



# DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)  
Nr. 5 | Mai 2015

## Frühlingsgefühle

10 heisse Tipps  
für ein sonniges  
Outdoor-Geschäft

Seite 10



**HIT**  
Feldschlösschen  
Bügel

Nettopreis  
**1.48**  
statt 1.98  
MW Harass  
20x0,50



### Somersby

Attraktive Promotion:  
Profitieren auch Sie vom  
Erfolg des Apfeldrinks

Seite 4

### Valaisanne

Valaisanne Pale Ale und  
Ämrich Weizen: Neu und  
exklusiv für Gastronomie

Seite 9

# UNSERE FRÜHLINGSWEINE. HOLEN SIE MEHR RAUS!



Editorial

# Lassen Sie mit uns die Umsätze spriessen



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Jetzt bleiben die Menschen in den Gärten und auf den Terrassen wieder gerne unter der wärmenden Sonne sitzen. Der Frühling ist eine (Umsatz-)Chance für die Gastronomie. Ihr Getränkepartner Feldschlösschen hat die perfekt zu dieser Jahreszeit passenden Getränke und Produkte, damit Sie als Gastronom diese Chance auch nutzen und die Umsätze spriessen lassen können. Lesen Sie ab **Seite 10**, was es für ein frühlingshaftes Hoch über der Outdoor-Gastronomie zu beachten gilt.

Mit der Temperatur steigt auch der Absatz von Somersby Apple Original. Der alkoholhaltige Apfelfrink hat sich im ersten Jahr nach der Markteinführung in der Schweiz bereits prächtig etabliert. Auf **Seite 4** erfahren Sie, was wir Ihnen als Gastronomiekunde rund um das Kultgetränk alles bieten.

Ebenfalls Kultpotenzial haben Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen. Die beiden neusten Innovationen aus dem Wallis haben wir exklusiv für Sie als Gastronom entwickelt. Lesen Sie auf **Seite 9**, wie der Geschmack der Walliser Aprikose ins Valaisanne Ämrich Weizen kommt und warum das Valaisanne Pale Ale mit dem speziellen Aromahopfen «Bravo» gebraut wird.

Daniel Zemp  
Area Sales Director  
Zürich West, Stadt und Oberland

**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**

Daniela Fernández

**Redaktionelle Verantwortung**

Daniela Fernández

**Inserate**

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

**Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrekturen, 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:** Neunter Jahrgang

**Auflage**

Deutsch 24000, Französisch 10000, Italienisch 2000

**Urheberrechte**

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

**Bildnachweis**

Titelbild: Claudia Minder – Bilder: Freshfocus, Textension, Feldschlösschen



PERFORMANCE

neutral 01-15-140590  
Drucksache myclimate.org

gedruckt in der  
**schweiz**



Osterschoppen 16



Neu 9



Frühlingsgefühle 10



Feldschlösschen Naturfrisch

# Erfrischend – auch für den Umsatz



Diese Innovation war schon beim Markteintritt im Sommer 2014 ein Klassiker mit Geschichte: **Feldschlösschen Naturfrisch** ist Mathias Wüthrich gewidmet, dem visionären Landwirt, der 1876 gemeinsam mit Theophil Roniger die «Brauerei zum Feldschlösschen» gegründet hat.

Feldschlösschen Naturfrisch ist unverfälscht, natürlich und umsatzbringend. Das naturtrübe Lagerbier ist untergärig und hat eine süsse Milde. Es bietet ein angenehm süffiges und erfrischendes Geschmackserlebnis.

Feldschlösschen Naturfrisch gibt es in der traditionellen Bügelflasche und für den Offenausschank. Es ist in jedem Fall

Jetzt bestellen!

**3.67 CHF**  
pro Liter

Feldschlösschen Naturfrisch  
Art. 12460 20 Liter Fass  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Jetzt bestellen!

**1.98 CHF**  
pro Flasche

Feldschlösschen Naturfrisch  
Art. 12505 20x50cl MWG  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

die optimale Ergänzung für Ihr Biersortiment. Bieten Sie Ihren Gästen diesen Hochgenuss der Schweizer Brautradition und frischen Sie mit Feldschlösschen Naturfrisch den Umsatz auf!



## DAS PERFEKTE BIER



### FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Wussten Sie, dass die ideale Lagertemperatur von Bier zwischen 4 und 8 Grad Celsius liegt?

### Tipp des Monats

Gehen Sie auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) in den Bereich Training/Wissenscenter. Dort erfahren Sie von der idealen Lagertemperatur über die Herstellung und bis zum Zapfen noch viel mehr Wissenswertes über das perfekte Bier.



## WEIN DES MONATS

# DOMAINE DE CHANTEMERLE

Im Bouquet offenbart der **Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve** intensive Fruchtaromen (Birne, Quitte, Pfirsich, Melone), durch eine feine Honignote akzentuiert. Dazu gesellen sich Blüten- und Blumenaromen. Das ausgewogene Zusammenspiel eines gehaltvollen Körpers und einer nachhaltigen Struktur prägt den Sinneseindruck dieses Weines, der aus Chasselas-Trauben hergestellt wird. Ein Weisswein, der im lange anhaltenden Finale Profil und Charakter zeigt!

### Passt perfekt zu ...

Der Domaine de Chantemerle passt optimal zur Schweizer Küche, vor allem zu Fisch.



«THE BOTTLE» – Food & Wine:  
[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

Jetzt bestellen!

**8.90 CHF**

pro Flasche

Domaine Chantemerle  
Art. 13578  
6x70cl EW Karton

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Somersby Promotion

# Die zweite Runde

Kaum kam Somersby im letzten Sommer auf den Markt, war der Apfeldrink schon nicht mehr wegzudenken. Nun geht die Erfolgsstory in eine nächste Runde. Profitieren Sie mit.

Mit seinem coolen Image und dem erfrischenden Geschmack hat Somersby die Herzen der jüngeren Generation und allen, die sich jung geblieben fühlen, im Sturm erobert. Dank einer attraktiven Marge profitieren auch Sie als Gastronom von den Kaufimpulsen.

### Noch mehr Erfolg ernten

Mit dieser einfachen Verkaufsmechanik wirtschaften Sie mit Somersby in diesem Jahr noch erfolgreicher:

- Bestellen Sie drei 24er Trays Somersby bei Ihrem Salesmanager.
- Erhalten Sie das Visibilitätskit mit sommerlich erfrischem Inhalt: Drei Poster, 15 Tischsteller, ein Karton-Aufsteller und 43 «Somerspeaker» (siehe Bild).
- Ihre Gäste kaufen drei Somersby und erhalten das ultimativ coole Smartphone-Gadget «Somerspeaker». Jetzt bestellen und die Früchte des Erfolgs genießen!

## Bière riche

## Sommerzeit ist Häppchenzeit

Die Temperaturen steigen, die Lust auf leichte Häppchen auch. Nüsse und Oliven gehören zu den Klassikern. Machen Sie ein bisschen mehr draus, zaubern Sie einen mediterranen Fingerfood und läuten Sie die Sommersaison ein.



## Käsekugeln griechische Art

**ZUTATEN FÜR 32 KUGELN:** 250 g Frischkäse, 250 g Feta, 1 EL frisch gehackter Oregano, 1 Zitrone, geriebene Schale, 1 EL trockener Weisswein, 16 schwarze Oliven, 1 Tasse Pinienkerne, frische Minze.

**ZUBEREITUNG:** Frischkäse, Feta, Oregano, Zitronenschale, Weisswein mixen und kaltstellen. Oliven halbieren und mit der Käsemasse umschliessen. Kaltstellen. Vor dem Servieren in den gerösteten Pinienkernen rollen. Mit Minze garnieren.

## Lillet Blanc

## Aus Bordeaux kommt nicht nur guter Wein

Lillet, das ist ein Sortiment fruchtig frischer, vollmundiger Aperitifs, die aus Bordeaux-Weinen und Fruchtlikören hergestellt werden. In den letzten Jahren haben mehr und mehr Länder Lillet für sich entdeckt. Kenner und Mixologen machen den Aperitif in den renommiertesten Cocktailbars der Welt unverzichtbar.

**HITFLASH**  
Promotion im Mai  
**JETZT**  
**PROFITIEREN!**

Der **Lillet Blanc** gehört zu den Sortiments-Klassikern. Er wird mit der Traubensorte **Sémillon** hergestellt, die ihm eine volle, füllige Struktur gibt. In der Nase blumig, am Gaumen zeigen sich Aromen von Orangen, in Honig kandiert, von Fichtenharz und exotischen Früchten. Ob pur auf Eis oder als Zutat in einem sommerlichen Cocktail – gönnen Sie Ihren Gästen den Weinaperitif aus dem Land des Savoir Vivre. Die Flaschen sind auch einzeln bestellbar.

Jetzt bestellen!

**13.25 CHF**  
statt 15.25 CHF

pro Flasche

Lillet Blanc 17%  
Art. 12017  
6x0,75

[www.lillet.com](http://www.lillet.com)

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)



## eisgekühltes Umsatzglück mit Somersby



Somerspeaker

Jetzt bestellen!

**1.90 CHF**

pro Flasche

Somersby  
Art. 12966  
24x0.33cl EW Glas

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)



Karton-Aufsteller

Tischsteller



SOMERSBY



OB GIN TONIC, GIN FIZZ  
ODER SINGAPORE SLING,  
DIESER GIN BELEBT  
IHR LOKAL.

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

**BESTELLEN & PROFITIEREN**  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) 0848 805 010



**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



## DRINK DES MONATS

# Passionsfruchtlikör und Cranberrysaft: Mehr Leidenschaft geht nicht

Passoã, das ist ein einzigartiger Passionsfruchtlikör in leuchtend roter Farbe, fruchtig, fein säuerlich. Das vor 30 Jahren erfundene Rezept von Passoã basiert auf einer einzigartigen Zutat: der Passionsfrucht oder Maracuja, wie sie auf Portugiesisch heisst.

### Brasilianisches Flair

In Kombination mit einem alkoholfreien oder einem anderen alkoholischen Getränk versprüht Passoã überall brasilianisches Flair. So hat es der Fruchtlikör

schnell geschafft, das Partyvolk zu begeistern. Er passt zu jeder Gelegenheit und ist die ideale Zutat für zahlreiche Cocktails. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

### Mit Cranberrysaft

Mit unserem Cocktail-Tipp für den Mai versetzen Sie Ihre Gäste in eine warme, brasilianische Nacht. Dunkel und geheimnisvoll wie die legendäre Passoã-Flasche, die symbolhaft für diese Nächte steht. Sie ist auch einzeln bestellbar.

### Zutaten

4cl Passoã  
2cl Wodka  
6cl Cranberrysaft  
Eiswürfel

### Zubereitung

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen. Passoã, Wodka und Cranberrysaft hinzugeben. Zum Teilen mit Freunden in einer Karaffe servieren.

**HITFLASH**  
Promotion im Mai  
**JETZT**  
**PROFITIEREN!**

Jetzt bestellen!

**16.85 CHF** statt 18.35 CHF

pro Flasche

Passoã 17%  
Art.10495 6x0.70 EW Glas

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Fuhrmann Walter Spycher geht in Pension

# Ein ganzes Arbeitsleben für die Brauereipferde



Walter Spycher mit einem der Pferde auf dem Feldschlösschen-Areal.

**Walter Spycher hat seine Leidenschaft für Pferde zum Beruf gemacht. Nach 40 Jahren bei Feldschlösschen in Rheinfelden geht der erfahrene Fuhrmann nun in Pension. Pferde werden für ihn weiterhin eine wichtige Rolle spielen.**

Am 1. Oktober 1974 begann Walter Spycher, ausgebildeter Landwirt und Fuhrmann aus Buus bei Sissach, seine Tätigkeit bei Feldschlösschen. Mit seinem frohen Gemüt und seiner handwerklichen Geschicklichkeit fand er schnell seinen Platz im Team. In den 40 Jahren seiner Tätigkeit führte er viele neue Fuhrmänner in den Beruf ein und bildete sie aus. Kameradschaft lag ihm immer ebenso am Herzen wie das Wohl der Tiere.

### Bester Sechsspänner-Fahrer

An rund 100 Tagen ist der Feldschlösschen-Sechsspänner in der ganzen Schweiz unterwegs. Walter Spycher führte das Gespann, unterstützt von Fuhrmann-Kollegen, mit Geschick und Umsicht an unzähligen Umzügen, Paraden und Kundenanlässen. Er gilt als einer der Profis unter den Sechsspänner-Fahrern.

Walter Spycher war auch oft mit dem Zweispänner in Rheinfelden anzutreffen, wo heute noch täglich Kunden Bier und andere Getränke mit dem Gespann geliefert erhalten.

### Pferde auch in der Freizeit

Auch neben dem Beruf dreht sich bei Walter Spycher alles ums Pferd. Der passionierte Reiter nimmt an Springkonkurrenzen teil und führt Kutschenfahrten durch. Nach seiner Pensionierung wird Walter Spycher seine Leidenschaft für Pferde weiterhin pflegen. Auch für ein Bier mit den Kollegen wird er Zeit haben. Besonders freut sich Walter Spycher jedoch darauf, wieder mehr Zeit für seine Frau Sylvia zu haben, die er einst bei Feldschlösschen kennenlernte.

Wir wünschen Walter Spycher für die Zeit als Pensionär alles Gute.

**IT'S TEA TIME.**

Carpe Diem **KOMBUCHA**  
TEE-DRINK

Carpe Diem **KOMBUCHA**  
TEE-DRINK

Carpe Diem **KOMBUCHA**  
TEE-DRINK

**TEE. SEHR, SEHR ANDERS.**

WWW.CARPEDIEM.COM

**ZEIT FÜR EIN ANDERES TEEGETRÄNK**  
Für Gäste, die nicht das trinken wollen, was alle trinken.

**ZEIT FÜR EINEN ANDEREN AUFTRITT**  
Der neue Look macht neugierig auf das Produkt.

Exklusiv für die Gastronomie:  
die 250 ml-Glasflasche.

- LIMONADE -  
1938

**Romanette®**

3 VERFÜGBARE AROMEN

ORANGE ZITRONENAROMA GRAPEFRUIT

Exklusiv für die Gastronomie

# Ein echtes Craftbier aus Sitten und eine Walliser Aprikose zum Trinken



Ein schönes Stück Walliser Natur:  
Valaisanne Pale Ale und  
Valaisanne Ämrich Weizen.

Das kommt ganz bestimmt auch in der Üsserschwiiz gut an: Die Valaisanne Brauerei in Sitten bringt exklusiv für Sie als Gastronom Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen auf den Markt. Holen Sie sich ein Stück authentischer Walliser Natur in Ihr Lokal!

In diesen beiden neuen Produkten für die Gastronomie steckt jede Menge handwerklicher Braukunst. Sowohl Valaisanne Pale Ale als auch Valaisanne Ämrich Weizen sind von unseren Craftbier-Spezialisten in Sitten entwickelt worden.

#### Fans in ganzer Schweiz

Als Gastronom haben Sie die Chance, Ihren Gästen mit Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen etwas Spezielles zu bieten, denn die beiden Innovationen sind im Detailhandel

nicht erhältlich. Die Gastronomie kann das Pale Ale und das Ämrich Weizen selbstverständlich in der ganzen Schweiz beziehen. Wir sind nämlich überzeugt: Diese Produkte erfreuen nicht nur die Bierfans im Wallis.

#### Das Wallis in den Flaschen

• **Valaisanne Pale Ale.** Im Wallis erledigt man Dinge gern auf die eigene Art. Und so brauen wir auch unser Pale Ale: einzig mit dem besonders feinen Aromahopfen Bravo. Und nur mit ihm! So haben wir ein Wal-

liser «Single Hop Pale Ale» geschaffen, das sich nicht zu verstecken braucht. Leichte Noten von Malz und Mandarine aus der Kellerhopfung vollenden den Geschmack dieses fuchsbraunen Pale Ale.

• **Valaisanne Ämrich Weizen.** Dieses herrliche Weizenbier kann nur aus dem Wallis kommen. Seinen unvergleichlichen Charakter erhält es bei der Kellerhopfung. Der Amarillo-Aromahopfen verleiht dem Ämrich Weizen während dieser Zeit sein feinfuchtiges Aprikosenaroma. So schmeckt unser Walliser Weizenbier zwar nach den berühmten Walliser Aprikosen (im Oberwallis nennt man sie Ämrich), aber der Gout kommt allein aus dem speziellen Hopfen, den wir für das Ämrich Weizen verwenden.

[www.valaisanne.ch](http://www.valaisanne.ch)



Jetzt bestellen!

**2.38 CHF**

pro Flasche

Valaisanne  
Pale Ale  
Art.13276 6×4×33cl EWG

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

Jetzt bestellen!

**2.38 CHF**

pro Flasche

Valaisanne  
Ämrich Weizen  
Art.13277 6×4×33cl EWG

[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)



Die Valaisanne  
Brauerei in  
Sitten: Hier wird  
mit Handwerk  
und Leidenschaft  
gebraut.

So macht der Frühling Spass

## 10 Tipps für ein fliegendes Geschäft unter freiem Himmel



Die Tage werden länger und die Temperaturen wärmer: Jetzt lieben es die Menschen, draussen zu sitzen. Für Gastronomen mit einer Terrasse oder einem Garten vor dem Lokal bietet der Frühling viele Umsatzchancen.

Getränkpartner Feldschlösschen hat die perfekten Getränke für diese Jahreszeit und DURST 10 heiße Tipps, damit das Gastronomie-Geschäft unter freiem Himmel so richtig zum Fliegen kommt.

**1 Ein Ort zum Verweilen.** Ihre Gäste wollen sich in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse entspannen. An lauen Frühlingsabenden suchen sie Entspannung, wollen sie dem Alltag entfliehen. Sessel mit Armlehnen und Liegen kommen dem Bedürfnis nach Bequemlichkeit entgegen. Teilen Sie Ihren Aussenbereich in einzelne Bereiche, damit sich die Gäste auf ihre eigene «Insel» zurückziehen können. Bei der Wahl des Mobiliars sollten Sie auch an die Funktionalität denken. Gartenmöbel müssen sich stapeln lassen und leicht genug sein, damit das Personal sie verschieben kann. Das Gleiche gilt für Accessoires und Gegenstände wie Sonnenschirme.

**2 Mobiler Zapfhahn.** Wer im Garten oder auf der Terrasse Openbeer zapfen kann, ist der Konkurrenz einen Schritt voraus. Der Draught Master Flex 20 eignet sich perfekt für den offenen Bierausschank unter freiem Himmel, denn das praktische Gerät ist mobil einsetzbar. Der Draught Master Flex 20 ist einfach zu bedienen und das Bier bleibt nach dem Anstich einen vollen Monat lang frisch. Zudem hat es immer eine ideale Temperatur von vier Grad Celsius. Sind Sie interessiert am Draught Master Flex 20 oder haben Sie Fragen zu dieser mobilen Openbeerbier-Anlage? Dann wenden Sie sich an Ihren Sales Manager. Er hilft Ihnen gerne weiter.

**Draught Master Flex 20**  
Mobile Openbeerbier-Anlage für Feldschlösschen Hopfenperle und Carlsberg





Blauer Himmel, frische Luft und eine einladende Terrasse wie hier in der «Seerose» in Wollishofen: Der Frühling ist eine Chance für die Gastronomie.

**3 Schattige Ecken.** Das kennen Sie bestimmt: Viele Ihrer Gäste lieben die Sonne, andere wollen unbedingt im Schatten sitzen. Und dann hat die Sonne auch noch die dumme Angewohnheit, nicht immer vom gleichen Ort am Himmel zu scheinen. Deshalb ist die Beschattung eine echte Herausforderung. Sonnenstoren und Sonnensegel sind zwar praktisch, Sonnenschirme hingegen haben den Vorteil, dass sie mobil sind und der Sonne folgen können. Achten Sie unbedingt auf den Sockel: Einerseits muss er schwer genug sein, damit die Schirme bei Wind stabil bleiben. Andererseits sollte er möglichst leicht sein, damit man den Sonnenschirm verschieben kann.

**4 Perfekter Getränkeservice.** An heißen Tagen ist der richtige Service der Getränke besonders wichtig. Stellen Sie zuerst die kalten Getränke und das Flaschenbier bereit und kümmern Sie sich danach um die warmen Getränke. Zuletzt das Openbier zapfen und dieses zuerst servieren, danach die Flaschenbiere und die anderen Getränke. Eines sollten Sie auch in der Hektik nicht vergessen: Im richtigen Glas auf einem Bierdeckel schmeckt das Bier besonders gut.

**5 Erfrischende Biere.** Regionale Biere, nationale Biere und internationale Biere: Ihr Getränkepartner Feldschlösschen bietet Ihnen eine riesige Auswahl an Open- und Flaschenbieren an. **Feldschlösschen Original** ist das Lieblingsbier der Schweizer und natürlich während des ganzen Jahres

angesagt. An heißen Tagen besonders beliebt sind **Corona Extra** und **Cardinal Draft**. Ein Weizenbier von **Schneider Weisse** passt ebenfalls hervorragend zur Frühlingsstimmung. Bierkenner geniessen im Frühling auch gerne ein **Grimbergen Rouge**. Es kombiniert die süßen Aromen von Holunder, Cranberry und Erdbeere mit den würzigen Noten eines Abteibiers. Feldschlösschen hat neben Grimbergen Rouge auch Grimbergen Blonde, Grimbergen Double und Grimbergen Blanche in seinem Sortiment. Damen und Ladies bevorzugen ein kühles und leichtes Eve, wobei das **Eve Caipirinha** im Frühling besonders angesagt ist. Das gesamte Angebot an Bieren finden Sie auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

Bitte umblättern

## Passende Biere und Eve für Frühlingstage



**Cardinal Draft**  
Art. 11116:  
1.40 Fr. / Flasche (33 cl)  
Art. 11117:  
2.06 Fr. Dose (50 cl)



**Grimbergen Rouge**  
Art. 12616:  
5.09 Fr. / Liter (20 Liter Fass)



**Corona Extra**  
Art. 10976:  
2.07 Fr. / Flasche (35,5 cl)



**Schneider Weisse Original**  
Art. 10118:  
3.98 Fr. / Liter (20 Liter Fass)  
Art. 10030:  
2.06 Fr. / Flasche (50 cl)



**Feldschlösschen Original**  
Art. 10042 und 10043:  
3.32 Fr. / Liter  
Art. 10124:  
1,27 Fr. / Flasche (33 cl)



**Eve Caipirinha**  
Art. 10030:  
1.97 Fr. / Flasche (27,5 cl)

# ORANGINA

*Shake the pulp!*



*Musst du schütteln!*

**Somersby**

Art. 12966 und 1295:  
1.90 Fr. / Flasche (33 cl)  
Art. 12960: 2.31 Fr. / Dose (50 cl)



**6 Eiskalter Somersby.** Somersby Apple Original gehört in jeden Garten und auf jede Terrasse. Der erfrischend andere Apfel-Drink beschert Ihren Gästen sonnige Momente und Ihnen als Gastronom ein heiteres Umsatzplus. Achtung: Servieren Sie den Somersby Apple Original unbedingt eiskalt! So bietet er den Gästen an heissen Tagen die maximale Erfrischung. Attraktiv für Sie als Gastronom ist das Visibilitätskit, und sogar Kultpotenzial hat der neue «Somerspeaker»: Ihre Gäste kaufen drei Somersby und erhalten das ultimativ coole Smartphone-Gadget «Somerspeaker» (vgl. Seite 4).

**7 Wärmende Heizelemente.** Im Frühling sind die ersten Tage im Freien an der Sonne ein spezieller Genuss. Wer Wolde-

cken anbietet oder Heizelemente auf der Terrasse oder im Garten hat, kann so die Outdoor-Saison schon früher beginnen und die Gäste abends länger im Garten oder auf der Terrasse bewirten. Was den Einsatz von Heizelementen betrifft, gilt es die Vorschriften zu beachten, die von Kanton zu Kanton verschieden sind.

**8 Stilvolle Mineralwasser.** Ob mit oder ohne Kohlensäure: Im Frühling steigt der Durst nach Mineralwasser. Mit der Swiss Premium Selection von Arkina und Rhäzünser können Sie Ihren Gästen die natürliche Erfrischung aus den Bündner Bergen mit viel Stil servieren. Das Design der Flaschen ist schlicht und sympathisch. Zudem besticht die Swiss Premium Selection für Sie als Gastronom mit einem top Preis-Leistungs-Verhältnis und praktischen Gebindegrössen (40 cl und 80 cl).

**9 Perfekte Softdrinks.** Die neu gestalteten Schwepes-Glasflaschen, die rundliche Orangina-Kultflasche, Queen's Ice Tea für den Offenausschank und in der PET-Flasche sowie Rhäzünser Citro (perfekt für das Mixen von Panachés) in der PET-Flasche: Die Softdrinks von Feldschlösschen kommen in vielfältigen und für die Outdoor-Gastronomie perfekten Gebinden daher. Ihr Getränkepartner Feldschlösschen bietet Ihnen als Gastronom die perfekten Softdrinks für harte Umsatzziele an. Als Gastronomiekunde können Sie viele weitere Softdrinks als Handelsware bequem aus einer Hand bei Feldschlösschen

**Unsere Swiss Premium Selection Mineralwasser**

<b>Arkina blau (ohne CO<sub>2</sub>)</b>	<b>Rhäzünser (mit CO<sub>2</sub>)</b>
Art. 11849:	Art. 11852:
1.00 Fr. / Flasche (40 cl)	1.00 Fr. / Flasche (40 cl)
Art. 11850:	Art. 11851:
1.10 Fr. / Flasche (80 cl)	1.10 Fr. / Flasche (80 cl)

bestellen. Das gesamte Softdrinks-Angebot finden Sie auf [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch).

**10 Richtige Kommunikation.** Ihr Garten und Ihre Terrasse sind für Passanten gut sichtbar und damit Ihre Visitenkarte. Nutzen Sie den Aussenbereich, um mit Ihren Gästen und Passanten zu kommunizieren. Vor allem die Getränke- und die Speisekarte sollten gut sichtbar sein. Der Aussenbereich bietet aber auch eine einmalige Chance, um die Gäste auf Events und Aktionen aufmerksam zu machen.

*Bitte umblättern*

**Perfekte Softdrinks für die Gastronomie im Garten und auf der Terrasse****Orangina**

Art. 13526:  
1.10 Fr. / Flasche (25 cl)  
Art. 11901:  
1.94 Fr. / PET-Flasche (150 cl)  
Verfügbar auch in PET-Flaschen (33 und 50 cl)

**Rhäzünser Citro**

Art. 10153:  
1.70 Fr. / PET-Flasche (150 cl)  
Eignet sich perfekt für das Mixen von Panachés

**Queen's Ice Tea Lemon**

Art. 11422:  
1.99 Fr. / Liter (20 Liter Fass)  
Verfügbar auch in PET-Flaschen (50 und 150 cl)

**Schwepes Indian Tonic**

Art. 10023: 1.19 Fr. / Flasche (20 cl)

**Schwepes Bitter Lemon Tonic**

Art. 10004: 1.19 Fr. / Flasche (20 cl)

**Schwepes Ginger Ale**

Art. 10013: 1.19 Fr. / Flasche (20 cl)

Verfügbar in mehreren Gebinden und Schwepes Citro auch für den Offenausschank

# NEU: Eve Hugo

Die unwiderstehliche Limited Edition  
inspiriert vom kultigen Trendgetränk.



Jetzt  
bestellen!

Mit Verantwortung  
genießen.



eve  
BY CARDINAL



Sonne, Wasser und Feldschlösschen: So macht das Leben Spass.

## Perfekter Partner der Outdoor-Gastronomie

# Feldschlösschen verbindet Camper und Badigäste

**Der praktische Draught Master, die passenden Gebinde, der unkomplizierte Service und natürlich die perfekten Produkte: Feldschlösschen ist der ideale Partner für Betreiber von Badi- und Camping-Restaurants.**

Feldschlösschen verbindet Campingfreunde und Badigäste. Als idealer Partner der Outdoor-Gastronomie bieten wir unseren Kunden das ideale Sortiment und die perfekten Produkte in den passenden Gebinden an.

### Die passenden Gebinde

- Wenn die Gäste das erfrischende Getränk zu ihrem Zelt oder zu ihrem Badetuch mitnehmen und dort geniessen wollen, empfehlen sich Dosen oder PET-Flaschen.
- Im Badi- und im Camping-Restaurant darf es natürlich

etwas gediegener sein. Da drängt sich der praktische Draught Master «Select 10» auf. Die flexible Offenauschananlage ermöglicht den Gästen wahren Biergenuss unter freiem Himmel und ist für das Personal einfach zu bedienen. Sie fasst 10-Liter-Fässer der im ganzen Land beliebten Feldschlösschen Hopfenperle.

### Die perfekten Produkte

Von der grossen Auswahl an Bieren über Softdrinks, Mineralwässer und Queen's Ice Tea bis hin zu Eve Caipirinha



Erfolg mit Feldschlösschen: Freibad Weyermannshaus in Bern.

und Somersby: Die umfangreiche Produktpalette von Feldschlösschen (vgl. Seiten 10 bis 13) eignet sich perfekt für ein fliegendes Geschäft unter freiem Himmel auf Campingplätzen und in Badi-Restaurants.



Perfekt für Badis und Camping: Draught Master «Select 10».



Die innovative Berner Politiker-Band «Fraktionszwang» auf der Bühne (grosses Bild) und bei der Überreichung der Urkunde durch Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz (kleines Bild).



## 41. Gurten Osterschoppen

# Die Berner Prominenz feiert ihr Berner Bier

«Das Gurten Bier gehört zu Bern wie der Berner Bär oder der Berner Marsch», sagte Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz anlässlich des Gurten Osterschoppens. Rund 800 Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Gastronomie waren der Einladung von Feldschlösschen in den Kursaal gefolgt.



Die Gäste von Feldschlösschen genossen den Abend im «Kursaal».

### «Fraktionszwang»

Für Stimmung sorgte die Berner Band «Fraktionszwang». Die Stadträtinnen und Stadträte verschiedener Parteien spielten den «Berner Marsch», wofür sie eine Urkunde erhielten. Künftig soll am Osterschoppen jedes Jahr eine andere Berner Band den «Berner Marsch» spielen.



Christian Wasserfallen (Politiker) und Benedikt Weibel (ex SBB-CEO).



Stade de Suisse-CEO Alain Kappeler, Fussball-Legende Stéphane Chapuisat und YB-Sportchef Fredy Bickel.



Snowboard-Queen Tanja Frieden, Schwingerkönig Jörg Abderhalden und Schlagerstar Francine Jordi.



Thomas Amstutz (Feldschlösschen-CEO), Hausi Leutenegger und Ulrich Reinhard (Feldschlösschen).

## Electronica mit Carlsberg

## Elektrisierende Stimmung in Arosa

Eine ganze Woche lang jeden Tag eine Day Party und eine Night Party – und dies in der faszinierenden Bergwelt von Arosa: Das Festival «Arosa Electronica» vom 15. bis 22. März war ein voller Erfolg. Die Szeneleute genossen den elektrisierenden Mix aus Schneesport und Parties, zudem zog das Festival viele DJs in die Bündner Berge.

**Die perfekte Erfrischung**

Gastgeber des Anlasses war das Eventlabel Golden Hills. Der Après-Ski-Brand Carlsberg sorgte als Presenting Partner für Erfrischung.

[www.arosaelectronica.com](http://www.arosaelectronica.com)



What a feeling: Stimmungsbild vom Arosa Electronica.



Die Day Parties mit elektronischer Musik wurden draussen im Schnee gefeiert.



Die Night Parties stiegen in den Arosener Lokalen.



## Pro 7 Mountain Jam Engelberg

## Feiern mit Gentleman und Carlsberg



Auch die dritte Auflage des Pro 7 Mountain Jam in Engelberg war ein voller Erfolg. Nach einer Vorband trat Anfang März der deutsche Reggae-Star Gentleman mit seiner Band im Kursaal auf. Das begeisterte Partypeople feierte und tanzte bis tief in die winterliche Nacht hinein und liess sich auch vom wunderschönen Barock im Engelberger Kursaal begeistern.

**Heisser Sound und kühle Erfrischung**

Das Nightlife-Bier Carlsberg gehörte als Event-Partner ebenfalls zu den Stars des Pro 7 Mountain Jam in Engelberg. Die kühle Erfrischung zum heissen Sound war bei den Gästen überaus beliebt.

[www.prosiebenmountainjam.ch](http://www.prosiebenmountainjam.ch)



Partnerschaftliche Freude am Pro 7 Mountain Jam (von links): Walter Gasser (Activation Manager Feldschlösschen), Karin Bardohl (Head of Marketing SevenOne Media Schweiz AG), Fabian Leubin (Group Channel Activation Manager Feldschlösschen), Frédéric Füssenich (Direktor Engelberg-Titlis Tourismus) und Frank Kanschat (Sales Manager Feldschlösschen).



**JETZT  
BESTELLEN!**

1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE



AUF EIN BIER MIT ANNE LINDEGGER

# «Unsere grosse Terrasse ist bei schönem Wetter immer besetzt»



**ANNE LINDEGGER UND IHR PARTNER SALEH JADBANI (RECHTS) MIT FELDSCHLÖSSCHEN SALES MANAGER JÉRÔME MAIZIÈRE.**

## **Jérôme Maizière (Sales Manager): Die grossflächige Terrasse ist jetzt im Frühling bestimmt ein wichtiger Faktor für das Outdoor-Geschäft?**

Anne Lindegger (Restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette): Unsere Terrasse ist mit Sicherheit ein grosses Plus für das Geschäft unter freiem Himmel. Bei schönem oder auch nur trockenem Wetter sind die 150 Plätze immer sofort besetzt. Die unmittelbare Nähe

zu den An- und Abflugpisten und auch der zauberhafte Ausblick auf die Alpen sind natürlich wichtige Argumente, um Gäste zu einem Besuch unseres Restaurants zu motivieren.

## **Ihre Terrasse soll sogar bei weniger schönem Wetter gut besucht sein.**

Ja, wir haben tatsächlich das Glück, dass unsere Gäste auch ohne Sonnenschein gerne auf der Terrasse den Flugbetrieb beobachten. Und wenn das Wetter für einmal doch zu garstig ist, haben sie in unserem Restaurant auch hinter den grossen Panoramafenstern einen wunderbaren Ausblick auf die Flugzeuge.

## **Warum haben Sie sich für Feldschlösschen als Partner entschieden?**

Mit unserem anderen Restaurant in Lausanne haben wir seit Jahren ausgezeichnete Erfahrungen mit Feldschlösschen gemacht. Somit war klar, dass wir auch mit diesem Betrieb die hervorragende Betreuung, Begleitung und Unterstützung von Feldschlösschen beanspruchen wollen. Qualität, Seriosität und Zuverlässigkeit haben uns in all den Jahren überzeugt. Die Zusammenarbeit ist einfach top.

## **Beschreiben Sie den DURST-Lesern bitte den Betrieb eines Restaurants, das sich auf einem Flughafen befindet.**

Als Flugplatzrestaurant sind wir in einer speziellen und sehr vorteilhaften

Situation: Hier läuft immer etwas, Langweile kommt nicht auf. Die Hektik, das Kommen und Gehen, die landenden und die startenden Kleinflugzeuge verbreiten auch im Restaurant eine ganz besondere Atmosphäre und sind wie erwähnt ein gutes Argument, um auf der Terrasse Platz zu nehmen.

## **Welcher Typ Gäste kehrt im Restaurant Aéroport ein?**

Ob Flugschüler, Fluglehrer, Piloten, Reisende, Flugplatzangestellte, Zuschauer oder Passanten: Alle schätzen nicht nur das rege Treiben auf dem Flugplatz, sondern auch unsere gepflegte Küche. Zudem gehören viele Angestellte des Strassenverkehrsamtes, das sich gegenüber des Restaurants befindet, zu unserer Stammkundschaft.

## **DAS RESTAURANT AÉROPORT**

Anne und Saleh Lindegger Jadbani sind mit dem Restaurant Bella Vita gegenüber dem Lausanner Bahnhof seit vielen Jahren zufriedene Feldschlösschen-Kunden. Der Restaurant-Pizzeria-Betrieb und das Restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette sind während des ganzen Jahres täglich geöffnet und haben ein breites Getränkeangebot aus dem umfangreichen Feldschlösschen-Sortiment.



Von der Terrasse des Flughafen-Restaurants (rechts) hat man einen hervorragenden Blick auf die startenden und landenden Kleinflugzeuge (links).



*Coca-Cola*  
*Life*<sup>®</sup>

NATÜRLICH SCHMECKT'S.



Heisser Sound und tolle Stimmung: Das Openair in Frauenfeld gehört zu den Highlights des Schweizer Festival-Sommers.

Wettbewerb – zu gewinnen:

# Openair-Tickets und Postkarten-Box

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. Nach welcher Frucht schmeckt das neue Valaisanne Ämrich Weizen?

- A** Apfel
- B** Mandarine
- S** Aprikose

2. Von wo kommen die Brooklyn-Biere?

- O** New York
- R** Boston
- F** Los Angeles

3. Was wartet im Ziel des Ironman in Zürich auf die Sportler?

- U** Whisky Cola
- N** Schneider Weisse Alkoholfrei
- O** eine Zusatzrunde

4. Welche Innovation war schon beim Markteintritt 2014 ein Klassiker?

- D** Feldschlösschen Trinkfrisch
- N** Feldschlösschen Naturfrisch
- A** Feldschlösschen Fischfrisch

5. Wie heisst der im Sommer besonders beliebte Apfel-Drink mit Alkohol?

- F** Wintersby Apple Original
- C** Herbsby Apple Original
- E** Somersby Apple Original

Das Lösungswort lautet:






## Musikalisches Highlight und historische Karten

Es ist eines der grössten Festivals der Schweiz und das Premium Bier Carlsberg sein neuer Partner: Das 21. Openair in Frauenfeld steigt in diesem Sommer vom 9. bis 11. Juli. An den drei Openair-Tagen wird einmal mehr ein reichhaltiges musikalisches Programm geboten. DURST

verlost 5 x 2 Tickets für das Openair in Frauenfeld.

[www.openair-frauenfeld.ch](http://www.openair-frauenfeld.ch)

karten mit Kalender-Sujets von 1900 bis 2015 im Wert von je 25 Franken.

### Postkarten seit 1900

Doch damit nicht genug: Seit 1900 gibt Feldschlösschen jährlich einen Kalender heraus. Wir verlosen ebenfalls 10 Boxen mit jeweils 100 hochwertigen Post-



Feldschlösschens Postkarten-Box.

## 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](mailto:durst@fgg.ch).

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie Tickets fürs Openair Frauenfeld oder eine Box mit 100 historischen Postkarten. **Einsendeschluss ist der 10. Mai 2015**

## Wettbewerbsgewinner März 2015

Je eine Offenausschank-Selbstreinigungsanlage von Feldschlösschen im Wert von 870 Franken gewonnen haben **Roland Lässer** (Commercio-Piccadilly AG, Zürich), **Willi Scheuble** (Berggasthaus Beverin, Tschappina Glas), **Blue-Team** (Restaurant/Café/Bar Blue, Rafz), **Josef Hasler** (Restaurant Rössli, Hellikon), **Michel Lemmens** (Gasthof Engelberg, Scharnachtal), **Josiane und Martyn Stockmann**



(Hotel Freieck, Chur), **Renato Bazzanella** (Osteria Ideal, Coldrerio), **Gabriele Gabusi** (Bar il Sole, Curio), **Jean-Daniel Grosjean** (Restaurant Au Vieux Grenier, Plagne), **Régis Gross** (Lausanne). Wir gratulieren.

# Durst auf mehr?

## Sie möchten...

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

Dann besuchen Sie jetzt die revolutionäre Online-Plattform die alles vereint:  
[www.myfeldschloessen.ch!](http://www.myfeldschloessen.ch)

Sofort anmelden  
und profitieren!



**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
*Durst auf mehr*



Die Feldschlösschen-Referenten Alexandra Schwarz (3. von rechts) und Fabian Leubin (2. von links) mit den Teilnehmenden des GastroSuisse-Kurses «Train the Trainer für Schweizer Bier-Sommeliers»

## Feldschlösschen-Kompetenz im Kurs von GastroSuisse

# Kann eine Bierschulung sexy sein? Bier-Sommeliers bilden sich weiter

**Die Schweizer Bier-Sommeliers wissen viel über Bier. Damit sie ihr Wissen verständlich und attraktiv weitergeben können, liessen sie sich im Seminar «Train the Trainer» weiterbilden. Als Ausrichter nutzten GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband das Know-how von Feldschlösschen.**

auch die Feldschlösschen-Kunden Rik Busker und Mark Gauci Maistre vom Mr. Pickwick Pub in Basel.

Gastgebers von der Bestellung bis zur Bezahlung.

### Wichtige Schulung

Alexandra Schwarz und Fabian Leubin sind sich einig: «Eine Schulung ist nur dann nachhaltig, wenn die Fakten locker, interessant und mit einer persönlichen Note vermittelt werden.» Die beiden Experten der Feldschlösschen Academy liessen in dieser Beziehung keine Wünsche offen und die Bier-Sommeliers wissen jetzt: Ja, eine Bierschulung kann sexy sein.

### Spannende Themen

Alexandra Schwarz und Fabian Leubin referierten über die «10 goldenen Regeln für das perfekt gezapfte Bier» und brachten den Sommeliers auch das für die Gastronomie wichtige «1x1 für mehr Bierumsatz» näher. Weitere Themen waren der perfekte Service und die Erwartungen des Gastes und des



Das Bierglas in einem 45-Grad-Winkel zum Zapfhahn halten: Das ist eine der zehn goldenen Regeln für das perfekt gezapfte Bier.

Kann eine Bierschulung sexy sein? Diesen provokativen Titel trug die Lektion von Alexandra Schwarz und Fabian Leubin anlässlich des viertägigen Zusatzseminars «Train the Trainer für Schweizer Bier-Sommeliers» von GastroSuisse und Schweizer Brauerei-Verband.

### Zwei Experten

Die Key Account Managerin und der Group Channel Activation Manager bei Feldschlösschen haben die Feldschlösschen Academy mitentwickelt. Alexandra Schwarz und Fabian Leubin verfügen über ein grosses Wissen über Bier und können dieses auch spannend oder eben «sexy» vermitteln. Unter den Seminarteilnehmern befanden sich

### Train the Trainer für Bier-Sommeliers

Ausgebildete Schweizer Bier-Sommeliers erhalten regelmässig Anfragen für Vorträge, Degustationen und auch für Mitarbeiterschulungen. Das Zusatzseminar «Train the Trainer» von GastroSuisse und dem Schweizer Brauerei-Verband ist eine Mischung

aus praxisnaher Didaktik, methodischer Vielfalt und Entwicklung der kommunikativen Kompetenz. Dank dieses Seminars sind die Bier-Sommeliers in der Lage, attraktive Präsentationen durchzuführen und so die Bierkultur in der Schweiz zu fördern.

# Zweifel Flûtes à l'Ancienne. Genuss & Tradition.

Angebot  
gültig im Mai via  
Zweifel Frisch-Service

10%  
Rabatt



Von Hand gedreht



Mit natürlichen Zutaten



Allerbeste Rohstoffe



Feinster Genuss mit einem  
Butteranteil von 24%



25 g

Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-  
EXPERTEN



zweifelchips

zweifel.ch

Klein und fein: die Brooklyn-Brauerei in New York

# Die Biere aus Brooklyn erobern auch die Schweizer Gastronomie

Ein Braumeister aus Brooklyn sagte den grossen Biermarken in den 1990er-Jahren den Kampf an. Die Erfolgsgeschichte des «regionalen» Bieres aus New York hat längst Europa erreicht und erfreut sich auch in der Schweizer Gastronomie zunehmender Beliebtheit.

In den USA ist kein Bezirk so dicht besiedelt wie der New Yorker Stadtteil Brooklyn. Fast 14 000 Menschen leben dort auf einem Quadratkilometer. Brooklyn ist ein Schmelztiegel mit ausgeprägtem Individualismus. Es kann also kein Zufall sein, dass genau hier 1987 eine Brauerei entstanden ist, die sich der Kreation einer grösseren Biervielfalt verschrieben hat.

## Hommage an Brooklyn

Über fünf Jahrzehnte waren seit dem Ende der Prohibition 1933 ins Land gezogen, doch etabliert hatten sich nur drei grosse Biermarken, welche die Marktanteile unter sich ausmachten.

Tom Potter und Steve Hindy wollten das so nicht hinnehmen und gründeten ihre eigene Brauerei – quasi als Hommage an ihren geliebten Stadtbezirk. Sie engagierten mit Milton Glaser einen der angesehensten Grafikdesigner zur Kreation ihres Logos, der unverkennbaren Brand Identity.

**Braumeister Garrett Oliver** 1994 konnten sie den damals schon weltbekannten Braumeister Garrett Oliver für ihr Projekt begeistern. Selbst in Brooklyn aufgewachsen, leitete er die brautechnischen Geschicke des jungen Unternehmens und brachte die Brauerei zu Weltruhm. Das kleine Unter-

nehmen erwies sich als Spielfeld für Garrett Oliver – hier konnte er experimentieren und seiner Kreativität freien Lauf lassen.

## Erfolg auch in der Schweiz

Der Erfolg machte nicht an der Staatsgrenze Halt. Mit Brooklyn Lager, Brooklyn Brown Ale und Brooklyn East India Pale Ale sind in der Schweiz bereits drei Produkte aus New York erhältlich (vgl. Box unten).

Die Brooklyn-Biere haben den hiesigen Markt im Sturm erobert. Matthias Walk, Trade Marketing Manager bei Feldschlösschen, kennt das Erfolgsgeheimnis: «Die Brauerei ist zwar nicht ganz so klein, aber sie spielt in der Regionalliga.



Braumeister Garrett Oliver in der Brooklyn Brewery.

Das passt ausgezeichnet zum aktuellen Kundenwunsch. Hinzu kommt, dass Brooklyn den American Way of Life perfekt verkörpert.»

## Erfolgsstory geht weiter

Rund 20 verschiedene Biere hat die Brooklyn Brewery auf den Markt gebracht. Dank hoher Qualität, aro-

matischer Vielfalt und brautechnischer Diversität sind sie die besten Botschafter für das Quartier, dem sie entstammen. So dürfte es nur eine Frage der Zeit sein, bis noch weitere Biere aus Brooklyn ihren Weg in die Schweiz finden – und hier ihre Erfolgsgeschichte fortsetzen.

## Diese Brooklyn-Biere liefern wir Ihnen als Gastronom

Für Sie als Gastronom hält das House of Beer drei verschiedene Brooklyn-Biere bereit: Brooklyn Lager gibt es sowohl für den Offenausschank als auch in der Flasche. Brooklyn Brown Ale und Brooklyn East India Pale Ale sind in der Flasche erhältlich.

[www.houseofbeer.ch](http://www.houseofbeer.ch)

Jetzt bestellen!

**4.89 CHF**  
pro Liter

Brooklyn Lager  
Art. 12169 30 Liter Fass  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**  
pro Flasche

Brooklyn Lager  
Art. 11980 24×35,5cl EWG  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**  
pro Flasche

Brooklyn East India Pale Ale  
Art. 11983 24×35,5cl EWG  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**  
pro Flasche

Brooklyn Brown Ale  
Art. 11981 24×35,5cl EWG  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



**Red Bull Summer Edition**

# Der Geschmack von tropischen Früchten, die Flügel von Red Bull

Egal, ob uns das Wetter heuer gnädiger gestimmt ist als im letzten Jahr: Mit der neuen Summer Edition von Red Bull steht auf jeden Fall ein Spitzensommer bevor. Die Kombination des beliebten Energy Drinks mit dem Geschmack von tropischen Früchten verleiht nicht nur Ihren Gästen Flügel, sondern verhilft auch Ihrem Betrieb zum Höhenflug.



Mit der Red Bull Summer Edition ist Sommerfeeling für Sie und Ihre Gäste garantiert.

Die neue Summer Edition von Red Bull hat beste Chancen, in der Schweiz zum Sommergetränk schlechthin zu werden. Sie kombiniert die bekannten Vorteile vom Red Bull Energy Drink mit dem Geschmack tropischer Früchte. In Österreich sorgte sie damit letzten Sommer sofort für 9 Prozent des gesamten Red Bull Umsatzes und für eine spürbare Belebung des Impuls-Konsums.

**Ganz nach Schweizer Geschmack**

Der Geschmack «Tropische Früchte» gehört in der Schweiz nach dem klassischen Energy Drink zur beliebtesten Geschmacksrichtung der Kategorie. Es darf also mit einem ähnlichen Höhenflug wie in Österreich gerechnet werden.

**Bewährte Wirkung von Red Bull**

Die Summer Edition enthält die gleichen qualitativ hochwertigen Inhaltsstoffe wie Red Bull Energy Drink. Seine belebende Wirkung wird weltweit von Spitzensportlern, Studenten, in stark fordernden Berufen sowie bei langen Autofahrten geschätzt.

**Flügel für Ihren Umsatz**

Alles in allem kann das für Ihren Umsatz also nur eines bedeuten: Red Bull verleiht Flügel. Allerdings nur, wenn Sie nicht lange zögern: Die Red Bull Summer Edition ist ab sofort und bis August bestellbar, der Vorrat ist beschränkt. Bestellen Sie gleich jetzt und verhelfen Sie Ihrem Betrieb und Ihren Gästen zum Sommerhoch.



Jetzt bestellen!

**1.68 CHF**statt 1.88 CHF  
Einführungspreis

pro Dose

Red Bull Summer Edition  
Art.13723 24 x 25 cl[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

Les Gosses du Quebec in Lausanne

# Neue Biere und viel Eishockey



Im «Les Gosses Du Quebec» ist Eishockey Trumpf.

Stolz steht Normand vor den vier imposanten 1000-Liter-Zisternen im Untergeschoss seines Pubs «Les Gosses du Quebec». Vom gesamten Getränkekonsum gehen fast 80 Prozent als Offenbier über die Theke.

**«Klar die Nummer 1»**

Mit «Les Gosses du Quebec» ist ein weiteres Pub mit einem grossen Biervolumen seit April dieses Jahres Feldschlösschen-Kunde. Warum hat sich Normand Montreuil für Feldschlösschen entschieden? «Weil Feldschlösschen mit der Qualität seines Bierangebots klar die Nummer 1 ist», antwortet der Gastronom.

**«Grosse Unterstützung»**

Der Franco-Kanadier lobt auch Technik, Logistik und Kundennähe seines neuen Getränkepartners: «Ich bin beeindruckt von der effizienten Unterstützung der

Feldschlösschen-Leute und deren menschlichen Beziehung zu uns Kunden.»

**Gäste sind Eishockey-Fans**

Das Pub ist eine Sportbar, wobei Eishockey die Vormachtsstellung hat. Die Deckendekoration mit Leibchen aus der NHL und von Nationalteams lassen jedes Eishockey-Herz höher schlagen.

**Carlsberg und Grimbergen**

Mit seinem Pub hat Normand Montreuil einen Hauch von Französisch-Kanada in die Waadt gebracht. «Die Mentalitäten der Franco-Kanadier und der Waadtländer sind sich sehr ähnlich», sagt er. An jedem Abend herrscht Grossandrang – nicht zuletzt dank den speziell für dieses Lokal ausgewählten Bieren. Normand Montreuil: «Die Gäste schätzen unser grosses Bierangebot, wobei Carlsberg und Grimbergen ihre favorisierten Biere sind.»



Feldschlösschen Sales Manager Philippe Bouhan (links) und Pub-Betreiber Normand Montreuil stossen auf die Partnerschaft an.



Gastronomin und Fotografin Amanda Monnet stösst mit Feldschlösschen Sales Manager Guy Trentin auf die Eröffnung ihrer Folk Bar an.

Folk Bar in Bellinzona

# Bierkultur und Ausstellungen

Die am 27. Februar eröffnete Folk Bar ist in Bellinzona einzigartig und innovativ: Neben einem reichen und gepflegten Angebot an Getränken aus dem Feldschlösschen-Sortiment gibt es im Lokal regelmässig Ausstellungen von Fotografen und anderen Künstlern zu bewundern.

**Kunst und Gastronomie**

Die Idee für dieses kulinarisch-kulturelle Begegnungsort hatte Amanda Monnet, welche die Folk Bar auch führt. Sie stammt aus einer Künstlerfamilie, in der es viele Musiker gibt. Amanda Monnet selber ist eine begabte Fotografin, die nun einen Traum realisiert und die Kunst mit der Gastronomie verbindet.

**Frequenz dank Ausstellungen**

Die Künstler, die ihre Werke in der Folk Bar ausstellen, müssen dafür nichts bezahlen. Einerseits soll die Bar eine Plattform für die regionale Künstlerszene sein, andererseits sollen die wechselnden Ausstellungen der Bar zu einer grossen Frequenz verhelfen. Amanda Monnet: «Die Folk Bar ist ein Treffpunkt für

Jung und Alt und ermöglicht insbesondere sonntags einen regen kulturellen Austausch.»

**Carlsberg gehört zur Kultur**

Ihr ausgeprägtes Gespür für Kultur bewies Amanda Monnet auch bei der Wahl des Getränkepartners: Sie setzt auf die Qualität von Feldschlösschen und verwöhnt ihre Gäste mit «probably the best beer in the world»: Das internationale Premium Bier Carlsberg ist laut der Gastronomin und Fotografin «Teil der Kultur in der Folk Bar».



Carlsberg gehört in der Folk Bar wie die Ausstellungen zur Kultur.

# SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE  
GEPFLEGTE  
GASTRONOMIE  
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

[WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH](http://WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH)

Ironman in Zürich 2014: Boris Stein (De) gewinnt nach 8 Stunden, 33 Minuten und 2 Sekunden.



## Schneider Weisse am Ironman Switzerland

# Im Ziel wartet alkoholfreies Bier auf die eisernen Männer und Frauen

Feldschlösschen löscht den Durst der Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Ironman Switzerland in Zürich mit alkoholfreiem Bier. Die isotonische Erfrischung von Schneider Weisse erwartet die eisernen Sportler gleich hinter der Ziellinie.

Wer sich Ironman nennen will, muss einiges aushalten können. Der Sportanlass besteht aus diesen drei Disziplinen:

- Schwimmen: 3,8 km
- Radfahren: 180,2 km
- Rennen: 42,15 km

### Polyphenol

Weshalb hat Bier auf Sportler eine positive Wirkung? Das Zauberwort heisst Polyphenol. Das ist ein Wirkstoff, der zur Senkung der weissen Blutkörperchen beiträgt und so wiederum Entzündungen vorbeugt. In alkoholhaltigem Bier sind die Polyphenole gar noch zahlreicher. Allerdings eignet sich dieses weniger als Durstlöcher, weil die Nebeneffekte die positive Wirkung schnell überwiegen.

Für den durchschnittlichen Hobbysportler ist nur schon das Absolvieren einer einzelnen Disziplin herausfordernd, aber den Titel «Ironman» kriegt man schliesslich nicht geschenkt.

### Feldschlösschens Know-how

Am 19. Juli findet in Zürich der Ironman Switzerland statt. Erwartet werden rund 6000 Athletinnen und Athleten. Bei einer solch grossen Anzahl durstiger Kehlen versteht es sich von selbst, dass den Organisatoren nur das Beste gut genug ist. Deshalb verlassen sie sich ganz auf das Know-how von Feldschlösschen, dem landesweit führenden Getränkehersteller.

### Überall Getränkeposten

Wenn die Athleten starten, sind die Getränkeposten von Feldschlösschen stets in Reich-

weite. Etwas Besonderes hat sich das House of Beer für den Zieleinlauf ausgedacht: Dort wartet alkoholfreies Weissbier aus dem Hause Schneider Weisse auf die Sportler.

### Istotonischer Durstlöcher

Sport und Bier – passt das zusammen? «Natürlich», sagt Matthias Walk, Trade Marketing Manager bei Feldschlösschen. «Alkoholfreies Weizenbier ist ein isotonischer Durstlöcher und bei Sportlern sehr beliebt.» Und tatsächlich: Eine Studie an 277 Marathonläufern hatte 2009 zum Ergebnis, dass alkoholfreies Bier das Immunsystem stärkt und Entzündungen vorbeugt (vgl. Box links).

Deshalb wird Schneider Weisse seinen beliebten Bierwagen direkt hinter der Ziellinie platzieren. Dieser verströmt bayrisches Wohlfühl-Feeling und lädt ein, sich von den Strapazen der letzten Stunden zu erholen.

### Das Bier redlich verdient

Schliesslich haben sich die eisernen Männer und Frauen ihr Bier redlich verdient.

[www.ironman.ch](http://www.ironman.ch)

Jetzt bestellen!

**1.95 CHF**

pro Flasche

Schneider Weisse  
Alkoholfrei  
Art.10525 20x50cl MWG

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



Die Gäste des Berner Restaurants Allresto lieben den Salat «St. Tropez»

# Holen Sie den **Frühlingsduft der Côte d'Azur** in Ihr Schweizer Lokal

Im Kongresszentrum und Restaurant Allresto in Bern wechselt man in diesen Tagen auf die Sommerkarte. Bei den Gästen ist der Salat «St. Tropez» besonders beliebt. Das liegt an den köstlichen Pouletstückchen,

die dem Salat zusammen mit dem Dressing das gewisse Etwas geben. Geschäftsführer Oksan Kaya verrät sein ebenso einfaches wie köstliches Marinadenrezept für ein Stück St. Tropez im Lokal.

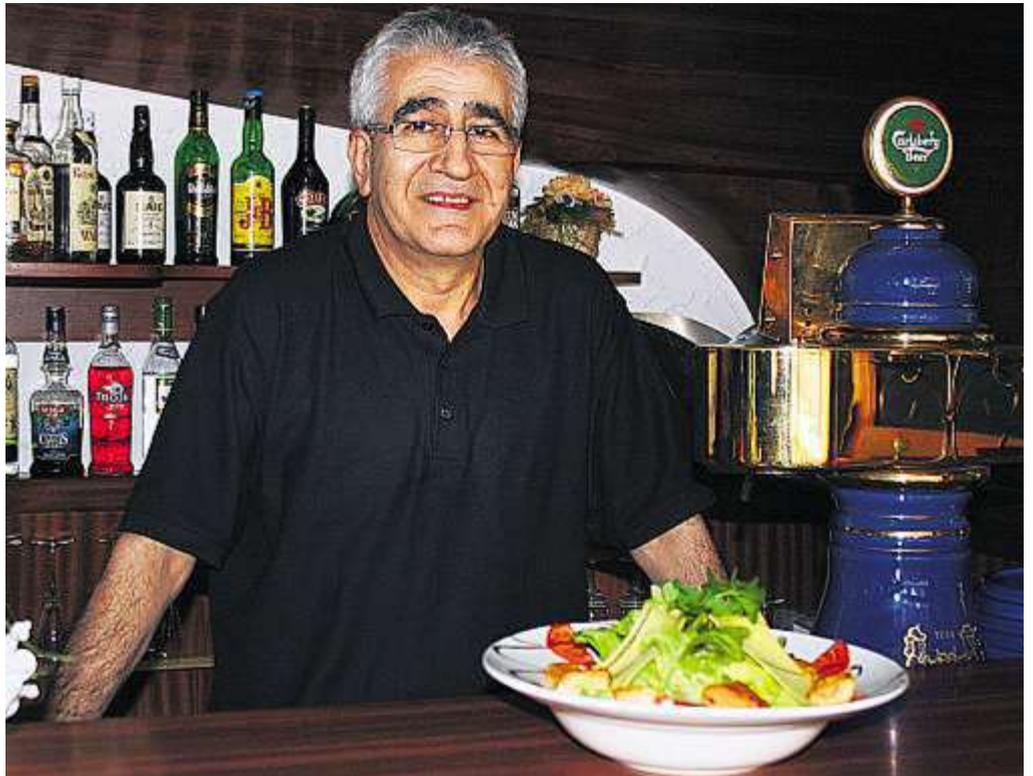
## Salat St. Tropez

### Zutaten

Grüner Saisonsalat (z.B. Eisberg- oder Eichblattsalat)  
Greizerkäse-Scheiben  
Hausgemachtes Dressing  
Pouletstückchen

### Marinade für 1 kg Pouletstückchen

2 Knoblauchzehen  
1 TL Thymian  
1 TL mildes Paprikapulver  
3 dl Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft zum Abschmecken.  
Wichtig: Die Pouletstückchen mindestens einen halben Tag marinieren.



Geschäftsführer Oksan Kaya setzt im Restaurant «Allresto» auf eine gutbürgerliche Küche.

An der Effingerstrasse, in Gehdistanz zum Berner Bahnhof gelegen, zieht das Kongresszentrum «Allresto» Seminargäste von St. Gallen bis Genf an. Über Mittag holt sich die Laufkundschaft einen feinen Falafel beim integrierten «Meze»-Take-away, im Restaurant

«Allresto» geniessen die Gäste derweil gutbürgerliche und italienische Speisen.

### Im Sommer viel Salat

«Im Sommer arbeiten wir viel mit Salat», sagt Geschäftsführer Oksan Kaya. Mit Fantasienamen in Anlehnung an die Côte d'Azur

versehen – etwa der Salat «St. Tropez» –, erhalten die Gäste so nicht nur leicht bekömmliche Speisen für die wärmeren Tage, sondern auch einen Hauch französisches Küsten-Flair.

## Ihr Rezept ist gefragt

Kochen auch Sie mit Bier? Oder haben Sie eine raffinierte Bierempfehlung zu Ihrem Lieblingsrezept? Dann schicken Sie uns das Rezept an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) oder an **Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.** Die originellsten Rezepte werden in einer der nächsten DURST-Ausgaben abgedruckt.

Schicken Sie uns Ihr Bier-Rezept!

## Dunkle Perle in der Salatsauce – oder einfach im Glas dazu

«Die «Dunkle Perle» von Feldschlösschen passt in zweierlei Hinsicht hervorragend zu unserem Salat (St. Tropez): Man kann das dunkle Bier als Grundlage für die Salatsauce nehmen, als Alternative zur Sojasauce. Mit ihrem malzigen Geschmack passt die «Dunkle Perle» aber auch perfekt als würziges Getränk zum leichten Salat.»

**Oksan Kaya, Geschäftsführer Allresto Bern**



In der Beiz mit Beat Schlatter

# Junge Komiker und edle Damen

**Ort:** Restaurant und Zunftstube «Weisser Wind», Oberdorfstrasse 20, Zürich

**Gesprächspartner:** Susanne Bochsler, Wirtin und Geschäftsführerin

**Beat: Der «Weisse Wind» ist nicht nur eine Zunftstube, das Lokal ist vor allem bekannt, weil hier in einem der schönsten Säle Zürichs fast jeden Abend Komikerinnen und Komiker auftreten. Bei welchen Komikern wird am meisten Bier getrunken?** Susanne: Ganz

klar bei den jungen Komikern. Besonders viel bei Charles Nguela. Das ist ein schwarzer Komiker.

**Beat (lacht): Und? Trinkst du das Publikum während seinen Vorstellungen dunkles Bier?** Susanne (lacht ebenfalls): Ha, ha! Diesen Witz macht er selber auch.

**Beat: Und bei welchen Komikern wird am wenigsten Bier getrunken?** Susanne: Bei den älteren Komikern, vor allem beim «Caveman». Zu seinen Vorstellungen kommen vor allem Paare in



Beat Schlatter und Susanne Bochsler vom «Weissen Wind» in Zürich.

den «Weissen Wind». Die bestellen in der Regel Wein.

**Beat: Warum? Etwa wegen den Frauen? Trinken die vielleicht weniger gern Bier?** Susanne: Es sieht vielleicht nicht so damenhaft aus, wenn eine Frau aus der Flasche trinkt.

**Beat: Man könnte ja auch ein Glas nehmen.** Susanne:

Das ist richtig, man könnte ein Glas nehmen. Bei jungen Frauen ist Bier ja auch sehr beliebt. Viele ältere Damen finden es aber einfach nicht so sexy, wenn sie eine Bierflasche in der Hand haben.

**Beat: Gilt Bier bei uns denn immer noch als Arbeitergetränk? In Deutschland ist das nicht so, dort trinken viel mehr Frauen Bier als in der Schweiz. Übrigens: Die Bierfahne bei Frauen ist mir ein Rätsel. Die gibt es nämlich praktisch nicht. Dabei weiss doch jede Frau, dass der Mann gern Bier hat. Es gibt keinen besseren Lockstoff als eine Bierfahne!** Susanne: Nein, hör auf! Eine Bierfahne bei Frauen finde ich schrecklich.

**Beat: Was machst du denn gegen die Bierfahne?** Susanne (lacht): Viel rauchen.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

# Muttertag und grosse Gastfreundschaft

• **Muttertag:** Der Muttertag am 10. Mai ist für Sie als Gastronom eine hervorragende Gelegenheit, um mit speziellen Aktionen und Menüs die Frequenz und den Umsatz zu steigern. Zudem lassen sich an einem Tag wie diesem neue Gäste gewinnen. Denken Sie daran, dass die Menschen im Wonnemonat Mai gerne im Freien sitzen, lassen Sie sich auf unserer Plattform myfeldschloesschen.ch inspirieren und machen Sie den Muttertag auch in Ihrem Lokal zu einem Freudentag!



• **Gästival:** 2015 ist in der Zentralschweiz das Jahr der Gastfreundschaft. Die Kantone Luzern, Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden feiern die 200-jährige Tourismusgeschichte der Region. Die Aktivitäten und Projekte des Jubiläumsjahrs dauern von Ende Mai bis Ende September. Feldschlösschen ist Partner der auf dem Vierwaldstättersee schwimmenden Plattform Seerose, dem Herzstück des Zentralschweizer Jubiläumsjahres.



[www.gaestival.ch](http://www.gaestival.ch)



## BIERLEXIKON

### Z wie Zwickelbier

Das **Zwickelbier** wird in Deutschland auch Kellerbier genannt. Es ist ein ungefiltertes und deshalb hefeetrübes Bier, in dem noch alle natürlichen Schweb- und Trubstoffe enthalten sind. Während der Nachgärung wird dem jungen Bier fast kein Gegendruck entgegengesetzt. Wegen der geringen Spritzigkeit ist das Zwickelbier ein sehr würziges, gut verträgliches und süffiges Bier. Es hat nur eine geringe Haltbarkeit und sollte immer frisch getrunken werden. Das ist denn auch der Grund, warum Valaisanne Zwickel in Sitten auf Kundenwunsch frisch abgefüllt wird – für die Liebhaber des besonderen Biererlebnisses!



## GASTROWITZ des Monats

**Sagt eine sexy Frau in einem Zürcher Pub zu einem Gast:** «Wenn du so weitertrinkst, dann landest du bald bei mir im Bett.» – «Hoppla, du gehst aber ran», freut sich der junge Mann und kippt noch einen Tequila. – «Nichts hoppla», entgegnet die sexy Frau, «ich bin Oberschwester im Unispital.»

# GENIESSEN SIE EIN EISGEKÜHLTES GLAS VOLL GLÜCK.

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

**SOMERSBY**  
APPLE ORIGINAL  
REFRESHINGLY CRISP TASTE  
ORIGINAL  
ALC 4.5% VOL

Mit Verantwortung  
genießen.



Somersby Apple Original ist der erfrischend andere Afterwork-Drink.  
Servieren Sie Ihren Gästen Somersby am besten im Glas auf Eis. Cheers!