



DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch
 Nr. 4 | April 2014



Feldschlösschen

Die Lieblingsbiere der Schweizer

Seite 10

Neue Nettopreise
 Produkte von Carlsberg
 und Blonde 25 für Sie
 jetzt bis 28% günstiger

Seite 5

Erster Geburtstag
 Feldschlösschen Academy
 schult Ihr Personal, Sie
 verkaufen mehr Bier

Seite 24

Knüller!

Eve Caipirinha

Stückpreis **1.77**
 statt 1.97

Eve by Cardinal
 Caipirinha
 EW Tray 6x4x27,5cl

Jetzt bestellen!
 Limited Edition!
 Nur für kurze
 Zeit!




DIE KRÖNUNG EINER FREUNDSCHAFT.

Meisterlich kreiert
von Markus, handwerklich
gebraut von Philippe.
Cardinal Brunette.



M. Hime
Brauer

M. Prudel
Entwickler

 Sag' Markus und Philippe
Deine Meinung auf
facebook.com/cardinalbeer



Editorial

Wir pflegen die Schweizer Bierkultur



Liebe Leserinnen, liebe Leser

«Feldschlösschen ist ganz einfach das beste Schweizer Bier.» Das sagen nicht nur wir, das sagt auf **Seite 10** dieses DURST Anna Weigl. Sie ist Stammgast in der Zürcher Nextone Bar und sieht in Feldschlösschen wie viele Schweizerinnen und Schweizer ein Stück Heimat.

Wie es sich in der föderalistischen Schweiz gehört, pflegen wir auch die regionalen Eigenheiten: Während Feldschlösschen die ganze Schweiz verbindet, schmeckt den Romands Cardinal besonders gut; die Berner haben ihr Gurten, die Zürcher das Hürlimann, die Basler das Warteck und die Walliser ihr Walliser Bier, das Valaisanne.

Unsere regionalen Marken sind ein Stück Schweizer Bierkultur. Und um die geht es am 25. April, am «Tag des Schweizer Bieres». Auf **Seite 15** lesen Sie, wie dieser spezielle Tag begangen wird. Wir laden Sie herzlich ein, ihn auch in Ihrem Lokal zum Thema zu machen und damit die vielfältige Bierkultur unseres Landes zu pflegen.

Jassen ist unser Nationalspiel und Feldschlösschen Trumpf: Lösen Sie das Quiz auf **Seite 21**, und mit etwas Glück gewinnen Sie eines von fünf ganz speziellen Feldschlösschen-Jass-Sets. Ich wünsche Ihnen viel Glück.

Markus Furrer
Area Sales Director Nordwestschweiz



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, Korrek-
torat, 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: Achter Jahrgang

Auflage

Deutsch 24000, Französisch 10000,
Italienisch 2000

Urheberrechte

Die in der Zeitung enthaltenen Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt. Alle
Rechte vorbehalten.

Bildnachweis

Freshfocus, Textension, Amiado Group,
Pixelio, Martin Jossen



Standort Emmen 7



Urbane Gärten 15



Schweizer Biere sind beliebt 10



Feldschlösschen Original Das typische Schweizer Bier



Am 25. April 2014 ist der Tag des Schweizer Bieres. Es ist auch der Tag des **Feldschlösschen Original**. Unser Original ist nämlich *das* Schweizer Bier schlechthin. Wo immer es einen Grund zum Feiern gibt, stösst die Schweiz am liebsten mit einem Feldschlösschen an – und das schon seit 1876. Das Original überzeugt die Schweizerinnen und Schweizer mit seiner zart-bitteren Hopfennote und dem angenehmen bierigen Geschmack.

Seit dem Redesign Anfang Jahr kommt die Marke Feldschlösschen noch moderner und frischer daher. Das Original von Feldschlösschen ist in der Gastronomie während des ganzen Jahres ein sicherer Wert und am Tag des Schweizer Bieres ganz besonders.

Jetzt bestellen!

3.32 CHF

pro Liter

Feldschlösschen Original
Art.10043 50 Liter Fass
Art.10042 30 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch



WEIN DES MONATS

Perseus Pinot Noir

SCHMIDHEINY WEINGUT RHEINTAL

Der **Perseus Pinot Noir** überzeugt mit einer ausgewogenen Säure und Tanninstruktur. Der Wein aus dem Schmidheiny Weingut im Rheintal duftet nach Gewürzen, Pflaumen, Dörrfrüchten und Röstaromen. Im Abgang beerig und leicht mineralisch.

Passt perfekt zu...

Der Perseus Pinot Noir passt optimal zur Schweizer Küche, allen voran zu Saucenfleisch.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: www.bottle.ch

Jetzt bestellen!

18.90 CHF

pro Flasche

Perseus Pinot Noir
Art.11845
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch



Mit einem Bier schmecken bunte Ostereier besonders gut.



AKTIVES VERKAUFEN

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

WUSSTEN SIE, dass unser Somersby Apple prickelnd süß schmeckt und deshalb sehr beliebt ist? Somersby ist *das* ideale Erfrischungsgetränk mit Apfelgeschmack und die ideale Ergänzung zu Ihrem Biersortiment. Somersby wird gerne als Apéro getrunken.



Tipp des Monats

Empfehlen Sie Somersby als die süffige Erfrischung und servieren Sie das Getränk immer in einem mit Eis gefüllten Glas. Auf diese Weise schmeckt Somersby Ihren Gästen noch besser und sie bestellen bestimmt noch ein zweites.

Bière riche

Ostereier und Bier – das rat ich dir

Gutes kann so einfach sein: Stellen Sie rechtzeitig vor den Ostertagen bunte Eier auf die Tische und lassen Sie Ihre Gäste kräftig tütschen! Das führt gewiss zu Tütsch-Wettbewerben und bringt Stimmung ins Lokal. Zu den gekochten Eiern gibt es nichts Besse-

res als ein frisches Offenbier. Wir empfehlen Ihnen ein österliches Sonderangebot – zum Beispiel ein Osterei und eine Stange zum Vorzugspreis. Übrigens: Ihre Gäste schätzen es bestimmt, wenn Sie dieses Osterangebot mit einem Spezialitätenbier machen.

Carlsberg und Blonde 25

Neue attraktive Nettopreise

Eine gute Kunde für die Gastronomie: Per 1. April können wir Ihnen einen Artikel von Blonde 25 und fünf Carlsberg-Produkte zu attraktiven Nettopreisen anbieten. Ihr Vorteil ist beachtlich, denn die neuen Nettopreise liegen bis zu 28 Prozent unter dem bisherigen Listenpreis.

**Carlsberg****24x33 cl MWG**

Neuer Preis pro Flasche: 1.40 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.75 Franken

24x25 cl EWG

Neuer Preis pro Flasche: 0.99 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.38 Franken

4x6x33 cl EWG

Neuer Preis pro Flasche: 1.40 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.78 Franken

24x50 cl Dose

Neuer Preis pro Dose: 1.60 Franken
Alter Preis pro Dose: 1.92 Franken

4x6x50 cl Dose

Neuer Preis pro Dose: 1.60 Franken
Alter Preis pro Dose: 1.92 Franken

Blonde 25**24x25 cl MWG**

Neuer Preis pro Flasche: 0.99 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.24 Franken

**Attraktive Marken**

Carlsberg und das Walliser Blonde 25 sind attraktive und beliebte Marken, die auch an Festen und im Nachtleben gerne konsumiert werden. In der Flasche und in der Dose können Sie sie jetzt noch günstiger beziehen. Wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Neu im Sortiment

Ramseier
Hochstämmer

Feldschlösschen hat **Ramseier Hochstämmer** ab sofort in der **50-cl-PET-Flasche** im Angebot. Mit dem typischen Charakter eines frischen Mostes, der aus hochwertigem, einheimischem Obst von Hochstamm-bäumen gewonnen wird, bieten Sie Ihren Gästen naturtrübes Trinkvergnügen.



Jetzt bestellen!

1.59 CHF

pro Flasche

Ramseier Hochstämmer
Art. 12065
4x6x50cl EW PET

www.myfeldschloesschen.ch

Amiado Group fotografiert an allen Anlässen

Ihr Lokal und Ihr Event im besten Licht

Es gibt kaum einen grösseren Event in der Schweiz, der nicht von einem Fotografen der Amiado Group ins beste Licht gerückt wird. Gerade für die Gastronomie ist die Amiado Group ein verlässlicher Partner. Als Feldschlösschen-Kunde erhalten Sie bei der Erstbuchung 10% Rabatt.

Sie wollen die besten Momente der Events in Ihrem Lokal fotografisch und auch mit bewegten Bildern festhalten? Sie suchen einen Fotografen für Reportagen sowie für Business- und Mitarbeiterporträts? Dann hat die Amiado Group für Sie das passende Angebot. Sie ist der kompetente Fotografie- und Bewegtbildpartner der Gastronomie.

Für alle Bedürfnisse

Professionell, schnell und in High-End-Qualität: Für alle Ihre Bedürfnisse stellt die zu Axel Springer Schweiz gehörende Amiado Group massgeschneidertes Foto-

material und Videobeiträge her. Die wichtigsten Punkte der Zusammenarbeit:

- Auch bei grossen Veranstaltungen sind Schnappschüsse und vollumfängliches Bildmaterial gesichert.
- Auftragspauschale für Fotografie inklusive Bildbearbeitung und Bereitstellung.
- Arbeit mit professionellen digitalen Spiegelreflexkameras in höchster Auflösung.
- Das Bildmaterial ist druckoptimiert und in allen Datenformaten verfügbar.
- Der Fotoausdruck vor Ort ist garantiert und erfreut die anwesenden Gäste.
- Sämtliches Bildmaterial steht Ihnen zur freien Ver-

fügung, beispielsweise für Dokumentationen.

- Die Bilder eignen sich erstklassig für Ihre Presse- und PR-Arbeit.
- Im Angebot der Amiado Group ist auch eine Fotowand-Produktion inklusive professioneller Blitzanlage.

Von Rabatt profitieren

Die Amiado Group rückt auch Ihr Lokal und Ihren Event ins beste Licht. Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich per Telefon (044 508 23 17) oder per E-Mail (services@amiadogroup.ch). Als Feldschlösschen-Kunde erhalten Sie bei der ersten Buchung 10% Rabatt.



Die Amiado Group fotografierte auch am Swiss Night-life Award. Die Bildreportage finden Sie auf Seite 16.



UNSERE 3 CHAMPIONS

BARBERA D'ALBA

Der Feine: er ist der kleine
Liebling der Nation

BARBARESCO

Der Wichtige: seine Kraft und
seine Vielseitigkeit sind legendär

BAROLO

Der Grosse: wer gewinnen will,
kommt nicht an ihm vorbei



VAREJ VON FONTANAFREDDA

Für Gastronomiekunden schweizweit exklusiv erhältlich bei
www.bottle.ch

THE
BOTTLE
WEIN FÜR GÄSTE



DRINK DES MONATS

Pimm's No. 1 ist mit Ginger Ale die Nummer 1

Pimm's No. 1 ist ein Likör mit 25% Alkoholgehalt. Die hauptsächlichen Inhaltsstoffe sind Gin, Chinin und eine geheim gehaltene Gewürzmischung. «Pimm's» ist in der britischen Alltagskultur weitverbreitet und findet überall auf der Welt immer mehr Liebhaber.

Ideal kombiniert im Krug

Der Likör wird meistens als Cocktail serviert, weshalb mit der Kurzform

«Pimm's» oft der «Pimm's No. 1 Cup» gemeint ist. Dieser wird idealerweise im Krug serviert: «Pimm's» mit Schweppes Ginger Ale mixen, mit Früchten, Gurken und Pfefferminze garnieren und beim Gast in Longdrinkgläser füllen.

Profitieren Sie jetzt

Auf den Pimm's No. 1 läuft aktuell eine Cent-Off-Promotion. Werfen Sie einen Blick in den HITFlash.

Zutaten für einen Krug (6 Drinks)

- 30 cl Pimm's No. 1
- 90 cl Schweppes Ginger Ale
- 6 Erdbeeren
- 6 Gurkenscheiben
- 3 Orangenscheiben
- Pfefferminze
- Eiswürfel

Zubereitung

Eiswürfel in einen Krug geben und Pimm's dazugiesen. Mit Schweppes Ginger Ale auffüllen. Früchte, Gurkenscheiben und Pfefferminze beifügen.



Standort Emmen

Feldschlösschen mitten im Herzen der Schweiz

Das Feldschlösschen-Team vollbringt auch im Herzen der Schweiz täglich Höchstleistungen. In Emmen sind 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Herzblut im Einsatz für unsere Kunden.

«Hier wickeln wir mehr als 10 000 Lieferungen im Jahr ab», sagt David Ulrich, Distributionsleiter in Emmen. Sein Kollege Reto Erdin, Verkaufsleiter der Region Zentralschweiz, fügt an: «Für Feldschlösschen ist Emmen ein wichtiger Pfei-

ler im Herzen der Schweiz. Dieser Standort verbindet uns auf kürzestem Weg mit den immer zahlreicher werdenden Kunden.»

Flexibilität und Teamspirit

Die klar grössten Stärken des Standorts, die sowohl

Kunden als auch Mitarbeiter schätzen, sind die Flexibilität und der Teamspirit zwischen Logistik und Verkauf. David Ulrich: «Wir sind ein kleines, aber starkes Team und halten zusammen.»

Eigene Facebook-Fanseite

Nicht ohne Stolz macht der Distributionsleiter darauf aufmerksam, dass der Feldschlösschen-Standort Emmen sogar eine eigene Facebook-Fanseite hat.



Hier in Emmen werden pro Jahr mehr als 10 000 Lieferungen abgewickelt.

Das Feldschlösschen-Team am Standort Emmen.



Glückliche Gewinner

Staropramen-Wettbewerb

Christoph Dopp hat als Gast der Peggy O'Neill's Irish Bar (Frauenfeld) das grosse Los gezogen und im Staropramen-Wettbewerb des House of Beer eine dreitägige Reise für zwei Personen nach Prag gewonnen. Er ist mit einem Kollegen in die «Goldene Stadt» geflogen und hat dort unter anderem die Staropramen-Brauerei besucht (Bild). «Ein privater Guide hat uns die Stadt gezeigt. Die Reise war ein unvergessliches Erlebnis», erzählt Gewinner Christoph Dopp.



Depositär-Wettbewerb

In einem Wettbewerb hat Feldschlösschen den schnellsten Depositär gesucht. Gewonnen hat die Getränke Weibel AG in Pfäffikon. Regional Sales Manager Werner Moll (auf dem Bild links) hat dem Firmeninhaber Roger Weibel den Preis überreicht: ein verlängertes Wochenende für zwei Personen im Vier-Sterne-Hotel Frutt Lodge & Spa in Melchsee-Frutt im Wert von 1400 Franken.



Unser neues Internet-Angebot: Exklusiv für Sie als Feldschlösschen-Kunde

Professionelle Website

nur 750 Franken

In Zusammenarbeit mit der Toweb GmbH richten wir für Ihren Betrieb eine professionelle Website ein. Bei einem Preis von nur 750 Franken sparen Sie 50% vom Normalpreis. In den ersten 12 Monaten ist unter anderem Folgendes inbegriffen:

- **Moderne, ästhetische Website mit 8 Unterseiten**
- **Registrierung des Domainnamens**
- **5 Updates von Bildern und Texten pro Monat**
- **Hosting**
- **4 Web-Mail-Adressen**
- **Kontaktformular auf der Website**
- **Besucher-Zähler und Online-Statistik-Modul**
- **Wöchentliches Back-up**
- **Support per E-Mail und Telefon**

+++ Zusatzangebot +++

Facebook-Seite Ihres Betriebes

nur 549 Franken

Lassen Sie sich für nur 549 Franken eine professionelle Facebook-Seite Ihres Betriebs auf Basis Ihrer neuen Website erstellen.



Weitere Informationen sowie das Bestellformular finden Sie auf
MyFELDSCHLOESSCHEN.ch unter «Besser Wirtschaften/Deals».

Direktkontakt Toweb GmbH unter: Telefon +41 43 497 93 20, E-Mail support@toweb.ch Stichwort: «Feldschlösschen»

Klares Bekenntnis zur Heimat

Ein Stück Graubünden: Rhäzünser Plus im neuen Gewand

Im Laufe dieses Frühlings werden die neuen Flaschen und Verpackungen von Rhäzünser Plus auf den Markt gebracht. Dank einer Kooperation mit «Graubünden Tourismus» steht die Herkunft der beliebten Schweizer Traditionsmarke stärker im Vordergrund. Auch die Leichtigkeit des Nearwater-Produktes wird optisch verstärkt.

Um Rhäzünser Plus noch mehr Beachtung zu verleihen, erhalten die Flaschen ein neues Gewand. Das Branding (Steinbock und Marke Rhäzünser) sowie auch neu das Logo «Ein Stück Graubünden» bekräftigen die Herkunft von Rhäzünser. Für gesundheitsbewusste Familien und Kinder soll die Farbcodierung die Leichtigkeit der Rhäzünser-Plus-Produkte zum Ausdruck bringen. Ausserdem unterstreichen die grösseren Fruchtabbildungen den tollen Geschmack.

Unterwegs und zum Essen
Die Markenverantwortliche Heidi Keller: «Das unvergleichliche Geschmackserlebnis, verbunden mit den positiven Produkteigenschaften, macht Rhäzünser Plus zum beliebten Getränk für unterwegs, für die Schule, die Arbeit oder auch für zu Hause als Begleiter zum Essen.»

Chance für Gastronomie
Die Rhäzünser-Plus-Produkte eignen sich für den Konsum unterwegs, für Take-away, Ausflugsrestaurants und Kantinen. Damit sind sie eine grosse Chance für Gastronomen, denn deren Gäste wünschen eine breite Geschmacksauswahl.

Mit Rhäzünser Plus kann man zudem dank dem günstigeren Einkaufspreis im Vergleich zu Softdrinks die Rentabilität verbessern.

Konsumenten im Zentrum
Ohne Konservierungs- oder künstliche Süsstoffe ist Rhäzünser Plus konsequent auf die Wünsche der Konsumenten ausgerichtet:

- Genuss und Abwechslung
- Mehr als einfach Wasser
- Weniger Kalorien als ein klassischer Softdrink
- Natürlichkeit und eine bekömmliche Energiequelle



Graubünden, die Heimat von Rhäzünser.

Natur plus Genuss: Rhäzünser Plus

Rhäzünser Plus ist «Natur plus Genuss». Das natürliche Mineralwasser aus der Rhäzünser Quelle ist mit 4% Fruchtsaft ergänzt und so ein leichtes Erfrischungsgetränk für Jung und Alt. Die Ge-

schmacksvariationen sind vielfältig: Sie reichen von den Klassikern «Zitrone» und «Pflirsich» über das «Rhäzünser Plus Holunderblüte» bis zum vor zwei Jahren lancierten «Rhäzünser Plus Grüner Apfel».



Ein Stück Graubünden: die Flaschen und Verpackungen von Rhäzünser Plus im neuen Gewand.

Schweizer lieben Schweizer Bier

Die Schweiz stösst am liebsten mit einem **Feldschlösschen** an

Wann immer es einen Grund zum Feiern gibt, stösst die Schweiz am liebsten mit einem Feldschlösschen an. In vielen Lokalen im ganzen Land schwören die Gastronomen und die Stammgäste auf ihr Lieblings-

bier aus dem grossen Feldschlösschen-Sortiment. DURST kehrte bei vier Kunden ein und erfuhr, dass die Marke Feldschlösschen für die Schweizerinnen und Schweizer auch ein Stück Heimat ist.

MISCHU'S ROCK & BLUES IN UTZENSTORF

Feldschlösschen Bügel

Zur Feierabendzeit erfüllt das unverwechselbare «Plopp» der Bügelflasche das «Mischu's Rock & Blues» Pub in Utzenstorf. «Ich verkaufe extrem viel Feldschlösschen Bügel», erzählt Geschäftsführer Michel Lüdi. Er machte mit seinem Pub 2010 bereits in der Testphase des neuen Bügelbiers mit, das «Mischu's» ist damit ein Betrieb der ersten Stunde, der auf Feldschlösschen Bügel setzte. Mit Erfolg, wie Michel Lüdi sagt: «Das Bügelbier steht für Schweizer Tradition und hat bei uns sofort eingeschlagen.»

Das bernsteinfarbene Bier ist genau das Richtige für Bierliebhaber und damit auch für die Stammgäste vom «Mischu's». «Das Feldschlösschen Bügel ist geschmacklich einfach sehr gut», sagt Daniel Pfeiffer, der mindestens viermal wöchentlich auf ein Bügelbier im «Mischu's» vorbeischaut.

Rolf Biedermann findet, das Feldschlösschen Bügel sei für einen Feldschlösschen Betrieb ein



Die Stammgäste Markus Buchser, Daniel Pfeiffer und Rolf Biedermann (v.l.) mit Michel Lüdi vom «Mischu's Rock & Blues».

Muss. «Wenn ich ein Restaurant betrete, frage ich immer nach, ob sie das Bügelbier auf der Karte haben», erklärt er. Nicht zuletzt hat es ihm der Bügelverschluss angetan: «Es ist witzig, das Bügelbier zu öffnen. Es erinnert mich an das Biertrinken von früher, an Schweizer Tradition.»



Noch eine Runde: Das Feldschlösschen Bügel hat im «Mischu's» sofort eingeschlagen.

NEXTONE BAR IN ZÜRICH

Feldschlösschen Original



Gastronom Murat Akaras stösst am liebsten mit einem Feldschlösschen Original an.

«Nextone»-Wirt Murat Akras stammt aus der Türkei und schwört auf Bier von Feldschlösschen: «Ich lege Wert auf Schweizer Qualität. Meine Gäste – egal, woher sie kommen, schätzen, dass sie bei uns Feldschlösschen Original geniessen können.» Fragen wir also die Stammgäste der Nextone Bar, was sie vom Feldschlösschen Original halten:

- Claudia Minder: «Feldschlösschen ist der Durstlöcher der Nation, schlicht das beste Schweizer Bier.»
- Philipp Jäger: «Ich trinke Feldschlösschen, seit ich mich erinnern kann – und das wird auch so bleiben.»



Natürlich Original: Nextone-Stammgäste Claudia Minder, René Meyer, Christoph Graf, Anna Weigl und Philipp Jäger (von links).

- René Meyer: «Feldschlösschen ist jetzt schon seit 50 Jahren mein Bier. Für mich gibt es nichts Besseres.»
- Anna Weigl: «Feldschlösschen ist das beste Schweizer Bier.»

- Christoph Graf «Ich mag das Feldschlösschen Original besonders, weil es so wunderbar aromatisch würzig ist. Dieses Bier ist für mich ganz einfach ein Stück Schweiz.»



Olivia Zünd macht mit ihren Angestellten Pause – bei einer Pizza und einer Hopfenperle.

CROCE FEDERALE IN BELLINZONA

Feldschlösschen Hopfenperle

«Wie das Feldschlösschen Original in der Deutschschweiz ist die Feldschlösschen Hopfenperle im Tessin ganz einfach das Schweizer Bier», sagt Olivia Zünd. Die Geschäftsführerin des Hotel Ristorante Croce Federale in Bellinzona weiss auch, warum das so ist: «Im Tessin trinken 90 Prozent der Gäste zu einer Pizza ein

Bier. Und zu einer guten Pizza passt eine frisch gezapfte Hopfenperle einfach perfekt.» Die Gastronomin kommt ins Schwärmen: «Bellinzona ist die Stadt der Burgen. Hier lieben

die Menschen das Bier aus dem Rheinfelder Schloss.» Zum Beispiel Aris Remondi, Stammgast im Hotel Ristorante Croce Federale: «Ich komme extra wegen der Hopfenperle

in dieses Restaurant.» Maria Ventimiglia, die mit ihm eingekehrt ist, bestätigt: «Ja, wenn wir im Tessin ein Bier trinken, dann am liebsten eine Feldschlösschen Hopfenperle.»



Maria Ventimiglia und Aris Remondini schwören auf die Feldschlösschen Hopfenperle.

BÄJI PUB IN GLIS

Feldschlösschen Dunkle Perle



Die «Bäji»-Stammgäste Rita Bittel und Daniel Schuler mit Sales Manager Wolfgang Wenger.

Im Bäji Pub in Glis bei Brig hat man die helle Freude an der Dunklen Perle. «Wenn ich ein Bier trinke, dann nur eine Dunkle Perle. Ich liebe

den süsslichen Geschmack dieses typisch schweizerischen Bieres», sagt Rita Bittel. Die Walliserin ist wie Daniel Schuler Stammgast

im Bäji Pub. «Nach einem intensiven Arbeitstag ist die Dunkle Perle auch mein favorisiertes Bier, aber wegen ihrem Malzaroma», sagt



Wirtin Liliane Eggel stösst mit ihren Gästen Patrik Schwery (Mitte) und Stefan Nanzer an – natürlich mit einer Dunklen Perle.

er. Patrik Schwery wiederum liebt die Kombination: «Die Dunkle Perle ist ausgewogen, leicht süss und malzig-fruchtig.» Stefan Nanzer, ein weiterer Stammgast, sieht in der Dunklen Perle «eine willkommene Abwechslung und ein Stück Schweiz». Wirtin Liliane Eggel teilt die Liebe ihrer Stammgäste zur Feldschlösschen Dunklen Perle. «Dieses Bier ist sehr geschmackvoll und eine wunderbare Alternative zu einem Lagerbier. Ich empfehle es allen, die gerne mal etwas Neues ausprobieren.»

Genuss aus der Backstube



Jetzt im
neuen Design



Berger Produkte sind immer frisch verfügbar, u.A. via:



Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Zweifel Customer Service gerne zur Verfügung:
Customer Service, Tel. 0800 44 22 11 (gratis), Fax 044 344 22 42, E-Mail: info@zweifel.ch

Cardinal

Das Lieblingsbier der Romandie



Cardinal ist das Lieblingsbier der Romands und in der ganzen Schweiz beliebt. Die Marke steht sowohl für Tradition als auch für Innovation. Ihr neuester Wurf ist das exklusiv für die Gastronomie entwickelte Cardinal Brunette.

Cardinal gehört zu Fribourg wie der HC Gottéron und die Universität. Auch nach 226 Jahren schlägt das Herz der Romandie für die 1788 gegründete Marke. Cardinal steht aber nicht nur für Tradition, sondern auch für Innovation. So ist Cardinal seit Jahren das Festival-Bier der Schweiz.

Neu Cardinal Brunette

Cardinal überrascht immer wieder mit neuen Produkten wie Cardinal Absinth und Cardinal Draft Lime Cut. Der neueste Wurf heisst

Cardinal Brunette und ist exklusiv für die Gastronomie entwickelt worden. Das Ale in der kultigen Bügelflasche ist ideal für Bier-Connaisseurs, die etwas Einzigartiges suchen.

Etikette auf Französisch

Cardinal Brunette unterstreicht die starke Verbundenheit der Marke mit der Stadt Fribourg und der ganzen Westschweiz. So ist die Etikette auf der braunen Bügelflasche ausschliesslich in französischer Sprache beschrieben.



Cardinal Brunette ist der neueste Wurf der Marke. Das Ale in der Bügelflasche bietet Kennern ein perfektes Geschmackserlebnis.

Hürlimann, Valaisanne, Blonde 25, Gurten und Warteck

Regionale Marken sind ein Stück Bierkultur

Mit seinen regionalen Biermarken leistet Feldschlösschen einen wertvollen Beitrag zur eidgenössischen Bierkultur. Im Sortiment befinden sich die bedeutendsten Biere aus den Schweizer Regionen.



Hürlimann ist ein Stück Zürcher Kultur, das auch in anderen Kantonen gut ankommt. Sowohl der Klassiker Hürlimann Lager als auch Hürlimann Sternbräu sind bei Bierfreunden sehr beliebt.



Valaisanne ist Walliser Natur pur, gebraut mit dem reinsten Quellwasser des Kantons. **Blonde 25** ist das Kultbier aus Sitten, das auch in der «Üsserschwiiz» jede Party bereichert.



Gurten ist die bärenstarke Traditionsmarke aus der Bundesstadt. Das Berner Bier zeichnet sich seit 1864 durch seinen kräftig hopfigen Geschmack und seine zartgelbe Farbe aus.



Warteck gehört genauso zu Basel wie der Morgestraich. Die Traditionsmarke erfreut sich in der ganzen Nordwestschweiz bei Jung und Alt einer grossen Beliebtheit.



Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Amber

Auf Eichenholz gereift.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET



Auch im Regen ein Erfolg: Brauerei-Fest zum «Tag des Schweizer Bieres» 2013.

Ordensfest in Zürich

Weil der 19. April auf den Karfreitag fällt, feiert der Schweizer Brauerei-Verband (SBV) den «Tag des Schweizer Bieres» in diesem Jahr am 25. April. Die Brauereien des SBV warten mit verschiedenen Aktivitäten auf und bringen so der Bevölkerung das jahrtausendealte Handwerk der Braukunst und die Vielfalt des Bieres näher.

Am Abend findet in Zürich das Ordensfest «ad gloriam cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) statt. Höhepunkt dieses Festes ist die Verleihung des Bierordens an eine bekannte Persönlichkeit. Die grosse Frage lautet: Wer wird Nachfolger von Ueli Maurer? Der Bundesrat ist bekennender Bierliebhaber und erhielt vor einem Jahr den goldenen Orden ad gloriam cerevisiae (zu Ehren des Bieres) überreicht.

www.bier.ch



Der damalige Bundespräsident Ueli Maurer mit dem Bierorden 2013.

Tag des Schweizer Bieres

Feldschlösschen öffnet Schloss für Bierfreunde

Die grösste Brauerei des Schweizer Brauerei-Verbandes öffnet am 26. April ihr Schloss für die Bevölkerung. Feldschlösschen offeriert in Rheinfelden ein attraktives Programm rund ums Thema Bier und eine Gratis-Stange.

Am Samstag, 26. April können die Besucherinnen und Besucher gratis eine Kutschenfahrt mit den Brauereipferden machen, die Feldschlösschen-Oldtimer besichtigen, auf einen Brauereirundgang gehen,

neue Produkte ausprobieren und eine frisch gezapfte Gratis-Stange geniessen.

Chance für Gastronomie
Für Sie als Gastronom ist der «Tag des Schweizer Bieres» eine gute Chance,

um mit speziellen Aktionen Ihr Lokal Lokal zu füllen und Imagewerbung zu betreiben. Vermitteln Sie Ihren Gästen am 25. April die Schweizer Bierkultur und lassen Sie sie zum Beispiel die vielen Offenbiere von Feldschlösschen degustieren. Oder wie wäre es, einen ganz besonderen Bierorden zu verleihen? Weitere Tipps finden Sie auf myfeldschloesschen.ch im Bereich Event-Kalender.



Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz (links) und Marcel Kreber (SBV-Direktor) am Bierordensfest 2013.

Swiss Nightlife Award

Attraktive Show mit Carlsberg im «Komplex 457»

Carlsberg ist seit dem Beginn Presenting Partner. Im Zürcher Club Komplex 457 fand nun schon die vierte Edition des Swiss Nightlife Award statt. Durch die attraktive Show führten mit Witz und Charme Zoe Torinesi und Max Loong, die schon die Street Parade mit Erfolg zusammen moderiert hatten. Preise in Form einer Eule gab es in zwölf Kategorien, wobei Ulises Braun für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde. Der von Carlsberg präsentierte Award für «The Best New Location» ging an das Café Gold in Zürich.

Party bis tief in die Nacht

Wie es sich gehört, wurde im «Komplex 457» nach der abwechslungsreichen Preisverleihung bis in die frühen Morgenstunden noch so richtig abgetanzt.

www.swissnightlifeaward.com



Zoe Torinesi und Max Loong führten mit Witz und Charme durch die Show.



Marco Rimmaud... Location, das Ca...

Swiss Nightlife Award: Die zwölf Gewinner



DJ Antoine aus Basel ist der Best House DJ. Er weilte in Italien und wurde per Video zugeschaltet.



Das Café Gold in Zürich wurde für seinen perfekten Start als Best New Location ausgezeichnet.



Die Vertreter der riesigen Zürcher Street Parade mit der Eule für den Best Big Event.



Das 1er Aor... über den A...



Wenn eine Event-Serie wie eine Rakete steigt, steckt das Zürcher «Rakete»-Team dahinter.



Lukas Porro (Carlsberg) empfängt im Namen des Zurich Openair die Eule für Paul Kalkbrenner.



Congratulazioni! Der Jay-K aus dem Tessin freut sich über seine Eule.



Ulises Braun... sein Lebens...



Yes, I can! Andrea Oliva aus Basel verdankt seinen Award als Best Electronica DJ.



So schön sieht Freude aus: Das Team vom Westschweizer D! Club grüsst als Best Big Club.



Diese Location hat Zukunft: Der Award für den Best Club ging an die Zürcher «Zukunft».



Den Award...

plex 457»



AMIADO GROUP

...hielt die Laudatio für die Best New Café Gold in Zürich.



...t People aus der Waadt freut sich über den Best Event Award für den Best Event.



...n (Mitte) wird mit dem Award für sein Werk geehrt.



...für The Most Original Nightlife Bar Berner «Kapitel Bollwerk».



Man nehme Feldschlösschen Amber und Gemüse: TV-Koch Andreas C. Studer zeigt, wie man mit Bier kocht.

Feldschlösschen-Kunden an der Muba

Showkochen mit Andreas C. Studer

Die Mustermesse in Basel hatte auch in diesem Jahr viele Attraktionen. Eine davon war Feldschlösschens Schwing- und Älplerhütte, wo es frisch gezapftes Bier gab. Am 17. Februar lud Feldschlösschen seine Kunden zu einem ganz speziellen Anlass an die Muba ein. Der aus dem TV bekannte Koch Andreas C. Studer brachte den Gästen beim Showkochen das Thema Bier und Essen näher. Und selbstverständlich wurde Bier auch getrunken.



Die Feldschlösschen-Kunden lassen es sich an der Basler Mustermesse gut gehen.

Feldschlösschen Teamnight

Bärendurst nach Plauschmatch



Auf gehts: Die Spieler machen sich auf den Weg in die Arena. Das war cool: Die Spieler löschen ihren Bärendurst.

Die SCB-Cracks hatten noch das erste Training unter Trainer Guy Boucher in den Knochen, und die Feldschlösschen-Gäste mussten sich zuerst an das Glatteis gewöhnen. Die Feldschlösschen

Teamnight in Bern war trotzdem ein Erfolg. Das Team Black gewann gegen das Team White mit 10:5. Verlierer gab es aber keine, und gegen den Bärendurst war genügend Feldschlösschen

vorhanden. SCB-Sponsor Feldschlösschen hatte zu seiner Teamnight auch Kunden aus der Gastronomie eingeladen. Zudem konnte man auf Facebook eine Teilnahme gewinnen.

**DER ERFRISCHEND ANDERE APFEL-DRINK.
AB 01.04. IM HANDEL.**



Somersby Apple Original ist ein erfrischender Apfel-Drink mit 4,5% Vol. Alkohol und einer raffinierten Kombination aus Apfelsaft und Fruchtw Wein. Erfahren Sie mehr auf www.somersby.ch



Denis Baumgartner (l.) mit Jacqueline und Christoph Zwahlen.

Auf ein Bier mit...

CHRISTOPH UND JACQUELINE ZWAHLEN, RESTAURANT JURA KERZERS

Denis Baumgartner (Sales Manager): Christoph, ich habe euch das neue Cardinal Brunette mitgebracht. Das musst du unbedingt probieren!

Das mache ich gerne. Wir ziehen zwar eher konservative Gäste an, die am liebsten Lagerbier trinken. Aber ihnen etwas Neues wie Cardinal Brunette anzubieten, ist auf jeden Fall einen Versuch wert. Und die Flasche sieht ja wirklich toll aus!

Wie bringst du deine Gäste dazu, ein neues Bier auszuprobieren?

Ganz einfach, ich bin ihr Vorbild und trinke es vor. Man muss hinter den Produkten stehen, die man verkauft, das ist unglaublich wichtig. Genauso wie die Stammkunden zu pflegen. Am Freitag ist immer ein Tisch für sie reserviert und ich setze mich zu ihnen. Anstatt gross Werbung zu machen, gebe ich lieber ein Bier aus.

Werbung macht ihr auch immer mit euren Events, Jacqueline. Am 5. April feiert ihr euren Videoclip, in dem ich Klavier spiele.

Ja genau, wir freuen uns sehr darauf. Ich komme ja ursprünglich aus Courgenay, also hatten wir die Idee, einen Videoclip im Stil des Heimatfilms «Gilberte de Courgenay» zu drehen. Man findet ihn übrigens auf Youtube unter den Stichworten «Gilberte de Courgenay» und «Ben Berg». Unsere Gäste liessen sich während dem Dreh von Ben Berg und deiner Klaviermusik richtig mitreissen. Das war ein Fest!

Dank der Musik kam es überhaupt erst zu unserer Geschäftsbeziehung, weisst du noch?

Ja, das stimmt. Ich habe dich für den Geburtstag von Christoph gebucht, und wir sind ins Gespräch gekommen. Kurz darauf wurde der Vertrag mit Feldschlösschen unterschrieben.

Christoph, ich hoffe, ihr seid nach wie vor zufrieden mit Feldschlösschen und auch mit mir.

Ja natürlich, wir stehen mit voller Überzeugung hinter Feldschlösschen. Und wir könnten uns keine bessere Betreuung vorstellen.

CHRISTOPH UND JACQUELINE ZWAHLEN

führen das Hotel Restaurant Jura in Kerzers seit 19 Jahren mit viel Freude und Herzblut. Das Restaurant ist bekannt für seine Cordons bleus, die auf 20 verschiedene Arten zubereitet werden.



Wie Wellness von innen. Nur besser.

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

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

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

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.



Gratis-Internetzugang für Ihre Gäste



Wir schenken Ihnen
Hardware im Wert von
199 Franken

In Zusammenarbeit mit der Monsoon AG ermöglichen wir Ihren Gästen Gratis-Zugang ins Internet. Am besten bestellen Sie gleich für drei Jahre: Dann schenken wir Ihnen nämlich die Hardware im Wert von 199 Franken, und die monatlichen Betriebskosten betragen nur gerade 28 Franken.

Weitere Informationen sowie das Bestellformular finden Sie auf MyFELDSCHLOESSCHEN.ch unter «Besser Wirtschaften/Deals».

Direktkontakt Monsoon Networks AG unter: Telefon +41 43 500 04 70, E-Mail: info@monsoon.net Stichwort: «Feldschlösschen»



Wettbewerb – zu gewinnen:

Exklusive Feldschlösschen-Jass-Sets

Haben Sie diese Ausgabe des DURST gut gelesen? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein Problem sein. Die Buchstaben der sechs richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.

1. Wann findet in diesem Jahr der Tag des Schweizer Bieres statt?

S Am 15. März

T Am 25. April

V Am 35. Mai

2. Wer durfte am Swiss Nightlife Award den Preis für sein Lebenswerk entgegennehmen?

R Ulises Braun

O Ilises Weiss

C Denise Schwarz

3. Seit wann gibt es die Feldschlösschen Academy?

L Seit einem Monat

U Seit einem Jahr

C Seit einem Jahrzehnt

4. Welches regionale Bier ist ein Stück Zürcher Kultur?

D Warteck

I Gurten

M Hürlimann

5. Welche Biermarke bringt viel Grün in die Schweizer Städte?

P Hoegaarden

D Guinness

A Grimbergen

6. Welches ist das liebste Offenbier der Tessinerinnen und Tessiner?

A Feldschlösschen Original

L Feldschlösschen Amber

F Feldschlösschen Hopfenperle

Das Lösungswort lautet:



Fünf Jass-Sets

Jassen ist wie Bier ein Stück Schweizer Tradition. Deshalb verlosen wir anlässlich des Tages des Schweizer Bieres fünf exklusive Jass-Sets von Feldschlösschen. Diese Jass-Sets wurden speziell für diesen Wettbewerb zusammengestellt und beinhalten 1 Jassteppich, 1 Jass-Set mit Karten, 1 Jass-Set extra, 1 Bleistift, 1 Spitzer, 1 Schwamm, 1 Dekorationsblechschild und 1 Stapel Bierteller für eine gesellige Runde.

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 eines von fünf exklusiven Feldschlösschen-Jass-Sets. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

Einsendeschluss ist der 10. April 2014

Wettbewerbsgewinner DURST Februar 2014

Je zwei Tagespässe für die Skigebiete Arosa-Lenzerheide bzw. Verbier gewonnen haben **Bertrand Favre** (Ovronnaz), **Bruno Klingler** (Gachnang), **Isabelle Wyss** (Stein) und **Inès Cornut** (Miex). Wir gratulieren.



Kommen Sie mit Rhäzünser auf den Geschmack!

**JETZT
BESTELLEN!**
myfeldschloesschen.ch



**Neues
Design!***

* Umstellung
bis Ende Mai



Rhäzünser

Rhäzünser. Das Schweizer Mineralwasser aus den Bündner Bergen
plus 4 % Fruchtsaft und 6 Vitaminen.
www.rhaezuenser.ch

 ein Stück
graubünden

Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft

Käse, Milch und noch viel mehr von der **Südbündner Alpwirtschaft**

«Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» schlägt am 26. und 27. April in Zernez schon zum fünften Mal eine interessante Brücke zwischen bäuerlicher und nicht-bäuerlicher Bevölkerung. Hauptthema der Gastgeberregion Engadin/Südbünden ist in diesem Jahr die Alpwirtschaft.

Rund 20 Prozent der Fläche Graubündens sind Alpweiden, in deren Umgebung feinsten Alpkäse und Alpbutter entstehen. Die rund 7500 Hektaren Weiden sind im Winter aber auch beliebte Skipisten. Die meisten von uns sind also irgendwie mit der Alpwirtschaft verbunden.

Feldschlösschen ist dabei

Wie vielschichtig und interessant diese ist, zeigt die Gastgeberregion Engadin/Südbünden. Die «Agrischa» ist gespickt mit interessanten Attraktionen vom Ochsenrennen über die Widder-Ausstellung bis zum niedlichen Kleinvieh-Zoo



Blauer Himmel, saftiges Gras: Bündner Alp.

und der regionalen Marktstrasse mit ihren Sinnes- und Gaumenfreuden.

Bei so viel Lebensgenuss und Brauchtum dürfen natürlich auch die Getränke von Feldschlösschen nicht fehlen. Die grösste Schweizer Brauerei ist Exklusivpartner des Bündner Bauernverbandes, der die «Agrischa» organisiert. Sie liefert nebst dem Bier auch die Softgetränke.

Die Familien-Olympiade

Ein Höhepunkt ist der «Alpumzug» am Sonntag, der die Alpwirtschaft bildlich zei-

gen soll. Ob Schulen, Vereine oder interessierte Personengruppen: Wer eine originelle Idee hat, darf am Umzug teilnehmen. Besonders beliebt ist die Familien-Olympiade, wobei die Familien mit ihrem Wissen, spielerischem Können und Teamgeist punkten und Preise gewinnen können. Selbstverständlich ist auch am Abend für gute Stimmung gesorgt: Die Midnight Ladies aus Bayern bringen mit ihren tollen Stimmen und ihrer geballten Energie das Festzelt zum Kochen.

www.agrischa-erlebnis.ch



Naturnahe Produktion von Käse und Butter.



Kleinvieh-Zoo.



Ochsenrennen.

1 Jahr Feldschlösschen Academy

Wollen Sie mehr Bier verkaufen? Dann lassen Sie Ihr Personal schulen!

Kompetentes Personal verkauft mehr Bier und macht mehr Umsatz. Lassen also auch Sie Ihre Angestellten durch unsere Sales Manager im Rahmen der Feldschlösschen Academy schulen.

Hotel Aarehof in Wildegg. Von den AargauHotels sind über ein Dutzend Mitarbeitende gekommen, um sich von Sales

Manager Luca Sgura zwei Stunden lang schulen zu lassen. Ihr Ziel ist es, das Wissen rund ums Bier zu erhöhen und so vor den Gästen noch kompetenter auftreten zu können. Die Schulung ist Teil der vor einem Jahr entwickelten Feldschlösschen Academy.



Sales Manager Luca Sgura diskutiert mit einem Kunden.

Wichtiges Servicepersonal

Die Sales Manager haben bereits rund 4000 Kunden aus der Gastronomie besucht und das für den Bierabsatz so wichtige Servicepersonal weitergebildet. Ziel der Feldschlösschen Academy ist es, gemeinsam mit der Gastronomie neue Umsätze anzuzapfen.



Eine Angestellte der AargauHotels studiert während der Schulung die Unterlagen. Im Hintergrund: Feldschlösschen Sales Manager Luca Sgura.

Im «Aarehof» neigt sich die Schulung nach zwei Stunden dem Ende zu. Die Teilnehmenden wissen jetzt, wie man Offenbier richtig lagert und perfekt zapft. Auch für den

aktiven Verkauf haben sie wertvolle Tipps erhalten. Sie sind nun gut gerüstet, um noch mehr Bier zu verkaufen und so dank der Feldschlösschen Academy neue Umsätze anzuzapfen.

Das perfekte Bier

Die 10 goldenen Regeln für das perfekte Gezapfte

- 1 Glas vorbereiten:** gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und abtropfen lassen
- 2 Richtig anzapfen:** Zapfhahn zügig und komplett öffnen und das Glas in einem Winkel von 45° darunterhalten
- 3 Glas füllen:** lassen Sie das Bier an der Glaswand entlanglaufen, bis das Glas zu ca. 3/4 gefüllt ist
- 4 Position halten:** das Glas beim Zapfen weder auf noch ab bewegen, noch den Auslauf des Zapfhahns ins Bier halten
- 5 Ruhen lassen:** Glas kurz abstellen, bis sich der Schaum gesetzt hat.
- 6 Nachzapfen:** jetzt das Glas füllen
- 7 Vollenden:** zum Abschluss den Zapfhahn für die perfekte Schaumkrone nach hinten drücken
- 8 Zur Seite nehmen:** Glas nicht unter dem tropfenden Zapfhahn stehen lassen
- 9 Abtrocknen:** nur den Glasboden mit einem Tuch
- 10 «Schön machen»:** Bavette umlegen (bei Tulpenglas) und auf passendem Markenbierdeckel servieren

WIE ZAPFE ICH ANDERE BIERSORTEN?

- Grundsätzliche können Sie alle Biere nach dieser Anleitung im entsprechenden Bierglas zapfen.
- Auch Ale- und Stein-Biere (z.B. Garmisch) funktionieren nach dem gleichen Prinzip.
- Füllen Sie Bier aus einer Flasche einwecheln (z.B. Michelbier), schüttern Sie die Flasche mit dem abströmenden Schicht-Bier in der Flasche, um anschließend die perfekte Krone aufzusetzen.

EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Kunden sind zufrieden

Fabian Leubin ist mit den Schulungen vor Ort zufrieden. «Unsere Kunden bestätigen uns, dass ihr Personal stark profitiert», sagt der Channel Development Manager On-Trade. Fabian Leubin unterstreicht die Wichtigkeit der Feldschlösschen Academy, denn: «Wer geschult ist, kann die Gäste kompetenter beraten und verkauft mehr Bier.»





Mitarbeitende der Hotelgruppe AargauHotels während der Schulung im Hotel Aarehof in Wildegg.

Alles zur Academy auf myfeldschloessen.ch

Das wichtige Wissen bequem online abrufen

Die Feldschlösschen Academy ist schon nach einem Jahr ein grosser Erfolg – auch online auf myfeldschloessen.ch.

Ziel der Feldschlösschen Academy ist es, gemeinsam mit Ihnen als Gastronomiekunde neue Umsätze anzuzapfen. Dazu stehen unseren Sales Managern für die Schulungen Ihres Personals wertvolle Tools zur Verfügung. Diese beinhalten einen Schulungskoffer mit den Rohstoffen Hopfen und Malz, ein Thermometer, um die Biertemperatur zu messen, eine Lippenpomade, um Fettrückstände auf dem Glas zu simulieren und ein Trainingsbierglas als Hilfsmittel für das

korrekte Zapfen. Hinzu kommt ein Schulungsordner mit vielen Informationen rund um die verschiedenen Produkte, Anleitungen zum korrekten Bierzapfen und Tipps für das aktive Verkaufen.

Drei Schulungsgebiete

Alle Unterlagen der Feldschlösschen Academy stehen Ihnen auch online zur Verfügung. Sie können das für den Erfolg Ihres Betriebes wichtige Wissen rund ums Bier also auch jederzeit und bequem vor dem Computer erlangen. Auf myfeldschloessen.ch klicken Sie einfach den Bereich «Trainings» an, und schon haben Sie im Wissenscenter eine grosse Auswahl an Tools. Der Bereich ist in die drei Schu-

lungsgebiete der Feldschlösschen Academy unterteilt:

- Produktwissen Bier
- Das perfekte Bier
- Aktives Verkaufen

Nutzen Sie dieses für Ihren Umsatz wertvolle Wissen und geben Sie es auch Ihrem Personal weiter.

www.myfeldschloessen.ch



Sales Manager Marcel Frey präsentiert das umfangreiche Schulungsmaterial der Feldschlösschen Academy.

Durst auf mehr?

Sie möchten...

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

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

Sofort anmelden
und profitieren!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

Linden-Pub, Bäretswil

Kleines Dorf hält grosse Stücke auf Guinness



Guinness dominiert im Linden-Pub auch optisch.

«Kleines Dorf im Guinness-Fieber»: So lautete die Schlagzeile in der Zeitung «Zürcher Oberländer». Das kleine Dorf heisst Bäretswil und befindet sich in einer Mulde zwischen Glatt- und Tösstal. Dafür verantwortlich, dass es sich auch im Guinness-Fieber befindet, ist Peach Keller. Er betreibt in Bäretswil das Linden-Pub.

«Gezapft einfach besser»

Guinness ist das Lieblingsbier des Gastronomen. Bis im letzten Oktober hat er es in der Dose verkauft und dann mithilfe von Feldschlösschen auf Offenaus-

schenk umgestellt. Denn als Liebhaber des irischen Stout weiss Peach Keller: «Das Guinness schmeckt gezapft einfach besser als aus der Dose.»

Einzugsgebiet erweitern

Dieser Meinung sind offensichtlich auch seine Gäste. Peach Keller: «Wir verkaufen pro Monat gegen 150 Liter Guinness. Das ist für ein kleines Lokal wie das Linden-Pub beachtlich.» Mit Guinness will der Wirt nun das Einzugsgebiet seines Pubs erweitern. «Zurzeit habe ich vor allem die Bäretswiler im Pub, und



Guinness-Fan Peach Keller.

die lieben das Guinness», sagt Peach Keller. Was ihm aufgefallen ist: «Im nahen Wetzikon gibt es kein Pub mit Guinness im Offenaus-

schenk. Ich hoffe, die Fans kommen bald zu mir hoch.» www.linden-pub.ch

Hotel Post, Sargans

Zürcher Bier in Sargans

Seminar- und Banketträume mit Hightech-Ausrüstung für bis 200 Personen, 600 Sitzplätze, 50 Zimmer, 97 Betten, 5 Säle, 1 Restaurant, 1 Terrasse, 1 Bar und in der Hochsaison bis 30 Mitarbeiter: Das Hotel Post in Sargans ist der grösste Gastrobetrieb der Region. Und der setzt neu auf Bier und andere Getränke von Feldschlösschen. «Das bessere Angebot und der

bessere Service»: Das seien die Gründe für den Wechsel zu Feldschlösschen, sagt Rico Kunz. Er führt den innovativen Betrieb bereits in der dritten Generation, wobei auch die Eltern Edith und Peter Kunz sowie die Ehefrau Patricia Baer mitwirken.

Hürlimann im Offenausschank

Die Familie Kunz stammt aus Zürich und führt im Offenausschank das Zürcher Hürlimann-Bier. «Hürlimann kommt auch hier in Sargans gut an», sagt Rico Kunz. Das Angebot an Flaschenbieren ist riesig und reicht von Cardinal über Corona bis zu Schneider Weisse.

www.hotelpost-sargans.ch



Rico Kunz (2. von links) mit Mutter Edith (links), Vater Peter und Schwester Judith Kunz.



Hotel Post in Sargans.



Patrick Gil (links) und Alain Pichot, die Patrons der Bar Le Lynx.

Bar Le Lynx, Leysin

Luchsteller und Bier

Das Wandbild mit dem Luchs ist in der Bar Le Lynx im Höhenkurort Leysin unübersehbar. Sollte dem Gast nach einem Streifzug durch die Natur der Magen knurren, ist er in der Luchs-Bar – auf Französisch heisst Luchs lynx – am richtigen Ort. Der Hit der Speisekarte ist der Luchsteller. Die beiden Patrons, Patrick Gil und Alain Pichot, legen grossen Wert auf die Herkunft der Produkte. «Unsere Lieferanten versorgen

uns mit exzellenten einheimischen Erzeugnissen», sagt Alain Pichot.

Haus des Bieres

Die Bar Le Lynx nennt sich auch «Haus des Bieres». Die Gäste werden mit elf nach ihren Wünschen selektionierten Bieren aus dem Feldschlösschen-Sortiment verwöhnt. «Von der hohen Professionalität bei Feldschlösschen können wir dabei enorm profitieren», sagt Patrick Gil.

ab € 140 p.P./Tag
mit allen Quellenhof
Inklusiv-Leistungen

a partire da € 140 a p./giorno
con tutti i servizi inclusi
del Quellenhof

**à partir de € 140 par
personne/jour**
avec tous les services
compris

SÜDTIROLS GRÖSSTES WELLNESS-, SPORT & FREIZEITPARADIES

- 8.000 m² Wellness & Spa
(Bereiche für Ruhesuchende und Familien getrennt)
- 4 Loch-Golfplatz, 8 Tennisplätze,
neue Reithalle mit Koppel
- Kinderclub mit Betreuung
und Animation (ganztägig und
ganzzjährig)

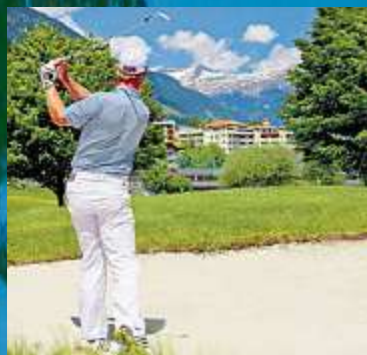
IL PARADISO PER IL TEMPO LIBERO, WELLNESS & SPORT

- 8.000 m² benessere & spa
(esclusivi reparti con zona
separata per famiglie)
- Campo da golf (4 buche), 8 campi
da tennis, maneggio coperto e
recinto per equitazione
- Mini-club con assistenza

LE PARADIS POUR LES LOISIRS, LE BIEN-ÊTRE ET LE SPORT EN HAUT-ADIGE

- 8.000 m² de bien-être et spa (espaces
bien-être exclusifs, une très belle
zone séparée réservée aux familles)
- terrain de golf (4 trous), 8 terrains
de tennis, manège couvert et
enclos pour l'équitation
- mini-club avec assistance
professionnelle

www.quellenhof.it



House of Beer

Hoegaarden Urban Garden Lounges bringen Grün in Schweizer Städte

In diesem Frühling kommt Grün in die Schweizer Gastronomie: Hoegaarden und Feldschlösschens «House of Beer» machen Kunden zu stolzen Besitzern einer trendigen Urban Garden Lounge.

Das Gärtnern in Städten, das Bepflanzen von Holzkisten, alten Winterneus oder löchrigen Kübeln ist längst mehr als ein Trend. Urban Gardening hat sich durchgesetzt und verschönert vielen Städtern den grauen Alltag – auch dank dem bekanntesten aller belgischen Weissbiere! Zusammen mit dem «House of Beer» und Gastronomen schafft Hoegaarden in Schweizer Städten nämlich grüne Oasen in Form von «Hoegaarden Urban Garden Lounges».



Hoegaarden, das bekannteste belgische Weissbier.

Selbst gärtnern

Die lauschigen und witzig ausgestatteten Ecken sollen auch die Konsumentinnen und Konsumenten zum städtischen Gärtnern inspirieren. Die Urban Garden Lounges sehen also nicht nur gut aus, sie sind auch eine Erlebniswelt. Bereits sind in Schweizer Städten sechs Hoegaarden Lounges in Betrieb, zehn weitere werden in diesem Jahr folgen.

Perfekter Durstlöcher

Natur und Hoegaarden, diese Verbindung passt! Das belgische Weissbier mit seinem geheimnisvoll schönen weissen Schleier ist herb im Mund, besticht aber mit seiner erfrischenden Fruchtigkeit und ist der perfekte Durstlöcher in der wärmeren Jahreszeit. Hoegaarden bietet mit Noten von Koriander und

getrockneten Orangenschalen ein einmaliges Geschmackserlebnis, das sowohl von Frauen wie auch von Männern sehr geschätzt wird.

Legendäres Glas

Weil das Auge bekanntlich mittrinkt, wird Hoegaarden vorzugsweise aus dem gleichnamigen legendären



Glas genossen. Dieses hexagonförmige Glas wurde selbst zu einem Markenzeichen und (ver-)führt auch

Ihre Gäste nachweislich zu vermehrten Impulsbestellungen von Hoegaarden. www.houseofbeer.com

Voll im Trend: Hoegaarden Urban Garden Lounges in Schweizer Städten.



Mosterei Möhl

Gut und gesund: Saft vom Fass

Möhl ist eine der wenigen Schweizer Mostereien, die ihren trüben Apfelwein in Holzfässern lagert. Nur die Lagerung im gesunden Eichenholz garantiert den echten, natürlichen Saft vom Fass in «Original Möhl Qualität», welchen Gastronomiekunden so lieben.



Spezialität der Mosterei Möhl: Der trübe Apfelwein wird in Eichenholzfässern im Keller gelagert.

Restaurantgäste achten immer mehr darauf, dass sie Produkte konsumieren, die aus der Schweiz oder gar aus der Region kommen. Mit den Apfelsäften und Apfelweinen von Möhl kommen Sie diesem Bedürfnis entgegen, denn Regionalität wird bei Möhl grossgeschrieben. Die Ostschweizer Mosterei bezieht ihre Äpfel und Birnen ausschliesslich von

Landwirten aus der Region. Das gesamte von Möhl verarbeitete Obst hat das Prädikat «Suisse-Garantie» und «Culinarium Ostschweiz».

Gesunde Lagerung im Eichenfass

Bei der Annahme werden die Rohstoffe auf Reife, Sauberkeit und Gesundheit kontrolliert und anschliessend gewaschen und

verarbeitet. Für Sie als Gastronom entsteht am Ende ein ausgezeichnetes Sortiment im Bereich Apfelsäfte und Apfelweine (vgl. Flaschenreihe unten links). Möhls «Saft vom Fass» in der traditionellen Bügelflasche ist bereits Kult. Die unvergleichliche Qualität erreicht die Mosterei mit der Lagerung in Eichenholzfässern. Zwei bis drei Monate wird der Saft in den bis zu 20000 Liter grossen Holzfässern gelagert, bevor er mit 30 Prozent süssem Apfelsaft gemischt und in Flaschen abgefüllt wird. Der Saft wird auf diese Weise mild und harmonisch.

Lange Tradition, kontrollierte Qualität

Die Mosterei Möhl ist seit 1985 spezialisiert auf hochwertige Getränke aus Schweizer Obst. Ernst und Markus Möhl führen die Mosterei mit 60 Mitarbeitenden in der vierten Generation. Saffherstellung und -vermarktung haben also eine grosse Tradition. Qualitätsprodukte, motivierte Mitarbeitende und Konsumenten, die regionale Produkte schätzen, sind die beste Voraussetzung, um diese Tradition noch lange erfolgreich weiterzuführen.

www.moehl.ch



Beliebtes Sortiment in der Gastronomie: Klarer Apfelsaft, Shorley, Möhl Saft klar (mit und ohne Alkohol), Saft vom Fass und Swizly.

**Mai-Aktion:
Pro Harass
ein Geschenk**

Sie erhalten **zu jedem Harass** vergorener Säfte (Saft vom Fass oder Möhl Saft klar) **ein praktisches Brotkörbchen** aus Naturgeflecht. Nutzen Sie dieses Angebot und bestellen Sie bei Feldschlösschen Getränke AG im Monat Mai.

Tradition seit 1895 **MÖHL**
Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon **Apfelsäfte**



Die DURST-Kolumnisten: Stephan Pörtner (l.), Schriftsteller, Übersetzer und Gewinner des Zürcher Krimipreises. Beat Schlatter, Schauspieler, Kabarettist und Drehbuchautor.

Die Durstigen

Die Bier-Hotline

Stephan: Stimmt es eigentlich, dass du bei dir zu Hause eine Bier-Hotline eingerichtet hast? Beat: Ja, das läuft wie verrückt.

Was wollen die Leute denn so wissen? Gestern Abend wollte zum Beispiel jemand

wissen, was der Unterschied zwischen einem flämischen und einem böhmischen Biergulasch ist.

Und das hast du gewusst? Nein, woher auch? Ich musste den belgischen Konsul anrufen und nachfragen.

Konnte er dir weiterhelfen? Leider konnte er das nicht, er ist Vegetarier. Aber der tschechische Botschafter wusste es schliesslich.

Was ist denn der Unterschied? Die Flamen nehmen eineinhalb Liter Malzbier,

die Tschechen hingegen nur eine Flasche Pilsener.

Für welches der beiden Rezepte hat sich der Anrufer auf deine Bier-Hotline dann entschieden? Für keines der beiden. Weil meine Recherchen so lange gedauert haben, hat er das Bier getrunken und das Fleisch seiner Katze gegeben.

Wer betreut die Hotline, wenn du mal nicht zu Hause bist? Gehst du jetzt nie mehr in die Ferien? Das ist leider der Schwachpunkt an der Sache. Ich war kürzlich übers Wochenende in London und habe dann gemerkt, dass das teuerste an der Reise die Roaminggebühren der Bier-Hotline waren. Zum Glück konnte ich meinen Ärger mit einem Bier runterschwemmen.

Agenda präsentiert von MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Viel Musik im April

• **Pro 7 Mountain Jam:** Der Musikevent in Engelberg findet vom 4. bis 6. April zum zweiten Mal statt. Nach dem erfolgreichen Start im vergangenen Jahr konnten wiederum namhafte Acts gewonnen werden. Aufgrund des letztjährigen Besucheransturms hat man sich dazu entschlossen, das Musikfestival bereits am Freitag mit einem Konzert im Kursaal von «Rea Garvey», dem Ex-Coach aus «The Voice of Germany», beginnen zu lassen. Carlsberg ist Partner des Pro 7 Mountain Jam.

www.prosiebenmountainjam.ch



Pro 7 Mountain Jam in Engelberg.

• **Electron Festival:** Vom 17. bis 20. April geben sich die Fans der elektronischen Kulturszenen einmal mehr ein Stelldichein in Genf. Das Electron Festival findet bereits zum elften Mal statt. Die Party steigt an verschiedenen Locations im Genfer Viertel La Jonction, im Herzen der Stadt. Geboten werden Livebands, Liveacts, DJs, Installationen, Konferenzen und vieles mehr. Auch die Fans von tänzerischen und visuellen Acts kommen auf ihre Rechnung.

www.electronfestival.ch



Electron Festival in Genf.



BIERLEXIKON

M wie Maibock

Die Bockbiere gehören zu den Starkbieren. Sie haben einen Stammwürzegehalt von mindestens 16% und 6,5 Vol. % oder mehr Alkohol. Der **Maibock** ist ein Bockbier, das seinen Namen von der saisonalen Verkaufszeit (April bis Juni) hat. Im Gegensatz zu den meisten anderen Bockbieren ist er hell. Weil der Maibock immer hochvergoren ist, bezieht er seine Vollmundigkeit aus der hohen Stammwürze, dem relativ hohen Alkoholgehalt und nicht selten aus dem Einsatz grösserer Mengen Aromahopfen. In vielen Gegenden Deutschlands ist der Maibock-Anstich ein kleines Volksfest. Übrigens: Ebenfalls als Maibock wird ein Rehbock bezeichnet, der im Mai seines zweiten Lebensjahrs gejagt wird.



GASTROWITZ des Monats

«Herr Doktor, was kann man gegen Schlaflosigkeit tun?» – «Ich trinke in regelmässigen Abständen ein Bier.»
«Und dann schlafen Sie ein?» – «Bald. Aber zunächst macht das Wachbleiben bedeutend mehr Spass!»

Unsere Schweiz - unser Bier Feldschlösschen ist unser Trumpf!



Mit Verantwortung
genießen.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET