



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 12 | Dezember 2014

Kreative Feldschlösschen-Kunden

Festtage für Gastronomie

Seite 10



Knüller!

Rioja
La Catedral Rioja

Nettopreis
statt 7.50
EW Glas 6x0,75
6.50



Féchy AOC
4.75

Nettopreis
statt 5.50
MW Harass 15x0,50

Cocktailzeit

Wie Sie Ihre Gäste mit
Schweppes in festliche
Stimmung mixen können

Seite 9

Grimbergen

Warum das Klosterbier
aus Belgien perfekt ist
für die kalte Jahreszeit

Seite 29

Das Beste am Apéro: Die Beilage.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

Editorial

Ich wünsche Ihnen umsatzstarke Festtage



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Eine schrille Weihnachtsshow, ein heimeliger Weihnachtsmarkt, ein urchiges Chalet für Firmen- und Familienanlässe, ein spezielles Kinderprogramm am Samichlaustag und natürlich eine gediegene Silvester-Gala mit Livemusik und Mehrgang-Gourmetmenü: Ab **Seite 10** können Sie lesen, was sich unsere kreativen Kunden für die Festtage einfallen lassen, um zum Jahresende nochmals kräftig den Umsatz zu steigern.

Mit unseren Weihnachtsbieren bringen wir eine vorweihnächtliche Stimmung in Ihr Lokal. Neben dem Feldschlösschen Weihnachtsbier und dem Cardinal Weihnachtsbier erfreut sich auch das Grimbergen Brassin de Noël einer immer grösseren Beliebtheit. Auf **Seite 29** erfahren Sie, dass wir nun schon fünf Produkte des belgischen Abteibieres in unserem Sortiment haben. Grimbergen eignet sich auch für Sie hervorragend, um in Ihrem Lokal die Biervielfalt zu pflegen.

Ich wünsche Ihnen und Ihrem ganzen Team umsatzstarke und dennoch auch besinnliche Festtage sowie ein erfolgreiches 2015. Wie meine Kolleginnen und Kollegen bei Feldschlösschen freue ich mich, die Herausforderungen des neuen Jahres gemeinsam mit Ihnen in Angriff nehmen zu dürfen.

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

IMPRESSUM

DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen
www.durstzeitung.ch

Herausgeberin

Feldschlösschen Getränke AG
Theophil-Roniger-Strasse
4310 Rheinfelden
Telefon 0848 125 000
www.feldschloesschen.com

Gesamtverantwortung

Gabriela Bättig

Redaktionelle Verantwortung

Gabriela Bättig

Inserate

durst@fgg.ch

Gabriela Bättig

Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrektorat, Übersetzung, Druck und Versand

Generalunternehmen
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Projektverantwortung: Pamela Güller

Chefredaktion: Marcel Siegenthaler/
Textension GmbH, www.textension.ch

Erscheinungsweise

Monatlich in deutscher, französischer und italienischer Sprache

Jahrgang: 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, Claudia Link, Ulrich Mathias, fotolia.de, pixelio.de



Feldschlösschen Naturfrisch 26



Cocktails 9



Festtage in der Gastronomie 10



Feldschlösschen Amber

Das perfekte Bier für Winterfeste

Das **Feldschlösschen Amber** wird mit speziell geröstetem Gerstenmalz gebraut und reift anschliessend auf Eichenholz. Dank jenes speziellen Verfahrens ist dieses Bier unvergleichlich. Sein karamellartiger Geschmack, sein leicht fruchtiges Aroma und die feine Hopfennote machen das Feldschlösschen Amber zum perfekten Bier für gemütliche Winterfeste und Winterabende in Ihrem Lokal. Dieses Spezialitäten-Bier passt auch wunderbar zu leichten Fleischgerichten. Für Sie als Gastronomiekunde ist das Feldschlösschen Amber als Offenbier und auch in der Flasche erhältlich.



Übrigens: Amber ist das englische Wort für Bernstein.

Das Amber-Bier hat denn auch eine glänzende Bernsteinfarbe, die im Sélection-Pokalglas von Feldschlösschen besonders gut zur Geltung kommt.

Jetzt bestellen!

3.67 CHF

pro Liter

Feldschlösschen Amber
20 Liter Fass
Art. 11113

www.myfeldschloesschen.ch

Jetzt bestellen!

1.50 CHF

pro Flasche

Feldschlösschen Amber
4x6x33 cl EW Glas
Art. 11144

www.myfeldschloesschen.ch



PRODUKTWISSEN BIER

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

WUSSTEN SIE, dass das Feldschlösschen Weihnachtsbier perfekt zu dunklem Fleisch und allen Wildgerichten passt?



Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch in den Bereich Training und schauen Sie sich die kulinarische Bierlandkarte an. Ganz schnell können Sie sich einen Überblick verschaffen, welche Biere zu welchen Speisen passen. So können Sie Ihren Gästen stets das richtige Bier empfehlen.



WEIN DES MONATS

Pommery Brut Silver

VRANKEN POMMERY

Der **Pommery Brut Silver** ist ein Champagner in glänzend zartem Gelb mit einer anhaltenden Perlage. Er duftet nach Zitrusfrüchten mit einer frischen, feinen Eleganz und weist schöne Noten von getrockneten Früchten und Vanille auf.

Passt perfekt zu ...

Der Pommery Brut Silver eignet sich für besondere Anlässe und passt perfekt zu leichten Belegern beim Apéro und an der Bar.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

42.50 CHF

pro Flasche

Pommery Brut Silver
Art.12213
6x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Rémy Martin Cognac Nr. 1

Rémy Martin ist die führende Cognac-Marke in Frankreich und weltweit die Nr. 1 bei Cognacs der höheren Qualität (VSOP). Er ist weich und reich an Aromen von Aprikosen, Veilchen und Lakritze. Ob pur, auf Eis oder zu feinen Gerichten: Rémy Martin garantiert stets höchsten Trinkgenuss. Die Flaschen sind im Sechserkarton oder einzeln bestellbar.



Jetzt bestellen!

45.10 CHF

pro Flasche

Cognac Rémy Martin
Art.11327
6x0,7
EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch

Bière riche

Häppchen im Säckchen

Man nehme Strudelteig, belege ihn mit einer Füllung, schnüre alles mit einer Lauchschleife und schiebe die Säckchen in den Ofen: Fertig sind die kleinen Weihnachtsgeschenke für Ihre Gäste, die Sie in Form eines köstlichen Häppchens zum Bier reichen können.



Feigen-Baumnuß-Säckchen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK: 2 Strudelteigblätter, 200 g Frischkäse, 4 getrocknete Feigen, eine Handvoll Baumnußkerne, 1 Lauchblatt, Crema di Balsamico, Salz und Pfeffer.

ZUBEREITUNG: Feigen in feine Würfel schneiden und mit Frischkäse vermengen. Baumnuße fein hacken, kurz in der Pfanne rösten, zur Frischkäse-Feigenmasse geben. Alles gut vermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch in 12 feine Streifen à 20 cm schneiden, kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken und abtropfen lassen. Strudelblätter zu Quadraten schneiden und Füllung darauf verteilen. Teigblätter zu Säckchen rafften, zudrücken und mit Lauchstreifen zusammenbinden. Bei 200 Grad 10 Minuten backen.

Latte Macchiato

Festtagsstimmung mit «Latte Art»

Latte Macchiato gehört zu den beliebtesten Heissgetränken. Mit einem kleinen Trick machen Sie es festtagstauglich und überraschen damit Ihre Gäste. Einfach, aber mit grosser Wirkung.



Und so gehen die «Latte Waves»:

1. Einen Latte Macchiato zubereiten und etwas Crema im Becher behalten.
2. Mit der Crema ein Kreuz auf den Schaum zeichnen.
3. Mit Schokoladensauce zwei Striche auf die Crema und zwei übers Kreuz ziehen.
4. Mit einem Holzstäbchen von aussen nach innen eine Spiralförmigkeit zeichnen.
5. Überraschung präsentieren.

www.nescafe-solutions.ch



Löschfahrzeug mit Bier-Tank

«Durschtwehr» feiert 100. Geburtstag

Feldschlösschens «Durschtwehr» feiert ihren 100. Geburtstag. DURST begab sich auf Spurensuche.

1918 war sie als Vierjährige eine der ersten Einwanderinnen in die Schweiz. Die Rede ist von der «Durschtwehr», einem Löschfahrzeug, das der italienische Hersteller Fiat 1914



«Durschtwehr»: hundertjährig und noch immer rüstig.

baute und das zur Brandbekämpfung bereits im Ersten Weltkrieg eingesetzt wurde. Ihre natürliche Schönheit hat sie über die Jahre konserviert. Eine Operation liess sie dennoch über sich ergehen – nicht zum eigenen Wohle, sondern zur Freude der Biergeniesser: Der «Durschtwehr» wurde eine Offenbier-Ausschanke eingebaut, die ihr zu ungeahnter Beliebtheit verholfen hat.

Teil der Oldtimer-Sammlung

Seit 1996 ist die «Durschtwehr» eines der Glanzstücke in der Oldtimer-Sammlung von Feld-



Die «Durschtwehr» als Attraktion bei einem Kundenjubiläum.

schlösschen. Sie wird bei jeder Brauereibesichtigung in Rheinfelden bestaunt. Zu Ausseninsätzen kommt sie vor allem bei Kundenjubiläen und bei speziellen Anlässen.

NEU: Eve Hugo

Die unwiderstehliche Limited Edition
inspiriert vom kultigen Trendgetränk.



Jetzt
bestellen!

Mit Verantwortung
genießen.



eve
BY CARDINAL



DRINK DES MONATS

Schneeweiss und himmlisch – der perfekte Shot für die Weihnachtszeit

Bereits die satinierte Flasche, weiss wie Pulverschnee, und die speziell konzipierte Kapsel machen Trojka Snow Freak einzigartig. Cremig mit einem angenehm fruchtigen Erdbeergeschmack ist Trojka Snow Freak, eiskalt als Shot serviert, ein purer Genuss. Auch kreativen Mix-Drinks steht nichts im Wege.

Überzeugende Qualität

Trojka Snow Freak ist in der Schweiz bereits fest in der

Gastroszene und im Detailhandel verankert. Der himmlische Inhalt überzeugt punkto Qualität sowohl Gastronomen als auch Konsumenten.

Cent-Off im Dezember

Im Dezember profitieren Sie von einem Cent-Off von 2 Franken auf jede Flasche Trojka Snow Freak. Bestellen Sie im Sechserkarton oder einzeln – alle Informationen finden Sie im beiliegenden HitFlash.

Zutaten

4 cl Trojka Snow Freak

Serviervorschlag

Eiskalten Trojka Snow Freak in einem Shotglas servieren.

Jetzt bestellen!

16.80 CHF
statt 18.80 CHF

pro Flasche

Vodka Trojka
Snow Freak 17%
Art. 12938, 6x0,70 EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



Wein- und Spirituosenschulung

Weiterbildung im Dienste der Kunden

Um seine Kunden noch kompetenter beraten zu können, hat sich die Feldschlösschen Logistikabteilung im Herbst an ihrer Kadertagung weitergebildet. Während zweier Tage tauschten sich die Spezialisten über die neuesten Logistiktrends und -prozesse aus. Als Erweiterung der Weiterbildung setzten sich die Mitarbeitenden von Feldschlösschen mit dem Produkteportfolio in den Bereichen Wein und Spirituosen auseinander. Auf dem Programm stand unter der fachkundigen Anleitung von Patrick Krapf (Wein) und Frédéric Garnero (Spirituosen) auch eine Degustation. Feldschlösschen verbindet Wein- und Spirituosensfreunde. Nutzen Sie unser Wissen, wir geben es gerne weiter.



Ja, der schmeckt. Feldschlösschen-Mitarbeiter während ihrer Weiterbildung in Magden BL beim Degustieren.

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)

Leise prickelt das Schweppes

Festtagszeit ist Cocktailzeit

Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon: Die Mix-Klassiker von Schweppes sind erfrischend, belebend und edel zugleich – und damit wie gemacht für die Festtage.

1783 erfand Jacob Schweppe das erste industrielle Verfahren, um Wasser mit Kohlensäure zu versetzen und in Flaschen abzufüllen. Das Schweppes Sodawasser war von Beginn weg ein Erfolg. Bis heute steht Schweppes für höchste Qualität und Kompetenz und ist die unumstrittene Marke Nummer eins im Bereich Bitter/Mixer. Der älteste Softdrink vermittelt gemixt oder pur Geselligkeit und einzigartigen Genuss und ist so der perfekte Durstlöscher für die Weihnachtszeit.

Schweppes gratuliert

Bereits zum sechsten Mal wurde ein Award an ein Lokal vergeben, das sich durch sein tolles Konzept von anderen neu eröffneten Bars unterscheidet. Dieses Jahr gewann die «Old Crow Bar» in Zürich den begehrten Titel. Schweppes gratuliert der «Best Newcomer Bar» – mit prickelnden Grüßen!



Schon gemixt? Drei einfache Cocktailrezepte, mit denen Sie über die Festtage Ihre Gäste begeistern

Amaretto Ginger Ale

20 cl Schweppes Ginger Ale
4 cl Amaretto
2 cl Zitronensaft
Zitronenscheiben
Eiswürfel

Amaretto und Zitronensaft ins Glas giessen und umrühren. Mit Schweppes Ginger Ale und Eiswürfeln auffüllen. Regt die Sinne an.

Prosecco Tonic

5 cl Schweppes Indian Tonic
5 cl Prosecco

Prosecco in ein Prosecco-Glas giessen. Das gekühlte Schweppes Tonic dazugeben und fertig ist der erfrischende Apéro-Klassiker.

Bitter Summer

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

In einer Champagnerschale Grenadine und Erdbeerlikör über einige Eiswürfel giessen. Gekühltes Schweppes Bitter Lemon dazugeben. Gut umrühren, servieren.





Unkonventionelle Weihnachtsshow mit Tradition in Basel

Im «Stadtkeller» tanzen die Weihnachts

Schrille Nacht, farbige Nacht: Die Weihnachtsshow im Basler «Stadtkeller» verzaubert seit Jahren ein grosses Publikum. Im Mittelpunkt stehen faszinierende Puppen, die singen und tanzen. Im Lokal hängen samtene Vorhänge und riesige Kugeln sowie viele weitere Attraktionen. Die Weihnachtssow im «Stadtkeller» ist wirklich einmalig.

Über die Grenzen hinaus ist sie bekannt, die etwas andere Weihnachtsshow des Basler «Stadtkellers». Die Premiere geht bereits im November über die Bühne, wobei die Vorbereitungen schon während des ganzen Jahres laufen.

Natürlich wird die Tradition der Weihnachtsshow weitergeführt und auch in diesem Jahr die Weihnachtszeit mit viel Glanz verschönern. Heute verfügt die Bierstube zum Stadtkeller über jede Menge faszinierender

Figuren, die singen und tanzen können. Aber nicht nur die Figuren bringen einen zum Staunen, auch die akustische Begleitung

Neue «Stadtkeller»-Gäste dank der Weihnachtsshow

macht die Show zu einem Hochgenuss. Die Gäste werden zum Publikum und verbringen dank der einzigartigen Weihnachtsshow einen unvergesslichen Abend

im Stadtkeller. Natürlich lassen im «Stadtkeller» auch die kulinarischen Genüsse keine Wünsche offen. Wie wäre es zum Beispiel mit Kalbsläberli nach Art des Chefs? Oder mit einem herrschaftlichen Bierring mit Salat und Speck garniert?

Kalbsläberli und ein Gratis-Warteck

Die Vorführungen finden in der Vorweihnachtszeit mehrmals pro Tag statt. Für das Personal ist das recht aufwendig, die Weihnachtsshow trägt dem «Stadtkeller» aber Jahr für Jahr viele neue Gäste ein.

Natürlich dürfen das Basler Bier Warteck und das Feldschlösschen Weihnachtsbier nicht fehlen. Wer die Kalbsläberli bestellt, erhält eine Stange Warteck sogar gratis.

www.stadtkeller-basel.ch

Adventszeit in der Schloss-Taverne Greng

Chlouser-Tag und weitere Festtagsangebote

Chlouser-Tag mit Kinderprogramm, Weihnachtsmarkt mit Livemusik und Silvester-Gala mit grossem Unterhaltungsprogramm: Im Restaurant Schloss-Taverne in Greng werden die Gäste während der Festtage so richtig verwöhnt.



So bunt kann die Adventszeit sein: Weihnachtsshow im Basler «Stadtkeller».

In diesem Herbst hat das Restaurant Schloss-Taverne in Greng wieder eröffnet. Die Gastronomin Hasna Seng-Falih hat dem idyllisch am Murtensee gelegenen Lokal ein neues Konzept verpasst, das die spanische und die schweizerische Küche miteinander verbindet und viele Aktivitäten beinhaltet.

Kinderprogramm

In der Weihnachtszeit folgen sich die Aktivitäten in der Schloss-Taverne Schlag auf Schlag. Es beginnt am 6. Dezember mit dem Chlouser-Tag, der in Greng eine feste Grösse ist. «Wir kreieren für diesen Tag ein spezielles Menü und bieten den Kindern ein abwechslungsreiches Programm», sagt Hasna Seng-Falih.

Weihnachtsmarkt

Am 21. Dezember soll der Weihnachtsmarkt viele Gäste anziehen. Hasna Seng-Falih: «Wir organisieren den Weihnachtsmarkt zusammen mit der Gemeinde. Der kleine Garten gegenüber dem Lokal wird zum Verkaufsladen.» Den Besucherinnen und Besuchern wird Livemusik und wiederum ein spezielles Menü geboten.

Silvester-Gala

Genuss mit Stil ist am 31. Dezember angesagt: Das Team der Schloss-



Der Chlouser-Tag ist in der Gemeinde Greng eine feste Grösse.

«Mit unseren Aktivitäten wollen wir den Umsatz steigern.»

Hasna Seng-Falih,
Schloss-Taverne Greng

Taverne lädt an Silvester zum Sechsgang-Galadinner mit Rahmenprogramm. «Wir werden auch die geheizte Terrasse miteinbeziehen», sagt Hasna Seng-Falih.

Die neu eröffnete Schloss-Taverne in Greng setzt auf Bierkultur. Vorweihnachtliche Stimmung ins Lokal bringt Hasna Seng-Falih auch mit dem Grimbergen Weihnachtsbier. Die Gastronomin ist überzeugt: «Die Gäste schätzen spezielle Angebote wie das Weihnachtsbier.» Auch von den Aktivitäten während des ganzen Jahres und ganz besonders in der Festtagszeit verspricht sie sich viel.

www.schloss-taverne-greng.ch



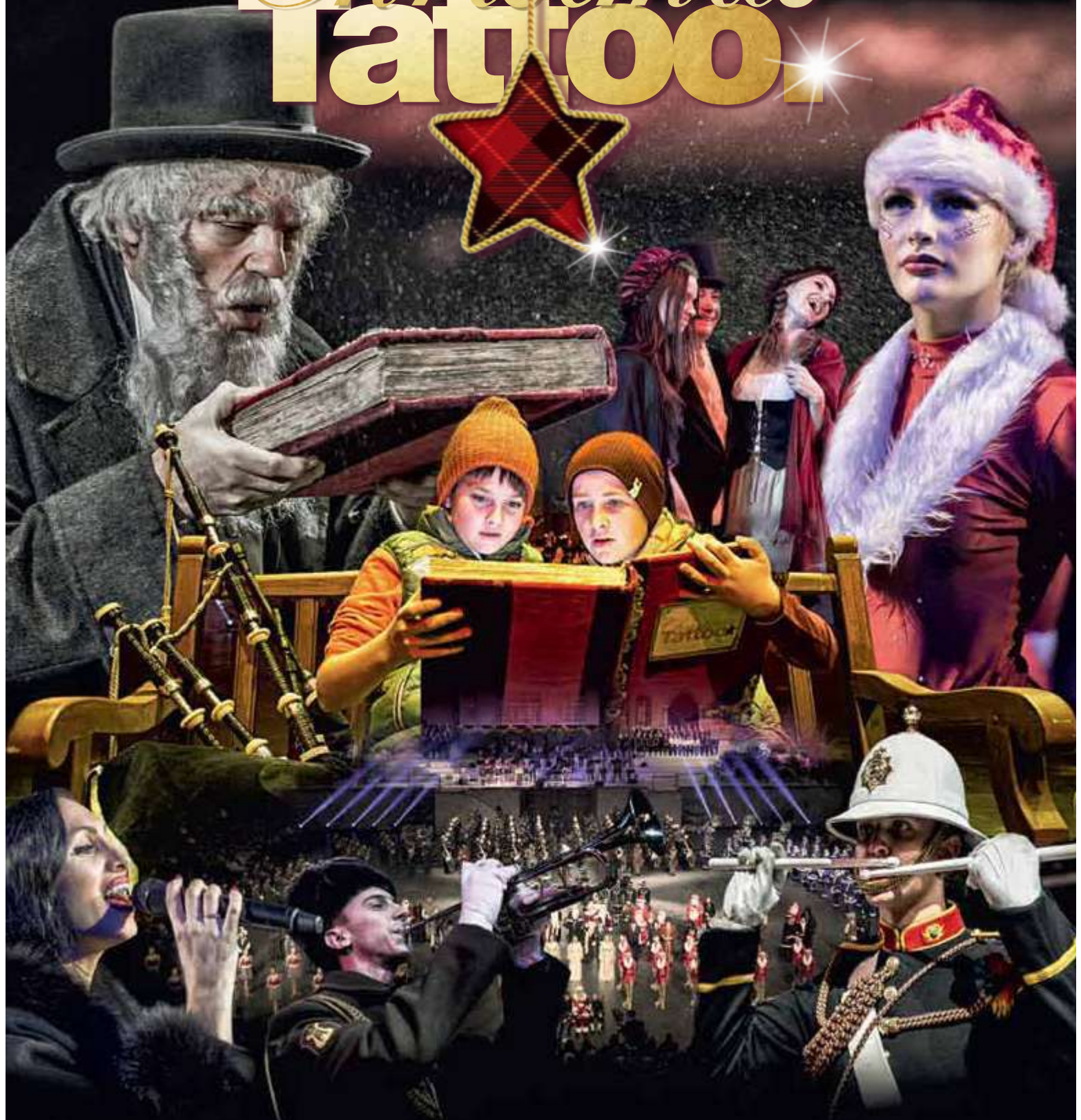
puppen



Auch solche Lebkuchen gibt es am Weihnachtsmarkt bei der Schloss-Taverne Greng zu kaufen.

BASEL TATTOO PRODUCTIONS UND ABC PRODUCTION PRÄSENTIEREN

Christmas Tattoo.



10.-13. Dezember 2014 | St. Jakobshalle Basel

Tickets:

www.christmas-tattoo.ch | +41 61 266 1000 | Ticketcorner



Das Hotel Riverside setzt auf Firmen- und Weihnachtsessen

Fondue, Raclette und ganz viel Gemütlichkeit im Chalet «Riveralp»

In Glattfelden steht vom 6. November bis am 31. Januar ein Chalet, das sich perfekt für gemütliche Firmenanlässe, Vereinsabende, Chlausfeiern und Familienfeste eignet. Das Chalet heisst Riveralp

und gehört zum bekannten Hotel Riverside. Die Gäste in der «Riveralp» können auch dessen Infrastruktur nutzen und zum Beispiel vor oder nach dem Fondue im urchigen Chalet eine Runde Bowling spielen.

Im Chalet «Riveralp» gibt es Fondue, Raclette und Fondue Chinoise. Bierliebhaber werden mit dem Feldschlösschen Original und dem Valaisanne verwöhnt. Offen hat das Chalet jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr.

Ab 30 Personen kann man die «Riveralp» an allen anderen Tagen für geschlossene Gesellschaften buchen. Damit eignet sich das urchige Chalet im Zürcher Unterland hervorragend für Firmen-, Familien und andere Gruppenanlässe.

Premiere im Chalet

«Schon Ende Oktober war der Buchungsstand sehr gut», sagt Oliver Wyss, verantwortlich für Marketing und Sales im Hotel Riverside. Er freut sich, erstmals Gäste im gemütlichen Chalet

empfangen zu können. «Letztes Jahr haben wir dieses winterliche Angebot für Gruppen erstmals in ein exklusives Zelt ausgegliedert. Nun ist das Chalet «Riveralp» bereit für gemütliche Stunden. Und selbstverständlich kann man bei uns auch inhouse feiern, zum Beispiel im wunderschönen Glaspavillon.»

Moderne Bowlingbahn

Ein grosser Vorteil ist laut Oliver Wyss die modernste Bowlingbahn im Zürcher Unterland mit ihrer Bar und Lounge, die zum Viersterne-Businesshotel Riverside gehört. «Sei es zum Apéro am Anfang des Anlasses oder zum Abschluss: Unsere Bowlingbahn wird von den Gruppen in der «Riveralp» rege benutzt.»

www.riverside.ch

«Die «Riveralp» ist perfekt für das Geschäft mit Weihnachtsfeiern.»

Oliver Wyss, Hotel Riverside



Urchig und gemütlich: In diesem Winter lädt das Hotel Riverside auch ins Chalet «Riveralp».

SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloesschen.ch

SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Silvester-Gala im Hotel Schiff am Rhein

Im «Schiff» tanzen die Gäste in der VIP-Loge ins neue Jahr

Die Silvester-Gala im Rheinfelder Hotel Schiff am Rhein hat Tradition. «Die Gäste wollen vor allem tanzen und natürlich gut essen», sagt Hotelière Heidi Freiermuth. Wer im «Schiff» mit voller Fahrt ins neue Jahr steigt, hat in mehrerlei Hinsicht einen Platz in der VIP-Loge.

Lange bevor sie Hotelière wurde, war Heidi Freiermuth im Hotel Schiff am Rhein als Gast an der grossen Silvester-Gala. «Diese Gala gibt es bestimmt schon seit 20 Jahren», sagt sie. Auch am Ende dieses Jahres werden 100 bis 120 Gäste das Jahr im «Schiff» ausklingen lassen. Auf sie wartet ein gediegenes Sechsgang-Galamenü, Livemusik und ein Mitternachtssnack. Heidi Freiermuth: «An Silvester wollen die Gäste vor allem tanzen und gut essen.»

Die Lage ist perfekt

Das Hotel Schiff liegt nicht nur am Rhein, sondern auch in der wunderschönen Rheinfelder Altstadt. Hier werden am 31. Dezember um 20 Uhr die Lichter gelöscht, denn der grosse Auftritt der Sebastiani-Brüder steht an.



«Dank dieser Gala haben wir Ende Jahr jeweils viele zufriedene Gäste.»

*Heidi Freiermuth,
Hotel Schiff am Rhein*

Schwarz gekleidet ziehen sie von Brunnen zu Brunnen und singen auch vor dem «Schiff» ihre Lieder. «Da kommt jeweils eine mysti-

sche Stimmung auf», erzählt Heidi Freiermuth. Wenn vier Stunden später das neue Jahr in Rheinfelden mit einem Feuerwerk be-

grusst wird, befinden sich die Silvester-Gala-Gäste im Hotel Schiff am Rhein wiederum in der VIP-Loge. Sie haben bereits schöne Stunden genossen und nun den besten Blick auf die farbigen Lichter am Himmel.

An den schön gedeckten Tischen geniessen die Gäste im Hotel Schiff am Rhein ein Sechsgang-Galamenü.



Hotelière Heidi Freiermuth mit ihrem Team am Silvesterabend 2013.

Übernachten im Hotel

Die Silvester-Gala wird vor allem von Pärchen über 40 Jahren besucht. «Vereinzelt kommen aber auch Jüngere», sagt Heidi Freiermuth. Punkto Musik werde von Walzer über Foxtrott, Schlager und Tango bis zu Charleston praktisch alles geboten. Und wer am Ende der Silvester-Gala nicht mehr nach Hause fahren will, hat am besten bereits ein Hotelzimmer gebucht.

www.hotelschiff.ch



Die Schwing- und Äplerhütte von Feldschlösschen ist an der Olma ein beliebter Treffpunkt.

Gastkanton Luzern und viele Feldschlösschen-Kunden

Feldschlösschen hatte an der Olma einen «rüüdig guete» Auftritt

Feldschlösschen hatte an der Olma mit seiner Schwing- und Äplerhütte und den Brauereipferden auch in diesem Jahr einen starken Auftritt. Die Kunden trafen sich an der beliebten Publikumsmesse zu guten Gesprächen.

«Rüüdig guet»: So lautete das Motto des Gastkantons Luzern. «Rüüdig guet» war vom 9. bis 19. Oktober an der Olma auch der Auftritt von Feldschlösschen. In der Schwing- und Äplerhütte liessen es sich die Besucherinnen und Besucher gut gehen. Besonders beliebt und ein beehrtes Fotosujet

waren auch in diesem Jahr die Brauereipferde.

Zufriedene Kunden

Am Kundenanlass trafen sich viele Gastronominnen und Gastronomen. In und um die Schwing- und Äplerhütte genossen sie Speis und Trank und führten interessante Gespräche.



Feldschlösschen verbindet die Freundinnen und Freunde der Gemütlichkeit.

Kunden geniessen Zeit an der Olma



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

1 Salomé Lüthy und Véronique Dora (Birreria, St. Gallen).

2 Paddy Weber mit seiner Crew von der Birreria.

3 Richard Lüthi (Minigolf Kreuzlingen), Nunzio Padula (Feldschlösschen), Monica und Pascal Leutenegger (Bistro Münchwilen).

4 Michel Berliat (Feldschlösschen mit Petra, Michelle und Jeanine).

5 Patrick Bauer (Rorschacherberg und Patrick Hölterhoff (Eventmanagement AVD).

6 Michel Berliat, Bernadette Sauter (Krone Altnau) und Brigitt Kaufmann.

7 Lockere Stimmung vor Feldschlösschens Schwing- und Äplerhütte.

8 Marketa und Jan Svarc (Restaurant und Hotel Schloss, Romanshorn) mit Eliska und Anezka.

9 Kurt Muellestein (St. Gallen), Kurt Widmer (Bottighofen), Albert Stahelin (früher Feldschlösschen) und Noldi Gubler (Feldschlösschen).

10 Christian Kutter (Traube Horn, links) geniesst die Zeit mit Freunden in der Schwing- und Äplerhütte.

Bier, Pferde und gute Gespräche an der Olma bei Feldschlösschen.



**OB VODKA ORANGE, WHITE
RUSSIAN ODER BLOODY
MARY, DIESER VODKA
BELEBT IHR LOKAL.**



Grosse Flaschen zum kleinen Preis. Entdecken Sie die smarten 100cl-Abfüllungen der House Selection Spirits.

BESTELLEN & PROFITIEREN
www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



EIN DRINK MIT BENI WASSMER

«Wer rechnen kann, setzt auf die House Selection Spirits»



JÜRIG FELIX, SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN, UND BENI WASSMER, GESCHÄFTSFÜHRER, IN DER NACHTBAR SCHALL UND RAUCH IN CHUR.

Auf jeden Fall. Allen, die sich eine interessante Marge wünschen und auf etwas setzen wollen, das es nicht überall gibt, kann ich die «House Selection Spirits» sehr empfehlen. Ein gutes Produkt, das sich rechnet.

Das freut mich sehr zu hören, vor allem weil man dich ohne Weiteres als Vorreiter im Churer Nachtleben bezeichnen kann. Du bist immer einen Tick schneller als alle anderen, machst dich auch bei uns immer schlau darüber, was es Neues gibt.

Das muss man auch, besonders in Chur. Vor zehn Jahren gab es an dieser Strasse gerade mal drei Bars, mittlerweile sind es über 30. Deshalb lese ich fleissig den DURST und informiere mich auf myfeldschloesschen.ch. So bleibe ich immer auf dem Laufenden.

Beni Wassmer, deine Cocktailkarte ist dick wie ein Buch – haben deine Gäste einen Lieblingscocktail?

Ja, von den 300 verschiedenen Cocktails, 40 davon sind übrigens alkoholfrei, läuft der «Tequila Sunrise» am besten. Seit Anfang Jahr mixen wir ihn mit dem Tequila aus eurem hauseigenen Spirituosen-Sortiment.

Als ich dir den Flyer unserer «House Selection Spirits» gegeben habe, hast du nicht lange gezögert und bestellt. Warum?

Ganz einfach: Ich habe den Preis gesehen und gerechnet – wenn man das tut, gibt es keinen Grund mehr zu zögern.

Was hat dich, abgesehen vom Preis, überzeugt?

Bestellung und Lieferung laufen unkompliziert, weil ich bei Feldschlösschen alles aus einer Hand haben kann. Da wir sehr viele Cocktails mixen, ist es ausserdem sehr praktisch, dass die Spirituosen in Literflaschen abgefüllt sind. So müssen wir weniger oft wechseln und haben weniger Lagerkosten.

Spirituosen sind sonst kaum in Literflaschen erhältlich. Kann man

sich mit den «House Selection Spirits» also auch von seinen Mitbewerbern abheben?

Absolut! Sie sind etwas Exklusives – ein weiteres Argument, als Gastronom darauf zu setzen. Ausserdem ist die Qualität tiptopp. Von Seiten der Gäste treffen sie auf sehr viel Akzeptanz.

Du würdest die «House Selection Spirits» also weiterempfehlen?



Im «Schall», wie es genannt wird, zieren unzählige Flaschen mit Hochprozentigem die Wand.

NACHTBAR IM «WELSDÖRFLI»

Das «Schall und Rauch» liegt im Herzen von Churs Ausgangsmeile. Die Nachtbar gehört zusammen mit dem «Hostel JBN», der «Sportsbar Freistoss», der «Selig Tanzbar», «Toms Beer Box» und dem Restaurant «Frohsinn» zur Extrabar AG.

www.schallundrau.ch

SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER

Wettbewerb – zu gewinnen:

10×2 Tickets fürs Christmas Tattoo

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. Zu gewinnen gibt es 10×2 Tickets fürs Christmas Tattoo.

1. Welchen runden Geburtstag feiert Feldschlösschens «Durschtwehr»?

- D Den 50. Geburtstag
- B Den 80. Geburtstag
- A Den 100. Geburtstag

2. Wie heisst das Festtagsspektakel, das im Basler «Stadtkeller» die Gäste in seinen Bann zieht?

- D Weihnachtsshow
- R Adventsmagie
- S Silvestergala

3. Zu welchen Speisen passt das Feldschlösschen Weihnachtsbier perfekt?

- F Zu Eis am Stiel und Sorbets
- C Zu Vermicelles und Meringue
- V Zu dunklem Fleisch und Wildgerichten

4. Wer war an der diesjährigen Olma ein «rüüdig gueter» Gastkanton?

- S Genf
- E Luzern
- D Obwalden

5. Feldschlösschen Amber ist das perfekte Bier für Winterfeste. Was bedeutet das Wort Amber?

- N Bernstein
- D Kalkstein
- R Kieselstein

6. Was gehört auf jeden Fall in einen Prosecco Tonic?

- V Ein Trinkhalm
- O Ein Sonnenschirmchen
- T Schweppes Indian Tonic

Das Lösungswort lautet:

So machen Sie mit

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

Einsendeschluss ist der **10. Dezember 2014**



Christmas Tattoo: märchenhaftes Spektakel

Vom 10. bis 13. Dezember präsentiert das Christmas Tattoo in der St. Jakobshalle Basel zum zweiten Mal nach der erfolgreichen Weltpremiere 2013 eine märchenhafte

und besinnliche Weihnachtsshow. Auf die Zuschauerinnen und Zuschauer wartet ein musikalisch hochstehendes Programm mit Überraschungen, ein gigantisches

Bühnenbild und ein perfekt eingespieltes Orchester. DURST verlost 10×2 Tickets für das märchenhafte Weihnachtsspektakel in Basel.

www.christmas-tattoo.ch

Wettbewerbsgewinner DURST Oktober 2014

Je 3×3 Flaschen exklusive Qualitätsweine gewonnen haben **Ruth Rindlisbacher** (Restaurant Frohsinn, Uesslingen), **Laurent Schöni** (Veyrier) und **Gaby Gut** (Schützenstube Ohrbühl, Winterthur).

Je 1 Züsi gewonnen haben **Beatrice Müller** (Hotel Wetterhorn, Grindelwald), **Marie-Louise Villard** (Biel) und **Christof Burki** (Näfels).



UNSER BROWN ALE AUS DER ROMANDIE

KREIERT AUS FREUNDSCHAFT - GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloessen.ch



Am Darmstädter Weihnachtsmarkt findet man auf der Suche nach Geschenkideen Michael Büglers Werkzeuge aus Schokolade.

Der weihnächtliche Genuss, einen Schraubenschlüssel zu verzehren

Michael Bügler stellt aus Schokolade verblüffend echt aussehendes Werkzeug her. Am Weihnachtsmarkt in Darmstadt reibt man sich verwundert die Augen und auch die Gastronomie hat süsse Gelüste.

Der Winter hält Einzug, an den Weihnachtsmärkten und auch in den Restaurants erwärmen sich die Menschen mit einem Glühwein. Sie halten in diesen Tagen Ausschau nach möglichst originellen Geschenkideen.

Wenn sie am Darmstädter Weihnachtsmarkt beim Stand der M. Bügler GmbH von Michael Bügler vorbeikommen, reiben sie sich verwundert die Augen. «Weshalb nur verkauft dieser Mann rostiges Werkzeug?», scheinen sie sich zu fragen.

100 Prozent Schokolade

Was auf den ersten Blick undenkbar scheint: Dieses «Werkzeug» ist ein Genuss! Es besteht zu 100 Prozent aus Schokolade. «Die Idee kam mir im Italienurlaub»,

erzählt Schausteller und Firmengründer Michael Bügler. «In einer Schokolaterie wurden verschiedene Artikel in Formen gegossen. Das waren aber alles Unikate.»

Aufwendiges Verfahren

Die Idee liess den 57-Jährigen nicht mehr los. Fortan wurde getüftelt, abgewogen, geplant und wieder verworfen. Bis er sich 2010 schliesslich das erste Mal auf den Markt getraute.

Für die Erstellung eines Schoggi-Artikels ist ein Verfahren in zwölf aufwendigen Schritten notwendig. «Die Schokolade wird in eine Silikonform gegossen und verfestigt sich dort», sagt Michael Bügler und ergänzt: «Der Kakao muss dann von Menschenhand

eingerieben werden. Nur so erreicht man diese Unregelmässigkeit, welche den Artikel echt erscheinen lässt.»

Auch für Gastronomie

Die M. Bügler GmbH ist heute in 25 deutschen Städten vertreten, darunter am Weihnachtsmarkt in Darmstadt. Weihnachten und Werkzeug, passt das zusammen? «Natürlich», antwortet der Schoko-Chef. «Auf Märkten sind die Menschen immer auf der Suche nach originellen Geschenken. Und auch als Gäste eines Restaurants schätzen sie das Kreative.»

Einen Hammer, einen Schraubenzieher oder eine Zündkerze aus Schokolade isst man nun wirklich nicht alle Tage. En Guete!



Nein, das ist nicht rostig, das ist süss: Artikel aus Schokolade von Michael Bügler.

LEGEN SIE DEN ALLTAG AUF EIS MIT SOMERSBY.



ERFRISCHEND ANDERS.
MIT 4,5% ALKOHOL:
APPLE ORIGINAL

**JETZT
BESTELLEN!**
myfeldschloesschen.ch

Somersby Apple Original bringt mehr Abwechslung in den Feierabend – so sagt man jedenfalls. Servieren Sie Ihren Gästen den erfrischend anderen Afterwork-Drink am besten im Glas auf Eis. Cheers!

Mit Verantwortung
geniessen.



Party Challenge mit Carlsberg in der Zürcher Palavrion Bar

Das Comeback der Motto-Partys

Fünf Partys, fünf verschiedene Mottos: Das ist die Party Challenge 2014, die im Herbst in der Zürcher Palavrion Bar ihre Premiere feierte. Veranstalter ist die art creative gmbh, die aus zahlreichen Anmeldun-

gen fünf Party-Regisseure nominierte. Diese demonstrieren ihr Können einer vielköpfigen Jury, zu der auch Challenge-Sponsor Carlsberg zählt. Im «Palavrion» wurde schnell klar: Motto-Partys sind noch immer in-

Die Zürcher Bar Palavrion bot ihrer Kundschaft etwas ganz Besonderes: Sie liess sie Partys nach dem eigenen Gusto gestalten. In diesem Herbst kam es in der Limmatstadt zum grossen Showdown, der von der art creative gmbh organisiert wurde. «Wir hatten rund 120 Anmeldungen mit eigenen Mottos, von denen wir die besten 20 vorselektionierten», sagt Veranstalter Roman Graf.

Fünf verschiedene Mottos

In den erlesenen Kreis der Party-Organisatoren schafften es fünf Gruppen. Die erste von ihnen hatte am 25. Oktober ihren Auftritt. Das Party-Motto: «Guinguette Chic», also Savoir-vivre in den 1920er-Jahren.

Weiter ging es am 1. November mit einer «Mischung aus Cirque du Soleil und mystischen Elementen» (Roman Graf) unter dem Motto «Masquerade». Eine Woche später wurden im «Palavrion» alle Smartphones auf Flugmodus gestellt, denn



Mit dem Motto «Guinguette Chic» ging es los: Savoir-vivre der 1920er-Jahre und Premium-Bier von Carlsberg.

das Partymotto lautete «Über den Wolken...». Mit zwei Partys unter den Mottos «Bad Taste» und «Odd Future» ging die Party Challenge in der zweiten Novemberhälfte zu Ende.

Roman Graf war schon vom Start in die Party-Serie begeistert: «Die Resonanz ist wirklich fantastisch.» Motto-Partys seien in Zürich in Vergessenheit geraten, die Begeisterungsfä-

higkeit der Zürcher Partylöwinen und -löwen sei aber gross.

Schönes Preisgeld

Diese Begeisterung lässt fast vergessen, dass es bei dieser Challenge viel Geld zu gewinnen gab: Der Sieger erhielt ein Preisgeld von 10000 Franken. Als Sponsor und Jurymitglied war auch Carlsberg mit von der Party, pardon, Partie. Roman Graf: «Carlsberg hatte früher schon einen DJ-Battle ins Leben gerufen. Diese Marke ist in der Partyszene ein idealer Partner.»

Gewinn fürs Nachtleben

Gepaart mit der Kreativität des Zürcher Partyvolks ist ein Konzept mit Zukunft entstanden. Diese Party Challenge ist laut Roman Graf ein Gewinn für das Nachtleben in der grössten Schweizer Stadt. Und zudem der Beweis dafür, dass Motto-Partys zeitlos sind.



Über den Wolken muss die Party wohl grenzenlos sein: Am dritten Event hoben die Gäste im «Palavrion» ab.

Feldschlösschen Naturfrisch

Neues Schweizer Bier hat in Städten und auf dem Land schon viele Fans

In der Stadt und auf dem Land, in der Deutschschweiz und in der Romandie: Feldschlösschen Naturfrisch ist beliebt. Das neue naturtrübe Schweizer Bier mit der

süssen Milde und dem erfrischenden Geschmack gibt es als Offenbier und in der Bügelflasche. Feldschlösschen-Kunden erzählen von ihren positiven Erfahrungen.



Sébastien Racine, Patron im National Pub in Bevaix.

«Dieses Bier wird ein Renner»

Das National Pub befindet sich am rechten Ufer des Neuenburgersees, mitten in einem ländlichen Weinanbaugebiet. Trotzdem wird hier fast ausschliesslich Bier getrunken. Betreiber Sébastien Racine: «Die Gäste lieben Offenbier. Deshalb haben wir auch das neue Feldschlösschen Naturfrisch sofort probeweise als Offenbier ins Angebot genommen.» Dazu geraten habe ihm der Sales Manager Lelio Righetti, mit dem ihn ein Vertrauensverhältnis verbinde.

«Viele sehr positive Urteile»

Sébastien Racine war von Anfang an überzeugt: «Dieses neue Schweizer Bier passt in unser Angebot.» Was ihn dann aber doch erstaunte: «Unsere Stammgäste bleiben ihrem Lieblingsbier treu und stehen einem neuen Produkt kritisch gegenüber. Das Feldschlösschen Naturfrisch liebten aber schnell fast alle.»

Neun von zehn Gästen, denen er das Naturfrisch aktiv verkauft habe, hätten «ein sehr positives Urteil» abgegeben.

«Dieses Bier sagt mir zu»

Während des Gesprächs mit Sébastien Racine kommt ein junger Mann ins National Pub. Der Patron empfiehlt ihm ein Feldschlösschen Naturfrisch. Auch dieser Stammgast ist angenehm überrascht: «Dieses Bier sagt mir wirklich zu.»

«Das lieben die Gäste»

Sébastien Racine weiss, warum das neue Schweizer Bier so gut ankommt: «Feldschlösschen Naturfrisch wird nach einem speziellen Rezept gebraut. Es hat einen ausgeprägten Hopfengeschmack und ist leicht süss. Das lieben die Gäste.» Für den Patron des National Pub ist klar: «Dieses Bier wird ein Renner. Jedenfalls gehört es jetzt definitiv in unser Angebot.»

«Ein ideales Apérogetränk»

Das Restaurant Sahar liegt am Richtiplatz, mitten in einem neuen urbanen Quartier mit Geschäften und Wohnungen in Wallisellen. Mittags und zum Apéro kommen viele Businessleute, abends vor allem moderne Menschen, die in der Umgebung wohnen. «Das (Sahar) verbindet ein italienisches Kaffee mit einem indischen Restaurant», sagt Friederike Filli. Die stellvertretende Geschäftsführerin führt an, sowohl das Essen als auch die Einrichtung seien «hochwertig». Und natürlich würden die Gäste zu indischem Essen gerne ein Bier geniessen.

Neues Bier für neues Lokal

Seit der Eröffnung am 1. September hat das «Sahar» nebst dem Feldschlösschen Original auch das Feldschlösschen Naturfrisch im Offenbierangebot. Friederike Filli: «Dazu hat uns Sales Manager Claudio Balestra geraten. Er meinte, ein neues



Sahar-Geschäftsführer und Besitzer Ashfaq Ahmed.

Schweizer Bier passe gut in unser neues Restaurant.»

Aktiver Verkauf

Das Team von Friederike Filli und Geschäftsführer Ashfaq Ahmed fragt die Gäste aktiv, ob sie ein naturtrübes Bier ausprobieren wollen. «Viele Gäste finden das neue Feldschlösschen Naturfrisch gut und bestellen es immer wieder», erzählt Friederike Filli. Ihr persönlich schmecke das leicht süssliche Naturfrisch vor allem als Apérogetränk.

www.sahar.ch



Die stellvertretende Geschäftsführerin Friederike Filli im stylish hochwertig eingerichteten Restaurant Sahar.

Wiedereröffnung Restaurant Löwen, Rünenberg

Feldschlösschen verbindet **Weltmeister**

Als Chefscout des Deutschen Fussball-Bundes (DFB) ist Urs Siegenthaler einer der engsten Mitarbeiter von Bundestrainer Joachim Löw. Und Weltmeister! Im idyllischen Rünenberg im Bezirk Sissach besitzt der Baselbieter seit 30 Jahren das wunderschöne Haus, in dem sich seit der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts das weit über die Kantonsgrenze hinaus bekannte Restaurant Löwen befindet.

Wunderbares Essen

In diesem Sommer hat Weltmeister Urs Siegenthaler das Haus aufwendig und geschmackvoll umbauen und sanieren lassen. Gastronom Sam Fröhlich, der den «Löwen» seit acht Jahren erfolgreich führt, ist begeistert: «Die Gaststube, die Küche, einfach alles sieht wunderschön aus.» Aus der ganzen Schweiz und sogar aus dem Ausland reisen Gäste nach Rünenberg, um das feine Essen zu

geniessen. Sam Fröhlich bezeichnet seine Küche als «gutbürgerlich», wobei er seine Gäste auch mit speziellen Zehngangmenüs zu verwöhnen weiss. Ein Hit ist der Kalbsbraten mit Kartoffelstock, der jeweils am Sonntag auf der Karte steht.

Lob für Feldschlösschen

Zur Wiedereröffnung im Oktober kamen viele Stammgäste, und die waren voll des Lobes. Eine Attraktion war Feldschlösschens «Durschtwehr» mit ihrem Biertank (vgl. Seite 5). Sam Fröhlich: «Die Partnerschaft mit Feldschlösschen ist sensationell. Sales Manager Harri Wicki unterstützt uns tadellos.»



Urs Siegenthaler vor dem «Löwen» auf der hundertjährigen «Durschtwehr».



Urs Siegenthaler mit Gästen und zusammen mit Gastronom Sam Fröhlich vor dem «Löwen» und auf der «Durschtwehr».

85 Jahre Birreria al Forte Lugano

Seit 1929 erfolgreich mit Feldschlösschen



Gastronomin Moira Tenzi mit Feldschlösschen Sales Manager Fabia Pagnamenta (links) und Rolf Burkhard (Leiter Kundenbelieferung Feldschlösschen im Tessin).

Die Birreria al Forte in der gleichnamigen Strasse in Lugano ist ein Hort der Beständigkeit. Sie feierte in diesem Herbst ihr 85-Jahre-Jubiläum und ist seit ihrer Eröffnung 1929 im Besitz der gleichen Familie. Mit Moira Tenzi, Tochter von Jole Tenzi-Pedriani und Enkelin von Enea Pedriani, führt mittlerweile die dritte Generation die Birreria al Forte.

Viele Stammgäste

Enea Pedriani ist im Haus, in dem sich die Birreria befindet, geboren und aufgewachsen.

Das Lokal kann auf Generationen von Stammgästen zurückblicken, darunter viel lokale Prominenz.

Lange Partnerschaft

Die Birreria al Forte ist seit ihren Anfängen treue und zufriedene Kundin von Feldschlösschen. Als die Brauerei in Lugano-Paradiso noch existierte, wurde das Bier mit Pferdewagen angeliefert. Sowohl Feldschlösschen als auch die Birreria al Forte sind stolz auf diese Partnerschaft, die noch lange weitergehen soll.



**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Grimbergen

Ein Bier begeistert die Welt, das Sortiment wächst. Ihres auch?

Das belgische Grimbergen findet immer mehr begeisterte Anhänger. Das Sortiment ist auf fünf Biere angewachsen. Feldschlösschen hat vier davon das

ganze Jahr über im Angebot. Mit dem Brassin de Noël bieten Sie Ihren Gästen ausserdem pünktlich zur Weihnachtszeit etwas ganz Besonderes.

111 Teilnehmer aus elf verschiedenen Ländern der Welt nahmen im September am «Grimbergen Experience» teil. Schlüsselkunden, Fachmedien und Blogger erlebten in Grimbergen und Brüssel das reiche Erbe und die Authentizität der Marke Grimbergen hautnah. Sie wurden von den Mönchen persönlich durch die Abtei geführt und degustierten zusammen mit Belgiens bekanntestem Biersommelier Ben

Vinken das abwechslungsreiche Grimbergen Sortiment.

Beliebtes Abteibier

Das grosse Interesse der Meinungsführer demonstriert die Wachstumsstärke von Grimbergen. Grimbergen wird in 36 Märkten vertrieben und gehört zu den schnellst wachsenden Abteibieren der Welt. Gehören auch Sie schon zu den begeisterten Anhängern?



Eine Bereicherung für Ihr Biersortiment. Zu Weihnachten und das ganze Jahr über.

Grimbergen Brassin de Noël

Bernsteinfarbiges Weihnachtsbier mit einer dezent würzigen Note und einer kräftigen, cremi-

gen Schaumkrone. Mit seinem angenehm intensiven Duft nach Karamell, reifem Obst, Gewür-

zen und eingelegten Früchten hinterlässt es einen winterlich frischen Geschmack.



Art. 11697,
1 x 20 Liter Fass,
CHF 5.09
pro Liter
(solange Vorrat)

Grimbergen Double

Dunkelbraunes, obergäriges Klosterbier mit vollem Körper. Süsslicher Geschmack mit einem brandy-ähnlichen Abgang.



Art. 11364
24er-Pack
EW Glas
CHF 2.69
pro Flasche

Grimbergen Blonde

Ockerfarbenes, obergäriges Klosterbier. Ausgewogen, fruchtig-malzig mit mildem Geschmack.

Art. 11646
1 x 20
Liter Fass
CHF 5.09
pro Liter

Art. 10816
4 x 6er-Pack,
EW Glas
CHF 1.86
pro Flasche

Art. 11363
24er-Pack, EW Glas
CHF 2.69
pro Flasche



Grimbergen Blanche

Feinwürziges Weissbier mit intensivem Aroma von reifen Früchten und Gewürzen, frischer Zitrusnote und subtilen Vanille- und Bergamottenoten. Seit Juni dauerhaft im Sortiment.

Art. 12032
20-Liter-Container
CHF 5.09 pro Liter



Grimbergen Rouge

Das Rouge von Grimbergen kombiniert die süssen Aromen von Holunder, Cranberry und Erdbeere mit den würzigen Noten eines Abteibiers. Seit September dauerhaft im Sortiment.

Art. 12616
20-Liter-Container
CHF 5.09 pro Liter



Kochen mit irischem Stout

Guinness gibt auch Ihrem Festtagsmenü Raffinesse

Darf es in dieser Festtagszeit einmal etwas ganz Spezielles sein? Dann verwöhnen Sie Ihre Gäste mit besonders raffinierten Speisen aus Irland! Unsere drei Vorschläge haben eines gemeinsam: Sie werden alle mit Guinness zubereitet. Das Stout von der

«Grünen Insel» eignet sich nämlich vortrefflich zum Kochen. Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert: Guinness gibt den Speisen eine besondere Raffinesse und ist natürlich auch das perfekte Getränk zu diesem Festtagsmenü.



In Guinness gebeizter Lachs

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 1 kg frischer Lachs ohne Haut
- 2 Zitronen, Schale und Saft
- 1 Limette, Schale und Saft
- 25 g Koriandersamen
- 100 g Salz
- 50 g Zucker
- 50 g frischer Dill, gehackt
- 1 Flasche Guinness

Zubereitung

Zitronenschale, Limette, Dill und Koriandersamen mit Salz, Zucker und Guinness in einen Mixer geben und verflüssigen. Über den Lachs giessen und für mindestens 48 Stunden im Kühlschrank beizen. Lachs alle 12 Stunden wenden. Wenn der Lachs gebeizt ist, dünn in schräge Stücke schneiden.



Guinness-Eintopf mit Rindfleisch

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- 200 ml Guinness
- 400 g Rindfleisch, gewürfelt
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 grosse Karotte
- 1 grosse Pastinake
- 1 grosser Sellerie
- 1 Liter dicke Rinderbrühe
- je 1 Zweig frischen Thymian und Rosmarin
- Irische Stampfkartoffeln (Kartoffelstock und Frühlingszwiebeln) als Beilage

Zubereitung

Rindfleisch kurz in der Pfanne anbraten, klein geschnittenes Gemüse beifügen und kochen, bis es gar ist. Guinness dazugeben und um die Hälfte reduzieren. Rinderbrühe und Kräuter beifügen und auf kleiner Stufe für eine bis eineinhalb Stunden köcheln. Mit Kartoffelstock servieren und mit im Honig angebratenen Karotten- und Pastinakenstreifen garnieren.



Guinness-Schokoladenmousse

REZEPT FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

- 10 Eigelb
- 10 Eiweiss, geschlagen
- 350 g dunkle Schokolade
- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 100 ml Guinness
- Früchte zum Garnieren

Zubereitung

Dunkle Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, Guinness beifügen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade dazugeben und das geschlagene Eiweiss langsam unterheben, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Mousse in die Serviergläser geben und kühl stellen. Mit frischen Himbeeren oder anderen Früchten garnieren.



In der Beiz mit **Beat Schlatter**

Köbi und der Zahnarzt-Trick

Ort:
Restaurant Rosenberg,
Zürich

Gesprächspartner:
Pascal Meyer, Wirt

Beat: Hast du das gewusst, ich habe vor ungefähr sechs Jahren ein Hörspiel geschrieben, in dem dein Restaurant ein Hauptspielort ist? **Pascal:** Ja?

Beat: Köbi Kuhn hat ja direkt neben deinem Restaurant gewohnt. Es war zu der Zeit, als er Coach der

Nationalmannschaft war und sich noch schwer mit der Entscheidung tat, wer an der Weltmeisterschaft sein Goalie Nummer 1 sein soll – Pascal Zuberbühler oder Diego Benaglio. In meinem Krimi hat die Mutter von Pascal Zuberbühler die Frau von Köbi Kuhn entführt und Köbi damit erpresst, dass die Freilassung erst dann stattfindet, wenn Köbi garantiert habe, dass ihr Sohn Nationalgoalie bleibt. Köbis Frau wurde in der Geschichte in deinem Keller gefangen ge-



Beat Schlatter (l.) und Pascal Meyer vom Restaurant Rosenberg in Zürich.

halten. Doch nun zu dir: Gibt es als Wirt Tricks, damit die Gäste mehr trinken?

Pascal: Den gibt es, und er ist ganz einfach: Man sitzt zum Gast hin und trinkt mit.

Beat: Dein Lokal ist übrigens auch eine bevorzugte Beiz von Thomas Amstutz, dem CEO von Feldschlösschen. Hat man das gerne, wenn ein Chef in der Beiz sitzt? **Pascal:** Als ich ihn

kennenlernte, hat er sich vorgestellt wie ein Vertreter. Er ist ein völlig normaler, angenehmer Gast hier. Meistens kommt er zum Jassen. Selbst wenn er verliert – was oft vorkommt –, verlässt er das Lokal anständig und diszipliniert und mit einem freundlichen Lächeln.

Beat: Gab es bei dir auch schon einen Gast, der einen Kieselstein in dein Essen schmuggelte und behauptete, er habe sich damit einen Zahn herausgebissen?

Pascal: Du meinst den Trick, damit die Versicherung dem Gast seine Zahnarztrechnung bezahlt? Damit kommt man aber nicht mehr durch, da kenne ich mich per Zufall sehr gut aus.

Beat: Warum? **Pascal:** Ich habe es kürzlich spasseshalber bei mir selber ausprobiert. Es ging nicht.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Weihnachtsmärkte und Spengler Cup in Davos

• **Weihnachtsmärkte:** Von A wie Aarberg über K wie Kriens bis Z wie Zürich: Im Dezember versetzen im ganzen Land Weihnachtsmärkte die Menschen in eine festliche Stimmung. Einer der grössten und bekanntesten Weihnachtsmärkte findet vom 27. November bis am 23. Dezember auf dem Basler Barfüsserplatz und auf dem Münsterplatz statt. Zahlreiche Händler und Kunsthandwerker bieten ihre Waren an, und auch für Gaumenfreuden ist gesorgt.



• **Spengler Cup in Davos:** Genf-Servette, Team Canada, Salavat Yulaev Ufa, Jokerit Helsinki, Medvescak Zagreb und Gastgeber Davos kämpfen in der Altjahrswoche um den Sieg am traditionellen Spengler Cup. Das Turnier beginnt am 26. Dezember, das Finale findet am 31. Dezember mittags um 12 Uhr statt. High Noon in Davos: Feldschlösschen ist Getränkepartner des Spengler Cups und liefert die richtigen Getränke für richtige Fans.



www.spenglercup.ch



BIERLEXIKON

U wie untergärig

Untergärige Biere werden mit untergäriger Hefe hergestellt. Diese sinkt nach dem Gärungsprozess auf den Boden des Gärtanks. Weil der Gärungsprozess bei Temperaturen von 4 bis 9 Grad Celsius erfolgen muss, ist eine ganzjährige Herstellung untergäriger Biere erst seit der Erfindung der Kältemaschine im Jahr 1876 möglich. Seit dieser Zeit wurde das obergärige Bier fast verdrängt. Untergärige Biere lassen sich länger lagern als obergärige.



GASTROWITZ des Monats

Zwei Rentner sitzen am Stammtisch:
«Die optische Industrie hat neue Gläser entwickelt. Durch die sieht man alles viel schöner und angenehmer», sagt der eine. «Die kenne ich. Sie haben aber auch einen Nachteil», entgegnet der andere. «Ja? Welchen denn?» – «Man muss diese Gläser immer wieder nachfüllen.»

Weihnachtsaktion

DIE SCHÖNSTE BESCHERUNG

*Der Festtags-Champagner
Pommery Brut Royal
zum unschlagbaren Preis.*

ab CHF
28.95
statt
37.90

1 KARTON
PRO FLASCHE
CHF **29.95**

AB 2 KARTON
PRO FLASCHE
CHF **28.95**



Aktion gültig vom 8. - 19. Dezember 2014

CHAMPAGNE POMMERY
140 ans
Création du Brut

Nur für kurze Zeit erhältlich unter
0848 805 010 oder www.myfeldschloessen.ch