



DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch
Nr. 6 | Juni 2014



Feldschlösschen
Academy

Wissen ist Umsatz

Seite 10

Somersby

Warum Apple Original im Juni bei Ihren Gästen besonders gut ankommt

Seite 9

WM-Biere

Wie Sie mit Bieren aus den Fussball-Nationen Ihre Gäste überraschen

Seite 25

Knüller!

Feldschlösschen
Original

1.32

Nettopreis
statt 1.56
MW Harass 10 x 0,50
MW Harass 20 x 0,50



Für Ihre kalorien-
bewussten Gäste.

NEU

INDIAN TONIC
ZERO

Nach dem Original-Rezept
von Schweppes Indian Tonic.
Ohne Zucker, ohne Kalorien.

SCHWEPPE'S. DAS ORIGINAL SEIT 1783.

www.schweppes.ch

Editorial

Brechen Sie auf zu neuen Umsatzufern



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Auf Wunsch vieler Gastronomen haben wir vor einem Jahr die Feldschlösschen Academy gegründet. Seither vermitteln unsere Sales Manager ihr Wissen rund ums Bier ganz gezielt dem Servicepersonal unserer Kunden. Das ist auch für Sie eine einmalige Chance, denn wenn Sie Ihre Gäste mit Bierkompetenz und der perfekt gezapften Stange verblüffen, macht sich dies bezahlt: 85 Prozent der Bierkonsumenten bezeichnen das Gezapfte nämlich als das bessere Bier und sind bereit, dafür einen etwas höheren Preis zu bezahlen.

Ab **Seite 10** erzählen zufriedene Kunden, wie sie von der Feldschlösschen Academy profitieren. Zapfen auch Sie mit uns neue Umsätze an und lassen Sie Ihr Personal schulen! Mehr Wissen + mehr Kompetenz = mehr Umsatz: Diese Gleichung geht auch für Ihren Betrieb auf.

Übrigens: Die Schulungsunterlagen und viele wertvolle Tipps finden Sie auch online. Klicken Sie auf **myfeldschloesschen.ch** den Bereich «Trainings» an, vertiefen Sie in der Academy Ihr Wissen rund ums Bier und brechen Sie mit Feldschlösschen als Ihrem Partner auf zu neuen Umsatzufern!

Daniel Zemp
Area Sales Director
Zürich West, Stadt und Oberland



IMPRESSUM

DURST

Das Gastronomie-Magazin 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,
Thomas Buchwalder



Neue Kleider 26

Bierorden 16



Feldschlösschen Academy 10

myfeldschloessen.ch

Gratis-Internetzugang freut «Krone»-Gäste

«Dieses Angebot ist unschlagbar und das Echo der Gäste auf den Internetzugang unglaublich positiv», sagt Guido Frei. Er führt in Hindelbank das Restaurant Krone und hat sich für das WiFi-Paket von Feldschlösschen und Monsoon entschieden. So konnte er seinen Gästen mit kleinem Aufwand eine grosse Freude machen.



«Krone»-Wirt Guido Frei surft in seiner Gaststube schnell und bequem im Internet.

Er habe sich mehrere Angebote angeschaut, sagt Guido Frei. «Alle hätten mich erst mal 1000 Franken oder mehr gekostet. Für einen Internetzugang so viel Geld auszugeben, bin ich einfach nicht bereit.»

Auch auf der Terrasse

Umso erfreuter ist er über das Angebot, das Feldschlösschen seinen Kunden aus der Gastronomie in Zusammenarbeit mit der Monsoon AG macht. «Nur 28 Franken Betriebskosten pro Monat und die Hardware gratis: Das ist einfach unschlagbar! Ich habe natürlich sofort zugegriffen»,

sagt Guido Frei. Seine Gäste schätzen den Gratis-Internetzugang: «Morgens um 6 Uhr surfen die ersten zu Kaffee und Gipfeli schon im Internet. Wir haben ein unglaublich positives Echo erhalten. Was dem Gastronomen besonders gefällt: «Auch draussen auf der Terrasse funktioniert das WiFi tadellos.»

Profitieren auch Sie!

Sind Sie auch interessiert, für wenig Geld Ihren Gästen Zugang ins Internet zu geben? Dann bestellen Sie am besten wie Guido Frei gleich für drei Jahre. Dann schenken wir Ihnen nämlich

die Hardware im Wert von 199 Franken, und die monatlichen Betriebskosten betragen für Sie nur gerade 28 Franken. Weitere Informationen sowie das Bestellformular finden Sie auf myfeldschloessen.ch im Bereich «Besser Wirtschaften» unter «Deals».

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Gratis-Internetzugang für Ihre Gäste



Wir schenken Ihnen Hardware im Wert von 199 Franken

In Zusammenarbeit mit der Monsoon AG ermöglichen wir Ihnen 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».

Unschlagbares Angebot von Feldschlösschen und Monsoon.



DAS PERFEKTE BIER

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY



WUSSTEN SIE, dass 85 Prozent der Bierkonsumenten das Gezapfte als das bessere Bier beschreiben?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloessen.ch und lesen Sie im Bereich Trainings die 10 goldenen Regeln für das perfekt Gezapfte. So können Sie in Ihrem Betrieb stets ein perfektes Bier offerieren!



WEIN DES MONATS

Chardonnay

LES PERRIÈRES CAVE & DOMAINE

Der **Chardonnay** verführt mit Eleganz und Rundheit. Ein wunderbar kräftiges Aroma, exotische Fruchtigkeit und ein perfektes Gleichgewicht zeichnen den Wein aus.

Passt perfekt zu...

Der Chardonnay passt optimal zu leichten Begleitern beim Apéro wie Lachs-Canapés und zur Schweizer Küche, vor allem zu Schweizer Käse.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

11.90CHF
pro Flasche

Chardonnay Geneva
Art.11774
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch





Gurten Bäre Gold

150 Jahre Gurten Bier

Unverbesserlich seit 1864: Das Gurten Bier feierte einen runden Geburtstag. Seit nunmehr 150 Jahren schätzen die Bernerinnen und Berner ihr Bier. Bierkenner geniessen am liebsten ein **Gurten Bäre Gold**. Dieses perlend frische Spezialbier besticht mit seinem aussergewöhnlich hopfigen Geschmack, ist charakterstark und vollmundig im Abgang.

Happy Birthday, Gurten Bier! Gurten Bäre Gold ist die prickelnde Bierfreude für die schönsten Momente im Leben – in der ganzen Schweiz und speziell in der Bundesstadt.

Jetzt bestellen!

1.28 CHF

pro Flasche

Gurten Bäre Gold
Art.10122
24x0,33 cl MW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Bière riche

Rösti-Häppchen zum Berner Bier

Gehört in die Berner Rösti Speck oder nicht? Hier scheiden sich die Geister. Fest steht: Zu einem feinen Gurten Bäre Gold schmecken Rösti-Häppchen, nach Belieben mit Fleisch, Käse oder auch Gemüse belegt, köstlich.

BERNER RÖSTI MIT EMENTALER

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK: 500 g am Vortag geschwellte Kartoffeln, festkochend, 1 TL Salz, 2-3 EL Butter, 2 EL Milch, 5 Tranchen Bratspeck, 50 g Emmentaler, Petersilie

ZUBEREITUNG: Kartoffeln raffeln und vorsichtig mit dem Salz mischen. Butter erhitzen, Kartoffeln hineingeben. Zu einem Kuchen pressen, mit Milch beträufeln und zudecken. Während ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden anbraten. Danach auf Teller stürzen, runde, mundgerechte Häppchen ausstechen. Nach Belieben belegen – zum Beispiel mit Käse, gebratenem Speck und Petersilie. Mit Zahnstocher fixieren.



Sion sous les étoiles

Know-how von Feldschlösschen

Corneille, Patrick Bruel, Christophe Maé, Amel Bent, Brice Conrad und Tal: Bei «Sion sous les étoiles» geben sich am 19. und 20. Juli viele Stars der frankophonen Musikszene ein Stelldichein. Auch Stress tritt im «Tourbillon» auf. Veranstalter ist Live Music Production, der Leader in der Romandie.

Grosses Lob vom Veranstalter

«Wir sind froh über das Engagement von Feldschlösschen. Die Firma hat das Event-Know-how, um den Durst von mehr als 20000 Fans zu stillen und uns logistisch stark zu unterstützen», sagt Stéphanie Saad Hirschy von Live Music Production. Als Event Coach ist bei Feldschlösschen Samuel Taschner für die Koordination vor, während und nach

dem Event verantwortlich. Feldschlösschen liefert nebst dem Bier auch viele andere Getränke und wird unter anderem mit acht Zelten, fünf Kühlwagen und zwei Ausschankwagen präsent sein. An den insgesamt sechs Verkaufsstellen gibt es natürlich das Walliser Bier Valaisanne, dazu Carlsberg und im VIP-Bereich das Walliser Partybier Blonde 25.

www.livemusic.ch

Bernard Barmaz (links), Samuel Taschner (rechts, beide Feldschlösschen), Stéphanie Saad Hirschy (Live Music Production) und Gennaro La Corte (Catering) stossen im Tourbillon auf die erfolgreiche Partnerschaft an.



Tickets zu gewinnen

Wir verlosen für die beiden Konzertabende von «Sion sous les étoiles» je 4x2 Tickets. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Etoiles» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

WM-Song

«Game Of Your Life» heisst der Song zur Fussball-WM von Lou Geniuz und one30. Das Lied ist speziell für das Public Viewing in der Churer Vögele Arena komponiert worden. Feldschlösschen ist Partner der Vögele Arena, die am 12. Juni von Christa Rigozzi eröffnet wird.

Falsche Bildlegende

Wie im Fussball passieren auch auf Redaktionen Fehler. Im Mai-DURST waren auf dem Bild zur Vögele Arena nicht wie geschrieben die Initianten Ivo Frei und Sandro Peder zu sehen. Die Redaktion zeigt sich die gelbe Karte und sagt sorry.

www.khur.ch

NEU IM SORTIMENT!
Jetzt profitieren und gleich bestellen.

HOUSE SELECTION SPIRITS

*Exklusiv für die
Gastronomie*

*Auserlesene
Qualität*

*Attraktive
Konditionen*



GET MORE FOR LESS.



DRINK DES MONATS

«London Lemonade»: Mit Schweppes und Teisseire besonders erfrischend

Gin ist die beste Voraussetzung für einen erfrischenden Drink. Daher wird der «London Lemonade» gerne im Sommer getrunken. Bereiten Sie den Cocktail mit Schweppes Indian Tonic und Grapefruitsaft zu und verpassen Sie ihm eine ganz spezielle Note durch die Zugabe von Teisseire Sirup in den Geschmacksrichtungen Limette und Pfirsich. Teisseire eignet sich perfekt zum Mixen von Cocktails. Setzen Sie «London Lemonade» im Juni auf Ihre Karte und profitieren Sie von der grossen Teisseire-Promotion (vgl. unten).

Zutaten für einen Drink

- 4 cl St. Paul London Dry Gin
- 2 cl Teisseire Sirup Pfirsich
- 2 cl Teisseire Sirup Limette
- 4 cl Grapefruitsaft
- 10 cl Schweppes Indian Tonic
- Zitronen- und Pfirsichschnitze
- Eiswürfel

Zubereitung

Sirup, Eiswürfel, Gin und Grapefruitsaft in den Shaker geben, gut schütteln und in ein Longdrinkglas giessen. Mit Schweppes Indian Tonic auffüllen, rühren und servieren.



Teisseire

Frankreichs Sirup Nr. 1 bei uns erhältlich

Geht es um Sirup, ist Teisseire in Frankreich der unangefochtene Leader. Auch in vielen anderen Ländern wird das breite und beliebte Sirupsortiment von Teisseire sehr geschätzt: Als Teil der englischen Britvic Gruppe ist das französische Unternehmen, das bereits 1720 gegründet wurde, heute in über 70 Ländern präsent.

Speziell für Gastronomen entwickelt

Teisseire wurde speziell für den Gastronomiesektor entwickelt und wird von Profis für die verschiedensten Getränke verwendet. Er schmeckt köstlich ganz einfach als Sirup, eignet sich aber auch zum Aromatisieren von Tee, Kaffee oder Bier und auch, um Desserts oder Cocktails zu verfeinern (so zum Beispiel den «London Lemonade», vgl. Artikel oben).

Beste Qualität zum besten Preis

Teisseire steht für beste Qualität. Die stark konzentrierten Aromen haben einen unvergleichlichen und intensiven Geschmack, ohne dass dabei auf künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe zurückge-

griffen wird. Exklusiv für die Gastronomie läuft in diesem Monat eine grosse Teisseire-Promotion. Als Kunde erhalten Sie den Sirup aus dem gesamten Teisseire-Sortiment bis zu 31 Prozent günstiger.

Werfen Sie einen Blick in den HITFLASH in diesem DURST!





PASSOÃ
BRAZIL®



CAIPI-
RINHA®

Somersby Apple Original

Warum der **neue Apfel-Drink** gerade **im Juni** besonders gut ankommt

Somersby ist eine Bereicherung für Gastronom und Gast: Der erfrischend andere Apfel-Drink bringt sonnige Momente und ein heiteres Umsatz-plus auf Ihre Terrasse. Gerade im Juni darf Somersby auf keiner Karte fehlen.

Was gibt es Schöneres, als nach getaner Arbeit aus dem Büro hinaus in die Sonne zu treten und es sich zusammen mit Freunden auf einer Terrasse oder irgendwo am Wasser gemütlich zu machen? Wir Menschen können einfach nicht anders, als der Anziehungskraft der Sonne zu folgen und unserem Grundbedürfnis nach sozialem Kontakt nachzugehen. Das stimmt uns zufrieden und



Somersby Apple Original schenkt erfrischend andere Genussmomente eisgekühlt im Glas.

wir sind viel offener gegenüber allen und allem gegenüber.

Soziale Bedürfnisse

Der erfrischend andere Geschmack von Somersby Apple Original lädt dazu ein, die neu entdeckte Offenheit mit Freunden zu teilen. Am Feierabend switchen wir vom Arbeitsmodus, in dem viele Informationen verarbeitet und Herausforderungen gemeistert wer-

den wollen, in den Freizeitmodus. Wir vergessen den Stress, den uns der Arbeitsalltag beschert, und besinnen uns wieder auf unsere sozialen Bedürfnisse.

Längster Tag des Jahres

Im Sommer intensivieren die Sonne und die langen Tage diese Erfahrungen. Am 21. Juni ist der längste Tag des Jahres, dann können wir die Sonne am längsten ge-

niessen. In diesem Jahr fällt das Datum auf einen Samstag. Das ruft nach Picknick am See, Grillieren oder entspannten Momenten mit Freunden im Gartenrestaurant. Wir haben so viel Zeit wie sonst nie, um maximale Erfrischung eisgekühlt im Glas zu geniessen und offen zu lassen, was der Tag noch alles bringt. Oder «Stay open-minded!», wie Apfel-Drink-Kenner sich zuprosten.



Dieser Sommer wird Somersby

Somersby Apple Original basiert auf natürlichen Zutaten und beinhaltet keine künstlichen Süsmittel, Farbstoffe und Aromen. Somersby ist aufgeschlossen und entspannt, hebt sich von der breiten Masse ab ohne rebellisch zu sein, sucht, entdeckt und beschreitet neue Wege. Der erfrischend andere Apfel Drink ist die ideale Ergänzung für Ihr Portfolio.

Seien auch Sie offen für Neues und erfrischen Sie Ihren Umsatz: Somersby Apple Original ist ein Muss für jedes Pub und eine Bereicherung für alle Lokale. Mit einem Glas Somersby, über Eis gegossen, schenken Sie Ihren Gästen ein Stück Glück. Bestellen Sie Somersby jetzt gleich, damit der erfrischende Apfel Drink bereits im Juni auf Ihrer Karte steht.

Weitere Informationen:

www.somersby.ch
www.facebook.com/SomersbySwitzerland

Jetzt bestellen!

1.90 CHF

pro Flasche

Somersby Apple Original
 Art. 11926
 24x33 cl EW Glas

www.myfeldschloessen.ch

Begeisterte Kunden: Darum ist die Academy für uns so wertvoll

Mehr Wissen + mehr Kompetenz = mehr Umsatz. Unsere Kunden wissen, dass diese Gleichung aufgeht. Deshalb lassen sie sich und ihr Personal im Rahmen der Feldschlösschen Academy gerne durch unsere

Sales Manager schulen. Wie sie vom gesteigerten Wissen rund ums Bier ganz konkret profitieren, erzählen sie in dieser DURST-Ausgabe. Man lernt nie aus: Gehen auch Sie in die Feldschlösschen Academy!

KONRAD SEGLIAS, RESTAURANT STEINERHOF IN URDORF

«Das Personal setzt viele wertvolle Tipps um»

« Im August feiern wir einen runden Geburtstag: Seit zehn Jahren führen meine Frau Adélia und ich den «Steinerhof». In dieser Zeit war uns Feldschlösschen ein perfekter Partner, der uns auch bei der Schulung des Personals unterstützt. Zuerst haben wir unseren Betrieb dem Gastrocheck unterzogen, den Feldschlösschen zusammen mit der Feuerling GmbH anbietet. Im letzten Herbst hat Sales Manager An-

gelo Antonucci im Rahmen der Feldschlösschen Academy einen Teil unseres Personals geschult, im Frühling waren nun weitere Angestellte an der Reihe.

Bierteller unter das Glas

Wie schenkt man Bier richtig aus? Wie verkauft man es aktiv? Zu diesen und weiteren Fragen erhielt das Personal wertvolle Tipps, die es nun umsetzt. Ich habe immer gepredigt: Die

Schaumkrone muss schön sein, das Glas wird auf einem Tablett mit dem Logo zum Gast serviert und unter das Glas gehört ein Bierteller. Seit der Schulung durch Feldschlösschen werden diese Punkte jetzt viel konsequenter umgesetzt. Und die Angestellten wissen nun auch, dass sie zu unserer Spezialität, dem Cordon bleu, ein Schneider Weisse statt einen Wein empfehlen können.»

www.steinerhof.ch



«Wir hatten jetzt schon die zweite Schulung.»

Konrad Seglias, Steinerhof



Angelo Antonucci schult das «Steinerhof»-Wirtepaar Adélia und Konrad Seglias (von links) und dessen Personal.

RALF KÖCKRITZ, BAR BONAZÜNS IN RHÄZÜNS

«Es gibt Biere, deren Geschmack sich einem sofort einprägt»

«Im «Bonazüns» ist jede Nacht Freinacht und die Bierkultur enorm wichtig. Meine Frau Angela, mein Personal und ich müssen den Gästen sagen können, welches Bier für sie passt. Wir müssen auch wissen, was unsere Gäste trinken wollen, wir müssen sie beraten und ihnen Bieralternativen vorstellen können.

In dieser Hinsicht haben wir von Feldschlösschen Sales Manager Remo Flütsch und Biersommelier Horst Welzenbacher viel gelernt. Ihre Schulung war unterhaltsam, informativ und praxisbezogen. Wir konnten selbst riechen, schmecken und anfassen. So lernt man viel mehr, als wenn man einen Text liest.

Gut für den Umsatz

Vor allem unsere jüngeren Gäste geniessen gerne mal ein Smithwick's oder ein Guinness. Viele von ihnen wissen, dass es Biere gibt,

deren Geschmack sich einem sofort einprägt. Dank der Schulung können wir jetzt auch die anspruchsvollsten Gäste kompetent beraten. Das ist gut für die Bierkultur in unserer Bar und auch für den Umsatz.»

www.bonazuens.ch



«Die Schulung ist unterhaltsam, informativ und praxisbezogen.»

Ralf Köckritz, Bar Bonazüns



Das «Bonazüns»-Team begutachtet das volle Übungsglas der FS Academy.



Die richtige Temperatur und vieles mehr: Sales Manager Remo Flütsch schult Ralf Köckritz und das «Bonazüns»-Personal.



Bitte umblättern

**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloesschen.ch



**JETZT MIT
20% MEHR
INHALT!**

**Die neue
33cl
Flasche!**

Mit Verantwortung
genossen.



 facebook.com/fspremium

MARTIN JEHLI, MANTRA BAR IN ZUG

«Wenn man mehr weiss, kann man den Umsatz ganz schön steigern»

«Es gibt nicht nur Wine & Dine, es gibt auch Beer & Dine. Dank der Schulung im Rahmen der Feldschlösschen Academy wissen wir nun, welches Bier zu welcher Speise auf unserer Karte passt.

Wir haben von Sales Manager Dominique Bréchôt auch viel über das aktive Verkaufen gelernt. Wenn ein Gast «eine Stange» bestellt, fragen wir jetzt, ob er ein Guinness oder ein Grimbergen probieren wolle. Bei Spezialitätenbieren ist die Marge nämlich höher, was bei uns besonders ins Gewicht fällt.

Konkreter Nutzen

An normalen Abenden machen wir einen Drittel des Umsatzes mit Bier, es waren aber auch schon zwei Drittel. Ich bin überzeugt: Wenn man mehr über Bier weiss,



«Jetzt wissen wir, welches Bier zu welcher Speise passt.»

Martin Jehli, Mantra Bar

kann man auch mehr Bier verkaufen und den Umsatz ganz schön steigern. Die Feldschlösschen Academy hat für uns Gastronomen also einen sehr konkreten Nutzen.»

www.mantra.ch



Domenique Bréchôt zeigt dem «Mantra»-Team, wie man ein Bier richtig zapft.



Der stellvertretende Geschäftsführer Martin Jehli und sein Team gönnen sich mit Sales Manager Dominique Bréchôt (links) nach der Schulung ein Bier.

**JETZT
AKTION**



Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für

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



natürlich Ramseier

DENIS MAILLARD, RESTAURANT LE PHARAON IN LE LOCLE

«Unsere Gäste haben das Recht auf einen perfekten Service»

Die Gläserhygiene, das professionelle Zapfen und das richtige Servieren des Bieres: Dass wir dies alles perfekt beherrschen, sind wir unseren Gästen mit ihren hohen Qualitätsansprüchen schuldig. Was diese Punkte und damit das perfekte Offener betrifft, haben wir in der Schulung durch Sales Manager Thierry Cure viel lernen können.

Die Tipps vom Fachmann

In einem nur wenig verunreinigten Glas – sei es durch Lippenstift oder durch ein bisschen Fett – ist die perfekte Schaumbildung beeinträchtigt oder sogar unmöglich. Das geht in der Hektik des Alltags oft vergessen. Umso wichtiger ist die Schulung im Rahmen der Feldschlösschen Academy. Mein Personal und ich nahmen uns gerne zwei Stunden Zeit, um uns vom Bierfachmann wichtige Tipps geben zu lassen.

Die Temperatur des Bieres

Besonders interessant war die Ausbildung am Zapfhahn. Thierry Cure hat uns gezeigt, wie man das Glas beim Zapfen richtig hält –



«Besonders interessant war die Ausbildung am Zapfhahn.»

Denis Maillard, Le Pharaon



Sales Manager Thierry Cure unterrichtet das «Le Pharaon»-Team.



Von der Ausbildung am Zapfhahn waren Denis Maillard und sein Team ganz besonders angetan.

nämlich in einem 45-Grad-Winkel. Mit Recht hat der Sales Manager auch darauf bestanden, dass die Temperatur des Bieres regelmässig mit dem Thermometer kontrolliert werden sollte. Unsere Gäste haben das Recht auf einen perfekten Service und dazu gehört natürlich auch die richtige Temperatur des Bieres.

Die Bierempfehlung

Im Zentrum der Schulung stand der perfekte Service. Dazu gehört auch das kompetente Anbieten von speziellen und neuen Bieren. Zudem muss das Personal auch wissen, welches Bier zu welcher Speise besonders gut passt. Auch was diese Punkte betrifft, haben wir von Thierry Cure viel Interessantes erfahren.»

Auch auf myfeldschloesschen.ch

Welche Temperatur sollte das Bier haben? In welche Richtung das Logo auf dem Glas schauen? Und wie kann man eine positive Verbindung zum Gast schaffen? Alles zum perfekten Service und natürlich auch zu den anderen Themen der Feld-

schlösschen Academy finden Sie auf myfeldschloesschen.ch. Klicken Sie den Bereich «Trainings» an, und schon stehen Ihnen die Schulungsunterlagen zur Verfügung.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Das perfekte Bier

Servieren

Das letzte Stück zum grossen Glück – für Ihren Gast und Sie!

Das perfekte Bier ist fertig und kann serviert werden. Achtung: Sie können noch einiges tun, um den Premium-Erlebnis weiter zu steigern und dem Gast ein perfektes Genusslebnis zu bieten.

- Servieren Sie grünes, über stets auf einem Tablett.
- Das tragen in der Hand kann stögen vom Glas als Mischung empfunden werden.
- Stellen Sie das Glas stets auf einen Bierdeckel der entsprechenden Marke.
- Servieren Sie das Glas so, dass sich Logo dem Gast zugewandt ist.
- Fassen Sie das Glas nur im unteren Bereich an.
- Schöpfen Sie zum Beispiel mit einem «Zum Wohl» eine Verbindung zum Gast.

2. Ausbildungsschritt: Erklären Sie in Ihren Präsentationen «Wohin»-Verfahren!



Tag des Schweizer Bieres

Bierfreunde treffen sich im Feldschlöss

Anlässlich des «Tags des Schweizer Bieres» öffnete Feldschlösschen am 26. April seine Türen. Das attraktive Programm rund ums Bier lockte rund 3000 Besucherinnen und Besucher aus allen Teilen der Schweiz und dem angrenzenden Ausland ins Schloss nach Rheinfelden.



Beliebte Spezialführungen

Besonders beliebt waren die Gratisrundgänge durch die grösste Brauerei der Schweiz. Die Bierfreunde erhielten dabei Einblick in die Geschichte von Feldschlösschen und den Herstellungsprozess von Bier. Auf grosses Interesse sties auch die Spezialführungen zu Themen wie Umwelt und Architektur sowie der interessante Vortrag «Frauen & Bier».



Aus der Geschichte von Feldschlösschen: Dampfzug, Oldtimer und Brauereipferde.



Fahrt mit dem Dampfzug

Liebhaber von alten Fahrzeugen kamen bei einer Besichtigung der Oldtimer-Ausstellung und bei einer Fahrt mit dem Dampfzug auf ihre Kosten. Höhepunkte für die Kleinen waren die Kutschenfahrten mit den Brauereipferden.



Die Besucherinnen und Besucher lassen es sich auf dem Feldschlösschen-Areal gutgehen.



Bierfreunde im schön

Mike Müller erhält den goldenen Bierorden 2014

Der Träger des goldenen Bierordens 2014 heisst Mike Müller. Der Schauspieler erhielt die Auszeichnung am Tag des Schweizer Bieres anlässlich des Ordensfestes in Zürich. Durch den Anlass mit rund 200 Ordensträgern und Gästen führte Radiomoderatorin Judith Wernli. Der Schweizer Brauereiverband vergab den goldenen Orden «ad gloriam

cerevisiae» (zu Ehren des Bieres) an Mike Müller, weil dieser als bekennender Biergeniesser die Schweizer Bierkultur ehrt. Mit dem traditionellen Fassanstich eröffnete der Schauspieler die Biersaison 2014. Ein weiterer Höhepunkt des Festes war das von Brauer-Lernenden extra für den Tag des Schweizer Bieres kreierte Indian Pale Ale.

www.bier.ch



Nicht ohne Tücken: Schauspieler und Ordensträger Mike Müller zapft das Fass an und eröffnet



sschen



ten Sudhaus der Schweiz.



damit die Biersaison 2014.



Im Biergarten mit der Schwing- und Älplerhütte: Die Feldschlösschen-Kunden geniessen den Tag an der BEA.

Feldschlösschen-Kundenanlass

Gut im Schwung an der BEA

Der Feldschlösschen-Sechsspänner hatte an der BEA/Pferd jeden Tag einen grossen Auftritt. Am zweitletzten Tag der Berner Messe traten dann auch die Schwinger zu ihrem «Mittelländischen» an. Es war ein idealer Tag für den grossen Feldschlösschen-Kundenanlass. Gemeinsam sah man sich das Schwingen an, genoss man den Aufenthalt im Biergarten, das Mittagessen und die Diskussionen über Gott, die Welt und die Gastronomie.



Besuch des Mittelländischen Schwingfestes in der PostFinance-Arena.



Kunden und Sales Manager von Feldschlösschen beim geselligen Beisammensein an der BEA/Pferd.

UNSERE SOMMERWEINE. HOLEN SIE MEHR RAUS!



Bestellen Sie unter 0848 80 50 10 oder www.myfeldschloesschen.ch

easy
WINE



Cindy Emmenegger (Sales Manager) und Sascha Welz (Wirt Berlin Bar und «Ufschüttli» in Luzern).

Auf ein Bier mit...

SASCHA WELZ, WIRT IN LUZERN

Cindy Emmenegger (Sales Manager): Sascha, warum schenkst du als Berliner in Luzern Gurten Bier aus? Wahrscheinlich wegen des Bären: Berlin hat einen Bären im Wappen, das Gurten Bier wird ebenfalls von einem Bären begleitet. Nein, im Ernst: Ich

weiss natürlich, dass das Gurten Bier das Bier der Berner ist und der Bär für die Stadt Bern steht. Ich wollte in erster Linie ein Bier, das hier in Luzern nicht jeder hat. Fürs Gurten Bier habe ich mich entschieden, weil es einen speziellen Geschmack hat und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.

Als du vor rund sechs Jahren in der «Ufschüttli» das Gurten Bier eingeführt hast, warst du in Luzern der einzige Anbieter des Berner Bieres...

...und in der Zwischenzeit haben einige meiner Luzerner Wirtkollegen dieses feine Bier ebenfalls entdeckt. Bei meinen Gästen kommt das Gurten Bier jedenfalls super an. Sowohl von den Einheimischen als auch von den deutschen Gästen erhalte ich ausschliesslich positives Feedback.

In diesem Jahr feiert das Gurten Bier einen runden Geburtstag. Weisst du, wie lange es dieses Bier schon gibt? 50 Jahre? 100 Jahre? Ich kann mir vorstellen, dass der Berner Bär schon lange gerne Gurten Bier trinkt.

Das Gurten Bier gibt es sogar schon seit 150 Jahren.

Qualität hat meistens Tradition! In meinen Lokalen wird es das Gurten Bier jedenfalls noch lange geben. Ich werde mit den Gästen während der Fussball-WM auf den runden Geburtstag anstossen. In der Nähe der Berlin Bar wird es ein Public Viewing geben und ich freue mich jetzt schon riesig auf diese Zeit. Vor zwei Jahren war bereits die Europameisterschaft mit der Schweizer Nati auf dem Rasen und dem Gurten Bier im Lokal ein grosser Erfolg.

EIN BERLINER SCHENKT IN LUZERN BERNER BIER AUS

Der Berliner Gastronom Sascha Welz lebt schon viele Jahre in Luzern. Er führt die Berlin Bar und die «Ufschüttli», die einzige Luzerner Bar mit Badi direkt am Wasser. Sascha Welz hat als erster Luzerner Wirt das Berner Gurten Bier eingeführt.

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

Jetzt bestellen auf myfeldschloessen.ch

THUNERSEESPIELE PRÄSENTIEREN
ELTON JOHN & TIM RICES

AIDA

Musik von
ELTON JOHN

Gesangstexte von
TIM RICE

DAS MUSICAL

8. JULI–28. AUGUST 2014

Buch von
LINDA WOOLVERTON und
ROBERT FALLS & DAVID HENRY HWANG
Deutsch von **MICHAEL KUNZE**

Die Übertragung des Aufführungsrechtes erfolgt in Übereinkunft mit JOSEF WEINBERGER LTD im Namen von MUSIC THEATRE INTERNATIONAL
Österreichischer Musikverlag und Bühnenvertrieb Zürich AG

Jetzt
Tickets
sichern

Presenting Sponsor



Hauptsponsor



Klimapartner



Künstlersponsor



THUNERSEESPIELE.CH

zusammen träumen

Hauptpartner



BZ BERNER ZEITUNG
TT THUNER TAGBLATT



dine & shine
EVENT CATERING



thun



Wettbewerb – zu gewinnen:

Tagestickets für das Gurtenfestival

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. In welchem Jahr wurde das Gurten Bier erstmals gebraut?

- S** 1964
- B** 1914
- G** 1864

2. Was ist eines der drei Hauptthemen der Feldschlösschen Academy?

- U** Aktives Verkaufen
- L** Relatives Geschäften
- M** Passives Dasitzen

3. Wie heisst der neue Apfel-Drink, der im Juni besonders gut ankommt?

- S** Applesby
- R** Somersby
- G** Wintersby

4. Wie viele der Befragten bezeichnen das Gezapfte als das bessere Bier?

- A** 65 Prozent
- I** 75 Prozent
- K** 85 Prozent

5. Wie heisst das beliebteste Lagerbier in Spanien, dem Land des Fussball-Welt- und Europameisters?

- E** San Miguel
- K** San Carlos
- G** San Javier

6. Wie lautet das Eröffnungsspiel an der Fussball-WM in Spanien?

- S** Schweiz – Frankreich
- N** Brasilien – Kroatien
- B** Luxemburg – Liechtenstein

Das Lösungswort lautet:

--	--	--	--	--	--	--	--

3x2 Tickets für Samstag

Das Gurtenfestival vom 17. bis 20. Juli bietet bekannte Live-Acts. So treten am Samstag, 19. Juli unter anderen Bastian Baker (Bild), Massive Attack und Franz Ferdinand auf.



Für diesen Tag verlosen wir 3x2 Tagestickets im Wert von je 90 Franken. Übrigens: Auf dem Gurten hat das Festival-Bier Cardinal ebenfalls einen grossen Auftritt.



Einmalige Stimmung hoch über der Stadt Bern am Gurtenfestival.

So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an **durst@fgg.ch**. Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Tagestickets für das Gurtenfestival.

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2014

Wettbewerbsgewinner DURST April 2014

Je ein speziell zusammengestelltes Jass-Set von Feldschlösschen gewonnen haben **Sébastien Dumoulin** (Yverdon), **Ursula Schelbert** (Horgen), **Christophe Gétaz** (Bex), **Dominique Chee** (Oberlunkhofen) und **Alessandra Ramelli** (Davos-Soragno). Wir gratulieren.



6 FLÜGELSTÜRMER FÜR IHREN UMSATZ.*



* Red Bull Marktanteil (Wert) 57.0%, KW 08 2014. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)



Mikkeller & Friends zelebrieren in Kopenhagen die stilvolle Bierkultur

Die Bar «Mikkeller & Friends» in Kopenhagen ist ein Stück Bierkultur. Sie ist hell, stylish eingerichtet und bietet ihren kompetenten Gästen ein riesiges und ausgesuchtes Sortiment an Klasse-Bieren. Damit liegt «Mikkeller & Friends» voll im Trend.

Mikkel Borg Bergsjø, der Gründer der dänischen Mikro-Brauerei Mikkeller, ist ein Pionier. Seine Bars in Kopenhagen, San Francisco und Bangkok werden von Innendekorateuren avantgardistisch gestylt und sind wunderschöne Wohlfühl-Oasen.

Mehr als 600 Biere

Zum Barbetreiber und Bierbrauer wurde der einstige Mathematiklehrer Mikkel Borg Bergsjø mit seinem aussergewöhnlichen Marketing und der Idee der Mikro-Brauerei. Diese bedient sich der Produktionsausrüstungen grösserer Brauereien, bringt aber ihre eigene Rezeptur mit.

Was für Mikkel Borg Bergsjø 2003 als Hobby begonnen und sich drei Jahre später zusammen mit dem Journa-

listen Kristian Klarup Keller in der Gründung der Brauerei Mikkeller fortgesetzt hat, ist heute ein weltumspannendes Netzwerk von etablierten Brauereien, welche die Rezepturen der zwei Dänen umsetzen. Das Resultat sind über 600 hochklassige und teilweise auch hochdekorierte Biere in verschiedenen Stilen und Geschmacksrichtungen, die Mikkeller in über 40 Ländern anbietet.

Käse aus der Schweiz

Alleine in der legendären Bar «Mikkeller & Friends» in Kopenhagen stehen 40 verschiedene Offenbiersorten zur Auswahl sowie weitere 200 Biere in Flaschen. Dazu wird im einzigartigen Lokal erstklassiger Käse aus der Schweiz serviert.

www.mikkeller.dk



Mathematiker mit Bierkultur: Mikkel Borg Bergsjø.



In der Bar «Mikkeller & Friends» herrscht jede Menge Bier- und Zapfkultur.



Die Bar ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.

JOIN THE FOOTBALL PARTY

Gewinne eine **Reise**
an die **Fussball-WM**
und weitere tolle Preise.



TRAVEL CLUB
ZWEIFEL



PUMA



PlayStation

SONY



Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

Alle Informationen auf den Chips-Packungen, www.zweifel.ch oder www.zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes

Biere aus den Fussball-Nationen bringen Stimmung in Ihr Lokal

Das Spiel Schweiz gegen Frankreich ist auch eine Rencontre von Feldschlösschen und 1664. Und wenn die USA und Deutschland gegeneinander spielen, stösst man mit Brooklyn Lager und Schneider Weisse an. Im House of Beer gibt es eine grosse Auswahl an Bieren aus den an der WM in Brasilien teilnehmenden Nationen. So können Sie den Gästen während der sommerlichen Fussballpartys etwas Besonderes bieten.

Schweiz



Premium-Fussball mit Feldschlösschen Premium

Feldschlösschen verbindet Fussballfans: Feldschlösschen Premium reift extra lange bei niedrigen Temperaturen und erhält so sein einzigartig volles Bieraroma. Das Beste vom Schloss eignet sich perfekt für die beste Zeit des Jahres – für die Spiele unserer Nation an der WM in Brasilien. Mit dem Premium-Bier von Feldschlösschen lassen sich die Premium-Momente des Fussballs besonders gut geniessen.



Deutschland



Bestes Weissbier zu den Spielen der deutschen Elf

Schneider Weisse ist das Flaggschiff bayrischer Braukunst. Seit über 140 Jahren wird das kupferrote Bier im Familienunternehmen gebraut. Das Resultat ist ein fruchtiges, leicht malziges Aromafeuerwerk. Kenner lassen sich beim Degustieren kaum von den Ereignissen auf dem Rasen beeinflussen und die deutschen Fussballfans würden mit einem Schneider Weisse natürlich am liebsten den WM-Titel feiern.



Frankreich



Allez les Bleus, vive la France und noch eine Runde 1664

Das Premium-Lager 1664 entsteht aus aromatischem Hopfen, ausgewählten Malzsorten und exklusiven Hefekulturen. Dieses Bier steht für das französische «Savoir-vivre» und die Eleganz, mit der auch die Fussballer der «Grande Nation» aufzutreten pflegen. Übrigens: Am Tag nach dem WM-Finale feiern die Franzosen ihren Nationalfeiertag – ein weiterer Anlass für 1664.



Belgien



Das Zeug zum WM-Titel bei Hopfen und Malz

Fussballtechnisch ist Belgien nicht ganz an der Weltspitze, dafür aber «Number One» bei Hopfen und Malz. Grimbergen ist ein Klosterbier mit fruchtigem Geschmack. Für Kenner ist es auch als dunkles Double oder extrastarkes Triple erhältlich. Ob Belgien auf dem WM-Rasen ebenfalls für eine Überraschung gut ist?



Mexiko



WM-Spiele ansehen und Corona Extra geniessen

Da steckt die Sonne Südamerikas bereits in der Flasche: Die hellgelbe Farbe und der Duft nach Heu machen Corona Extra auch ausserhalb der WM zum Sommergetränk. Fernseher anschalten, WM-Spiele ansehen, Corona geniessen: Da kommt garantiert auch in Ihrem Lokal eine ganz spezielle Stimmung auf. Und wenn dann noch Mexiko spielt oder WM-Gastgeber Brasilien seinen Fussballsamba zelebriert, ist die Kombination perfekt.



Spanien



San Miguel ist der Favorit im Weltmeister-Land

San Miguel ist seit Jahrzehnten das beliebteste Bier Spaniens. Dieses goldgelbe Lagerbier eignet sich perfekt als Begleiter für laue Sommernächte mit Salsa, Tapas und spanischem Temperament auf dem WM-Rasen. Spanien war im Fussball zuletzt das Mass aller Dinge. Mit San Miguel werden die Spiele des Welt- und Europameisters noch erfrischender.



USA



Dieses Lagerbier ist American Lifestyle direkt aus Brooklyn

Brooklyn Lager ist ein wunderbar aromareiches, amerikanisches Lagerbier mit ambergoldener Farbe. Diese Ikone der amerikanischen Craft-Beer-Szene überzeugt die Kenner mit dem malzigen Aroma. Brooklyn Lager passt natürlich ganz besonders gut zu American BBQ, Burgern, TexMex und zu den WM-Spielen der US-Nationalmannschaft. Holen Sie sich den American Way of Life in Ihr Lokal, die WM ist dafür ein guter Anlass.



England



Old Speckled Hen ist das frechste Ale der Insel

Das ambergoldene Old Speckled Hen ist die neueste Spezialität im Angebot des House of Beer. Dieses Ale hat zwar eine unverkennbare Karamellnote, ist aber trotzdem süffig zu trinken. Fesch im Auftritt, edel im Geschmack: Old Speckled Hen ist das frechste Bier der Insel und das perfekte Getränk zu den WM-Spielen Englands. Im Mutterland des modernen Fussballs wartet man übrigens seit 1966 auf den zweiten WM-Titel.



Internationale Spitzenbiere im House of Beer

Die auf dieser Seite präsentierten internationalen Spitzenbiere sind nur eine kleine Auswahl aus dem grossen Angebot des House of Beer. In Feldschlösschens Kompetenzzentrum für internationale Biere haben Sie als Gastronom die Wahl aus rund zwei Dutzend internationalen Produkten. Internationale Biere sind die perfekte Ergänzung zu Ihrem Bierportfolio – während des ganzen Jahres und ganz speziell während der Fussball-Weltmeisterschaft in Brasilien.

www.houseofbeer.ch

Neue Arbeitskleidung für Chauffeure

Weil Tradition verbindet: unsere Botschafter im neuen Tenue

Feldschlösschen steht für Tradition. Das zeigen neu auch unsere Chauffeure. Ab Juli zieht ihre neue Arbeitskleidung die Blicke von Kunden und Passanten auf sich.

Die neue Arbeitskleidung unserer Chauffeure, die exklusiv für Feldschlösschen in traditioneller Fuhrmannoptik angefertigt wurde, passt in das Bild des Schweizer Originals. Der Spirit des Getränkelieferanten für Tradition wird so in die ganze Schweiz hinausgetragen. Die Chauffeure freuen sich. «Die neuen Kleider sehen nicht nur toll aus, sie sind auch sehr arbeitstauglich», sagt Franz Rufener, Chauffeur am Standort Bern. Auch sein Kollege Oliver Hennigs schwärmt: «Besonders die Lederhose gefällt mir persönlich sehr gut, weil sie urchig und zudem extrem widerstandsfähig ist.»



Die beiden Feldschlösschen-Chauffeure mit Christoph, Heidi und Erich Loeffel vom «Le Mazot» in Bern.

Auch die Kunden sind begeistert

Erich Loeffel vom Restaurant Le Mazot in Bern, das direkt beim Bundeshaus liegt, zeigt sich auch begeistert: «Als langjähriger Kunde ist es schön, unsere Chauffeure in einer neuen Aufmachung zu sehen.» Seine Frau Heidi ergänzt: «Man könnte fast meinen, die Chauffeure gehörten zu unserem traditionellen Betrieb, so gut pas-

sen sie zu unserem Walliser Spezialitäten-Konzept.» Und Sohn Christoph fügt hinzu: «Schön, dass sich Feldschlösschen so für die Schweizer Traditionen einsetzt. Besonders gefällt mir die Liebe zum Detail.» An der Brusttasche des Edelweisshemdes ist zum Beispiel ein Knopf angebracht, der das Schweizer Kreuz symbolisiert.



Franz Rufener (l.) und Oliver Hennigs (r.) fühlen sich in der neuen Arbeitskleidung wohl.

Von Schweizer Lieferanten mit viel Liebe zum Detail entworfen

Das neue Tenue unserer Chauffeure ist Schweizer Tradition pur: Ein Edelweisshemd, ein Fuhrmannsgilet und ein regenfester Qualitätsfilzhut kombiniert mit einer original Wildbock-Lederhose – dem Kleidungsstück für Bierkultur schlechthin – machen die Gesamterscheinung perfekt. Die Softshell-



jacke schützt zusätzlich vor der Kälte. Für die Umsetzung der neuen Uniformen wurden ausschliesslich Schweizer Lieferanten beauftragt – Albiro vom Emmental und Efbesa aus dem Bieler Raum. Durch die Zertifizierung der

Fair-Wear-Foundation wird sichergestellt, dass die Albiro-Produkte in nachhaltiger Weise und zum Schutz des Arbeitnehmers produziert werden. Das Schwingerhemd von Efbesa entspricht sogar dem Öko-Tex Standard 100. Eine runde Sache für alle Beteiligten – Mitarbeitende, Kunden und die Natur.



Nach getaner Arbeit posieren die Chauffeure vor dem Bundeshaus.

Seit 20 Jahren zufriedene Kunden: Murat und Hakan Kalkan

«Mit Feldschlösschen verbinden uns über die Jahre gewachsene Freundschaften»

Sie sind wie die bekannten Fussball-Brüder Murat und Hakan Yakin in Kleinbasel aufgewachsen. «Murat und Hakan ist ein altes Basler Geschlecht», sagt Murat Kalkan und lacht mit seinem Bruder Hakan um die Wette.

Der Wurststand

Vor 20 Jahren haben die beiden Gastronomie-Brüder ihr Geschäft eröffnet und sich auf eine erfolgreiche Partnerschaft mit Feldschlösschen eingelassen. «Alles begann am 8. August mit einem Wurststand am Bahnhof St. Gallen», erzählt Hakan Kalkan.

Die Biervielfalt

Die Kalkans betätigen sich auch in der Event-Gastronomie, sind an der Olma ebenso präsent wie an Open Airs. Seit 14 Jahren führen sie in der St. Galler Altstadt das Restaurant Kalkan's. Sie beziehen fast alle Kaltgetränke von Feldschlösschen und bieten ihren Gäs-

ten 6 Offenbiere sowie 15 Flaschenbiere an.

Der Support

«Natürlich ist die Beziehung mit Feldschlösschen eine geschäftliche», sagt Murat Kalkan. «Uns verbinden aber auch über die Jahre gewachsene Freundschaften.» So gingen die Kalkans auch schon auf einen Städte-Trip mit Feldschlösschen-Mitarbeitern. Sie schätzen «den flexiblen und unbürokratischen Support» durch ihren langjährigen Getränkepartner. Feldschlösschen habe ihnen sogar geholfen, die von ihnen designte Zapfanlage zu realisieren.

Die Zufriedenheit

Übrigens: Den Wurststand betreiben die Kalkans noch immer. Und sie sagen mit Zufriedenheit: «Wenn wir die Zeit um 20 Jahre zurückdrehen könnten, würden wir mit Feldschlösschen alles genau gleich machen.»

www.kalkans.ch



Murat (links) und Hakan Kalkan hinter der selbst designten Offenausschankanlage.



Biervielfalt ist im wunderschön gelegenen Restaurant Kalkan's ein wichtiger Faktor.



Havana Cocktail-Lounge, Amriswil

Bier ist auch in der **Recycling Night** beliebt



Noch eine Stange: Bier ist im neuen Lokal beliebt.

Die im Februar eröffnete Havana Cocktail-Lounge in Amriswil ist heimelig und trotzdem modern. «Wir sind mit dem Start sehr zufrieden und überrascht, dass viele Gäste reiferen Alters einkehren», sagt Bianca Zwingli. Laut der Geschäftsführerin gibt es im Lokal «sensationelle Cocktails und feines Essen». Während der Woche sind Themenabende angesagt. Am Mittwoch zum Beispiel ist «Pitcher Night». Und am

Dienstag «Recycling Night»: Wer sein gebrauchtes Glas frisch auffüllen lässt, erhält das neue Getränk einen Franken günstiger.

Gäste lieben Kilkenny

Bier ist im «Havana» an jedem Tag beliebt. Bianca Zwingli: «Nebst Feldschlösschen Original haben wir kurz nach der Eröffnung auch Kilkenny ins Offenausschank-Angebot aufgenommen. Dieses irische Bier kommt extrem gut an.»



Schmeckt wie frisch vom Baum.

RAUCH Fruchtsäfte bietet attraktive Trendsorten für Ihre Gäste.

Bitte grosse "HAMMER-AKTION" im Hit-Flash Juni 2014 beachten!



NEU!
im Sortiment



Neu:
happy day
Maracuja
und Rauch
Schwarze
Johannisbeere

Grösstes Latin Music Festival Europas

Samba olé: Caliente-Festival findet während WM und mit San Miguel statt

Das 19. «Caliente!» verspricht ganz besonders heiss zu werden. Europas grösstes Latin Music Festival steigt vom 4. bis 6. Juli nämlich wieder im heimatlichen Zürcher Kreis 4 – und das während der Fussball-WM in Brasilien!

«Caliente!» und Fussball-WM in Brasilien: Diese feurige Kombination verspricht in diesem Sommer einen neuen Besucherrekord. «Wir erwarten rund 300 000 Fans an den drei Tagen», sagt Organisator Roger Furrer. Er verspricht eine Mega-Party mit temperamentvollen Rhythmen quer durchs Latino-Repertoire.

Offizieller Partner

Der kühle Durstlöscher San Miguel ist selbstverständlich auch in diesem Jahr wieder dabei. Das bekannteste und beliebteste Bier Spaniens wird es an sämtlichen rund 120 Getränkeverkaufsstellen geben. Als offizieller Partner des Zürcher Caliente-Festivals darf San Miguel während des Festes natürlich nie ausgehen. Frischen Nachschub garantiert eine ganze Kühlwagen-Kolonnie, in der Abertausende Dosen des beliebten Party-Biers lagern.

Gefeierte Samba-Schulen

Nebst den insgesamt 250 Ständen, die im Dreieck Volkshaus-Helvetiaplatz-Kaserne kulinarische Köstlichkeiten und erfrischende Getränke sowie Kunsthandwerk aus lateinamerikanischen Ländern anbieten, werden wieder unzählige Musikformationen, DJs und Tanzgruppen für ausgelassene Stimmung sorgen.



Party mit San Miguel: «Caliente!»

Während der Fussball-WM dürften die brasilianischen Samba-Schulen ganz besonders gefeiert werden.

San Miguel passt perfekt

Es wird also heiss zugehen am «Caliente!» 2014. Da passt ein erfrischend kühles San Miguel einfach perfekt.

www.caliente.ch

House of Beer

Planen auch Sie heisse Partys, zum Beispiel während der Fussball-Weltmeisterschaft in Brasilien? Dann stellen Sie doch ein paar San Miguel kalt, Ihre Gäste werden sich darüber bestimmt freuen. Im House of Beer, dem Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen, können Sie das beliebte Bier aus Spanien bestellen.

www.houseofbeer.ch



Andreas C. Studer schreibt exklusiv im DURST

Junihui! Jetzt wird wieder grilliert

Es wird viel Fussball gespielt im Juni. Und – ein lautes «Junihui!» – es wird auch viel grilliert. Ich bin seit Jahren ein grosser Grill-Fan. Es gibt doch nichts Entspannenderes, als im Garten, auf dem Balkonli, auf der Terrasse und natürlich auch draussen vor dem Restaurant den Grill glühen zu lassen.

Animierender Grillduft

Ich bin überzeugt: Auch Ihre Gäste schätzen das feine Essen vom heissen Rost. Als Gastronom können Sie jetzt punkten, wenn Sie bei gutem Wetter draussen einen Grill aufbauen. Wenn für die Zeit der Fussball-WM noch ein Fernseher in der Nähe ist – umso besser! Einfache, schnell zubereitete Leckereien kommen immer gut an und allein schon der Duft von brutzelndem Grillgut animiert die Gäste.

Ein Gruss vom Grill

Als Highlight servieren Sie knusprig gebratene Bratwurst. Schneiden Sie die Wurst in nicht zu dünne Scheiben und geben Sie einen Klacks von meinem knallgrünen scharfen Kräutersenf drauf. Runden Sie das Ganze mit ein paar Randensprossen ab – und

schon haben Sie einen sommerlichen Gruss vom Grill, der Lust auf mehr macht.

Dazu eine Dunkle Perle

Verblüffen Sie Ihre Gäste auch mit Bierkompetenz: Meine erfrischend prickelnde Getränke-Empfehlung zu den Bratwurstscheiben ist die Dunkle Perle von Feldschlösschen.

En Guete und Pröschtli

Studi

Andreas C. Studer

TV-Koch,
DURST-Kolumnist
und Grilleur
Andreas C. Studer.

Studis Kräutersenf

ZUTATEN FÜR 10 BRATWÜRSTE

- 6 EL Mittelscharfer Senf
- 4 EL Crème fraîche
- 1 TL Wasabi
- ½ Bund Peterli, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Servieren Sie den selbst gemachten Kräutersenf zu knackig grillierten Bratwürsten oder Cervelats.

Studi ist der bekannteste TV-Koch der Schweiz

Andreas C. Studer, von seinen Fans liebevoll Studi genannt, ist der bekannteste TV-Koch der Schweiz. Aktuell kocht er

in der «Küchenschlacht» im ZDF und bei «LandLiebe TV» auf Sat. 1 Schweiz. Für Feldschlösschen hat er Rezep-

te mit Bier entwickelt. Nun schreibt er eine exklusive DURST-Kolumne.

www.studionline.de





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

Die Durstigen Zusatzversicherung

Stephan: In letzter Zeit schlafe ich so schlecht. **Beat:** Also wenn ich Mühe mit Schlafen habe, trinke ich ein dunkles Bier. Das hilft immer. **Das ist in dem Fall ja ein regelrechtes Schlafmittel. Zahlt das die Krankenkasse?**

Eben nicht. Ich bin dabei, die Krankenkasse davon zu überzeugen, eine Bier-Zusatzversicherung anzubieten.

Keine schlechte Idee – fast wie Homöopathie, die besteht auch oft aus Hoch-

prozentigem. Aber was sollte diese Versicherung denn alles abdecken? Dunkles Bier beruhigt und ist deshalb ideal bei Stress und Prüfungsangst.

Sollen die Gymnasiasten etwa in der Pause um 10 Uhr

vor der Geografieprüfung ein Bier trinken? Nein, das gilt natürlich nur für Lehrabschlussprüfungen und für die Uni. Bei Fahrprüfungen ist es wahrscheinlich besser, wenn nur der Experte ein Bier trinkt.

Lagerbier spült die Nieren und erhöht den Harndrang, Weizenbier enthält Vitamine, alkoholfreies Malzbier ist gut für stillende Frauen.

Bier allgemein ist gut für die Gemütslage. Das könnte tatsächlich hinweisen. Nicht zu vergessen die positive Wirkung auf den Kreislauf und die Stärkung der Muskeln.

Bist du sicher, dass Bier diese Eigenschaften hat? Ja, vor allem, wenn man die Harassen in den dritten Stock schleppt.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Fussball-WM, Sound und viele aktive Turner

• **Caribana Festival in Nyon:** Das Caribana Festival am Ufer des Genfersees findet vom 4. bis 8. Juni statt. Es bietet einen attraktiven Musik-Mix, der Rock, Pop, Folk, R'n'B und Rap beinhaltet. Bastian Baker wird ein Heimspiel geniessen. Das französische Premium-Bier 1664 ist Partner des Caribana Festivals. www.caribana-festival.ch

• **Fussball-WM in Brasilien:** Mit dem Spiel zwischen Brasilien und Kroatien beginnt am 12. Juni die Fussball-WM. Der Final steigt am 13. Juli. Dazwischen liegt ein ganzer Monat, der für die Gastronomie Mehrumsätze verspricht. Laue Sommernächte, Fussball und Bier: Nutzen Sie die WM in Brasilien!

www.fifa.com/worldcup

• **Mittelländisches Turnfest in Toffen:** Rund 2300 Aktive treffen sich vom 20. bis 22. Juni in Toffen zum Mittelländischen Turnfest. Feldschlösschen ist Gold-Partner.

www.toffen2014.ch



Um diesen Pokal geht es an der WM in Brasilien.



Toffen lädt zum Mittelländischen Turnfest.



BIERLEXIKON

O wie obergärig

Obergärige Biere werden mit obergäriger Hefe gebraut; mit Hefe also, die während der Gärung an die Oberfläche steigt. Sie gelten als eher mild und süffig. Für die Obergärung ist eine höhere Gärtemperatur von 15 bis 22 Grad Celsius erforderlich. Weil man vor der Erfindung der Kältemaschine im Jahre 1876 untergärige Biere nur in den kalten Wintermonaten brauen konnte, wurden früher viel mehr obergärige Biere hergestellt. Heute sind die meisten Biere untergärig.

Das neue Cardinal Brunette in der Bügelflasche ist das einzige obergärige Bier der Feldschlösschen Getränke AG. Auch Weissbiere wie das Schneider Weisse werden mit obergäriger Hefe gebraut.



GASTROWITZ des Monats

«Soll ich Ihnen das Mittagessen in die Kabine bringen?», fragt der Ober auf dem Kreuzfahrtschiff den seekranken Passagier. «Oder sollen wir es gleich für Sie über Bord werfen?»

ORANGINA

Shake the pulp!



**Jetzt bestellen
und gratis Visibilitäts-Kit
sichern!**

10 Harassen Orangina
15x25 cl, EW Glas, Art. 11899

CHF 1.10 pro Flasche
Tel. 0848 805 010

Das Original für Ihre Gäste.

- 12% Fruchtsaft und echtes Fruchtfleisch
- Nicht vergessen: Vor dem Öffnen leicht schütteln!

www.orangina.ch