



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 12 | Dezember 2015

Feldschlösschen-Kunden erzählen:

So verlief unser Jahr

- Unsere Erfolge
- Unsere Rückschläge
- Die Unterstützung durch Feldschlösschen

Seite 10

Foto-Wettbewerb

Mitmachen und iPad Air 2 gewinnen!

2015



Pommery Brut Silver

Nettopreis
29.90
statt 42.50
EW Glas
6 x 0,75
Art. 12213



Weihnachtsbier

Partystimmung und tolle Umsätze für Gastronomie beim offiziellen Anstich

Seite 16

Festtagszauber

Edler Champagner und perlender Prosecco für die Feiern in Ihrem Lokal

Seite 25

ERNTE GUT CHIPS GUT APÉRO GUT!

Bereits in der Anfangszeit vor über 50 Jahren wurden die ersten Zweifel Chips auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang ZH in einer Handfritteuse hergestellt. Die Chips waren damals etwas dicker im Schnitt und dadurch rustikaler im Geschmack.

Unsere jüngste Kreation Hofladen Chips sind wie damals ein wenig dicker geschnitten und fein gewürzt. Ganz wie zu unserer Gründungszeit.



Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

 zweifelchips

zweifel.ch/gastro

Editorial

Wir unterstützen Sie auch im neuen Jahr



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Der Franken ist für die Tourismusgebiete zu hart und der Konkurrenzkampf auch in der klassischen Gastronomie gross: Wir blicken auf ein weiteres Jahr zurück, das für Sie als Gastronom grosse Herausforderungen bereit hielt. Deshalb ist es wichtiger denn je, dass Sie sich auf Ihren Partner Feldschlösschen verlassen können. Wir streben gemeinsam mit Ihnen den Erfolg an und haben mit Innovationen wie Feldschlösschen Braufrisch mitgeholfen, den Umsatz in der Gastronomie zu steigern. Auch der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich ist eine Chance für Sie als Gastronom: Lesen Sie auf **Seite 16**, wie am ersten Freitag im November in vielen Lokalen bis tief in die Nacht hinein gefeiert wurde.

Ab **Seite 10** erzählen Feldschlösschen-Kunden, wie das Jahr 2015 für sie verlaufen ist und was sie sich haben einfallen lassen, um dem sich verändernden Umfeld zu trotzen. Was mich besonders freut: Unsere Kunden lassen den Kopf nicht hängen und überraschen ihre Gäste immer wieder mit neuen Ideen. Als Ihr Getränkepartner unterstützen wir Sie dabei auch im neuen Jahr gerne.

Ich wünsche Ihnen umsatzstarke und dennoch besinnliche Festtage sowie ein erfolgreiches 2016. Wir von Feldschlösschen freuen uns, die Herausforderungen des neuen Jahres gemeinsam mit Ihnen als Partner anpacken zu dürfen.

Markus Furrer
Area Sales Director Nordwestschweiz



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

Foto-Wettbewerb Mitmachen und iPad Air 2 gewinnen!

Senden Sie uns Ihren Schnapsschuss von sich und einem Feldschlösschen-Sujet und gewinnen Sie mit etwas Glück ein tolles iPad Air 2 im Wert von 489 Franken.

3x iPad Air 2 (16 GB) zu gewinnen!

So machen Sie mit
Senden Sie Ihr Bild und Ihre Kontaktdaten **per E-Mail** an durst@fgg.ch oder **per Post** an *Feldschlösschen Getränke AG, Durst: Schnapsschuss, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Viel Glück. Einsendeschluss ist der 24. Dezember 2015.



Snapshots eines Pub-Mitarbeiters beim Besuch der Ställe in Rheinfelden.



Feldschlösschen Premium

Das perfekte Bier für die Festtage



Feine Speisen und geselliges Beisammensein mit der Familie, mit Freunden und Arbeitskollegen: In der Adventszeit und über die Festtage sind die Menschen in einer ganz besonderen Stimmung.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste in dieser Zeit mit einem ganz besonderen Bier: **Feldschlösschen Premium** ist perfekt auf den Geschmack anspruchsvoller und moderner Biergeniesser in der Schweiz abgestimmt. Das Premium Bier reift bei tiefen Temperaturen und erhält so sein einzigartig-volles Bieraroma ohne bitteren Nachgeschmack. Dank dem Einsatz modernster Brautechnologie ist das Premium von Feldschlösschen ausserdem erfrischend süffig – das perfekte Bier für festliche Tage!

Übrigens: Feldschlösschen Premium ist auch ein hervorragender Begleiter von edlen Festtagsspeisen. Es harmoniert perfekt mit Filet, Fisch und auch mit Pizza.

Jetzt bestellen!

1.58 CHF

pro Flasche

Feldschlösschen Premium
Art. 11858 24x33cl MW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



WEIN DES MONATS

Barolo DOCG

FONTANAFREDDA

Der **Barolo DOCG** hat ein schönes Rubinrot mit Granatreflexen. Das Bouquet ist markant und intensiv, mit Noten von Vanille, Gewürzen, verblühten Rosen und Waldbeeren. Das Aroma ist trocken, aber weich; voll, samtig sowie harmonisch und hält lange vor.

Passt perfekt zu...

Der Barolo DOCG passt optimal in die mediterrane Küche, vor allem zu Fischgerichten.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

29.90 CHF

pro Flasche

Barolo DOCG
Art. 11704
6x75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Kaffeegenuss

Macchiato duftet nach Lebkuchen

Es braucht nicht viel, um aus einem einfachen Latte Macchiato ein spezielles saisonales Getränk zu kreieren und damit die Gäste zu überraschen. Ein Weihnachtsrezept zum Nachmachen:

Weihnachtsrezept

Lebkuchen-Macchiato: Zwei Pumpstösse Lebkuchensirup in ein Latte-Macchiato-Glas geben und danach den Latte Macchiato ins Glas laufen lassen. Mit einem kleinen Lebkuchen oder Basler Leckerli dekorieren – und schon versetzen Sie Ihre Gäste mit dieser heissen Überraschung in Weihnachtsstimmung.



AKTIVES VERKAUFEN

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Wussten Sie, dass Sie auf myfeldschloesschen.ch Ihren Getränkeabsatz des ganzen Jahres mit einem einzigen Klick analysieren können?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch in den Bereich «Besser Wirtschaften/Statistik» und analysieren Sie dort Ihren Getränkeeinkauf pro Artikel. So können Sie Ihr Sortiment für das nächste Jahr einfach und unkompliziert optimieren. Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie Ihren Sales Manager.



Weitere Rezepte:

www.nescafe-solutions.ch

Mitmachen und gewinnen

Exklusiver VIP-Skitag für Geniesser auf der Madrisa

Freie Pisten, Pulverschnee und der «Madrisahof» mit viel Bierkultur: Die Madrisa liegt bei Klosters und in unmittelbarer Nähe von Davos. Während der hektischen WEF-Woche bietet sie für Skifahrer und Snowboarder Traumbedingungen und jede Menge Bergruhe.

Während des WEF 2016 macht die Madrisa Bergbahnen AG Tagesausflüglern ein VIP-Sonderangebot.

Sonderangebot für 111 Franken:

- Tagesskipass Madrisa,
- Kaffee/Gipfeli auf der Saaseralp,
- Apéro im «Hirschkeller» des wunderschönen «Madrisahof» mit

einem feinen belgischen Abteibier aus Grimbergen,

- italienisches Drei-Gang-Menü in der «Steinbock-Stuba», dem Member-Restaurant des «Madrisaclub»,
- Espresso und Hausgrappa.

Verlosung für zwei Personen

Das VIP-Sonderangebot gilt zwischen dem 18. und 22. Januar 2016. DURST verlost ein Sonderpaket für zwei Personen. So machen Sie mit: Senden Sie Ihre Kontaktdaten und das Stichwort «Madrisa» per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an **durst@fgg.ch**.

www.madrisa.ch



Die «Steinbock-Stuba» im «Madrisahof» und das Bergrestaurant von aussen.

Rum

Angereichert mit der Leidenschaft Kubas

Der **Havana Club Añejo 3 Años** altert während drei Jahren im milden und warmen Klima Kubas. In dieser Zeit saugt der Nektar die umliegende Atmosphäre, die Leidenschaft und den Optimismus der Gegend quasi auf. So entwickelt der weisse Rum die Aromen, die ihn zur perfekten Zutat für den Mojito machen: Eine feine Vanille-Note, karamellisierte Birnen, Bananen und ein Hauch geräucherter Eiche kitzeln die Nase, rauchige Schokolade und Vanille streicheln den Gaumen. Auch in Einzelflaschen bestellbar.



Jetzt bestellen!

21.90 CHF
pro Flasche

Rum Havana Club
Añejo 3 Años
Art.13553 6x70 cl EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



Bière riche

Salzige Spitzbuben mit Festtagsfüllung

Weihnachtszeit ist Guetzli-Zeit. Mit salziger Teiggrundlage eignen sich Spitzbuben bestens als Fingerfood. Thunfischmousse, Lachscreme, Olivenpaste: Lassen Sie bei der Füllung Ihren Festtagsfantasien freien Lauf.

Salziger Spitzbuben-Teig

TEIG FÜR CA. 45 STÜCK: 250 g weiche Butter, 30 g Zucker, ½ TL Salz, Pfeffer, 1 Eiweiss, 350 g Mehl.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten bis auf Mehl verrühren. Mehl begeben, zu Teig kneten und zugedeckt 2 Std. kühl stellen. Teig auswallen, ausstechen und kurz kühl stellen. 15 Min. bei 180 Grad backen. Sobald abgekühlt, mit Belag füllen.



NEWSLETTER

2x2 Übernachtungen in Arosa zu gewinnen

Haben Sie unseren Newsletter bereits abonniert? Im Dezember wartet ein toller Wettbewerbspreis auf Sie:

2x2 Übernachtungen im Sunstar Hotel Arosa inkl. Frühstück, Willkommensdrink und Fünfgangmenü.

Als Abonnent profitieren Sie ausserdem monatlich von exklusiven Aktionen und Sonderrabatten.

Jetzt anmelden auf myfeldschloessen.ch.



My FELDSCHOESSCHEN.ch

Durst auf mehr



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



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

BESTELLEN & PROFITIEREN
www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



DRINK DES MONATS

Liebevoll kombinierter Drink mit Schweppes Premium Tonic, Tanqueray und Grapefruit

Mit den Premium Mixers hat Schweppes ein neues Gin Tonic-Kapitel aufgeschlagen. Die fachmännisch entwickelten Tonics zeichnen sich aus durch eine besonders lange Karbonisierung – so bleiben Drinks extra lange frisch.

Jedem Gin seinen Tonic

Anstatt es zu verschleiern, erweitern die Premium Mixers jedes Gin-Aroma ideal. Ob «Original Tonic», «Orange Blossom & Lavender Tonic», «Ginger & Cardamom Tonic» und «Pink Pepper Tonic» – mindestens eine dieser vier aussergewöhnlichen Kre-

ationen passt perfekt zu jedem Anlass.

Der perfekte Mix

Für den englischen Gin «Tanqueray» werden nur die besten Pflanzen und Kräuter verwendet. Schweppes hat in seine Premium Mixers viel Liebe einfließen lassen. Probieren Sie diese köstliche Kombination und lassen Sie Ihre Gäste diese Liebe selbst spüren. Garniert mit einer Grapefruitscheibe ergibt das den perfekten Mix für jede Top-Bar.

Orange Blossom & Lavender Tonic mit Tanqueray

4–7cl Tanqueray
Orange Blossom & Lavender Tonic
Eiswürfel, Grapefruitscheibe

Zubereitung: Glas mit Eis füllen, Tanqueray Gin beigegeben, langsam mit Orange Blossom & Lavender Tonic auffüllen. Kurz umrühren und mit Grapefruitscheibe garnieren.



Jetzt bestellen!

20.50 CHF

statt 21.50 CHF

pro Flasche

Tanqueray 43.1 Vol.%

Art. 14357

6 x 0,70 EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch

Promotion auf
Tanqueray Gin vom
7.12.–18.12.

**JETZT
PROFITIEREN!**



Wie Sie den perfekten Gin Tonic servieren verraten wir auf Seite 23.

«Holz vor dr Hütta»

Feldschlösschen als heimlicher Star im Videoclip

Erst Veranstalter eines WM Public Viewing in Chur, dann «Alphütta»-Wirte mitten in der Stadt, nun auch noch Musikproduzenten: Die beiden Bündner FiFi Frei und Sandro Peder haben sich mit dem Song «Holz vor dr Hütta» gar für den Eurovision Songcontest beworben. Als Partner immer mit dabei: Feldschlösschen.

«Sie sind Siebe-Sieche und Hans-Dampf in allen Gassen», sagt Ivo Frei, Feldschlösschen Regional Sales Manager Ostschweiz über Namensvetter Ivo «FiFi» Frei und Sandro Peder. Die Bündner haben während der WM in Brasilien ein Public Viewing veranstaltet, bis Ende Jahr betreiben sie heuer eine Alphütte in der Stadt.

Promo-Song mit Promis

Nun sind die beiden Jungs auch unter die Musikproduzenten gegangen, haben als Promosong für die «Alphütta» Bündner Stars wie Gimma, Sandy und Stämpf zusammengesammelt und unter dem Namen «Platz-

hirsch» einen Partyschlager aufgenommen. Weil der Dreh des Songs haargenau auf den Anmeldeschluss zur Eurovision Songcontest-Qualifikation, hatten die beiden «Holz vor dr Hütta» kurzerhand auch noch dafür angemeldet.

Wieso Feldschlösschen?

Seit das Video online ist, beherrscht ein Thema die Diskussionen: «Warum ist Feldschlösschen so prominent vertreten?» Darauf haben FiFi Frei und Sandro Peder nur eine Antwort: «Weil Feldschlösschen unser Projekt unterstützt. Ohne sie keine Alphütta. Ohne Alphütta keinen Song.» Was für eine Partnerschaft!

Video mit
prominenter
Besetzung auf
www.khur.ch

Im ganzen Song ist
Feldschlösschen
als «Hütta»-Bier
prominent
vertreten.



Gute Partner (v.l.): Sandro Peder, FiFi Frei (khurch), Jürg Felix, Ivo Frei (Feldschlösschen).



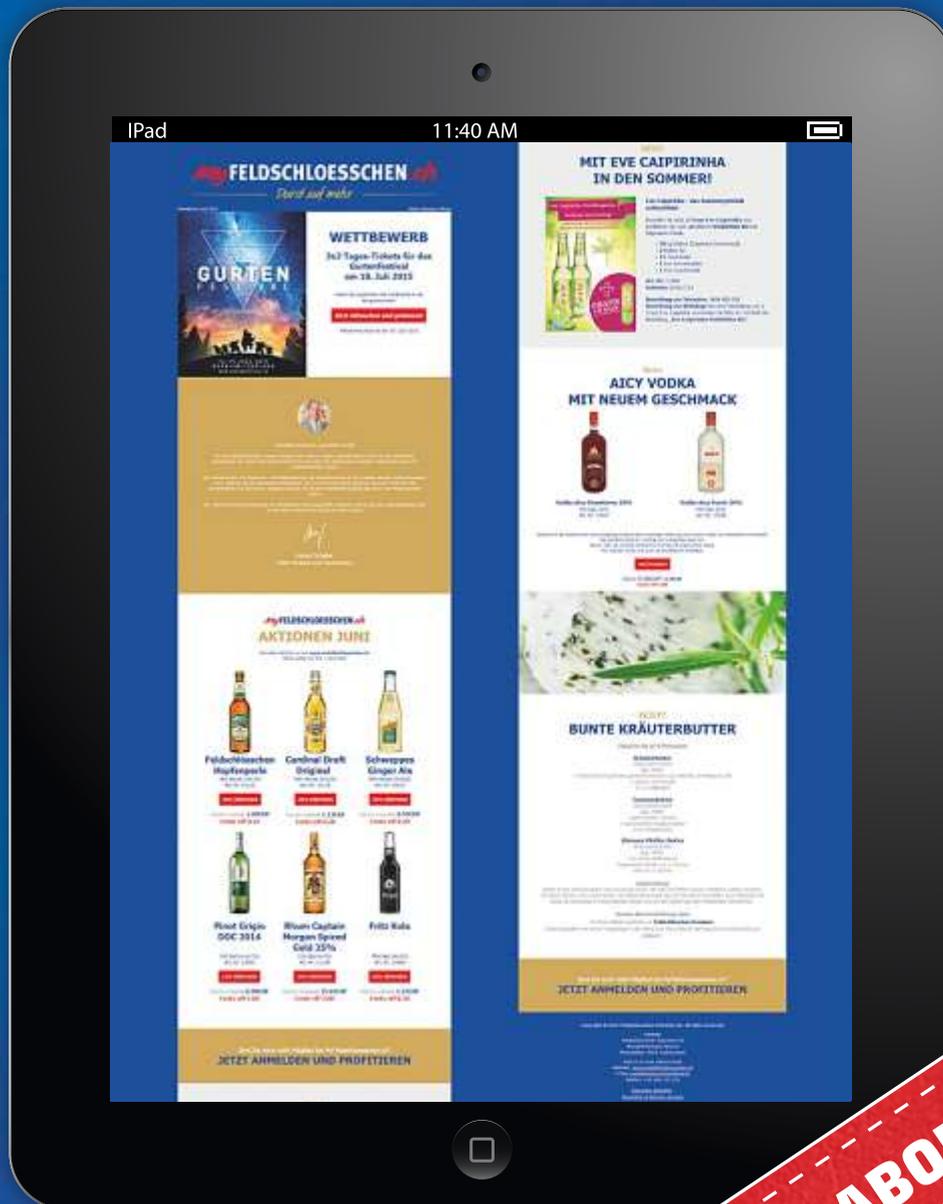
NEWSLETTER

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.myfeldschloesschen.ch

Trojka Vodka

Für farbenfrohe Festmomente

Vor 20 Jahren wurde Trojka Vodka in den Farben Weiss, Rot und Schwarz auf den Markt gebracht. Bis heute ist das Trojka-Sortiment zur farbenfrohen Familie herangewachsen. Dabei überrascht Trojka Vodka immer wieder mit Innovationen. Wie etwa Trojka Freak, der perfekt in die kalten Tage passt.



Trojka vermittelt die gute Laune schlechthin und steht für farbenfrohe Partymomente, Fun und eine spassige Zeit zusammen mit Freunden.

Gelb, Orange, Pink, Grün, Rot... das Sortiment von Trojka Vodka ist an Farbenfreude kaum zu übertreffen. Die Liköre eignen sich perfekt zum Mixen und bringen Farbe in jeden Longdrink und Shot.

Dabei punktet jeder Likör neben der Farbe natürlich auch mit seinem ganz eigenen Geschmack:

Trojka Vodka Red überzeugt zum Beispiel mit seiner Spritzigkeit und dem erfrischenden Zitrusaroma.

Trojka Vodka Green ist dagegen süss, fruchtig und mit dem Geschmack von Limetten, Wassermelonen und Granatäpfeln der exotische Wodka.

Als moderner Lifestyle Brand positioniert, schafft Trojka Vodka immer wieder erfolgreiche Produkterweiterungen. Kreationen wie Trojka Freak sind bester Beweis für die Innovationskraft der Marke:

Trojka Vodka Freak kommt in einer satinierten Flasche, weiss

wie Pulverschnee, einer speziellen Kapsel und einem frea-kigen Design daher. Cremig, mit einem fruchtigen Erdbeergeschmack ist er eiskalt als Shot serviert ein purer Genuss. Aber auch hier steht kreativen Mix-Drinks nichts im Wege.

Farbenfrohe Partymomente auch im Winter garantiert!

Green Up

4cl Trojka Green mit Sprite auffüllen und kalt im Longdrinkglas servieren.



Trojka Green/Art. 10965
CHF 12.60 statt 14.60

Red Fly

4cl Trojka Red mit Trojka Energy auffüllen und kalt mit viel Eis servieren.



Trojka Red/Art. 10967
CHF 11.90 statt 13.90

Freak Shot

4cl Trojka Freak eiskalt in einem Shotglas servieren.



Trojka Freak/Art. 12938
CHF 16.80 statt 18.80

HITFLASH

Promotion vom
7.12.-18.12.2015
auf Trojka Vodka

**JETZT
PROFITIEREN!**



Harter Franken und heisser Feldschlösschen-Kunden ziehen

Wie verlief das Jahr 2015 für die Schweizer Gastronomie? Hat der harte Franken das Geschäften härter gemacht? Ist ein wunderbarer Sommer wie der letzte auch ein Garant für sonnige Umsätze? Was ist das Erfolgsrezept eines erfolgreichen Betriebs? Und wo drückte die Gastronomen im auslaufenden Jahr der Schuh? DURST wollte es genau wissen und hat bei Feldschlösschen-Kunden eine Umfrage durchgeführt. Die Umfrage ist zwar nicht repräsentativ, das Ergebnis dafür umso erfreulicher: Die befragten Gastronomen



Oberwald ist Endstation der Dampfbahn über die Furka. Davon profitiert das Hotel Furka.

Hotel Furka in Oberwald

Dampfbahn, Loipe und Sonne lockten viele Gäste ins Goms

«Die Zahl der deutschen Töfffahrer ist etwas kleiner geworden», sagt Claudio Spranzi, der in Oberwald das Hotel Furka führt. Der harte Schweizer Franken sei für seinen Familienbetrieb im Obergoms aber kein grosses Problem. Der Hotelier nennt drei Gründe:

Grund 1 Schweizer Gäste

• «Wir haben viele Schweizer Gäste, die zum Langlaufen ins Obergoms kommen. Langlauf boomt bei Familien, Jungen und bei Städtern. Auch Schneeschuhlaufen und Skitouren sind im Trend.»



Claudio Spranzi.

Grund 2: Furka-Dampfbahn

• «Endstation der Dampfbahn über die Furka ist in Oberwald. Weil unser Betrieb am nächsten beim Bahnhof liegt, kehren viele Reisende bei uns ein. Ihre Fahrt mit der Dampfbahn haben sie im

Voraus gebucht, sie kommen auch bei schlechtem Wetter.»

Grund 3: Schönes Wetter

• «Das monatelange Traumwetter im Sommer 2015 war natürlich auch für unseren Betrieb ein Glücksfall.»

Partner seit Generationen

Claudio Spranzi ist mit dem Jahr 2015 ebenso zufrieden wie mit der Zusammenarbeit mit Feldschlösschen: «Seit Generationen arbeiten wir mit unserem Getränkepartner perfekt zusammen. Das war auch 2015 so.»

www.hotel-furka.ch

«Obertor» in Parpan

Schweizer Gäste in Partylaune

«2015 war für uns ein sehr gutes Jahr», bilanziert Stefan «Zilti» Ziltener. Er führt in Parpan die Bar und das Restaurant Obertor, wo im Winter das Après-Ski für Umsatz sorgt. «Wir haben vor allem Schweizer Gäste, und die sind nach wie vor in Partylaune», erzählt der Gastronom. Zudem sei die Verbindung der Skigebiete Lenzerheide und Arosa auch für seinen Betrieb ein Gewinn.

Gäste schätzen grössere Biervielfalt

Auch Feldschlösschen hat zum guten Jahr beigetragen. Stefan «Zilti» Ziltener: «Der Winter 2014/15 war für uns der erste mit Feldschlösschen als Getränkepartner. Dank der neuen Partnerschaft ist die Biervielfalt im «Obertor» bedeutend grösser als früher. Das wissen meine Gäste zu schätzen. Sie lieben die Produkte von Feldschlösschen.»

www.obertor-bar.ch



Stefan Ziltener (hinten) und Gäste.

Sommer: Jahresbilanz

blicken ausnahmslos auf ein gutes Jahr zurück. In der von Vertrauen geprägten Partnerschaft mit Feldschlösschen sehen sie einen wichtigen Erfolgsfaktor. Lesen Sie, warum 2015 für viele Betriebe ein erfolgreiches Jahr war.



Hürlimann-Bier seit 103 Jahren: Patrick Beetz vor der Uhr, die seine Grosseltern 1962 von Hürlimann geschenkt bekamen, nachdem sie das Bier ein halbes Jahrhundert lang ausgeschenkt hatten.

«Schützenhaus» in Stäfa

TV-Werbung, Hürlimann und volle Terrasse

Das «Schützenhaus» in Stäfa ist seit 1912 im Besitz der Familie Beetz. Helen und Patrick Beetz führen es in der vierten Generation und schenken wie bereits die Urgrosseltern vor 103 Jahren das Zürcher Hürlimann-Bier aus. Die 80 Plätze umfassende Terrasse direkt am Zürichsee ist bei schönem Wetter immer gut besetzt. Angesichts des prächtigen Sommers erstaunt es nicht, dass Patrick Beetz mit dem Jahr 2015 zufrieden ist.

SRF-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz». Das Echo sei fantastisch gewesen, sagt Patrick Beetz, der in Stäfa mit seiner Gattin auch das Restaurant «Frohberg» führt.

Bewährte Partnerschaft

Zufrieden ist der Gastronom auch mit Getränkepartner Feldschlösschen: «Nach all den Jahrzehnten funktioniert die Zusammenarbeit noch immer tadellos.»

www.beetz-gastronomie.ch



Das «Schützenhaus» in Stäfa.

Grosser Auftritt im TV

Kaum verzog sich die Sonne hinter die Herbstwolken, kam das Lokal in den Genuss von TV-Werbung: Das «Schützenhaus» hatte einen grossen Auftritt in der

Bar ToPaze in Vicques

Biervielfalt ist ein wichtiger Erfolgsfaktor

Seit drei Jahren führt Mélanie Cattin mit Leidenschaft und Erfolg die Bar ToPaze im jurassischen Vicques. Ihr Lokal ist ein beliebter Treffpunkt und eine weitherum bekannte Begegnungsstätte.

Der Traumsommer

«Wir stehen am Ende eines wesentlich besseren Jahres als 2014 mit seinem verregneten Sommer», sagt Mélanie Cattin. Von Mitte Juni bis in den Oktober hinein sei die 40-plätzigige Terrasse ihrer im Dorfzentrum von Vicques liegenden Bar meistens bis auf den letzten Platz besetzt gewesen.

Das Dorffest

Auch das grosse Dorffest trug zum guten Jahresergebnis bei. Mélanie Cattin und ihr kleines Team betrieben neben der Bar auch noch einen Getränkestand. Die Gastronomin erinnert sich: «Nie zuvor haben so viele Leute unser Dorffest besucht. Der Getränkekonsum hat alle unsere Erwartungen übertroffen.»

Die Veranstaltungen

Ein weiterer Glücksfall für die Bar ToPaze ist die unmittelbare Nähe zum Gemeindesaal, wo regelmässig Veranstaltungen stattfinden. Mélanie Cattin: «Vor und nach den verschiedenen Events kommen die Leute gerne auf einen Sprung und ein Bier in unsere Bar.»

Auch im «ToPaze» selbst finden oft Themenabende und andere Veranstaltungen statt, die viele zusätzliche Gäste anziehen. «Das Werbematerial von Feldschlösschen beeinflusst das Konsumverhalten der Besucher unserer Events positiv», sagt Mélanie Cattin.

Die Biervielfalt

In der grossen Biervielfalt sieht die Bar-Betreiberin einen weiteren Erfolgsfaktor. Grossen Erfolg habe sie immer wieder mit dem Weihnachtsspezialitäten. Mélanie Cattin: «Dank der ausgezeichneten Betreuung durch Feldschlösschen kann ich meinen Gästen zu jeder Jahreszeit das perfekte Getränkeangebot machen.»



Mélanie Cattin am Zapfhahn.



FÜR DIE MACHER VON HEUTE

Lerne Sie kennen auf
www.schweppes.ch

J. Schweppes



Oben: Das Ehepaar Angela und Aron Boddé führt das Hotel Rigi Kaltbad.

Links: Auf der Terrasse hat man eine wunderbare Aussicht auf die Zentralschweiz.

Hotel Rigi Kaltbad in Rigi Kaltbad

Gutes Jahr dank Sonne und neuem Partner

«Im Grossen und Ganzen dürfen wir auf ein gutes Jahr zurückblicken», sagen Angela und Aron Boddé vom Hotel Rigi Kaltbad. Nach dem Frankenschock freuten sie sich über die neue Partnerschaft mit Feldschlösschen und das schöne Sommerwetter.

«Nach dem 15. Januar waren einige unserer Partner im Planen von Seminaren zurückhaltend», erinnert sich Aron Boddé. Der Entscheidung der Nationalbank, den Frankenmindestkurs gegenüber dem Euro fallen zu lassen, habe

sich dann aber nicht allzu negativ auf das Hotel Rigi Kaltbad ausgewirkt. Am Ende des Jahres kann das Hotelier-Ehepaar Boddé nun sogar eine positive Jahresbilanz ziehen. Aron Boddé: «Klar, man wünscht es sich im-

mer noch besser. Aber hier oben auf dem Berg haben wir gelernt, auch einmal zufrieden zu sein.»

Mineralbad von Mario Botta

Das schöne Wetter bescherte den Boddés im Sommer viele zusätzliche Gäste. Der Hotelier nennt aber noch einen anderen Grund für den guten Verlauf des Jahres 2015: «Seit April ist Feldschlösschen unser Getränkepartner. Ich bin extrem positiv überrascht über die Lieferflexibi-

lität und die Kundenbetreuung. Was das Sortiment betrifft, kann uns Feldschlösschen alles bieten, was unsere Gäste wünschen.»

Vom Hotel Rigi Kaltbad aus hat man einen direkten Zugang zum sakralen Mineralbad&Spa von Stararchitekt Mario Botta. An den Wochenenden kommen viele Ausflügler hierher, während der Woche sind Seminare für das Hotel Rigi Kaltbad ein wichtiger Umsatzfaktor.

www.hotelrigikaltbad.ch

Restaurant Grütli in L'Isle

Geglückter Einstieg in die Gastronomie

Gute Qualität und saisonales Angebot sei Dank: Quereinsteiger Christophe Bovigny ist erfolgreich in die Gastronomiewelt gestartet.

Christophe Bovigny betrat im November 2014 als Quereinsteiger in der Gastronomie absolutes Neuland. «Meine Bilanz nach den ersten zwölf Monaten fällt sehr positiv aus», sagt der Neuwirt. Sicher habe der extrem heisse Sommer zum guten Ergebnis beigetragen und den Start wesentlich erleichtert.

Saisonale Küche

Auch die hervorragende Qualität der «Grütli»-Küche war im ersten Jahr ein wichtiger Erfolgsfaktor.

Christophe Bovigny: «Die Jahreszeiten werden in unserem Menüangebot stark berücksichtigt. Das schätzen die Gäste.»

Professionelle Starthilfe

Christophe Bovigny erwähnt noch einen dritten Grund, warum ihm der Einstieg in die Gastronomie geglückt ist: «Die Starthilfe und die professionelle Betreuung durch Feldschlösschen waren grandios und haben mir in der ersten Phase enorm geholfen. Zudem kommen die Getränke



Christophe Bovigny liess sich vor, während und nach der Eröffnung von Liliane Page (l.) und Assunta Charbonney von Feldschlösschen beraten.

von Feldschlösschen bei unseren Gästen sehr gut an.»

Nach gut einem Jahr in der Gastronomie ist Christophe Bovigny

glücklich und sagt: «Jetzt ist meine Motivation sogar noch grösser als vor dem Einstieg.»

www.grutli-restaurant.ch

ENDLICH
MAL EINE
STANGE, DIE
NICHT VON DER
STANGE
IST.



WIR MACHEN BIER.



AUF EIN BIER MIT DANIEL UND BRIGITTE LÜDI

«Wir sind auf unserer eigenen Insel und machen das Beste daraus»

Jürg Vogel: Daniel und Brigitte, Restaurants auf dem Land haben es momentan besonders schwer. Ihr zwei seht aber zufrieden aus – und euer «Löie» in Heimiswil liegt doch etwas ab vom Schuss.

Daniel Lüdi: Ab vom Schuss und trotzdem in Konkurrenz mit drei anderen Betrieben im knapp 2000-Seelendorf. Aber ja, du hast recht, wir sind optimistisch gestimmt, wir haben ein gutes Jahr hinter uns.

Habt ihr diese positive Bilanz vor allem dem schönen Sommer zu verdanken?

Brigitte Lüdi: Der lange, warme Sommer hat sicher geholfen. Allerdings war es teilweise schon fast zu heiss: Wir können mit Tischen unter den Linden im Garten zwar einen kühlen Ort bieten, aber bei der Hitze war es zum Mittagessen manchmal zu heiss, die Leute sind lieber in der Nähe des Wassers geblieben.

Dafür habt ihr mit eurer mobilen Offenausschankanlage im Garten bestimmt mehr Bier verkauft?

Brigitte Lüdi: Ja, leichte Biere wie Feldschlösschen Original oder Biergetränke wie Henaché oder Panaché waren neben leichten Apérogetränken sehr gefragt. Und die Gäste sind am Abend sicher länger sitzen geblieben.

Daniel Lüdi: Unsere Gaststuben waren schon fast verstaubt, weil die Gäste monatelang nur draussen sasssen (lacht).

Seit der Sommer vorbei ist, geht nun dort wieder die Post ab?

Daniel Lüdi: Ja, wir veranstalten immer viele Events. Wir haben schon vor längerem festgestellt, dass die Gäste gerade bei Gruppenanlässen nicht mehr nur essen, sondern auch etwas erleben wollen. Deshalb lassen wir uns immer wieder etwas einfallen.

Euren Betrieb und Feldschlösschen verbindet eine über 100-jährige Partnerschaft. Was sagt ihr zum vergangenen Jahr mit eurem Getränkepartner?

Daniel Lüdi: Feldschlösschen ist und bleibt das Bier mit langer Tradition, das



Brigitte und Daniel Lüdi (rechts) stossen mit Sales Manager Jürg Vogel auf ein erfolgreiches Jahr an.

Generationen verbindet. Davon zeugt bei uns etwa eine alte Bier-Holzharasse auf dem Estrich.

Brigitte Lüdi: Und mit dir, Jürg, war es wie immer sehr angenehm. Du besuchst uns ab und zu, versuchst nicht, uns etwas aufzuzwingen, hilfst aber, wenn wir Hilfe brauchen. Es ist ein Geben und Nehmen.

Das Kompliment kann ich nur zurückgeben: Seit ich vor Jahrzehnten hier konfirmiert wurde, bin ich vom «Löie»-Virus infiziert (lacht). Aber blicken wir nach vorne: Darf ich euch ein paar Vorschläge für noch mehr Biervielfalt machen?

Brigitte Lüdi: Klar. Unsere Gäste trinken am liebsten das regionale Bier oder ein Feldschlösschen Original. Auch das Feldschlösschen Premium wird gerne getrunken. Was würde sich gut ergänzen?

Wir haben über 50 Flaschenbiere. Wie wäre es mit einem hellen Weizen von Schneider Weisse oder einem Gurten Bäre Gold als weiteres regionales Bier?

Brigitte Lüdi: Klingt beides gut. Wir könnten wirklich mal wieder etwas Neues probieren, verlieren können wir nichts. Wenn es nicht funktioniert, nehmen wir es wieder aus dem Sortiment.

Überlegt es euch einfach. Gegen ein neues Bier im neuen Jahr haben eure Gäste bestimmt nichts einzuwenden. Seid ihr zuversichtlich, was 2016 betrifft?

Daniel Lüdi: Wir haben schon viele Buchungen, bis in den Frühling sieht es nicht schlecht aus. Ich sage immer, hartes Umfeld hin oder her: Wir sind hier auf unserer eigenen Insel und machen das Beste daraus!



GASTHOF LÖWEN HEIMISWIL

Der «Löie» in Heimiswil wurde 1340 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit 118 Jahren wird der Landgasthof nahe Burgdorf von der Familie Lüdi geführt. Feldschlösschen stand dem Familienbetrieb von Anfang an als zuverlässiger Getränkepartner zur Seite. Brigitte und Daniel Lüdi führen den Gasthof Löwen in vierter Generation.

www.loewen-heimiswil.ch

Ein zusätzlicher Festtag für die Gastronomie

Weihnachtsbier-Anstich sorgt für volle

Was 2014 bei 20 Gastronomiekunden in fünf Städten begonnen hatte, fand in diesem Jahr bei doppelt so vielen Lokalen und in nicht weniger als acht Städten seine Fortsetzung: Der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich ist auf dem besten Weg, eine schöne Tradition zu werden.

Zusätzliche Umsätze

Dank dieses neuen Anlasses ist der erste Freitag im November für die Gastronomie ein zusätzlicher Feiertag: In Aarau, Basel, Bern, Chur, Luzern, Thun, Zürich und Lausanne feierten die gut gelaunten Gäste in je fünf Lokalen bis tief in die Nacht hinein und beschernten den Gastronomiekunden zusätzliche Umsätze.

Vorweihnachtsstimmung

Fuhrmänner und Schlossfräuleins führen auf dem Feldschlösschen-Sechsspänner oder in Oldtimern vor. Sie besuchten die ausgewählten Lokale und sorgten für eine fröhliche Vor-

weihnachtsstimmung. Nach dem Anstich des ersten Fasses Feldschlösschen Weihnachtsbier wurde noch lange kräftig gefeiert.

Grosse Pläne

Mit seinem offiziellen Weihnachtsbier-Anstich hat Feldschlösschen Grosses vor: Nach der gelungenen Premiere im letzten Jahr ist der Event jetzt schon einen Schritt vorwärts gekommen. In den nächsten Jahren soll er weiterwachsen und zum Traditionsanlass werden.

Chance für Gastronomie

«Diese sympathische Veranstaltung soll eine feste Grösse in der Vorweihnachtszeit werden», sagt Walter Gasser. Der Activation Manager On-Trade betont, dass davon auch die Kunden aus der Gastronomie profitieren können: «Der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich ist für sie eine Chance, den Gästen zu Beginn des meistens doch recht tristen Monats November etwas ganz Spezielles zu bieten.»



Schlossfräuleins, Fuhrmänner, Brauereipferde und gut gelaunte Gäste: Impressionen vom



Pokal für das Roadhouse in Luzern

And the winner is: Roadhouse! Der Gastronomiebetrieb beim Luzerner Bahnhof wurde von einer Jury als das am besten dekorierte Lokal des Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstichs gewählt. Auf dem Bild nimmt Roadhouse-Geschäftsführer Mike Tribelhorn (Mitte) von Walter Gasser (links) und Fabian Leubin (beide Feldschlösschen) den Pokal entgegen.



Lokale und Stimmung



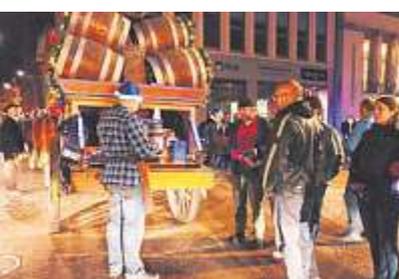
offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich.



Beliebt und zur Jahreszeit passend: Feldschlösschen Weihnachtsbier.



Das Weihnachtsbier ist angezapft.



J-Day als Vorbild

Vorbild für den vor einem Jahr ins Leben gerufenen offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich ist der Weihnachtsbier-Tag der Dänen. Am mit Spannung erwarteten «J-Dag» (J-Tag) wird in Dänemark das Weihnachtsbier «Tuborg Julebryg» der Carlsberg Gruppe angestochen. Der «J-Dag» findet seit 1990 am ersten Freitag im November statt und ist ein nationales Ereignis. In Hunderten von Restaurants und Pubs in ganz Dänemark steigen Partys.



Fröhliche Stimmung und Cardinal am Barstreet Festival 2015.

Festhalle Bern

Mit Rabatt ans Barstreet Festival

Das Barstreet Festival Bern findet seit 1998 in der grossen Festhalle in Bern statt. Auf mehr als 4000 m² betreiben Gastronomen, Vereine und Private von Anfang Januar bis Anfang Februar 2016 an fünf Wochenenden insgesamt 40 Bars.

so Adrian von Niederhäusern. «Wir Berner schätzen es auch am Gurtenfestival.»

Livebands und DJs

Am Barstreet Festival sorgen Livebands und DJs für die Musik. Sie können das Festival am ersten Abend mit 10 Franken Rabatt besuchen (vgl. Gutschein).

www.barstreet-festival.ch

Partner Feldschlösschen

Nach 2015 ist Feldschlösschen zum zweiten Mal Getränkepartner des Barstreet Festivals. Das Unternehmen liefert neben dem Bier auch Softdrinks, Mineralwasser und andere Getränke. «Feldschlösschen hat neuen Schwung in unseren Event gebracht», sagt Adrian von Niederhäusern, Gründer und Geschäftsführer des Barstreet Festivals Bern.

«Cardinal passt perfekt»

In allen Bars gibt es für die Gäste unter anderem Produkte von Cardinal sowie Corona, Somersby, Feldschlösschen Bügel und Feldschlösschen Alkoholfrei. Cardinal passe als Hauptbrand perfekt zum Festival,

Gutschein im Wert von 10 Fr.

DURST schenkt Ihnen diesen Gutschein im Wert von 10 Franken. Er berechtigt Sie am ersten **Abend des Barstreet Festivals vom Freitag, 8. Januar 2016** zum vergünstigten Eintritt.



SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER



Aramis und die zehn Schwinger beim Seilziehen.

Brauereipferd in der Olma-Arena

Aramis und die starken Schwinger

Zehn Schwinger gegen das Brauereipferd Aramis: Feldschlösschen sorgte an der Olma in St.Gallen für ein kräftiges Spektakel.

Einen Wettkampf dieser Art hat es noch nie gegeben: Das beliebte Feldschlösschen-Brauereipferd Aramis trat gegen zehn Schwinger an. Unter denen befanden sich der dreifache König Jörg Abderhalden, die zweifache Königin Sonia Kälin, der 105-fache Kranzschwinger Adrian Laimbacher, Stefan Fausch und weitere eidgenössische Kranzgewinner.

Knappe Niederlage

Aramis war von den Fuhrmännern von Feldschlösschen in Rheinfelden auf den Wettkampf vorbereitet worden. Er ist es gewohnt, schwere Last zu ziehen, aber würde er in der Olma-

Arena auch den nötigen Sportgeist zeigen? Das Brauereipferd legte in der ersten Disziplin vor und zog den 300 kg schweren Baumstamm in 11,7 Sekunden ins Ziel. Die Sportler schafften das Gleiche in 9,9 Sekunden.

«Glanz & Gloria»

Die Schwinger gewannen auch das Seilziehen knapp. Der Gewinner der Herzen war allerdings Aramis, der einen tosenden Applaus erhielt. «Das Brauereipferd Aramis ist eine geballte Ladung Kraft», sagte der sichtlich beeindruckte Jörg Abderhalden in der SRF-Sendung «Glanz & Gloria», die über den Anlass berichtete.



Schwingerkönigin Sonia Kälin und Schwingerkönig Jörg Abderhalden mit Aramis.



Oben: Die Schwinger stossen auf ihren Sieg an.

Links: Brauereipferd Aramis beim Baumstammziehen.



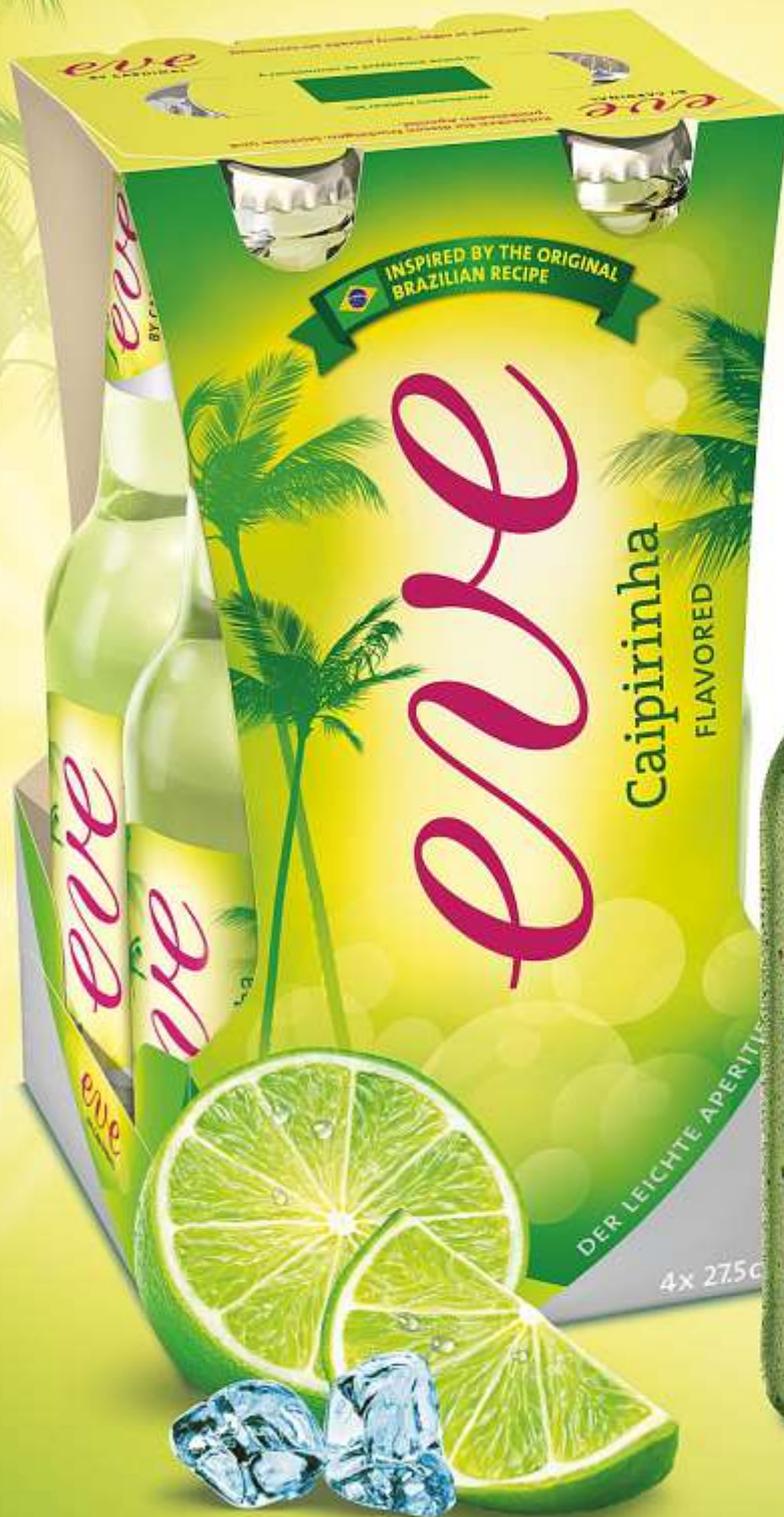
Trotz Niederlage: Aramis steht auf dem Gruppenbild im Mittelpunkt.

Feldschlösschen an der Olma

Feldschlösschen sorgte an der Olma zum 33. Mal für Unterhaltung und Spektakel. Neben Aramis waren weitere fünf Brauereipferde in St.Gallen. Die sechs belgischen Kaltblüter bildeten gemeinsam den imposanten Feldschlösschen-Sechsspänner und durften beim Festumzug des Gastkantons Aargau durch die Stadt nicht fehlen. Gleich neben den Stallungen der Pferde befand sich bereits zum achten Mal die beliebte Schwing- und Äplerhütte von Feldschlösschen.

Eve wünscht euch
prickelnde Festtage!

Jetzt
bestellen!



Mit Verantwortung
genießen.



eve

Wettbewerb – zu gewinnen:

3 × 2 Tickets: Geniessen Sie den Zauber von Art on Ice in der Loge

Haben Sie einen guten Überblick über das Jahr 2015 und diesen DURST gut gelesen? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein Problem sein. Die Buchstaben der sechs richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.

1. Wann gab die Nationalbank bekannt, dass sie den Mindestkurs für den Franken gegenüber dem Euro aufgibt?

- B** am 15. Januar 2015
D am 15. Februar 2015
P am 15. März 2015

2. Wo fand das eidg. Volksmusikfest mit Feldschlösschen als Hauptpartner statt?

- C** in Aarburg
I in Aarau
A in Aarberg

3. Und noch ein eidg. Fest, diesmal mit Feldschlösschen als Königspartner: Wer mass sich in Limpach?

- S** die Schwinger
C die Jodler
L die Hornusser

4. Welches neue Bier hat Feldschlösschen 2015 auf den Markt gebracht?

- A** Feldschlösschen Braufrisch
B Feldschlösschen Brautisch
C Feldschlösschen Braufisch

5. Wann findet der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich statt?

- R** am 1. Dezember
A am 24. Dezember
N am 1. Freitag im November

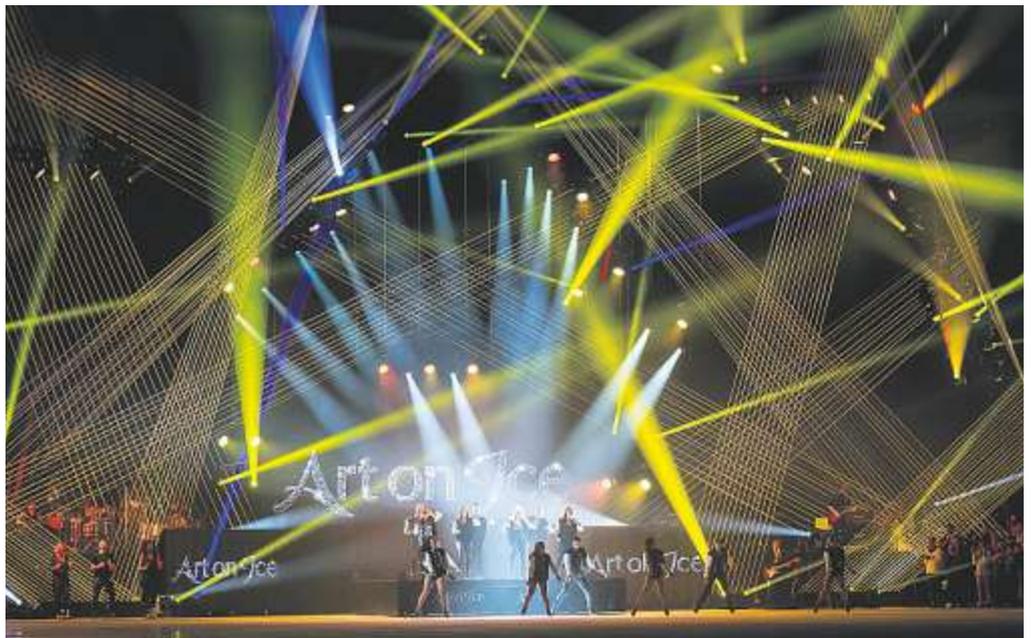
6. Zum Schluss ein Blick ins neue Jahr. Welchen Geburtstag feiert Feldschlösschen am 8. Februar 2016?

- E** den 40. Geburtstag
K den 100. Geburtstag
Z den 140. Geburtstag

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 etwas Glück gewinnen Sie zwei Logenplätze für Art on Ice (6. Februar).
Einsendeschluss: 10. Dezember 2015.



Art on Ice bietet seit 1996 Jahr für Jahr ein magisches Spektakel.

Art on Ice ist eine der beliebtesten Indoor-Shows

Art on Ice ist mehr als eine Eislaufgala. Art on Ice zählt mit 80 000 Zuschauern in der Schweiz zu den bestbesuchten Indoor-Shows der Welt.

Magisches Spektakel

Wenn die besten Eiskunstläufer der Welt auf dem Eis und internationale Musikstars auf der Bühne gemein-

sam auftreten, entsteht ein magisches Spektakel.

Logenplätze zu gewinnen

Erleben Sie diesen Zauber in der Loge mit bester Aussicht: DURST verlost 3 × 2 Logenplätze für die Vorstellung vom 6. Februar im Zürcher Hallenstadion.

www.artonice.com



Bester Ausblick: Feldschlösschen-Kunden mit Logenplatz.

Wettbewerbsgewinner DURST Oktober 2015

Je einen Reka-Rail-Reisegutschein im Wert von 100 Franken gewonnen haben **Beatrice Wanner** (Baden), **Maya Waldner** (Bubendorf), **Raymonde Favre** (Semsales), **Walter Haller** (Meinisberg) und **Andreas Hohl** (Zürich).

Je zwei Tickets für die Tennis Swiss Indoors in Basel gewonnen haben **Mirjam Fässler** (Zürich), **Mike Cayin** (Basel) und **Vincent Vonnard** (Lausanne).

Je zwei Tickets für das Musical «Die Schöne und das Biest» gewonnen haben **Eveline und Roger Neeracher** (Thörishaus), **Karin Hanser** (Basel) und **Markus Pluess** (Eschlikon).



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

Schweppes Tonic Premium Mixers

Mixen Sie Ihren Gästen zum Fest den ultimativen Gin Tonic

Ein Gin Tonic ist nicht einfach ein Mixgetränk – er ist vielmehr ein kleines Kunstwerk. Mit den Schweppes Tonic Premium Mixers und unseren Serviertipps haben Sie die besten Voraussetzungen, um Ihre Gäste an den Festtagen mit dem perfekten Gin Tonic zu überraschen. Auf ein prickelndes Fest!

1. Kühlen

Ein Gin Tonic wird langsam genossen. Deshalb ist die richtige Kühlung des Glases ein wichtiger Aspekt. Am besten eignet sich ein «Copa-Glas», weil sich darin die Zutaten perfekt vermischen und die Aromen voll entfalten können. Füllen Sie das Glas mit Eis. Dadurch bleiben die Bläschen und der kühle Geschmack erhalten. Geschmolzenes Eis sollten Sie weggiessen – Sie wollen Ihren Drink ja nicht verflüssigen.

2. Gin dosieren

Verwenden Sie je nach persönlichem Geschmack Ihres Gastes 4 bis 7cl Gin. Die Idealmenge beträgt 5cl. Wenn Ihr Gast es etwas stärker mag, geben Sie ein wenig mehr hinzu.

3. Tonic hinzufügen

Halten Sie Ihr Glas gekippt und giessen Sie den Tonic, um die Bläschen zu erhalten, wie beim Einschenken von Champagner gegen die Wand des Glases und nicht auf das Eis oder den Gin.

4. Umrühren

Rühren Sie den Gin Tonic vorsichtig mit einem Cocktailöffel um, sodass sich alle Aromen voll entfalten können. Nur wenige Male umrühren, weil sonst Luftbläschen verloren gehen.

Der ultimative Gin Tonic spricht alle Sinne an. Er sollte kalt sein, lang anhaltende Bläschen haben und gut aussehen.



5. Garnieren

Eine hübsche Garnierung rundet Ihren ultimativen Gin Tonic ab. Verwenden Sie nicht mehr als zwei Garnierungen: Eine für die Ästhetik und eine für den Geschmack. Wacholderbeeren etwa tragen nicht zu einer Geschmacksverstärkung bei, während dies bei Zitronen- oder Limettenschalen durchaus der Fall ist. Wenn Sie zwei Garnierungen für den Geschmack verwenden, schmeckt Ihr Gin Tonic anders als erwartet.

Welcher Premium Tonic zu welcher Gin-Sorte?



Premium Tonic

Diese Rezeptur enthält einen Hauch von Limette. Der feine, dezente Geschmack ist der ideale Begleiter für die allerbesten Gins. Zum Mixen mit allen Gin-Sorten der Premiumklasse.
Art. 13873 CHF 1.80



Pink Pepper Tonic

Dank dem Aroma von Pink Pepper ist dieser kräftige Tonic ideal für alle, die es gerne würzig mögen. Zum Mixen mit aromatischen Gin-Sorten.
Art. 13837 CHF 1.80



Orangenblüte & Lavendel Tonic

Enthält dezente Aromen von Lavendel und Orangenblüte. Ein mediterran angehauchter Gin Tonic voller Finesse. Zum Mixen mit trockenen oder floralen Gin-Sorten.
Art. 13874 CHF 1.80



Ingwer & Kardamom Tonic

Die Mischung aus Ingwer und Kardamom sorgt für ein exotisches Geschmackserlebnis, das einen den Alltag vergessen lässt. Zum Mixen mit floralen oder aromatischen Gin-Sorten.
Art. 13836 CHF 1.80



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

Schaumwein

Sie haben die Qual der Wahl: Unser Sortiment für ein prickelndes Fest

Schaumwein gehört zu jedem Fest dazu. Aber muss es unbedingt Champagner sein? Wir stellen Ihnen den elegantesten aller Schaumweine, fruchtigen Prosecco und einen Newcomer vor, der es in sich hat.

Seit die Benediktiner Mönche in Frankreich vor 500 Jahren den Champagner erfunden haben, ist Schaumwein nicht mehr von Feiern und Festen wegzudenken. Auch wenn Champagner bis heute der bekannteste aller Schaumweine ist, sind auch andere immer populärer und qualitativ besser geworden.

Champagner: Der Aufregende
Dieser Wein braucht kaum noch eine Erklärung. Champagner ist ein verführerischer, aufregender Wein und weithin bekannt als Festwein. Champagner darf ein Schaumwein nur heissen, wenn er in der französischen Champagne hergestellt wurde. Die Perlage ist fein und prickelnd. Der Wein ist trocken, aber geschmeidig und cremig. Erwarten Sie fruchtige Apfel- und Pfirsichnoten mit leicht buttrigem

Hintergrund und Aromen von weissen Blumen. Für viele funkelnde Momente bei jedem Öffnen der Flasche!

Prosecco: Der Aromatische
Prosecco ist aromatisch und fruchtig, ein leichter und frischer Schaumwein, gekeltert aus der Glera Traube im italienischen Venetien. Prosecco sollte jung und frisch getrunken werden – lagern Sie ihn also nicht lange im Keller. Typischerweise ist Prosecco süsser als Champagner und hat eine grössere Perlage. Erwarten Sie fruchtige Aromen von Steinfrüchten und blumige Noten. Als Prosecco mit der höchsten Qualität wird der Prosecco Superiore DOCG aus Conegliano-Valdobbiadene angeschaut. Korken knallen lassen und mit dem Feiern beginnen!

Franciacorta: Der Newcomer
Der Franciacorta DOCG ist reich, cremig, zitronig und röstig. Her-



Welcher Schaumwein darfs sein? Fest steht: Er darf an keinem Fest fehlen.

gestellt nach «metodo classico» in der norditalienischen Lombardei, ist Franciacorta die italienische Kampfansage an den französischen Champagner und das neue Gesicht von Premium Schaumwein. Franciacorta wird mit ähnlichen Trauben wie Champagner hergestellt, ist aber preiswerter. Erwarten Sie eine feine, aber reich cremige Perlage mit Brioche- und Zitronennoten. Flasche öffnen und sich dem Genuss hingeben!

Welcher Wein für Ihre Gäste?
Für die bevorstehenden Festtage haben Sie also die Qual der Wahl: Mit welchem Schaumwein wollen Sie Ihre Gäste verwöhnen? Sie finden alle Schaumweine im Weinsortiment von The Bottle.

Für mehr Informationen:
www.bottle.ch
Telesales: 0845 805 010



							
Pommery Brut Silver Magnum Art. 13597 CHF 109.00	Heidsieck & Co Monopole Blue Top Brut Art. 12215 CHF 29.90	Pommery Brut Silver Art. 12213 CHF 29.90 CHF 42.50	Pommery Brut Rosé Art. 13622 CHF 49.90	Prosecco DOC Art. 10941 CHF 8.50	Prosecco Superiore DOCG Art. 11730 CHF 12.90	Contadi Castaldi Franciacorta Brut Art. 14934 CHF 17.90	Contadi Castaldi Franciacorta Satèn 2010 Art. 14936 CHF 19.90

**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.

20 Jahre Chicken Chaoticum in Solothurn

Mit viel Poulet auf dem Teller und Lagerbier seit 20 Jahren erfolgreich

Eigentlich wäre der 20. «Chicken»-Geburtstag bereits auf den 14. Februar gefallen – den Fasnachtssamstag. Dann ein anderes Fest zu feiern ist «im fasnachtssamstag verrückten Solothurn unmöglich», sagt Geschäftsführer und Chefkoch Robert Racheter. Also holte man die Feier am 10. Oktober nach: und zwar richtig: «Wir haben bis um vier Uhr morgens gefeiert», erzählt Robert Racheter. Für Stammgäste gabs als Dank für die Treue Gutscheine und die Durstwehr fuhr auf.

Konsequentes Konzept

«Als ich vor 20 Jahren eröffnete, hat man mich belächelt», sagt Racheter. Mit Konsequenz und Kontinuität hat er bis heute Erfolg: Die Karte setzt ganz auf Poulet und hat sich seit den Anfängen kaum verändert. Das gefällt. Ob Banker, Pen-

sionäre, Jugendliche oder Promis wie Schriftsteller Peter Bichsel oder Sänger Florian Ast: Das Chicken wird in Solothurn als Quartierbeiz von den unterschiedlichsten Gästen gerne besucht.

Lagerbier zum Poulet

Und weil Bier gut zu Poulet passt, wird auch fleissig getrunken: «80 Prozent der Gäste trinken Feldschlösschen Original», sagt Racheter. Für alle anderen stehen mit einem breiten Sortiment und allen möglichen Massen viele Alternativen bereit.

www.chickenchaotikum.ch



Chicken, auch an den Wänden: Kunst von Jean-Pierre Corpaato.

Robert Racheter setzt in seinem Chicken Chaoticum ganz auf Poulet.



Zum Jubiläum fuhr die Durstwehr auf.



30 Jahre Bar «Le Cintra» in Fribourg

Ein Hauch von Paris im Zentrum von Fribourg



Seit 30 Jahren eine Institution in Fribourg: Francis Tinguely stösst in seiner Bar mit einer Angestellten an – natürlich mit Cardinal.

30 Jahre sind es her, als Francis Tinguely im Zentrum von Fribourg «Le Cintra» eröffnete. Das längst legendäre Lokal ist eine Jazz-Club-Underground-Bar mit Konzerten unterschiedlichster Stilrichtungen und ein multikultureller Treffpunkt, der ein Hauch von Paris verströmt. Ein mehrjähriger Aufenthalt in der Stadt der Liebe hat Francis Tinguely einst so stark geprägt, dass er das Flair und den Charme der Seine-Metropole an die Saane holte.

Gut durchmisches Publikum

Auf das Erfolgskonzept und die Langlebigkeit seiner Bar angesprochen, meint Francis Tinguely: «Le Cintra» ist ein Schmelztiegel. Alle Al-

terskategorien und sozialen Schichten sind hier herzlich willkommen.»

Kontinuität mit Feldschlösschen

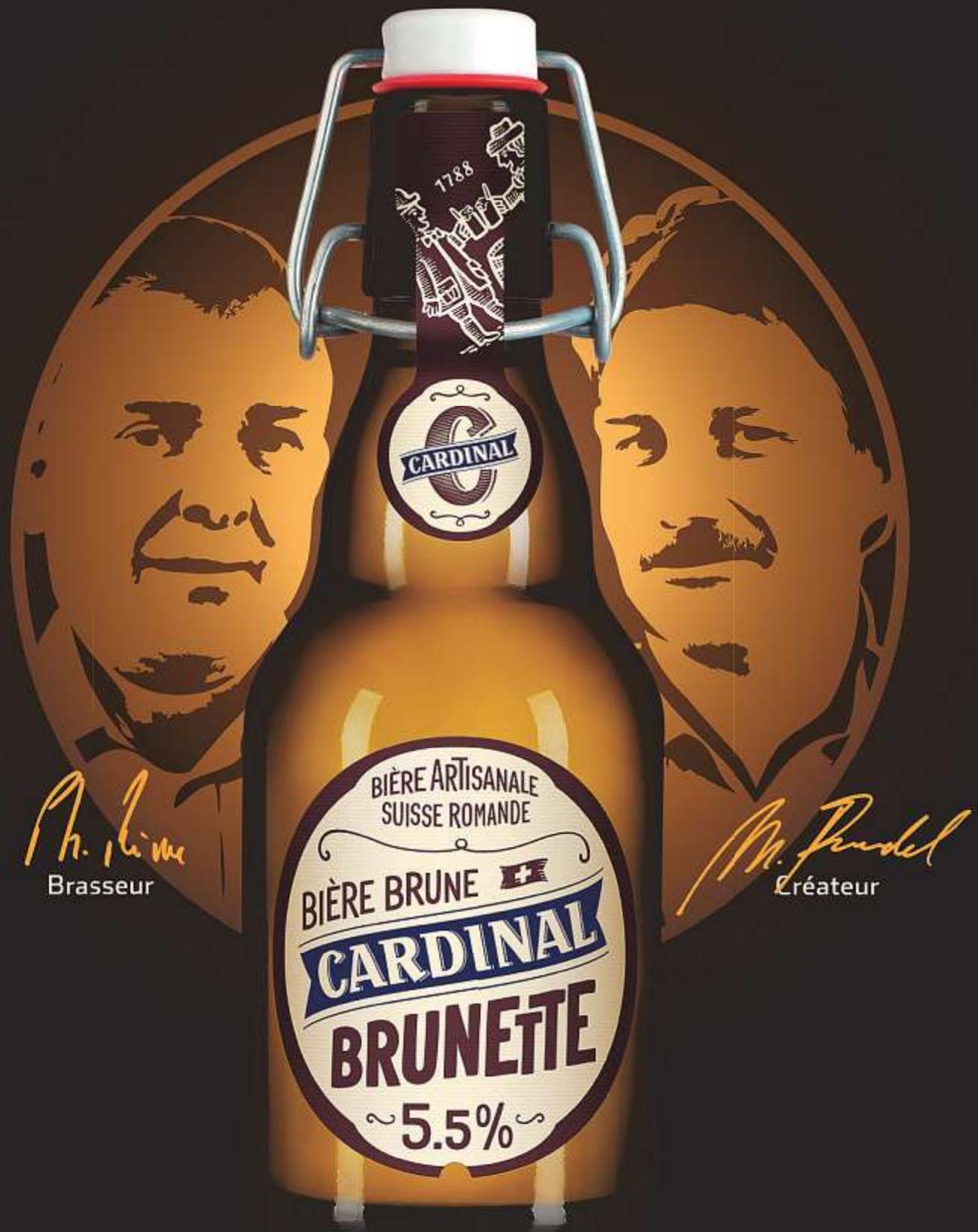
Seit 30 Jahren ist Francis Tinguely zufriedener Kunde von Feldschlösschen: «Kontinuität ist mir wichtig, und bei Feldschlösschen habe ich seit Jahren immer den gleichen kompetenten Ansprechpartner. Bei der gezielten Auswahl der Biere haben wir gemeinsam immer die richtige Wahl getroffen.»

Das Jubiläum wird übrigens erst 2016 gefeiert – am 25. Todestag von Jean Tinguely. Dem weltweit bekannten Fribourger wird dann im «Le Cintra» eine Ausstellung gewidmet.

www.lecintra.ch

UNSER BROWN ALE AUS DER ROMANDIE

KREIERT AUS FREUNDSCHAFT - GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



A. L. L. L.
Brasseur

M. F. F.
Créateur

Biersommelier und «Schlösslistube»-Wirt Hans-Werner Wegner

«Dem Gast Biervielfalt zu vermitteln, zahlt sich für die Gastronomie aus»

Hans-Werner Wegner ist Biersommelier und Wirt der «Schlösslistube» auf dem Feldschlösschen-Areal in Rheinfelden. Im DURST-Interview sagt er, warum Sie als Gastronom profitieren, wenn Sie in Ihrem Lokal die Biervielfalt pflegen.

Hand aufs Herz: Wie viel wissen die Schweizerinnen und Schweizer über Bier?

Ich sage es mal so: Es gibt noch Luft nach oben. Für viele ist Bier einfach ein Durstlöscher. Sie kennen seine Jahrtausende alte Geschichte nicht; wissen nicht, dass Bier ein viel älteres Kulturgut ist als Wein. Die ersten Biere gab es schon 4000 Jahre vor Christus. Damals haben die Summerer über die Herstellung von Brot die Urform des Bieres gefunden.

Wie ausgeprägt ist die Bierkultur in den Schweizer Restaurants?

Unsere Kunden aus der Gastronomie werden von den Sales Managern gut betreut und erhalten unter anderem Bierkarten. Das hat zu einer Steigerung der Bierkultur geführt. Aber auch heute bestellen viele Gäste immer noch «eine Stange». Wenn bei mir in der

«Schlösslistube» jemand «eine Stange» will, sage ich diesem Gast: «Ich bringe Ihnen gerne eine Stange, aber sagen Sie mir doch, was Sie drin haben möchten.» Eine Stange ist ein Glas, ein Gefäss. Wer Wein will, bestellt auch nicht einfach «ein Glas». Es ist die schöne Aufgabe von uns Gastronomen, den Gästen die Biervielfalt zu vermitteln.

«Ich bringe Ihnen gerne eine Stange, aber sagen Sie mir doch, was Sie drin haben möchten.»

Zahlt sich das aus? Ist die Marge der Gastronomen grösser, wenn sie statt eines Lagerbiers eine Spezialität verkaufen?

Ja, in der Schweiz sind die meisten Gäste gerne bereit, für ein Spezialitäten-Bier etwas mehr zu bezahlen. Sie lieben es, ein tolles Bier mit

einem speziellen Geschmack zu entdecken. Und sie wollen wissen, welches Bier zu der von ihnen gewählten Speise passt. Mit einem süssen Dessert zum Beispiel harmoniert ein schönes obergäriges Bier mit Gewürz- oder Schokonote perfekt. Diese wunderbare Harmonie zu entdecken, ist für den Gast ein Erlebnis und für die Gastronomie ein Gewinn.

Welche Aufgaben haben Sie als Biersommelier?

Ich habe viele spezielle Aufgaben, führe zum Beispiel den Sommelier-Rundgang durch. Nach einem Brauereirundgang halte ich in der «Schlösslistube» einen Vortrag über Bierstile, Biergeschichte, Bierkultur und Sensorik. Danach steht die Verkostung von fünf Bierstilen auf dem Programm.

Sind Sie auch ausserhalb Ihrer «Schlösslistube» engagiert?

Ja, ich habe zum Beispiel im Restaurant eines Kunden auch schon einen Abend zum Thema «Bier und Essen» gestaltet. Solche Veranstaltungen stossen immer auf ein grosses Interesse.



Hans-Werner Wegner, Bier-Sommelier und Wirt in der «Schlösslistube» in Rheinfelden.

Gastronomie profitiert von Biersommeliers

Das Unternehmen Feldschlösschen fördert mit seinen Innovationen die Biervielfalt und setzt sich für die Schweizer Bierkultur ein. Wichtigste Botschafter sind unsere 19 Biersommeliers, von denen sich fünf sogar zum Diplom-Biersommelier Doemens haben ausbilden lassen. Die Sommeliers treffen sich dreimal pro Jahr zu einer Weiterbildungsveranstaltung, unternehmen Bierkulturreisen und schulen die Kolleginnen und Kollegen bei Feldschlösschen.

Viele Sales Manager sind Sommeliers

Viele unserer Biersommeliers sind Sales Manager. Auch Sie als Gastronom können von ihrem Wissen profitieren: Die Biersommeliers besuchen im Rahmen der Feldschlösschen On-Trade-Academy regelmässig Kunden aus der Gastronomie und schulen deren Personal. Auf Wunsch führen sie in den Lokalen von Kunden auch Bier-Themenabende durch.

Bierkultur auf myfeldschloesschen.ch

Auf myfeldschloesschen.ch finden Sie alles, was sie über Bier wissen sollten. Sie können zum Beispiel bequem vom Büro aus eine auf Ihren Betrieb individualisierte Bierkarte erstellen und so die Bierkultur in Ihrem Lokal fördern.



Biersommelier Horst Welzenbacher (links) schult das Personal der Bar Bonazüns in Rhäzüns.

Herzhaftes Rezept aus dem Restaurant Schloss Bümpliz

Das Weihnachtsbier schmeckt auch der frisch vermählten Braut

Mit seiner märchenhaften Atmosphäre und der Lage direkt neben dem Zivilstandsamt ist das Restaurant Schloss Bümpliz beliebter Ort für Hochzeitsfeiern. Das ganze Jahr über verwöhnt Betreiber Peter Cziraki seine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten und dem passenden Bier. Momentan ist das Weihnachtsbier nicht nur seine erste Wahl zu Wild – es kommt auch bei den Bräuten gut an.

Szegediner Wildsaugulasch

Zutaten

2 kg	Gulasch (am besten Wildschwein)
50 g	Zwiebeln
10 EL	gutes Öl, z.B. Rapsöl
	Pfeffer, Salz
1¼ TL	Thymian
	Ungarisches Paprikapulver
7½ EL	Tomatenmark
2½ EL	Mehl
5	Lorbeerblätter
2½	Nelken od. 1 Prise Nelkenpulver
1 Liter	Wein, rot
1 Liter	Wildfond
2 kg	Sauerkraut
2 EL	Ungarisches Paprikapüree scharf
5 EL	Crème double
2½	Thymian, Bund, frisch

Zubereitung

Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen. Zwiebeln abziehen, würfeln. Fleisch portionenweise im erhitzten Öl anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikapulver beherzt würzen. Tomatenmark und Mehl unterrühren, kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Nelken zugeben. Rotwein und Wildfond anwärmen, nach und nach zugießen. Das Gulasch etwa 1¼ Stunden mit dem Sauerkraut schmoren lassen. Paprikapüree und Crème double zum Gulasch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Wenn notwendig leicht binden. Abschmecken. Mit dem frisch gehackten Thymian bestreuen. Wer mag, kann das Gulasch noch mit 2 TL Preiselbeeren nachschmecken. Als Beilage eignen sich zum Beispiel Spätzli.



Das Restaurant Schloss Bümpliz und Peter Cziraki, der das Lokal seit über 20 Jahren betreibt.



Historische Pavillons, ein Schlosspark und ein Rosengarten. Das alte Schloss mit modernem Restaurantbetrieb, ein paar Meter weiter das neue Schloss mit Zivilstandsamt. Das Schloss Bümpliz bei Bern ist der perfekte Ort für eine märchenhafte Hochzeit. So darf denn Peter Cziraki, der das Restaurant seit 20 Jahren mit seiner Frau Mihaela betreibt, das ganze Jahr über hauptsächlich Hochzeitsgäste begrüßen.

Firmenessen schenken ein

Die spezielle Atmosphäre des Restaurants ist aber auch sehr beliebt bei «à la carte»-Gästen und Gruppen. «Der Dezember ist dank Firmenessen eine umsatzstarke Zeit», erklärt Peter Cziraki. Alle Gäste wer-

den mit frischer, saisonaler Schweizer und Mediterraner Küche verwöhnt.

Das Bier für die Braut

Dazu steht im Offenaus-schank auch immer ein frisches, saisonales Bier bereit, momentan das Feldschlösschen Weihnachts-

bier. Das Bier passt perfekt zu Gerichten wie dem Szegediner Wildsaugulasch (siehe Rezept links). Und: «Mit seinem mild würzigen Geschmack ist es frauenfreundlich», ergänzt Peter Cziraki. Im Schloss Bümpliz also genau das richtige Bier für die Braut.

www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Zum herzhaften Wildgulasch ein Feldschlösschen Weihnachtsbier

Peter Cziraki empfiehlt zu seinem Gulaschrezept das Feldschlösschen Weihnachtsbier. Mit seinem harmonisch abgestimmten Geschmack passt es nicht nur perfekt zur festlichen Zeit, es schmeckt auch besonders gut zu herzhaften Wildgerichten. Natürlich ergänzt das Weihnachtsbier auch jeden Apéro und darf an keiner Weihnachtsfeier fehlen.



In der Beiz mit Beat Schlatter

Die Frauen und Hürlimann

Ort:
Bar Corazón, Zürich
Gesprächspartner:
Robi Riedel, Wirt

Beat: Was mir auffällt: Jedes Mal, wenn ich an deinem Lokal vorbei spaziere, sehe ich viele junge und hübsche Frauen. So viele Frauen hat es in keinem anderen Lokal, nicht einmal in den vegetarischen Restaurants. Robi: Das stimmt, das Corazón ist tatsächlich ein äusserst beliebter Treffpunkt für Frauen. Die Frauen wissen, dass sie alleine

hierher kommen können, ohne gleich angebaggert zu werden. Deshalb fühlen sie sich hier wohl und kommen oft in ganzen Gruppen. Aber vielleicht liegt es ja auch an unseren hübschen Service-Mitarbeitern ...

Beat: Trinken die jungen Frauen eigentlich auch Bier? Robi: Ja, natürlich.

Beat: Und welches Bier trinken die jungen Frauen am liebsten? Robi: Sie bevorzugen die leicht fruchtigen Biere und lieben auch die klaren und leichten Biere.



Beat Schlatter (rechts) und Robi Riedel im Corazón.

Beat: Es gibt Männer, die wählen wegen einer bestimmten bevorzugten Biermarke das Lokal aus. Kennst du auch Frauen, die sagen: Im Corazón gibt es Hürlimann, deshalb gehe ich da hin. Robi: Was die Biermarken betrifft, sind die Frauen flexibler.

Beat: Wenn das nur in allen Bereichen so wäre! Wieviel Bier trinkt eine junge Frau bei dir an einem Abend?

Robi: In der Regel trinkt sie zwei Biere, manche schaffen locker auch deren drei.

Beat: Wie lange braucht eine Frau im Durchschnitt, bis sie ein Bier getrunken hat? Robi (lacht): Das sind Fragen! Ich habe das noch nie mit der Stoppuhr gemessen. Aber du hast schon Recht, die Frau hat einen anderen Gaumen. Bis das Bierglas leer ist, kann das schon 20 bis 30 Minuten dauern.

Beat: Letzte Frage: Warum schenkst du Hürlimann-Bier aus? Robi: Das Hürlimann ist ein Zürcher Traditionsbier, und das Corazón liegt am historischen Zürcher Predigerplatz. Es kommen nicht nur junge Frauen zu mir, sondern auch viele Touristen, und die wollen ein Zürcher Traditionsbier, das schmeckt. Ein Hürlimann eben.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Weihnachtsmarkt in Basel, Humor und weite Sprünge



• **Basler Weihnachtsmarkt.** Jetzt bringen Weihnachtsmärkte wieder festlichen Glanz in Städte und Dörfer. Einer der grössten ist der Basler Weihnachtsmarkt auf dem Claraplatz, Barfüsserplatz und Münsterplatz. Er ist vom 26. November bis am 23. Dezember täglich von 11 bis 20.30 Uhr offen.

www.basel.com



• **Arosa Humor-Festival Höck.** Andreas Thiel, Peach Weber, Carolin Kebekus, Rob Spence und viele andere Künstler sorgen vom 3. bis am 13. Dezember am Arosa Humor-Festival für feuchte Augen. Carlsberg liefert das perfekte Premium Bier, um die Lachmuskeln abzukühlen.

www.humorfestival.ch



• **Skispringen in Engelberg.** Am Freitag die Qualifikation, am Samstag und Sonntag je ein Weltcup-Skispringen: Kurz vor den Festtagen lassen Simon Ammann & Co. vom 18. bis 20. Dezember auf der Titlis-Schanze in Engelberg ein Sportfest steigen.

www.weltcup-engelberg.ch



BLICK HINTER DIE KULISSEN



FRANÇOISE HAYMOZ

Reinigung und Leergut am Standort in Givisiez. Bei Feldschlösschen seit 1977

«Bei Feldschlösschen gehöre ich schon fast zum Inventar.»

«Ob Sie es glauben oder nicht: Ich putze bei Feldschlösschen bzw. früher bei Cardinal schon seit dem Jahr 1977 und habe immer noch Spass an meiner Arbeit. Ich empfinde Putzen nämlich als sehr abwechslungsreich. Morgens um 6 Uhr beginne ich mit den Büros, danach sind die Toiletten und Garderoben dran. Anschliessend wische ich im Depot. Ich bin eine Allrounderin und helfe auch in der Kantine und beim Leergut aus. In unserem kleinen Team in Givisiez kennt und respektiert man sich. Das ist gut für die Freude an der Arbeit.»



**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE