



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 6 | Juni 2015

Ein Fest für die Gastronomie

Happy Birthday Valaisanne

- ▶ Das Lieblingsbier der Walliser wird 150-jährig
- ▶ Valaisanne ist auch in der «Üsserschwiiz» beliebt
- ▶ Craftbiere aus dem Wallis für die Gastronomie



Seite 10



HIT

Feldschlösschen
Original

Nettopreis **1.44**

statt 1.56
MW Harass 10×0,50
MW Harass 20×0,50



Biervielfalt

Warum sich ein grosses
Offenbier-Angebot für Sie
als Gastronom auszahlt

Seite 23

Schützenfest

Warum die Schützen mit
Feldschlösschen mitten
ins Schwarze treffen

Seite 29

Food & Wine Pairing Juni

FRISCHE KOMBO.

SUMMERTIME ROSÉ VON DER
CÔTES DE PROVENCE ZU
EINEM LEICHTEN FISCHTELLER.

THE BOTTLE selektiert Qualitätsweine, die zu Ihren
Speisen passen. Unterstützung zur optimalen
Speise-Wein-Kombination sowie Informationen zu
unserem Sortiment erhalten Sie von unseren
Sales Managern oder online unter www.bottle.ch



**THE
BOTTLE**
WEIN FÜR GÄSTE

Editorial

Valaisanne ist überall gut für den Umsatz



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Seit 150 Jahren haben wir Walliser mit dem Valaisanne unser eigenes Bier. Das ist für die Gastronomie des ganzen Landes ein Grund zum Feiern, denn das Walliser Bier erfreut sich auch in der «Üsserschwiz» grosser Beliebtheit. Es eignet sich von Genf bis Schaffhausen vortrefflich, um den Umsatz zu steigern. Lesen Sie auf **Seite 15**, wie beispielsweise die «Baracca Zermatt» mitten im urbanen Kloten mit dem sympathisch-ländlichen Image des Wallis und natürlich auch mit dem Valaisanne grossen Erfolg hat.

150 Jahre Valaisanne: Wir sind stolz auf dieses Jubiläum. Gleichzeitig sehen wir im runden Geburtstag aber auch eine Herausforderung, die lange Tradition der Marke Valaisanne immer wieder mit zeitgemässen Innovationen zu bereichern. Exklusiv für Sie als Gastronomiekunde haben wir deshalb die beiden Craftbiere Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen entwickelt. Ab **Seite 10** erfahren Sie alles über das Valaisanne-Jubiläum und die neuen Produkte.

Im Wallis findet diesen Sommer das Eidgenössische Schützenfest statt. Auf **Seite 29** können Sie lesen, warum die Organisatoren dieses traditionsreichen Grossanlasses eine Partnerschaft mit Feldschlösschen eingegangen sind und damit einen Volltreffer gelandet haben.

Kilian Furrer, Area Sales Director
Wallis, Tessin und Innerschweiz

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, Korrektur, 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

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Feldschlösschen



neutral 01-15-561994
Drucksache myclimate.org

gedruckt in der
schweiz



Valaisanne 10



Schützenfest 29



Tag des Schweizer Bieres 16



Valaisanne Zwickelbier

Holen Sie ein Stück Wallis ins Lokal



Mit dem Zwickelbier der Brauerei Valaisanne in Sitten holen Sie ein authentisches Stück Wallis in Ihr Lokal. Zwickelbier wird auch Kellerbier («Bière de cave») genannt, ist ungefiltert und war bereits im Altertum bekannt. Es wird unmittelbar nach dem Nachgärungsprozess direkt abgefüllt und hat auch heute noch viele Fans. Zwickelbier ist aromatischer als filtriertes Bier und besticht mit einer ausgewogenen und leicht fruchtigen Hefenote.

Der für das Valaisanne Zwickelbier aus dem Saazer Anbauggebiet verwendete Aromahopfen sorgt für eine herrliche Blume. Auch das natürliche und weiche Brauwasser der Quelle «La fille» trägt zur Unverwechselbarkeit des Zwickelbiers aus dem Wallis bei.

Für Sie als Gastronom ist es als Offenbier im 20-Liter-Container erhältlich.

Jetzt bestellen!

3.52 CHF

pro Liter

Valaisanne Zwickelbier
Art.10329 20 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch



PRODUKTWISSEN BIER



FELDSCHLÖSCHEN ACADEMY

Wussten Sie, dass das fruchtige Grimbergen Blonde mit seiner leichten Süsse perfekt zu einem Walliser Aprikosensorbet passt?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloessen.ch in den Bereich Training/Wissenscenter. Unter «Aktives Verkaufen» erfahren Sie dort noch mehr Wissenswertes über die perfekte Kombination von Essen und Bier.



WEIN DES MONATS

Petite Arvine

CORDONIER & LAMON

Der Auftakt des **Petite Arvine AOC Valais** ist grossartig: vielfältige, komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, Blüten in Kombination mit mineralischen Noten. Die straffe Fruchtstruktur verleiht dem Wein ein ausgeprägtes Rückgrat, das von einem eleganten Körper umgeben ist. Es ist ein Wein mit Format und Tiefe.

Passt perfekt zu...

Der Petite Arvine passt perfekt zur schweizerischen Küche und zu Fischgerichten.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

14.90 CHF

pro Flasche

Petite Arvine
Art.11809
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch



Neue Streckblasmaschine

Gut für die Umwelt



Die neue Streckblasmaschine in Rhäzüns.

In Rhäzüns produziert das Unternehmen Feldschlösschen PET-Flaschen für seine Mineralwässer und Softdrinks. Nun wurde eine neue Streckblasmaschine in Betrieb genommen. Sie produziert pro Stunde 30000 Flaschen mit dem sogenannten «short neck», also einer verkürzten Mündung. Die Maschine ver-

braucht rund 25 Prozent weniger Energie als ihre Vorgängerin und ist somit bedeutend umweltfreundlicher.

Die neue Streckblasmaschine am Standort Rhäzüns ist ein weiterer Beweis dafür, dass das Unternehmen Feldschlösschen dem schonenden Umgang mit Ressourcen hohe Priorität einräumt.



Die gesammelten PET-Flaschen werden sortiert.

25 Jahre PET-Recycling Schweiz

Feldschlösschen ist seit Beginn dabei

Der Verein PET-Recycling Schweiz wurde 1990 als Non-Profit-Organisation gegründet und feiert in diesem Sommer sein 25-jähriges Bestehen. Heute gehören diesem Branchenverband 98 Prozent der Schweizer Getränkeproduzenten, Importeure, Abfüller und Detailisten an. Feldschlösschen ist seit dem ersten Tag dabei und seit 1998 auch im Vorstand von PET-Recycling Schweiz vertreten.

Kampagnenstart Ende Mai

Am 25. Mai startet die Kampagne «25 Jahre PET-Recycling Schweiz» unter dem Motto «Erfolgsstory dank Ihnen». Denn eines ist gewiss: Nur dank dem Engagement jedes Einzelnen ist der Erfolg des PET-Recyclings in der Schweiz möglich. Deshalb sagt PET-Recycling Schweiz anlässlich des Jubiläums «Danke» – unter anderem

mit einem TV-Spot und mit Gratis-Überraschungskonzerten. So viel sei schon verraten: Mit von der Partie sind Steff la Cheffe, Marc Sway und Gustav. Die Jubiläumskampagne wird übrigens auch auf Facebook sichtbar sein.

Mehr als 80 Prozent

In der Schweiz werden mehr als 80 Prozent aller PET-Flaschen recycelt. Das ist gut so, denn im Vergleich zur Entsorgung im Abfall ist das Recycling um 50 Prozent klimafreundlicher.

Weil die gesammelten Flaschen in der Schweiz recycelt statt im Abfall verbrannt werden, kann der Ausstoss von 124 000 Tonnen Treibhausgasen (vor allem CO₂) verhindert werden. Dies entspricht den Emissionen von rund 37 800 Personenwagen in einem Jahr.

www.petrecycling.ch



Danke:
In der ganzen Schweiz entsorgen Menschen die PET-Flaschen so, dass diese recycelt werden können.

Bière riche

Köstlich und ganz ungefährlich

Warum die Walliser ihren wohl berühmtesten Kuchen Cholera nannten, darüber darf gestritten werden. Sicher ist, dass das Traditionsgericht auch als Häppchen schmeckt. Am besten natürlich zu einem Valaisanne.



Walliser Cholera

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK: 250 g Kuchenteig, 250 g gekochte Kartoffeln, 150 g Äpfel, 150 g Raclettekäse, 1 kleine Zwiebel, 200 g Lauch.

ZUBEREITUNG: Zwiebel und Lauch in der Bratpfanne dämpfen, würzen, beiseitestellen. Kartoffeln, Äpfel und Käse würfeln. Alle Zutaten vermischen, abschmecken. Teig in Quadrate schneiden. Mit Masse belegen und Teig gut zudrücken. Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Ramseier

Süsse Kraft aus der Natur

Den meisten unter Ihnen dürfte der **Ramseier Süessmost** seit Kindesalter bekannt sein. Ihren Gästen gehts nicht anders, schliesslich bildet der Süessmost zusammen mit dem Apfelwein den Ursprung der Traditionsmarke Ramseier. Er besteht aus Obst von einheimischen Bauern, das ohne Beigabe von irgendwelchen Zusatzstoffen gepresst und sorgfältig veredelt wird – so landet die ganze Kraft aus der Natur in der Flasche. Gerade in der wärmeren Jahreszeit ein Muss für jede Getränkekarte!

www.ramseier.ch



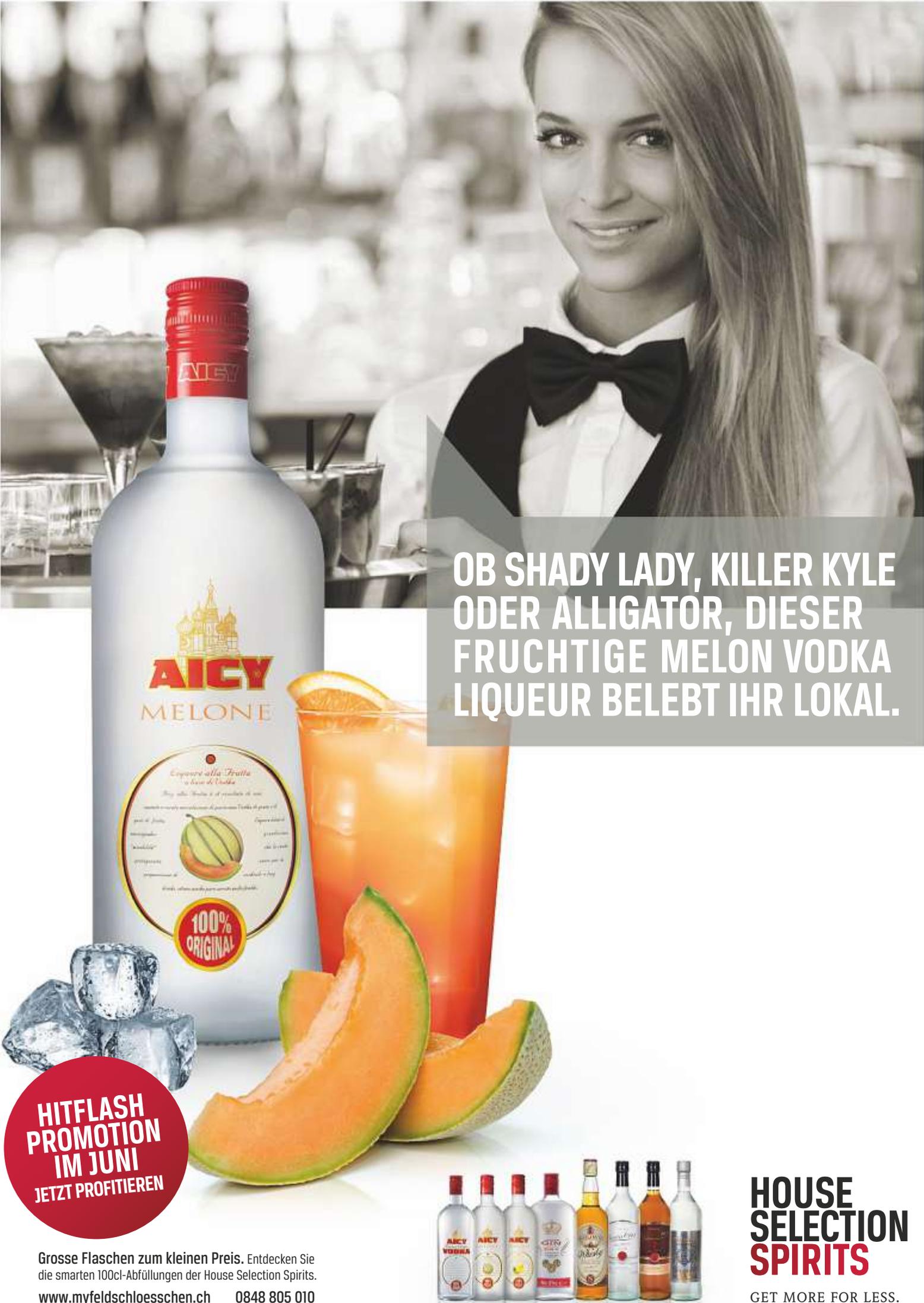
Jetzt bestellen!

1.60 CHF

pro Flasche

Ramseier
Süessmost
Art. 10567
24 x 0.5 EW
PET

www.myfeldschloesschen.ch



OB SHADY LADY, KILLER KYLE
ODER ALLIGATOR, DIESER
FRUCHTIGE MELON VODKA
LIQUEUR BELEBT IHR LOKAL.

**HITFLASH
PROMOTION
IM JUNI
JETZT PROFITIEREN**

Grosse Flaschen zum kleinen Preis. Entdecken Sie
die smarten 100cl-Abfüllungen der House Selection Spirits.
www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



DRINK DES MONATS

Ein frisch-fruchtiger Sommercocktail mit spritzigem Citro aus der Leventina

Das alkoholfreie «Fizzy» ist ein typisches Getränk aus dem Tessin. Längst ist das Sprudelgetränk, das in der Leventina produziert und vertrieben wird, über die Kantongrenzen hinaus beliebt. Ob Citro, Himbeere oder Mandarine: Jede Geschmacksrichtung trumpft mit dem Quellwasser von «Pont da Pico», das auf 1000 m über Meer im Val Nadro gewonnen wird.

«La classica»

Die Originalversion von Fizzy Citro geht auf ein seit Ende

des 19. Jahrhunderts geschütztes Rezept zurück. «La classica», wie sie genannt wird, besticht mit dem unverwechselbaren Zitronenaroma, ist durstlöschend und erfrischend.

Promotion im Juni

Damit ist Fizzy Citro ein willkommenes Aroma für jeden Sommercocktail. Zusammen mit Erdbeeren, Wodka und Limetten ergibt sich ein erfrischend fruchtiger Drink. Im Juni erhalten Sie Fizzy Citro zum Sonderpreis.

www.fizzy.ch

Zutaten

4cl Weisser Wodka
Fizzy Citro
4 Limettenschnitze
1 frische Erdbeere
2 TL brauner Zucker

Jetzt bestellen!

0.99 CHF

statt 1.12 CHF

pro Flasche

Gazzosa Fizzy Citro Bügel
Art. 10952
20×0.35 MW Glas

www.myfeldschloessen.ch



HITFLASH
Promotion im Juni
JETZT PROFITIEREN!

Eve Promotion

Sommerlicher Genuss und der Geschmack von Caipirinha auf den Lippen

Eve Caipirinha: Verwöhnengenuss für heisse Sommertage

Hol dir jetzt 2 Eve Caipirinha und erhalte einen Lip Balm gratis dazu!*

GRATIS LIP BALM MIT CAIPIRINHAGESCHMACK

*abhängig der Verkaufsmenge

Jetzt Eve Caipirinha per Telesales bestellen und profitieren.

Eve Caipirinha ist das Sommergetränk schlechthin. Bestellen Sie jetzt Eve Caipirinha bei Telesales und wir offerieren Ihnen ein attraktives Visibilitäts-Kit dazu. Verkaufsfördernd für Sie – voller Genuss und gepflegte Lippen für Ihre Gäste.

Eve Caipirinha ist wie gemacht für den Sommer. Inspiriert vom beliebtesten brasilianischen Cocktail, ist Eve Caipirinha ein exotischer Mix aus feinstem Limettensaft, Zucker, Eis und Cachaça-Aroma. Erfrischend fruchtig, einfach ein Genuss auf leichte Art.

Bestellen Sie im Juni zwei Trays Eve Caipirinha per Telesales und profitieren Sie von unserem Visibilitäts-Kit inklusive attraktivem Give-Away für Ihre Eve-Konsumentinnen.

Es beinhaltet:

- 50 Lip Balms (Caipirinha Geschmack)
- 2 Poster A2
- 15 Tischsteller
- 1 Eve Serviertablett
- 1 Eve Leuchtschild

Für noch mehr Genuss: Eve Hugo

Ebenfalls sollte Eve Hugo auf keiner Sommerkarte fehlen. Eve hat das Kultgetränk nämlich neu interpretiert und eine erfrischend fruchtige Geschmacksvariante in der bekannten Eve Qualität entwickelt.

Eve Hugo schmeckt fruchtig, prickelnd, spritzig und frisch – genau das Richtige für Ladiesabende in der anstehenden heißen Jahreszeit.

www.cardinal-eve.ch

Jetzt bestellen!

1.97 CHF

pro Flasche

Eve Caipirinha
Art. 11880
6×4×0,275l
EW Glas

Telesales: 0848 805 010

**KONSUMENTEN-
PROMOTION**

enjoy a
Cool Summer

Preise im Gesamtwert von über **CHF 75'000.-** zu gewinnen



30 UE BOOM



10 Electra
Cruiser Bikes



2 FIAT 500
Cabrio S

Jetzt bestellen!

Ihr Chips-Experte
oder Ihr Consumer Service
0800 44 22 11 informiert Sie gerne.



Tolle Preise von FIAT, UE BOOM,
Electra Bikes und Zweifel
im Gesamtwert von über
CHF 75'000.-
zu gewinnen!



Electra
BICYCLE COMPANY

UE|BOOM

Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

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

zweifel.ch/gastro

Coca-Cola Life

Eine Einladung an Ihre Gäste, die schönen Momente zu geniessen

Als kalorienreduzierte Coke kommt Coca-Cola Life einem wachsenden Bedürfnis Ihrer Gäste nach einem einfacheren Lebensstil nach. Es ist die erste mit Zucker und Steviolglycosiden (Stevia) gesüsste Coca-Cola und spricht Konsumentinnen und Konsu-

menten an, bei denen Genuss und Lebensfreude einen hohen Stellenwert einnehmen. Setzen Sie Coca-Cola Life in der beliebten Glasflasche auf Ihre Karte und laden Sie Ihre Gäste ein, die schönen Momente des Lebens zu geniessen.



Mit Coca-Cola Life setzt Coca-Cola einen weiteren Meilenstein in seiner 129-jährigen Firmengeschichte. Das jüngste Familienmitglied von Coca-Cola schmeckt erfrischend und einzigartig, so wie man es von Coca-Cola kennt – und das bei 36 Prozent weniger Kalorien, verglichen mit dem Durchschnitt der gezuckerten Coca-Colas in der Schweiz.



Ein Getränk für Geniesser, das für ein positives Lebensgefühl sorgt.

Weniger Kalorien

Möglich ist das, weil es nebst Schweizer Zucker mit kalorienfreien Steviolglycosiden gesüsst ist – beides Süsstoffe pflanzlichen Ursprungs. Steviolglycoside werden aus den Blättern der Stevia-Pflanze gewonnen, die ursprünglich aus Paraguay stammt. In Südamerika wird die Pflanze seit 200 Jahren zum Süssen von Speisen und Getränken verwendet. Mit gutem Grund: Die Steviolglycoside sind kalorienfrei und 200-mal süsser als Zucker. Der Süsstoff ergänzt die be-

stehende Süsstoffpalette von Coca-Cola ideal.

Coke Life stimmt positiv

Als kalorienreduzierte Alternative trägt Coca-Cola Life dem wachsenden Kundenbedürfnis nach einem einfacheren Lebensstil Rechnung. Damit ist es ein Durstlöscher der neusten Generation, der für vollsten Genuss und ein positives Lebensgefühl sorgt.

Abgefüllt in der Schweiz

Perfekt passend dazu setzt Coca-Cola Life bei der

Verpackung auf die Farbe Grün und schafft damit für Sie als Gastronom und auch für Ihre Gäste eine klare farbliche Differenzierung gegenüber den übrigen Cola-Getränken.

Alle Glas- und PET-Flaschen von Coca-Cola Life werden in der Schweiz für die Schweiz abgefüllt. In Coca-Cola Life steckt eben mehr Schweiz drin als man denkt. Und eine gehörige Portion Lebensfreude, die Ihren Gästen einen Genussmoment verschafft.

www.coca-colalife.ch



Jetzt bestellen!

1.11 CHF

pro Flasche

Coca Cola Life
Art. 13417
24 x 0,33 cl MW Harass

www.myfeldschloessen.ch

Walliser Bier feiert runden Geburtstag

Zum Valaisanne-Jubiläum profitieren Gastronom jetzt von exklusiven Inno



Historische Aufnahme der
Walliser Brauerei Valaisanne in Sitten.

150 Jahre Valaisanne: Zum Jubiläum bietet die in der ganzen Schweiz beliebte Walliser Marke Ihnen als Kunde aus der Gastronomie exklusiv zwei attraktive Innovationen: Valaisanne Pale Ale und Valaisanne

Ämrich Weizen. Weil Tradition verpflichtet, hat sich die Walliser Brauerei in Sitten in den letzten 150 Jahren ständig weiterentwickelt. Davon können auch Sie als Gastronomiekunde profitieren.

Seit 200 Jahren gehören die Walliser zur Schweiz, seit 150 Jahren haben sie mit dem Valaisanne ihr eigenes Bier. Man schrieb das Jahr 1865, als der Apotheker Maurice de Quay in Sitten eine Brauerei gründete und damit den Grundstein für die heutige Brasserie Valaisanne legte.

Craftbiere exklusiv für die Gastronomie

Die kleine und feine Walliser Brauerei hat sich zum Kompetenzzentrum für Craftbiere

entwickelt, immer wieder neue Produkte kreiert und auf den Markt gebracht. Alleine in den letzten Monaten hat das elfköpfige Team in Sitten diese Craftbiere exklusiv für die Gastronomie entwickelt:

- **Cardinal Brunette**, das Brown Ale mit dem intensiven Geschmack aus dem Wallis,
- **Cardinal Rousse**, das vielfältige und trotzdem süffige Red Ale aus dem Wallis,
- **Valaisanne Pale Ale**, das fuchsbraune «Single Hop Pale Ale» aus dem Wallis und

- **Valaisanne Ämrich Weizen**, das erste Weizenbier aus dem Wallis.

Gut für den Bierabsatz und den Umsatz

Alle diese Innovationen sind Craftbiere, die nach speziellen Rezepten gebraut werden. Craftbiere haben ein lokales Flair und werden mit viel Handwerk (engl.: Craft) hergestellt. Weil sie auch in der Schweiz immer beliebter werden, können Sie als Gastronom mit den Craftbieren der Brasserie

Sie als vationen

Valaisanne Ihren Bierabsatz und damit auch Ihren Umsatz steigern.

Grosses Vertrauen aus Rheinfelden

«Unsere Kollegen in Sitten arbeiten mit grosser Leidenschaft und handwerklichem Geschick. Wir wissen, dass die Bierkonsumenten handwerklich gebraute Spezialitäten schätzen», sagt Hans Joachim Meyer, Marketing Manager für regionale Marken bei Feldschlösschen: Zum Jubiläum erhalte die Marke Valaisanne «einen eigenständigeren und noch stärkeren Charakter». Oder anders ausgedrückt: «Die Walliser erhalten die Freiheit, die sie so sehr lieben und die sie auch verdienen.»

«Für uns im Wallis ist es natürlich schön zu sehen, dass man uns solche Aufgaben überträgt», sagt Michael Ruppert. Der Standortleiter und Braumeister in Sitten spürt «ein grosses Vertrauen» aus Rheinfelden: «Wir alle bei Feldschlösschen haben mit dem Standort Sitten Grosses vor.»

Ein neuer, jüngerer Auftritt

Die Marke Valaisanne erhält einen neuen, jüngeren Auftritt, von dem auch Sie als Gastronom profitieren. In den sozialen Medien ist ebenfalls Neues zu erwarten. Hans Joachim Meyer: «Wir nutzen neu Twitter und Instagram.» Der Twitter-Account lautet @valaisanne1865, zudem ist die Homepage www.valaisanne.ch modernisiert worden.

Bewährte Produkte in neuem Kleid

Die altbewährten und in der Gastronomie beliebten Produkte sind einem Facelifting unterzogen worden: **Valaisanne Lager** und



«Wir alle haben mit dem Standort Sitten Grosses vor.»

Michael Ruppert, Standortleiter und Braumeister

Neue Produkte: Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen

Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen sind exklusiv für die Gastronomie produzierte Craftbiere. Sie werden in Sitten mit viel handwerklichem Geschick gebraut.



◀ **Valaisanne Pale Ale:** Das Walliser «Single Hop Pale Ale» wird aus dem besonders feinen Aromahopfen Bravo hergestellt. Noten von Malz und Mandarine vollenden den Geschmack.

Jetzt bestellen!

2.38 CHF

pro Flasche

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

▶ **Valaisanne Ämrich Weizen:** Der Amarillo-Aromahopfen verleiht dem ersten Weizenbier aus dem Wallis sein fein-fruchtiges Aprikosenaroma.

Jetzt bestellen!

2.38 CHF

pro Flasche

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



Neues Design: Das beliebte Valaisanne kommt jetzt noch frischer daher

Valaisanne Lager und Valaisanne Spéciale kommen in frisch gestalteten Flaschen daher. Beide in der ganzen Schweiz beliebten Produkte gibt es auch als Offenbier.

Valaisanne Lager

Art. 10088:
3.27 Fr. / Liter (20-Liter-Fass)
Art. 10654:
1.27 Fr. / MW-Flasche (33 cl)

Valaisanne Spéciale

Art. 10047/10090/10089:
3.47 Fr. / Liter (20-/40-/50-Liter-Fass)
Art. 13270:
1.32 Fr. / MW-Flasche (33 cl)



Valaisanne Spéciale kommen in neuem Kleid mit alter Frische daher. Auch der bei den Jungen angesagte Kult-Brand **Blonde 25** und das **Valaisanne Zwickelbier** garantieren mehr Umsatz in der Gastronomie.

Auch in der «Üsserschiwiiz» beliebt

Das Valaisanne Bier gehört zum Wallis wie die Rhone, das Matterhorn und die Kuhkämpfe. Für die Walliser ist es ein Stück Heimat, für alle anderen steht es für posi-

tive Feriengefühle und die urchig-sympathischen Eigenschaften der Walliser. Hans Joachim Meyer: «Viele unserer Kunden in der sogenannten «Üsserschiwiiz» bestätigen uns, dass sie mit der Marke Valaisanne grossen Erfolg haben.»

Ein Stück Wallis in Ihrem Lokal

Happy Birthday Valaisanne! Feiern auch Sie mit und servieren Sie Ihren Gästen ein schönes Stück Wallis. Es lohnt sich.



«Das Team im Wallis arbeitet mit grosser Leidenschaft.»

Hans Joachim Meyer, Marketing Manager

Soirée Valaisanne

Das Jubiläumfest steigt am 1. Juni an der Soirée Valaisanne in Sitten. Zu dem Anlass werden rund 300 Gäste erwartet, darunter lokale Prominenz aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport sowie Feldschlösschen-Kunden aus dem Kanton. Am 7. August hat Valaisanne einen weiteren grossen Auftritt: Anlässlich der Jubiläumsfeier zum Anschluss des Wallis an die Eidgenossenschaft 1815 öffnet die Walliser Brauerei in Sitten ihre Tore und lädt zum Tag der offenen Tür ein.

**MACHEN SIE MIT
 BEIM EWIGEN
 VERGLEICHSTEST,
 WELCHES
 NUN WIRKLICH
 BESSER
 SCHMECKT.**

ZWEI GANZ FEINE: UNSER ÄMRICH WEIZEN
 MIT DER APRIKOSENNOTE DES AMARILLO-
 HOPFENS. UND UNSER PALE ALE, AUS
 DEM BESTEN BRAVO-HOPFEN GEBRAUT.



WIR MACHEN BIER.



Hans-Peter «Ozzy» Cathrein im und vor dem «Rilke» in Raron.

Restaurant Ozzy by Rilke in Raron

Valaisanne geht «Ozzy» Cathrein im wahrsten Sinn **unter die Haut**

«Ein Walliser trinkt Walliser Bier. Punkt», sagt Hans-Peter «Ozzy» Cathrein. Er führt in Raron das Restaurant Rilke und bezeichnet die Brasserie Valaisanne als «ein Stück Heimat». Das Walliser Bier geht ihm im wahrsten Sinn des Wortes unter die Haut.



Das Valaisanne-Logo mit den sieben Sternen zierte den rechten Arm von «Ozzy» Cathrein.

Die 13 Sterne des Walliser Wappens sind auf die Beine von «Ozzy» Cathrein tätowiert, das Valaisanne-Logo hat er sich unter die Haut des rechten Oberarms stechen lassen. Der Gastronom ist ein Walliser Urgestein – stolz auf seine Heimat, den FC Sion, das Matterhorn und das Walliser Bier.

Ein Stück Walliser Kultur

«Wir sind eine Walliser Beiz, und wir verkaufen Walliser Bier», sagt «Ozzy» Cathrein. Für ihn ist klar: «Wenn ein richtiger Walliser zum Cupfinal fährt, nimmt er das Valaisanne sogar mit in die «Üsserschwiiz». Dieses Bier ist ein Stück Walliser Kultur.»

Die neuen Produkte

«Ozzy» Cathrein ist begeistert, dass es jetzt zwei neue Valaisanne-Produkte gibt: «Mir schmeckt sowohl

das Valaisanne Pale Ale als auch das Valaisanne Ämrich Weizen. Das Ämrich Weizen ist das erste Weizenbier aus dem Wallis – einfach fantastisch.»

Bier-Themenabend

Mehr als die Hälfte des Umsatzes macht «Ozzy» Cathrein mit Bier. «Die jungen Gäste lieben vor allem unser Walliser Kultbier, das Blonde 25», sagt er. Mittwochs ist im «Rilke» Bier-Themenabend mit Gratis-Brezeln. Das Valaisanne steht natürlich im Zentrum,

es gibt aber auch Spezialitäten wie Feldschlösschen Amber oder Grimbergen.

Starkes Heimatgefühl

Jedes der acht Restaurants in Raron schenkt Valaisanne aus. Den grössten Fan des Wallis und des Walliser Biers findet man aber wohl im «Rilke». «Wegen der geografischen Abschottung ist bei uns im Wallis das Heimatgefühl stärker als anderswo», sagt «Ozzy» Cathrein und gönnt sich noch einen Schluck vom neuen Valaisanne Ämrich Weizen.

Sales Manager Martin Jossen (l.) präsentiert «Ozzy» Cathrein die neuesten Produkte von Valaisanne.



GENIESSEN SIE EIN EISGEKÜHLTES GLAS
VOLL GLÜCK.



Mit Verantwortung
genossen.



1664 BLANC



LE GOÛT À LA
FRANÇAISE





«Baracca Zermatt» in Kloten

Das Wallis und sein Bier kommen auch in der «Üsserschwiz» gut an

Auf dem Stadtplatz in Kloten steht ein urchiges und authentisches Stück Wallis: Wer die «Baracca Zermatt» betritt, ist dem hektischen Stadtalltag entflohen und wöhnt sich in den Walliser Bergen. «In ein solches Lokal gehört natürlich Valaisanne», sagt Geschäftsführer Thomas Oberholzer.

Rechts die Migros, links ein Block aus Backsteinen: Dazwischen liegt die «Baracca Zermatt», eine urchige Holzhütte. Walliser Buchen und Lärchen zieren die Terrasse, innen wie aussen sitzt man auf Walliser Holzmöbeln.



Natürlich Valaisanne

«Vom Trockenfleisch bis zur Fonduemischung: Wir servieren vor allem Produkte aus dem Wallis», sagt Thomas Oberholzer, der Geschäftsführer und Initiant dieses speziellen Lokals.

Die Weine kommen ausschliesslich aus dem Wallis, und für Thomas Oberholzer ist klar: «In ein solches Restaurant gehört natürlich auch das Bier der Walliser, das Valaisanne.» Für die «Baracca Zermatt» sei es eine Bereicherung, dass es jetzt mit Valaisanne Pale Ale

und Valaisanne Ämrich Weizen zwei neue Walliser Biere gebe: «Diese beiden neuen Produkte passen wunderbar zu uns», sagt er.

Erstmals auch im Sommer

Thomas Oberholzer hat einst das «Alpenrock» beim Flughafen Kloten geführt und dort im Winter 2008/2009 die «Baracca Zermatt» eröffnet. Seit letztem Mai steht die Holzhütte nun mitten in Kloten, dieses Jahr hat sie

erstmals auch im Sommer offen. Eine gleiche «Baracca» steht übrigens auch in Basel.

Viele Firmenanlässe

«Swissness ist in, und das Wallis hat bei uns im Grossraum Zürich ein sehr gutes Image», sagt Thomas Oberholzer. Mit dem Geschäftsgang ist er hochzufrieden: «Viele Walliser aus der Region kehren bei uns ein. Ein richtiger Renner ist die «Baracca» aber für Firmenanlässe. Im Winter machen wir mit diesen Events fast 40 Prozent des Umsatzes.»

Image gut für Umsatz

Thomas Oberholzer ist überzeugt: «Das Wallis und das Walliser Bier haben ein Image, das in der ganzen Schweizer Gastronomie gut für den Umsatz ist.»

www.baraccazerematt.ch



Thomas Oberholzer in und vor der «Baracca Zermatt» in Kloten.

Tag des Schweizer Bieres

Tausende Bierfreunde im Feldschlöss

«Wo Biervielfalt zu Hause ist»: Unter diesem Motto öffnete das Unternehmen Feldschlösschen anlässlich des Tages des Schweizer Bieres seine Türen für die Bevölkerung. Das Interesse war riesig: Über 8000 Besucherinnen und Besucher erlebten ein vielfältiges und unterhaltsames Programm.



Tradition und Moderne

Viele Gäste warfen einen Blick hinter die Mauern des Schlosses in Rheinfelden. Dass Feldschlösschen der Spagat zwischen Tradition und Moderne gelingt, zeigte sich bei einer Fahrt mit der historischen Dampflok, einem Oldtimer, und dem neuesten Modell, dem ersten 18-Tonnen-Elektro-LKW der Schweiz.



Von Frauen für Frauen

Selbstverständlich konnten die hauseigenen Neuheiten verkostet werden. Grosser Beliebtheit erfreuten sich auch die Schulungen unter dem Titel «Von Frauen für Frauen». Die Kinder tobten sich derweil auf der Schloss-Hüpfburg aus oder besuchten die Stallungen.



Der Besucherandrang übertraf alle Erwartungen: Impressionen vom «Tag der offenen Tür» im Feldschlösschen.

Bierorden für Schauspielerin Kiki Maeder

Am Ordensfest im Rahmen der Feierlichkeiten zum Tag des Schweizer Bieres erhielt Kiki Maeder am 24. April in Zürich den Orden «ad gloriam cerevisiae» (zu Ehren des Bieres). Der Orden wird durch den Schweizer Brauereiverband verliehen.

Bierige Saison eröffnet

Kiki Maeder erhielt den Orden, weil sie bekennende Biergeniesserin ist. Bier be-

deutet für die bekannte Schauspielerin und Moderatorin Kreativität, Innovation, Braukunst, Geselligkeit und Brauchtum. Zurzeit verzichtet sie aber auf den Konsum von Alkohol. Kiki Maeder ist nämlich schwanger. Deshalb eröffnete sie die bierige Saison nach ihrem Fassanstich mit einem feierlichen «zum Wohl» und einem herzhaften Schluck eines alkoholfreien Biermischgetränks.



Ordensträgerin Kiki Maeder beim Fassanstich und zusammen mit Bundesrat Ueli Maurer, der

chen



BILDER: BIENZ.PHOTOGRAPHY



den Bierorden 2013 erhalten hat.



Frisches Bier und gut gelaunte Gastronomen: Feldschlösschen-Kundenanlass an der BEA.

Feldschlösschen-Kundenanlass

Grosser Auftritt an der BEA

Feldschlösschen hatte auch an der diesjährigen BEA in Bern einen grossen Auftritt. Das Unternehmen begeisterte die Messebesucher mit seinen Brauereipferden, der urchigen Schwing- und Äplerhütte, der «Hosälupf Bar», Livemusik und natürlich mit dem Lieblingsbier der Schweizer.

Der Einladung zum Kundenanlass folgten Dutzende von Gastronomen. Sie genossen den Abend an der BEA und die anregenden Gespräche mit Berufskollegen.



Mit einem Bier in der Hand lässt sich vortrefflich diskutieren: Feldschlösschen-Kunden an der BEA.

Unser feinstes für besondere Momente



Mit Verantwortung
genießen.



Das Schweizer Premium Bier

In der 33cl Flasche erhältlich.

Weitere Infos unter www.feldschlösschen.ch



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



Ein schönes Stück Walliser Bergwelt mitten im Winterthurer Stadtpark



«WINTIALP»-INITIANT OLIVER WYSS (LINKS) UND CLAUDE PRETER, REGIONAL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN

Claude Preter: Ich habe dir Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen mitgebracht. Diese neuen Produkte passen hervorragend in die «Wintialp». **Oliver Wyss** (probiert die neuen Biere): Mmmh, die haben Charakter und passen tatsächlich perfekt in die «Wintialp», die auch im nächsten Winter ein authentisches Stück Walliser Bergwelt mitten im Stadtpark Winterthur sein wird. Mir gefällt, dass Feldschlösschen immer wieder spezielle Neuheiten auf den Markt bringt. Valaisanne Ämrich Weizen zum Beispiel ist das erste und einzige Walliser Weizenbier. Das hat Inhalt, das ist

für uns eine interessante Geschichte, die wir unseren Gästen in der «Wintialp» gerne erzählen werden.

Wie bist du auf die Idee gekommen, ein Stück Walliser Bergwelt nach Winterthur zu bringen?

Ich war im Winter jahrelang beruflich in Saas-Fee. Als begeisterter Biertrinker und Wintersportler weiss ich, was es heisst, in einer urchigen Holzhütte ein Valaisanne zu geniessen oder ein Fondue zu essen. Meine Kollegen und ich betreiben die «Wintialp» mit Herzblut und Leidenschaft in unserer Freizeit. Erfolg bedeutet für uns nicht volle Kassen, sondern zufriedene Gäste.

Würdet ihr die «Wintialp» nicht gerne länger als bloss 34 Tage öffnen?

Doch, aber der Stadtpark ist in Winterthur ein Heiligtum. Deshalb können wir das Lokal bloss von Ende November bis zu Weihnachten betreiben. Schon im Premierenwinter hat sich gezeigt, dass dieser Zeitpunkt ideal ist: Viele Firmen führten ihr Weihnachtsessen bei uns durch, sodass an allen 34 Betriebstagen abends jeder der 140 Plätze besetzt war. Wir empfangen zwar gerne Gruppen, vermieten die «Wintialp» jedoch nie exklusiv an einen einzigen Kun-

den. Das Lokal soll öffentlich sein und das Publikum gut durchmisch.

Zurück zum Valaisanne: Wird das Walliser Bier in der «Wintialp» auch zum Walliser Fondue getrunken?

Ja, unsere Gäste schätzen dieses Bier und geniessen es auch zum Fondue. Es muss ja nicht immer Weisswein sein.

Wie das Bier ist auch das Mobiliar ein authentisches Stück Wallis.

In der Holzhütte hat es nur echte Holz-möbel wie im Wallis und davor Findlinge und Tannenstücke. Das erzeugt einen Wow-Effekt, die Gäste wähen sich im Wallis. Das Lokal hat einen speziellen Charme, das süffige Walliser Bier trägt natürlich viel dazu bei. Und weil man ein Valaisanne gerne gemeinsam geniess, sind die Bänke lang. In der «Wintialp» wird Geselligkeit gross geschrieben.

Weisst du eigentlich, dass es das Valaisanne schon seit 150 Jahren gibt?

Ja, Valaisanne ist Walliser Tradition. Zum Jubiläum planen wir spezielle Aktionen. Zudem bauen wir die Bar aus, den «Platzhirsch». Ich bin überzeugt: Dort werden Valaisanne Ämrich Weizen und Valaisanne Pale Ale ein Hit sein.

www.wintialp.ch



OLIVER WYSS UND DIE «WINTIALP»

Während 17 Jahren stand im Winterthurer Stadtpark an derselben Stelle im Winter ein Fonduezelt. Letztes Jahr öffnete erstmals die «Wintialp», ein Chalet aus 14 Tonnen Kiefernholz. Oliver Wyss ist Gründer und Partner der «Wintialp», die er wie die «Winti-Arena» während Fussball-Grossevents gemeinsam mit einem Kollegen betreibt. Oliver Wyss kennt die Gastronomie, beruflich ist er verantwortlich für Marketing und Sales im Seminar- und Eventhotel Riverside in Glattfelden.



Verbier High Five by Carlsberg

Saisonfinale mit Stars und Spass

Was für ein Saisonfinale! Skistars und Skifans liessen den Winter mit viel Spass am Verbier High Five by Carlsberg ausklingen. Am traditionellen Anlass im Wallis nahmen Cracks wie Didier Defago, Alexis Pinturault, Luc Alphand, Wendy Holdener und Tina Weirather teil.

Probably the best pool in the world

Zu den Stars des High Five gehörte einmal mehr auch das Après-Ski-Bier Carlsberg. Es wurde im und vor dem Carlsberg Chalet ebenso genossen wie im hochalpinen Pool, der in Anlehnung an den Carlsberg-Slogan mit «probably the best pool in the world» angeschrieben war.

www.verbierhighfivebycarlsberg.com



Ausgelassene Stimmung zum Saisonende in Verbier: Auch Skistars wie Wendy Holdener (Bild unten rechts) hatten in Verbier ihren Spass.

«Summer Beach»: Feldschlösschen als Partner

Strandfeeling und Ferienstimmung in Bern



Sünnele, chillen, essen, trinken: Berns einziger Sandstrand lädt seit dem 15. Mai und bis am 15. August zum Geniessen ein. Bei schönem Wetter hat der «Summer Beach» auf der Parkterrasse der Grossen Schanze spätestens ab 16 Uhr bis morgens um halb eins offen. Aus 200 Tonnen reinstem Quarzsand entstand ein 2000m² grosser Sandstrand mit Palmen, Bambus, edlen Rattanlounges, Baldachinliegen, Dutzenden von Liegestühlen, zwei Beachbars und einem Strandrestaurant. Der Eintritt ist gratis.

Die passenden Getränke

Feldschlösschen ist Partner des «Summer Beach» und liefert mit Corona, Carlsberg, Feldschlösschen Premium, Cardinal Draft, Eve und Orangina die passenden Getränke für das perfekte Strandfeeling mitten in Bern. Veranstalter des Summer Beach ist die Concent Concert & Event GmbH.

www.summerbeach.ch



Impressionen vom «Summer Beach» 2014 und Flyer für den «Summer Beach» 2015.

Ticket-Verlosung I

Paléo Festival mit vielen Weltstars

Eines der beliebtesten Festivals der Schweiz feiert ein Jubiläum: Das Paléo Festival in Nyon findet vom 20. bis 26. Juli zum 40. Mal statt. Man habe entschieden, etwas nostalgisch zu sein, sagt der Programmverantwortliche Jacques Monnier. Allein am Festival-Samstag stehen die Folk-Legende Joan Baez, der ehemalige Led Zeppelin-Leadsänger Robert Plant und die Punk-Rockerin Patti Smith auf der Bühne.

Neu sieben Tage

Das Paléo Festival wurde auf sieben Tage erweitert und wartet zudem mit Weltstars wie Robbie Williams, Ben Harper, Sting, den Kings of Leon, David Guetta und Faithless auf.

Cardinal ist Partner

Musikevents wie das Paléo Festival ermöglichen Momente der Freundschaft und passen damit hervorragend

So machen Sie mit

Zum wievielten Mal findet das Paléo Festival in Nyon dieses Jahr statt? Senden Sie die Lösung 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 Tagespässe für das Paléo Festival 2015.

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2015

zur Philosophie von Cardinal. Die Marke Cardinal ist denn auch seit der Premiere 1976 Partner des Happenings. DURST verlost 2x2 Tagespässe. Machen Sie bei der Verlosung mit, und mit etwas Glück können Sie diesen Sommer die einzigartige Ambiance am Paléo Festival erleben.

www.paleo.ch



Viele begeisterte Fans am Paléo Festival 2014.

Gewinner DURST April 2015

Je eine Somersby Kühlflasche im Wert von 19 Franken gewonnen haben

Daniel Chee (Oberlunkhofen), **Else Lenherr-Mueller** (Triesen), **Walter Schüpbach** (Frauenfeld), **Karin Hersche** (Florian's Weinstube, Savognin), **Benny Gürtler** (Allschwil), **Janine Bossert** (Arena Thun AG), **Jürg Abegglen** (Berghaus Trachsellauenen, Stechelberg), **Ugo Murer** (Brissago), **N. Perregaux** (Vernier), **Emilie Rouvinez** (Le bassin bleu Sàrl Neuenburg). Wir gratulieren.



Die Thunerseespiele finden vor der prächtigen Berner Oberländer Bergwelt statt.

Ticket-Verlosung II

Romeo und Julia auf dem Thunersee

Seit zwölf Jahren präsentieren die Thunerseespiele im Sommer vor der prächtigen Bergwelt von Eiger, Mönch und Jungfrau Musicalproduktionen aus aller Welt und Eigenproduktionen. Vom 8. Juli bis 22. August 2015 zeigen sie die Schweizer Erstaufführung des berührenden Musicals «Romeo & Julia».

Moderne Interpretation

Verantwortlich für die Umsetzung des Musicals in Thun ist das Kreativ-Team um Regisseur Christian von Götz. Seine Interpretation des Musicals ist modern, er versetzt das klassische Stück in ein fiktives, kriminelles Milieu der heutigen Zeit. Schon ein erster Blick auf das Bühnenbild von Ulrich Schulz zeigt den



Die Schweizerin Iréna Flury und der Schotte Dirk Johnston in den Titelrollen von «Romeo & Julia».

frischen Ansatz: Eine riesige Halfpipe vor dem eindrucksvollen Bergpanorama von Eiger, Mönch und Jungfrau wird zum Schauplatz der Familienfehde zwischen Montagues und Capulets.

So machen Sie mit

Wie heisst der Regisseur, der das Musical «Romeo & Julia» an den Thunerseespielen zur Schweizer Erstaufführung bringt? Senden Sie die Lösung 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 die Aufführung vom 10. Juli.

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2015

Feldschlösschen ist Partner

«Romeo & Julia» ist eine Geschichte über Liebe, die die Welt verändert. Möchten Sie sich das emotionale Musical vor der prächtigen Bergkulisse des Berner Oberlands ansehen? DURST verlost 2x2 Tickets für die Aufführung vom Freitag, 10. Juli. Feldschlösschen ist Partner der Thunerseespiele und liefert die passenden Getränke.

www.thunerseespiele.ch

Durst auf mehr?

Sie möchten...

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

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

Sofort anmelden
und profitieren!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr



Der Herr der Säulen: Darren Paris macht im Adliswiler Pub «Pot Belly's» gute Erfahrungen mit seinem grossen Offenbier-Angebot.

Feldschlösschen hat 44 Offenbiere in seinem Angebot

Das Glück vom Fass: Gastronomie profitiert von Offenbier-Vielfalt

Offenbiere kann man weder zu Hause trinken noch im Detailhandel kaufen. Sie sind ein exklusiver Vorteil für Sie als Gastronom. Ein grosses Offenbier-Angebot zahlt sich für ihren Betrieb aus, bestätigen viele zufriedene Feldschlösschen-Kunden.

Im Sommer 2012 hat Darren Paris in seinem «Pot Belly's» das Offenbier-Angebot stark ausgebaut. 17 Zapfhähnen zieren seither die Theke des beliebten Lokals im zürcherischen Adliswil. «Dank dem riesigen Sortiment von Feldschlösschen können wir unseren Gästen ein volles Dutzend verschiedener Offenbiere anbieten. Der Ausbau des Offenbier-Angebots hat sich für uns auf jeden Fall gelohnt», sagt der Pub-Betreiber.

«Gut für den Umsatz»

Wie für Pubs lohnt sich ein grosses Bierangebot für alle Lokale in den Städten und auf dem Land. Viele Feldschlösschen-

Kunden bestätigen, dass ihre Gäste Biervielfalt zu schätzen wissen und sich diese für sie als Gastronom bezahlt macht. «Eine grosse Bierauswahl ist gut für den Umsatz», sagt etwa Laszlo Godo vom «Goldauerhof» in Goldau.

Viele Vorteile

Von regionalen Marken über nationale Biere bis hin zu internationalen Brands: Feldschlösschen hat nicht weniger als 44 Offenbiere im Angebot. Davon profitieren Sie als Kunde aus der Gastronomie gleich in mehrerlei Hinsicht:

- Offenbier kann man weder zu Hause geniessen noch im

Detailhandel kaufen. Eine grosse Offenbier-Auswahl ist ein exklusiver Vorteil für die Gastronomie und lockt zusätzliche Gäste an.

- Offenbier braucht weniger Platz als Flaschenbier.
- Die richtigen Gläser, Bierteller und Bavetten bringen jede Menge Bierkultur ins Lokal.
- Der Service mit Offenbier ist weniger zeitintensiv.

- Der Gastronom hat mit Offenbier die höhere Marge und damit auch mehr Gewinn.

- Die meisten Offenbiere sind perfekte Begleiter zu einem feinen Essen.

- Dank dem zuverlässigen und schnellen Gastroservice von Feldschlösschen ist das Handling von Offenbier einfach, zeitsparend und bequem.



Offenbiere machen bei den Gästen Durst auf mehr.



Acht Offenbiere: Wer eine solche grosse Auswahl hat, bestellt oft noch eine Stange mehr.

Gästival

Die Zentralschweiz feiert sich und ihre Prosit auf ein blumiges Fest



Die Zentralschweiz steht in diesem Jahr ganz im Zeichen der Gastfreundschaft. Mit dem «Gästival» feiern Luzern, Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden zusammen ihre 200-jährige Tourismusgeschichte.

Sie ist weder Schiff noch Gebäude, sondern eine Skulptur. 48 Meter breit und 16 Meter hoch ist die Seerose, 700 Personen finden auf ihr Platz. Die einklappbaren Blütenblätter bieten Schutz gegen Wind und Wetter.

Seit dem 29. Mai und bis 4. Oktober 2015 legt die Seerose an verschiedenen Orten in der Innerschweiz an. Während jeweils drei Wochen dient sie als Begegnungsort für die Bevölkerung und Gäste, ist ein lebendiges, inszeniertes

Herzstück des «Gästivals» ist die Plattform Seerose, ein Begegnungsort auf Wasser, der sich verschiebt. Wo immer die Seerose anlegt, Feldschlösschen ist als Getränkepartner mit dabei.

Museum, das sich der Tourismusgeschichte der Zentralschweiz widmet.

Ort der Gastfreundschaft

Am Abend wird die Seerose zu einer einzigartigen Konzert- und Theaterbühne für eine Vielzahl von kulturellen Anlässen. Zudem lädt die Gastronomie mit ihren regionalen Spezialitäten zum Verweilen ein. Hier kommt Feldschlösschen als Getränkepartner ins Spiel und versorgt die durstigen Kehlen mit einer breiten Getränkeauswahl.

«Feldschlösschen verbindet die Schweiz und das Gästival die Innerschweiz. Das passt perfekt!»

Reto Erdin, Feldschlösschen Regional Sales Manager Innerschweiz

Zwei, die verbinden

Mit der nationalen Ausstrahlungskraft sei Feldschlösschen der perfekte Partner, sagt Stefan Ragaz, Mediensprecher des «Gästivals». «Das unterstützt unser Jubiläum in idea-

Die Seerose-Stationen

Luzern

29. Mai–21. Juni

Stansstad

25. Juni–12. Juli

Brunnen

16. Juli–2. August

Alpnachstad

6. August–23. August

Flüelen

27. August–13. September

Vitznau

17. September–4. Oktober



Gäste:

Eindrucklich: Die Seerose schwimmt auf dem Vierwaldstättersee von Ort zu Ort und ist dabei Museum, Eventbühne und Restaurant zugleich.

ler Weise.» Reto Erdin, Regional Sales Manager Innerschweiz, der das «Gästival» vonseiten von Feldschlösschen betreut, sagt: «Feldschlösschen verbindet die Schweiz, das Gästival die Zentralschweiz – das passt perfekt.» Am besten überzeugen Sie sich selbst, besuchen die Seerose an einem der Anlegeorte und trinken ein erfrischendes Bier an diesem aussergewöhnlichen Ort.

Wettbewerb

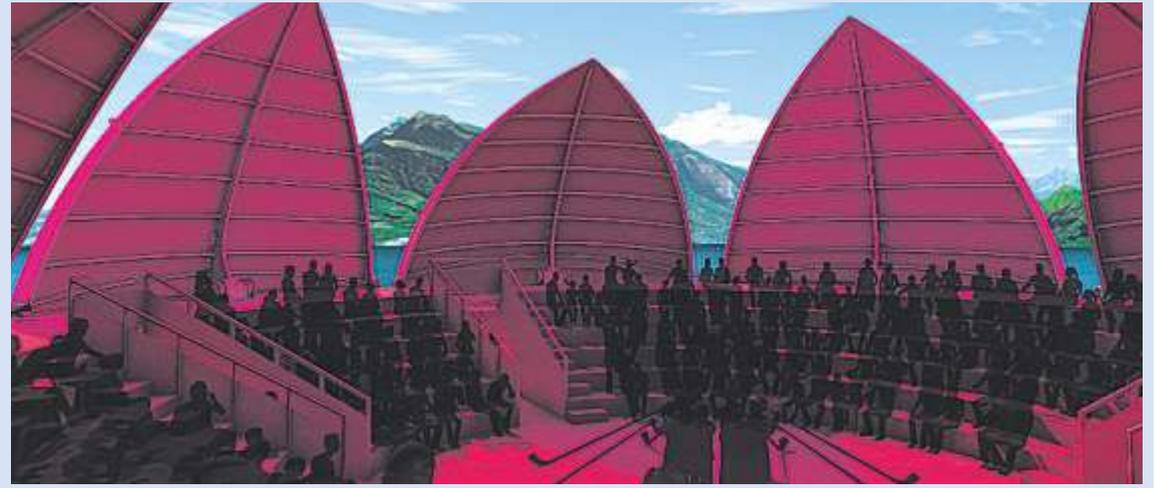
Gewinnen Sie Seerose-Tickets!

Wir verlosen 10×2 Tickets für eine Abendveranstaltung Ihrer Wahl (solange freie Plätze vorhanden) auf der Seerose.

Wo legt die Seerose auf ihrem Weg durch den Vierwaldstättersee an? In Brunnen, in Biel oder in Basel?

Senden Sie die Lösung 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 und können das Seerose-Feeling hautnah miterleben.

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2015.



Jubiläumsprojekte

200 Jahre Gastfreundschaft



1

1815 entstanden in der Zentralschweiz die ersten Bauten des modernen Tourismus – das Seehotel Goldener Adler in Küsnacht und das **Berggasthaus Rigi-Kulm** (Foto 1). Diese 200-jährige Tourismusgeschichte ist Anlass für das «Gästival». Neben der Seerose (vgl. Text links) stellt eine breit gefächerte Auswahl von Aktivitäten und Projekten die Gastfreundschaft in den Mittelpunkt.

Neues Leben für alten Weg

So wurde am 1. Mai etwa der neue **Waldstätterweg** rund um den Vierwaldstättersee (Foto 2), offiziell eingeweiht. Der ur-



2

sprüngliche Waldstätterweg wurde 1991 als Beitrag der Zentralschweizer Kantone an das 700-Jahr-Jubiläum der Eidgenossenschaft erstellt. Das «Gästival» erweckt ihn zu neuem Leben. Er ist als neue regionale Route des Netzes von Schweiz-Mobil/Wanderland durchgehend signalisiert und schliesst an den Weg der Schweiz an, der um den Urnersee führt. Der Waldstätterweg umrundet die anderen Arme des Sees von Brunnen bis auf das Rütli.

Gastfreundschaft in Person

Ein weiteres Projekt sind die **«Friendly Hosts»** (Foto 3). Die



3

freundlichen Helfer verkörpern in Luzern schon länger die Gastfreundschaft, indem sie Gästen hilfsbereit zur Seite stehen. Im Rahmen des «Gästivals» wurden sie nun überall in der Zentralschweiz eingeführt.

Alle Infos: www.gaestival.ch



Multivitamin

Orange
100%

RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Viele klassische und exotische Sorten,
um Ihre Gäste zu verwöhnen.

Bitte grosse
"HAMMER-AKTION"
im Hit-Flash Juni 2015
beachten!



Maracaja

Mango

Tomate

Orange
mit Fruchtfleisch
100%

Pink
Grapefruit
100%

Ananas
100%

Cranberry

Orange
100%



Schwarze
Johannisbeere

Cranberry

Orange
mit Fruchtfleisch
100%

Ananas
100%

Tomate
100%

Pfirsich

Aprikose

Multivitamin

Erdbeere



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.

Flanagan's Irish Pub in Basel

«Feldschlösschen hat das grösste und beste Bierangebot der Schweiz»

Seit vier Jahren führt Mike Flanagan das Shamrock Irish Pub in Luzern. Ende März hat der Ire nun mitten in Basel am Picassoplatz sein zweites Lokal eröffnet, das Flanagan's Irish Pub.

Vom ersten Tag an genossen hier viele Chemie-Spezialisten aus verschiedenen englischsprachigen Ländern ihr Feierabendbier. «Ich kannte diese Community und zählte schon vor der Eröffnung darauf, dass die Ex-pats den Abend in meinem Pub ausklingen lassen würden», sagt Mike Flanagan.



Elf Offenbiere

Im Flanagan's Irish Pub haben die Gäste die Wahl zwischen elf Offen- und zahlreichen Flaschenbieren. Wie bereits in Luzern vertraut der Pubbetreiber auch

im neuen Lokal auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen. Für Mike Flanagan ist klar: «Feldschlösschen hat das grösste und beste Bierangebot der Schweiz. Wer ein Irish Pub betreibt, ist gut

beraten, mit diesem Partner zusammenzuarbeiten.»

Viele Mittagessen

Am Mittag ist das Irish Pub in Basel ein Restaurant, in dem viele Geschäftsleute

einkehren. «Wir braten nicht nur Hamburger, wir haben eine richtige Küche und sehr gute Köche», sagt Mike Flanagan. Schon bald will er in seinem neuen Pub in Bael auch Events durchführen.

Mike Flanagan mit seinen Angestellten Darren Duggan (l.) und Barry Window (r.).

Pizzeria Gelateria Primavera in Locarno

Seit 30 Jahren Partner von Feldschlösschen



Sohn Giuseppe Salsano mit seinem Vater Salvatore.

Ende 1984 eröffnete die Familie Salsano in Locarno das «Primavera», eine Pizzeria, die gleichzeitig auch ein Gelateria ist. «Wir sind seit gut 30 Jahren zufriedene Feldschlösschen-Kunden», sagt Vater Salvatore Salsano. Für Feldschlösschen als Getränkepartner habe er sich entschieden, «weil uns die Qualität des Bieres überzeugt hat».

Vertrauensverhältnis

In zweiter Generation führt Salvatores Sohn Giuseppe Salsano seit nunmehr 13 Jahren das «Primavera» zusammen mit seiner Ehefrau.

Auch er lobt die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen: «Wir schätzen die Zuverlässigkeit der Chauffeure. Auch das Vertrauensverhältnis zu Sales Manager Fabio Cascili ist uns wichtig.»

Beliebte Hopfenperle

Das «Primavera» befindet sich mitten in der reizenden Altstadt von Locarno. Die Gäste aus dem Kanton und aus dem Ausland kommen vor allem wegen der Gastfreundschaft, den hervorragenden Pizzen und der im Tessin so beliebten Feldschlösschen Hopfenperle.

www.pizzeriaprimavera.ch

SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER

Eidgenössisches Schützenfest 2015 in Raron und Visp

Mit Feldschlösschen als Partner treffen die Schützen ins Schwarze

Feldschlösschen ist Getränke- und Logistikpartner des Eidgenössischen Schützenfests 2015 in Raron und Visp. Damit landeten die Schützen einen Volltreffer, denn das Unternehmen Feldschlösschen verfügt über eine grosse Erfahrung mit der Belieferung von Grossevents.

Der Kanton Wallis feiert 2015 seine 200-jährige Zugehörigkeit zur Schweiz – und er tut dies auf besondere Weise: In Raron und Visp wird vom 11. Juni bis 12. Juli das Eidgenössische Schützenfest ausgetragen.

«Wir waren bereits beim Schützenfest 2010 in Aarau Getränke- und Logistikpartner. So wurden wir vom Organisationskomitee angefragt, ob wir unser Know-how auch im Wallis zur Verfügung stellen könnten», sagt Claude Blatter, Projektleiter bei Feldschlösschen.

Grösstmöglicher Genuss

Die Zusammenarbeit war bereits im November 2012 beschlossene Sache. Seither wurde ein minutiöses Konzept ausgearbeitet, das die Getränkebelieferung des Grossevents gewährleistet. Der Eventcoach Matthias Kopp agiert dabei als Schnittstelle zwischen Feldschlösschen und den

drei Service-Anbietern Migros Catering Wallis, Gauenzauber Visp und Valcrème Fribourg sowie den Volunteers. «Dank unserer grossen Kühlkapazität können wir während des gesamten Schützenfests den grösstmöglichen Genuss garantieren», verspricht er.

Riesige Vorfreude

Grossanlässe wie etwa auch das Eidgenössische Schwingfest sind ein Spezialgebiet von Feldschlösschen. Bei der Menge der Getränke für das Schützenfest im Wallis orientiert man sich an den Richtwerten des Fests von 2010.

Das Depot in Visp wird sämtliches Material bereitstellen. Standortleiter Michael Manz weiss, dass in der Zeit des Schützenfests viel Arbeit anstehen wird. Dennoch ist die Vorfreude riesig: «Für uns Walliser ist es eine besondere Motivation, das Schützenfest



Impression vom Eidgenössischen Schützenfest 2010 in Aarau.

organisieren zu dürfen», sagt Michael Manz. Die Erstbelieferung erfolgt eine Woche vor dem Start zum Schützenfest, danach gibt es tägliche Lieferungen. «Als grösste Schweizer

Brauerei ist es unser Privileg, solche Grossanlässe als Logistik- und Getränkepartner zu organisieren. Darauf sind wir sehr stolz», sagt Projektleiter Claude Blatter. www.vs2015.ch



Die Feldschlösschen-Crew ist bereit fürs Schützenfest (von links): Michael Manz (Leiter Depot Visp), Matthias Kopp (Eventcoach) und Claude Blatter (Senior Project Manager).

Das Eidg. Schützenfest in Zahlen

- 31 Tage** dauert das Schützenfest.
- 50 000 Schützen** aus allen Regionen der Schweiz werden um die Kränze wetteifern.
- 50 Meter Gewehr** ist eine Disziplin, die erstmals an einem «Eidgenössischen» angeboten wird. Insgesamt gibt es zehn Kategorien, darunter ein Animationsschiessen.
- 100 000 Flaschen Bier** werden konsumiert. Feldschlösschen liefert überdies auch alkoholfreie Süssgetränke und Mineralwasser.
- 500 Helfer** stehen pro Tag im Einsatz. In Zusammenarbeit mit Swiss Olympic wurden die Volunteers schweizweit rekrutiert, die meisten von ihnen kommen aus dem Kanton Wallis.
- 140 000 Quadratmeter** gross ist das Festgelände. Das Schützenareal befindet sich auf dem alten Militärflugplatz zwischen Raron und Visp.

Exklusives Walliser Rezept

Feinstes Fleisch von der **Eringer Kuh** und Sauce mit **Valaisanne Pale Ale**

Das Restaurant Mont-Rouge in Haute-Nendaz ist bekannt für seine raffinierte Küche. Jetzt haben Patron Loris Lathion und sein Küchenchef Julien Corthésy mit dem «Boeuf de la Race d'Hérens»

einen wahren Hit gelandet. Dieses exklusive Gericht ist durch und durch walliserisch: Hauptrollen spielen die legendären Eringer Kühe und das neue Walliser Craftbier Valaisanne Pale Ale.

Eringer Rindsfilet mit Walliser Spargeln und Sauce Hollandaise mit Valaisanne Pale Ale

Zutaten für 4 Personen

Filet/Spargeln

4 Knochenmark
600 g Rindsfiletstück der Eringer Rasse
8 weisse Spargeln
8 grüne Spargeln

Sauce

4cl Valaisanne Pale Ale
2 Eigelb
125 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Filet/Spargeln

Knochenmark während 8 Minuten bei 220 Grad braten, dann bei 70 Grad warmstellen.

Rindsfiletstück anbraten, anschliessend im Ofen bei 220 Grad während 4 Minuten braten und bei 70 Grad warmstellen.

Spargeln schälen und kochen.

Sauce

Valaisanne Pale Ale und Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen, danach im Wasserbad zu einer Sauce verrühren.

Geschmolzene Butter hinzugeben, bis eine cremige und geschmeidige Masse entsteht.

Fertigzubereitung

Knochenmark auf die Teller legen.

Fleisch in feine Scheiben schneiden, Knochen mit feinen Scheiben garnieren.

Die aufgewärmten Spargeln hinzufügen und mit Sauce Hollandaise garnieren.



Patron Loris Lathion (links) und Küchenchef Julien Corthésy präsentieren ihren Geheimtipp.

Die Eringer Kühe sind der breiten Öffentlichkeit meist nur als Kampfkühe bekannt. Doch das Fleisch dieser kleinen, schwarzen Horntiere mit dem impulsiven Charakter ist ein Geheimtipp. Nur in einigen wenigen Lokalen hat es dieses Fleisch auf die Menükarte geschafft.

Gut und gesund

Loris Lathion, der Patron vom «Mont-Rouge» in Haute-Nendaz, schwärmt von der Rasse aus dem Eringertal (Val d'Hérens): «Es ist ein gutes und gesundes Fleisch mit sehr viel Geschmack –

nicht ganz günstig zwar, aber Qualität hat schliesslich ihren Preis.»

Mit dem «Pièce de Boeuf d'Hérens» ist dem Gastrologen ein Coup gelungen. Das Fleisch liegt im Trend, die Nachfrage für diese Exklusivität ist gross.

Blutig oder medium

«Das Fleisch sollte man blutig oder medium konsumieren; auf keinen Fall aber zu fest gebraten, sonst verliert es nicht nur den Geschmack, sondern auch die Zartheit», rät Loris Lathion seinen Gästen, die sowohl

aus dem Wallis als auch aus aller Herren Länder kommen.

Bitter und angenehm

Das Tüpfelchen auf dem i ist die Sauce Hollandaise, die Loris Lathion mit Valaisanne Pale Ale zubereitet, dem neuen Bier mit dem aromatischen Hopfengeschmack aus der Walliser Brauerei Valaisanne. Bierliebhaber Loris Lathion: «Der bittere und dennoch angenehme Geschmack des Valaisanne Pale Ale hält an und bleibt noch sehr lange im Gaumen haften.»

www.mont-rouge.ch

In der Beiz mit Beat Schlatter

Une bière und mehr Bier

Ort:

Seelounge Lago, Zürich

Gesprächspartner:

Stefan Gusset, Gastgeber

Stefan: Bevor wir das Gespräch anfangen, muss ich dir einen Bierwitz erzählen.

Beat: Den vom Deutschschweizer im Welschland, der beim Bestellen nicht wusste, ob es «un bière» oder «une bière» heisst?

Stefan: Nein, nicht den, den kenne ich nicht. Beat: Weil der Deutschschweizer sich mit seinem schlechten Französisch nicht blamieren woll-

te, sagte er zum Wirt: «Trois bières». Als der Wirt ihm die drei Biere brachte, sagte der Deutschschweizer: «Et maintenant, deux retour.»

Stefan (lacht): Ich meine einen anderen: Ein Penner schläft unter der Brücke seinen Vollrausch aus. Da kommt ... Beat: Halt! Stopp! Hör auf, bitte! Dieser Witz ist unter jeder Kanone, den kann ich in einem seriösen Gastronomiemagazin doch nicht wiedergeben.

Stefan: Aber er ist lustig! Beat: Ich weiss, ich kenne



Beat Schlatter (rechts) und Stefan Gusset vom «Lago» in Zürich.

ihn. Und weil ich ihn kenne, weiss ich: Er ist unter jeder Kanone. Lass uns jetzt bitte zum seriösen Teil unseres Gesprächs kommen: Was denkst du, wie könnte man als Gastronom mit dem Bierabsatz mehr Umsatz machen? Hast du Tipps?

Stefan: Zum Beispiel, wenn man jede zweite Stunde «Happy Hour» machen würde. Eine noch bessere Idee wäre, eine Bar zu eröffnen, in der nur Männer Zutritt ha-

ben. Beat: Du meinst also, wenn Männer unter sich sind, trinken sie mehr Bier?

Stefan: Eindeutig. Wenn Männer in Begleitung von Frauen sind, trinken sie weniger Bier. Beat: Aha! Aber wenn ich in eine Bar gehe, dann gehe ich doch auch ein wenig wegen den Frauen hin. Ich glaube nicht, dass dein Geschäftsmodell mit der reinen Männerbar funktionieren würde. Aber wie wäre es mit einer Bar, in der die Frauen das Bier gratis bekommen?

Stefan: Mit Gratisbier für Frauen macht man aber keinen besonders guten Umsatz. Beat: Aber sicher! Wenn alle Frauen ein Bier vor sich haben, würde das uns Männer animieren, genauso viel Bier zu trinken, wie wenn wir unter uns sind. Probier es doch mal aus.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Rockmusik in Biel und Schützenfest im Wallis



• **Sonisphere Festival:** Muse, die wohl beste englische Rockband der Gegenwart, kehrt für eine exklusive Show zurück in die Schweiz. Das Trio mit seinem charismatischen Frontmann Matthew Bellamy ist Headliner des Sonisphere Festivals, das am 6. Juni im ExpoPark Nidau in Biel stattfindet. Auch die kalifornische Band Incubus tritt im Berner Seeland auf. Bei so viel heisser Musik sorgt das Festival-Bier Cardinal für die perfekte Abkühlung.

ch.sonisphere.eu



• **Eidgenössisches Schützenfest:** Seit 200 Jahren gehören die Walliser zur Eidgenossenschaft, seit 150 Jahren haben sie mit dem Valaisanne ihr eigenes Bier. Mitten im Jubel- und Festjahr findet vom 11. Juni bis 12. Juli in Visp und Raron das Eidgenössische Schützenfest mit Feldschlösschen als Königspartner statt. Auf Seite 29 erfahren Sie alles über das Schützenfest und das Engagement von Feldschlösschen.

www.vs2015.ch



BLICK HINTER DIE KULISSEN



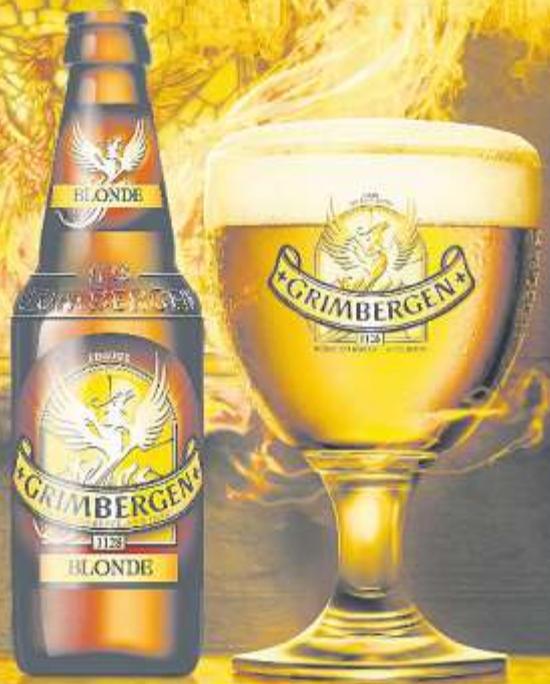
DENISE TAMARCAZ

Kundenbetreuung
Verteilzentrum Sitten
Seit 31 Jahren bei Feldschlösschen

«Auch nach 31 Jahren liebe ich meine Arbeit bei Feldschlösschen.»

«Zusammen mit meinen zwei Kollegen im Backoffice, vier Depotangestellten und acht Chauffeuren bin ich im Verteilzentrum Sitten dafür verantwortlich, dass die Kunden im Wallis und einem Teil der Waadt optimal betreut und schnellstmöglich beliefert werden. Diese abwechslungsreiche Tätigkeit ist anspruchsvoll. Ich schätze den Kontakt zu unseren Kunden.»

GRIMBERGEN BLONDE DIE ESSENZ EINER LEGENDE



Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem reinen, milden, obergärigen Abteibier mit ausgereiften Noten. Erfahren Sie mehr über die Grimbergen Vielfalt auf www.grimbergen.ch

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

Jetzt
bestellen!