowie das spezielle Design.

Attraktive Gastronomie

Das EAST Hotel Hamburg hat nur 128 Zimmer, aber 230 Restaurantplätze. «Bei uns steht die Gastronomie im Vordergrund. Wir verköstigen auch viele Gäste



«Bei uns steht die Gastronomie im Vordergrund.»

Kathrin Beulshausen, Concierge

aus Hamburg und Touristen, die nicht bei uns wohnen, sondern bloss zum Essen kommen», sagt Kathrin Beulshausen. Anders als in vielen anderen Hotels sei die Gastronomie im «EAST» weder fantasielos noch überteuert. Angeboten wird Fisches aus Deutschland und Spezielles aus

aller Welt. Nebst Spitzenköchen wird mit Tamatsu Tashi auch ein Sushimeister beschäftigt. Und Kathrin Beulshausen erwähnt auch die Partnerschaft mit der Carlsberg Group: «Die Carlsberg-Produkte passen hervorragend zu unserem Haus».

Interessantes Design

Das gesamte «EAST» wurde vom amerikanischen Stardesigner und Architekten Jordan Moser gestaltet. In den letzten Jahren erhielt das Hotel zahlreiche Designpreise, und auch die Gäste schätzen die Mischung aus fernöstlichem Charme und westlicher Industriegeschichte. Kathrin Beulshausen: «Der hohe Standard macht den Erfolg. Im Zentrum unseres Hotelkonzepts stehen aber klar das Design und die Gastronomie» ●

→ www.east-hamburg.de



Das Restaurant zieht viele Gäste an.



Auch die Aussengastronomie ist attraktiv.



▲ Sushimeister Tamatsu Tashi.

◀ Stilvoll gestaltete Bar.

Zum Nachkochen: der Schwingerteller von Gastro Emmental



Saftigs Schwinsnierstück mit Ämmitaler überbache uf ämene Pilzsösseli mit Dürsrüti-Härdöpfu und Gmües us äm Pflanzblätz

Rezept für 4 Personen

Zutaten

800 g Schweinsnierstücke
 120 g Milder Emmentaler, in Scheiben geschnitten
 125 cl Rahm
 125 cl Milch
 600 g Dürsrüti-Härdöpfu
 120 g Schinkenwürfeli
 500 g Diverse Saisongemüse
 Brauner Kalbsfonds
 Zwiebeln
 Frische Kräuter
 Butter, Salz, Pfeffer
 100 g Champignons für Sauce

Zubereitung

Fleisch: Schweinsnierstück in vier Stücke schneiden, würzen und braten. Kurz vor Schluss den Käse draufgeben und in den vorgewärmten Ofen (160 Grad) stellen, damit der Käse zergeht.

Kartoffeln: In einer flachen Pfanne Schinkenwürfeli, Zwiebeln und frische Kräuter in Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Rahm und Milch (50:50) ablöschen und aufkochen. Die gekochten und geraffelten Kartoffeln beigeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchkochen.

Gemüse: Diverse Saisongemüse wie gewohnt zubereiten und als Beilage servieren.



Urs Mäder, Präsident von Gastro Emmental, präsentiert den Schwingerteller.

Schwingerteller ist ein Stück Emmental

Die Emmentaler Gastronomen freuen sich auf das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest in ihrer Region. Deshalb haben sie gemeinsam den Schwingerteller kreiert, der in über 40 Lokalen angeboten wird.

➔ Die Wirtinnen und Wirte aus dem Emmental drücken ihre Verbundenheit mit dem Schwingervolk mit einem Schwingerteller aus, den sie im Hinblick auf das «Eidgenössische» in Burgdorf kreiert haben.

Die Wahl fiel auf ein saftiges Nierstück von einem glücklichen Schweizer Säuli, umgeben von einer kräftigen Pilzrahmsauce

und selbstverständlich überbacken mit zartschmelzendem Emmentaler Käse.

Über 40 Lokale machen mit Dazu werden «Dürsrüti-Härdöpfu» gereicht – Kartoffeln, die geraffelt und wie ein Gratin zubereitet werden. Damit die Schwingerfreunde nebst Kohlenhydraten und Eiweiss auch Vitamine

erhalten, wird zu Fleisch und Kartoffeln ein wenig «Pflanzblätz-Saisongemüse» serviert.

Der Schwingerteller ist ein schönes Stück Emmental. Über 40 Lokale, darunter viele Feldschlösschen-Kunden, bieten ihn in diesem Sommer aus Anlass des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests in Burgdorf ihren Gästen an. ●

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.

Und dazu ein Schwingerbier



« Zum Schwingerteller von Gastro Emmental passen die beiden offiziellen Schwingerbiere von Feldschlösschen hervorragend – das **Feldschlösschen Original** mit seiner harmonisch und zartbitteren Hopfennote ebenso wie das gehaltvolle **Feldschlösschen Bügel** mit dem hopfenaromatischen Charakter und bernsteinfarbenen Aussehen. »

Martin Jossen, Biersommelier Feldschlösschen



Agenda von **myfeldschloesschen.ch**

Viel Musik im Monat Juli

■ **Festivals und Feste:** Es beginnt vom 5. bis 7. Juli in Zürich mit dem Latino-Festival Caliente, zu dem parallel das Züri Fäscht stattfindet. Auch auf dem Gurten (18.–21. Juli) und am Paléo Festival in Nyon (23.–28. Juli), gibt es musikalische Leckerbissen. Lassen Sie in Ihrem Lokal ebenfalls Musik erklingen! Im heissen Monat Juli schätzen die Menschen guten Sound ganz besonders. Übrigens: Cardinal ist das Festivalbier der Schweiz.

→ www.caliente.ch, www.zuerifaescht.ch,
www.gurtenfestival.ch, www.paleo.ch

■ **Thunerseespiele:** Am 16. Juli ist Premiere, die Musical-Aufführung vom «Besuch der alten Dame» läuft dann bis am 5. August. Auch DSDS-Gewinner Luca Hänni steht auf der Thuner Seebühne. Feldschlösschen ist Partner der Thunerseespiele.

→ www.thunerseespiele.ch

■ **Tennis Swiss Open Gstaad:** Der Schweizer Stanislas Wawrinka bekommt es im Berner Oberland mit



Einzigartige Kulisse: das Floss auf dem Rhein.

beachtlicher Konkurrenz zu tun. Auch das mexikanische Bier Corona hat einen starken Auftritt.

→ www.creditagricolesuisseopengstaad.ch

■ **Basler Kulturfloss:** Vom 30. Juli bis 17. August legt das Kulturfloss bereits zum 14. Mal bei der Mittleren Brücke in Basel an. Mit an Bord ist selbstverständlich auch das Basler Bier Warteck.

→ www.imfluss.ch



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, Fotolia, Pixelio, Markus Raub, Marcel Bieri, Insider Verlag AG



RAMSEIER steht für

- ✓ Schweizer Obst
- ✓ 100% natürlich
- ✓ ohne Zuckerzusatz


JETZT BESTELLEN!
auf
myfeldschloesschen.ch

natürliche Volkshelden



Offerieren Sie Ihren Gästen das offizielle Schwinger-Bier



Mit Verantwortung
genossen. 



**Nicht nur ein Genuss, sondern
auch ein Gewinn.**

**Verlosung von 125 x 2 Schwingfest-Tickets auf
allen Schwinger-Etiketten von Feldschlösschen
Original und Bügel 50 cl.**

FELDSCHLÖSCHEN VERBINDET