



DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch
Nr. 8 | August 2014



Gastronomie

Schweiz ist Trumpf

Seite 10

Nettopreise

Carlsberg und Blonde 25: unschlagbare Nettopreise für Sie als Gastronom

Seite 7

Naturfrisch

In der Bügelflasche und als Offenbier: neues Produkt für Ihre Gäste

Seite 15

Knüller!

Feldschlösschen
Bügel

Nettopreis **1.49**

statt 1.93
MW Harass 20 x 0,50



ORANGINA

Shake the pulp!



**Jetzt bestellen
& gewinnen!**

Die ersten 90 Bestellungen
Orangina 15 x 25 cl,
MW Glas, Art. 11899

CHF 1.10 pro Flasche
gewinnen diesen coolen Liegestuhl.

Tel. 0848 805 010



Das Original für Ihre Gäste.

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

www.orangina.ch

Editorial

Swissness ist gut für den Umsatz



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Feldschlösschen verbindet die Schweiz. Und die Schweiz ist Trumpf! Lesen Sie ab **Seite 10**, wie unsere Kunden aus der Gastronomie mit Schweizer Konzepten Erfolg haben. In ein Schweizer Gastronomie-Konzept passen die Biere und anderen Getränke von Feldschlösschen natürlich perfekt. Denn Feldschlösschen ist seit 1876 ein Stück Schweiz.

Mit dem Feldschlösschen Naturfrisch bieten wir Ihnen als Gastronomie-Kunde exklusiv ein neues, typisches Schweizer Bier an. Das Naturfrisch gibt es als Offenbier und in der Bügelflasche. Auf **Seite 15** erfahren Sie, warum diese Innovation bereits eine grosse Geschichte hat. Eine grosse Schweizer Geschichte.

Bier ist ein wunderbarer Begleiter zu einem feinen Essen. Auf **Seite 25** sagt der bekannte TV-Koch Andreas C. Studer, welches Bier er zu einem Apéroplättli bevorzugt und warum er der Gastronomie Kombiménüs wie «Wienerschnitzel, Pommes frites und ein Feldschlösschen Original» empfiehlt.

Treue ist eine Schweizer Tugend. Dass einer unserer treuesten Kunden aus meinem Heimatdorf Niederbipp stammt, freut mich ganz besonders. Lesen Sie auf **Seite 19**, wie lange die Wirtfamilie Marti vom Restaurant zum Bären schon auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen setzt.

Ulrich Reinhard
Area Sales Director
Bern/Berner Oberland/Solothurn/Jura

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 10 000,
Italienisch 2000

Urheberrechte

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

Bildnachweis

Titelbild: Valeriano Di Domenico
Freshfocus, Textension, m-press



Mehr Offenbier 27



Süffig 15



Schweizer Gastronomie 10



Feldschlösschen Original

Das Bier der Schweizer



Wo immer es einen Grund zum Feiern gibt, stösst die Schweiz am liebsten mit einem Feldschlösschen an – und das schon seit 1876.

Das **Feldschlösschen Original** bringt ein Stück Schweiz auch in Ihr Lokal. Der erfrischende Klassiker überzeugt die Schweizerinnen und Schweizer mit seiner zartbitteren Hopfennote und dem angenehm bierigen Geschmack.

Das Feldschlösschen Original ist ausgewogen und strahlt hellgelb. Es löscht auch den grössten Durst – sei es nach Sport und Arbeit, zum Apéro, bei Festen, wenn es heiss ist, oder wann immer Ihre Gäste Lust

Jetzt bestellen!

3.32 CHF

pro Liter

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

www.myfeldschloessen.ch

auf echten Biergenuss haben. Seit dem Re-design Anfang Jahr ist die Marke Feldschlösschen jetzt noch moderner und frischer.



DAS PERFEKTE BIER

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



WUSTEN SIE, dass der Bierteller vor über 100 Jahren erfunden wurde, damit die Biertrinker ihr Bier vor Fliegen und Blättern schützen konnten?

Tipp des Monats

Servieren Sie das Bier immer auf einem Tablett und fassen Sie das volle Bierglas nur unten an. Wenn Sie das Bier servieren, sollten Sie das Glas immer mit dem Markenlogo zum Gast auf einen Bierteller stellen.



WEIN DES MONATS

Grüner Veltliner

NORBERT SCHMELZER

Der **grüne Veltliner** von Norbert Schmelzer leuchtet in einem hellen Gelb und ist intensiv duftig in der Nase. Am Gaumen saftig, elegante Frucht, feiwürzig und delikat. Der Abgang ist harmonisch und langanhaltend.

Passt perfekt zu...

Der grüne Veltliner passt perfekt zu Apéro-Häppchen wie Oliven, schmeckt aber auch vorzüglich zu Sushi und Sashimi.

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



Jetzt bestellen!

11.90 CHF

pro Flasche

Grüner Veltliner
Art.11787
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch



Queen's Ice Tea

In der 50-cl-PET-Flasche

Der Queen's Ice Tea von Feldschlösschen hat sich in der Gastronomie bereits bestens etabliert. Ab sofort können Sie als Gastronom den bei den Gästen beliebten Queen's Ice Tea Lemon auch in der 50-cl-PET-Flasche bestellen.

Auch im Offenausschank

Selbstverständlich gibt es die «Königin der Ice Teas» weiterhin auch in der 150-cl-PET-Flasche und natürlich für den Offenausschank im 20-Liter-Container.

Jetzt bestellen!

1.09 CHF

pro Flasche

Queen's Ice Tea Lemon
Art.12319
4x6x50cl PET

www.myfeldschloessen.ch



Queen's Ice Tea im neuen Look und in der 50-cl-PET-Flasche.

Bière riche

Schweizer Sushi

Mit Zutaten, die für den Emmentaler Hackbraten verwendet werden, lässt sich ganz einfach Sushi im Swiss Style zaubern. Der perfekte Fingerfood zum Bier der Schweizer.



Käse-Sushi mit Rindstatar

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

30 g Emmentaler Käsestängel, je 2 TL geschnittener Basilikum und Schnittlauch, 1 TL Pfefferkörner, 1/2 Knoblauchzehe, 3 Scheiben Schinken, Meersalz, 100 g Rindsfiletspezial durch den Wolf gedreht, 1/2 rote Zwiebel, Paprikapulver, Klarsichtfolie.

ZUBEREITUNG

30 cm Klarsichtfolie mit Schinkenscheiben belegen. Zwiebeln und Knoblauch hacken und mit Basilikum und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Rindsfiletspezial und Pfefferkörner dazugeben. Mit Paprika und Salz würzen, gut vermischen. Tatar auf den Schinken verteilen, an der oberen Kante einen 2 bis 3 cm breiten Rand frei lassen. Käsestängel an der unteren Kante aufreihen und Schinken aufrollen. 20 Minuten kühl stellen. Folie entfernen, Rolle in 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden.

Rezeptgrundlage: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Wettbewerb

Wie heisst das neue Rivella?

Den einzigartigen Rivella-Geschmack gibt es neu auch mit fruchtigem Pfirsich- und Rhabarbararoma. Wissen Sie, wie die neue Produktlinie aus dem Hause Rivella heisst? Dann machen Sie bei unserem Wettbewerb mit und gewinnen Sie mit ein wenig Glück eine von 50 praktischen **Badetaschen**.

Wie heisst die neue Produktlinie von Rivella?

- Rivella CLIQ
- Rivella CHIC



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. Einsendeschluss ist der 22. August 2014. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Exklusiv für Feldschlösschen-Kunden

Funktionelle Kochjacken zum Spezialpreis

Neue Kochjacke gefällig? Als Feldschlösschen-Kunde profitieren Sie jetzt von einem exklusiven Angebot der Schwob AG.

Die Schwob AG entwickelt und produziert seit über 140 Jahren hochwertige Textilien für die Hotellerie und Gastronomie. Die Kochbekleidung aus der «Le Nouveau Chef»-Kollektion bietet für jedes Budget und alle Anforderungen das Richtige.

Begeisterte Spitzenköche

Viele Spitzenköche wie Tanja Grandits und Andreas Caminada tragen heute «Le Nouveau Chef» und sind begeistert von der perfekten Passform, der hohen Funk-

tionalität und dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

In Europa hergestellt

In der heutigen Kollektion stecken mehr als 25 Jahre Erfahrung und Know-how. «Le Nouveau Chef» nutzt nur Gewebe aus Europa, die dem Oeko-Tex Standard 100 entsprechen. Alle Produkte werden in Europa hergestellt.

Exklusives Angebot für Sie

Als Feldschlösschen-Kunde profitieren Sie jetzt von einem exklusiven Angebot:



49 statt
64 Franken



59 statt
74 Franken

Die Kochjacke für Herren (links) und für Damen aus der «Le Nouveau Chef»-Kollektion.

• **Damen-Kochjacke Venus für 59 anstatt 74 Franken**

• **Herren-Kochjacke Basix 4 für 49 anstatt 64 Franken**

Das Angebot ist gültig ab zwei Stück, exkl. MwSt. und Stickerei von Namen oder Logo. Wenden Sie sich für Bestellungen und weitere

Infos direkt an die Schwob AG:
Mail: contact@schwob.ch

Tel: 034 428 11 11

www.schwob.ch

Schwob
textiles of Switzerland

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

Appenito: Der Sommerdrink mit Appenzeller ist einfach erfrischend!

Sie würden gerne wissen, was im beliebten Appenzeller Alpenbitter steckt? Vergessen Sie's. Das Rezept wird immer geheim bleiben. Ein offenes Geheimnis ist aber, dass das Schweizer Original mit seinen 42 Kräutern auch in Mix getränken hervorragend schmeckt. Mit dem erfrischenden Appenito bieten Sie Ihren Gästen den perfekten Genuss für die heißen Tage. Im August profitieren Sie von einer Promotion auf den Appenzeller Alpenbitter. Werfen Sie einen Blick in den **HitFlash**. Weitere feine Drinks mit dem Flaschengeist aus Appenzell finden Sie auf: www.appenzeller.com

Zutaten für einen Drink

4 bis 6 frische Minzeblätter
1 TL Rohrzucker
4 cl Appenzeller Alpenbitter
1 Schuss Soda
Limetten oder Zitronen,
in Würfel geschnitten
zerstossenes Eis

Zubereitung

Zuerst Limetten, Minzeblätter und Rohrzucker in ein Glas geben, mit dem Mörser zerdrücken und danach das Glas mit zerstossenem Eis auffüllen. Den Appenzeller Alpenbitter dazugießen, das Ganze mit einem Schuss Soda abrunden und mit Trinkhalm servieren.



Einzigartige Atmosphäre: Openairkino Rheinfelden.

Openairkino Rheinfelden

Tickets zu gewinnen

Vom 12. bis 16. August 2014 steht der Schaulanderplatz der Brauerei Feldschlösschen wieder ganz im Zeichen des Kinos unter freiem Himmel. Der Verein Openairkino Rheinfelden präsentiert Filme von Feelgood über Drama und Action bis Science Fiction. Ab 18.30 Uhr lädt das gemütliche Kinodorf zu viel-

seitig Kulinarischem und Livemusik ein. Sobald es dunkel wird, heisst es dann «Film ab!». DURST verlost 3x2 Tickets für den Film «The Lunchbox» vom 13. August. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Openairkino» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

www.openairkino-rheinfelden.ch

Carlsberg und Blonde 25

Profitieren Sie von attraktiven Nettopreisen

Seit 1. April bieten wir unseren Gastronomie-Kunden einen Artikel von Blonde 25 und fünf Carlsberg-Produkte zu attraktiven Nettopreisen an. Ihr Vorteil ist beachtlich, denn die neuen Nettopreise liegen bis zu 28 Prozent unter dem vorherigen Listenpreis.

Die Nettopreise

Carlsberg

24 x 33 cl MW Glas Art. Nr. 10558
Neuer Preis pro Flasche: 1.40 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.75 Franken

24 x 25 cl EW Glas Art. Nr. 11506
Neuer Preis pro Flasche: 0.99 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.38 Franken

4 x 6 x 33 cl EW Glas Art. Nr. 11122
Neuer Preis pro Flasche: 1.40 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.78 Franken

24 x 50 cl Dose Art. Nr. 10383
Neuer Preis pro Dose: 1.60 Franken
Alter Preis pro Dose: 1.92 Franken

4 x 6 x 50 cl Dose Art. Nr. 10413
Neuer Preis pro Dose: 1.60 Franken
Alter Preis pro Dose: 1.92 Franken

Blonde 25

24 x 25 cl MW Glas Art. Nr. 11265
Neuer Preis pro Flasche: 0.99 Franken
Alter Preis pro Flasche: 1.24 Franken



Art. Nr. 10558

Neuer Preis:

1.40



Art. Nr. 11265

Neuer Preis:

0.99

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»



Lakeside Emotions in Horgen

Lakeside Emotions sorgte während der WM für grosse Gefühle

Die Party am linken Zürichseeufer dauerte einen ganzen Monat: Mit prominenten Gästen, schönen Frauen und Getränken von Feldschlösschen hat das Team von Lakeside Emotions die Fussball-WM in Brasilien zu einem Riesenfest gemacht.

Lakeside Emotions sorgt in Horgen immer wieder für grosse Gefühle. Das ehrenamtliche Team rekrutiert sich aus dem örtlichen Fussball- und Handballclub sowie aus dem Box-Ring Zürichsee.

Fussball und viel Show

Während der Fussball-WM hat man es wieder einmal richtig krachen lassen: Fast alle Spiele wurden live gezeigt, dazu gab es ein attraktives Rahmenprogramm mit Superstar Luca Hänni, Topmodels, Beachsoccer, Beachhandball, Open-Air-Kino, Tanz, einem Brasil-Gottesdienst, einem Boxturnier und vielem mehr.

«Wenn grosse europäische Nationen wie Italien, Spanien, England und Portugal nicht so früh ausgeschieden wären, hätten wir wohl noch mehr Besucher empfangen dürfen. Wir sind aber auch so sehr zufrieden», sagt Tobias Kron, Präsident von Lakeside Emotions.

Lob für Feldschlösschen

Zufrieden ist er auch mit Partner Feldschlösschen: «Es wurde sehr viel Bier getrunken. Auch Somersby und Eve Caipirinha waren sehr beliebt.» Zudem hätten sich die Gäste über die Schals und die T-Shirts von Feldschlösschen gefreut.

www.lakeside-emotions.ch



Fussball-WM und Feldschlösschen: Gäste beim Public Viewing in Horgen.

Feldschlösschen Sales Manager Thomas Klauser (rechts) mit Hanspeter Bösch (Bösch Getränke, links) und einem weiteren Gast.



Cyclope

Ein Spektakel frei nach Jean Tinguely

«Cyclope» gastiert in diesem Sommer in Basel. Das verrückte Spektakel frei nach Jean Tinguely verzaubert das Publikum noch bis am 7. September. Während der rasanten Show unter freiem Himmel mit dem 17 Meter hohen Bühnenbild wird Tinguelys Skulptur «Le Cyclope» zum Leben erweckt.

auch das Mineralwasser, die Softdrinks und den Wein für dieses verrückte Artistikspektakel.

www.cyclope2014.ch



Das Artistikspektakel «Cyclope» gastiert in Basel.

Partner Feldschlösschen

Feldschlösschen ist Getränkepartner von «Cyclope» und liefert neben dem Bier

Thunerseespiele

«Aida»-Tickets zu gewinnen

Berührende Musik von Popstar Elton John, packende Liedtexte von Tim Rice und eine verbotene Liebe, die über allem steht: «Aida – das Musical» wird in diesem Sommer an den Thunerseespielen gezeigt. Feldschlösschen ist Hauptpartner dieses traditionellen Anlasses vor wunderschöner Kulisse. Wir verlosen 2x2 Tickets für die «Aida»-Aufführung vom 27. August. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Aida» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

www.thunerseespiele.ch



Die Hauptdarsteller während der Proben für «Aida – das Musical».

Schweiz ist Trumpf

Single-Fondue, Kuhstall und Vorfreude auf das **Feldschlösschen Naturfrisch**

Viele Schweizer Gastronomen haben mit Schweizer Konzepten grossen Erfolg. Sie verwöhnen ihre Gäste in Kuhställen, bieten Single-Fondues an, setzen auf Schweizer Champions und freuen sich schon jetzt auf

das Feldschlösschen Naturfrisch (Seite 15). DURST kehrte bei fünf Feldschlösschen-Kunden ein, die auf Swissness setzen. Dabei erfuhren wir, wie vielfältig die Geheimnisse des Erfolges sein können.



Hinter ihnen die Swiss Champions: Die Angestellten Stivi Schoch (links) und Stefan Schori gönnen sich eine Pause.

SWISS CHAMPION IN FRAUENFELD

Wo Roger Federer, Gölä und Wilhelm Tell zu Hause sind

Roger Federer, Wilhelm Tell, Kurt Felix, Heidi Abel, Gölä, die Helvetia, Polo Hofer und viele mehr: Von den Wänden des Restaurants Swiss Champion in Frauenfeld prangen Bilder von berühmten Schweizerinnen und Schweizern. Hier gibt es unter anderem Schweizer Pizzas und ein Single-Fondue. Wer Letzteres bestellt, erhält ein Caquelon sowie alle Zutaten und bereitet sich sein Fondue selber zu. Der stellvertretende Geschäftsführer Stefan Schori

und Stivi Schoch servieren in Schwingerhemden und im TV läuft Schweizer Sport oder ein Klassiker aus dem Schweizer Filmarchiv. Auch die Musik ist von Schweizer Champions.

Auch die moderne Schweiz

Seit der Eröffnung im Januar 2014 hat das Lokal bereits viele Stammgäste gewonnen. «Unsere Swissness hat nichts zu tun mit Après-Ski-Folklore und Kitsch für Japaner. Sie widerspiegelt auch die moderne

Schweiz», sagt Christian Tanner, der im «Swiss Champion» und im naheliegenden «Peggy O'Neill's» Geschäftsführer ist.

Feldschlösschen passt perfekt

Im «Swiss Champion» setzt man auf Schweizer Produkte. Laut Christian Tanner «passen die Biere und die anderen Getränke von Feldschlösschen perfekt». Er lobt die «sympathischen Produkte» sowie den Gastroservice und freut sich auf das neue Feldschlösschen



Naturfrisch: «Wir werden es im Offenausschank anbieten.» Übrigens: Im «Swiss Champion» ist Jassen mit Feldschlösschen-Jass-Sets Trumpf. Und wer mal auf die Toilette muss, findet dort unzählige Ansichtskarten mit Schweizer Sujets.

STERNEN IN ENNETBÜRGEN

Schweizerische Küche, vernünftige Preise und viele Vereine zu Gast

«Viele Leute haben genug von Kebab, Pizza und Fast Food»: Alan Kehonjic setzt im Ennetbürger «Sternen», den er seit einem Jahr gemeinsam mit seiner Frau Olga Kehonjic führt, mit Erfolg auf eine «gutbürgerliche, schweizerische Küche zu vernünftigen Preisen».

Nicht teurer als Fast Food

«Von panierten Schnitzeln über Züri-Geschnetzeltes bis Cordons bleus: Bei uns kann man alles haben, was man so kennt», sagt der Gastronom. Und schliesslich bezahle man dafür nicht mehr als für Fast Food. Besonders beliebt ist im Herbst das Wild, das der passionierte Jäger Alan Kehonjic selbst erlegt hat. Im Sommer kehren viele ausländische Touristen vom Campingplatz im «Sternen»

ein. «Die Holländer und die Deutschen schätzen die schweizerische Küche ebenso wie die Einheimischen.»

Vereine sind wichtig

Für den «Sternen» sind die Vereine des Dorfes und der Umgebung wichtig. Alan Kehonjic: «Wir haben fast an jedem Abend einen Verein zu Gast.» Das komme nicht von ungefähr: «So viel wie möglich sind wir als Sponsoren tätig.»

«Ein Stück Heimat»

Für den Gastronomen ist Feldschlösschen «ein Stück Schweiz». Er freut sich darauf, bald auch Feldschlösschen Naturfrisch ins Sortiment aufzunehmen: «Dieses neue Produkt passt zu unserem Betrieb. Ich bin überzeugt, dass es bei den Gästen gut ankommen wird.»



Olga und Alan Kehonjic vor dem «Sternen» und im Sälli, wo viele Vereine zu Hause sind.

ADLISBERG IN ZÜRICH

Regionale Produkte und beliebte Puurezmenge in der Zürcher Wald- und Wiesenbeiz

Vor den Toren Zürichs steht das Restaurant Adlisberg, «die gute Wald- und Wiesenbeiz». Im einstigen Bauernhaus werden die Gäste unter anderem im aufwändig renovierten Kuhstall und in

der Loorenstube mit ihrem Kachelofen verwöhnt.

Wandertipps und Golfer

Besonders beliebt sind die «Puurezmenge», die bei schönem Wetter draussen

stattfinden. Auf der Homepage des «Adlisberg» findet man Wandertipps. Die Gäste kehren auch nach sportlicher Betätigung im nahegelegenen Schwimmbad, nach einer Runde Minigolf

oder nach Abschlägen auf der Driving Range gerne ein. Für die gutbürgerliche Küche setzt das Team von Katharina Schwarz auf regionale Produkte und bald auch auf das Feldschlösschen Naturfrisch. «Dieses neue Bier passt perfekt in unser rustikales Konzept», sagt die Geschäftsführerin.

www.adlisberg.ch

Der Kuhstall und das Restaurant Adlisberg von aussen.



Das Beste am Apéro: Die Beilage.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

WEISSES KREUZ IN MELLINGEN

Sennenhemden, Schweizer Musik und «Ricos Cervelat» im Aargauer Fressbeizli

Seit März 2013 führt Maja Gasser gemeinsam mit Hanspeter Bärswyl das umgebaute «Weisse Kreuz» in Mellingen. Auch ihr Sohn Dany arbeitet im Betrieb mit. Markenzeichen sind die Schwingerhemden und die Folklore-Gilets, in denen sie ihre Gäste bedienen. «Am Anfang erhielten wir dafür viel Lob. Einmal war eine Gruppe Japaner sogar schwer beeindruckt. Die Stammgäste haben sich mittlerweile aber an unsere Arbeitskleider gewöhnt», sagt Maja Gasser.

Wie im Wald «ufem Stäcke»

Schätzen gelernt haben die Gäste auch die feinen Fleischgerichte vom offenen Holzgrill, die mit Bratkartoffeln oder mit «Majas Gratin» besonders gut schmecken. Oder wie wäre es mit «Ricos Cervelat»? Die wird wie im Wald «ufem Stäcke» serviert und hat sich als Klassiker etabliert.

Bald auch Naturfrisch

Zur Swissness im Lokal gehören auch die Getränke von Feldschlösschen. Hanspeter Bärswyl ist in Fribourg aufgewachsen und



Maja Gasser lernte Cardinal schon im elterlichen Betrieb kennen. Beide schwören auf das Bier aus Fribourg, sagen aber: «Wir werden das Bier aus Feldschlösschen Naturfrisch ins Sortiment aufnehmen. Es passt wunderbar in unser Schweizer Konzept.»

Auch die Musik passt: Jeden Monat spielen Schweizer Bands im «Weissen Kreuz». Maja Gasser: «Weil wir als eingeschworenes Team funktionieren, haben wir uns mit unserem Schweizer Konzept schnell als Fressbeizli etablieren können.»



Urchig angezogen: Maja Gasser, Sohn Dany und Hanspeter Bärswyl im «Weissen Kreuz».

www.weisseskreuz-mellingen.ch

CHALET SUISSE IN GENÈVE

Ruhe und Gemütlichkeit mitten in der Stadt

Wer sich im internationalen Genf nach echtem Schweizertum sehnt, wird im Chalet Suisse fündig. In der Traditionsgaststätte mit dem rustikalen Ambiente fühlen sich einheimische Stammgäste ebenso wohl wie Touristen. Sie schätzen die typischen Schweizer Gerichte. Neben der Brasserie befinden sich La Cave Valaisanne und Le Village Suisse. Auch ein Abstecher in den Keller mit dem Bergführerzimmer und einem Carnotzet lohnt sich. Besitzerin Julia Dumoulin und Sohn Hervé führen die Gaststätte

in der zweiten und dritten Generation. «In dieser so hektischen Welt sehnen sich immer mehr Leute nach Ruhe und Gemütlichkeit. Bei uns finden sie beides», sagt Julia Dumoulin.

Lob für Partner Feldschlösschen

Die Dumoulin sind langjährige und zufriedene Feldschlösschen-Kunden. «Die Getränke dieses Partners passen optimal in unser Schweizer Konzept. Zudem genießen wir eine optimale Betreuung», sagt Hervé Dumoulin.

www.chaletswiss.ch



Julia und Hervé Dumoulin und ihr gemütliches Chalet Suisse mitten in der Weltstadt Genf.



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»

Feldschlösschen Naturfrisch

Ein Mann, ein Bier, ein Rezept für mehr Umsatz in Ihrem Lokal

Feldschlösschen Naturfrisch ist ein herrlich naturtrübes Bier, das gebraut wird wie zu Zeiten von Feldschlösschen-Mitbegründer Mathias Wüthrich. Es ist ab Mitte August in der Bügelflasche und als

Offenbier erhältlich – exklusiv für unsere Kunden aus der Gastronomie. Erweitern Sie Ihr Biersortiment und sorgen Sie mit Feldschlösschen Naturfrisch für mehr Vielfalt und Umsatz!

Diese Innovation ist schon beim Markteintritt ein Klassiker mit Geschichte: Feldschlösschen Naturfrisch ist Mathias Wüthrich gewidmet, dem visionären Landwirt, der im Februar 1876 gemeinsam mit Theophil Roniger die «Brauerei zum Feldschlösschen» gegründet hat. Mathias Wüthrich investierte früh in den

Ausbau der Brauerei und trieb das Bierbrauen voran. Er war stets Bauer aus Leidenschaft, sodass heute seinem Eifer und Fleiss das einladend süffige Naturfrisch gewidmet ist und sein Porträt die Etikette ziert. Feldschlösschen Naturfrisch ist ein herrlich naturtrübes Lagerbier. Mit seiner süssen Milde

bietet es ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

Gästen diesen Hochgenuss der Schweizer Brautradition und steigern Sie Ihren Umsatz.

Vielfalt und Umsatz steigern

Feldschlösschen Naturfrisch gibt es in der traditionellen Bügelflasche und für den Offenausschank. Es ist in jedem Fall die optimale Ergänzung für Ihr Biersortiment. Bieten Sie Ihren

Umfangreiches Werbematerial

Zur Verkaufsunterstützung stellen wir Ihnen ein umfangreiches Werbematerialpaket zur Verfügung, das Sie direkt von Ihrem Sales Manager erhalten.

NEU!
JETZT PROBIEREN!

Feldschlösschen Naturfrisch

- ist ein naturtrübes Lagerbier mit süsser Milde
- bietet ein angenehm süffiges und erfrischendes Geschmackserlebnis
- hat einen Alkoholgehalt von 5,0% Vol.
- garantiert die optimale Sortimentsergänzung

Ab Mitte August bestellen!

1.98 CHF
pro Flasche

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505
20 x 50 cl MW Harass

3.67 CHF
pro Liter

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12460
20-Liter-Fass

www.myfeldschloessen.ch

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

NATURFRISCH IST EIN TRADITIONELL NATURTRÜBES BIER UND WIRD GEBRAUT WIE ZU ZEITEN VON FELDSCHLÖSSCHEN-MITBEGRÜNDER MATHIAS WÜTHRICH.

Gelungene Premiere im Wallis

Der Eyholzer Bierweg war ein grosser

«Das Feedback ist durchwegs positiv»: OK-Präsident Patrick Schmidt schaut zufrieden auf die Premiere des Bierwegs zurück. Auf der Wanderung durch den Eyholzer Wald befanden sich sieben Stände mit verschiedenen Bieren und Speisen. Neben anderen Bierspezialitäten waren Feldschlösschen Amber und natürlich das Valaisanne vertreten.

Am Ende der Wanderung wartete das Festgelände mit Bars auf die Bierliebhaber.

Tolle Stimmung am Abend
Den Höhepunkt erreichte das grosse Bierfest am Abend: Im Hangar von Bierweg-Partner Feldschlösschen sorgte auch die Oberwalliser Band Barleycorn für eine tolle Stimmung.
www.eyholzkultur.ch



Eyholzer Bierweg. Wanderung Richtung Festgelände:



Gut gelaunte Bierweg-Wanderer am Stand von Schneider Weisse.



Die Bierliebhaber genossen auch die wunderschöne Aussicht.



Auf der Wanderung warteten sieben Stände mit Bierspezialitäten auf die Teilnehmer.



Gourmettrail in Saas-Fee

«Mehr Genuss ist fast nicht möglich»

Ende Juni fand in Saas-Fee der traditionelle Gourmettrail statt. Aufgrund des durchgezogenen Wetters wurden die neun organisierenden Gastronomiebetriebe zum Improvisieren gezwungen. Weil die Originalstrecke von Hannig nach Saas-Fee unter dem Regen gelitten hatte, wurde in die teilnehmenden Betriebe gewech-

selt, wobei die Küchenchefs in einem jeweils «fremden» Betrieb zaubern mussten.

Neun Gänge, 230 Gäste
Die rund 230 Gäste waren hochzufrieden mit den neun servierten Gängen. Auch «Schweizerhof»-Geschäftsführer Medy Hischier schwärmte: «Mehr Genuss ist fast nicht möglich.»



Trotz durchgezogenem Wetter herrschte bei den rund 230 Gästen am Gourmettrail in Saas-Fee



Erfolg



Die Walliser lieben ihr Valaisanne.



eine hervorragende Stimmung.



Das Team von Feldschlösschen Innerschweiz trug gut gelaunt viel zum Gelingen des Anlasses bei.

Bar Guide Zentralschweiz

Gute Stimmung und viel Charme

Auf Einladung von Carlsberg, Insider und party-bus.ch wurde im Loft Club Luzern der neue «Bar Guide Zentralschweiz» getauft. Höhepunkt des Abends war die Wahl der «Bar des Jahres» sowie der «charmantesten Barkeeperin» und des «charmantesten Barkeepers». «Bar des Jahres» ist die Viscose-Bar in Emmenbrücke. Den Titel als «charmanteste Barkeeperin» trägt Carmen Käppeli vom Casineum Luzern. Auch Fabian Röösl, ihr männliches Pendant, arbeitet im Casineum.

Party bis in die Morgenstunden

Mit Livemusik von Damian Lynn wurde bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Der Luzerner Singer/Songwriter begeisterte das Publikum sowohl mit seiner Stimme als auch mit der Loop-Station.



Die charmanteste Barkeeperin und der charmanteste Barkeeper: Carmen Käppeli und Fabian Röösl (beide Casineum, Luzern).



Der Luzerner Singer/Songwriter Damian Lynn.



Die nominierten Barwomen, umrahmt von Sponsoring-Vertretern.



Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Bügel

**Das bernsteinfarbene Lager
für Bierliebhaber.**

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET





AUF EIN BIER MIT DER WIRTEFAMILIE MARTI IN NIEDERBIPP

Die Treue ist im «Bären» zu Hause



GERTRUD MARTI (2. VON LINKS) MIT SOHN UELI (LINKS) UND SCHWIEGERTOCHTER EVELINE MARTI SOWIE FELDSCHLÖSSCHEN SALES MANAGER PETER RÜFENACHT.

Treue Kunden, Bitte melden Sie sich!

Die Wirtefamilie des Gasthofs zum Bären in Niederbipp ist seit vier Generationen und rund 110 Jahren Feldschlösschen-Kunde. Wie jetzt im «Bären» hatte sie ihre Gäste schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts im damaligen Restaurant Brechbühler mit Bier aus Rheinfelden verwöhnt. Wir sind stolz auf diese lange Partnerschaft und wollen im DURST über weitere Kunden berichten, die seit Jahrzehnten treu mit uns verbunden sind. Gehören Sie auch dazu? Oder Ihr Lokal? Dann schreiben Sie uns bitte eine E-Mail mit dem Stichwort «Treue» an durst@fgg.ch. Herzlichen Dank.

Peter Rufenacht (Sales Manager): Frau Marti, Sie arbeiteten bis vor Kurzem und seit 1945 im Restaurant Brechbühler und später im Restaurant zum Bären. Waren diese Familienbetriebe immer Kunden von Feldschlösschen?

Gertrud Marti: Ja, als mein Grossvater Gottfried Brechbühler 1903 das Wirtepatent erwarb, arbeitete er schon mit Feldschlösschen zusammen. Wann genau diese Partnerschaft angefangen hat, kann ich nicht sagen. Sie dauert aber bestimmt mehr als 110 Jahre.

Ueli Marti: Die Welt verändert sich, eines ist gleich geblieben: Die Gäste lieben die Biere von Feldschlösschen immer noch.

Eveline Marti: Es ist schon verrückt, was meine Schwiegermutter in ihrem Leben geleistet hat: Ihr Mann Paul hatte ein Transportgeschäft, sie arbeitete den ganzen Tag im Restaurant und zog gleichzeitig vier Kinder gross.

Gertrud Marti (lacht): Mit 85 Jahren nehme ich es heute etwas gemütlicher. Ich bin bloss noch für die Betreuung der Stammgäste zuständig.

30 Jahre «Bären»: Wie feiern Sie das Jubiläum in diesem Sommer?

Ueli Marti: Der Sechsspänner von Feldschlösschen wird kommen und eine Ländlerkapelle spielt. Wir werden mit

unseren Stammgästen ein direkt von der Kutsche gezapftes Bier geniessen ...

Eveline Marti: ... und gemeinsam einen gemütlichen Abend verbringen.

Gertrud Marti: Als wir 1984 das Restaurant Brechbühler schlossen und den grösseren «Bären» übernahmen, musste ich dafür kämpfen, meinen Gästen weiterhin Bier von Feldschlösschen anbieten zu können. Der «Bären» hatte

nämlich noch einen laufenden Vertrag mit einem anderen Anbieter.

Ihre Gäste wollten aber weiterhin Feldschlösschen?

Ueli Marti: Ja, unsere Gäste sind treu – uns gegenüber und auch gegenüber Feldschlösschen. Im Offenausschank bieten wir ihnen die würzige Hopfenperle an. Daneben setzen wir auch auf Spezialitäten wie das Weihnachts- oder das Frühling Bier. In der Flasche haben wir unter anderem Feldschlösschen Original, Premium und Schneider Weisse.

Eveline und Ueli Marti, Sie sind zwar noch jung. Trotzdem die Frage: Wird einmal eines Ihrer Kinder den «Bären» übernehmen und in der fünften Generation in Niederbipp wirten?

Eveline Marti: Es sieht nicht so aus. Von unseren beiden Kindern arbeitet keines im Gastgewerbe.

Ueli Marti: Wenn wir aufhören, kannst du ja wieder übernehmen, Mutter.

Gertrud Marti (lacht): Ja, weiss Gott!

Liebe Familie Marti, wir bedanken uns für Ihre Treue und wünschen Ihnen eine wunderschöne Jubiläumsfeier.



Gertrud Marti betreut die Stammgäste.

www.baeren-bipp.ch

DIE KRÖNUNG EINER FREUNDSCHAFT.

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


**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloessen.ch



M. Hime
Brauer

M. Prudel
Entwickler

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



Wettbewerb

Gewinnen Sie **Open-Air-Tickets**

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. Wie heisst das neue neue Produkt, das es für die Gastronomie in der Bügelflasche und als Offenbier gibt?

- F** Feldschlösschen Naturrein
H Feldschlösschen Naturfrisch
D Feldschlösschen Naturpur

2. Was kann man im Frauenfelder Restaurant Swiss Champion bestellen und selber zubereiten?

- E** Single Fondue
T Double Raclette
H Triple Rösti

3. Was wird in diesem Sommer an den Thunerseespielen aufgeführt?

- F** Mamma mia – die Oper
C Cats – die Operette
I Aida – das Musical

4. Wie serviert man Offenbier perfekt?

- M** Auf einem Tablett
D Mit zwei Bavetten
R Im Minirock

5. Wie heisst der erfrischende Sommerdrink mit Appenzeller?

- D** Oppenito
N Eppenito
A Appenito

6. Was feierte in diesem Frühsommer im Wallis Premiere?

- E** Zermatter Biertisch
T Eyholzer Bierweg
H Saaser Bieridee

Das Lösungswort lautet:



Oben: Open Air Gampel.

Mitte: Rock Oz'Arènes in Avenches.

Unten: Helferinnen am Zürich Open Air.

Festivals mit Cardinal

Cardinal, das Festivalbier: DURST verlost je 2x2 Tagestickets für drei Open-Air-Highlights dieses Sommers:

- für das Open Air Gampel (16. August)
- für Rock Oz'Arènes in Avenches (16. August)
- für das Zürich Open Air (30. August)

Lösen Sie das Quiz auf dieser Seite. Mit etwas Glück gewinnen Sie zwei Tagestickets. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an **durst@fgg.ch**.

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Tickets für ein Open-Air-Festival.

Einsendeschluss ist der 10. August 2014

Wettbewerbsgewinner DURST Juni 2014

Je zwei Tagestickets für das Gurtenfestival gewonnen haben

Martina Langendorf (Zürich),
Sandra Blättler (Rotkreuz) und
Philippe Thétaz (Romanel).

Wir gratulieren.



Queen's Ice Tea Lemon

Neu
in der **50 cl**
PET-Flasche




Queen's

Queen's. Der royale Eistee mit Zitronenaroma.
www.queens.ch



Beachmania in Biel

Coronamania im Bieler Beachparadies

Feldschlösschen ist gleich bei drei kommenden europäischen Beachvolleyball-Grossanlässen Getränke­lieferant: An der Beachmania 2014 und 2015 sowie der EM 2016 in Biel bringt Corona Extra die Sonne Mexikos ins Seeland und lässt Strandfeeling aufkommen.

Diesen Sommer verwandelt sich Biel in ein wahres Strandparadies: Vom 6. bis 10. August trifft sich das Who is Who des europäischen Beachvolleyballs im Seeland zur «Beach-

mania», einem hochkarätig besetzten Turnier der Beach Volleyball European Championship Series. Sascha Heyer war als Spieler selber während 20 Jahren auf der Tour unter-

wegs. Heute amtiert er als Turnirdirektor und ist erfreut über die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen: «Feldschlösschen ist an jedem grossen Anlass in der Schweiz vertreten. Diese Erfahrung hilft uns sehr.»

Strandfeeling dank Corona

Auch an der «Beachmania» 2015 und der Beachvolleyball-EM im Sommer 2016 (ebenfalls in Biel) wird sich Feldschlösschen um die Erfrischung der Fans kümmern. Für das echte Strandfeeling ist das mexikanische Flaschenbier mit der Limette prominent vertreten. Corona kleidet auch die Dance Girls aus

Gran Canaria ein. «Sie werden während den Spielpausen für Stimmung sorgen», sagt Sascha Heyer.

Mit Corona behält an der Beachmania in Biel auch Sascha Heyer (oben) einen kühlen Kopf.

Lounge und Village

Mit der Lounge und dem Village ist der Rahmen für die «Coronamania» ebenso hochkarätig wie das Turnier selbst. Sascha Heyer: «Beachmania ist nicht nur ein Sport-, sondern auch ein Unterhaltungsevent.»

Und dieser Event ist nicht auf Sand gebaut, sondern auf Corona.

Im House of Beer

Wollen auch Sie das frische und unkomplizierte mexikanische Ambiente in Ihren Betrieb holen? Im «House of Beer», dem Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen, können Sie Corona Extra bestellen. Dort werden Sie auch kompetent beraten.

www.houseofbeer.ch



Sorgen für Stimmung: Dance Girls aus Gran Canaria.

SWISS PREMIUM SELECTION



NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

TV-Koch Andreas C. Studer

«Bier passt praktisch zu jedem Essen»

Andreas C. Studer geniesst zum Essen gerne ein Bier. Der TV-Koch sagt, welches Bier perfekt zu einem Apéro-Plättli passt, warum er Bier zu deftigen Speisen bevorzugt und weshalb er auf Bier als Apéro-Getränk schwört.

Zu welchen Speisen trinken Sie gerne ein Bier?

Bier passt praktisch zu jedem Essen. Es gibt nur ein paar wenige Speisen der europäischen Haute Cuisine, bei denen ich von Bier als Begleiter abraten würde. Ich persönlich geniesse ein Bier am liebsten zu deftigen Speisen mit starkem Aroma und zu allen asiatischen Gerichten. Erfrischend kühles Bier harmoniert wunderbar zu scharfen Chicken Wings und zu Chili. Wenn ich im Sommer grilliere, darf Bier natürlich auch nicht fehlen. Es passt super gut zu allen Grilladen.

Wird heute zum Essen eher ein Bier getrunken als früher?

Ja, ein Bier zu einem feinen Essen ist heute trendy. Früher schüttelte man im Lokal noch eher den Kopf, wenn jemand Bier als Begleiter zum Menü wählte. Das ist

zum Glück vorbei, Bier und Food haben sich als Kombination durchgesetzt. Richtig der Hammer ist Bier als Apérogetränk: Es aktiviert die Magensäfte und stimmt

«Ein Bier zu einem feinen Essen ist heute trendy.»

die Gäste so richtig auf das anstehende Essen ein. Aber eigentlich gilt: Ein Bier passt fast zu allem.

Welche Biere bevorzugen Sie persönlich?

Ich trinke gerne ein dunkles Bier wie die Feldschlösschen Dunkle Perle. Auch ein Weizenbier wie Schneider Weisse schmeckt mir ausgezeichnet. Es passt übrigens wunderbar zu einem schönen Apéroplättli.

Feldschlösschen empfiehlt den Gastronomen, Kombi-

nationen wie Wiener Schnitzel, Pommes frites und ein Feldschlösschen Original anzubieten. Was halten Sie davon?

Das ist eine super Idee. Und ganz ehrlich: Zu Schnitzel und Pommes passt das spritzige Feldschlösschen Original doch wunderbar! Ich bin überzeugt, dass die Gäste solche Kombinationen lieben. Sie schätzen es, wenn sich jemand schon Gedanken gemacht hat und ihnen einen passenden Vorschlag macht.

Sie kochen auch mit Bier. Was gilt es zu beachten?

Einem Schmorgericht wie einem Sauerbraten gibt ein dunkles Bier einen ganz speziell feinen Charakter. Auch mein Bier-Sabayone kommt bei den Gästen immer gut an. Nicht zuletzt ist ein Gutsch Bier zusammen mit einem Schuss Rahm in einer Sauce ganz raffiniert. Kochen mit Bier braucht aber etwas Fingerspitzengefühl, denn Bier wird rasch bitter, wenn man es zu stark erhitzt. Mein Tipp: Die Speise nicht mehr aufkochen, wenn man Bier dazugegeben hat.



Jetzt Kombimenüs kreieren.

Zusammen unschlagbar

Bier und Essen sind einzeln stark und zusammen unschlagbar! Deshalb empfehlen Sie Ihren Gästen am besten direkt bei der Bestellung der Speisen ein erfrischendes Bier, das mit dem Essen harmoniert. Am meisten profitieren Sie, wenn Sie Kombimenüs kreieren. Wie wäre es zum Beispiel mit Wienerschnitzel, Pommes frites und einem Feldschlösschen Original?

Gratis Werbemittel für Kombimenüs

Für Ihre Kombimenüs stellen wir Ihnen Werbemittel für die Marken Feldschlösschen, Cardinal, Carlsberg, 1664 und Grimbergen gratis zur Verfügung. Auf myfeldschloesschen.ch können Sie diese Werbemittel personalisieren und direkt bestellen. Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie auch die Empfehlungen unserer Experten, welches Bier zu welcher Speise passt. Sie werden sehen: Einige Biersorten eignen sich auch perfekt zum Dessert.

Gastronomen profitieren mehrfach

Bier & Food ist eine Verbindung, von der Sie mehrfach profitieren: Sie heben sich mit Ihrem Expertenwissen von den Mitbewerbern ab und machen mehr Umsatz. Zudem ist die Kombinationsvielfalt für Ihre Gäste ein Anreiz für regelmässige Besuche. Kreieren Sie Kombimenüs und erstellen Sie die passenden Werbemittel. Bei Fragen hilft Ihnen Ihr Sales Manager gerne weiter.



TV-Koch Andreas C. Studer kocht gerne mit Bier und trinkt zum Essen gerne ein Bier.

Motorrad-Clublokal in Tavannes**«Mit dem Draught Master haben wir die perfekte Lösung gefunden»**

Mit dem neuen Draught Master™ steht im Clublokal der Wild Condors MC in Tavannes immer frisches Openbier bereit. Silvio Colombo erklärt, wem und warum er die kleine Offenausschankanlage empfiehlt.

Seit einem Monat sind die Mitglieder des Motorradclubs «Wild Condors» stolze Besitzer eines eigenen kleinen Clublokals mitten in Tavannes. Jeden Freitag kommen sie dort zusammen. Klar, dass Bier dabei nicht fehlen darf. Dank dem neuen Draught Master™ von Feldschlösschen müssen die Club-Member nicht auf eine frisch gezapfte Stange verzichten.

Einfach zu bedienen

«Die kleine Anlage ist einfach zu bedienen. Auch das PET-Fass zu wechseln, ist ein Leichtes», sagt Silvio Colombo, Präsident der Wild Condors MC. Da das Bier auch in angestochenen Fässern 31 Tage

haltbar bleibt, geniessen die Clubmitglieder jederzeit frisches Bier. Der integrierte Kühlmechanismus sorgt für die richtige Temperatur und ist individuell einstellbar. Die Betriebskosten sind auf ein wenig Strom begrenzt.

Alle sind zufrieden

Dass der Draught Master™ exklusiv für die Feldschlösschen Hopfenperle verfügbar ist, kommt Silvio Colombo gelegen: «Mir persönlich schmeckt die Hopfenperle sehr gut.» Silvio Colombo, der selber schon ein Restaurant geführt hat, empfiehlt den Draught Master™ allen Gastronomen als Ergänzung für die Terrasse.



Jederzeit bereit für eine frisch gezapfte Hopfenperle: Silvio Colombo im Clublokal.

Ideal sei er zudem «für Vereinslokale und Festbetriebe oder für Lokale, wo eher Kaffee und Tee getrunken werden, man dem Gast aber auch ein frisches Openbier anbieten will.»

www.wild-condors.ch

Jetzt 250 statt 500 Franken

Den Draught Master™ (Art. Nr. 11924, gr. Bild unten) können Sie jetzt zum Sonderpreis von 250 statt 500 Franken bestellen. Der 10-Liter-Container Hopfenperle (Art.Nr. 11924, kl. Bild) kostet 35.20 Franken.

So bestellen Sie**Im Internet:**

myfeldschloesschen.ch

Per Telefon:

0848 80 50 10

Per Fax:

0848 80 50 11

Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich an Ihren Sales Manager.

**Plastikflaschen statt Mehrwegflaschen****Dem Ölgeruch auf die Spur gekommen**

Ideal für ölhaltige Flüssigkeiten: Plastikflaschen.

Mehrwegflaschen sind deshalb so beliebt, weil sie umweltverträglich sind und mehrmals verwendet werden können. Bei der Wahl des Inhalts sollte man allerdings vorsichtig sein.

Wenn Mineralwasser aus einer gläsernen Mehrwegflasche nach Salatöl riecht, hängt dies nicht mit der Qualität des Wassers zusammen. Der Ursache dafür ist man jetzt auf die Schliche gekommen. Andreas Heger, QM-Koordinator von Feldschlösschen: «Schuld ist eine Zweckentfremdung

der Mehrwegflaschen.» Vereinzelt wird in den Glasflaschen nämlich Salatsauce gelagert, bevor sie als Leergut zur Reinigung und Wiederbefüllung nach Rhäzüns gebracht werden.

«Zwar sind die Flaschen dann optisch sauber, doch kann es sein, dass ein ranziger Ölgeschmack haften

bleibt, was wiederum zu Reklamationen führt», erklärt Andreas Heger.

Plastik ist geeignet

Zur Lösung des Problems empfiehlt der QM-Koordinator für das Lagern von ölhaltigen Flüssigkeiten wie Salatsaucen ein Plastikbehältnis. Glas-Mehrwegflaschen seien dafür weniger geeignet. Doch erfreuen sich diese dank ihrer Umweltfreundlichkeit und Wiederverwendungsmöglichkeiten grosser Beliebtheit.

Restaurant Kreuz, Stüsslingen

Die fünfte Generation übernimmt

40 Jahre sind genug: Denise und Anton Meier haben das «Kreuz» in Stüsslingen per 1. August ihrer Tochter Karin Leuenberger übergeben. An der «Austrinkete» war der Feldschlösschen-Sechsspänner eine der Attraktionen. Die vielen Gäste aus dem Dorf und der Umgebung genossen den Nachmittag, die Bratwürste und die Getränke von Feldschlösschen.

Partnerschaft mit Feldschlösschen

Das «Kreuz» in Stüsslingen hat eine lange Geschichte. Die älteste Erwähnung des stattlichen Gebäudes datiert aus dem Jahre 1784. Karin Leuenberger übernimmt das «Kreuz» nun bereits in der fünften Generation, wobei sie weiterhin auf die Mithilfe ihrer Eltern zählen kann.

Bei so viel Tradition ist klar: Der Getränkepartner des «Kreuz» kann nur Feldschlösschen heissen. Karin Leuenberger: «Meine Eltern waren mit Feldschlösschen während Jahrzehnten sehr zufrieden. Deshalb ist für mich klar, dass ich diese Partnerschaft weiterführen werde.»

Schlossfräulein Karin Leuenberger

Die Partnerschaft kam auch bei der «Austrinkete» zum Tragen: Die neue Wirtin trat als Schlossfräulein auf und servierte das Bier direkt von der Kutsche des Feldschlösschen-Sechsspanners. Auch die Eltern liessen sich stolz und mit etwas Wehmut feiern.

www.kreuz-stuesslingen.ch



Familienbild bei der «Austrinkete»: Das Ehepaar Adrian und Karin Leuenberger mit den Kindern Nick und Anja, die abtretenden Eltern Anton und Denise Meier und Tochter Sarah Meier (von links).



Die neue Wirtin Karin Leuenberger.



Der Sechsspänner bei der «Austrinkete».

Big Ben's Pub, Appenzell

Ein Stück England und **Biere aus Irland**



Daniele Limone (Mitte) mit Matthias Howald (Sales Manager Feldschlösschen, links) und Horst Welzenbacher (House of Beer).

Das Big Ben's in Appenzell bietet alles, was Pub-Fans lieben. Hier ist in dieser beschaulichen Gegend ein Stück England verankert, die Tapeten sind geschmückt mit englischen Mustern, Spiegeln und Bildern.

Geführt wird das Pub von Daniele Limone, einem 38-jährigen Berner, der sich mit seiner Frau vor sechs Jahren im Appenzellerland niedergelassen hat und seither Geschäftsführer vom Big Ben's ist. «Wir haben von Anfang an mit Feldschlösschen zusammengearbeitet. Diese Zusammenarbeit wurde jetzt intensiviert», sagt der Pub-Betrei-

ber. Konkret heisst das: Seit April 2014 ist das Pub um sechs wunderschöne Zapfhähnen reicher, denn Daniele Limone hat das Offenbiersortiment vergrössert.

Gäste lieben irische Biere

«Irische Biere wie Guinness und Kilkeny sind bei Pub-Fans sehr beliebt», sagt Daniele Limone und ergänzt: «Die Feldschlösschen Getränke AG ist der einzige Partner, der diese Produkte anbietet. Wir sind sehr zufrieden, auch weil wir von den Feldschlösschen-Leuten bestens betreut werden.»

UNSERE SOMMERWEINE. HOLEN SIE MEHR RAUS!



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

easy
WINE

Die Klassiker aus Italien

Campari, Aperol und Cynar bringen sommerliche Gefühle in Ihr Lokal

Sie sind bei den Gästen beliebt und für das Personal einfach zuzubereiten: Mixgetränke mit Campari, Aperol und Cynar bringen ein schönes Stück Italien, gute Laune und Sommerstimmung in Ihr Lokal.

Fantastico! Mixgetränke mit den Apéro-Klassikern Campari, Aperol und Cynar erfreuen sich bei den Schweizerinnen und Schweizern seit Jahrzehnten grosser Beliebtheit.

Comodo! Sei es ein einladend roter Campari Milano, ein erfrischender Aperol Spritz oder ein süss-bitterer Cynar Tonic: Für Ihr Personal ist es einfach und bequem, eine sommerlich-lockere Stimmung sowie ein Stück Italien ins Lokal zu zaubern. Alle diese Drinks

sind nämlich in kürzester Zeit zubereitet (siehe unten), was für die Gastronomie ein grosser Vorteil ist.

Italienische Lebensfreude

Die erfrischenden Apéro-Klassiker Campari, Aperol und Cynar stehen für italienische Lebensfreude und sommerliche Feriengefühle. Holen Sie diese Stimmung auch in Ihr Lokal und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem erfrischenden Mixgetränk aus

unserem südlichen Nachbarland. Zur «Gruppo Campari» gehören mehr als 30 Brands. Campari, Aperol und Cynar sind die bekanntesten und beliebtesten. Mit ihnen lässt sich auf einfache Weise und ohne grossen Aufwand eine Vielfalt an erfrischen-

den Apérogetränken mixen. Feldschlösschen bietet Ihnen als Gastronom alles bequem aus einer Hand: Bestellen Sie jetzt bei uns die Klassiker aus Italien, und in den Herzen Ihrer Gäste wird die Sonne scheinen. *Cincin!*

www.campari.com

Jetzt zugreifen und profitieren: Aktion im HITFlash vom 11. – 22. August 2014

Jetzt bestellen!

22.90 CHF
pro Flasche

Campari
100 cl / 23 Vol. %
6er-Pack Art. 10318

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

11.69 CHF
pro Flasche

Aperol
70 cl / 11 Vol. %
6er-Pack Art. 11123

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

19.40 CHF
pro Flasche

Cynar
100 cl / 16,5 Vol. %
6er-Pack Art. 10309

www.myfeldschloessen.ch

CAMPARI

Der stilvolle Klassiker mit einzigartigem Geschmack und einladender roter Farbe.

Campari Milano
4 cl Campari
4 cl Cranberrysaft
8 cl Cinzano Prosecco
frische Minzblätter

APEROL

Das italienische Original seit 1919. Bis heute wird der orange-rote Aperitif nach Originalrezept hergestellt.

Aperol Spritz
6 cl Cinzano Prosecco
4 cl Aperol
Ein Spritzer Mineralwasser
halbe Orangenscheibe

CYNAR

Der dunkelgoldfarbene Klassiker mit süss-bitterem Geschmack.

Cynar Tonic
4 cl Cynar
Tonic



ENJOY RESPONSIBLY

GRUPPO
CAMPARI

Andreas C. Studer schreibt exklusiv im DURST

Andreas C. Studer:
TV-Koch, DURST-
Kolumnist und
Liebhaber von
Schweizer Bieren.



Es lebe die Schweizer Biervielfalt

Studis Chili-Nüssli mit Honig

ZUTATEN

200 g Pecannüsse
2 TL Madrascurry
½ TL Chiliflakes
½ TL Fleur de Sel
1 TL Akazienhonig
1 TL Butter

ZUBEREITUNG

Nüsse ohne Fett anrösten. Gewürze und Salz dazugeben und gut mischen. Am Schluss Honig und Butter dazugeben, kurz aufschäumen, mischen und in Schalen verteilen.

Schweizer Biere bieten eine ungemeine Vielfalt an Trinkgenuss. Ich habe mir angewöhnt, bei Restaurantbesuchen wenn möglich die ganze Palette der angebotenen Biere unseres Landes kennenzulernen.

Aufwärmen mit Original

Zum «Aufwärmen» ist eine zartbittere, erfrischende Stange ein sicherer Tipp. Dazu empfehle ich ein paar geröstete Mandeln oder Chili-Nüsse mit Honig (vgl. Rezept unten). Das regt den Magen an und macht beim

Gast Lust auf mehr Bier und steigert somit den Umsatz des Gastronomen.

Aktiver Verkauf ist gut

Jetzt drängt sich ein würziger Feldschlösschen Bügel auf – passend zu währschaften Schweizer Spezialitäten wie Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti. Oder ein bernsteinfarbiges Feldschlösschen Amber, das mit geröstetem Gerstenmalz gebraut wird und die Schweizer Bierkenner mit seiner ganz leicht karamelligen Note überzeugt.

Wir haben in der Schweiz eine wahre Fülle an Bieren, die zu entdecken sich lohnt. Wenn Ihr Personal diese Vielfalt aktiv verkauft und die Gäste gluschtig auf neue Biersorten macht, steigt Ihr Umsatz bestimmt.

Mit Velo und öV unterwegs

Für alle, die sich wundern, dass ich so viele Biere probiere: Ich bin mit dem Velo oder dem öV unterwegs. Deshalb darf ich eines mehr degustieren als Automobilisten. Und für alle Fälle gibt es ja noch das Feldschlösschen Alkoholfrei mit seinem mildem Malzaroma!

Studi ist der bekannteste TV-Koch der Schweiz

Andreas C. Studer wird von seinen Fans liebevoll Studi genannt. Er 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 Andreas C. Studer Rezepte mit Bier entwi-

ckelt. Nun schreibt er eine exklusive DURST-Kolumne mit wertvollen Tipps für Sie als Gastronom. www.studionline.de

Prost und en Guete!

Studi

Andreas C. Studer

In der Beiz mit Beat Schlatter

Hundenapf und Espressotassli

Beat: Angenommen, die Jetsetterinnen Irina Beller und Verena Dillier besuchen dein Lokal und bestellen für ihre Hündchen je einmal Lachsfilet mit schwarzen Oliven und Basilikum. Würdest du das den beiden Hunden servieren Bruno: Warum nicht? Der Kellner würde es ihnen unter dem Tisch servieren?! Auf allen Vieren? Er würde es sicher nicht in denselben Tellern servieren, aus denen die Gäste essen. Er würde den Hundenapf mit dem Lachsfilet auf den Bo-

den stellen und elegant mit dem Fuss unter den Tisch schieben.

Was wird in deinem Lokal am meisten gestohlen? (Bruno überlegt und Beat betrachtet in der Zwischenzeit die Pfeffermühle auf dem Tisch. Bruno bemerkt es.) So eine Pfeffermühle kostet 45 Franken. Die werden bei mir nach Gebrauch immer sofort weggeräumt.

Die würde ich auch im Auge behalten. Die hat ein erstklassiges Mahlwerk. Klaust du im Lokal?



Ort:
Restaurant
Schützengasse,
Zürich.

Gesprächspartner:
Bruno Exposito,
Gastronom.

Ein Hotelier hat mir einmal erzählt, für ihn sei die beste Werbung, wenn Gäste etwas stehlen. Sie würden dann zu Hause immer an sein Hotel erinnert. Um auf deine Frage zurückzukommen: Es ist schon mal vorgekommen, dass ich ein Espressotassli habe mitlaufen lassen. Komm hör auf! (Bruno holt eine Espressotasse.) Die schenke ich dir.

Beat Schlatter (rechts) ist Schauspieler, Kabarettist, Drehbuchautor und VR-Päsident der Hürli-mann Bier A.G.

Lieber Bruno, so ein Tassli würde ich nie im Leben stehlen. Das ist doch billige Massenware. Eine richtige Espressotasse muss aus dickem Porzellan sein und einen wunderschönen Aufdruck haben. Du willst meine Espressotasse also nicht? **Nein, nicht geschenkt.**

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Musik in Bern und Motocross in Roggenburg

• **Buskers-Festival in Bern:** Das Strassenmusik-Festival Buskers lockt vom 7. bis 9. August Künstlerinnen und Künstler aus allen fünf Kontinenten nach Bern. Flamenco, Bluegrass Hillbilly, Edo-Daikagura-Jonglage, junge Schweizer Volksmusik oder Rebétika & Smyrneika aus Griechenland: Das Festival hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Und gegen den Durst gibt es Gurten Bier. Das Bier der Berner ist Getränkepartner von Buskers Bern.

www.buskersbern.ch



Strassenmusikanten in Bern.

• **Motocross in Roggenburg:** Am Wochenende vom 23. und 24. August dröhnen in Roggenburg wieder die Motoren: Der MC Roggenburg führt seinen traditionellen Event durch. Die Sidecar-Duos tragen im Baselbiet einen Weltmeisterschafts-Lauf aus, in den Solo-Kategorien geht es um Punkte in der Schweizer Meisterschaft. Feldschlösschen ist Sponsor und Getränkepartner des Motocross in Roggenburg.

www.mc-roggenburg.ch



Motocross in Roggenburg.



BIERLEXIKON

Q wie Qualität

Die **Qualitätssicherung** des Bieres erfolgt einerseits durch Überprüfung objektiver Merkmale wie Zusammensetzung, Haltbarkeit und Brauverfahren. Die Qualitätssicherung wird aber auch durch das Überprüfen subjektiver Merkmale wie Stil, Temperatur, Schaumbildung, Farbe, Geruch, Geschmack und Bekömmlichkeit sichergestellt.

Es erfolgen regelmässig Qualitätskontrollen auf allen Stufen der Bierherstellung, das heisst von den einzelnen Rohstoffen bis hin zum fertig verpackten Bier. Dabei werden sowohl sensorische Kontrollen als auch Labortests durchgeführt. Das Ziel der Qualitätskontrolle ist die Gewährleistung einer möglichst gleichbleibenden Qualität und das rechtzeitige Erkennen von Fehlern.



GASTROWITZ des Monats

«Chef, ich möchte Sie um eine kleine Gehaltserhöhung bitten. Mit dem Geld kann ich wirklich keine grossen Sprünge machen.» Der Chef: «Das verlange ich auch nicht. Ich habe Sie als Koch angestellt und nicht als Känguru.»

NEU!
AB MITTE AUGUST
ERHÄLTlich!



FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH
ALC. 5.0% VOL
ERLADEND SÖFFIG UND HERRLICH TRÜBE

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE