



Snack und Bier:
Kulinarische Apéro-Reise
für Ihre Gäste mit Zweifel
und Feldschlösschen

Seite 29

Perfektes Bier-Parfait:
Gilde-Koch Beat Jost aus
dem Thurgau kreiert mit
Amber spezielles Dessert

Seite 30

DURST

Nr. 9 | September 2013

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

Zum Essen ein Bier Das rat ich Dir!

Kunden präsentieren:
Sechs-Gänge-Menü mit
den passenden Bieren

Seite 10



Knüller!

**Feldschlösschen
Original**

1.19

Nettopreis
statt 1.56
ab 3 Harassen

10 × 50 cl MW Harass
Art. 10097

20 × 50 cl MW Harass
Art. 10099

Profitieren Sie im
HITFlash in der Heftmitte

FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK.



**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch

**GESCHMACK – CRANBERRY, LIMETTE ODER HEIDELBEERE.
WIRKUNG – RED BULL.**

Editorial

Bier passt zu jedem Essen



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Zum Essen ein Bier – das rat ich dir! Die Vielfalt an unterschiedlichen Bieren ist derart gross, dass auch Sie in Ihrem Lokal zu jeder Speise das perfekt passende Bier anbieten können. Bier ist nämlich vom Apéro bis zum Dessert ein fantastischer Begleiter. Und wenn Sie gleich zu Beginn die richtigen Snacks und Häppchen empfehlen, macht sich das für Sie als Gastronom bezahlt: Die Gäste bleiben länger sitzen und bestellen oft noch ein zusätzliches Bier. Auf **Seite 29** nehmen Feldschlösschen und Zweifel Sie und Ihre Gäste mit auf eine kulinarische Apéro-Reise, die den Magen öffnet und den Umsatz steigert. Lassen Sie sich inspirieren.

Lesen Sie ab **Seite 10**, wie Feldschlösschen-Kunden für den DURST sechs raffinierte Menü-Gänge kreiert haben und welches perfekt passende Bier sie dazu empfehlen. Die Gastronomen arbeiten eng mit unseren Sales Managern zusammen, die dank der Feldschlösschen Academy ein grosses Wissen über das Produkt Bier und dessen aktiven Verkauf haben. Dieses Wissen stellen sie der Gastronomie gerne zur Verfügung.

Auch Gilde-Köche setzen auf Bier. Auf **Seite 30** präsentiert Beat Jost sein Bier-Parfait. Von unserem Sommelier Horst Welzenbacher erfahren Sie, welches das perfekte Bier zum Parfait ist. ●

Daniel Zemp, Area Sales Director
Zürich West, Stadt und Oberland

Inhaltsverzeichnis



NEWS&PRODUKTE	
Bier des Monats: Feldschlösschen Amber	4
Scharfe Mandeln und Bier	4
Wein des Monats: Ripasso Valpolicella	5
myfeldschloesschen.ch : Unterstützung für aktiven Verkauf von Bier zum Essen	5
Neuer Snack zum Bier von Zweifel	5
Drink des Monats: Amaretto Ginger Ale	7
Kambly Goldfish neu in Gastro-Packung	7
Der Mix stimmt: Im Club Eighty Four stieg die Schweppes Mix Competition	9
ESSEN&BIER	
Sechs-Gänge-Menü: Gastronomen aus dem ganzen Land präsentieren ihre Kreationen	10
Das passende Bier zu jedem Gang	10
PEOPLE&UNTERHALTUNG	
Bei Gody Schranz trainieren die «Bösen»	15
Kunden geniessen das Vogellisi-Festival	16

Westschweizer Jugend feiert die Girona	17
Sommerbier-Test unserer Kolumnisten	19
Auszeichnung für Hotelier Hansueli Wyss	19
Wettbewerb: Tolle Preise zu gewinnen	21
MARKT&TRENDS	
Arthur Guinness Day: Mixen Sie für Ihre Gäste ein Stück Irland in Ihr Lokal	23
Bestellen Sie jetzt das Weihnachtsbier für Advertsstimmung in Ihrem Lokal	25
Apéro, Poulet, Meeresfrüchte: Zu jedem Essen passt ein Schneider Weisses	26
In der Tanne ist die Hopfenperle Trumpf	27
Kulinarische Apéro-Reise mit Zweifel und Feldschlösschen	29
Gilde-Koch Beat Jost präsentiert sein Bier-Parfait mit dem perfekten Bier	30
AUSBLICK	
Filmfestival und Schlagerparade	31



Feldschlösschen Amber
Das Spezialitätenbier passt
perfekt in den Herbst

Der karamellartige Geschmack, das leicht fruchtige Aroma, und die feine Hopfennote zeichnen **Feldschlösschen Amber** aus. Seit seiner Lancierung vor zweieinhalb Jahren hat das Spezialitätenbier unter den Bierfreunden schon viele Fans gefunden. Für Sie als Gastronom ist Feldschlösschen Amber sowohl als Openbier als auch in der Flasche erhältlich. Das Amber wird mit speziell geröstetem Gerstenmalz gebraut und reift anschliessend auf Eichenholz. Dieses Verfahren macht dieses Bier zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

Empfehlen Sie Feldschlösschen Amber zu leichten Fleisch- und Wildgerichten. Ihre Gäste werden diese Kombination lieben und Sie können sich als Bierkenner profilieren. Amber ist das englische Wort für Bernstein. Das Amber-Bier hat denn auch eine brillante Bernsteinfarbe, die im Sélection-Pokalglas von Feldschlösschen besonders gut zur Geltung kommt. Farblich wie charakteristisch passt Feldschlösschen Amber mit seiner zartbitteren Note wunderbar in den Herbst.



Jetzt bestellen!

3.67 CHF

pro Liter

Feldschlösschen Amber
Art. 11113

www.myfeldschloessen.ch

Bière riche

Scharfe Mandeln

Offerieren Sie Ihren Gästen zum Bier einen hausgemachten Snack. Das fördert den Durst und den Bierverkauf. Jetzt ist Mandelernte. Mit Rosmarin und Chili lassen sich diese Herbstgeschenke wunderbar aufpeppen.



Rosmarin-Chili-Mandeln

Zutaten

- 300 g Mandeln
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 ½ EL gehackter Rosmarin
- ½ TL Chiliflocken
- 30 g Butter

Zubereitung

Meersalz, Rosmarin und Chiliflocken mit dem Mörser fein

zermahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Nüsse darin wenden, bis sie gut bedeckt sind. Salz Mischung begeben und gut verrühren. Nüsse auf dem Blech verteilen und etwa 15 Minuten im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen rösten.

Getränkerei Schlör

Jubiläum in Menziken

Mit einer Brauerei hat 1888 alles angefangen. Heute feiert die Schlör Getränkerei ihr 125-jähriges Bestehen.



➔ 1888 hat Robert Schlör im aargauischen Menziken eine Brauerei übernommen. Als Hopfen und Malz nach dem Ersten Weltkrieg teurer wurden, sattelte sein Sohn Jules Schlör auf Äpfel um. So wurde aus der Brauerei Mitte der 1920er-Jahre

eine Getränkerei, und diese arbeitete von Beginn weg mit Feldschlösschen zusammen. Vor ein paar Jahren hat Jürg Schneider die Getränkerei der vierten Schlör-Generation abgekauft. Er ist stolz auf das Jubiläum in diesem Jahr: «Unsere Getränke sind unser ganzer Stolz. Wir pflegen die Klassiker wie die Schlör Apfelsäfte und Orangina. Unsere Kundschaft überraschen wir aber auch mit Produkteneuheiten und Innovationen wie dem (Schlörli).»



Sitz von Schlör in Menziken.

➔ www.schlör.ch

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY
EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Wussten Sie, dass Bier der ideale Begleiter für allerlei Speisen ist?

Dass Bier und Weisswürste zusammengehören, ist bekannt. Allerdings passt Bier noch zu viel mehr als einfacher Hausmannskost. Empfehlen Sie doch mal ein frisches 1664 zum Apéro oder eine aromatische Dunkle Perle zum Dessert. Ihre Gäste werden von den neuen Kombinationen begeistert sein.

Frage des Monats:

Welche Speisen eignen sich hervorragend zu einem Grimbergen Blonde?

Als Beilage finden Sie die «Kulinarische Landkarte». So sehen Sie genau, welches Bier zu welchem Essen passt. Erkundigen Sie sich auf myfeldschloessen.ch im Bereich Trainings.

Aktives Verkaufen



Wein des Monats

Ripasso Valpolicella

Der **Ripasso Valpolicella** ist der ideale Wein für die ersten Herbsttage. Kaum im Glas, duftet dieser Wein nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten. Im Gaumen gibt er sich mit seidigen Gerbstoffen geschmeidig. Man denkt an schwarze Schokolade, Datteln und eingemachte schwarze Kirschen. Der Ripasso Valpolicella ist ein Gaumenschmeichler, der jedes Essen in ein Festessen verwandelt.

Etwas zu feiern haben Sie mit diesem Wein auch als Gastgeber: Bei einem Flaschenpreis (7,5 dl) von 12.90 Franken machen Sie im Offenausschank mit jedem Glas eine hervorragende Marge:

Einkaufspreis pro dl × Marge
= Verkaufspreis pro Glas (dl)
Im konkreten Fall des
Ripasso Valpolicella heisst dies:
CHF 1.72 × 4.07 = 7 Franken

Jetzt bestellen!

12.90 CHF 75cl

pro Flasche

Ripasso Valpolicella
Art. 11664
6 × 75 cl EW Karton
Art. 11611
15 × 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch



Beilagen:
**Kulinarische
Bierlandkarte**
und 50 Speisekarten-Kleber



myfeldschloesschen.ch

Welches Bier passt zu welchem Essen?

Empfehlen Sie das richtige Bier zum richtigen Essen. Alles Wissenswerte finden Sie auf myfeldschloesschen.ch.

Ideal zum Feierabendbier

Zweifel Merranea Chips gibt es jetzt auch mit Pesto Verde

→ Wer kennt sie nicht, die Pasta-Sauce «Pesto Verde»? Sie gehört zu den beliebtesten Ingredienzien der italienischen Küche und ist im Mittelmeerraum ein fester Bestandteil der Speisekarten. «Pesto Verde» gibt es von Zweifel jetzt auch in Chips-Form. Frische Petersilie mit fein duftenden Basilikumblättern, verfeinert mit bestem Olivenöl: Das ist der Geschmack der neuen Zweifel Merranea Chips Pesto Verde.

Ein Stück Italianità in Ihrem Lokal

Die neue Chips-Sorte passt perfekt zum erfrischenden Feierabendbier. Die Merranea Chips Pesto Verde können über den Zweifel Frisch-Service bezogen werden (Gratis-Telefonnummer 0800 44 22 11).

→ www.zweifel.ch/gastro



→ Welches Bier passt zu welchem Essen? Und zu welchem Apéro? Und warum passt gerade dieses Bier perfekt? Antworten auf diese Fragen finden Sie auf myfeldschloesschen.ch. Dort können Sie unter anderem «Die kulinarische Bierlandkarte» herunterladen und so bequem eine grosse Kompetenz im Bereich «Bier und Essen» erlangen. Ebenfalls für Sie bereit: «Die grosse Bierlandkarte», die zeigt, aus welchem Land die vielfältigen Offen- und Flaschenbiere aus dem Feldschlösschen-Angebot kommen.

Passendes Werbematerial

Das Werbematerial, das Sie brauchen, um in Ihrem Lokal Bier als perfekten Begleiter zu Mahlzeiten und Apéros zu propagieren, finden Sie ebenfalls auf myfeldschloesschen.ch. Zu den Themen «Bier und Essen» sowie «Bier und Apéro» stehen individualisierbare Poster in zwei Formaten sowie Tischsteller für Sie bereit.

→ myfeldschloesschen.ch



Bier und Essen: Tischsteller und Poster individualisierbar.



Bier und Apéro: Tischsteller und Poster individualisierbar.

Kulinarische Apéro-Reise mit
**Feldschlösschen
und Zweifel** Seite 29



Goldfish[®]

THE ORIGINAL



www.goldfish.ch



AKTION
GOLDFISH
GASTROBOX 750g
CHF 8.95
STATT
CHF 9.95



AKTION
GOLDFISH 3x160g
CHF 7.20
STATT
CHF 8.82

**Aktion vom 26.8. bis 30.09.2013
in Ihrer Prodega/Growa.**

Zum Nachmischen: Drink des Monats



Versüssen Sie Ihren Gästen den Herbst

Ginger Ale wird wegen seiner edlen Art auch «Champagner unter den Softdrinks» genannt. Gemixt mit Amaretto, entsteht ein raffinierter Longdrink für alle, die es süss mögen.

Das Rezept

Zutaten

4 cl Amaretto
2 cl Zitronensaft
Schweppes Ginger Ale
Eiswürfel

Zubereitung

Amaretto und Zitronensaft verrühren.

Mit Schweppes Ginger Ale und Eiswürfeln auffüllen.

→ Wer einmal Ginger Ale auf der Zunge gehabt hat, weiss diesen natürlichen Geschmack zu schätzen. Er ist eine wahre Wohltat für Gaumen und Seele, dieser Softdrink! Gemixt mit dem italienischen Likör Amaretto entsteht ein Drink mit dem gewissen Etwas. Der Amaretto Ginger Ale ist genau das Richtige, um einen anstrengenden Arbeitstag mit einem lauschigen Abend ausklingen zu lassen. ●



Neues Format für Sie als Gastronom

Kambly Goldfish neu in der praktischen 750-Gramm-Box

Das Originalrezept ist gleich geblieben. Kambly Goldfish gibt es jetzt aber auch in der 750-Gramm-Box. Diese Box ist praktisch für die Gastronomie. Sie garantiert stets frische, knusprige Goldfishli.



Frisch, knusprig und praktisch: Kambly Goldfish in der neuen 750-Gramm-Box für die Gastronomie.

→ Zu Hause für die ganze Familie, unterwegs als Snack, zwischendurch bei der Arbeit, auf der Party oder natürlich auch in der Gastronomie: Der luftig-leichte Kambly Goldfish ist für jede Gelegenheit ideal geeignet. Seit 55 Jahren wird der Mini-Snack nach dem Originalrezept von Oscar J. Kambly gebacken. Seither erfreut sich der Kambly Goldfish in seiner handlichen Form und der bekömmlichen Art grosser Beliebtheit.

Schaufel zum Entnehmen

Nebst dem bekannten 160-Gramm-Beutel bietet Kambly seinen Goldfish für Sie als Gastronom jetzt auch in der praktischen neuen 750-Gramm-

Box an. Diese Box ist wieder-verschliessbar und garantiert, dass Ihre Gäste jederzeit frische und knusprige Goldfishli geniessen können. In jeder Box finden Sie zudem eine praktische kleine Schaufel zum Entnehmen der Goldfishli. ●

Verlosung

Registrieren Sie sich auf der Webseite www.goldfish.ch und nehmen Sie an der Verlosung von 5 x 2 Eintritten ins Alpamare inklusive einer Wellnessbehandlung sowie 10 x 1 Goldfish Badetuch teil. Das Alpamare am Zürichsee ist der grösste überdachte Wasserpark Europas.

Hochsaison für Sauser

→ Herbstzeit ist Sauserzeit: Der Ramseier Sauser wird aus frisch geernteten Trauben produziert und passt bestens zu Wildmenüs. Für Sie als Gastronom ist die saisonale Spezialität (ab Kalenderwoche 39, solange Vorrat) in der praktischen 1-Liter-Mehrweg-Flasche erhältlich. ●



Jetzt bestellen!

3.22 CHF

pro Liter

Ramseier Sauser
Art. 11185

www.myfeldschloessen.ch

FrISChe Trendsorten aus dem Rauch-Tal.



NEU
im Sortiment



Rauch Cranberry

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

happy day Mango

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

Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919

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

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

Bitte grosse Preisaktion im HIT FLASH September 2013 beachten!



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

Happy day Mango im 1,0l Elopäck überzeugt durch seinen exotischen Geschmack und samtigen Genuss. Die Rezeptur ist harmonisch abgestimmt mit einem Schuss Maracuja und lädt ein zum Mixen im Barbereich.

So schmeckt der Sommer.

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



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

Schweppes Mix Competition im Club Eighty Four

Barmixer kreieren mit Pfeffer und Schweppes Traumdrinks

An der 1. Schweppes Mix Competition im Winterthurer Club Eighty Four gewann Marcel Wenger von der Bar La Curva in Andermatt mit seinem Drink «Rosalii» den Hauptpreis.

➔ Schweppes-Lizenzpartner Feldschlösschen hat zusammen mit der Swiss Barkeeper Union (SBU) im «Eighty Four» erstmals die Schweppes Mix Competition durchgeführt. Unter allen eingesandten Rezepten hat eine SBU-Jury die 15 Finalisten für die Competition in Winterthur erkoren. Zu den Finalisten gehörte auch der Andermatt Hotelier Marcel Wenger, der sich schon viele Preise ermixt hat. Er konnte leider nicht anwesend sein und liess sich von seinem Barkeeper Hanspeter Ott vertreten. Dieser gab sich keine Blösse und mixte den Drink «Rosalii» seines Chefs zum Sieg.

Schweppes Pimienta Rosa

«Rosalii» ist ein spritziger und würziger Longdrink, der mit Schweppes Pimienta Rosa zubereitet wird. Dieses neue Produkt aus Schweppes Indian Tonic und subtilen botanischen Aromen verstärkt den Geschmack von Premium Spirituosen perfekt.



Hochkarätige Barmixer. Oben, von links: Stefan Huhn vom «Trois Rois» Basel und Hanspeter Ott. Unten, von links: Stefan Ludwig vom «Linder Grand Hotel Beau Rivage» Interlaken und Andy Walch vom «Schweizerhof» Bern.

Hanspeter Ott gewinnt mit dem Drink «Rosalii» von Marcel Wenger den Hauptpreis: die Teilnahme am Bar Convent in Berlin.

Die Markteinführung in der Schweiz wird zurzeit geprüft. Im gediegenen Club Eighty Four wurden drei weitere Auszeich-

nungen verliehen. In der Kategorie «Tonic & More» gewann ebenfalls die «Rosalii». Davide Cerutti von der Osteria del Gatto in Ascona wurde mit dem Drink «Ettore the Cat» Sieger in der Kategorie «Best Bitter». In der Kategorie «No Limits» schliesslich mixte Stefan Huhn vom Basler Hotel Les Trois Rois seinen Mocktail (alkoholfreier Cocktail) «Tattoo special» zum Sieg.



Die Teilnehmer vor der Preisvergabe auf der Bühne.

Der Siegerdrink Rosalii

Zutaten

4 cl	Bols Apple Sour
2 cl	The Botanist Islay Dry Gin
0,5 cl	Monin Spicy Sirup
17 cl	Schweppes Pimienta Rosa
4–5	Pfefferminz-Blätter Rosa Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Eiswürfel ins vorgekühlte Glas geben und danach die frische Minze und die anderen Ingredienzen dazugeben. Am Schluss langsam mit Schweppes Pimienta Rosa auffüllen.



Die kompetente Jury der SBU.



Sommerliche Cocktails mit Schweppes.

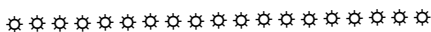
Sechs-Gänge-Menü mit den passenden Bieren

Kulinarische Bierreise durch die Schweiz mit Kreationen von Feldschlösschen-Kunden

Apéro aus Genf:

Tapas mit Poulet, Schinken, Käse, Fleischkügelchen, Erdnüssen und Oliven

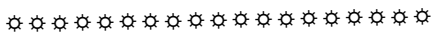
Das passende Bier:
Hoegaarden



Amuse-Bouche aus dem Baselbiet:

Crespelle

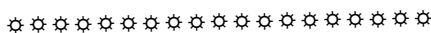
Das passende Bier:
Feldschlösschen Amber



Suppe aus dem Berner Oberland:

Blausee-Rauchforellensuppe mit Safran

Das passende Bier:
Gurten Bären Gold



Salat aus dem Wallis:

Knackige Blattsalate aus dem Hausgarten, serviert mit einem lauwarmen Wrap

Das passende Bier:
Valaisanne Zwickelbier



Hauptgang aus dem Aargau:

Bratwurst vom Seeteufel und Oktopus an Limetten-Kräuterrahmsauce mit Safran-Risotto und Mandel-Broccoli

Das passende Bier:
Feldschlösschen Premium



Dessert aus dem Tessin:

Sgroppino

Das passende Bier:
Cardinal Draft Lime Cut



Pub Arbalète, Genf

Apéro: Tapas

«Die nach einem Spezialrezept hergestellten Tapas sind ein wichtiger Grund für unseren Erfolg», sagt José De Abreu. In seinem Genfer Pub Arbalète offeriert er die Tapas den Gästen gratis und à discrétion. Das zahlt sich aus, denn viele Gäste kommen extra wegen den mit Käse, Poulet, Oliven, Schinken, Erdnüssen, Fleisch-

kügelchen und anderen Leckereien zubereiteten Tapas ins «Arbalète». Sie bleiben dann oft etwas länger sitzen und bestellen noch ein zusätzliches Bier.

■ **Das Bier dazu:** Gérald Terrier, Feldschlösschen New Business Manager: «Mit seiner trockenen Zitrusnote passt ein frisch gezapftes Hoegaarden perfekt zu jeder Form der offerierten Tapas.»

→ www.pubarbalette.com

José De Abreu (unten links) offeriert seinen Gästen im Pub Arbalète eine grosse Auswahl an Tapas. Gérald Terrier (Feldschlösschen, oben rechts) empfiehlt dazu das belgische Bier Hoegaarden mit seiner trockenen Zitrusnote.





Restaurant Krone, Liestal

Amuse-Bouche: Crespelle

Eine Crespelle ist ein gerollter Eierpfannkuchen, der vor dem Servieren aufgeschnitten wird. Jeden Freitag ab 18 Uhr offeriert Markus Schär seinen Gästen in der Liestaler «Krone» eine mit Frischkäse, Bündnerfleisch und Rucola zubereitete Crespelle. «Oft trinken die Gäste wegen der Crespelle ein Bier mehr», sagt

der seit Jahrzehnten zufriedene Feldschlösschen-Kunde.

■ **Das Bier dazu:** Biersommelier und Sales Manager Roland Bloch: «Das feinwürzige Amber-Bier hat eine dezente Bitterkeit, die einem den Magen öffnet. Mit seiner angenehmen Holznote passt es hervorragend zur Crespelle.»

→ www.krone-liestal.ch

Gastronom Markus Schär und Roland Bloch (Feldschlösschen) geniessen zur Crespelle ein Amber.



Hotel Restaurant Blausee, Mitholz

Rauchforellensuppe vom Blausee mit Safran

Ronald Fressner ist der Küchenchef des für seine Fischkultur bekannten Berner Oberländer Hotel und Restaurant Blausee. «95 Prozent der Gerichte, die ich zubereite, sind Fischgerichte», sagt er. Fressner bezieht die Forellen direkt aus dem Blausee vor dem Lokal. Die Fische werden vor Ort geräuchert und dann in der Küche filetiert und verarbeitet. Die Rauchforellensuppe würzt der Fischkoch mit Thymian

und Rosmarin, auch Knoblauch verwendet er. Am Schluss passiert Ronald Fressner die Köstlichkeit durch ein feines Tuch.

■ **Das Bier dazu:** Biersommelier und Sales Manager Matthias Grossniklaus: «Das Gurten Bären Gold harmoniert mit seiner blumigen, bitteren Hopfennote wunderbar mit dem Safran und auch mit den Raucharomen der Forellensuppe.»

→ www.blausee.ch



Blausee-Fischkoch Ronald Fressner und Matthias Grossniklaus (Feldschlösschen) stossen mit einem Gurten Bären Gold auf die Rauchforellensuppe an.



Biersommeliers unter sich: Fabian Albrecht (links), Miteigentümer der «Walliser-Kanne» in Fiesch, und Martin Jossen (Feldschlösschen) geniessen die Blattsalate, den Walliser Wrap und dazu ein Zwickelbier.

Walliser-Kanne, Fiesch

Blattsalate mit Walliser Wrap

Im Hausgarten der «Walliser-Kanne» in Fiesch werden im Sommer knackige Blattsalate täglich frisch geerntet und in der Küche mit hausgemachtem Dressing zubereitet. Die Crew von Fabian Albrecht serviert die Salate mit einem lauwarmen Wrap, der mit Walliser Produkten gefüllt ist. Das Geschmacksfestival im Weizenteig besteht aus gedörrten Aprikosen, im Goms getrocknetem Walliser Rohschinken, dem cremigen Ra-

clettekäse «Aletsch» und Magerquark mit frischen Alpenkräutern. Fabian Albrecht ist Biersommelier und trinkt zu den knackigen Blattsalaten mit dem Valaisanne Zwickelbier.

■ **Das Bier dazu:** Biersommelier und Sales Manager Martin Jossen: «Das in Sion gebraute Zwickelbier passt, weil es fruchtig, malzig und hopfig ist und auch eine frische Hefenote hat.»

→ www.vskanne.ch

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**



Platanenhof, Frick

Hauptgang: Bratwurst vom Seeteufel und Oktopus

Lars Laier vom «Platanenhof» in Frick ist ein grosser Fisch-Fan und sein Gilde-Restaurant weit über die Aargauer Kantonsgrenze hinaus bekannt für die kreative Fischkarte. Für den DURST hat er einen ganz speziellen Hauptgang kreiert: eine Bratwurst vom Seeteufel und Oktopus an einer Limetten-Kräuterrahmsauce, die er mit Safran-Risotto und Mandel-Broccoli serviert. Dieses Gericht mit seinen vielen verschiedenen Aromen ist frisch, innovativ und erst noch gesund.

■ **Das Bier dazu:** Biersommelier und Sales Manager Marcel Frey: «Das helle, süffige Feldschlösschen Premium passt zu jeder Form von Fischgerichten. Ich empfehle das vollmundige Bier auch zu dieser speziellen Bratwurst, die mir übrigens ganz vorzüglich geschmeckt hat.»

→ www.platanenhof.ch

Lars Laier (rechts) und Marcel Frey (Feldschlösschen) freuen sich auf das Fischgericht und ein Feldschlösschen Premium.



Birreria Rondalli, Locarno

Dessert: Sgroppino

Francesco Lombardi verwöhnt die Gäste in der Birreria Rondalli mit dem italienischen Dessert Sgroppino. Die Köstlichkeit besteht aus den drei Sorbets Birne, Erdbeere sowie Mango und wird normalerweise mit Prosecco zubereitet. Gastronom Francesco Lombardi verwendet jedoch Cardinal Draft Lime Cut. Mit der Zitrusnote dieses Bieres gibt er dem Sgroppino einen vierten Fruchtgeschmack.

■ **Das Bier dazu:** Rolf Burkhard, Biersommelier und Standortleiter Taverne: «Das fruchtig-süssliche Cardinal Draft Lime Cut ist nicht nur eine Ingredienz des Sgroppino, sondern auch das ideale, leichte Getränk zu diesem sommerlichen Dessert. Passend sind auch Klosterbiere und andere dunkle Biere.»



Francesco Lombardi (rechts) und Rolf Burkhard (Feldschlösschen) mit dem Sgroppino und einem Cardinal Draft Lime Cut.



Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Bügel

Das bernsteinfarbene Lager
für Bierliebhaber.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Feldschlösschen-Kunde Gody Schranz ist Schwingerfreund

Fürs Eidgenössische trainieren die Berner vor dem «Löwen»

Matthias Sempach, Roger Brügger, Christian Dick und auch Kilian Wenger: Die bösen Berner bereiten sich vor dem «Löwen» in Kernenried auf das eidgenössische Schwingfest vor.

➔ Matthias Sempach aus dem benachbarten Alchenstorf fühlt sich bei Feldschlösschen-Kunde Gody Schranz wie zu Hause. Vor dem «Löwen» in Kernenried gibt es nämlich seit sechs Jahren einen grossen Sägemehrling und auch Garderoben und Duschen. Hier trainiert der Aspirant auf den Königstitel am eidgenössischen Schwingfest im nahe gelegenen Burgdorf jeden Dienstag mit seinen Kollegen vom Schwingclub Kirchberg. Hier macht Matthias Sempach Werbeaufnahmen, und hier isst er gerne mit Freunden.

In Schwingerkreisen bekannt

Am 8. August treffen sich alle fürs «Eidgenössische» selektierten Berner Schwinger zu einem Trainingstag mit anschliessendem Nachtessen im «Löwen» Kernenried. Das Schwingen habe für ihn auch einen wirtschaftlichen Aspekt, sagt Gody Schranz. «Gerade jetzt vor dem «Eidgenössischen» in Burgdorf kehren viele Gäste wegen dem Schwingen bei uns ein.» Der «Löwen» Kernenried ist ein Familienbetrieb. Gody Schranz' Sohn arbeitet in der Küche, die Tochter im Service und die Frau überall, wo Bedarf besteht. Fürs Schwingen interessieren sich alle – auch Grosskind Luisa.

Feldschlösschen seit 1979

Zur erweiterten Familie gehört auch Feldschlösschen. Seit 1979 pflegen Gody Schranz und Feldschlösschen eine Partnerschaft, in der man sich auch mal freundschaftlich-offen die Meinung sagt. Der Gastronom ist froh, dass



Dienstagabend: Die Spitzenschwinger Roger Brügger (l.) und Matthias Sempach trainieren vor dem «Löwen» in Kernenried.



Der Gasthof Löwen in Kernenried ist ein Treffpunkt von Berner Schwingern.

Feldschlösschen Königspartner des «Eidgenössischen» ist: «Ein solcher Grossanlass braucht einen Getränkelieferanten, der über ein grosses Know-how in der Festlogistik verfügt. Da kommt nur Feldschlösschen infrage.»

Gody Schranz sagt es und nimmt einen Schluck aus dem Schwinger Bügel in seiner Hand. Ein paar Meter von ihm entfernt setzen Matthias Sempach und Roger Brügger vor dem «Löwen» zum Trainingskampf an. ●

➔ www.gasthof-loewen.ch



Gody Schranz mit den Schwingern Roger Brügger und Matthias Sempach, Jürg Vogel (Feldschlösschen) und Grosskind Luisa.



Gody Schranz (5. von links) mit Schwingerfreunden im «Löwen».

Feldschlösschen-Kunden geniessen Bergsommer im Berner Oberland



Sonne, Brunch und Vogele



Patent Ochsner, Stiller Has, Florian Ast und viele weitere Musiker traten am Vogellisi-Festival in Adelboden auf. Mit dabei waren auch rund 50 Feldschlösschen-Kunden.

➔ Vom Festivalgelände aus ging es mit der Luftseilbahn hinauf auf fast 2000 Meter über Meer. Auf der Engstligenalp genossen die Feldschlösschen-Kunden einen üppigen Brunch und den erwachenden Bergsommer. Nach dem Gruppenfoto für DURST nahmen die einen ein hochalpines Sonnenbad, während sich andere auf eine kleine Wanderung machten. Am frü-

hen Nachmittag traf man sich unten im Tal im VIP-Zelt von Feldschlösschen wieder.

Vogellisi-Partner
Sechs Jahre nach der letzten Austragung feierte das kleine, aber feine Vogellisi-Festival ein gelungenes Comeback. Feldschlösschen ist Partner des sympathischen Anlasses. ●
➔ www.vogellisifestival.ch



Jugendfest mit viel Sonnenschein in Corbières



llisi



Junge Romands feiern die Giron

1 Die Feldschlösschen-Kunden bei einem Bier auf der Engstligenalp.

2 Auch Patent Ochsner (links Büne Huber) heizten den Fans am Vogellisi-Festival ein.

3+4 Im Zelt vor der Vogellisi-Bühne ging vom Mittag bis weit nach Mitternacht die Post ab.

5 Hinten: Roland Furi und Alain Perrenoud (FC Wattenwil), Patrick Müller (Gasthof Bellevue, Steffisburg), Rosmarie Frei und Felix Gerber (Restaurant Pfadern, Rüscheegg) und Paul Lütolf (Restaurant Rössli, Gsel). Vorne: Tanja Müller (Bellevue, Steffisburg), René Niederhauser (Feldschlösschen) und Roland Fankhauser (Rössli, Gsel).

6 Selina (mit Kollegin), Barbara und Peter Beutler (Aemme Getränke, Ramsei) mit Barbara und Roland Locher (Domaine de Marcy St. Prex) sowie Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

7 Die Niederbipper Feuerwehr-Wettkampfgruppe: Rolf Siegrist, Ulrich Reinhard (Feldschlösschen), Adrian Rippstein, Urs Scheidegger und Ulrich Arn.

8 Brunch auf der Engstligenalp.

9 Nico Lüthi (Bebbis Restaurant, Interlaken) und Thomas Schönenberg (Feldschlösschen).

10 Zwischen den Live-Auftritten genossen die Vogellisi-Besucher die warme Sonne und das kühle Bier.

11 Das imposante VIP-Zelt von Vogellisi-Partner Feldschlösschen.

Sie heissen «Giron» und sind die Feste der Westschweizer Jugend. Über 20 000 begeisterte Besucher genossen den Anlass in Corbières.

→ Die Giron von Corbières waren ein Fest der Superlative. Bei schönstem Wetter kamen mehr als 20 000 Besucherinnen und Besucher zu den vier Tage dauernden Veranstaltungen. Der 800 Meter lange Wagenkorso mit seinen 50 Themenmobilen und die Geschicklichkeitswettkämpfe im Stil von «Spiel ohne Grenzen» waren die Höhepunkte des Festes der Greyerzer Jugend.

Cardinal ist Partner der Giron Während des ganzen Sommers finden in der Romandie Giron statt. Auch dieses Jahr können die Organisatoren auf die Erfahrung von Partner Cardinal zählen. Cardinal unterstützt die Giron als Eventspezialist und auch als offizieller Durstlöcher.

→ www.jeunesse-corbieres.org



Der Wagenkorso und die Geschicklichkeitswettkämpfe standen in Corbières im Zentrum.



Für jeden Kunden
das richtige Format



Prestige
Einwegglas 33 cl & 75 cl



Mehrwegglas
50 cl & 100 cl

**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschoesschen.ch



natürliche Familie



Die Kraft der Natur

Die Durstigen



Vergessen Sie Blindtests und Degustationen! Die Sommer-tauglichkeit eines Bieres zeigt sich nur im harten Praxistest: Gönnen Sie sich einen Früh-schoppen. Um die Mittagszeit essen Sie eine Portion Pommes frites und trinken zwei Bier dazu. Machen Sie einen Salto vom

Dreimeter. Muss der Pool da-nach gesperrt werden, brechen Sie den Test ab.
Ergebnis am Morgen danach Am Nachmittag gehen Sie an den Strand und achten darauf, dass das Verhältnis zwischen Sonnencreme zu Bier mindes-

tens 1:50 beträgt. Denken Sie daran, die Sonnencreme gross-zügig aufzutragen. Verbringen Sie den Abend dort, wo Ihr Lieblingsbier ausge-schenkt wird. Wenn Sie auch die Texte von musikalischen Hits mitsingen können, die Sie vor Jahrzehnten das letzte Mal ge-

Die DURST-Kolumnisten:

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

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

hört haben, sind Sie auf dem richtigen Weg. Das Testergebnis erfahren Sie am nächsten Morgen:
■ Wenn Sie bei Tageslicht nicht nach draussen können und Ihnen dämmt, dass Sie nicht nur Geschäftsgeheimnisse ausgeplaudert, sondern auch dem Wirt einen durchgerosteten Kleintransporter abgekauft haben, war das Bier schlecht.
■ Wenn Sie statt im Hotelzimmer auf dem Sofa in der Lobby genächtigt haben und ein viel zu grosses kariertes Damenbadkleid tragen, war das Bier mitelmässig.
■ Wenn Ihnen schon am Morgen der Sinn danach steht, den Test zu wiederholen, haben Sie Ihr Sommerbier gefunden.

Auszeichnung für Hansueli Wyss

«Dieser Preis ist in meiner Karriere ein Meilenstein»

Ein Hotelier voller Leidenschaft: Der Glarner Hansueli Wyss vom Seminar- und Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ hat den Preis «Junger Zürcher Hotelier 2013» erhalten.

→ «Hansueli Wyss führt seine Tätigkeit mit absoluter Leidenschaft aus», heisst es in der Begründung für seine Nominierung. Er habe den Gouvernanten-Blick und trage massgebend zum Erfolg des «Seedamm Plaza» bei. Kein Wunder also, dass in den Feedbacks der Gäste die Sauberkeit im Haus speziell gerühmt wird.

Chef von 32 Mitarbeitenden Der 32-jährige Hansueli Wyss hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt mit Stationen in bekannten Häusern wie etwa dem Hotel Saratz in Pontresina oder dem Widder Hotel in Zürich. Als Leiter der Departemente House-keeping, Reinigung und Bereit-

stellung führt der Glarner im «Seedamm Plaza» 32 Mitarbeitende. Die Ehrung der Zürcher Hoteliers machte ihn überglück-

lich: «Ich kann es kaum glauben! Dieser Preis ist ein Meilenstein in meiner Karriere.»
→ www.seedamm-plaza.ch



Hotelier Hansueli Wyss (rechts) trägt Wesentliches zum Erfolg des «Seedamm Plaza» in Pfäffikon (oben) bei.

Bierlexikon



F wie Feldschlösschen

Am 8. Februar 1876 brauten der Bauer Mathias Wüthrich und der Brauer Theophil Roniger in Rheinfelden erstmals Bier. Es war der Gründungstag der Marke und des Unternehmens Feldschlösschen. Und es war der Beginn einer Erfolgsgeschichte. Heute ist die Feldschlösschen Getränke AG mit Hauptsitz in Rheinfelden die führende Bierbrauerei und der grösste Getränkehändler der Schweiz. Das Unternehmen hat 1300 Mitarbeitende und besitzt elf Bier- sowie zwei Mineralwassermarken. Es produziert über 50 Getränke-sorten und beliefert den Schweizer Markt mit 38 verschiedenen Offenbieren. Zudem verfügt es über die Schweizer Lizenz für Schweppes.

Gastro-Witz des Monats



Frau Meier klagt ihrem Mann ihr Leid: «Stell dir vor, Liebster, heute musste ich unsere Waschfrau entlassen. Sie hat gestohlen!»
«Was fehlte denn?», fragt Herr Meier besorgt.
«Die vier Bademäntel aus dem Grand Hotel, die Tischdecken aus dem Hilton und die Biergläser aus dem Bahnhofbüffet.»

granini[®]

beste früchte

100%
schweizer sonne

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloesschen.ch



WALLISER APRIKOSE

Zögern Sie nicht länger und bieten auch Sie Ihren Kunden den granini Walliser Aprikosensaft an. Der authentische Geschmack 100% Walliser Aprikosen, vor Ort geerntet und sorgfältig verarbeitet. Ein köstlich-samtiger Genuss für eine Fruchtpause, die jederzeit willkommen ist.

Profitieren Sie von unserer Promo im Hit-Flash, gültig vom 26.08 bis 20.09.2013.

Wettbewerb

Smartbox und Dorfbeizen-Buch

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. Feldschlösschen Amber ist ein beliebtes Spezialitätenbier. Amber ist Englisch. Was bedeutet es auf Deutsch?

- A** Edelstein
- U** Schleifstein
- E** Bernstein

2. Welcher Tag im 19. Jahrhundert gilt als Geburtstag der heutigen Feldschlösschen Getränke AG?

- F** 7. Januar 1856
- S** 8. Februar 1876
- P** 9. März 1896

3. Wer trainiert regelmässig vor dem «Löwen» Kernenried von Feldschlösschen-Kunde Gody Schranz?

- T** Schnelle Zürcher
- L** Rüdige Luzerner
- S** Böse Berner

4. Welches Bier empfiehlt Ralph Cellar vom «Steakhuus» Interlaken seinen Gästen zu einem Fleischgericht?

- E** Feldschlösschen Amber
- O** Cardinal Blonde
- S** Grimbergen Double

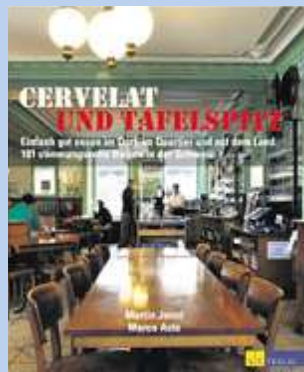
5. Mit welchen Ingredienzien kreiert Lars Laier vom «Platanenhof» in Frick eine ganz spezielle Bratwurst?

- N** Mit Seeteufel und Oktopus
- R** Mit Sellerie und Apfelmus
- Z** Mit Lammfleisch und Poulet



Auch ein Aufenthalt im Seedamm Plaza Hotel Pfäffikon (grosses Bild) steht in der Smartbox zur Auswahl.

«Träumen und Geniessen» – «Cervelat und Tafelspitz»



Zu gewinnen gibt es 3×1 Smartbox «Träumen und Geniessen» im Wert von 429.90 Franken und ebenfalls 3×1 Buch «Cervelat und Tafelspitz» im Wert von 49.90 Franken.

■ **«Träumen und Geniessen»:** Zur Auswahl stehen 70 Übernachtungen mit Abendessen für zwei Personen. Schlösser, Luxus-Chalets, Designhotels, ehemalige Adelshäuser und

Villen warten auf den Besuch der Gewinner. Der Inhalt dieser Box lässt Träume wahr werden.

■ **«Cervelat und Tafelspitz»:** Dieses Buch (Bild links) aus dem AT-Verlag ist eine Liebeserklärung an die ursprünglichen und stimmungsvollen Quartier- und Dorfbeizen aus allen Kantonen der Schweiz.

→ www.smartbox.com
→ www.at-verlag.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 eine Smartbox «Träumen und Geniessen» oder ein Buch «Cervelat und Tafelspitz».

Einsendeschluss ist der 10. September 2013

Wettbewerbsgewinner DURST Juli 2013

Je 2 VIP-Tickets fürs eidgenössische Schwingfest in Burgdorf gewonnen haben **Peter Studler** (Seengen) und **Hanspeter Ott**, Restaurant Hardy's (Bremgarten). – Ein iPad gewonnen haben **Lars und Jolanda Laier** (Frick). – Je 1 Smartbox gewonnen haben **Daniel Hofmann**, Restaurant Boden (Emmetten), **Fabian Albrecht**, Hotel des Alpes (Fiesch) und **Franziska Schmid**, Aquabasilea (Pratteln). – Die Gewinner von 20×2 Tickets fürs eidgenössische Schwingfest wurden separat informiert.





**CHF 4'200.-
exkl. MWST**

mit Garantie und
neuer Batterie

Das Kraftpaket für unterwegs

Occasion EJE 116

0848 330 370

www.jungheinrich.ch

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

Am 26. September ist Arthur Guinness Day

So mixen Sie mit Guinness ein Stück Irland in Ihr Lokal

Der 26. September ist Arthur Guinness Day – der perfekte Tag, um in Ihrem Lokal die beliebten Mixgetränke mit dem irischen Bier zu lancieren. Lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren:

→ Der **Black Velvet** besteht zur einen Hälfte aus Guinness, zur anderen aus Sekt oder Champagner. Das ergibt eine herrliche Kombination! Ebenso der **Black & Tan**. Er ist eine Mischung aus dem irischen Kilkenny und Guinness. Statt Kilkenny kann man auch ein Pils nehmen.

Im **Midnight** wird dem Guinness Portwein beigemischt. Beliebt ist ferner der **Poor Man's Black Velvet**, auch **Snake bite** genannt. Er besteht aus Guinness und Cider.

Eine weitere Variante wird als **Belfast** oder **Irish Carbomb** bezeichnet. Dieser Drink besteht

aus Guinness, Irish Cream (zum Beispiel Baileys) und irischem Whiskey. Eine Spielart der Zubereitung besteht darin, ein kleines Gläschen, das zu gleichen Teilen mit Whiskey und Baileys gefüllt wird, in einem Glas Guinness zu versenken.

Im House of Beer bestellen
Wenn das Guinness noch nicht zu Ihrem Sortiment zählt, können Sie es im House of Beer bestellen. Feldschlösschens Kompetenzzentrum für ausländische Biere bietet rund 25 Sorten zur Auswahl. ●

→ www.houseofbeer.ch

Partys rund um die Welt

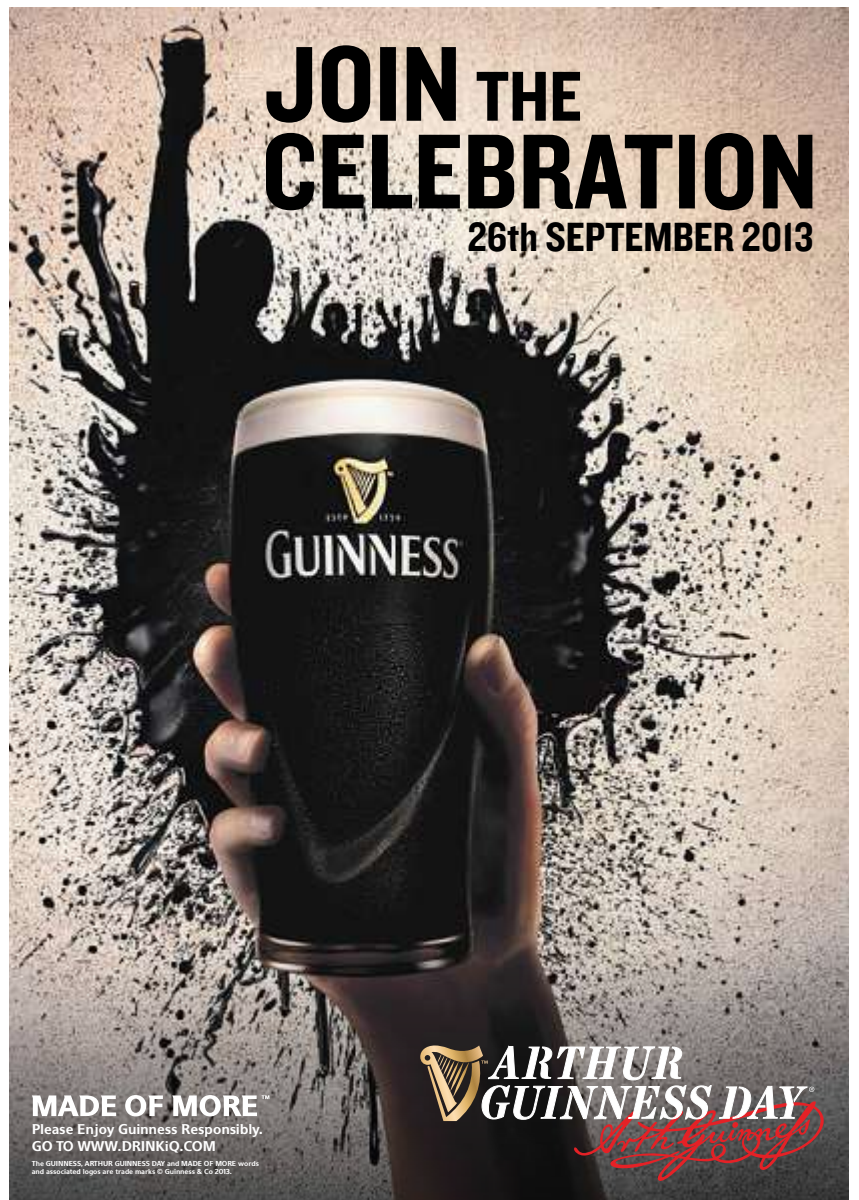
Am 26. September um 17.59 Uhr irische Zeit (18.59 Uhr Schweizer Zeit) erheben in Pubs überall auf der Welt die Gäste ihr Pint zum Gedenken an einen legendären Bier-

brauer: Zur Erinnerung an den Gründungstag der Brauerei 1759 in Dublin steigen rund um den Erdball hausgemachte Guinness Partys mit Musik von Live-Bands. Wie in der Karibik, in Australien oder in Singapur wird das weltverbindende Fest auch in der Schweiz zelebriert. Initiative Gastronomen bieten ihren Gästen etwas Spezielles rund ums irische Kultbier und steigern so den Umsatz. Rund 150 Pubs ziehen mit und planen Aktionen bis in die frühen Morgenstunden. Sind Sie auch interessiert? Tipps und Informationen zu den Aktivitäten finden Sie auf

→ www.guinnesscelebrate.com



Arthur Guinness.



Offizielles Plakat zum Arthur Guinness Day 2013.



Guinness verbindet: Zwei Freunde lassen es sich mit dem Kultbier gut gehen.

Schlör Apfelsäfte

Aus Leidenschaft seit 1888

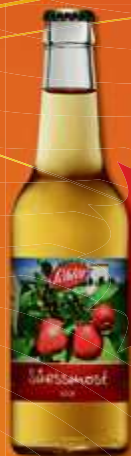


Cent-off
0.15

Schlör Süessmost klar

12x 100cl Glas MW H

Art. 11102



Cent-off
0.10

Schlör Süessmost klar

24x 33cl Glas MW H

Art. 11101



Schlör Pionierleistung

1923 erfindet Jules Schiör ein
Verfahren zur kaltsterilen
Herstellung von alkoholfreiem
Apfelsaft und legt
damit die Basis für
die erfolgreiche
Entwicklung des
Schweizer Apfelsaftes.

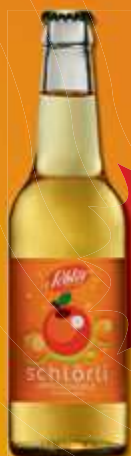


Cent-off
0.10

Schlör Apfelwein

15x 50cl Bügel MW H

klar: Art. 11100, klar alkoholfrei: Art. 11099



Cent-off
0.10

Schlörli Apfelschorle

24x 33cl Glas MW H

Art. 11497



Cent-off
0.20

Schlörli Apfelschorle

6x 150cl PET EW H

Art. 11105

**Bestellen Sie jetzt
und profitieren Sie
vom HITFlash-Angebot!**



APFELSAFT-PIONIER

Feldschlösschen, Cardinal und neu Grimbergen

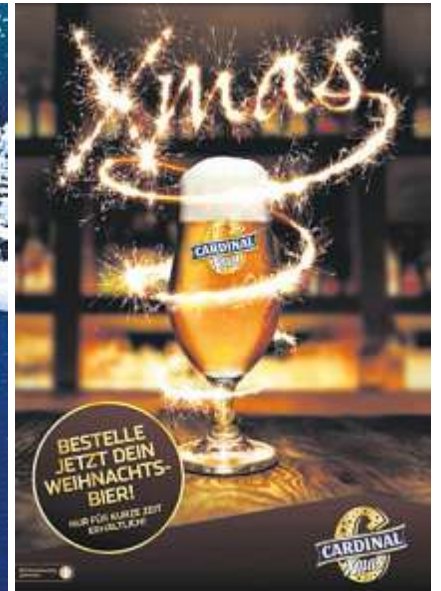
Weihnachtsbier: jetzt bestellen

➔ Pünktlich zur Adventszeit können Sie Ihren Gästen mit den Weihnachtsbieren von Feldschlösschen, Cardinal und neu Grimbergen einen ganz speziellen Festtagszauber bieten. Zeigen Sie Bierkompetenz und nehmen Sie das zum Dezember und seiner Stimmung passende Spezialitätenbier in Ihr Angebot auf. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach dem Weihnachtsbier stets gestiegen. Die Weihnachtsbiere werden auf Bestellung frisch gebraut. Nutzen Sie die exklusive Gelegenheit und bestellen Sie Ihr

Weihnachtsbier bis am 28. September bei Ihrem Feldschlösschen Sales Manager.

Lieferung im November

Die bestellte Menge erhalten Sie zwischen dem 5. und dem 20. November geliefert. Die Mindestbestellmenge beträgt für die Weihnachtsbiere von Feldschlösschen und Cardinal 6 Container zu je 20 Liter. Für das Grimbergen Brassin de Noël müssen mindestens 4 Container zu je 20 Liter bestellt werden. Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 0848 80 50 10. ●



25 Jahre Bündner Herbstmesse

Runder Geburtstag: Feldschlösschen gratuliert der Bündner Herbstmesse



▲ Tiere sind seit 25 Jahren ein fester Bestandteil der Gehla.



◀ Nächtliche Impression von der Gehla.

Die Bündner Herbstmesse Gehla feiert ihr 25-jähriges Bestehen. Feldschlösschen ist seit 24 Jahren als Partner dabei. An der Jubiläums-Gehla in Chur werden begehbare Organe eine der Attraktionen sein.

➔ Happy Birthday Gehla: Die Bündner Herbstmesse blickt auf 25 interessante Jahre mit tollen Sonderschauen und spannenden Events zurück. Auch an der Jubiläums-Gehla vom 30. August bis 8. September spielt die Landwirtschaft wiederum eine wichtige Rolle. «Es wird unter anderem eine Alpkäse-Degustation geben», sagt Sonja Stutzer von der Messeleitung. Sie macht auch auf die Sonderschau «Graubünden Holz» und die Hundevorführungen der Zollverwaltung aufmerksam.

Eine der Hauptattraktionen ist die Sonderschau über menschliche Organe, die gemeinsam

mit dem Kantonsspital Chur präsentiert wird. Die Besucherinnen und Besucher können riesige Organe begehen und sich so über das Innerste des Menschen informieren. Zudem werden Ärzte auf dem Messegelände sein und auf die Fragen des Publikums eingehen.

Feldschlösschen ist Partner

Als Partner der Gehla liefert Feldschlösschen der Messe seit der zweiten Austragung – also seit 24 Jahren – das Bier und die meisten anderen Getränke. Wir gratulieren der Gehla zum runden Geburtstag. ●

➔ www.gehla.ch

Weissbier ist der ideale Begleiter zu einem feinen Essen

Apéro, Poulet, Meeresfrüchte: Schneider Weisse passt immer

Schneider Weisse hat zu jeder Speise ein passendes Weissbier im Angebot. Für die perfekte Kombination sind die Biersommeliers und Chefköche der bayerischen Brauerei zuständig.

→ Es gibt eine riesige Vielfalt an unterschiedlichen Bieren, sodass zu jeder Speise ein passendes Bier mit dem optimalen Geschmack gefunden werden kann. Schneider Weisse beispielsweise bietet neun Weissbiere an, von denen Sie als Gastronom fünf bequem auf myfeldschloesschen.ch bestellen können. Die Produkte der bayerischen Traditionsbrauerei eignen sich vom Apéro bis zum Dessert als Begleiter.

Hauseigene Biersommeliers

Im Stammhaus, dem Weissen Bräuhaus in München, wird auf der Speisekarte zu jedem Gericht ein optimal harmonierendes Bier von Schneider Weisse empfohlen. Für die perfekte

Kombination sind die hauseigenen Biersommeliers und Chefköche verantwortlich.

Unser Original zum Hähnchen

Zu Brathähnchen beispielsweise (siehe Rezept rechts) passt das in der Schweiz verbreitete Schneider Weisse TAP7 Unser Original. Zu leichten Sommergerichten wie Salaten oder Fisch hingegen harmoniert das Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall mit seiner fruchtigen, zitrusfrischen Note.

Übrigens: Auch zu den verschiedensten Käsen finden Sie als Gastronom unter den Schneider-Weisse-Spezialitäten immer ein passendes Bier. ●

→ www.schneider-weisse.de



Original Schneider Weisse Brathähnchen

Zutaten

- 1 Hähnchen (ca. 1200 g)
- Für die Marinade:
- 1 Fl. Schneider Weisse TAP7 Unser Original
- 2 EL Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 2 EL gehackter Rosmarin
- 2 EL gehackter Thymian
- 1 Knoblauchzehe

Weitere Zutaten

- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig

Zubereitung

Marinade-Zutaten vermischen, Hähnchen 24 Stunden marinieren, alle 6–8 Stunden wenden. Hähnchen aus Marinade nehmen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl vermischen und zur Marinade geben. Hähnchen damit einreiben, bei 170° C in den Ofen geben oder auf den Grill (Kugelgrill mit Deckel). In die verbleibende Marinade 2 EL Honig geben und einkochen. Hähnchen nach ca. ½ Stunde mit dem Sirup bestreichen und dies wiederholen, bis es nach ca. 1 Stunde durchgegart ist.

Grundregeln von Schneider Weisse

Welches Bier passt zu welchem Essen? Schneider Weisse macht auf ein paar wenige Grundregeln aufmerksam:

- Es gibt nur Empfehlungen, keine starren Regeln. Schliesslich sind die Geschmäcker verschieden.
- Weder das Bier noch die Speise sollten dominieren.
- Man kann Harmonie schaffen, Gegensätze in den Aromen bilden, oder aber ein Bieraroma kann eine Nuance der Speise noch deutlicher hervorbringen.
- In der Menüfolge sollte man beim leichteren Bier beginnen und dann zum schwereren und komplexeren Bier wechseln.
- Ein kühles, hopfenbetontes Bier ist ein idealer Apéritif, weil seine Bitterkeit den Magen öffnet und Appetit macht.
- Zu Braten harmonieren Biere mit Röstmalzen sehr gut, da sie das Röstaroma des Bratens aufnehmen.
- Ein hopfenaromatisches Bier nimmt der Schärfe von Pfeffer oder Chili die Spitze und macht sie angenehm, ohne sie zu überdecken.



Vielfalt ist eine der Stärken von Schneider Weisse: der Brauereichef Georg VI. Schneider.

Restaurant Tanne, Schönenberg bei Wädenswil

In der «Tanne» ist die Hopfenperle Trumpf



Margrith Lindauer zapft eine Hopfenperle und stösst mit Gästen auf der Terrasse an.

➔ Margrith Lindauer ist seit Mai Wirtin der «Tanne» in Schönenberg bei Wädenswil. In ihrem bodenständigen Lokal nennen sie alle Meggy. Meggy ist seit 40 Jahren im Gastgewerbe tätig und das Herz und die Seele ihres neuen Lokals. Handwerker kehren in der «Tanne» hoch über dem Zürichsee ebenso ein wie Banker.

Feldschlösschen setzt und die gute Betreuung schätzt: «Die Hopfenperle im Offenausschank kommt am besten an.»

Ein Säli und eine Terrasse

Musikvereine, Gemeindeleute und ein Töffclub: In der «Tanne» trifft sich das ganze Dorf. Margrith Lindauers Tochter Sonja arbeitet über Mittag mit und trägt so zur familiären Stimmung bei. «Für Sitzungen und Familienfeste haben wir ein kleines Säli», sagt die Chefin. Und im Sommer würden sich die Gäste natürlich am liebsten auf der gemütlichen Terrasse aufhalten. ●

Alle lieben die Hopfenperle

Im Dorf schätzt man die gutbürgerliche Küche und die vernünftigen Preise im umgebauten Lokal. Und Feldschlösschen. Margrith Lindauer, die seit Jahren auf die Partnerschaft mit

Club Eighty Four, Winterthur

Erfolg mit Postleitzahl

➔ In Winterthur wurde die Lokalität des früheren «Garden Club» von Grund auf umgebaut. Entstanden ist der «Club Eighty Four», und der besticht mit einem gediegenen Ambiente und mit einer Technologie, die punkto Sound, Licht und 18-m²-Bildschirm auf dem neuesten Stand ist. «Die Jungen schätzen das», sagt Besitzer Roland Schneider und erklärt, warum sein Club «Eighty Four» heisst: «Winterthur hat die Postleitzahl 8400. So einfach ist das.»

Das «Eighty Four» liegt in unmittelbarer Nähe des Bahnhofes und ist von vielen Parkhäusern umgeben. «Wir legen Wert auf Freundlichkeit, und das be-

ginnt schon bei den gepflegt gekleideten Türstehern», sagt Roland Schneider.

Rückkehr zu Feldschlösschen

Roland Schneider ist mit dem «Eighty Four» zu Feldschlösschen zurückgekehrt. «Wir sind hochzufrieden mit dem Service, den Produkten und den Preisen von Feldschlösschen. Die Betreuung ist optimal. Der Abstecher zum anderen grossen Anbieter hat sich nicht gelohnt.» Carlsberg und Cardinal sind die wichtigsten Brands im «Eighty Four». Roland Schneider: «Wir überlegen uns, künftig Spezialbiere im Offenausschank anzubieten.» ●

➔ www.eighty-four.ch



Ralph Cellar präsentiert die Karte seines «Steakhuus».

Steakhuus, Interlaken

Fleisch und Amber

➔ Ralph Cellar kommt aus Deutschland und ist schon acht Jahre in der Interlakner Gastronomie tätig. Im Frühling hat er gemeinsam mit seinem Bruder Michael das «Steakhuus» eröffnet. Während Ralph Cellar «an der Front» tätig ist, arbeitet Michael Cellar als Küchenchef. Natürlich sind Touristen für ein Lokal in Interlaken wichtig, die Cellar-Brüder sprechen aber ganz bewusst auch Einheimische an. Sie kreieren Menüs, welche die internationale Küche mit der Schweizer Küche ver-

binden und bezeichnen ihr Lokal als «das einzige (Surf & Turf-)Steakhouse in Interlaken».

«Bier hat Potenzial»

Die Bierkultur wird gross geschrieben. Ralph Cellar: «Bier hat Potenzial – sowohl als Begleiter zum Essen als auch als Getränk für Frauen. Wir empfehlen Bier schon zum Apéro und legen unseren Gästen zu den Fleischgerichten ein Feldschlösschen Amber nahe. Die Resonanz ist sehr gut.» ●

➔ www.steakhouse-interlaken.ch



Legt Wert auf gediegenes Ambiente: Roland Schneider.

Danke...

...dass ihr
mich seit
50 Jahren
so gern
habt!



Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

 zweifelchips

zweifel.ch

Zweifel und Feldschlösschen ergänzen sich perfekt

Schicken Sie Ihre Gäste auf eine pikant-erfrischende Apéro-Reise

Die pikanten Snacks von Zweifel und das erfrischende Bier von Feldschlösschen ergänzen sich ideal. Nehmen Sie Ihre Gäste mit auf eine kulinarische Apéro-Reise durch Europa mit einem Trip nach Mexiko. Wir zeigen Ihnen, welches Bier am besten zu welchem Snack passt.

Italien 

Merranea Chips Pomodoro & Basilico und Feldschlösschen 2.4 mit zwei Spritzern Aperol

Eine Extraportion Sonne! Merranea Chips Pomodoro & Basilico werden aus erlesenen Kartoffeln knusprig gebacken und mit Tomatengewürz, mediterranen Kräutern sowie feinem Olivenöl abgerundet. Das leichte Feldschlösschen 2.4 mit zwei Spritzern Aperol macht die Ferienstimmung perfekt.



Schweiz 

Zweifel Original Chips Paprika und Feldschlösschen Original

Die Original Chips von Zweifel sind die Klassiker unter den Chips. Hergestellt werden sie aus natürlichen Zutaten wie hochwertigen Kartoffeln und reinem, ungehärtetem Sonnenblumenöl. Das Geheimnis des Zweifel Chipsgenusses liegt auch im unverkennbaren Gewürzmix. Zum Chips-Klassiker empfehlen wir den Bier-Klassiker, das Feldschlösschen Original.



Belgien 

Popcorn Caramel und Grimbergen Blonde

Popcorn Caramel betört durch feinsten Karamellgeschmack und ist eine reizvolle Variante für alle Ihre Gäste, die gerne etwas Neues ausprobieren. In Kombination mit dem fruchtig-malzigen belgischen Abteibier Grimbergen Blonde ergibt sich ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



Deutschland 

Snacketti Bacon Strips und Schneider Weisse

Snacketti Bacon Strips haben einen unverwechselbar rauchigen Speckgeschmack. Dieser Snack ist extrem knackig und bringt Ihre Gäste in eine wunderbar umsatztreibende Suchtgefahr. Zu den Snacketti Bacon Strips empfehlen wir Schneider Weisse, denn dieses Weizenbier korrespondiert perfekt mit dem Speckgeschmack.



Frankreich 

Secrets Chips à la Moutarde de Dijon und Kronenbourg 1664

Secrets Chips à la Moutarde de Dijon ist eine besonders elegante Kreation und von französischen Kochkünsten inspiriert. Dieser Snack ist die perfekte Begleitung von genussvollen Momenten und passt wunderbar zu einem frisch gezapften Kronenbourg 1664. Wie die Secrets Chips verkörpert auch 1664 das Savoir-vivre der Franzosen.



Dänemark 

Flûtes à l'Ancienne Sel und Carlsberg

Die Zweifel Flûtes à l'Ancienne vereinen Genuss und Tradition. Das feine Blätterteiggebäck wird aus allerbesten regionalen und natürlichen Rohstoffen hergestellt und passt ideal zu einem frisch gezapften Carlsberg. Das internationale Premium-Bier aus Dänemark ist vollmundig und leicht. Es hat eine mittlere Bittere und einen gehaltvollen Geschmack.



England 

Zweifel Haselnüsse und Boddingtons

Zweifel Haselnüsse zeichnen sich durch ihren knackigen Biss und ihr spezielles Nussaroma aus. Wer dazu ein frisch gezapftes Bier trinkt, wird immer wieder in den Nussbeutel greifen. Zu den Zweifel Haselnüssen empfehlen wir ein Boddingtons. Dieses Bier wird in Manchester gebraut und ist bekannt für seine goldene Farbe, den malzigen Geschmack und die feste cremige Schaumkrone. Typisch englisch!



Spanien 

Zweifel Erdnüsse und San Miguel

Zweifel Erdnüsse kommen aus den besten Erdnussgebieten dieser Welt. Diese hochwertigen Nüsse sind unvergleichbar aromatisch geröstet – ganz nach dem Gusto der Schweizer. Mit den Zweifel Erdnüssen ergänzen Sie das Snackangebot. Dazu empfehlen wir ein San Miguel. Das beliebteste Bier Spaniens zeichnet sich durch seine perfekte Balance zwischen Milde und Bitterkeit aus.



Mexico 

Corn Chips und Corona Extra

Die Zweifel Corn Chips sind ein von Zweifel neu interpretierter mexikanischer Knabberspass. Goldgelber Mais sorgt für den einzigartigen Geschmack und die unverwechselbare Knusprigkeit. Die Zweifel Corn Chips werden mit hochwertigem Sonnenblumenöl hergestellt und verlangen richtiggehend nach einem Corona Extra, das die Sonne Mexikos in sich trägt.



Zartschmelzendes Bier-Parfait von Gilde-Koch Beat Jost**Bier-Parfait
mit Kürbiskernen**

Rezept für 4 Personen

**Zutaten****Bier-Parfait und Kürbiskerne**

2 dl	Vollrahm
1 dl	Feldschlösschen Amber
70 g	Eigelb (von 2 Eiern)
70 g	Zucker
1 Blatt	Gelatine
10 g	Cognac
einige	Kürbiskerne
etwas	Rohrzucker

Sabayon

1 dl	Feldschlösschen Amber
1	Vollei
3	Eigelb
1 Prise	Vanillezucker

Zum Anrichten etwas Kürbiskernöl und Saisonfrüchte, in Scheiben geschnitten, bereithalten.

Zubereitung**Bier-Parfait**

Eigelb, Zucker, Cognac und Bier im Wasserbad «zur Rose» bei 60 °C schaumig rühren. Masse mit einem Stabmixer kalt rühren. Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Eiermasse ziehen. In eine beliebige Silikonform abfüllen und mindestens 12 Stunden tiefkühlen. Vor dem Servieren 5 Minuten antauen lassen.

Zum Karamellisieren von Kürbiskernen eine Teflonpfanne verwenden. Die Kürbiskerne vorsichtig erhitzen und anrösten, Pfanne vom Feuer nehmen, Kerne mit Rohrzucker bestäuben. Pfanne schwenken, bis der zerlaufene Zucker die Kerne umzieht.

Sabayon

In einer Metallschüssel über einem Wasserbad Vanillezucker, Zucker, Ei und Eigelb mit Schneebesen so lange kräftig aufschlagen, bis die Creme luftig ist und schön bindet. Wichtig: Das Wasser unter der Schüssel muss immer leicht kochen.

Anrichten

Parfait auf Fruchtscheiben anrichten und mit Sabayon nappieren. Karamellierte Kürbiskerne auf Parfait streuen und mit wenig Kürbiskernöl übergießen.

Die Besten sind in der «Gilde» vereint

Kenner nennen sie ganz einfach «Die Gilde». Gastronomen, die der Vereinigung angehören, bürgen für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit. So wie Beat Jost vom «Goldenen Kreuz».

➔ In der «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» sind ausgewiesene Gastronomen versammelt, die zugleich Inhaber eines Betriebes sind. Seit der Gründung der Fachvereinigung 1954 stehen Qualität und Gastfreundschaft im Mittelpunkt aller Bestrebungen.

Qualität ist oberstes Gebot

Der Besuch eines Gilde-Restaurants soll ein kulinarisches und gesellschaftliches Ereignis sein. Die spezielle Ambiance der Gilde kann man in einer schlichten Gaststätte genauso erleben wie in einem gehobenen Landgasthof, einem Berghotel oder einem Gourmet-Restaurant. Eines haben alle gemeinsam: Sie bereiten ihren Gästen immer wieder einige unbeschwerte Stunden.

Die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen»

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 044 377 52 90
Fax. 044 377 55 14
gilde@gastrosuisse.ch
➔ www.gilde.ch



Einer der 275 Gilde-Köche: Beat Jost (rechts) vom «Goldenen Kreuz» in Frauenfeld mit Küchenchef Christoph Komarnicki.

Rund 275 Schweizer Gastronomiebetriebe (rund ein Prozent aller Gaststätten) rühmen sich, der Gilde anzugehören. Einer von ihnen ist Beat Jost vom «Goldenen Kreuz» in Frauenfeld. Bereits der Dichter Goethe soll sich vor über 500 Jahren von der Qualität im Restaurant begeistert gezeigt haben. Für den mit 14 GaultMillau-Punkten prämierten Gastgeber Beat Jost ist

Qualität noch immer das oberste Gebot. Der Berner bewirte seine Gäste auf hohem kulinarischem Niveau und mit Charme.

Frische Delikatessen

Täglich kreieren Beat Jost und Küchenchef Christoph Komarnicki mit ihrer Brigade frische Delikatessen. Zum Beispiel das köstliche Bier-Parfait mit Kürbiskernen. Nachkochen erlaubt! ●

Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

Ihr Rezept ist gefragt

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.

Das perfekte Bier zum Parfait

«Ich empfehle ein «Schneider Weisse – Unser Aventinus.» Das Weizenstarkbier mit der kräftigen Note von Bananen, Rosinen und Pflaumen sowie Lakritz- und Röstaromen passt hervorragend zu dieser originellen Nachspeise.»

**Horst Welzenbacher,
Biersommelier Feldschlösschen**



Agenda von myfeldschloessen.ch

Filmfestival und Schlager

■ **Zurich Film Festival:** Vom 26. September bis 6. Oktober zieht das Zurich Film Festival schon zum neunten Mal die Cineasten in seinen Bann. Gastland ist Brasilien und damit eines der aufregendsten Produktionsländer Lateinamerikas. Der Internationale Filmmusikwettbewerb wird zum zweiten Mal ausgetragen. Fester Bestandteil ist auch Getränkepartner Feldschlösschen, der mit seinem Premium das richtige Bier für den Premium-Event parat hat.

→ www.zff.com



Roter Teppich: Prominenz am Zurich Film Festival.

■ **Schlagerparade Chur:** Am 28. September treffen sich die Freunde des gepflegten deutschen Schlagers schon zum 17. Mal in Chur. Stargäste an der Schlagerparade sind die Urgesteine Jürgen Marcus («Ein Lied zieht hinaus in die Welt») und Chris Roberts («Du kannst nicht immer 17 sein»). Zudem treten die Partygaranten Johnny Gold und Hossa Nova auf.

→ www.schlagerparade.ch



Star an der Schlagerparade: Jürgen Marcus.

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.feldschloessen.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: Urs Lindt, Freshfocus

Freshfocus, Textension, Pixelio, Gabriela Bättig

Auch nüchtern betrachtet eine gute Wahl.



DIE NEUEN FORD **TRANSIT**



Go Further



**Jetzt bis am
30.09.2013 bestellen!**

Feldschlösschen Weihnachtsbier

Tradition zur kalten Jahreszeit.

**Dieses vollmundige Spezialitätenbier mit
einem Alkoholgehalt von 5.5% besticht
alle Jahre wieder durch seinen harmonischen
Geschmack und seine bernsteingoldene Farbe.**



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET