



Exklusives Angebot:
Als Gastronom können
Sie jetzt unsere neuen
Fasswechsler beziehen
Seite 26

Zartes Rehspiesschen:
Der Jäger und Gastronom
Peter Knab sagt, wie man
Wild richtig zubereitet
Seite 30

DURST

Nr. 8 | August 2013

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

Goldener Herbst

Wild auf mehr Umsatz:
Jagdzeit, Herbstfeste
und Oktoberfeste sind
gut fürs Geschäft

Seite 9

Knüller!

**Cardinal Draft
Original**

Nettopreis
statt 1.40

24 x 33 cl MW Harass

**Cardinal Draft
Lime Cut**

Nettopreis
statt 1.46

24 x 33 cl MW Harass

Profitieren Sie im HITFlash in der Heftmitte



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.

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Editorial

Jahreszeit für Gastronomie



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Oktoberfeste, Chilbis, Messen und Wildzeit: Der Herbst hält für Gastronomen viele Chancen bereit. Steigern auch Sie Ihre Umsätze, während draussen die Blätter fallen. Unser umfangreiches Werbematerial ist ideal, um Ihre Herbstaktionen bekannt zu machen. Auf **Seite 9** erfahren Sie, wie Sie auf der Plattform myfeldschloesschen.ch das Werbematerial individuell gestalten können.

Es muss nicht immer Rehschnitzel Mirza sein: Auf **Seite 30** sagt der Belper Jäger und Gastronom Peter Knab, was man mit Wild alles auf den Teller zaubern kann. Übrigens: Zu Wildgerichten schmeckt ein Feldschlösschen-Spezialitätenbier wie das Amber oder die Dunkle Perle wunderbar.

Und zum Oktoberfest in Ihrem Lokal passen das Feldschlösschen Original und Schneider Weisse. Lesen Sie ab **Seite 10**, wie unsere Kunden in jedem Herbst mit einem Oktoberfest den Offenbier-Ausschank kräftig ankurbeln und ihr Lokal zum Teil wochenlang bis unter die Decke füllen.

A propos Offenbier: Als Gastronom können Sie jetzt von unserem neuen automatischen Fasswechsel-System profitieren. Warum künftig nie mehr zur falschen Zeit ein Fass leer sein wird, erfahren Sie auf **Seite 26**.

Kilian Furrer, Area Sales Director
Wallis, Tessin und Innerschweiz

Inhaltsverzeichnis



16



9



10



30

NEWS&PRODUKTE

Biere des Monats: Schneider Weisse und Feldschlösschen Original 4

Zum süffigen Bier eine salzige Brezel 4

Wein des Monats: Rioja La Catedral 5

Drink des Monats: Bitter Summer 7

myfeldschloesschen.ch: Hier finden Sie Werbematerial für Ihre Herbstaktionen 7

Carlsberg Nightlife Challenge 9

THEMA

Feldschlösschen-Kunden: So machen wir aus dem Oktoberfest ein Geschäft 10

Wildwochen: Wenn der Sales Manager mit dem Kunden auf die Jagd geht 15

PEOPLE&UNTERHALTUNG

Wie die Feldschlösschen Hopfenperle ins Aargauer Feuerwehrauto kam 16

Kolumne: Die Stange zeigt das Alter an 17

Wettbewerb: Gewinnen Sie Festivaltickets 19

MARKT&TRENDS

In den Alpen nutzen Gastronomen die Alpabzüge für spezielle Aktionen 21

Blick über den Tellerrand: In Dänemark setzen Gastronomen voll auf Ökologie 23

Mitten im Sommer: Oktoberfest hoch über den Dächern von Aarau 25

Neu: automatischer Fasswechsler 26

Feldschlösschen am Filmfestival Locarno 26

Obamaburger und ein Bier im Tessin 27

Feste, Chilbis, Messen: sieben goldene Tipps für einen goldenen Herbst 29

Jäger und Gastronom Peter Knab zeigt, wie vielfältig Wildgerichte sein können 30

AUSBLICK

Breiter Event-Mix im August 31



Die passenden Biere zum Oktoberfest: Feldschlösschen Original Mass und Schneider Weisse

Und no a Mass: Im Massglas schmeckt das **Feldschlösschen Original** am Oktoberfest einfach am besten. Auch für Sie als Gastronom macht die Mass Sinn, denn mit einmal zapfen verkaufen Sie gleich einen ganzen Liter Feldschlösschen Original. Der erfrischende Klassiker von Feldschlösschen passt mit seiner zartbitteren Hopfennote und dem angenehm bierigen Geschmack wunderbar zum Oktoberfest in Ihrem Lokal.

Wenn Sie Ihren Gästen dann auch noch ein **Schneider Weisse** anbieten, haben Sie die Gaudi auf sicher! Das Hefeweissbier ist vollmundig prickelnd und immer noch nach dem Originalrezept von 1872 gebraut. Das passt perfekt zu sämtlichen Speisen, die am Oktoberfest serviert werden.



Jetzt bestellen!

3.32 CHF

pro Liter

Feldschlösschen Original
Art. 10042
30-Liter Fass

www.myfeldschloesschen.ch

Jetzt bestellen!

4.00 CHF

pro Liter

Schneider Weisse
Art. 10118
20-Liter Fass

2.17 CHF

pro Flasche

Schneider Weisse
Art. 10030
20 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch

Bière riche

Zum süffigen Bier eine salzige Brezel

O'zapft is und die Brezel sind auch parat: Da kommt in jedem Lokal Stimmung auf.

→ Am Oktoberfest geniesst man zum süffigen Bier am liebsten eine salzige Brezel. Romers Hausbäckerei bietet vorgebackene, mit Salz bestreute und 130 Gramm schwere Bierbrezel an. Als Gastronom profitieren Sie doppelt: Die Brezel schmeckt nämlich nicht nur vorzüglich, sie macht auch Lust auf ein

weiteres Bier. Selbstverständlich ist die Brezel ganzjährig erhältlich und nicht nur an Oktoberfesten ein Genuss. Romers-Bierbrezel können Sie als Gastronom ganz einfach per Telefon (055 / 293 36 55) oder per Mail (bestellung@romers.ch) bestellen.

→ www.romers.ch



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY
EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Wussten Sie, dass es weltweit über 140 Biersorten gibt?

Die Geschmacksrichtungen und Farben sind genauso vielfältig wie die Anlässe, zu denen man diese geniessen kann. Von Wildwochen zu Oktoberfesten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und wenn Ihr Service gezielt das passende Produkt empfehlen kann, werden Ihre Gäste von der Vielfalt begeistert sein.

Frage des Monats:

Wie viele verschiedene Sorten Offenbier hat Feldschlösschen im Sortiment?

Erkundigen Sie sich auf myfeldschloesschen.ch. Im Bereich Trainings finden Sie eine tolle Übersicht unseres Sortiments und in dieser DURST-Ausgabe auch einen Teil der «Bierlandkarte» als Beilage.

Produktwissen Bier



Feldschlösschen und Coop 18-Tonnen-Elektro-LKW

→ Feldschlösschen und Coop haben den Medien im Juli den ersten 18-Tonnen-Elektro-Lastwagen vorgestellt, der in der Schweiz hergestellt wird. Beide Unternehmen werden jeweils ein Exemplar dieses abgasfreien Fahrzeuges für die Belieferung in der Agglomeration Zürich einsetzen. Der von E-Force One entwickelte LKW hat eine Reichweite von bis zu 300 Kilometern, seine Batterie ist innert sechs

Stunden aufgeladen. Feldschlösschen und Coop betanken den Elektro-Lastwagen mit Strom aus Wasserkraft.



Der Elektro-LKW in Rheinfelden.

Wein des Monats

Rioja La Catedral

Unsere Weinspezialisten haben einen fruchtigen Spanier zum Wein des Monats gekürt. Der **Rioja La Catedral** ist ein traditioneller Rioja, der seine Heimat in jedem Schluck widerspiegelt. Der Wein leuchtet granatrot und duftet nach Rosinen und Tabak. Im Gaumen ist er unkompliziert, süffig und saftig fruchtig. Man denkt an reife Kirschen und Backpflaumen.

Der Rioja passt vorzüglich zu allen Wildgerichten. Bei einem Flaschenpreis (7,5 dl) von 7.50 Franken machen Sie im Offenausschank mit jedem Glas eine hervorragende Marge:

Einkaufspreis pro dl x Marge
= Verkaufspreis pro Glas (dl)
Im konkreten Fall des Rioja La Catedral heisst dies:
CHF 1.00 x 6 = 6 Franken

Jetzt bestellen!

7.50 CHF 75cl

pro Flasche

Rioja La Catedral
Art. 11491
6 x 75 cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Tolle Preise: Schatzsuche auf

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Entdecken Sie myfeldschloesschen.ch und gehen Sie auf Schatzsuche! Zu gewinnen gibt es **3x Smartbox «Urlaub für Körper & Seele»** im Wert von 369.90 Franken und **3x Smartbox «Träumen & Geniessen»** im Wert von 429.90 Franken.

Diesen Monat gesucht: Glas Schneider Weisse

Falls Sie noch keine Zugangsdaten haben, können Sie diese unter www.myfeldschloesschen.ch anfordern. Als Schatzsucher haben Sie diesmal die Aufgabe, das Schneider Weisse-Bierglas zu finden. Schreiben Sie bis am 10. 8. eine E-Mail an durst@fgg.ch mit Ihren Kontaktdaten und der Beschreibung, wo sich das Glas befindet.

Neu bei KADI

Fischknusperli mit Feldschlösschen

→ Die neuen Tilapia Fischknusperli im Bierteig haben es in sich: Sie haben Feldschlösschen Original in sich. Die mit dem Bierklassiker aus Rheinfelden hergestellten Knusperli sind ab August bei KADI im 2x2-kg-Karton erhältlich.

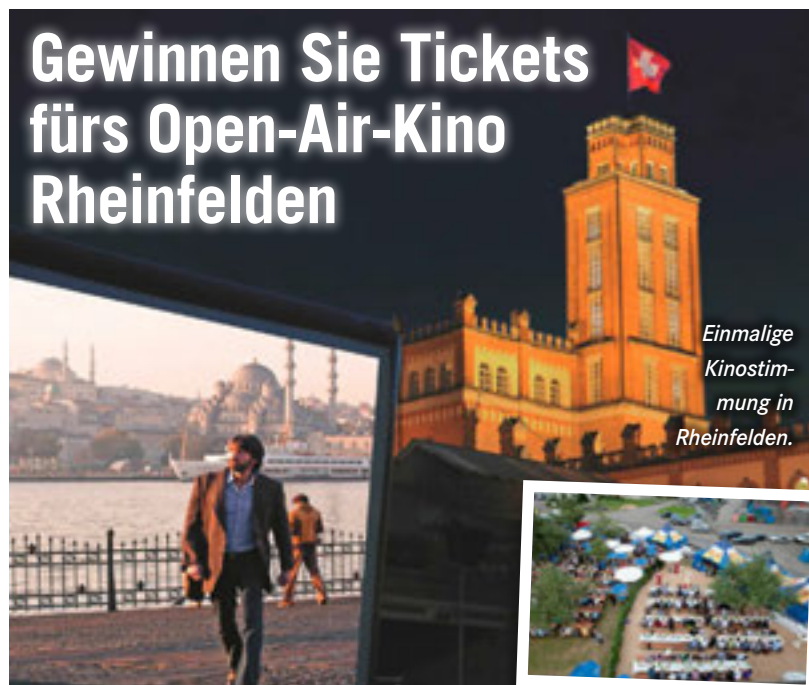
Übrigens: Das Feldschlösschen Original passt auch wunderbar als Getränk zu den Knusperli. ●

→ www.kadi.ch



News aus dem Schloss

Gewinnen Sie Tickets fürs Open-Air-Kino Rheinfelden



Einmalige Kinostimmung in Rheinfelden.

→ Vom 13. bis 17. August steht der Schalanderplatz der Brauerei Feldschlösschen wieder ganz im Zeichen des Kinos unter freiem Himmel. Während fünf Tagen präsentiert der Verein Open-Air-Kino Rheinfelden Filme von Feel good über Action bis Thriller. DURST verlost 5x2 Tickets für den Film «La Misma Luna», der am Donnerstag gezeigt wird. Erzählt wird die Geschichte eines neunjährigen Bubens, der in Mexiko lebt, während seine Mutter in L.A. illegal

arbeitet. Ab 19 Uhr unterhalten Martin Baschung & Big B Tonic das Publikum auf der Konzertbühne mit Blues vom Feinsten. Und im gemütlichen Kinodorf kann man sich natürlich auch kulinarisch verwöhnen lassen.

So sind Sie bei der Verlosung dabei: Schreiben Sie bis am 10. August ein Mail an durst@fgg.ch mit dem Stichwort Kino und Ihren Kontaktdaten. Wir wünschen Ihnen viel Glück. ●

→ www.openairkino-rheinfelden.ch

KADI-Fischknusperli mit Feldschlösschen Original.

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.myfeldschloesschen.ch!](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Sofort anmelden, profitieren,
iPads und mehr gewinnen!



My FELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

Zum Nachmischen: der Drink des Monats



Das Rezept

Zutaten

15 cl Schweppes
Bitter Lemon
1 cl Grenadine
3 cl Erdbeerlikör
Eiswürfel

Zubereitung

In einer Champagnerschale die Grenadine und den Erdbeerlikör über einige Eiswürfel giessen. Das gekühlte Schweppes Bitter Lemon dazugeben. Gut umrühren und mit einem Trinkhalm servieren.

Wetterfester «Bitter Summer»

Nie mehr wetterabhängig: Mit dem «Bitter Summer» begeistern Sie Ihre Gäste bei Regen und Sonne.

→ Erinnern Sie sich noch, wie lange wir in diesem Jahr auf den Frühling warten mussten? Das Wetter macht eben, was es will. Es empfiehlt sich also, auf alle Launen von Petrus vorbereitet zu sein.

Mit dem «Bitter Summer» bieten Sie Ihren Gästen im August einen Drink, der zu allen Wetterlagen passt: Es ist heiss und

Ihre Gäste lechzen nach einer Erfrischung? Der leichte Cocktail eignet sich bestens als edler Durstlöcher.

Es regnet in Strömen und hagelt sogar? Schon nur dank dem Namen «Bitter Summer» werden Sie mit dem bittersüssen Drink auch bei miesem Wetter ein Lächeln auf die Gesichter Ihrer Gäste zaubern. ●



Neu mit Feldschlösschen: CSI Ascona.

Feldschlösschen frisch im Sattel

→ Am CSI Ascona gehen immer im Juli die weltbesten Springreiterinnen und Springreiter in den Sattel. Das Festgelände befindet sich im Gebiet um den früheren Flugplatz von Ascona und damit in zauberhafter Umgebung. Bei der diesjährigen Austragung des CSI Ascona war vom 25. bis 28. Juli erstmals auch Feldschlösschen dabei – als neuer Partner und Getränkeanbieter (Bier, Mineral, Softdrinks) des hochkarätigen Events. ●

→ www.csi-ascona.ch

myfeldschloesschen.ch

Ideales Werbematerial für Ihre Herbstaktionen

→ Oktoberfeste, Wildwochen, Chilbis und Messen: Für Gastronomen hält der Herbst viele Chancen bereit. Nutzen auch Sie die Feste für mehr Umsatz. Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie eine grosse Auswahl an

Werbematerial, um Ihre Herbstaktivitäten zu propagieren.

Individuell gestaltbar

Bierkarten, Bierpässe, Poster, Tischsteller Menükarten, Tischsteller oder eine Vorlage für Ihr

«Bier des Monats»: Alle diese Werbematerialien können Sie individuell gestalten.

Auf unserer Plattform liegen auch umfangreiches Trainingsmaterial und eine Bierlandkarte für Sie bereit. ●

Bier des Monats

Zeit für das Besondere!

Das einzigartige Feldschlösschen Sortiment: 28 Offenerbiere!

Beilage «Bierlandkarte» in diesem DURST!

Vorlage für Ihr «Bier des Monats», Poster und Bierlandkarte.

Geniessen Sie jetzt ein Frühjahrsbier! 50 cl, 10.00 CHF

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!



TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genossen.



That calls for a Carlsberg



Carlsberg bringt das ganze Land zum Kochen

Star-DJs legen gleichzeitig in fünf Schweizer Clubs auf

Tanja La Croix und Yves Larock treten am 12. September anlässlich der «Best Swiss Party Ever» gleichzeitig in Basel, Bern, Zürich, Genf und auf dem Pilatus auf. Lesen Sie, wie die Star-DJs zum Finale der Carlsberg Nightlife Challenge «geklont» werden und die Schweiz zum Kochen bringen.

➔ Das hat die Schweiz noch nie gesehen: Am 12. September liefern sich Tanja La Croix und Yves Larock zeitgleich in fünf Locations in der ganzen Schweiz das ultimative DJ-Battle. Carlsberg macht es mit seiner Nightlife Challenge möglich, denn das Duell der beiden international bekannten DJs wird vom Pilatus aus mit Hologramm-Technologie live in vier Szene-Clubs projiziert:

- ♥ Aura in Zürich
- ♥ Le Ciel in Bern
- ♥ Bar Rouge in Basel
- ♥ Bypass in Genf

Tickets zu gewinnen

MTV und andere Medien sind mit an Bord. Auch online (Facebook, Twitter, etc.) wird rund um die Carlsberg Nightlife Challenge eine grosse Kampagne gefahren, wobei das Partyvolk die «Best Swiss Party Ever» mitgestaltet.

Selbstverständlich kann man am 12. September live dabei sein, wenn es Tanja La Croix und Yves Larock so richtig krachen

lassen. Auf www.carlsberg.ch gibt es Tickets zu gewinnen.

Ganzer Sommer Party

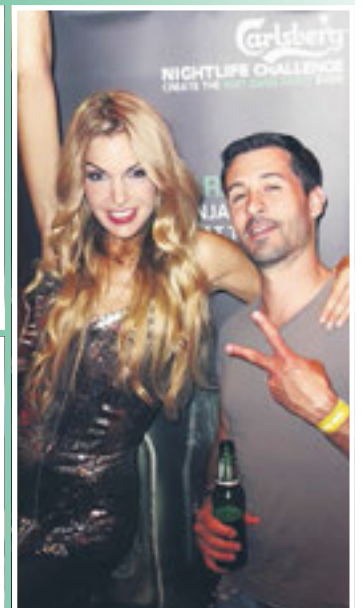
Carlsberg hat sich für die Nachtgastronomie etwas überlegt: Während des ganzen Sommers besuchen an jedem Wochenende Promo-Teams in Clubs von Carlsberg-Kunden die Schweizer Partyszene. Zudem hatten ausgewählte Lokale die Möglichkeit, eine von drei Carlsberg-Partys zu gewinnen, an denen Tanja La Croix und Yves Larock bei Ihnen im Club auflegten. Zwei dieser stark beworbenen Partys sind bereits gestiegen, die letzte findet am 17. August statt. Die ersten Feedbacks zeigen, dass die Carlsberg-Kunden und auch die Partygänger begeistert sind.

Alles bereit fürs Finale

Jetzt ist alles bereit für den Höhepunkt der Carlsberg Nightlife Challenge vom 12. September auf dem Pilatus und gleichzeitig in der ganzen Schweiz. ●

➔ www.carlsberg.ch

Carlsberg-Party im Elephant Club mit Tanja La Croix und Yves Larock



Die Star-DJs Yves Larock und Tanja La Croix (oben) heizten dem Partyvolk im St. Galler Elephant Club ein.



Hologramm-Technik: Tanja La Croix und Yves Larock gibts mehrfach.

Mehr Umsatz mit Oktoberfest: wertvolle Tipps von Gastronomen



O'zapft is!

Riesengaudi im «Zic Zac»: Während den 16 Oktoberfest-Tagen ist das Baselbieter Lokal laut Geschäftsführer Urs Kohler immer ausgebucht.

DURST gewährt Einblicke in das Oktoberfest bei sechs Kunden von Feldschlösschen. Die Gastronomen erzählen, warum sie auf die bayerische Sause setzen, was es zu beachten gilt und wie wichtig Bier ist, wenn man in seinem Lokal mit einem Oktoberfest den Umsatz steigern und den Gästen etwas Spezielles bieten will.

Zic Zac, Allschwil

Während dem Oktoberfest kann man sich vor Gästen kaum retten

➔ Im Zic Zac Allschwil werden die Tage, Stunden, Minuten und Sekunden gezählt, bis man endlich wieder zur bayerischen Gaudi laden darf: Auf der Webseite läuft der Countdown bis zum nächsten Oktoberfest. Kein Wunder, sind die 16 Tage im Herbst für das «Zic Zac» doch die umsatzstärkste Zeit des ganzen Jahres. «Bei uns hat das Oktoberfest Tradition», sagt Urs Kohler. Bereits seit 1995 werde es zelebriert. «Und es entspricht nach wie vor einem Bedürfnis», so der Geschäftsführer. Das Fest sei von An-

fang an gut besucht worden, heute könne man sich vor Gästen kaum noch retten. Urs Kohler: «Wir sind immer ausgebucht.» Was ist das Erfolgsgeheimnis? «Ein DJ und Live-Musik gehören zum Oktoberfest wie Festbänke und die blau-weiße Dekoration», sagt Urs Kohler.

22 000 Liter Bier in 16 Tagen

Dass während dem Oktoberfest auch der Bierabsatz kräftig angekurbelt wird, liegt auf der Hand: Während den 16 Tagen wird laut Urs Kohler «nur Bier getrunken. Insgesamt verkaufen wir um die 22 000 Liter Bier.» Serviert werden Feldschlösschen Original und Schneider Weisse – natürlich von Personal, das Dirndl oder Lederhosen trägt. ●

➔ www.ziczac-basel.ch



Restaurant Sonne, Lyss

Im Berner Seeland dauert die Gaudi einen ganzen Monat

➔ Regina Bangerter vom Restaurant Sonne in Lyss spricht von Glück, dass sie einmal das Original-Oktoberfest in München miterleben durfte. «Wir kamen zurück und dachten: Das versuchen wir auch.» Seit mehreren Jahren wird die «Sonne» im Herbst nun für vier Wochen Oktoberfest-getreu dekoriert. Die Bedienung wirft sich ins passende Tenue, Live-Musik spielt, die Speisekarte wird angepasst, jede Menge Offenbier ausgeschenkt. «Sehr beliebt ist Schneider Weisse», sagt Regina Bangerter. Laut der Gastronomin lohnt es sich, den

Betrieb gleich für eine längere Zeit auf Oktoberfest zu trimmen, denn «der Aufwand ist recht gross». Die Oktoberfest-Zeit hebe sich betreffend Umsatz nicht gross vom Rest des Jahres ab, meint Regina Bangerter und sagt, warum es sich trotzdem lohnt, das Oktoberfest zu feiern: «Wir können unseren Stammgästen etwas ganz Spezielles bieten.» ●



Das Restaurant Sonne in Lyss.

Restaurant Dornhof, Magden

Hähnchen, Brezel, Haxen und jede Menge Bier auch im Zelt

➔ «In Magden trinkt man grundsätzlich gerne Bier. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass die Leute unser Oktoberfest mögen», sagt Lisa Schill vom «Dornhof». Drei Tage lang wird bei ihr ausgiebig gefeiert, in diesem Jahr schon zum dritten Mal. **Dabei setzt Lisa Schill auf Live-Musik von Musikern, die auch auf der Münchner Wiesn spielen.** «Die Stimmung ist immer sehr gut, und was mich sehr überrascht: Viele Gäste – ein bunter Mix aus Jung und Alt – werfen sich in Oktoberfest-Schale und tauchen im Dirndl und in Lederhosen auf.» Damit alle Platz finden, empfiehlt es sich laut Lisa Schill, ein grosses Zelt aufzubauen. Im Zelt des

«Dornhof» können sich die Gäste mit Hähnchen, Brezel und Haxen verköstigen. Das Oktoberfest wirke sich sehr gut auf den Umsatz aus, so Lisa Schill – und natürlich auf den Bierabsatz.

Heimfahrt-Taxi für die Gäste

Im letzten Jahr setzte man an zwei Tagen über 1000 Liter Bier ab. Lisa Schill wurde vom Andrang so überrascht, dass zeitweise keine Gläser mehr vorhanden waren und Bier nachbestellt werden musste. «Davon haben die Gäste zum Glück nichts mitbekommen, denn Feldschlösschen hat uns umgehend mit Nachschub versorgt», erzählt die Wirtin. Wenn so viel Bier fliesst, darf eines nicht vergessen werden: Irgendwie müssen die Gäste auch wieder nach Hause finden. Deshalb bietet Lisa Schill ein Heimfahrt-Taxi an. ●

➔ www.dornhof-magden.ch

Restaurant Traube, Horn

Der neue Chef baut das grosse Oktoberfest-Angebot sogar aus

➔ Das Oktoberfest im Restaurant Traube in Horn hat Tradition. Schon der Vorbesitzer hat es jeweils zelebriert, und der neue Chef Christian Kutter will die Tradition in diesem Jahr weiterführen. «Wir wollen das Angebot sogar noch etwas ausbauen, vor allem wenns um klassisches bayarisches Essen geht», erklärt er. Warum glaubt Christian Kutter, dass sich das lohnt? «Mit dem Oktoberfest können wir uns abheben, das ist gute Werbung für unser Haus», antwortet er. Damit das Oktoberfest ein Erfolg wird, macht er fleissig Werbung auf der Webseite, auf Facebook und natürlich im Dorf. Mit diesem Effort und etwas Wetterglück ist er zuversichtlich, dass in diesem Jahr während dem Oktoberfest jeder der 95 Sitzplätze im Garten besetzt sein wird. ●

➔ www.traube-horn.ch



Christian Kutter führt die Oktoberfest-Tradition in der «Traube Horn» weiter.



Oktoberfest im «Dornhof»: Lisa Schill zapft ein Fass an.

Oktoberfest – Deutsch

Das Oktoberfest lebt auch von seiner ganz speziellen Sprache. Hier die wichtigsten Ausdrücke, damit Sie Ihre Gäste auch verbal beeindrucken können:

bidscheen	bitteschön
Bierdimpfe	notorischer Biertrinker
Bock	Starkbier
Breimoaster	Braumeister
Brezn	Brezel
Dampf	Rausch
Guadnamd	Guten Abend
Hendl	gegrilltes Huhn
Hoiwe	½ Liter Bier
Mägnratzerl	Appetithäppchen
Mass	ein Liter Bier
ogschdocha	beschwipst
ozapfa	Bierfass anstechen
Schlachtschüssl	deftige Mahlzeit
Wassaschnoizn	Brotsuppe

➔ www.oktoberfest.de

Oktoberfest

mit



Braukunst für Weissbierkenner

www.schneider-weisse.de



Im New York Café & Billard setzt man mit Erfolg auf bayerische Kultur und Tradition.



Oktoberfest Bronschhofen

Turnhalle versprüht Charme eines bayerischen Festzeltes

➔ Seit 20 Jahren wird in Bronschhofen Oktoberfest gefeiert. Wo früher Spaghetti gegessen und an der Bar Drinks gemixt worden waren, hat sich der Veranstalter (Fussballclub SC Bronschhofen) vor zwei Jahren entschieden, den Anlass neu ganz nach dem Vorbild der Münchner Wiesn zu gestalten. «Wenn man ein Fest schon Oktoberfest nennt, ist es wichtig, dass es sich auch um ein Oktoberfest handelt», findet Festwirt Patrick Tobler. So versprüht die mit blau-weißen Stoffbahnen, Ballons

und Festkränzen geschmückte Turnhalle nun den Charme eines echt bayerischen Festzeltes. Eine traditionelle Blasmusik macht Stimmung, zu essen gibts Weisswurst, Brezn und Hendl.

Wertvolle Bierlandkarte von Feldschlösschen

Auf Schnaps wird ganz verzichtet, dafür umso mehr auf Bier gesetzt. So konnten im letzten Jahr 1200 Liter Feldschlösschen Original und 400 Liter Weissbier abgesetzt werden. «Dank der Beratung durch den Sales Manager und die Bierlandkarte von Feldschlösschen haben wir alle nötigen Informationen, um das richtige Bier für unsere Gäste zu finden», sagt Patrick Tobler.

➔ www.oktoberfest-bronschhofen.ch

New York Café, Reinach

Mehr Umsatz dank bayerischer Tradition und Bierkonsum

➔ Seit nunmehr 14 Jahren wird im New York Café & Billard Reinach das Oktoberfest durchgeführt: «Diese schöne Tradition mit ihrer bayerischen Kultur muss gewahrt werden», findet Geschäftsführer Christian Steg. **Zu dieser Tradition gehören der Fassanstich, die Mass und die Musik mit Klassikern wie «Sierra Madre» oder «Skandal im Sperrbezirk», auch wenn man die jüngeren Gäste heute ab und zu mit einem moderneren Song aus der Reserve lockt, so Christian Steg.**

Werbung auf allen Kanälen

Vollgas gibt das New York Café in Sachen Werbung: Um Gäste geworben wird per Tele Basel, Radio Basilisk, mit Zeitungsanzeigen, Flyern, über die Webseite und auf Facebook. Lohnen tut sich das allemal. Christian Steg: «Mit dem Oktoberfest generieren wir mehr Umsatz, vor allem dank dem Bier.» Neben dem «Schneider Weisse» als Oktoberfest-Klassiker werde auch Feldschlösschen Alkoholfrei und Feldschlösschen 2.4 getrunken.

➔ www.newyorkcafe.ch



Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Amber

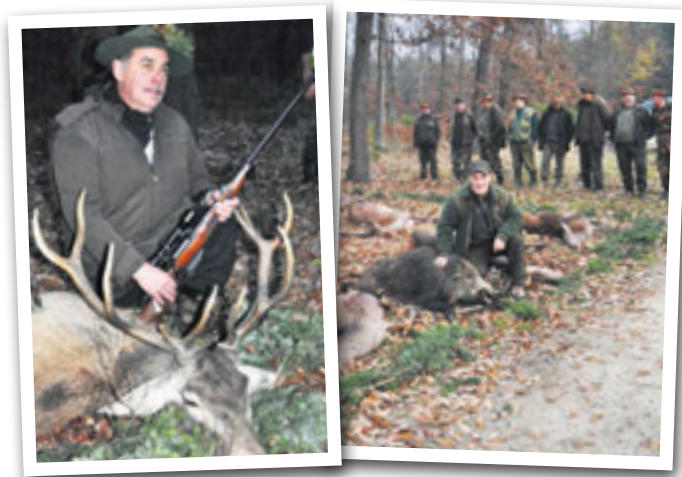
Auf Eichenholz gereift.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Kunde René Bucher geht mit dem Sales Manager auf die Jagd

«Jagen ist unsere Passion»



René Bucher (links) und Arist Häfelin (rechts vorne) auf der Jagd.

Gastronom René Bucher und Sales Manager Arist Häfelin verbindet neben der Kundenbeziehung mit der Jagd eine Passion. Das Fleisch von den gemeinsamen Feldzügen landet auf Buchers Wildbuffet.

➔ Wenn René Bucher, Wirt im Restaurant Molseralp und Arist Häfelin, Feldschlösschen Sales Manager sowie Jagdkollege Wendi Eberle an einem Tisch sitzen, wird gerne über das gemeinsame Hobby gesprochen. Da wird ein Foto von einem erlegten Hirsch gezeigt, hier eine Anekdote von der Jagd erzählt. Oder darüber diskutiert, warum die Rahmenbedingungen für Jäger in der Schweiz schwieriger geworden sind.

«Wüste Beschimpfungen von Tierschützern sind leider nicht selten», erzählt Arist Häfelin.

Jagen ist Kameradschaft

Dass ein Jäger auch unter dem Druck der Förster arbeite, gehe oft vergessen. Und: «Natürlich hat man Freude an der Beute. Man darf das Jagen aber nicht aufs Schiessen reduzieren. Der ganze Ablauf hat Tradition», so Häfelin. Jagdkollege René Bucher ergänzt: «Jagen ist Passion,

ist Kameradschaft und eine Gelegenheit, einmal abzuschalten.»

Wildbuffet à discrétion

Ein grosser Teil des gemeinsam erlegten Wildes wird in den Restaurants von Aline und René Bucher veredelt – in der Molseralp und dem Hotel Schifffahrt Mols, das von René Buchers Schwester geführt wird. Ergänzend wird Wildfleisch aus der Region gekauft. Insgesamt elfmal laden Buchers im Herbst zu Wildfleisch à discrétion. Gamsrücken, Hirschbraten und vieles mehr munden so gut, dass die Gäste gleich direkt nach dem Essen wieder fürs nächste Jahr reservieren. ●



Aline und René Bucher mit Arist Häfelin (r.) und Wendi Eberle.

«Linde»-Wirt Peter Knab ist selber Jäger «Nur frisches Wild kommt auf den Teller»



Peter Knab.

Das Herzblut von Peter Knab gehört dem Jagen und dem Kochen. Das bekommen seine Gäste zu spüren.

➔ Peter Knab ist begeisterter Jäger und leidenschaftlicher Koch. Alles, was er schießt, kommt den Gästen der «Linde» in Belp zugute. Besonders wichtig findet er: Ein gut gemachtes Wildfleischstück muss frisch sein. «Etwas anderes kommt mir nicht auf den Teller.» Wenn man sich mit seinen Wildwochen ge-

zielt und gepflegt von den anderen abhebe, sei der Erfolg fast schon gewiss. Peter Knab hat den Weg dorthin gefunden: Die Wildwochen in der «Linde» sind sehr beliebt. «Von August bis Januar ist bei uns dank den Wildwochen immer viel los.» ●

Wildrezept von Peter Knab und mehr zu seinen Wildwochen auf Seite 30

Sechs Tipps von den Wildexperten



Leckeres Wild vom Buffet im Restaurant Molseralp.

1 Bieten Sie wenn immer möglich regionales Wildfleisch an. Pflegen Sie Kontakt zu einem Jäger oder einem Jagdverein, um an frisches Schweizer Wildfleisch zu kommen.

2 Setzen Sie auch mal etwas anderes als das altbekannte Rehpf Pfeffer auf die Karte. Passen Sie die Wild-Karte – je nach Verfügbarkeit – regelmässig an.

3 Wildwochen sind sehr arbeitsintensiv, unterschätzen Sie das nicht. Beschränken Sie sich auf eine kleine Karte, damit Sie sich nicht verzetteln.

4 Deftige Wildgerichte werden mit einem Bier noch köstlicher. Besonders gut zu Wild passen Feldschlösschen Amber, Feldschlösschen Dunkle Perle oder ein Grimbergen aus Belgien.

5 Bringen Sie Herzblut mit ein! Wer selber gerne Wild isst und sich von den vielen Zubereitungsmöglichkeiten inspirieren lässt, wird mit seinen Wildwochen noch mehr Erfolg haben.

6 Wildfleisch ist gesund, denn es kommt direkt aus der Natur, ist nährstoffreich, aber kalorien- und fettarm. Dieser Fakt ist ein gutes Verkaufsargument.

Draught Master in Aargauer Feuerwehrauto

Feuerwehr

löscht auch den Durst



Wenn es brennt, löscht die Feuerwehr Entfelden-Muhen schnell mit Wasser den Brand.

Wenn es nicht brennt, löscht sie ebenso kompetent mit Feldschlösschen Hopfenperle den Durst. Offizier Stefan Ochsner erzählt, wie das Offenbier ins Feuerwehrauto gekommen ist.

→ Die Überraschung war gross, als Stefan Ochsner seinen Kollegen von der Feuerwehr Entfelden-Muhen Ende Juni den neuen Offenbierausschank im Feuerwehrauto vorstellte. «Am Anfang stand eine Bieridee», sagt der Offizier. Ihm sei aufgefallen, dass der Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master perfekt in die neuen Modulwägel des Feuerwehrautos passen. Stefan Ochsner nahm mit Feldschlösschen Sales Manager Luca Sgura Kontakt auf, und so wurde aus der Bieridee schnell eine bierige Realität.

Bei Feuer ohne Bier

Sorge braucht sich wegen des Bieres niemand zu machen. Der Draught Master kommt nur bei speziellen Events zum Einsatz. Wenn es brennt, rückt die Feuerwehr Entfelden-Muhen selbstverständlich ohne Bier aus. ●

→ www.fw-entfelden-muhen.ch



Das Modulwägel mit dem Feldschlösschen Hopfenperle Draught Master wird unter staunenden Blicken entladen.



Offizier Stefan Ochsner zapft eine Feldschlösschen Hopfenperle und stösst mit seinen Feuerwehrkollegen an.

Die Durstigen



Wenn man wissen will, wie alt ein Mann ist, ohne ihn direkt zu fragen, sagt man einfach: «Als ich angefangen habe Bier zu trinken, kostete die Stange noch 1.30 Franken.» (Und das Päckchen Zigaretten 1.40, aber das ist ein anderes Thema). In un-

serem Falle würde Beat dann sagen: «Bei mir waren es 1.20.» – und schon weiss man, dass man ein paar Jahre auseinanderliegt, aber höchstens fünf. Selbst mein Schwiegergrossvater wusste noch, wie viel in seiner Jugend die Stange

und das Päckchen Zigaretten gekostet hatten (sehr wenig).

Kaum Schwankungen

Zu unserer Zeit gab es auch keine allzu grossen Schwankungen bei den Stangenpreisen, da die teureren Lokale nur Flaschenbier

Die DURST-Kolumnisten:

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

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

anboten. In den damals sage und schreibe fünf Nachtbars von Zürich kostete das Spezli unerhörte fünf Franken. Die ganz feinen Restaurants hatten dann ein Tuborg oder Pilsner, das einen noch höheren Preis rechtfertigte, aber ausser zum Apéro trank dort kaum jemand Bier.

Der Stangenpreis

Zur Teuerungsberechnung mag der Landesindex der Konsumentenpreise dienen, zur Bestimmung des Alters eines Mannes dient der Stangenpreis:

- Beat Schlatter:** 1.20 = über 50
- Stephan Pörtner:** 1.30 = Ende 40
- Baschi:** 3.90 = Mitte 20
- Luca Hänni:** 4.80 (Prognose für 2018) = minderjährig.

Unser Lieblingsbier: Feldschlösschen Original «Ein gutes Bier bei guten Beizern»

« Zu guten Beizern, wie Aline und René Bucher es sind, gehört ein gutes Bier. Und das ist für mich ganz klar ein frisch gezapftes Feldschlösschen Original. »

Daniel Gubser (rechts)

« Ich probiere gerade zum ersten Mal ein Grimbergen Blanche: schmeckt gut! Am liebsten ist aber auch mir ein Herrgöttli vom Feldschlösschen Original. »

Rolf Weiss (links)

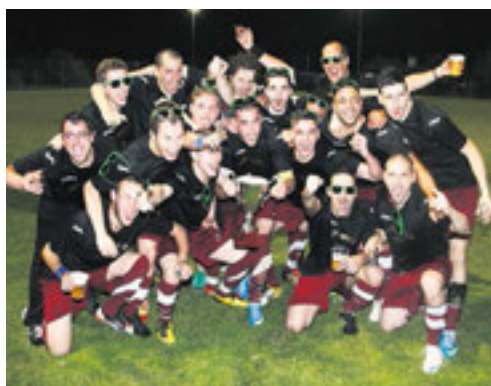


Daniel Gubser und Rolf Weiss sind Stammgäste im Restaurant Molseralp, Flumserberg.

Erfolg im Firmenfussball

SC Feldschlösschen ist Meister

→ Die Firmenfussballer des SC Feldschlösschen sind zum vierten Mal B-Meister! Nach einem 0:1-Rückstand und dramatischen 90 Minuten holte das Team um Trainer Michael Spreiter gegen den SC Gesundheitsdepartement Basel-Stadt einen verdienten 3:2-Sieg. «Auf diesen Titel sind wir besonders stolz», sagt Trainer Spreiter, der bei Feldschlösschen als Sales Manager arbeitet und das Team vor drei Jahren erfolgreich verjüngt hat. Bereits vor dem letzten Saisonspiel in der Serie B des Firmenfussballverbandes Nordwestschweiz hatte der Aufstieg in die Serie A festgestanden. ●



Feldschlösschen-Meisterteam mit dem Pokal.

Bierlexikon



E wie Eisbock

Der Legende nach hat einst ein Brauergeselle in Oberfranken ein Bierfass im Freien stehen lassen. Tags darauf war das Bier gefroren und das Fass zerborsten. Doch als das Wasser im Bier zu Eis gefroren war, hatte sich der Alkohol vom Wasser getrennt. So fand man im Inneren des Eisblocks einen Bierextrakt, der gehaltvoll schmeckte. Und so wurde der Eisbock erfunden; ein Bier, das stärker war als alles, was man zuvor nach dem Reinheitsgebot brauen konnte. Auch heute noch basiert das Verfahren auf dem Prinzip, einem Starkbier durch Gefrieren Wasser zu entziehen und so ein Doppelbockbier mit mindestens 7 Vol. % Alkoholgehalt herzustellen.

Gastro-Witze des Monats



Gast: «Hallo, Ober!» – **Ober:** «Hallo, Gast!»

Ober: «Mein Herr, was würden Sie zu einem Bier sagen?» – **Gast:** «Nichts; ich würde es trinken!»

Ober: «Ihr Glas ist leer. Möchten Sie noch eins?» – **Gast:** «Was soll ich mit zwei leeren Gläsern?»

Gast: «Ich habe Hunger wie ein Wolf.» – **Ober:** «Tut mir leid, aber Rotkäppchen ist leider aus.»

6 GA SUMMER 12

BE READY

for the Cardinal summer



Jetzt bestellen auf
myfeldschloessen.ch



Mit Verantwortung
genießen.



Deine Welt. Dein Bier.
www.cardinal.ch

Wettbewerb

Festivaltickets zu gewinnen

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. Welches Gebäck verzehren die Gäste besonders am Oktoberfest mit Genuss zu einem Bier?

- K** Bierstrudel
- M** Bierbrezel
- Z** Bierschnitte

2. Wie lange dauert das Oktoberfest im «Zic Zac» in Allschwil?

- A** 4 Tage
- E** 8 Tage
- U** 16 Tage

3. Welches technische System, das den Gastronomen die Arbeit erleichtert, hat Feldschlösschen neu im Angebot?

- S** Fasswechsler
- T** Schaumschläger
- L** Bierfüller

4. Wo findet am 12. September die von Carlsberg initiierte «Best Swiss Party Ever» statt?

- E** Auf dem Rütli
- I** Auf dem Pilatus
- A** Auf dem Gurten

5. Wo findet in diesem Sommer schon zum 12. Mal das stimmungsvolle Open-Air-Kino Rheinfelden statt?

- B** Im Strandbad am Rhein
- F** In der wunderschönen Altstadt
- K** Auf dem Feldschlösschen-Brauereiareal

Das Lösungswort lautet:



Das Festival-Bier Cardinal ist sowohl bei «Rock Oz'Arènes in Avenches (kleines Bild links) als auch beim traditionellen Walliser Open Air in Gampel (kleines Bild rechts) dabei.

Je 2×2 Tickets für Rock Oz'Arènes und Gampel

Das «Rock Oz'Arènes» in Avenches und das Open Air in Gampel finden vor besonders stimmungsvollen Kulissen statt. Mit von der Partie ist das Schweizer Festivalbier Cardinal. Wir verlosen je 2×2 Tickets für die beiden Events:

🎵 **Rock Oz'Arènes in Avenches:** Bei allem Respekt vor den Topmusikern, die vom 14. bis 17. August in Avenches auftreten: Unbestrittener Star des Festivals ist das römische Amphitheater als Kulisse des Open-Air-Spektakels.

🎵 **Open Air Gampel:** «Irschi Party» im Wallis wartet vom 15. bis 18. August einmal mehr mit Topmusikern auf. Für Stimmung sorgen unter anderen Tenacious D, Billy Talent, Biffy Clyro, Xavas, Archive, Parovoz, Stelar Band, 77 Bombay Street aus der Schweiz und allen voran Reggae-Star Gentleman mit seinem brandneuen Album.

→ www.rockozarenes.com

→ www.openairgampel.ch

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 Tickets für «Rock Oz'Arènes» in Avenches oder für das Open Air Gampel.

Einsendeschluss ist der 10. August 2013

Wettbewerbsgewinner DURST Juni 2013

Je zwei Eintritte in den Europa-Park in Rust gewonnen haben **Davide Di Genova**, Trattoria Casa, Rüslikon; **Delphine Rochat**, Le Sentier; **Mercè und Jean-Robert Prous**, Hotel Restaurant La Truite, Péry; **Ruth Rindlisbacher**, Restaurant Frohsinn, Uesslingen; Café Bar Autisä, Uetendorf. Wir gratulieren.



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 Äplerfests 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





Die Tiere kommen auf der Bettmeralp an. Anlässlich des Alpabzugs steigt im Herbst ein grosses Fest.

Attraktives Ende des Alpsommers

Alpabzüge locken viele Touristen an

Im Herbst locken die Alpabzüge jeweils Tausende von Touristen in die Alpen. DURST war dabei, als die Tiere Ende Juni auf die Bettmeralp kamen, und sprach mit Hotelier Andy Eyholzer über die Chancen des Alpabzugs für die alpine Gastronomie.

➔ Während des Alpaufzugs lagen die Temperaturen Ende Juni kaum über dem Gefrierpunkt. Dennoch waren viele Schaulustige zugegen, als die Tiere morgens um 9 Uhr auf der Bettmeralp eintrafen. Ein Alphorn klang durch den Nebel, für Speis und Trank war gesorgt. «Das grössere Fest steigt dann im Herbst anlässlich des Alpabzugs», sagt Andy Eyholzer, der auf der Bettmeralp das Hotel Aletsch führt. Der Abzug mit den wunderschön geschmückten Tie-

ren locke jeweils viele Touristen an. Das ist für Hotels wie das «Aletsch» und für Restaurants wie die «Walliser Stube» eine gute Gelegenheit, den Gästen etwas Spezielles zu bieten. «Wir sehen im Alpabzug eine Chance, im Herbst zusätzliche Gäste anzulocken», sagt Andy Eyholzer.

Volkstümliche Musik

Überall in den Alpen kündigt man die Alpabzüge lange im Voraus auf den verschiedenen Tourismus-Homepages an. Wie

auf der Bettmeralp werden die Touristen mit volkstümlicher Musik unterhalten und in Festwirtschaften mit Speis und Trank versorgt.

Bergkäse und Kampfkühe

Eine spezielle Attraktion ist jeweils der Bergkäse, der im Sommer auf der Alp produziert worden ist. Andy Eyholzer: «Auf der Bettmeralp können die Gäste zudem die Kämpfe der Eringer Kühe bestaunen.» ●

➔ www.hotel-aletsch.ch



Kuh vor Elektroauto auf der Bettmeralp.



Juni: Die Kühe sind auf der Bettmeralp angekommen.



Andy Eyholzer (2. von links) inspiziert eine Eringer Kuh.

Mineralwasser zum

Nettopreis!

Jetzt bestellen auf myfeldschloessen.ch



Preise

pro Flasche:

100 cl = CHF ~~-.69~~ ~~1.01~~

50 cl = CHF ~~-.67~~ ~~-.95~~

35 cl = CHF ~~-.64~~ ~~-.89~~

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

Blick über den Tellerrand



Konsequente Ökologie bringt Erfolg

In Kopenhagen setzen die Gastronomen Jesper Kirketerp und Ramsu Kliim auf die Natur: Ihr Restaurant heisst Radio und betreibt Organic Farming. Vor den Toren der Stadt hat es eigene Felder.

➔ Spargel im Hinterhof, Zucchini auf dem Flachdach, das Kräuterbeet vor dem Küchenfenster: Urban Gardening oder Urban Farming sind längst mehr als eine Modeerscheinung. Inmitten der dänischen Hauptstadt Kopenhagen geht das Restaurant Radio noch einen Schritt weiter: Es betreibt das Organic Farming im grossen Stil und mit ebensolchem Erfolg.

Einladend und städtisch

Das Restaurant hat eine perfekte Lage: Es liegt in unmittelbarer Nähe zum Mehrzweck-Forum, den idyllischen Seen von Kopenhagen und dem altherwürdigen Radio House, von dem der Name stammt. «Wir wollten ein Restaurant kreieren, das modern, einladend und städtisch wirkt, aber dennoch einen starken Bezug zur wunderschönen Landschaft und den tief verwurzelten Menschen schafft», sagt Jesper Kirketerp.

Eigenes Land vor der Stadt

Ein Jahr vor der Eröffnung engagierten die Eigentümer zwei Gärtner, die auf zwei Hektaren Land vor den Toren Kopenhagens rund 80 verschiedene Gemüse anpflanzten. Die «Radio»-Macher hatten sich zum Ziel gesetzt, ihren künftigen Gästen

vom ersten Tag an ausschliesslich ihr eigenes, auf ökologisch unbedenklichem Boden gewachsenes Gemüse zu servieren.

Alle Zutaten aus der Region

Der ökologische Anbau bildet bis heute das Fundament der auf Gemüse basierten Küche des «Radio». Auch alle anderen Zutaten, die verarbeitet werden, kommen aus lokalen Gewürz-, Kräuter oder Fruchtegärten, deren Eigentümer das Urban und Organic Farming zu ihrem Credo gemacht haben. Fisch und Fleisch bezieht das «Radio» ebenfalls ausschliesslich von lokalen Fischern und Bauern.

Trend auch in der Schweiz

Die Konsequenz in der Umsetzung und die raffinierte Küche geben den beiden Gastronomen recht. Das «Radio» erfreut sich grosser Beliebtheit – auch unter den vielen Touristen, die Kopenhagen besuchen.

In der Schweiz wird Urban Farming ebenfalls immer populärer. Was bei vornehmlich jüngeren Stadtbewohnern begonnen hat, entdecken jetzt zunehmend auch Gastronomen: Sie bauen ihre Kräuter und Gemüse selber an – im Hinterhof, auf dem Flachdach oder wo es gerade Platz hat. ●

➔ www.restaurantradio.dk



Anders Schønnemann



Oben: Die «Radio»-Eigentümer Jesper Kirketerp (links) und Ramsu Kliim auf dem ökologischen Feld ihres Restaurants.

Unten: Innen- und Aussenansicht des «Radio».



ZUFRIEDENHEIT
**KANN
 MAN
 BESTELLEN.**
**PUNKT
 FÜR DICH**



*„Profitieren
 Sie:
 Diesen Monat
 Spezialaktion im
 HITFlash“*



SMS & WIN

Senden Sie **ELMER** und
 Adresse an **343** oder
 nehmen Sie teil auf
elmercitro.ch/promo.

Einsendeschluss 31.10.13
 CHF 0.40 pro SMS



**Ab in die
 Berge!**

Geniessen Sie pure
 Bergfrische mit
ELMER Citro!

www.elmercitro.ch/promo



**Gewinnen Sie
 Traumferien im
 Bergchalet*
 für 6 Personen
 und bergige
 Wochenpreise!**

Auch im Jackpot vom 1. März
 bis 31. Oktober 2013:
Bergige Wochenpreise
 für den totalen Bergspass:
 Helikopterrundflug, Familien-
 ausflug Rigi, Hochseilgarten
 Kerenzerberg, Skispass in Elm
 mit Vreni Schneider, Ausflug
 nach Adelboden.

Alle Preise und Teilnahmebedingungen auf:
www.elmercitro.ch/promo

* 1 Woche Traumferien im Luxus-Bergchalet in
 Davos inkl. Sauna für 6 Personen.



Im City Tower Club ist alles ein wenig anders

Oktoberfest mitten im Sommer über den Dächern von Aarau

«Anders als alle anderen»: So lautet das Motto des umtriebigen Gastgebers Chris Rettenbacher im Aarauer City Tower Club. So wird im Member Club auch das Oktoberfest auf etwas andere Weise und zu einem etwas anderen Zeitpunkt gefeiert.

→ Hoch über den Dächern Aaraus, fernab von städtischer Hektik und stickigen Bierzelten, lädt Chris Rettenbacher vom 31. Juli bis 3. August auch Nicht-Member zum Oktoberfest unter Palmen und zwischen Sanddünen ein. Etwas früher als gewohnt und in atemberaubendem tropischem Ambiente. Anders als alle anderen eben.

Die gleichen Zutaten

Die Zutaten für das Oktoberfest sind auch im City Tower Club die

altbewährten: Schweinsbraten mit Knödel, Spanferkel, Brezel und original Münchner Weisswürste gehören natürlich ebenso dazu wie frisches, kühles Bier.

Das andere Ambiente

Genossen werden die Kost aus Bayern und das Bier von Feldschlösschen stilvoll in bequemen Ledersesseln; verwöhnt wird man im City Tower Club von einem Chef, der mit Leib und Seele Gastronom ist. «Gastfreundschaft soll zelebriert wer-



Hoch über den Dächern von Aarau lädt Chris Rettenbacher zum sommerlichen Oktoberfest.

den!», sagt der Österreicher. Damit seine potenziellen Gäste auch mitbekommen, dass im City Tower Club alles etwas anders ist, nutzt Chris Rettenbacher alle medialen Kanäle für seine Werbung. «Wir Gastrono-

men müssen uns auch mit Social Media wie Facebook vertraut machen. Sie sind eine grosse Chance», sagt der Mann, der mitten im Sommer ein Oktoberfest veranstaltet.

→ www.city-tower.ch

Student gewinnt unvergesslichen Trip nach Down Under

Mit Corona nach Australien

Als Gewinner des Corona-Wettbewerbs durfte Yanick Belart einen knappen Monat auf dem fünften Kontinent verbringen. Ehrensache, dass down under Corona getrunken wurde.

→ «Er ist der beste Gewinner, den wir je hatten», sagt Hans-Joachim Meyer, Innovation Manager von Feldschlösschen. Yanick Belart (27) schmiss gleich eine Corona-Party für Kollegen, als er erfuhr, dass er der Gewinner des «Corona Trip Down Under» ist.

Mitten im kalten Schweizer Februar flog er mit Mitstudent Tim Beer nach Australien. Glück



mit dem Wetter hatten die beiden allerdings auch dort nicht: «Grundsätzlich hat es sehr viel geregnet», erzählt Yanick Belart. «Der Trip war aber genial, es war ein Abenteuer.» Besonders gefallen hat den Wirtschaftsinformatik-Studenten die Adventure Tour auf Fraser Island.

Enger Bezug zu Corona

Etwas schade fanden die beiden Schweizer die hor-

renden Steuern auf Alkohol und Zigaretten. Das hielt sie aber nicht davon ab, Corona auch in Australien zu supporten. «Ich bin zwar allgemein ein Bierliebhaber, zur Marke Corona habe ich aber spätestens jetzt einen sehr speziellen Bezug», sagt Yanick Belart.

Trotzdem schlechten Wetter: Gewinner Yanick Belart (l.) und Tim Beer auf Fraser Island.



Feldschlösschen bietet exklusiv neues System an

Automatischer Fasswechsler für die Gastronomiekunden

Nie mehr ein leeres Fass zur falschen Zeit: Als Gastronom können Sie jetzt von unserem neuen automatischen Fasswechsel-System profitieren.



Offenbier stets verfügbar: Am Zapfhahn herrscht Freude.

→ Diese Situation kennen Sie bestimmt: Eine Gruppendurstiger Gäste betritt Ihr Lokal und bestellt mehrere Biere. Ausgerechnet in diesem Moment kann das Servicepersonal nicht zapfen, weil das Fass leer ist.

«Mit unserem automatischen Fasswechsler passiert das nicht mehr», verspricht Manfred Weiss,

Leiter Services Verkauf. «Es hat immer genügend Fässer in Reserve, die sofort verfügbar sind. Dabei wechselt das System automatisch von einem leeren zu einem vollen Fass.»

Feldschlösschen ist Pionier
Das innovative System heisst Sherlock@Kegswitch und wird

von einer deutschen Firma produziert. Feldschlösschen bietet die Fasswechsler in der Schweiz exklusiv an. Manfred Weiss: «Damit werden wir unserer Pionierrolle in der Weiterentwicklung von Offenausschankanlagen einmal mehr gerecht.»

Keine Zapfverluste

Den automatischen Fasswechsler gibt es für 2, 4 oder 6 Fässer und jeweils für 20l, 30l und 50l KEG. Die Leitungen bleiben beim Umschalten gefüllt, sodass es weder zu einem ungewünschten Schaumstoss noch zu Zapfverlusten kommt.

Leere Fässer werden dann ausgetauscht, wenn das Personal genügend Zeit dafür hat. Profitieren auch Sie von den neuen Fasswechslern für unsere Kunden aus der Gastronomie. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann kontaktieren Sie Ihren Sales Manager. ●

Fasswechsler für zwei Fässer.



Fasswechsler für vier Fässer.



Fasswechsler für sechs Fässer.



Feldschlösschen am Filmfestival Locarno

Neue Partnerschaft mit dem Leoparden



Premium-Bier für Premium-Anlass: Feldschlösschen ist Partner und Getränkeliieferant des Filmfestivals Locarno.

Neu mit Feldschlösschen: Filmfestival in Locarno.

→ Die Partnerschaft mit dem Filmfestival Locarno ist besiegelt und soll viele Jahre dauern. Wenn das traditionelle Festival um den Goldenen Leoparden vom 7. bis 17. August 2013 zum 65. Mal stattfindet, liefert Feldschlösschen das Bier und auch

sonst fast alle Getränke. Wie schon am Zurich Film Festival werden die Cineasten auch auf der Piazza Grande und überhaupt in ganz Locarno in den Genuss des Feldschlösschen Premium kommen. ●

→ www.pardolive.ch

Seminarhotel Römerturm, Filzbach/Kerenzerberg

«Die schönste Aussicht der Schweiz»



Das Viersterne-Seminarhotel Römerturm hoch über dem Walensee.

➔ Seit elf Jahren sind Willi und Rosmarie Gmür Besitzer des Seminarhotels Römerturm hoch über dem Walensee. Seit Carlsberg im nahen Ziegelbrücke ein Headquarter eingerichtet hat, setzt das Viersternehaus nun auf Bier und auch Mineralwasser von Feldschlösschen.

«Auf unserer Terrasse hat man die schönste Aussicht der ganzen Schweiz», schwärmt Willi Gmür. Vor allem die Sonnenuntergänge seien ein spezielles Erlebnis. Im «Römerturm» finden viele Seminare, Hochzeiten und Geburtstagsfeste statt. Selbstverständlich kommen auch Ta-



Patron Willi Gmür lässt sich ein Feldschlösschen einschenken.

gesausflügler auf den wunderschön gelegenen Kerenzerberg. Nebst einer modernen Küche bieten Rosmarie und Willi Gmür auch Glarner Spezialitäten wie die Kalberwurst und den Glarner Netzbraten an.

➔ www.seminarhotel.com

Grand Café Gunten, Gunten

Viel Bierkultur im Café

➔ Anfang Juni haben Fleur Kalbermatter und Marco Strupler am rechten Thunerseeufer das Grand Café Gunten eröffnet. Im hellen Café erinnert nichts an das einstige Pub, das sich im Gebäude befand. «Wir haben alles neu gestaltet und für diese Region etwas Einmaliges gestaltet», sagt Fleur Kalbermatter.

Das Grand Café Gunten hat täglich von 9 bis 20 Uhr offen. Es richtet sich an Touristen, hofft aber auch auf möglichst viele einheimische Gäste. Die Speisekarte ist klein, aber fein: Forelle und Lachs werden angeboten, Clubsand-

wiches, Fish & Chips und – wie es sich für ein Grand Café gehört – verschiedene Kuchen und Eisspezialitäten.

Partnerschaft mit Feldschlösschen

«Bier spielt bei uns eine grosse Rolle. Wir bieten Carlsberg im Offenausschank und verschiedene Flaschenbiere an», sagt Fleur Kalbermatter. Die erfahrene Gastronomin schwört auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen: «Der Service stimmt, die Produkte stimmen, wir erhalten schöne Gläser und vieles mehr.»

➔ www.grandcafegunten.ch



Gloria Trolese und Khadim Mboup in ihrem Irish Pub in Sorengo.

Irish Pub, Sorengo

Biere und Burger

➔ In Lugano haben sie erste Erfahrungen als Gastronomen gesammelt. Jetzt sind Gloria Trolese und Khadim Mboup die Chefs im bekannten Irish Pub in Sorengo. Dieser Schritt hat sich für sie gelohnt, denn das Lokal ist seit der Wiedereröffnung sehr gut besucht.

Breites Biersortiment

Die Pub-Gäste von Gloria Trolese und Khadim Mboup schätzen das breite Biersortiment, das aus zahlreichen Spezialitäten

besteht, die Feldschlösschen in seinem Angebot hat. Ebenfalls beliebt sind die Hamburger, und unter ihnen ist der präsidial-üppige «Obamaburger» die klare Nummer eins.

Typische Pub-Atmosphäre

Wer Lugano besucht, bereut einen Abstecher nach Sorengo ins Irish Pub nicht. Gloria Trolese und Khadim Mboup sowie ein gutes Bier in typischer Pub-Atmosphäre garantieren eine tolle Stimmung.



◀ Saskia Mantovani serviert im Grand Café Gunten.

▼ Der idyllische Garten.





WILDZEIT HOLEN SIE MEHR RAUS!

Beispiel Primitivo Salento 75 cl im Offenausschank pro dl (Einkaufspreis pro dl x Marge = möglicher Verkaufspreis pro Glas):

$$\text{CHF } 0.74 \times 7 = \text{CHF } 5.20 \text{ PRO GLAS}$$

Wild-Weine

Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Rioja La Catedral DOC	75 cl	7.50
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Amarone Valpolicella COC	75 cl	24.50



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

Feste feiern, wenn die Blätter fallen

Sieben goldene Tipps für einen goldenen Gastronomie-Herbst

Herbstzeit ist Festzeit. Landauf, landab finden Chilbis, Messen, Märkte sowie Erntedank- und Läset-Feste statt. Kreative Gastronomen bieten ihren Gästen im Herbst etwas Spezielles und erhöhen so den Umsatz.

→ Wenn die Trauben im Fass sind, feiern die Spiezer am 23. September ihren Läset-Sonntag. Wie im Berner Oberland finden im Herbst überall im Land spezielle Anlässe statt. Bevor der Winter beginnt, pflegen die Menschen gerne noch einmal die Geselligkeit. Kreative Gastronomen nutzen die Herbststimmung, um ihren Umsatz zu steigern. Sieben goldene Tipps für einen goldenen Herbst:

1 Wild und Bier: Mit Wild-Weekenden können Sie viele (neue) Gäste anlocken. Setzen Sie auf Produkte aus Ihrer Region. Ein Spezialitätenbier wie Feldschlösschen Amber oder Feldschlösschen Dunkle Perle passt wunderbar zum Herbst und seinen Gerichten. Präsentieren Sie Ihren Gästen eine auf die Jahreszeit und die Speisekarte abgestimmte Bierkarte. Bewerben Sie Ihr Angebot im Internet und in lokalen Medien.

2 Halloween: Halloween ist auch bei uns eine feste Party-Grösse geworden. Wir empfehlen eine markante Dekoration, spezielle Events oder sogar einen Maskenball und natürlich viel Süßes für die Kinder.

3 Kürbis: Dieses Gemüse strahlt Wärme aus. Kürbis eignet sich sowohl für spezielle Speisen als auch als Dekoration. Ihre Gäste freuen sich bestimmt, wenn Sie die Deko-Kürbisse am Ende des Herbstes verschenken.



4 Messen: Die Züsä in Zürich, die Heso in Solothurn, die Olma in St. Gallen, die Zuger Messe sowie die Basler und die Walliser Herbstmesse locken Zehntausende von Gästen an. Das ist eine Chance für die Gastronomen in der Umgebung. Wenn Sie die Themen und Motive der regionalen Messen und Feste aufnehmen, schaffen Sie für Ihre Gäste einen Mehrwert und für sich selbst mehr Umsatz.

5 Ferien: Viele Schweizerinnen und Schweizer erkunden in den Herbstferien das eigene Land. Die Ausflügler sind eine Chance für die Gastronomie. Bieten Sie ihnen etwas Spezielles wie Live-Musik, Lunchpakete für die Wanderung oder Spezialmenüs für die Kinder an, und diese neuen Gäste werden gerne wieder kommen.

6 Fussball: Endlich ist die Sommerpause vorbei. Für unsere Nati geht es um die Teilnahme an der WM 2014 in Brasilien. Das Hitzfeld-Team bestreitet im Herbst noch vier Qualifikationsspiele. Spielen Sie Ihre Stärken aus und feuern Sie gemeinsam mit Ihren Gästen die Nati-Kicker an. Eine Wette und ein Freibier bei jedem Tor der

Schweizer bringen garantiert zusätzliche Stimmung ins Lokal.

7 myfeldschloesschen.ch: Besuchen Sie unsere neue Plattform. Dort finden Sie viele herbstliche Veranstaltungen und Tipps für spezielle Aktionen. ●

Spiez feiert im Herbst den Läset-Sonntag.



Passend zu Wild: Spezialitätenbier von Feldschlösschen.

Zum Nachkochen: Wildgericht von Peter Knab, «Linde» in Belp

Rehspiesschen vom Grill

Rezept für 4 Personen

Zutaten

450 g ausgelöste Rehkeule oder Rückenfilet
 100 g Zwiebeln
 1 mittlere grüne oder gelbe Peperoni
 8 Tranchen Rauchspeck
 4 grosse Holz- oder Schaschlikspiesse
 2 zerstossene Wacholderbeeren
 Salz
 Pfeffer
 Rosenpaprika
 1 dl Olivenöl

Zubereitung

Die fertig dressierte Rehkeule in 5 mm dicke Streifen schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit dem Olivenöl, den zerstossenen Wacholderbeeren, dem gemahlenen Pfeffer und dem Rosenpaprika ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Zwiebel achteln, die Peperoni in Streifen von 2 x 2 cm schneiden.

Nach der Marinade die Fleischstreifen abwechselnd mit Zwiebel, Peperoni und Bratspeck auf die Holz oder Schaschlikspiesse ziehen, mit der Marinade einpinseln, salzen und auf dem Grill oder in der Pfanne zartrosa braten oder grillieren.

Mit verschiedenen gartenfrischen Salaten servieren. Die Rehspiesschen sind einfach herzustellen, man muss dafür kein Grillprofi sein.



Auch als Spiesschen: In der «Linde» von Peter Knab (kl. Bild) kommt das Wild in allen Variationen daher.

So vielfältig können Wildgerichte sein

Tortilla mit Rehleber, Pot-au-feu von der Wildtaube oder Rehspiesschen vom Grill: In der Belper «Linde» von Jäger und Gastronom Peter Knab weiss man, wie man Wild in seinen verschiedensten Facetten auf den Tisch bringt.

➔ Peter Knab bewirbt seit 20 Jahren das Hotel und Restaurant Linde in Belp. Seinen beiden Lieblingstätigkeiten, dem Kochen und dem Jagen (vgl. auch Seite 15), geht er aber schon um einiges länger nach.

Eigene Wildwursterei

Was Knab schießt, wird vom eigenen Metzger in der Wildwursterei produziert und landet

schliesslich in den unterschiedlichsten Variationen auf den Tellern der «Linde»-Gäste.

100 Wildrezepte

Seinen Kollegen vom Jagd- und Wildschutzverein Amt Seftigen und Umgebung hat Peter Knab zum 100-Jahre-Jubiläum des Vereins ein Kochbuch geschenkt. 100 Rezepte, speziell auf die einheimischen Wildarten zuge-

schnitten, sind darin zu finden. Bei diesem Ideenfundus fällt es dem passionierten Jäger natürlich nicht schwer, die Wildkarte regelmässig anzupassen.

Peter Knab kann stets auf das Fleisch zurückgreifen, das gerade frisch verfügbar ist. Und er bringt das Wild in der Belper «Linde» in all seinen Facetten auf die Teller – auch als Spiesschen vom Grill. ●

Haben auch Sie ein Lieblingsrezept?

Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

Dann schicken Sie uns dieses Rezept mit Foto an durst@fgg.ch oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Die originellsten Rezepte werden in einer der nächsten DURST-Ausgaben abgedruckt.

Dazu ein feinwürziges Amber



« Zu diesem Wildgericht empfehle ich ein Feldschlösschen Amber. Mit seiner glänzenden Bernsteinfarbe, dem feinwürzigen Geschmack, der dezenten Bitterkeit und seiner sehr angenehmen Holznote passt dieses Spezialitätenbier perfekt zu den Rehspiesschen vom Grill. »

Roland Bloch, Biersommelier Feldschlösschen



Agenda von myfeldschloesschen.ch

Breiter Event-Mix im August

■ **Nationalfeiertag:** Stossen Sie am 1. August mit Schweizer Bier auf das Schweizerland an, schmücken Sie Ihr Lokal rot-weiss und veranstalten Sie ein Feuerwerk! Die Kinder werden sich über einen Lampionumzug bestimmt freuen. Am besten lassen Sie Ihre Gäste bereits im Morgenrot zum Brunch dahertreten und erst spät am Abend wieder ziehen.

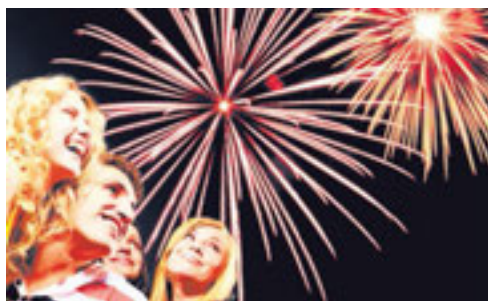
■ **Street Parade:** «Dance for Freedom» lautet das Motto der diesjährigen Street Parade. Am Samstag, 10. August werden wieder Hunderttausende rund um das Zürcher Seebecken raven, tanzen und feiern.

→ www.streetparade.ch

■ **Open Aairs:** Das «Rock Oz'Arènes» in Avenches (14. bis 17.) und das Open Air Gampel (15. bis 18.) sind zwei der grössten Festivals im August. Mit von der Partie ist sowohl in Avenches als auch im Wallis das Schweizer Festivalbier Cardinal.

→ www.openairgampel.ch

→ www.rockozarenes.com



1. August: Chance für die Gastronomie.

■ **Eidgenössisches Schwingfest:** Feiern Sie in Ihrem Lokal den neuen König mit dem offiziellen Schwingerbier von Königspartner Feldschlösschen und machen Sie das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest in Burgdorf zum Umsatztreiber in Ihrem Lokal! Eine Wette auf den König erhöht die Spannung und Ländlermusik die Stimmung.

→ www.burgdorf2013.ch

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

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

durst@fgg.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

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

Jetzt bestellen auf myfeldschloesschen.ch

Jetzt
profitieren!

Steigern Sie Ihren GETRÄNKEUMSATZ mit Zweifel CHIPS & SNACKS!



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

 zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

10%

BON

10% Rabatt auf unser Zweifel Gastro-Kit:

Gegen Abgabe dieses Bons erhalten Sie beim Zweifel Chips-Experten 10% Rabatt auf das oben abgebildete Zweifel Gastro-Kit.

Dieses Angebot enthält: 24 Beutel Original Chips Paprika 30g, 12 Beutel Original Chips Nature 31g, 6 Beutel Original Chips Provençale 30g, 6 Beutel Snacketti Bacon Strips 27g, 20 Beutel Zweifel Erdnüsse gesalzen 50g, 10 Stück Appenzeller Bärli-Biber 75g, 10 Stück Appenzellerli 60g, 10 Stück Berger Linzertörtli 74g

Dieser Bon ist nur einmal (bis am 31.8.2013) einlösbar und nicht kumulierbar.



CHF 89.06
statt CHF 98.96