



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 9 | September 2015

Tipps von Feldschlösschen-Kunden:

So angelt man im Herbst erfolgreich Gäste

Seite 10



HIT



Feldschlösschen
Original

Nettopreis **1.26**
statt 1.56
MW Harass | 20x0,50 |
Art. 10099



Oktoberfest

Partner Feldschlösschen feiert beim Jubiläum auf dem Bauschänzli mit

Seite 19

The Bottle

Im «Dolce Vita» hat man grossen Erfolg mit Wein von Feldschlösschen

Seite 26



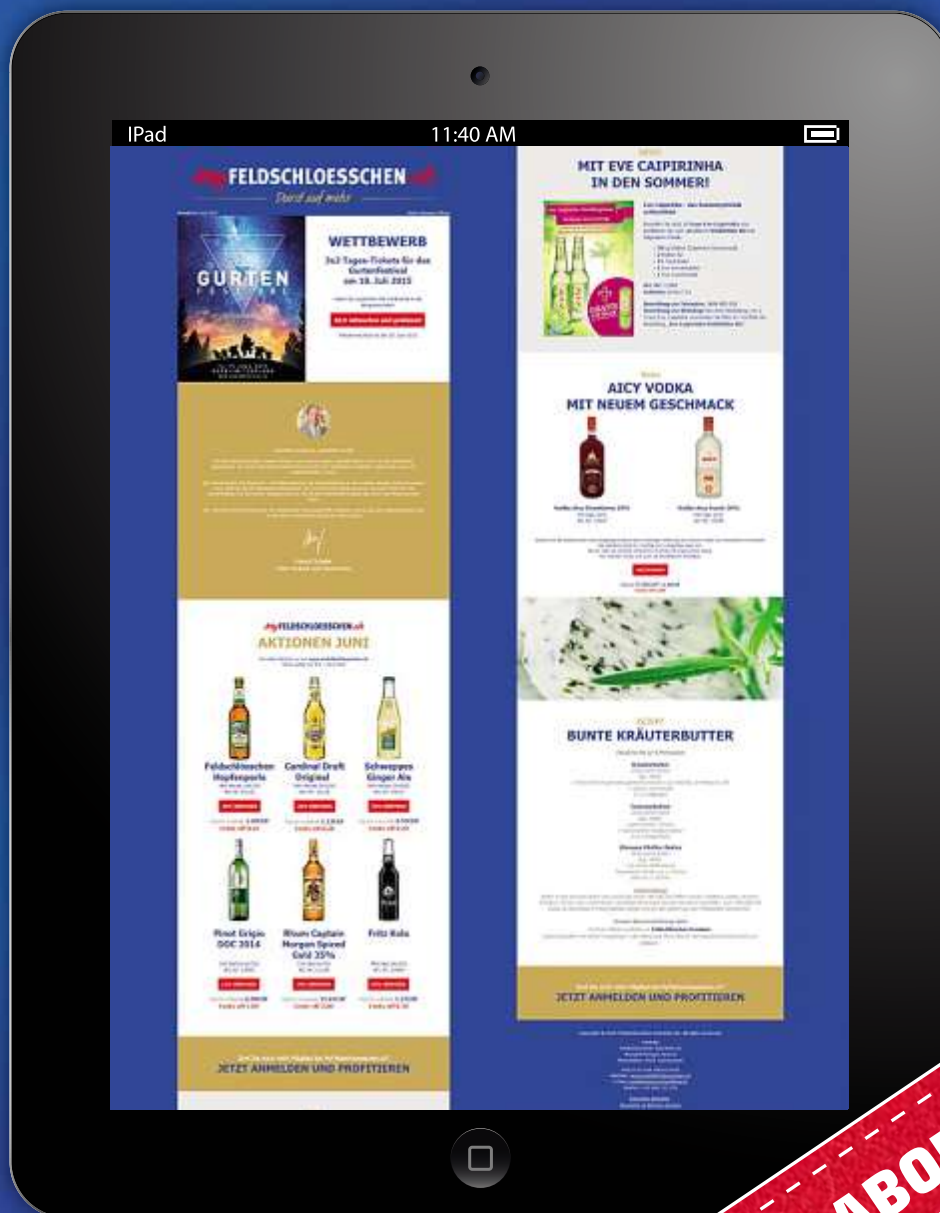
NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Durst auf mehr

Als Gastronomiekunde profitieren Sie exklusiv von:

- Attraktiven Angeboten
- Aktuellen Trends
- Produkte-News
- Tollen Wettbewerben
- Spannenden Tipps
- Kulinarischen Inspirationen



JETZT ABONNIEREN!
www.myfeldschloessen.ch

Editorial

Den Umsatz steigern, wenn die Blätter fallen



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Herbstzeit ist Erntezeit. Viele Gastronomen sorgen in der Zeit der fallenden Blätter mit kreativen Ideen für steigende Umsätze. Robert Schneider vom Restaurant Limmatbrücke in Fahrweid zum Beispiel hat mit seinen Fisch- und Muschelwochen sowie der dreitägigen Metzgete seit Jahren grossen Erfolg. Auf **Seite 10** erfahren Sie, welches Bier der Feldschlösschen-Kunde seinen Gästen zum Fisch und den Muscheln empfiehlt.

Herbstzeit ist Wildzeit. Lesen Sie auf **Seite 13**, was das Restaurant Meeting in Zug aus einheimischen Wäldern alles auf die Teller zaubert. Bekannt für seine Wildgerichte ist auch das Restaurant de l'Étoile in Perrefitte im Berner Jura. Auf **Seite 30** verrät der Gastronom und Feldschlösschen-Kunde Fabien Mérillat Ihnen eines seiner wunderbaren Wildrezepte zum Nachkochen.

Herbstzeit ist Bierzeit. Auf **Seite 11** erfahren Sie, welche Biere aus dem umfangreichen Angebot von Feldschlösschen ganz speziell zu den intensiven Gerüchen der dritten Jahreszeit passen.

Herbstzeit ist Oktoberfest-Zeit. Lesen Sie auf **Seite 19**, warum das Zürcher Oktoberfest auf dem Bauschänzli bereits seit 20 Jahren so erfolgreich ist.

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,
Korrektorat, Übersetzung, Druck und
Versand**

Generalunternehmen
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Projektverantwortung: Pamela Güller

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

Erscheinungsweise

Monatlich in deutscher, französischer
und italienischer Sprache

Jahrgang: 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,
Shutterstock, Feldschlösschen



gedruckt in der
schweiz



**Neu für Sie als
Gastronom 5**



The Bottle 26



Erfolg im Herbst 10



Feldschlösschen Amber

Das perfekte Bier für den Herbst



Der karamellartige Geschmack, das leicht fruchtige Aroma und die feine Hopfennote zeichnen Feldschlösschen Amber aus. Dieses Spezialitätenbier wird mit speziell geröstetem Gerstenmalz gebraut und reift anschliessend auf Eichenholz. Dieses Verfahren macht dieses Bier zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis. Empfehlen Sie Feldschlösschen Amber zu leichten Fleisch- und Wildgerichten. Ihre Gäste werden diese Kombination lieben und Sie können sich als Bierkenner profilieren. Übrigens: Amber ist das englische Wort für Bernstein. Das Amber-Bier hat denn auch eine brillante Bernsteinfarbe, die im Sélection-Pokalglas besonders gut zur Geltung kommt. Farblich wie charakteristisch passt

das Amber wunderbar in den bald beginnenden Herbst.

Für Sie als Gastronomiekunde ist Feldschlösschen Amber sowohl als Openbeer als auch in der Flasche (33 cl) erhältlich.

Jetzt bestellen!

3.67 CHF
pro Liter

Feldschlösschen Amber
Art. 11113 20 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

1.50 CHF
pro Flasche

Feldschlösschen Amber
Art. 11144 4x6x33cl EWG

www.myfeldschloessen.ch



WEIN DES MONATS

Amarone Valpolicella

CANTINA NEGRAR

Der **Amarone della Valpolicella** hat einen verführerischen Auftakt mit schokoladiger Note, sowie Aromen, die an Feigenkompott denken lassen. Im Gaumen erinnert er an Weihnachtsgebäck, Rosinen und Zimtnoten. Ein schwerer Amarone, der es einem leicht macht, ihn zu geniessen. Schöne Balance und Eleganz im Abgang.

Passt perfekt zu...
Der Amarone della Valpolicella passt optimal zur Schweizer Küche und Saucenfleisch.

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



Jetzt bestellen!

24.50 CHF
pro Flasche

Amarone Valpolicella
Art. 12615
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloessen.ch



AKTIVES VERKAUFEN

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



Wussten Sie, dass Ihnen Feldschlösschen die Möglichkeit bietet, zu speziellen Speisen wie zum Beispiel Wildgerichten individuelle Tischsteller und Poster zu gestalten und somit den Verkauf zu fördern?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloessen.ch in den Bereich E-Shop/Personalisiertes Werbematerial/Bier und Essen und stellen Sie sich ihr persönliches Werbematerial selbst zusammen.



Westschweizer Jodlerfest in Saas-Fee mit Oldtimer von Partner Feldschlösschen.



Jützu dum Gletscher naa

Unter dem Motto «Jützu dum Gletscher naa» fand Anfang Juli in Saas-Fee das 28. Westschweizer Jodlerfest mit rund 2500 Jodlern und 30000 Be-

suchern statt. Als Hauptpartner lieferte Feldschlösschen frisches Valaisanne sowie andere Getränke und war auch mit einem Oldtimer präsent.

Unfiltriertes Offenbier

Neu für die Gastronomie:
Feldschlösschen Braufrisch

Das beliebte Feldschlösschen Braufrisch gibt es jetzt neu und exklusiv für die Gastronomie auch als Offenbier. Das trübe, unfiltrierte und naturbelassene Spezialbier hat mit seinen Malz- und Caramelnoten sowie der leichten Hopfenbittere einen einzigartig erfrischenden Geschmack. Es macht die verschiedensten Menüs zum Genuss.

Sie erhalten attraktives Werbematerial

Feldschlösschen Braufrisch ist die moderne Interpretation eines klassischen Bieres. Nach seinem fulminanten Start im Detailhandel ist es ab September auch für Sie als Gastronom erhältlich. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit diesem süffigen Offenbier, welches das Feldschlösschen Naturfrisch ablöst.

Wenn Sie jetzt bestellen, schenken wir Ihnen Werbematerial als zusätzlichen Umsatzbringer.

Jetzt bestellen!

3.67 CHF

pro Liter

Feldschlösschen Braufrisch
Art.14529 20 Liter Fass

www.myfeldschloesschen.ch



Bière riche

Ein Happen Herbstfrucht

Fingerfood-Variationen der beliebten Herbstfrucht Kürbis eignen sich jetzt besonders gut als kleiner Happen zur feinen Stange.

Kürbis in Teigtaschen

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK: 2,5 kg Kürbis ungeschält, 120 g Käse, 3 Zitronen, 900 g Nudelteig, 240 g Senfrüchte, 150 ml Rahm, Pfeffer und Meersalz,

ZUBEREITUNG: Kürbis halbieren, entkernen und im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen. Weiches Fruchtfleisch ausschaben. Senfrüchte in Streifen schneiden, mit Senfwasser und geriebenem Käse vermischen. Zitronensaft pressen, Schale abreiben, mit Rahm zu den anderen Zutaten geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kühl stellen. Nudelteig in 5 cm breite Streifen schneiden. Füllung auf eine Hälfte verteilen, andere Hälfte darüber schlagen. Teigränder andrücken, in siedendem Wasser garen. Rezept zur Verfügung gestellt: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Jetzt bei Ihrem Sales Manager bestellen!

Weihnachtsbier: Feldschlösschen, Cardinal und Grimbergen

Mit den Weihnachtsbieren von Feldschlösschen, Cardinal und Grimbergen können Sie Ihren Gästen pünktlich zur Adventszeit etwas Spezielles bieten.

Attraktive Marge

Dank diesen saisonalen Bieren schaffen Sie in Ihrem Lokal einen Festtagszauber, zudem generieren Sie Zusatzvolumen

bei attraktiver Marge. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach dem Weihnachtsbier stets gestiegen.

Umsatzförderndes Kit

Bestellen Sie jetzt bis am 30. September bei Ihrem Sales Manager mindestens 6 Container zu je 20 Liter (Grimbergen: mindestens 4 Container zu je

20 Liter). Ihr Weihnachtsbier und ein absatzförderndes Dekorations-Kit erhalten Sie dann ab dem 2. November.

Harmonischer Geschmack

Feldschlösschen Weihnachtsbier (Art. 10398, 3,67 Franken pro Liter) und Cardinal Xmas (Art. 10412, 3,67 Franken pro Liter) haben einen harmonischen Geschmack und passen perfekt in die Winterzeit. Wie Grimbergen Brassin de Noël (Art. 11697, 5,09 Franken pro Liter) sind sie perfekte Begleiter von Wild- und Fleischgerichten sowie von pikantem Käse. Natürlich darf das Weihnachtsbier auch an keiner Weihnachtsfeier fehlen. Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 0848 80 50 10.

Ramseier

Sauserzeit

Er gehört zum Herbst wie die goldenen Blätter: Aus frisch geernteten Trauben produziert, verleiht der **Ramseier Sauser** jedem Wildgericht das gewisse Etwas. Für Sie als Kunde aus der Gastronomie ist die saisonale Spezialität ab Kalenderwoche 38 und solange Vorrat in der praktischen 1-Liter-Mehrwegflasche erhältlich.

www.ramseier.ch



Jetzt bestellen!

3.22 CHF

pro Flasche

Ramseier Sauser
Art.11185
12x1L
MW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Wer den Winter genießt, trinkt Feldschlösschen



**Bestellen Sie bis Ende September
das Feldschlösschen Weihnachtsbier
bei Ihrem Sales Manager.**

Feldschlösschen verbindet die Schweiz



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



DRINK DES MONATS

Southern Summer – und der Sommer bleibt uns zumindest im Glas ganz sicher erhalten

Southern Comfort ist ein amerikanischer Likör mit Aromen von Whiskey, Pfirsich, Orange, Vanille und Zimt. Bekannt gemacht durch Werbeikonen wie Janis Joplin, ist der süsse Whisky-Likör heute längst fester Bestandteil jeder Cocktail-Bar.

Einzigartiger Geschmack

Der einzigartige Geschmack von Southern Comfort verleiht jedem Cocktail eine schöne Note, die gut herausgeschmeckt werden kann. Er harmoniert mit verschiedensten anderen Aromen,

sodass sich für jeden Geschmack das passende Geschmackserlebnis zaubern lässt. Für den September empfehlen wir den «Southern Summer» – auf dass der Sommer sich noch etwas Zeit lässt, bis er sich aus der Schweiz verabschiedet.

Jetzt bestellen!

1.19 CHF

pro Flasche

Schweppes Ginger Ale
Art. 10013
30 x 0,20 MW

www.myfeldschloesschen.ch



Zutaten

1 cl Zitronensaft
4 cl Southern Comfort
10 cl Schweppes
Ginger Ale
4 cl Pfirsichsaft
2 cl Whisky
Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten ausser Schweppes Ginger Ale mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgiessen. Mit Trinkhalm servieren.



Wie das Schloss sind auch die Brauereipferde ein schönes Stück Feldschlösschen-Tradition.

Acht belgische Kaltblüter

Die Brauereipferde bewegen die Menschen im ganzen Land

Seit 1876 leben auf dem Feldschlösschen-Areal Brauereipferde. Die belgischen Kaltblüter haben viele Auftritte und Fans in der ganzen Schweiz.

Sie heissen Aramis, Hektor, Pouliche, Nero, Fredy, Roli, Geronimo und Lord. Sie sind rund 900 Kilogramm schwer, Kaltblüter und die besten Botschafter des Unternehmens. Die acht Brauereipferde leben gut umsorgt

auf dem Feldschlösschen-Areal in Rheinfelden.

Beliebte Fotosujets

Pro Jahr haben die sanften Riesen rund 100 Auftritte an öffentlichen Anlässen oder bei Gastronomiekunden.

Dort sind sie immer die Stars und beliebte Fotosujets. «Lueg Papi, schöni Rössli», ist da oft zu hören.

Bewegende Momente

Sei es an der BEA, bei Basel Tattoo oder beim Jubiläum des «Rössli»: «Die Auftritte der Pferde bewegen immer», sagt Peter Nussbaumer, Teamleiter Landwirtschaft bei Feldschlösschen.



Der Sechsspänner zu Gast bei einem Gastronomiekunden.



Wer Feldschlösschen in Rheinfelden besucht, hat seinen Spass mit den Pferden.



Historische Aufnahme des Sechsspanners in Basel.

SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



Jetzt bestellen!

5.20 CHF

pro Liter

Guinness Draught
Art. 10795 30 Liter Fasswww.myfeldschloesschen.ch*Aussergewöhnlich gut: Guinness.*

Explore the Extraordinary

Mit Guinness können Pub-Gäste das Aussergewöhnliche entdecken

Ein Guinness mit seinem unverwechselbar cremigen Schaum zapfen, ist etwas Aussergewöhnliches. In ausgewählten Schweizer Pubs können die Gäste in diesem Herbst genau dies tun. Unter dem Motto «Explore the Extraordinary» zeigen Sales Manager des House of Beer, wie man das perfekte Guinness zapft.

Seit Guinness im Jahr 1759 in Dublin gegründet wurde, stehen sowohl das Bier als auch die Brauerei für etwas Besonderes. Keine andere Brauerei auf der Welt hat einen Pachtvertrag über 9000 Jahre abgeschlossen. Keine andere Brauerei kann sich rühmen, dass ihr Logo für die Nationalflagge Verwendung fand.

Only Guinness Can Do

Auch heute noch, 256 Jahre nach der Gründung der Brauerei, steht die Marke Guinness auf der ganzen Welt für Innovation und Einzigartigkeit. In den angelsächsischen Ländern hat sich mittlerweile auch der Begriff OGCD eingebürgert – «Only Guinness Can Do».

Im Oktober und November haben Guinness-Fans in ausgesuchten Schweizer Pubs die Möglichkeit, Guinness hautnah zu erleben. Unter dem Motto «Explore the Extraordinary» ist Guinness mit dem «Pour your own Pint-Jockey» unterwegs. Unter Anleitung unserer Sales Manager können die Gäste ihr Pint selbst zapfen.

Zapfen ist ein Erlebnis

Bier selbst zapfen: Was bei anderen Biermarken als Arbeit empfunden wird, ist bei Guinness ein Erlebnis. Denn für ein perfektes Pint benötigt man exakt 119,5 Sekunden. Nach dem ersten Teil des Zapfvorgangs braucht Guinness nämlich Zeit, um sich zu setzen.

Dann erst steigt der Stickstoff in Millionen von mikroskopisch kleinen Bläschen an die Oberfläche und bildet den unverwechselbar cremigen Schaum dieses Stout. Guinness comes to life! Zum Schluss setzt man die perfekte Schaumkrone auf

und präsentiert das Pint mit dem Logo zum Gast.

Wenn Sie Ihre Gäste selbst Guinness zapfen lassen wollen, melden Sie sich bei Ihrem House of Beer Sales Manager. Er informiert Sie über alle Details.

Guinness-Facebookpage

Wo und wann die Gäste ihr Guinness selbst zapfen können, finden Sie ab Oktober auf unserer Guinness CH Facebookpage. Slainté!



Guinness ist ein Getränk für Geniesser, das schon beim Zapfen Freude macht.

Robert Schneider, Restaurant Limmatbrücke in Fahrweid

«Im Herbst locken Fischw und Metzgete viele Gäste

Im Sommer profitiert das Restaurant Limmatbrücke im zürcherischen Fahrweid vom schönen Garten, und auch ab November kehren viele (Stamm-) Gäste ein. Dazwischen liegt der Herbst, und der ist laut Robert

Schneider «generell keine gute Jahreszeit». Dank den drei Fischwochen und der dreitägigen Metzgete darf der «Limmatbrücke»-Wirt aber auch in der dritten Jahreszeit viele Gäste willkommen heissen.

Die Fisch- und Muschelwochen und die Metzgete haben in der «Limmatbrücke» ebenso Tradition wie das Zürcher Hürlimann-Bier. Schon Mitte der 1980er-Jahre bot Robert Schneiders Mutter den Gästen auf diese Weise etwas Spezielles. Seit Robert Schneider den Familienbetrieb 2003 übernommen hat, führt er diese Tradition mit Erfolg weiter.

Die Metzgete

Dank dem schönen Garten sind die Sommermonate gut, danach schliesst die «Limmatbrücke» für ein paar Wochen. Anfang Oktober wird das Herbstgeschäft mit der Metzgete eingeläutet. «Es sind vor allem Stammgäste und eben-

so viele Frauen wie Männer, die das Lokal an den drei Metzgete-Abenden füllen», sagt Robert Schneider.

Die Gäste stellen ihre Schlachtplatte individuell zusammen. «Du kannst ankreuzen, was du magst», erzählt der Gastronom. Das Angebot ist reichhaltig, nur die Schnörkli und die Schwänzli der Schweine werden nicht serviert. «Das

mögen die Städter nicht so», merkt Robert Schneider an.

Die Fischwochen

Nach der Metzgete kommen Muscheln und Fisch auf den Tisch. Seezunge, Seeteufel,



Die Gäste können ankreuzen, was sie von der Schlachtplatte gerne auf dem Teller haben.



Muscheln und Seezunge: Robert Schneider präsentiert zwei der vielen Köstlichkeiten, mit denen er während der Fisch- und Muschelwochen seine Gäste verwöhnt.

ochen an»

Zander, Spaghetti vongole, Muscheln und vieles mehr: Auch während der drei Fisch- und Muschelwochen haben die Gäste die angenehme Qual der Wahl.

Ein grosser Erfolg

Wie die Metzgete sind im Herbst auch die Fisch- und Muschelwochen schon seit Jahren ein grosser Erfolg. «Auch dieses Angebot wird



hauptsächlich von Stammgästen aus der Umgebung geschätzt», sagt Robert Schneider. Er weiss: «Viele würden sonst im Herbst nicht bei uns einkehren.»

Lob für Feldschlösschen

Zur Schlachtplatte würden viele Gäste Wein bevorzugen, erzählt der Gastronom. «Zu Fisch und Muscheln ist Bier aber sehr beliebt. Ich empfehle die Dunkle Perle von Feldschlösschen.»

Robert Schneider schätzt die Partnerschaft mit Feldschlösschen auch menschlich. Regional Sales Manager Claude Preter bezeichnet er sogar als «langjährigen Freund des Hauses».

www.limmatbruecke.ch



Herbst, so weit das Auge reicht: Auf diesen Tisch gehören die zur Jahreszeit passenden Biere.

Was gehört auf den herbstlichen Tisch?

Mit passenden Bierern wird der Herbst zur Erntezeit

Zeigen Sie Bierkompetenz und verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt im Herbst mit Feldschlösschen Amber und dem neuen Feldschlösschen Braufrisch. DURST zeigt, welche Biere sonst noch perfekt mit dem Geschmack der dritten Jahreszeit korrespondieren.

Nebelschwaden liegen in der Luft, aber auch der frische Hopfenduft: Der Herbst duftet auch nach Bier. Wunderbar zu seinen Gerüchen passen zum Beispiel **Feldschlösschen Amber** und das ab September exklusiv für Sie als Gastronom als Offenerbier erhältliche **Feldschlösschen Braufrisch** (vgl. Seite 5).

Bügelflasche und Offenerbier

Auf myfeldschloesschen.ch können Sie diese herbstlichen Biere bequem bestellen. Das Amber gibt es in der 33-cl-Flasche (Art. 11144, 1.50 Franken/Flasche) und auch als Offenerbier (Art. 11113, 3.67 Franken/Liter). Das neue, junge Feldschlösschen

Braufrisch ist als Offenerbier (Art. 14529, 3,67 Franken/Liter) im 20-Liter-Fass erhältlich.

Weitere Biere für den Herbst

Auch andere Biere passen wunderbar in den Herbst – zum Beispiel das bayrische Weizenbier **Schneider Weisse** und das belgische Abteibier **Grimbergen**.

Sales Manager weiss mehr

Wollen Sie noch mehr wissen? Auf myfeldschloesschen.ch erfahren Sie, welches Bier zu Wild und anderen Herbstspeisen passt. Auch Ihr Sales Manager berät Sie gerne. Er weiss, mit welchen Bierern Sie im Herbst goldene Umsätze machen können.



Herbstbiere: Das neue Feldschlösschen Braufrisch (oben) und Feldschlösschen Amber.



Multivitamin

Orange 100%

RAUCH FRUCHTSÄFTE:

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

Beachten Sie die "PREIS-AKTION" im HitFlash September 2015



Maracuja

Mango

Tomate

Orange mit Fruchtfleisch 100%

Pink Grapefruit 100%

Ananas 100%

Cranberry

Orange 100%



Cranberry

Ananas 100%

Pfirsich

Multivitamin

Schwarze Johannisbeere

Orange mit Fruchtfleisch 100%

Tomate 100%

Aprikose

Erdbeere



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.

«Meating»-Küchenchef Michael Hilfiker

«Wild ist vielfältig und umfasst alles, was der Herbstwald zu bieten hat»

«Wild beinhaltet viel mehr als Rehschnitzel, Rehrücken und Pfeffer», sagt Michael Hilfiker. Der Küchenchef im neuen Zuger Restaurant Meating ist selbst Jäger. In

diesem Herbst wird er die Gäste mit allem verwöhnen, was der Herbstwald zu bieten hat. Bei Michael Hilfiker werden sogar Vegetarier wild auf Wild.

Das «Meating» in der Nähe des Zuger Bahnhofs ist seit März offen und darf nicht zuletzt dank seines qualitativ hochstehenden Essens schon viele Stammgäste begrüßen. Küchenchef Michael Hilfiker ist gelernter Metzger, gelernter Koch, Naturfreund und passionierter Jäger. In diesem Herbst will er mit speziellen Wildgerichten das Renomee des neuen Lokals weiter erhöhen.

Feines von der Wildsau

Während drei Wochen soll es im «Meating» wild zu und her gehen. Michael Hilfiker: «Ich will unseren Gästen zeigen, dass Wild extrem vielfältig ist.» Von der Wildsau zum Beispiel bereite er nicht nur die bekannten Koteletts zu. «Es gibt auch Schulterbraten, gegrillte Wildsau-Haxen, Spareribs und als Vorspeise oder auf dem Zvieri-Plättli Wildsau-Speck.» Zudem werden die Gäste mit Fleisch von Frischlingen und Hasen verwöhnt, auch Wildgeflügel kommt auf den Tisch.

Fleisch nur aus der Schweiz

Zwei Jäger vom Zugerberg liefern Michael Hilfiker Fleisch von Rehen, den Rest des Wildes be-



Küchenchef Michael Hilfiker.

zieht der Küchenchef ebenfalls ausschliesslich in der Schweiz.

Auch Beilagen sind vielfältig

Herbstlich wild und unglaublich vielfältig sind auch die Beilagen. «Spätzli, Rotkraut, der Mirza-Apfel, Rosenkohl und Maroni gehören einfach dazu», sagt

Michael Hilfiker. Aber auch punkto Beilagen habe der Herbst mehr zu bieten: «Maluns, Capuns, Eintopfgerichte mit jungen Weinblättern, Birnen, Quitten und Beeren: Ich werde die ganze herbstliche Natur einbinden.»

Ideal auch für Vegetarier

Auch Vegetarier seien wild auf den Geschmack von Wild, sagt Michael Hilfiker: «Der Wild-Vegiteller ist ein Evergreen in der Küche.» Vor allem Frauen würden das fleischlose Wild schätzen.

Zusätzliche Gäste gewinnen

Geschäftsführer und Inhaber des Restaurants Meating ist der Zuger Ramon Nietlispach. «Er lässt mir in der Küche viele Freiheiten», sagt Michael Hilfiker. Der Küchenchef hat in diesem Herbst die Freiheit, die städti-

schen Zuger Gäste von seiner Wild-Magie zu überzeugen. «Mein Ziel ist es, die Wildwochen zu etablieren und dank ihnen auch zusätzliche Gäste zu gewinnen.»

Über die Wildküche aufklären

Michael Hilfiker hat noch eine weitere Mission: «Ich will die Gäste über die Wildküche aufklären.» Deshalb kocht er offen, man kann ihm zuschauen und Fragen stellen. Auch das Servicepersonal sei sehr gut geschult.

Viele Biere passen zu Wild

Michael Hilfiker weiss: «Feldschlösschen hat viele Biere im Angebot, die wunderbar mit dem Geschmack von Wild harmonieren. Ich denke vor allem an Guinness und natürlich auch an Feldschlösschen Premium.»

www.meating.ch



Von der Wildsau kann viel mehr genossen werden als die Koteletts.

Ein Genuss mit Tradition.

1. Preis
Suzuki Vitara 4x4
im Wert von CHF 34'000.-

Biber on tour!
Gewinne mit Biber attraktive Preise!

SUZUKI MAMMUT

Hôtel Landgasthof Lisehen

Appenzeller Bireweggli

original Appenzellerli

bischofberger

BIBER

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

1664 BLANC

BIÈRE BLANCHE

1664 BLANC

AVEC UNE PORTÉE D'AGRIER

Schlagerparade Chur

Ein Bett im Kornfeld und Feldschlösschen Original

Der Schlagerparade sei Dank: Vom 26. auf den 27. September sind in Chur und Umgebung alle Hotelzimmer seit Monaten ausverkauft.

Wenn sich die Schlagerfans im Herbst in Chur treffen, ist es für Hoteliers und Gastronomen schön, auf der Welt zu sein. Denn viele Freunde des deutschen Schlagers schlafen in den Hotels und nicht im Bett im Kornfeld. Auch in den Lokalen wird kräftig konsumiert. Am 26. September werden auch bei der 19. Austragung rund 30000 Besucherinnen und Besucher in Chur erwartet.

Mit Feldschlösschen

Feldschlösschen ist zum fünften Mal Hauptsponsor, wenn die Parade durch Chur zieht und Stars wie Karel Gott auf die Bühne treten. Lieblingsbier der Schlagerfreunde ist das Feldschlösschen Original.

www.schlagerparade.ch



Oben: Schlagerparade 2014.

Links: Schlagerparade 2015 mit «Gabi & Die Schlagerhosen».

Clubbing23 an der Bündner Herbstmesse Gehla

Carlsberg und Somersby für das Partyvolk



Ausgelassene Stimmung am letztjährigen Gehla Clubbing23.



Feste feiern, wenn die Blätter fallen: Die Clubbing23-Party an der Bündner Herbstmesse Gehla lockt das Partyvolk am 5. September nach Chur. Zu hören gibt es Charts, Oldies, Pop, Rock und Schlager.

Partner Carlsberg und Somersby-Bus

Clubbing23-Parties finden regelmässig für Erwachsene ab 23 Jahren statt. Das Nightlife Premium Bier Carlsberg ist Partner. An der Gehla-Party werden die Gäste auch mit Somersby aus dem in der Location platzierten Somersby-Bus verwöhnt.

www.clubbing23.ch

Feldschlösschen-Kunden als VIPs am Gurtenfestival

Faithless-Comeback und Festival-Bier

Rund 100 Kunden pilgerten auf Einladung von Feldschlösschen als VIP-Gäste auf den Berner Hausberg zum Gurtenfestival. Am Apéro stand das Festival-Bier Cardinal im Zentrum. Angesichts der grossen Hitze brachte es die allseits willkommene Erfrischung.

Highlights auf der Bühne

Auf der Gurten-Bühne bot danach das Comeback der Trance- und Trip-Hop-Pioniere von Faithless magische Momente. Die Feldschlösschen-Kunden kamen auch in den Genuss der Auftritte von Foals, Ellie Goulding, Kraftklub und vieler anderer hochkarätiger Musiker.

www.gurtenfestival.ch



Gut gelaunte Feldschlösschen-Kunden auf dem Gurten.



Festa della Musica in Mendrisio

Musik verzaubert die wunderschöne Altstadt von

Ende Juni fand in der wunderschönen Altstadt von Mendrisio zum zweiten Mal die «Festa della Musica» statt. Feldschlösschen war Partner und Getränkeanbieter dieses stimmungsvollen Events. Das Spektrum der Musikstile war enorm breit und reichte von Volksmusik bis Hip Hop.

Gastronomen machen mit

An der «Festa della Musica» ist die ganze Altstadt beteiligt: Die Getränkestände werden nicht von den Organisatoren betrieben, sondern von den ansässigen Lokalen. So können von diesem sympathischen Anlass auch die Gastronomen profitieren.



Impressionen von der

Cardinal



So wird Ihr Event zum emotionalen Erlebnis

Planen Sie einen Kundenanlass, eine Tagung, ein Seminar, eine grosse Feier oder einen Firmenausflug? Die Profis von «Open Mind Event Management» machen aus Ihrem Anlass ein kreatives und emotionales Erlebnis. Auch das Unternehmen Feldschlösschen arbeitet mit «Open Mind» zusammen und weiss deshalb: Die Agentur bietet

hochwertiges Catering und ist auf Rahmenprogramme spezialisiert, die individuell auf die Kunden und deren Events angepasst werden.

Betreuung von A bis Z

Als Direktor des Ramada Hotels Regina Titlis kennt «Open Mind»-Geschäftsführer Alain Packes die Bedürfnisse der Hotellerie und

der Gastronomie. «Wir bieten eine Betreuung von A bis Z, die mit der ersten Besprechung an unserem Hauptsitz in Solothurn beginnt», sagt Alain Packes. «Dabei legen wir grossen Wert auf das Persönliche.»

www.openmind-events.ch



Internationaler Tag der Freundschaft

Eve verteilt Freundschaftsbänder

Eve würdigte den Internationalen Tag der Freundschaft am 30. Juli gebührend und nahm ihn zum Anlass, eine spezielle Aktion durchzuführen. Denn eines ist gewiss: Die beste Freundin ist für jede Frau eine wichtige Bezugsperson. Deshalb stellt die aktuelle Werbekampagne von Eve Frauenfreundschaften in den Mittelpunkt.

Fotos auf Facebookseite

An den Abenden des 29. und 30. Juli schwärmten Eve-Promogirls durch Schweizer Städte und verteilten Freundschaftsbänder an beste Freundinnen. Die pinkfarbenen Bänder mit Unendlich-Zeichen als Anhänger sties- sen auf grossen Anklang. Die



Freundinnen erhielten auch Grusskärtli, auf die sie Botschaften schrieben und sich von den Hostessen fotografieren liessen.

Diese Fotos finden Sie auf der Facebookseite von Eve.

www.facebook.com/eveoncardinal



Oben: Freundinnen lassen sich mit den Grusskärtli fotografieren.

Links: Freundinnen mit Freundschaftsbändern.

Mendrisio



«Festa della Musica».



Zwei Eve-Hostessen (links) verteilen die Freundschaftsbänder in «Frau Gerolds Garten» in Zürich an beste Freundinnen (rechts).



Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für

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



natürliche Familie



AUF EIN BIER MIT STÉPHANIE PORTMANN

«Das Oktoberfest auf dem Bauschänzli ist im ganzen Land kopiert worden»



STÉPHANIE PORTMANN (GESCHÄFTSFÜHRERIN ZÜRCHER OKTOBERFEST AUF DEM BAUSCHÄNZLI) UND DANIEL ZEMP (AREA SALES DIRECTOR)

Daniel Zemp: Vom 9. Oktober bis am 7. November heisst es auf dem Bauschänzli zum 20. Mal «Feiern wie die Bayern». Wie hat sich das Zürcher Oktoberfest in zwei Jahrzehnten entwickelt?

Stéphanie Portmann: Schon das erste Oktoberfest auf dem Bauschänzli war das original-bayerische Oktoberfest in der Schweiz. Der Anlass ist in 20 Jahren natürlich gewachsen, er dauerte auch nicht von Anfang an einen vollen Monat. Geblieben ist aber die Authentizität. Wir sind stolz darauf, dass unser Oktoberfest im ganzen Land vielfach kopiert worden ist.

Es ist längst eine riesige Erfolgsstory! Ja, das kann man wohl sagen, obwohl man vor 20 Jahren nicht unbedingt daran geglaubt hat. Wenn im Frühsommer 650 der

STÉPHANIE PORTMANN

Die Zürcherin hat Anfang 2013 von ihrem im Jahr zuvor verstorbenen Grossvater Fred Tschanz die Geschäftsleitung des Restaurants Bauschänzli sowie des Oktoberfestes auf dem Bauschänzli übernommen. Kurz darauf wurde sie Geschäftsleiterin der gesamten Fred Tschanz Management AG, zu der neben dem Bauschänzli auch das Restaurant Odeon am Bellevue sowie die Zürcher Hotels Walhalla und Leoneck gehören. Stéphanie Portmann hat einen Bachelorabschluss in Soziologie mit Nebenfach Volkswirtschaft und auch die Hotelfachschule Belvoirpark absolviert.

www.tschanz-management.ch

rund 800 Plätze pro Abend in den Vorverkauf gehen, sind sie innert Kürze ausgebucht. Zu unserem Konzept gehört, gut 150 Plätze für den Tagesverkauf freizuhalten. Wir verkaufen nur Zehner- und Achter-Tische, denn viele Gäste kommen in Gruppen. Auch für Firmen- und Kundenanlässe ist das Oktoberfest beliebt.

Auch wir von Feldschlösschen laden wieder Kunden ein. Ich bin immer überrascht, wie viele auch jüngere Menschen festlich gekleidet und in Tracht aufs Bauschänzli kommen.

Als ich mit 18 mein erstes Dirndl bekam, schauten mich die Leute komisch an. Heute wissen sie, wenn sie Lederhosen und Dirndls sehen: Es ist wieder Oktoberfest. Den Abend auf dem Bauschänzli haben unsere Gäste lange im Voraus geplant. Sie kleiden sich dem Anlass entsprechend, auch die Frisuren vieler Frauen sind eine Augenweide. Es gibt sogar Gäste, die extra aus den USA anreisen. Auch viele Münchner kommen aufs Bauschänzli.

Das Zürcher Oktoberfest ist bekannt für die besten Haxn, die besten Hendl und das beste Bier. Auch der Service ist sensationell und extrem schnell.

Die Haxn beziehen wir von einem Oktoberfest-Koch, die Bedienung und die Band kommen aus München. Deshalb ist un-

ser Fest so authentisch. Dazu zapfen wir Schneider Weisse aus Bayern und das spezielle Hürlimann-Oktoberfestbier. Mit Ausnahme der Weine beziehen wir alle Getränke bei Feldschlösschen. Die logistische Zusammenarbeit beginnt jeweils schon lange vor dem Oktoberfest.

Auf unserer Seite sind der Gastroservice und Event Services involviert,...

...mit denen wir zum Beispiel früh vereinbaren, wann der erste Kühlwagen mit vier Mal 1000 Liter Bier geliefert wird. Weil das Oktoberfest auf dem Bauschänzli ein saisonaler Betrieb ist und davor das Restaurant Bauschänzli offen hat, ist die Organisation recht anspruchsvoll. Vor diesem Hintergrund sind wir natürlich froh, mit Feldschlösschen einen professionellen Getränkepartner zu haben.

Was wird in diesem Jahr aus Anlass des Jubiläums neu sein?

Wir haben uns einiges einfallen lassen. Allabendlich bekommt jeder Gast einen Gutschein. Mit etwas Glück kann er damit einen attraktiven Preis gewinnen. Mittagsgäste mit Lunchpass erhalten jedes fünfte Menü gratis. Zudem bieten wir weitere Jubiläumsgangebote wie die Gratis-Auftritte verschiedener Künstler am Sonntags-Frühschoppen.

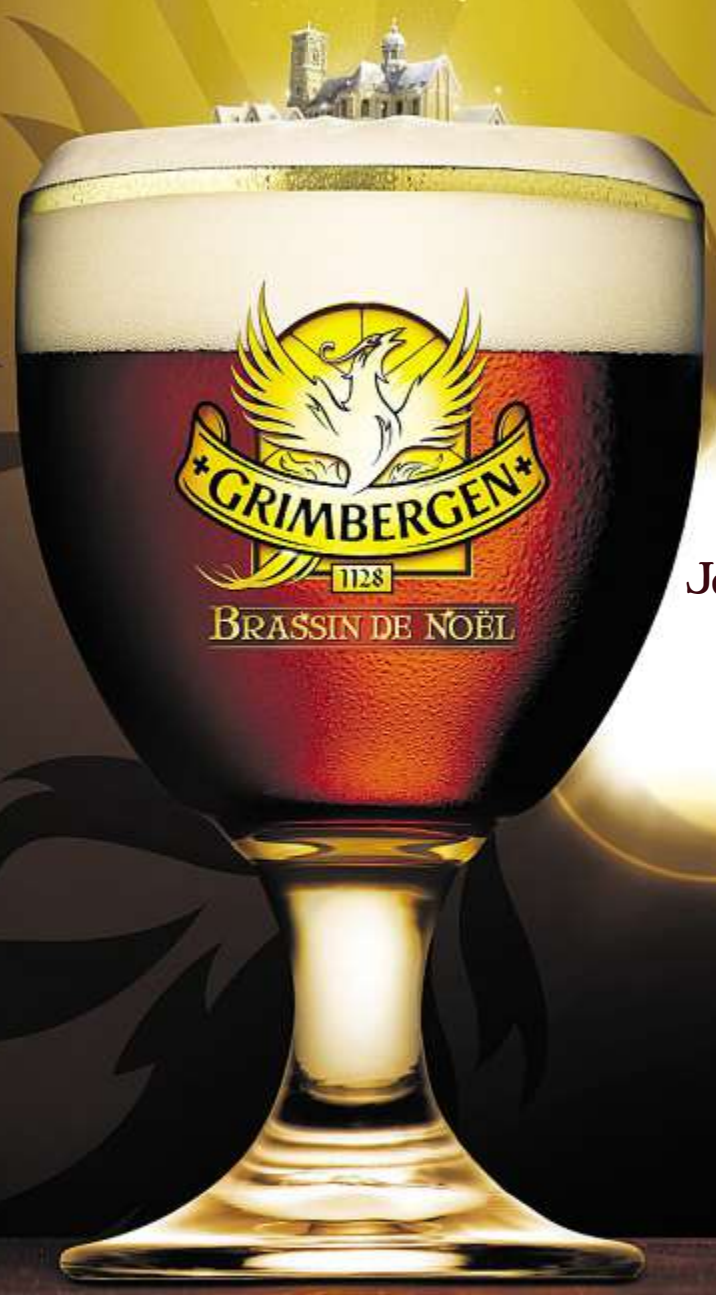
www.bauschaenzli.ch



Volles Zelt am Zürcher Oktoberfest 2014 auf dem Bauschänzli.

LIMITED EDITION

BRASSIN DE NOËL



Jetzt bis zum
30.09.2015
bestellen!

Bestellen Sie jetzt
den legendären Wintergenuss.

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

Wettbewerb – zu gewinnen:

Schweizer Biere 2015/2016: Zehn Bücher über die Biere unseres Landes

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. Wo erfahren Sie schnell, welches Bier zu welcher Speise passt?

- F** auf den Gelben Seiten des Telefonbuchs
C auf der Rückseite jedes Kochbuchs
H auf myfeldschloessen.ch

2. Amber ist das perfekte Bier für den Herbst. Was heisst Amber?

- E** Bernstein
H Pflasterstein
C Unspunnenstein

3. Explore the Extraordinary: Was können Pub-Gäste in diesem Herbst dank Guinness entdecken?

- U** Guinness selbst brauen
R Guinness selbst zapfen
I Guinness selbst verkaufen

4. Welcher Rasse gehören die Brauereipferde von Feldschlösschen an?

- B** belgische Kaltblüter
M französische Heissblüter
S holländische Wechselblüter

5. Welches Bier war am Latino-Festival «Caliente!» besonders beliebt?

- A** Schneider Weisse
B Feldschlösschen Weihnachtsbier
S San Miguel

6. Wo findet das Eidgenössische Volksmusikfest 2015 statt?

- S** in Aarberg
T in Aarau
B in Aarburg

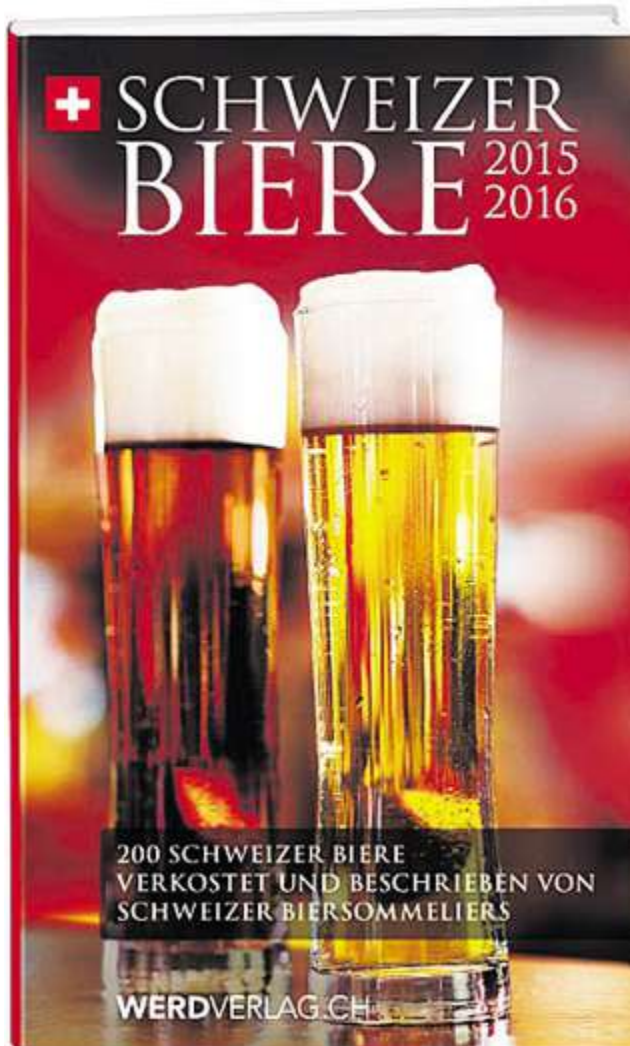
Das Lösungswort lautet:

So machen Sie mit

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

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie ein Buch «Schweizer Biere 2015/2016».

Einsendeschluss: 10. September 2015.



Cover des Buches «Schweizer Biere 2015/2016».

Neuartiger Bierführer

Das Buch «Schweizer Biere 2015/2016» aus dem Werd & Weber Verlag ist ein für die Schweiz neuartiger Bierführer. Auf rund 300 Seiten werden gut 200 Schweizer Biere von Bier-Sommeliers getestet und vorgestellt. Das Buch informiert auch über die Schweizer Bierkultur, die Brauereien und die Herstellung sowie die Geschmacksrichtungen der in der Schweiz hergestellten Biere.

Zehn Bücher zu gewinnen

Der Werd & Weber Verlag hat sich zum Ziel gesetzt, die Vielfalt und Qualität der Schweizer Biere aufzuzeigen. DURST verlost zehn Bücher «Schweizer Biere 2015/2016» im Wert von je 29 Franken.

Wettbewerbsgewinner DURST Juli 2015

Je zwei Tickets für das Festival Rock Oz' Arènes in Avenches gewonnen haben

Nicole Wittwer (Kerzers), **Eric Imhof** (La Tour-de-Peilz), **Regula Lansini** (Egerkingen) und **Camille Roggo** (Bussigny).
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!

Sofort anmelden
und profitieren!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

20. «Caliente!»-Festival im Zürcher Kreis 4

Heisser Sound und kühles San Miguel

Strahlendes Latino-Wetter, heisse Dance-Shows, Latin-Rock, Merengue, Reggae und viele exotische Gaumenfreuden: Kurz vor Beginn der Sommerferien kam in Zürich am 20. «Caliente!»-Festival schon Ferienstimmung auf.

San Miguel passt perfekt

Für die perfekte Abkühlung am Jubiläums-«Caliente!» war Feldschlösschen mit San Miguel besorgt. Die Verbindung zwischen dem Festival und dem spanischen Bier ist so beschwingt wie das Tanzen eines Merengue. Als Gastronom können Sie das Bier San Miguel im House of Beer beziehen.

www.caliente.ch



Tanzen zu heissem Latino-Sound: Das Festival «Caliente!» war auch in diesem Jahr ein voller Erfolg.



Ex-Miss-Schweiz Christa Rigozzi im Gespräch mit «Caliente!»-Organisator Roger Furrer.



Die richtige Abkühlung: San Miguel aus Spanien.



Exotisches gab es auch für den Magen.

Zum 29. Mal fanden in Zürich die «Italienischen Olympischen Jugendspiele» statt. In den Disziplinen Fussball, Leichtathletik und Schwimmen massen sich 289 Kinder mit italienischen Wurzeln aus der ganzen Schweiz. Veranstalter dieses sympathischen Anlasses ist das CONI

Svizzera, das «Nationale Italienische Olympische Komitee in der Schweiz».

Feldschlösschen ist Partner

Feldschlösschen unterstützt den Anlass als Co-Partner und Lieferant. Für die Kinder gab es Orangina, für die Erwachsenen Bier und Somersby.

Olympische Jugendspiele Orangina für junge Sportler



Stolz posieren die Kinder mit den gewonnenen Medaillen.

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

Ramseier

Höchste Zeit für Saft und Most, denn frischer als jetzt geht es nicht

Herbstzeit ist Mostzeit und damit genau der richtige Zeitpunkt, Ihren Gästen Produkte von Ramseier anzubieten. Im Schweizer Traditionsunternehmen wird das frisch geerntete Mostobst in diesen Monaten auf Hochtouren verarbeitet.

Hunderte Bauern in der Schweiz ernten gerade ihre Mostobstbäume. Ab Mitte September werden die Schweizer Äpfel und Birnen in den Produktionsstätten der Ramseier Suisse AG verarbeitet. Ramseier betreibt drei hauseigene Mostereien in Sursee (LU), Kiesen (BE) und Oberaach (TG). Die Mosterei in der Ostschweiz ist die grösste in der Schweiz und gleichzeitig auch eine der modernsten. Dort, mitten in Mostindien, werden rund 55 Prozent des Obstes verarbeitet, welches Ramseier für seine gesamte Produktpalette verwendet.

Modernisierte Mosterei, mehr Kapazität

In diesem Jahr ist erstmals auch die modernisierte Mosterei in Sursee in Betrieb. Mit dem Ausbau hat Ramseier seinen Expan-

Frisch vom Baum direkt in die Flasche: Ramseier arbeitet eng mit Schweizer Bauern zusammen.



sionskurs fortgesetzt und weitere sechs Millionen Franken in den Standort Schweiz investiert. Dank der Erneuerung ist es nun

möglich, alleine in der Mosterei in Sursee bis zu 40 000 Tonnen Mostobst pro Jahr zu verarbeiten.



HITFLASH
Promotion vom 14.-25. September auf Apfelschorle und Suure Moscht.
JETZT PROFITIEREN!

Sämtliches Mostobst aus der Schweiz

Nur dank den hauseigenen Mostereien kann Ramseier eine optimale Qualität der Produkte gewährleisten. Gutes Mostobst hat einen optimalen Säuregehalt, ist aromareich und gut pressbar. Um diese Qualität durchgehend zu erreichen, arbeitet Ramseier seit Jahren als zuverlässiger Partner mit Schweizer Bauern zusammen. Swisness ist dabei oberstes Gebot: Sämtliches verwendetes Mostobst kommt ausschliesslich aus der Schweiz.

Jetzt Premiumprodukte bestellen

Bei Ramseier haben der Obstanbau, die Mostobstverarbeitung und die Veredelung zu Produkten in Premium-Qualität eine über hundertjährige Tradition. Mit den unzähligen Tonnen Obst werden die vielen verschiedenen Ramseier-Premium-Produkte hergestellt und veredelt. Ob Süessmost, Apfelschorle, Suure Moscht klar oder naturtrüb, mit oder ohne Alkohol: Gerade im Herbst sollten Sie Ihren Gästen die frischen Köstlichkeiten aus dem Hause Ramseier auf keinen Fall vorenthalten.

<p>Jetzt bestellen!</p> <p>0.99 CHF statt 1.19 CHF</p> <p>pro Flasche</p> <p>Ramseier Apfelschorle Art.10517 24x0,33 MW Glas</p> <p>www.myfeldschloessen.ch</p>	<p>Jetzt bestellen!</p> <p>1.33 CHF</p> <p>pro Flasche</p> <p>Ramseier Süessmost Art.11878 24x0,33 MW Glas</p> <p>www.myfeldschloessen.ch</p>	<p>Jetzt bestellen!</p> <p>1.46 CHF statt 1.66 CHF</p> <p>pro Flasche</p> <p>Ramseier Suure Moscht Art.10919 12x0,49 MW Bügelflasche</p> <p>www.myfeldschloessen.ch</p>
--	--	--

The Bottle

Mit 21 exklusiven Weinen setzt das «Dolce Vita» alles auf eine Karte

Giuseppe Urso und Jesus Lopez vom Restaurant Dolce Vita Alzbach in Reinach beziehen ihr gesamtes Weinsortiment von «The Bottle». Die Entscheidung fiel nach dem Umzug ihres Betriebs nicht schwer:

Dass nun alle Getränke aus einer Hand bestellt werden können und sie mit Sales Manager Christian Hogg einen fachkundigen Weinberater an der Seite haben, sind überzeugende Argumente.

Der Name lässt es vermuten: Das Ambiente im «La Dolce Vita Alzbach» im aargauischen Reinach ist geprägt von italienischem Charme. Neben südländischen Spezialitäten setzen die beiden Gastronomen Giuseppe «Pino» Urso und Jesus «Suso» Lopez in ihrem Lokal aber auch auf Schweizer Gourmetklassiker. Klar, dass hier das perfekte Weinsortiment nicht fehlen darf.

Exklusives Sortiment

Als die beiden Gastronomen im April mit ihrem «La Dolce Vita» von Beinwil nach Reinach umzogen, fiel ihnen die Entscheidung leicht. «Unser Feldschlösschen Sales Manager hat uns «The Bottle» empfohlen. Dass wir nun alle Getränke aus einer Hand bestellen können, ist natürlich sehr angenehm, und die Weine sind sehr gut», erklärt Giuseppe Urso. Ganz besonders hat ihn die Exklusivität von «The Bottle» überzeugt: «Das Sortiment umfasst Weine, die es nicht überall gibt», sagt Giuseppe Urso.



Sie erheben die Gläser auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit: Sales Manager Christian Hogg (l.) mit Giuseppe «Pino» Urso und Jesus «Suso» Lopez (r.).

Zusammen mit Wein Sales Manager Christian Hogg hat er mit Geschäftspartner Jesus Lopez 21 Weine von «The Bottle» ausgewählt und Weinempfehlungen zu den verschiedenen Speisen geschrieben – das Food & Wine Pairing und damit das optimale

Zusammenspiel von Essen und Wein liegt der Philosophie von «The Bottle» zugrunde.

Alles auf einer Weinkarte

Das gesamte Weinsortiment ist auf einer Weinkarte zusammengestellt – inklusive Hauswein.

«Der Merlot Veneto in der Halbliterflasche eignet sich hervorragend dazu: Er ist süffig, unkompliziert – und preiswert. Das schätzen unsere Gäste», erklärt Giuseppe Urso.

Unterstützung vom Fachmann

Auch sonst komme das Weinkonzept bei den Gästen gut an, sagt er. «Und wenn wir merken, dass ein Wein nicht gut läuft, wechseln wir ihn in Absprache mit Christian einfach aus.» Über die Unterstützung des Sales Manager seien sie sehr dankbar, sagt Giuseppe Urso.

Vor allem, dass der Fachmann sie bei der Erstellung der exklusiven Weinkarte unterstützt hat, schätzen sie sehr. «Christian ist ein super Typ mit einem grossen Weinwissen. Und was uns besonders wichtig ist: Er nimmt sich viel Zeit für uns.»

www.bottle.ch

www.pizzeria-dolcevita.ch



*Wine & Food Pairing:
Der Roero Arneis von
La Brenta d'Oro passt
vorzüglich in die
mediterrane Küche,
zum Beispiel zu
marinierten Oliven.*

Jetzt bestellen!

13.90 CHF

pro Flasche

Roero Arneis
Art.12712
6x75 cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch

Restaurant Queen Victoria in Genf

Französische Küche, **viele Offenbiere** und Stimmung wie auf einem Schiff

Beim Betreten des Restaurants Queen Victoria in Genf hat der Gast den Eindruck, an Bord eines Ozeanriesen einzuschiffen. Der Eingang gleicht einem Schiffsbug, das Interieur und das Flaschenregal im Hintergrund erinnern an ein Kreuzfahrtschiff. Die Offenausschankanlage aus Chrom und Kupfer passt perfekt zu diesem maritimen Eingangsbereich.

Konzept kommt sehr gut an

Realisiert wurde das Interieur nach den Vorstellungen von Osman Kerpic, dem Inhaber des Anfang Juni eröffneten Restaurants. «Unser Konzept kommt bei den Gästen sehr gut an», sagt der Gastronom nicht ohne Stolz.

Grosses Offenbier-Angebot

Hochzufrieden ist Osman Kerpic auch mit der Begleitung durch Feldschlösschen vor der Eröffnung: «Wir wurden optimal betreut. Die grosse Motivation von Feldschlösschen, mit uns

Inhaber Osman Kerpic (links) mit seiner Crew des Restaurants Queen Victoria in Genf.



eine Partnerschaft einzugehen, hat uns beeindruckt.»

Das Restaurant überzeugt die Gäste mit seiner gepflegten französischen Küche und mit seinem grossen Bierangebot. Frisch gezapft gibt es unter vielen anderen Bieren die Feldschlösschen Hopfenperle, Carlsberg und Grimbergen Blanche.



Offenausschank-Anlage aus Chrom und Kupfer.



Der Eingang des Restaurants erinnert an einen Schiffsbug.

Restaurant Grütli in Mendrisio

90 verschiedene Pizzen und **grosse Bierkultur**



Marco Barel (links) und Giuseppe Ogana betreiben das «Grütli» gemeinsam.

Das Restaurant Grütli ist eine der ältesten Gaststätten von Mendrisio. Seit fünf Jahren wird das beliebte Lokal von Marco Barel und Giuseppe Ogana geführt.

90 verschiedene Pizzen

Eine bekannte Spezialität des «Grütli» sind die 90 verschiedenen Pizzen. Der Teig ruht 48 Stunden, es wird ausschliesslich Olivenöl und niemals Butter verwendet. Auch die Pasta und

die Desserts werden frisch im «Grütli» zubereitet.

Valaisanne im Tessin

Marco Barel und Giuseppe Ogana legen grossen Wert auf die Herkunft der Produkte, die hauptsächlich aus der Region kommen. Im «Grütli» wird auch die Bierkultur gepflegt: Die Gäste können zwischen den Offenbieren Valaisanne Lager, Brooklyn Lager und Grimbergen Blonde wählen.

SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER



Eidgenössisches Volksmusikfest 2015 in Aarau

Christine Egerszegi: «Feldschlösschen ist ein wichtiger Hauptpartner»

Das OK des Eidgenössischen Volksmusikfestes in Aarau erwartet rund 100 000 Besuchende. Als Getränkepartner ist vom 10. bis 13. September auch Feldschlösschen dabei. OK-Präsidentin Christine Egerszegi: «Die grosse Erfahrung war für uns ein wichtiger Grund für diese Partnerschaft.»

Am 10. September bringt das OK von Chur 2011 die Fahnen nach Aarau, wo das Eidgenössische Volksmusikfest 2015 für drei Tage Einzug halten wird. Bundesrat Alain Berset wird am Sonntag, 13. September die Festrede halten. Unterstützt wird er von FDP-Politikerin Christine Egerszegi und Cipriano de Cardenas, Zentralpräsident des Verbandes Schweizer Volksmusik.



OK-Präsidentin Christine Egerszegi mit Bundesrat und Festredner Alain Berset.

Wichtiger Partner

Christine Egerszegi ist OK-Präsidentin des Anlasses und freut sich über die Partnerschaft mit Feldschlösschen. «Uns war früh klar, dass Feldschlösschen ein wichtiger Hauptpartner ist. Die grosse Erfahrung an Eidgenössischen Festen war ein wichtiger Grund für diese Partnerschaft», sagt sie.

abgeliefert. Für Projektleiter Matthias Metzger ist klar: «Den Zuschlag für das Volksmusikfest in Aarau haben wir unserem Leistungsausweis und unserer spezifischen Erfahrung bei Grossanlässen zu verdanken.»

Grillbus und Sechsspänner

Der Feldschlösschen Grillbus wird in Aarau während des ganzen Volksmusikfestes vor Ort sein. Zudem wird der beliebte Sechsspänner

grosse Auftritte haben und am Festumzug teilnehmen.

Grosse Herausforderung

Der Grossanlass ist auch für Feldschlösschen eine logistische Herausforderung. Schliesslich hält sich die grosse Besucherschaft in der Stadt auf, wo auch andere Restaurants ihren Betrieb aufrechterhalten. Deshalb spannt Feldschlösschen mit Getränkedepositär Blattner aus Küttigen zusammen. Matthias Metzger: «Dessen Lokalwissen wird die Arbeit vereinfachen.»

Freudige Zuversicht

OK-Präsidentin Christine Egerszegi strahlt eine freudige Zuversicht aus: «Mit seiner grossen Fest- und Getränkelogistik-Kompetenz wird Feldschlösschen bei hoffentlich heissem Wetter für kühle Köpfe sorgen.»



«Feldschlösschen wird für kühle Köpfe sorgen.»

Christine Egerszegi, OK-Präsidentin



Weiteres Heimspiel

Für Feldschlösschen ist der Anlass ein Heimspiel, denn das Unternehmen hat seinen Hauptsitz im aargauischen Rheinfelden.

Im Kantonshauptort Aarau hat Feldschlösschen bereits zweimal eine eindrückliche Visitenkarte abgegeben: Beim Eidgenössischen Schwingfest 2007 und beim Eidgenössischen Schützenfest 2010 war das Unternehmen Getränke- und Festlogistik-Partner.

Auch 2013 hat Feldschlösschen am Eidgenössischen Schwingfest in Burgdorf eine logistische Meisterleistung



Mitte September wird Aarau fest in den Händen der Volksmusiker sein.

Wild-Menü von Feldschlösschen-Kunde Fabien Mérillat

Feldschlösschen Braufrisch macht Rehfleisch-Eintopf noch raffinierter

Für die anstehende Wildzeit hat Fabien Mérillat ein ganz spezielles Menü kreiert: den «Rehfleisch-Eintopf Braufrisch». Der Feldschlösschen-Kunde führt das Restaurant de l'Etoile im Berner Jura und ist selber

Jäger. Deshalb kann er seine Gäste stets mit erstklassigem Wildfleisch verwöhnen. Er ist überzeugt: «Die «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch» wird in diesem Herbst besonders gut ankommen.

Rehfleisch-Eintopf Braufrisch

Zutaten für 8 Personen

1,6 kg	Fleisch vom Reh, Schulterstück, ohne Knochen
6	Zwiebeln
20 g	Butter
3 EL	Mehl
3 EL	Rotweinessig
1 l	Feldschlösschen Naturfrisch oder Feldschlösschen Braufrisch
3 EL	Braunzucker
50 g	Senf scharf
2	Lorbeer-Blätter
4	Zweiglein getrockneter Thymian
3	Gewürznelken
2 cl	Wachholder-Schnaps
160 g	Lebkuchen
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Fleisch in dicke Scheiben (40 g) schneiden. Zwiebeln in runde Scheibchen schneiden.

Fleisch in geschmolzener Butter anbraten und würzen. Mehl und Zwiebeln beigegeben. Gut mischen und fünf Minuten umrühren.

Essig beifügen. 2 Minuten kochen lassen. Bier, 5 dl Wasser, Zucker, Thymian, Lorbeer, Gewürznelken, Senf und die Hälfte des in Stücke geschnittenen Lebkuchens beigegeben. Aufkochen und zudecken. Hitze reduzieren und 2 Stunden ziehen lassen. Danach wieder aufkochen, bis die Sauce sich zur Hälfte reduziert. Wachholder-Schnaps beifügen.

Den übrig gebliebenen Lebkuchen würfelförmig zuschneiden und grillieren. Mit den Lebkuchen-Würfeln servieren.

Beilagen: Mais, Spätzli oder Pizokel und gekochte Herbstfrüchte.



Feldschlösschen-Kunde Fabien Mérillat präsentiert seinen «Rehfleisch-Eintopf Braufrisch».

Das Ehepaar Fabien und Véronique Mérillat führt das Hôtel-Restaurant de l'Etoile in Perrefitte bereits in der dritten Generation. Die schicke Gaststätte genießt nicht nur wegen der traumhaften Lage im Berner Jura einen ausgezeichneten Ruf, sondern auch dank der variantenreichen Küche.

Einheimisches Wild

Der Geheimtipp auf der diesjährigen Wildkarte ist der von Fabien Mérillat kreierte «Rehfleisch-Eintopf Braufrisch». Die spezielle Sauce mit Feldschlösschen Braufrisch verleiht diesem Gaumenschmaus ein ganz besonderes Aroma.

Die Wildzeit dauert im Restaurant de l'Etoile vom 20.

September bis Ende November. Fabien Mérillat ist selber Jäger und verfügt über ein optimales Netzwerk innerhalb seiner Jagdkollegen: «So erhalte ich qualitativ hochwertiges Wildfleisch», sagt der Gastronom. Vier

Fünftel des Fleisches stammt von einheimischem Wild. Sofort nach Eingang des erlegten Wildes wird dieses von Fabien Mérillats Vater, einem gelernten Metzger, küchenfertig präpariert.

Gelungenes Experiment

In diesem Herbst hat Fabien Mérillat seine reichhaltige Wildkarte mit einer Eigenkreation ergänzt. Den Tipp, es mit einer Sauce aus Bier zu versuchen, bekam er von seinem Schwager.

«Das Experiment ist gelungen», sagt der Gastronom und Jäger. «Ich bin überzeugt, dass wir mit dem «Rehfleisch-Eintopf Braufrisch» bei unseren Gästen Erfolg haben werden.»

www.restaurant-etoile.ch



Für den DURST kochte Fabien Mérillat den Rehfleisch-Eintopf noch mit Feldschlösschen Naturfrisch. Jetzt nimmt er das für die Gastronomie neu erhältliche Feldschlösschen Braufrisch (Bild).



In der Beiz mit Beat Schlatter

In der Calvados-Bar siegt Hürlimann-Bier

Ort:
Le Calvados Bar, Zürich
Gesprächspartnerin:
Patrizia Rey, Wirtin

Beat: Wie ist es, wenn man die ganze Zeit hinter der Bar steht? Bekommt man da nicht Lust, das Bier selber zu trinken? Patrizia: Doch, aber man muss sich beherrschen. Ich beginne erst um 22 Uhr, Bier zu trinken.

Beat: Und wie lange hat die Bar offen? Patrizia: Bis 24 Uhr.

Beat: In deiner Calvados Bar werden oft Filme gedreht – vor ein paar Wochen die Komödie «Fascht en Dockfilm» von Marco Arriconi. Dann war deine Bar sieben Jahre auch ein Hauptschauplatz der TV-Serie «Lüthi und Blanc». Ich selber bin über all die Jahre an der Bar gesessen. Leider bekamen wir Schauspieler dort nur alkoholfreies Bier. Patrizia: Die richtige Calvados-Bar, also diese hier, kenne ich erst seit fünf Jahren. Zu «Lüthi und Blanc»-Zeiten war hier noch ein anderer Wirt auf dem Lokal. Es kommen aber

immer noch Leute aus allen Teilen der Schweiz vorbei und fragen, ob hier tatsächlich «Lüthi und Blanc» gedreht worden sei.

Beat: Die Aussenaufnahmen mussten wir natürlich immer hier vor Ort machen. Der damalige Wirt war sehr launisch. Wenn ihm eine Folge nicht gefiel, mussten wir den Strom beim Nachbarhaus holen. Patrizia: Heute ist die Calvados-Bar ganz anders; eine Sport-Bar, an deren Wänden Hunderte von Fotos von Fussballstars hängen. Eingerahmt und hinter Glas



Beat Schlatter und Patrizia Rey vor der Calvados-Bar in Zürich.

haben wir sogar ein Original-Trikot von Maradona.

Trotz des Namens: Getrunken wird in der Calvados-Bar fast ausschliesslich frisch gezapftes Hürlimann-Bier. Patrizia: So ist es. Ich verkaufe so viel Hürlimann, dass mir das der Sales Manager manchmal fast nicht glaubt. Einmal hat er mich gefragt, ob wir das Bier ausleeren.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Soirée Cardinal und viele Oktoberfeste



• **Soirée Cardinal:** Die «Soirée Cardinal» hat Tradition. Einmal pro Jahr kehrt die schweizweit bekannte Marke zurück zu ihren Wurzeln in Fribourg. In diesem Jahr findet der gemütliche Anlass am 10. September statt. Unter den vielen Gästen befinden sich auch diesmal wieder viele Kunden aus der Gastronomie und Prominenz aus Stadt und Kanton Fribourg. Ziel der traditionellen Soirée ist es, die verschiedenen Interessierten zusammenzubringen, Cardinal zu geniessen und einen Abend lang angeregt zu diskutieren.



• **Oktoberfeste:** Das 182. Oktoberfest auf der Theresienwiese in München steigt vom 19. September bis am 4. Oktober. Auf dem Bauschänzli muss man sich etwas länger gedulden: Vom 9. Oktober bis am 7. November feiert man dort mit Partner Feldschlösschen «20 Jahre Zürcher Oktoberfest». Auch in diesem Herbst finden in zahlreichen Städten und Dörfern kleinere und grössere Oktoberfeste statt. Viele Feldschlösschen-Kunden veranstalten in ihrem Lokal eine Riesengaudi.



BLICK HINTER DIE KULISSEN



ANDREAS SCHMID
Communication Manager.
Seit Dezember 2014 bei Feldschlösschen

«Feldschlösschen schont die Umwelt und die Ressourcen.»

« Als Communication Manager bin ich unter anderem verantwortlich für den Nachhaltigkeitsbericht, der diesem DURST beiliegt. Mit dem Bericht zeigt das Unternehmen Feldschlösschen, dass es seiner Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt gerecht wird. Wir haben zum Beispiel Photovoltaik-Anlagen, gewinnen aus Entalkoholisierung Energie und liefern dem Wärmeverbund Rheinfelden Abwärme-Energie. Ich bin wirklich beeindruckt, wie stark sich Feldschlösschen für die Nachhaltigkeit engagiert.»

Eve Caipirinha

Unwiderstehlich erfrischend

Jetzt
bestellen!



Mit Verantwortung
genießen.



eve
BY CARDINAL