



**Per San Valentino:  
La felicità delle coppie  
è anche quella di  
staff e gestori**

**Pagina 19**

**myfeldschloesschen.ch:  
Tutto sul nuovo  
portale web dedicato  
alla ristorazione**

**Pagina 22**

# SETE

**N. 2 | Febbraio 2013**

**Il giornale per clienti della Feldschlösschen Bibite SA – [www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)**



**Affarone!**

Prezzo netto **1.43**  
invece di 1.63  
da 3 casse

**EVE by Cardinal**  
24 x 27,5cl VR cassa

**Litchi**  
Art. 10568  
**Passion Fruit**  
Art. 10656  
**Wild Orange**  
Art. 11267

**Durata dell'azione**  
dal 11 al 22.2.2013

Ultimo giorno di consegna il 22.2.2013

Azione promozionale nessun diritto  
di rimborso

Più incassi

# Birra a volontà a carnevale

**Pagina 8**

# BEST OF CARNEVALE 2013.

ORDINATE ORA!



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

Editoriale

# Un portale per la ristorazione



Care lettrici, cari lettori,

➔ Il 1° febbraio è stato lanciato il portale web per la ristorazione: myfeldschloesschen.ch è una nuova piattaforma interattiva senza eguali e offre tutto ciò che il mondo della gastronomia professionale cerca. Alle **pagine 22 e 23** di questa edizione scoprirete quanto avvincente è il nuovo portale e quanto può essere utile al vostro esercizio.

Feldschlösschen dà nuovi impulsi alla ristorazione grazie ad offerte stagionali sempre nuove come la birra giusta per una determinata stagione - per offrire un'esperienza esclusiva ai vostri ospiti e per incrementare gli incassi. A **pagina 15** vi presentiamo la Grimbergen Blanche, una birra alla spina primaverile disponibile in esclusiva per i ristoratori da metà aprile. Provatela anche voi ed aprite le porte alla primavera!

Come confermano i nostri clienti soddisfatti, i ristoratori puntano sulle birre alla spina quando il Carnevale è alle porte. A **pagina 8** potrete leggere i consigli dei vostri colleghi per meglio districarvi nella mischia di un locale pieno zeppo e per aumentare gli introiti. Tutti consigliano vivamente di servire birre alla spina durante il Carnevale, perché pongono meno problemi e offrono un margine di guadagno maggiore.

Antonio Visca  
Responsabile KAM Gastronomia

Indice



8



22



15



29

**APERITIVO&ANTIPASTI**

La bevanda del mese: il Waggis 4

I venditori di fiori, benvenuti a volte... 5

**OSPITALITÀ&AMICIZIA**

Con Feldschlösschen, il Carnevale diventa un vero successo nel vostro locale 7

I clienti Feldschlösschen testimoniano: ecco come il Carnevale si ripercuote in positivo sull'esercizio 8

**MERCATO&TENDENZE**

Una birra con Nicole Salathé, presentatrice TV e appassionata del Carnevale 13

Grimbergen Blanche: una birra di stagione per aprire le porte del vostro locale alla primavera 15

Afrodisiaci, lume di candela e una Eve: i tre ingredienti per un San Valentino riuscito 19

**PEOPLE**

I clienti alla Coppa Spengler di Davos 16

**SERVIZI&CONSIGLI**

La bibita del mese: un Martini Royale Bianco o un Martini Royale Rosato 21

I consigli della migliore ristoratrice: servizio perfetto anche durante il carnevale 21

Il nuovo portale della ristorazione: cosa vi offre myfeldschloesschen.ch 22

**BIRRA&CUCINA**

Una ricetta alla birra da non perdere 25

**BRINDISI**

Il compleanno del Landhaus di Bazenheid 27

**CONCORSO**

In palio dei biglietti per un musical 29

**CONOSCETE...?**

Dei ristoratori entusiasti appena diplomati alla On Trade Academy 30

**ANTICIPAZIONI**

Carnevale e Muba a Basilea 31

# APERITIVO & ANTIPASTI

Tutto quello che c'è da sapere e qualche spunto divertente sul mondo delle bevande e della gastronomia Feldschlösschen.

## Lo sapevate?

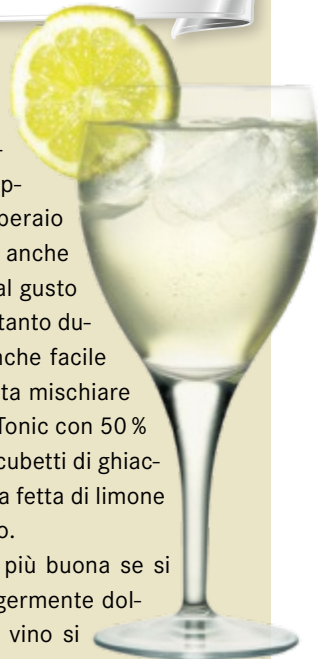


Nella foto qui accanto vedete la nuova medaglietta 2013 per il mitico Carnevale di Lucerna: raffigura «Nölli», la famosa torre cittadina, in veste carnevalesca.

La medaglietta, oltre ad essere una componente importantissima del Carnevale svizzero, è una specie di biglietto d'entrata per tutte le attività carnevalesche. Certo, non si è obbligati ad acquistare una o più medaglie, ma diventa presto una questione d'onore farlo. Oltretutto, sono disponibili in diversi materiali e a diversi prezzi. Ogni anno, come da tradizione, vengono disegnate da artisti locali.

## LA BEVANDA DEL MESE

Il Waggis è un costume carnevalesco tipicamente basilese con un'impressionante maschera e rappresenta un semplice operaio alsaziano. Ma il Waggis è anche un cocktail rinfrescante, dal gusto ottimo, che non si beve soltanto durante il Carnevale. Ed è anche facile e veloce da preparare: basta mischiare 50 % di Schweppes Indian Tonic con 50 % di vino bianco, aggiungere cubetti di ghiaccio, guarnire il tutto con una fetta di limone e... voilà, il Waggis è pronto. Questa bevanda è ancora più buona se si sceglie un vino bianco leggermente dolce. Infatti, la dolcezza del vino si sposa perfettamente con l'amaro dello Schweppes Indian Tonic.



## Ho sentito dire...

# Gli sciatori apprezzano la grande scelta di birra

→ Il Carlsberg-Bar sul Weisshorn ha superato il suo battesimo del fuoco. «Gli sciatori continuano a bere volentieri la birra», afferma soddisfatta Sandra Gadiant. La gestrice capo del «ristorante sulla cima della montagna con vista panoramica di 360°» in alto su Arosa ha completamente orientato con successo il Carlsberg-Bar sulla birra. Sandra Gadiant: «Gli ospiti apprezzano la nostra grande scelta di birra dall'offerta di Feldschlösschen».

→ [www.weisshorn Gipfel.ch](http://www.weisshorn Gipfel.ch)



Marianne Lang

**SPEDITECI  
LE VOSTRE  
FOTO  
SPECIALI!**

Anche il vostro locale vanta un aneddoto sorprendente o divertente? Spedite una foto a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).





Bastano solo tre mosse per registrarsi su Festissimo.ch e far conoscere tutti gli eventi a tutta la Svizzera. A volontà e gratuitamente!

**Volete organizzare una manifestazione? Fatelo sapere a tutta la Svizzera!**

# Festa di carnevale tramite Festissimo.ch

**Davvero? Non conoscete ancora Festissimo.ch? Il mese di carnevale è il momento giusto per farne la conoscenza registrandovi gratuitamente e pubblicizzando la vostra manifestazione.**

➔ Sia che si tratti di una festa di carnevale, di primavera o d'autunno, di un concerto o di un evento all'aperto: Festissimo.ch, una tra le maggiori piattaforme di manifestazioni in Svizzera, pubblica 24 eventi speciali stagionali all'anno. Anche voi avete così la possibilità di promuovere adeguatamente il vostro evento. Questa pubblicità è gratuita e facile da realizzare: basta solo qualche

clic per registrarvi. Ecco come procedere:

- 1. Visitate il sito [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch).
- 2. Inserite i dati personali (nome, indirizzo, indirizzo di posta elettronica).
- 3. Confermate il vostro nuovo codice d'accesso per posta elettronica per attivare il vostro conto. ●



Anche una app per utilizzare Festissimo.ch anche su iPhone e smartphone.

**SIETE INTERESSATI AD UNA NUOVA PUBBLICITÀ ONLINE OPPURE A UN'ESTRAZIONE DI PREMI?**

Desiderate piazzare un annuncio su Festissimo.ch oppure far conoscere la vostra manifestazione tramite un'estrazione di premi? Non esitate a contattarci per posta elettronica. Saremo ben lieti di sottoporvi un'offerta personalizzata.

➔ [werbung@festissimo.ch](mailto:werbung@festissimo.ch)

## Punto di vista

# «I venditori di rose non devono essere insistenti»

« Da noi all'«Odeon», tra le 22 e le 23 viene sempre lo stesso venditore di rose da ormai 20 anni. È simpatico ed è amato da camerieri e clienti. Ha come un sesto senso con i clienti e capisce subito se sono disponibili o se vogliono essere lasciati in pace. Con il suo fare discreto, questo venditore di rose offre proprio un valore aggiunto ai nostri clienti. Ma abbiamo anche

vissuto dei periodi in cui ogni mezz'ora ne arrivava uno diverso. Ciò ovviamente disturbava

i clienti e siamo dovuti intervenire. Allora la battaglia per i clienti era molto aspra fra que-



Dieter Glauser, titolare del Café Bar Odeon di Zurigo.

sti ambulanti, ora per fortuna la situazione si è calmata.

**Tolleranza per San Valentino**  
San Valentino è il giorno dei fiori. Se arriva qualche venditore di rose in più, siamo tolleranti. Ma anche in questa giornata è indispensabile la discrezione, perché i clienti non devono essere disturbati.

➔ [www.odeon.ch](http://www.odeon.ch)

# Un brindisi al carnevale. Ordinate ora!



Apprezzare in  
modo responsabile.



FELDSCHLÖSCHEN UNISCE

# OSPITALITÀ & AMICIZIA

Creatività ed esperienza. In gastronomia il successo parte dalle persone.

## Il carnevale è di casa anche in Ticino

# Carnevale con Feldschlösschen

**Due società di calcio ticinesi organizzano il loro carnevale affidandosi a Feldschlösschen.**

→ Il carnevale è di casa anche in Ticino. Da oltre 30 anni, il Football Club Rapid Bironico organizza il carnevale di Bironico. Il motto dell'edizione di quest'anno, che si terrà dal 30 gennaio al 3 febbraio, è: «...5 giorni da Faraoni al Carneva di Scimas Bironico». È quindi evidente che il tema scelto è l'antico Egitto.

### Comici, DJ, band

Ilija Agatic, attaccante del Rapid Bironico, afferma: «Offriamo un programma variegato: l'apertura

sarà affidata a due comici di (Zelig), da (Canale 5), con uno show spettacolare. Poi varie band, DJ e gruppi di guggenmusik si occuperanno della musica, mentre per il cibo e le bevande ci siamo già organizzati. Naturalmente per il bere ci riforniamo da Feldschlösschen, come del resto anche la società.»

### Carnevale Barletta

Il nome del carnevale di Rivera, della cui preparazione si occupa l'Associazione Sportiva Monte Ceneri, un'altra società di

calcio, è invece avvolto nel mistero. «Il nome (Carnevale Barletta) è in uso almeno dal 1968. Purtroppo, nessuno sa esattamente cosa significhi», dichiara Giorgio Bonomi.

### Feldschlösschen, naturalmente!

Ma di una cosa è certo Bonomi: che a Rivera è stato messo in piedi un ottimo programma per i giorni più pazzi dell'anno, dal 24 al 27 gennaio. E, come a Bironico, anche qui il carnevale e Feldschlösschen sono legati da un vincolo indissolubile. Secondo Giorgio Bonomi «I prodotti Feldschlösschen hanno un gran successo e il servizio è eccellente. Cosa si può volere di più?» ●



Carnevale 2012 a Bironico.

## Anche per carnevale siamo al vostro fianco

# Un carnevale di successo con Feldschlösschen

**Sfruttate il carnevale per aumentare il fatturato del vostro locale. Ecco cosa dovete fare.**

→ Che si tratti di Hopfenperle, Corona, o Schneider Weisse, a Carnevale è bene offrire una birra speciale oltre all'assortimento standard. Dopotutto, in questo periodo tutto è un po' diverso e gli amanti del carnevale non apprezzano la monotonia. Con vino bianco, Rhäzünser, Coca Cola e tè freddo potrete creare un ottimo cocktail. Feldschlösschen è il vostro referente unico per la consegna al vostro locale di tutte le bevande necessarie per il carnevale. Di solito in questo periodo i lo-

cali sono affollatissimi e qualche bicchiere può rompersi. Quindi preferite le lattine, le bottiglie in PET e i bicchieri riutilizzabili. Se vi aspettate più clienti rispetto al solito, è bene avere a disposizione anche qualche frigorifero in più. Rivolgetevi al vostro Sales Manager: sarà lieto di aiutarvi.

### Gli strumenti personalizzati per il carnevale

Per incentivare la vendita della birra, Feldschlösschen ha ideato alcuni strumenti apposta per il carnevale. Per i mar-

chi Carlsberg, Feldschlösschen Original, Feldschlösschen Bügel, Feldschlösschen Premium, Cardinal Blonde, Cardinal Draft e Eve sono disponibili poster, cartellini da tavolo e adesivi per finestre. Sfruttateli per ottenere una visibilità ottimale. Potrete comodamente ordinarli sul sito [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch). ●

→ **Pagine 22 e 23: tutto sulla nuova piattaforma [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).**



Gli strumenti Feldschlösschen per il carnevale: poster e cartellini da tavolo.



# I clienti Feldschlösschen festeggiano il periodo di carnevale e Più incassi a carnevale con la

Il carnevale aiuta ad aumentare gli incassi dei ristoratori non solo a Basilea e a Lucerna. I clienti Feldschlösschen raccontano come riescono a far felici i loro clienti durante questo «pazzo periodo» e come ne escono vincenti anche loro. Una cosa è certa: c'è sempre un gran daffare a carnevale. Ma gli sforzi vengono ripagati anche grazie alle birre alla spina, più semplici da gestire nella mischia del carnevale e tanto apprezzate dagli appassionati di questa festa.



Ristorante Unterstadt, Sursee

## «Conosciamo l'importan



▲ I «Bräntätätscher» di Schwarzenbach lasciano il locale.

◀ Marc Wandeler con i Guggenmusik Bräntätätscher.

« Insieme a Nathalie Jost, gestisco il ristorante Unterstadt di Sursee da settembre 2012. Mentre io lavoro al Centro di Cultura e Congressi Lucerna, è lei che si occupa a tempo pieno della ristorazione e vanta una grande esperienza nel settore oltre al diploma della scuola alberghiera. Nathalie è di Bellwald, nel Canton Vallese, e lavora da tempo nella Svizzera centrale. Sappiamo bene quanto è importante il carnevale in quest'area, lei come ristoratrice e io come appassionato. Pertanto abbiamo deciso di

sfruttare quest'evento sotto due punti di vista:

- Vogliamo che il nostro locale sia pieno per giovedì grasso, il sabato di carnevale e per martedì grasso.
- Inoltre, vogliamo sfruttare il carnevale per accrescere la fama del nostro ristorante. Gli abitanti di Sursee devono scoprire quanto si sta bene da noi e che siamo ristoratori nel cuore e nell'anima.

**Qualcosa bolle già in pentola**  
Sappiamo già cosa offrire agli

Seguono:

Ristorante Sonne di Buswil Pagina 10  
Ristorante Borromini di Lucerna Pagina 11



sono convinti:

## birra alla spina

za del carnevale in quest'area»



L'«Unterstadt» a Sursee.



Valeriano Di Domenico / Freshfocus

L'offerta di birre alla spina di Feldschlösschen è molto ampia e noi abbiamo scelto di affidarci, fra le altre, alla Spaten. Serviamo questa birra bavarese in boccali e, oltretutto, offriamo birra alla spina per tutto l'anno. Per carnevale, poi, quando il locale è stracolmo, è più semplice da gestire rispetto alla birra in bottiglia. La Valaisanne e la Schneider Weisse completano il nostro assortimento carnevalesco, e venderemo la birra vallese anche per strada, in bicchieri.

**Weisswurst e brezel**

Il grosso dei profitti verrà sicuramente realizzato con la birra alla spina. Ma anche Kafi Schnaps e Holdrio, l'infuso di rosa canina con acquavite, sono bevande molto richieste per carnevale, mentre il vino passa in secondo piano.

Per quanto riguarda il cibo, per carnevale la regola è sempre la stessa: deve essere buono e rapido da preparare. Il nostro menù propone cotolette con patatine fritte, il famoso chügelipastete e anche le salsicce arrosto. Fedeli al motto «O'zapft is!», non possono poi mancare weisswurst e brezel.

**Nervi saldi durante il servizio**

Essere serviti in tempo utile, cordialità e un posto al caldo: ecco i desideri principali dei clienti. Nella calca occorrono naturalmente nervi saldi, per questo prima di correre avanti e indietro per ore ci beviamo un bicchiere di Prosecco insieme ai camerieri. Aiuta a cal-

mare la tensione. Ci occorre il triplo del personale che impieghiamo abitualmente ma, d'altro canto, siamo convinti che in ciascuno dei tre giorni del carnevale è possibile quadruplicare il fatturato. Per quanto riguarda il marketing, non è necessario un impegno particolare. L'«Unterstadt» si trova nel centro Sursee, quindi chi festeggia

il carnevale ci passa inevitabilmente davanti. Distribuiremo dei volantini e pubblicheremo la Spaten con poster speciali, ma niente di più. >>>

**Marc Wandeler**Titolare del ristorante  
Unterstadt di Sursee→ [www.restaurant-unterstadt.ch](http://www.restaurant-unterstadt.ch)

Spaten e musica: il carnevale al ristorante Unterstadt.



appassionati del carnevale. Una sera mi esibirò io, mentre il lunedì sarà la volta di un artista del Canton Vallese, Martin Hugo, che calcherà le scene dalle 17. Anche alcuni gruppi carnevaleschi si sono fatti avanti, ovviamente si tratta di spettacoli spontanei.

**«Il grosso dei profitti proviene dalla birra alla spina.»**

**Birra Spaten in boccale**

Il motto del carnevale di Sursee è «O'zapft is!», «È stappata!».



La Valaisanne è l'asso nella manica dell'«Unterstadt»: la ristoratrice Nathalie Jost e il titolare Marc Wandeler.



*Il Sonne di Busswil viene decorato con solerzia. A clienti e camerieri piace.*



## Ristorante Sonne, Busswil

# «Con il carnevale si fanno affari d'oro»



*Bernadette Ackermann.*

«Lavoro al «Sonne» ormai da 19 anni. Durante i primi cinque, non ci siamo particolarmente impegnati per il carnevale. Poi abbiamo iniziato a decorare il locale con solerzia. Quest'anno, per la prima volta, cedo il testimone a dei professionisti, perché ho già abbastanza cose per la testa e devo ammettere di essere rimasta piacevolmente sorpresa dal prezzo.

### Oltre cinque settimane di carnevale

Da noi il carnevale dura sempre cinque settimane e mezzo. Si fanno ottimi affari e non posso certo rinunciare a questa opportunità. Abbiamo la fortuna che il nostro comune è il primo della zona a festeggiare il carnevale. Quindi seguono gli altri comuni e, così, il «Sonne» può accogliere sempre nuovi clienti. Quest'anno il tema del no-

stro carnevale sarà il safari e io sono appena stata in Kenia: la scelta non poteva essere più azzeccata. Naturalmente ci travestiremo a tema, ma di questo se ne occuperà mia sorella. Oltre ai camerieri abituali, durante il

### «Durante il carnevale il consumo di birra è elevato.»

carnevale mi avvalgo anche di qualche aiuto femminile. Devono essere donne pratiche che possano anche bere qualcosa con i clienti e fare due chiacchiere con loro. È molto importante che festeggino con loro.

### Birra alla spina gettonatissima

Durante le settimane di carnevale il consumo di birra è elevato, soprattutto di birra alla spina, ma anche di birra analcolica e di spezli.

### La musica è importante

Il nostro locale non è né elegante, né lussuoso, ma semplice e schietto. Da noi tutti si sentono a proprio agio: giovani e anziani, uomini e donne. E il «tocco» campagnolo piace a tutti.

Ma ovviamente anche la musica ha il suo peso: da noi si esibiscono sempre diversi gruppi di guggenmusik. Chi lo richiede, di norma può sempre esibirsi. Questo attira anche le famiglie. È da un po' che mi piacerebbe entrare in uno di questi gruppi, ma mi manca il tempo. Il carnevale mi ha sempre divertito e questa festa fa bene anche al nostro fatturato. »

**Bernadette Ackermann**  
Proprietaria del ristorante  
Sonne di Busswil, TG

Ristorante Borromini, Lucerna

# «Puntiamo su birra e grappa»



«Fantastico»: a Lucerna il carnevale è molto sentito.



Thomas  
Zwimfer del  
Borromini.

«Questo è il mio primo carnevale al «Borromini», ma a grandi linee so cosa mi aspetta. Vengo dalla campagna, dove la sera ci sono balli in maschera e, di giorno, le sfilate. In città invece il carnevale dura tutto il giorno e tutta la notte.

## Automaticamente un punto di incontro

Da noi si festeggia il carnevale come viene. Il «Borromini» si trova in un punto di passaggio delle sfilate e, così, siamo auto-

maticamente un punto di incontro per i locali e chi viene da fuori.

## Gli ospiti vogliono fare baldoria

Al pomeriggio abbiamo sempre dei DJ, così la gente si ferma un po' più a lungo. Ovviamente non mancano nemmeno i gruppi di guggenmusik del circondario: ne ospitiamo diversi, come i *Leuchotzeler* di Lucerna o i *Nacht-heueler* di Horw.

Da noi vanno per la maggiore la

birra e il caffè corretto. Non prendiamo neanche in considerazione l'idea di non partecipare al carnevale. La gente vuole fare baldoria e sarebbe un peccato perdere quest'incredibile opportunità di guadagno.

## Ridurre i menù

Normalmente sono tre le persone che lavorano al «Borromini». Per carnevale invece siamo in cinque: due fuori, due dentro e io come jolly. La gente ha sete e se si lavora in fretta è

possibile vendere ancora di più.

Durante il carnevale riduciamo i nostri menù di cibo e bevande. Per il mangiare, offriamo solo piatti veloci da preparare e lo stesso vale per il bere: eliminiamo i cocktail e puntiamo su birra e grappa. ➤



Thomas Zwimfer  
Titolare del ristorante  
Borromini di Lucerna  
[www.borromini.ch](http://www.borromini.ch)



Dopo le sfilate per la città...



...i clienti e i gruppi di guggenmusik si avviano verso il Borromini.



Cogli  
i frutti alla moda dell'anno.

**NOVITÀ** nell'assortimento

La RAUCH succhi di frutta propone ai propri ospiti dei frutti prelibati alla moda.

- frutto alla moda affermato
- gusto esotico e piacere raffinato
- completezza armonica con un tocco di maracuja
- una sensazione di gusto celestiale - intensa
- molto amato in ambito bar per preparare cocktail

- prodotto premium soprattutto per la gastronomia
- colore rosso luminoso particolare
- gusto fruttato asprigno e rinfrescante
- sia puro che in miscela



Considerare la grande campagna introduttiva di queste 2 novità al Hit Flash del febbraio 2013

**Acqua minerale naturale  
dalle montagne dei Grigioni!**



**Rhäzünser**  
[www.rhaezuenser.ch](http://www.rhaezuenser.ch)

# MERCATO & TENDENZE

Idee brillanti, eccellenti prodotti senza tempo. L'innovazione si sposa con la tradizione.

## Grazie alla birra la campionessa svizzera strappa un «wow!» ai clienti

Ha 19 anni ed è un promettente talento della cucina. Lo scorso anno, Julia Scheuber, capo partita all'hotel Linde di Stans, ha convinto la giuria dei campionati svizzeri con i suoi modi creativi e spontanei, conquistando il titolo. In luglio rappresenterà la Svizzera ai campionati mondiali di Lipsia. «Amo creare nuove ricette che ottengano il cosiddetto «effetto wow»», spiega la talentuosa cuoca. Che si tratti di «un certo non so che» o di un sapore «inatteso», Julia Scheuber sa perfettamente come stupire i propri clienti e come regalare loro un'esperienza gustativa indimenticabile. Per riuscire in questo ricorre spesso anche al sapore aromatico della birra, per marinare e cuocere a vapore. La giovane promessa spiega che «la birra è perfetta per strappare un «wow!» ai clienti.»

→ [www.hotel-linde.ch](http://www.hotel-linde.ch)



Hotel & Gastro Formation

## Una birra con...

« Perché il Carnevale di Basilea dura esattamente 72 ore?

Non si sa esattamente perché. Il tempo limite serve probabilmente da protezione per i Bebbi in stato d'ebbrezza che preferirebbero cadere morti dall'esaurimento e dalla felicità piuttosto che mettere da parte di propria iniziativa il flauto o le bacchette per i tamburi.

**Che importanza ha il Carnevale nella sua vita?**

Da quando sono membro del comitato carnevalesco, il Carnevale è diventato molto importante. Nel comitato ci impegniamo intensamente durante tutto l'anno a titolo di volonta-

...Nicole Salathé, redattrice TV e membro del Fasnachts-Comité di Basilea



riato affinché i «drey scheenschte Dääg» (i tre giorni più belli) a Basilea siano possibilmente i più fantastici dell'anno.

**Perché il corteo di musica la affascina tanto?**

Lei intende il passare per le vie tamburellando e fischiettando? Il fatto che si tratti di una tradizione ancestrale.

**E qual'è il suo motto di Carnevale preferito?**

Deliziarsi, stupirsi, godere e apprezzare tutto quello che è possibile nella nostra città...

**Quale membro del comitato, quale è il suo compito?**

Insieme alla mia collega, Annicken Gravino, sono responsabile delle domande del pubblico, curo il website del comitato e il bollettino di programma «Drummeli».



**Esiste a Basilea una tipica bevanda di Carnevale?**

Sì, il «Waggis», il vino bianco con Schweppes. Che delizia! >>>

**fasnacht.ch**

Le cantine per le clicche sono spesso difficili da trovare a Basilea. Consiglio di Nicole Salathé: Su [fasnacht.ch](http://fasnacht.ch) potete informarvi. Oppure caricate l'App «Källerabstieg» (iTunes e Android) sul vostro Smartphone.

# LA PRIMAVERA FRESCA DI SPINA



IN ESCLUSIVA  
SOLO PER  
POCO  
TEMPO!

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

BLANCHE



Primavera e freschezza – direttamente dal fusto. La Grimbergen Blanche fa rifiorire gli affari stagionali.

## La nuova offerta stagionale

# Ben venga la primavera!

Con la birra adatta ad ogni stagione, fate vivere ai vostri ospiti delle esperienze uniche. Incominciate la stagione primaverile con la Grimbergen Blanche.

→ Le birre stagionali sono interessanti tanto per l'ospite che per il gestore.

- L'ospite si gode per tutto l'anno una svariata e ricca offerta.
- Il gestore acquisisce un margine di incasso più elevato perché gli ospiti pagano volentieri una birra speciale anche se più costosa.

In qualità di ristoratori, fate vivere ai vostri ospiti un'esperienza esclusiva grazie alle birre stagionali alla spina tanto più che esse sono disponibili solo per brevi periodi e in esercizi di ristorazione svizzeri selezionati.

### La birra primaverile ideale

A metà aprile viene introdotta sul mercato svizzero la Grimbergen Blanche, una birra primaverile esclusiva per la ristorazione. Adatta ad ogni stagione, questa birra specia-

le coniuga in modo sottile il forte carattere della birra d'abbazia con la freschezza della birra weizen. La doppia fermentazione conferisce alla Grimbergen Blanche un gusto ricco, mentre le sue note fruttate e fresche la rendono la birra primaverile ideale, che piace grazie al suo gusto agrodolce e corposo dal contenuto alcolico del 6%. Con la birra speciale, spillata direttamente dal fusto, la primavera ritorna nelle trattorie. ●

## COMANDATELA ADESSO

La Grimbergen Blanche è disponibile solo per breve tempo e può essere comandata a febbraio esclusivamente tramite il responsabile vendite. Non sono possibili ulteriori ordinazioni.



## BIRRE STAGIONALI – I VOSTRI VANTAGGI A PRIMA VISTA

### In esclusiva per il vostro esercizio e i vostri clienti

Grimbergen Blanche, l'offerta in esclusiva per i vostri clienti: la birra, infatti, è una novità sul mercato svizzero, disponibile solo per breve tempo in esercizi di ristorazione svizzeri selezionati e non nel commercio al dettaglio. Grazie alla Grimbergen Blanche spiccate dal tradizionale assortimento e arricchite la vostra offerta di birra alla spina con una nuova specialità primaverile.

### Materiale pubblicitario gratuito per accrescere le vendite

Promuovete la richiesta con l'eccezionale materiale visivo per il vostro locale. Comprando 4 container di Grimbergen Blanche da 20 riceverete gratuitamente del materiale pubblicitario per il valore di 70 CHF. Tra cartelloni, cartellini da tavolo, targhe in metallo o bicchieri troverete quello che fa per voi.

### Un margine più elevato

Con le birre stagionali realizzerete maggiori volumi di incasso e allettanti margini. Poiché i consumatori pagano volentieri qualcosa in più per una birra speciale, aumenta così il margine per i ristoratori – bicchiere dopo bicchiere.

I clienti di Feldschlösschen si godono il soggiorno a Davos

# La birra dell'hockey su ghiaccio tiene

Team Canada e Davos si sono trovati di fronte in una finale da sogno. Anche Feldschlösschen, la birra dell'hockey su ghiaccio, ha avuto il suo grande momento alla Spengler Cup. Davanti e allo stadio, i tifosi hanno brindato con Feldschlösschen. I clienti di Feldschlösschen sono stati accompagnati con la carrozza e si sono sempre trovati faccia a faccia con il disco. Feldschlösschen è partner da molti anni della Spengler Cup.



1



2



3



5



6



7



9



10



11



12



# tutti di buon umore alla Spengler Cup



**1** I cavalli del birrifico Feldschlösschen: una delle tante attrazioni della Coppa Spengler.

**2** Agli appassionati di hockey sul ghiaccio piace la birra Eishockey.

**3** Hans-Rudolf Grünig (Responsabile catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Ueli Reinhard (Feldschlösschen), Yves Caminada, Fritz Haldimann (Macelleria Spahni AG), Roger Burkhardt (Hotel Kreuz Berna), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach AG).

**4** Il tiro a due di Feldschlösschen davanti all'Hotel Victoria.

**5** Albert Rungg (Drinks of the World) e compagna.

**6** Renate Blumenthal e Toni Albin (entrambi di Agrola Thusis), Albert Rungg (Drinks of the World) e compagna, Monika Hengartner (Agip Au), Urs Weber (Feldschlösschen), Rodano Bufano (Agip Vaduz), Martin Hochreutener (Agip Kriens) e compagna.

**7** Altri spettatori della Coppa Spengler che si gustano una Feldschlösschen.

**8** Markus Furrer (Feldschlösschen) con Clive Hupf e Patrick Wernli (entrambi di Nordportal).

**9** Roland e Ruth Kissling (Manor AG), René Aerne (Rio Getränkemarkt AG), Ronny Fürer (Feldschlösschen).

**10** Con Feldschlösschen il puck è sempre sotto controllo: il punto di incontro più amato prima, durante e dopo le partite.

**11** Atmosfera straordinaria e bevande Feldschlösschen anche davanti allo stadio.

**12** Hans-Rudolf Grünig (Responsabile catering ESAF Migros Aare), Ralf Jansen (Gastro 11 GmbH), Roger Burkhardt (Hotel Kreuz Berna), Fritz Haldimann (Macelleria Spahni AG), Hugo Kummer (Kummer Getränke Burgdorf), Stefan Locher (City Beach AG).

**13** Avranno sete i giocatori di hockey su ghiaccio? In ogni caso sembrano molto concentrati sul logo Feldschlösschen.



4



8



## Small Talk...

...con Fritz Haldimann, gestore e proprietario della macelleria Spahni AG



« Con quali piatti di carne preferisce bere una birra fresca? »

La birra si abbina bene a quasi tutti i piatti di carne. Ma io la preferisco con il «Leberkäse» caldo oppure con una bella insalata di salsiccia e formaggio. E chiaramente anche con le salsicce bianche, i weisswurst di Monaco.

Lei è il titolare della macelleria Spahni, cosa la lega a Feldschlösschen?

Conosco Ueli Reinhard, Area Sales Director a Berna, da tantissimi anni. E la nostra macelleria avrà una propria

tenda alla Festa federale di lotta svizzera e giochi alpestri 2013 a Burgdorf, collaborando così con lo sponsor principale che è appunto Feldschlösschen.

Però ha partecipato per la prima volta anche alla Coppa Spengler. Quali impressioni ne ha avuto?

Ho molto apprezzato quei due giorni e mi sono visto anche alcune partite di hockey su ghiaccio. Inoltre conosco da anni molti dei ristoratori che erano presenti. Era tutta bella gente e ci capivamo al volo. »

 **Festissimo.ch**  
Vivi a tutta Svizzera!

su → [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch) trovate altri eventi



13

# *Pour une St. Valentin pétillante.*

*Commandez maintenant!*



## Attrarre le coppie nel vostro locale alla San Valentino



# Aumentare l'incasso grazie all'amore

**Perché non celebrate il giorno degli innamorati anche nel vostro locale? SETE vi dà sette consigli per offrire puro romanticismo alle Coppiette e aumentare così gli incassi nel giorno di San Valentino.**

→ Le coppie escono volentieri il giorno di San Valentino. Per i gastronomi, il giorno degli innamorati è quindi un'eccezionale occasione per incrementare la vendita. Ecco sette consigli di SETE per avere più frequenza nel vostro locale il 14 febbraio.

**1 Romanticismo:** Sui tavoli non possono mancare le candele e gli accessori a forma di cuore, e bisogna organizzare un sottofondo musicale di can-

*Eve-Flavours: Passion Fruit, Wild Orange e Litchi.*

zoni romantiche come «The Power Of Love» di Jennifer Rush. Certamente, dopo cena le coppie ballerebbero volentieri al ritmo di musica live...

**2 Eve:** L'amore passa per lo stomaco grazie a Eve con i suoi tre frizzanti gusti Wild Orange, Passion Fruit e Litchi. Offrite alla signora come aperitivo il suo Eve preferito e al signore una Feldschlösschen Premium.

**3 Afrodisiaco:** Proponete un menu afrodisiaci di più portate. Ostriche, gamberetti, chili, zenzero, vaniglia e cioccolato creano l'atmosfera giusta.

**4 Sparklers:** E per finire in bellezza una serata degna d'essere fotografata, non possono mancare al momento del dessert gli sparklers con i loro piccoli fuochi d'artificio.

**5 Concorso:** Organizzate un piccolo concorso e offrite in



*«Tesoro, hai scelto bene»:  
Lei ha scelto Eve.*

premio un brunch per due o dei buoni per una cena. Guadagnerete così in breve tempo nuovi clienti abituali.

**6 Give-away:** Alla fine della serata, regalate una parte della romantica decorazione. A casa, i piccoli regali faranno ricordare anche dopo tanto tem-

po agli innamorati la meravigliosa serata trascorsa.

**7 Marketing:** Pubblicate in tempo il vostro evento di San Valentino tramite volantini, un cartello davanti al locale, degli annunci nel giornale locale o addirittura interventi promozionali alla radio locale. ●



# Quello che ci vuole per il carnevale!

Prezzo promozionale valido fino  
a esaurimento delle scorte\*

1.15 al pezzo\*

**Kleiner Feigling 20°**  
8x30x2cl VP cartone  
Art. 11485  
Disponibile solo in cartoni, fino  
a esaurimento delle scorte



1.34 al pezzo\*

**Bündner Röteli  
B-Shot 19,5°**  
18x4x3cl VP cartone  
Art. 11484  
Disponibile solo in cartoni, fino  
a esaurimento delle scorte



1.29 al pezzo\*

**Trojka Fragola-  
Cream Shot 17°**  
18x4x3cl VP cartone  
Art. 11486  
Disponibile solo in cartoni, fino  
a esaurimento delle scorte



1.10 al pezzo\*

**Berentzen  
Saurer Apfel 16°**  
24x2cl VP cartone  
Art. 11487  
Disponibile solo in cartoni, fino  
a esaurimento delle scorte



1.39 al pezzo

**Jägermeister 35°**  
60x2cl VP cartone  
Art. 10583  
Disponibile solo in cartoni



1.25 al pezzo\*

**Zekilla 20°**  
4x25x2cl VP cartone  
Art. 11489  
Disponibile solo in cartoni, fino  
a esaurimento delle scorte



Ordinate ora



FELDSCHLÖSSCHEN

# SERVIZI & CONSIGLI

Pensare e agire da professionisti. Ricette per il successo, idee e spunti per il settore della gastronomia.

## I mix perfetti: SETE presenta il drink del mese

### Il drink dei re

Con questo drink i vostri clienti si sentiranno dei re: il Martini Royale è perfetto come aperitivo, sia nella versione Bianco che in quella Rosato.

→ Le persone spontanee, che amano passare del tempo insieme e godersi la vita, brindano con un Martini Royale. Che si tratti di un Martini Royale Bianco o di uno Rosato, la preparazione è decisamente semplice. Questo cocktail frizzante unisce perfettamente la freschezza delle bollicine e la leggerezza italia-

na. È proprio l'inizio perfetto per una serata all'insegna dello svago.

Il mix di Martini Bianco e Prosecco vanta un delicato gusto alla vaniglia dall'aroma stuzzicante, mentre, grazie al raffinato colorito rosato e ai toni fruttati, il connubio tra Martini Rosato e Prosecco dà vita a un mix seducente. ●



#### La ricetta

##### Martini Royale Bianco

Martini Bianco  
Prosecco  
Uno spicchio di lime  
Menta

##### Martini Royale Rosato

Martini Rosato  
Prosecco  
Uno spicchio d'arancia

Riempire un bicchiere da vino con ghiaccio e, fino a metà, Martini Bianco o Rosato e Prosecco. Spremere un quarto di lime/arancia. Decorare con menta fresca e uno spicchio di lime/arancia.

## I consigli di carnevale della ristoratrice n° 1

### «Divertitevi, ma tenete gli occhi aperti»

« Lavorare nei periodi di festa significa anche lavorare in circostanze particolari. Durante il carnevale regna un'atmosfera vivace, spesso legata a un elevato consumo di alcolici. E, sotto l'effetto dell'alcol, il livello delle inibizioni può calare vertiginosamente. Parallelamente, il limite della tolleranza di noi professionisti della ristorazione sale, ma non all'infinito. I miei consigli per chi lavora a carnevale:

● **Pianificare consapevolmente e istruire i camerieri:** a carnevale è ancora più importante organizzarsi con cura. Pianificate i giorni di carnevale in anticipo e istruite i camerieri, magari parlando anche del comportamento che dovranno tenere con i clienti ubriachi.

● **Essere responsabili e stabilire dei limiti:** proprio durante festività come il carnevale, ci imbattiamo spesso in clienti molesti: possono essere aggressivi, provocatori o assumere atteggiamenti svenevoli dal punto di vista sessuale. Per proteggere i camerieri, ritengono fondamentale definire chiaramente dei limiti. Non appena una cameriera



Sabrina Keller:  
cameriera,  
insegnante,  
campionessa.

si trova in una situazione sgradevole o viene coinvolta in una lunga discussione, il superiore deve intervenire immediatamente. La responsabilità di quanto accade successivamente è sempre sua. Ciò vale anche nel caso in cui alcuni clienti ne disturbino altri. A tali disturbatori non dovranno essere serviti alcolici oppure potranno essere direttamente invitati ad abbandonare il locale. Tuttavia, questa decisione deve essere presa esclusivamente dalla persona autorizzata.

● **Fare attenzione ai limiti d'età:** Dato che per carnevale la maggior parte dei clienti si traveste, è difficile valutarne l'età e, pertanto, il controllo dei limiti d'età per il consumo di alcolici è

più difficile. Cercate comunque di rispettare la legge. Altrimenti, a pagare sarete voi.

● **Sfruttate l'occasione e allegratevi:** Le festività sono l'occasione migliore per incrementare le vendite e il fatturato. Non perdetevi: siate attivi e creativi. Ad esempio, con un'offerta speciale come la quinta birra a metà prezzo.

E ancora: le feste sono motivo di gioia, lasciatevi contagiare dal buon umore e divertitevi. »

*La ristoratrice campionessa del mondo Sabrina Keller cura regolarmente una rubrica per SETE.*

# Su richiesta dei ristoratori: dal 1° febbraio, Feldschlösschen rivoluziona **myfeldschloesschen.ch** offre tutto

**Ecco myfeldschloesschen.ch: la nostra nuova piattaforma per i clienti offre ai ristoratori un magnifico valore aggiunto. Partecipate – e noi di Feldschlösschen vi aiuteremo a coronare di successo i vostri affari!**

➔ Abbiamo ascoltato i molteplici desideri dei nostri clienti ed abbiamo agito. Ne è risultata una piattaforma che rappresenta una pietra miliare per la ristorazione. Dal 1° febbraio, entrate nel nuovo mondo chiamato myfeldschloesschen.ch. In qualità di ristoratori, questa specie di portale web vi agevola una migliore gestione sui diversi piani – e questo in tre lingue (italiano, tedesco e francese).

## Troverete tutto questo su **myfeldschloesschen.ch**

- Promozioni e azioni personalizzate, disponibili 24 ore/24, sempre aggiornate e adatte al vostro locale.
- Consigli e trucchi su come potrete gestire meglio il vostro negozio accrescendo l'incasso.
- Materiale pubblicitario e istruzioni su come piazzarlo efficacemente.
- Indicazioni su come sfruttare tutte le possibilità per avere un locale pieno in occasioni speciali come la festa della mamma, il

carnevale o gli eventi sportivi e su come Feldschlösschen vi sosterrà.

- Analisi del vostro assortimento e proposte su come trarne il massimo.
- Tutte le nostre popolari prestazioni di servizio come lo smaltimento dei rifiuti oppure l'avviso per la chiave.
- L'e-shop, con il quale potete ordinare comodamente la merce 24 ore su 24.
- Attività di vendita che potrete effettuare personalmente accrescendo l'incasso.
- Promozioni hitflash da cui potrete trarre vantaggio.
- Formazione online per il vostro personale e la possibilità d'iscrivervi a corsi di approfondimento.
- Indicazioni su una collaborazione ancora più semplice con il vostro partner Feldschlösschen.
- SETE in formato e-paper.

## Sviluppo continuo

Tutto questo non è che l'inizio. Come vostro partner continuiamo a sviluppare myfeldschloesschen.ch. Approfittatene!

## My **Formazione**

# Per vendere meglio

➔ Una squadra in forma vale oro! Nel nuovo portale per la ristorazione troverete un centro formazione che ruota attorno alla birra, a come si serve e come si vende, e che vi fornirà preziosi consigli. Potete però anche richiedere una consulenza personalizzata al vostro responsabile vendite o far venire un

sommelier della birra della Feldschlösschen. Oppure vorreste fare una capatina alla nostra On Trade Academy? In collaborazione con la scuola alberghiera di Losanna vi offriamo la possibilità di prender parte ad una formazione gastronomica di altissimo livello. Per informazioni consultate myfeldschloesschen.ch. ●



## My **Pubblicità**

# Personalizzata

➔ Su myfeldschloesschen.ch si possono ordinare manifesti e cartellini da tavolo in 45 diverse forme e colori e in tre lingue (italiano, francese e tedesco). E se cercate una tessera, un buono o un menu solo di birre per incrementare la vendita, nessun problema: troverete anche questo

sul nuovo portale. Ma non è tutto! Potete conferire a tutto questo materiale pubblicitario la vostra nota personale, aggiungendovi il logo del vostro locale e addirittura qualche testo personalizzato. Con un impiego del tempo minimo otterrete così un effetto sfogorante. ●

## My **Annunci**

# Più ospiti, più introiti

➔ Sapevate che con la giusta comunicazione sulla vasta scelta di bevande potete aumentare il giro d'affari dal 10% al 20%? Sul portale myfeldschloesschen.ch troverete tutto il necessario. Potete scegliere tra una carta di birre, un manifesto, un menu, ecc. Inoltre,

su myfeldschloesschen.ch troverete anche le promozioni speciali da noi offerte in occasione di avvenimenti sportivi importanti o di azioni legate a un certo marchio. Più introiti, più ospiti, più comode, più birra: come non dire sì ad una tale prospettiva? ●

ziona l'assistenza ai clienti

# quello che sta a cuore ai ristoratori

## My Promozioni

### Per fare di più...

→ Felschlösschen è al vostro fianco anche quando si tratta di pubblicizzare azioni speciali, per promuovere ad esempio una certa bevanda durante un certo periodo. Difatti, potete influenzare i vostri clienti nella loro scelta comunicando delle promozioni. Basta piazzare il materiale pubblicitario che

mettiamo a vostra disposizione nei punti strategici che vi indicheremo. Myfeldschloessen.ch diventa così il vostro consulente per le promozioni. Troverete anche un video che vi mostrerà quale aspetto potrà assumere in futuro il vostro locale.

## My Scelta

### Margine più elevato

→ Lo sapete che con una birra speciale, ad esempio la Grimbergen, guadagnate quasi il 50% in più per bicchiere? Vale dunque la pena di ripensare la propria scelta di bevande. Forse scoprirete un vero tesoro. Sul portale myfeldschloessen.ch è un gioco da bambini. Inoltre, vi offria-

mo consigli e raccomandazioni su come ottimizzare maggiormente la vostra offerta. È possibile anche comparare e comandare direttamente alcuni prodotti. Vi mostriamo anche come con le giuste promozioni ed una visibilità ben pensata possiate incrementare maggiormente le vendite.

## My Statistica

### Sempre informati

→ Grazie al nuovo portale non perderete mai più la vista d'insieme della gamma di bevande e delle vostre ordinazioni. Se andate di fretta, cliccate su «visualizzazione rapida» e filtrate i risultati secondo le categorie di bevande (birre, vini, alcolici, soft drink, succhi). I diagrammi a colonna vi daranno un'ottima panoramica. E se vi ser-

vonno i dettagli, passate alla «visualizzazione per esperti» e avrete tutte le informazioni nelle tabelle, ordinate secondo i marchi e i codici di prodotto. Le vostre ordinazioni vengono sintetizzate per trimestre e anche qui sono sempre aggiornate. L'ideale per ottimizzare lo stock e conseguire maggiori guadagni.

## My e-shop

### Aperto 24 ore su 24

→ Il nostro e-shop è aperto giorno e notte. Qui potete ordinare dalla birra, acqua, soft drink, vino e anche alcolici. Tutto semplicemente a portata di clic. Per facilitarvi, vi sono dei filtri per categorie di bevande, marchi, tipo o capacità delle bottiglie, ecc. Così navigherete senza problemi per tutta la vasta

gamma di prodotti Felschlösschen. Sul portale vi è anche una funzione per comande rapide e per azioni speciali. Potrete ordinare comodamente online anche Gastrotank e materiale pubblicitario. E finalmente ritrovate sempre le ordinazioni già inviate e le fatture ancora in sospeso.

Benvenuti sul nuovo portale, dove non si parla altro che di ristorazione.



◀ **Statistiche:**  
una panoramica del vostro assortimento.

## COME OTTENERE I DATI DI ACCESSO

Siete interessati ad approfittare anche voi dei numerosi vantaggi che offre il portale myfeldschloessen.ch? Basta accedere al sito **www.myfeldschloessen.ch** e richiedere i dati di accesso.

Se preferite una consulenza personalizzata, richiedetela telefonicamente allo **0848 125 101** oppure al vostro Sales Manager, che resterà comunque a vostra disposizione per ogni tipo di informazione supplementare.

Siete già nostri clienti su **www.fgg-shop.ch**? Allora potete utilizzare gli stessi dati d'accesso anche per accedere al portale **www.myfeldschloessen.ch**.

# Hit di carnevale 2013.

## Ordinate ora!



Apprezare in  
modo responsabile.





Cucinare con la birra scegliendo quella giusta

# Piatti internazionali, ovviamente con la birra

Una classica birra si abbina perfettamente alla cucina esotica. Il ristorante «Pangäa» di Berna porta in tavola la prova: i gamberoni cotti in salsa di birra.



Il proprietario del Pangäa Aydin Yildirim (a sinistra) e lo chef Nick Eggmann.

→ Di solito Nick Eggmann, lo chef del «Pangäa», affoga i gamberoni in salsa di Rivella. Senza fare tanti complimenti, ha adattato la ricetta per SETE sostituendo la Rivella con la birra. «Una birra lager chiara come la Feldschlösschen Original è ottima come base per creare salse», spiega Eggmann. E Aydin Yildirim, proprietario e gestore del «Pangäa», aggiunge: «Ci capita spesso di servire un piatto con salsa di birra. I clienti lo gradiscono molto.»

## Narghilè e birra Bügel

Fedele al proprio nome (Pangäa deriva dal greco e significa «tutto il mondo»), lo staff vizia i propri clienti con una cucina internazionale. Sono molto amati i piatti di carne preparati su stoviglie calda, le insalate o le piadine. «Promuoviamo una cucina

**INVIATECI LE VOSTRE RICETTE A BASE DI BIRRA!**

## Cucinate anche voi con la birra?

Allora inviateci la vostra ricetta preferita con una foto a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) o per posta a *Feldschlösschen Bevande SA, Redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.*

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

La redazione di SETE pubblicherà le più originali ricette.

originale e sana, per tutte le tasche», riassume il signor Yildirim o, meglio Aydin, dato che il titolare accoglie ogni cliente con una stretta di mano presentando

## Travolti dal successo

«Al Pangäa i clienti non mancano mai, da mattina a sera, dal lunedì al sabato», afferma Aydin. Sta cercando la sede adatta per un secondo ristorante nei paraggi e rivela soltanto che «Il concept sarà ancora più particolare.»

→ [www.restaurantpangaea.ch](http://www.restaurantpangaea.ch)

## Gamberoni alla birra

Ricetta per 4 persone

### Ingredienti

500 g	Gamberoni
5 dl	Feldschlösschen Original
2 dl	Acqua
30 g	Zenzero (fresco)
3	Foglie di alloro
20 g	Zucchero
3 g	Curcuma
5 cl	Panna
30 g	Burro
400 g	Riso basmati
400 g	Verza
	Sale, pepe

### PREPARAZIONE

#### Gamberoni in salsa di birra:

Scaldare lentamente (non cuocere) la birra, l'acqua, lo zenzero fresco (tagliato a strisce) e le foglie d'alloro.

Aggiungere sale, pepe, zucchero e gamberoni e portare a termine la cottura a fuoco basso per circa 5 minuti.

Quindi estrarre i gamberoni e tenerli al caldo. Colare la salsa e rimetterla in padella. Far bollire brevemente.

Aggiungere panna e curcuma e legare con burro freddo (tagliato a cubetti).

#### Verza:

Tagliare a strisce sottili e rosolare in padella a fuoco lento con un po' d'olio.

Condire.

#### Riso basmati:

Far bollire 8 dl d'acqua e salare leggermente. Annacquare leggermente il riso e cuocerlo in acqua bollente.

Toglierlo dal fornello e lasciarlo a riposo per circa 12 minuti con un coperchio.

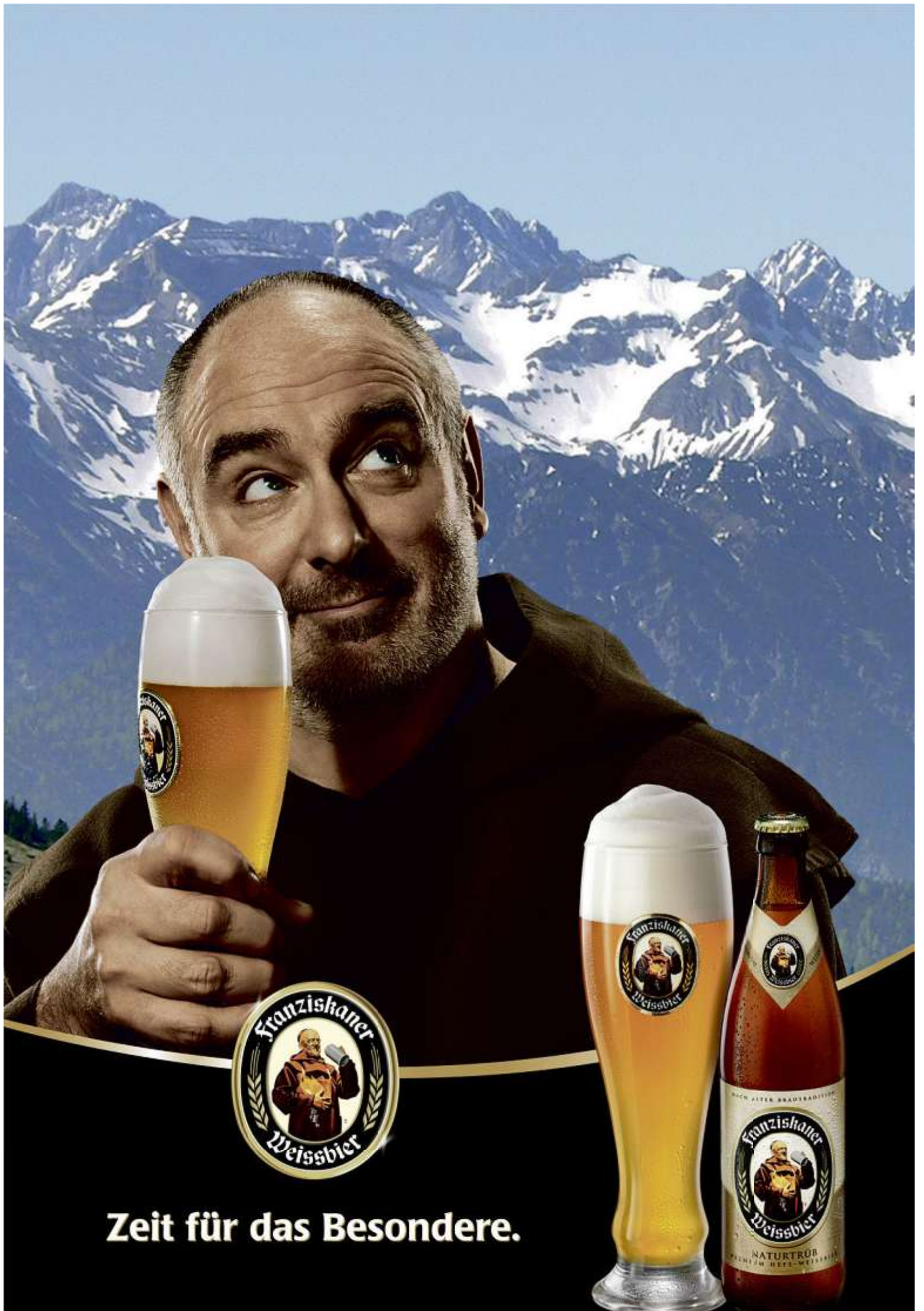


## E una Cardinal Draft

«Consiglio di abbinare i gamberoni in salsa di birra a una Cardinal Draft. Questa birra chiara e leggermente aspra ricorda lontanamente il vino e non è troppo dominante. Ecco perché è perfetta con il sapore deciso del pesce. Naturalmente è ottima anche una birra chiara alla spina.»

Gaby Gerber, sommelier di birra Feldschlösschen





**Zeit für das Besondere.**

## Hotel America, Locarno

# L'hotel di design è il ritrovo delle star



Ketrin Kanalga ed il suo Hotel America in centro a Locarno.

→ Situato nella Piazza Grande di Locarno, durante il festival del film, l'America, un hotel di design, è noto come il ritrovo delle star. Da sei anni, la gestione è in mano a Ketrin Kanalga: nel 2010, la neo-albergatrice - che in precedenza possedeva un'azienda di import-export - ha acquistato l'edificio e lo ha restaurato con amore. «Do agli ospiti ciò che io stessa mi attendo quando risiedo in un hotel», spiega. L'«America» offre delle leccornie ticinesi e italiane. «Tutti i prodotti sono freschi», spiega con orgoglio Ketrin Kanalga. La specia-

lità della casa è la carne cotta sulla pietra lavica.

### Feldschlösschen come partner

Quale partner per le bevande è stato scelto Feldschlösschen. «Per me è importante che i miei fornitori cerchino di realizzare le mie idee e Feldschlösschen lo fa alla perfezione: per questo andiamo d'accordissimo.»

Lo storico «America» continua ad attirare numerose star. Non è escluso che, un giorno, possiate incontrare addirittura Brad Pitt.

→ [www.hotelamerica.ch](http://www.hotelamerica.ch)

## Il Landhaus a Bazenheid

### Aperitivo gratuito per l'anniversario

→ Era il 1° dicembre del 1992, e tutta la Svizzera discuteva della votazione imminente sullo Spazio Economico Europeo (SEE). A Bazenheid, Marie-Luise e Franz Abt-Schmutz rilevavano la gestione del «Landhaus». Da quel momento il ristorante tradizionale ha cominciato ad andare bene e sei anni dopo marito e moglie l'hanno potuto acquistare. «I nostri clienti apprezzano il fatto che cuciniamo sempre con prodotti locali freschi di stagione», fa notare la signora. Anche le associazioni vengono volentieri al «Landhaus» e utilizzano la grande sala. Il menu di mezzo-

giorno dal prezzo modico è molto amato, come pure il bowling.

### Da 20 anni con la Feldschlösschen

I 20 anni di gestione al «Landhaus» sono stati festeggiati con un menu speciale e un aperitivo gratuito. E non poteva mancare la birra Feldschlösschen. Marie-Luise Abt-Schmutz dichiara: «Da 20 anni a questa parte siamo molto soddisfatti del servizio offerto da Feldschlösschen.» Auguriamo dunque ai coniugi Abt-Schmutz un futuro pieno di successi e grandi soddisfazioni con il loro «Landhaus».

→ [www.landhaus-bazenheid.ch](http://www.landhaus-bazenheid.ch)

## Handball-Club Kriens

# Festa a base di Hopfenperle



Pallamano di altissimo livello a Kriens: con Feldschlösschen.

→ L'Handball-Club Kriens gioca nella massima serie maschile svizzera. Questo non sarebbe possibile senza dei partner affidabili, di cui fa parte da anni anche Feldschlösschen. La collaborazione ha carattere strategico ed è stata prolungata di tre anni lo scorso autunno. Nick Christen, CEO ed amministratore dell'HC Kriens, spiega: «Feldschlösschen è un partner eccezionale, che, oltre a fornirci le bevande, ci sup-

porta anche nella logistica.» Alle partite casalinghe dei pallamanisti di Kriens accorrono circa 800 spettatori, rifocillati con le bevande di Feldschlösschen. Spiega Nick Christen: «Dopo le vittorie, giocatori e staff amano festeggiare con una Hopfenperle.» Auguriamo quindi all'HC Kriens una stagione ricca di vittorie.

→ [www.hckriens.ch](http://www.hckriens.ch)



I coniugi Abt-Schmutz, da 20 anni gestori del «Landhaus».



Freddy Burger Management präsentiert eine Produktion von Stage Entertainment



Das Musical  
**Ich war noch  
niemals in  
New York**  
mit den Songs von  
Udo Jürgens

«Mehr Broadway  
geht nicht...»  
(SonntagsZeitung)



**bis 14. April 2013**  
**Theater 11 Zürich**

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

[ticketcorner.ch](http://ticketcorner.ch)  
0900 800 800  
CHF 1.19/min., Festnetzstarif

Presenting Sponsor



Sponsoren



RAIFFEISEN

Partner



Medienpartner



In palio

# Biglietti per il musical di Udo Jürgens

Avete letto con attenzione questo numero di SETE? Se sì, il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le lettere corrispondenti alle risposte corrette forniranno la soluzione.

- Qual è il giorno d'inizio del Carnevale di Lucerna, uno dei più grandi carnevali della Svizzera?
  - L** Il mercoledì sporco
  - B** Il giovedì grasso
  - C** Il venerdì magro
- Quale comando dà il via al Carnevale di Basilea, il più grande di tutta la Svizzera?
  - O** Abendrot, fertig, los!
  - I** Mittagstust, Bebbi, Prost!
  - U** Morgestraich, vorwärts, Marsch!
- Con quali bevande viene realizzato grosso dei profitti durante il periodo del carnevale?
  - R** Birra e caffè
  - P** Vino e Rivella
  - F** Cognac e latte
- A cosa assomiglia «Nölli», raffigurata sulla medaglietta del Carnevale di Lucerna?
  - L** A una famosa torre
  - C** A una botte
  - S** Ad un boccale di birra
- Con cosa si prepara il cocktail «Waggis», apprezzato non soltanto per Carnevale?
  - E** Rhäzünser Plus Zitrone e vino rosso
  - O** Coca-Cola Zero e spumante
  - A** Schweppes Indian Tonic e vino bianco

La soluzione è:

## Ecco come partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch). Con un po' di fortuna potrete vincere 2 biglietti per il musical "Ich war noch niemals in New York" con le canzoni di Udo Jürgens.

**Termine ultimo di spedizione:**

**10 febbraio 2013**



Cantare le canzoni di Udo, guardando il Big Apple: Estratto di «Ich war noch niemals in New York».

## I vincitori del concorso SETE di dicembre 2012

Hanno vinto due biglietti per assistere ad uno spettacolo di teatro «Das Zelt» i seguenti partecipanti: **André Herzog**, Zweifel Pomy-Chips AG, 8957 Spreitenbach; **Markus Plüss**, 8360 Eschlikon; **Joe Jerher-Gisler**, Ristorante-Albergo Krone, 6468 Attinghausen; **Margrit Menet**, Ristorante Schönau, 9107 Urnäsch; **Maria Camenisch**, 8645 Jona. Congratulazioni.



## 3x2 biglietti per il musical «New York»

Le canzoni di Udo Jürgens vanno in scena con il musical «Ich war noch niemals in New York». Al Theater 11 di Zurigo, una nave vuole salpare per una crociera. I costumi variopinti, i grandiosi balletti, l'ottima orchestra dal vivo e le bellissime quinte di questo spettacolo vi lasceranno a bocca aperta. 20 dei più grandi successi di Udo Jürgens e una storia che vi farà sognare, ridere e anche canticchiare. Tra quanti daranno la risposta corretta tireremo a sorte 3 vincitori che si aggiudicheranno 2 biglietti per questo spettacolo. Auguri.

→ [www.theater11.ch](http://www.theater11.ch)



▲ *Reto Bürki del Ratsstübli di Thun.*

▶ *I partecipanti dell'Academy con i direttori del corso.*



## La cerimonia solenne dei diplomi della 4<sup>a</sup> On Trade Academy

# I partecipanti sono entusiasti

**Anche la quarta On Trade Academy di Feldschlösschen e della scuola alberghiera di Losanna è stata un grande successo.**

➔ I 23 diplomati della On Trade Academy si sono dati appuntamento alla scuola alberghiera di Losanna per la cerimonia dei diplomi. I ristoratori hanno seguito nove giorni di formazione intensiva di carattere pratico durante i quali hanno parlato dei loro esercizi

confrontandosi con la direzione del corso e i colleghi. «Non posso che consigliare caldamente la On Trade Academy», afferma il neo-diplomato Reto Bürki. Questa esperienza è stata «una vera e propria ventata d'aria fresca» e una «fonte di nuove idee» per il titolare del Bi-

stro-Bar Ratsstübli di Thun. A suo dire, i benefici si sono fatti sentire soprattutto per quanto riguarda i rapporti con i collaboratori. Anche i direttori del corso, Hans Peter Spreng e Daniel Schaffhauser della Feldschlösschen, sono og-

**«Ho avuto tantissime nuove idee.»**

getto delle lodi di Reto Bürki: «Non ci siamo mai annoiati ed entrambi hanno fatto un ottimo lavoro.» ●

**La prossima Academy si terrà in autunno 2013**

La prossima On Trade Academy avrà nuovamente una durata di nove giorni e si terrà da settembre a novembre 2013. Siete interessati? Allora rivolgetevi al vostro Feldschlösschen Sales Manager: sarà lieto di aiutarvi.

## Affidateci le vostre chiavi

# Feldschlösschen vi aiuta a risparmiare tempo

**Vi manca il tempo per accoglierci di persona quando vi consegniamo le bevande? Il vostro locale è chiuso durante l'orario previsto per la consegna? Allora affidateci le chiavi del magazzino e penseremo noi a tutto!**

➔ Feldschlösschen vi aiuta a risparmiare del tempo prezioso. Se ci affidate le vostre chiavi ne trarremo tutti beneficio: voi non dovrete aspettare la consegna delle bevande se avete qualcosa di più importante di cui occuparvi e noi, al momento della pianificazione dei viaggi, non saremo vincolati all'orario di consegna. Se ci lasciate la chiave dei vostri locali, i nostri affidabili autisti si-

stemeranno la merce ordinata direttamente nel magazzino. E così risparmierete tempo.

### Articoli sempre freschi

Come ristoratori potrete approfittare fin da subito del servizio completo in loco che comprende la gestione della cantina secondo il principio «first in, first out», già apprezzato da vari clienti. Così i nostri autisti sistemano la



*Grazie alla chiave, Remo Raselli può sollevare il cliente da ogni incombenza.*

merce più vecchia in magazzino davanti e posizioneranno di dietro quella appena consegnata. In questo modo avrete la certezza di utilizzare articoli sempre freschi.

### Sicurezza garantita

Feldschlösschen vi garantisce la massima sicurezza. Per ogni chiave messa a nostra disposizione vi daremo una ricevuta con relativo accordo sulla sicurezza. Siete interessati a questo utile servizio? Allora contattate il vostro Responsabile vendite. Sarà lieto di fornirvi ulteriori informazioni sul da farsi. ●

## Agenda

### Aria di carnevale in Svizzera

➔ Il 7 febbraio, giovedì grasso, alle 5 di mattina, a Lucerna torna il Carnevale, come sempre annunciato da un grande botto seguito dalla tradizionale sfilata. Il 18 febbraio sarà poi la volta di Basilea con il famoso «Morgestraich» all'alba: per 72 ore faranno baldoria i basilesi in occasione dei cosiddetti «drey scheenschte Dääg», i «tre giorni più belli». Il Carnevale si festeggia per tutto il mese di febbraio anche in molte altre città svizzere. ●



### La Mustermesse di Basilea

➔ La Mustermesse di Basilea non si svolgerà più come di consueto in primavera, ma è stata spostata al 22 febbraio sino al 3 marzo. Questa è la più antica tra le esposizioni svizzere e registra sempre più di 300 000 visitatori, dato che rappresenta anche una piacevole gita per tutta la famiglia. Naturalmente non può mancare la Feldschlösschen. ●



#### COLOFONE

##### SETE

La rivista per clienti della Feldschlösschen Bibite SA  
www.gjornalesete.ch

##### Publicato da:

Feldschlösschen Bibite SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Telefono 0848 125 000  
www.feldschloesschen.com

##### Coordinamento generale

Gabriela Bättig

##### Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

##### Inserzioni

insetrate@durstzeitung.ch  
Gabriela Bättig

##### Redazione, layout, litografia, correzione, traduzione, stampa e spedizione

Impresa generale  
Vogt-Schild Druck AG  
Gutenbergstrasse 1  
4552 Derendingen

##### Responsabile progetto:

Pamela Güller  
Capo-redazione: Marcel Siegenthaler/Textension GmbH, www.textension.ch

##### Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese  
Anno Settimo anno

##### Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24 000, francese 10 000

##### Diritti d'autore

I contributi contenuti in questa rivista sono protetti da diritti d'autore. Tutti i diritti riservati.

##### Copyright

Foto di copertina: Valeriano Di Domenico (Freshfocus)  
Agenzie fotografiche: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, André Springer



su ➔ [www.festissimo.ch](http://www.festissimo.ch) trovate altri eventi

**Win a Car**

SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Sponsor dei premi Zweifel

SEAT PHILIPS

ESPERTI IN CHIPS

Tutte le informazioni sui sacchetti di chips, [www.zweifel.ch](http://www.zweifel.ch) oder [www.zweifel.ch/facebook](http://www.zweifel.ch/facebook). Per informazioni rivolgersi ai vostri esperti in chips oppure al vostro Servizio Clienti (+41) 0800 44 22 11.

# Pétillant et léger en période de carnaval.

www.schweppes.ch

## TONIC Vin blanc

Vin blanc mélangé à du Schweppes Tonic – rafraîchissant et tonifiant. Le classique carnavalesque de Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783