



**Il drink del mese:**  
In primavera, un dito di  
Schweppes rende l'Aperol  
ancora più frizzante

Pagina 7

**Cucinare con la birra:**  
Il ristoratore Oliver  
Besomi abbina coniglio  
e Hopfenperle

Pagina 30

# SETE

N. 4 | Aprile 2013

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

Ristorazione all'aperto

## Più clienti sulla terrazza

Pagina 10



**Offerta speciale DraughtMaster**

**CHF 900.-\***

incl. container da 20 l

\* meno CHF 600.- di  
rimborso, escl. TRA

Più materiale pubblicitario  
gratuito per gli esterni:

1 x lavagna

3 x vassoi

50 x bicchieri provvisti di  
manico da 4 dl in PET

**Durata dell'offerta: dal 1 al 30.4.2013**

Possibilità di ordinare su HITFlash,  
al centro della rivista.

Azione non avente diritto a rimborso!



# UN VAINQUEUR RAYONNANT!

LE NOUVEAU FORD **TRANSIT CUSTOM** A OBTENU  
L'INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2013 AWARD.\*

LE TOUT NOUVEAU  
**TRANSIT CUSTOM**  
AU CŒUR DE VOTRE BUSINESS



Les points suivants ont tout particulièrement retenu l'attention du jury:

- capacité de charger jusqu'à 3 euro-palettes, même avec l'empattement court
- intervalles de service prolongés (50'000 km ou 2 ans)
- cloison de séparation et possibilité de chargement transversal de 3 mètres avec l'empattement court

Vous aussi, laissez-vous convaincre par le vainqueur lors d'un essai routier auprès de votre concessionnaire Ford.



Le véhicule le plus sûr de sa catégorie selon le test Euro NCAP.

\* Source: [www.van-of-the-year.com](http://www.van-of-the-year.com)



Allons plus loin

[ford.ch](http://ford.ch)

## Editoriale

## Per una primavera ricca di successi



Care lettrici, cari lettori,

➔ Finalmente arriva la primavera, la stagione dove si può nuovamente stare fuori. I ristoranti con giardino o terrazza vedono aumentare clienti e introiti. Feldschlösschen è al vostro fianco per migliorare il vostro settore outdoor con materiale pubblicitario, con un Draught Master o con altre astuzie. Leggete a **pagina 15** i nostri preziosi consigli per gli spazi esterni e lasciatevi ispirare dal portale [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) su come trattare meglio i vostri clienti outdoor.

In pieno centro di Zurigo, alcuni ristoratori particolarmente innovativi hanno successo con il «Frau Gerolds Garten». A **pagina 10** la cliente Feldschlösschen Katja Weber ci svela i desideri nascosti della clientela urbana. Tutta un'altra scena invece si svolge in campagna: A **pagina 13** vi attendono le ricette a successo di Venanzio Berno, proprietario del ristorante Club Café a Kerzers.

In primavera, dei menu leggeri e una bella birra fresca sono particolarmente graditi. Perché non provare le tapas alla birra come descritte a **pagina 5** e la birra che meglio li accompagna? Oppure il filetto di coniglio come lo cucina il ristorante Stazione a Tesserete (**vedi pag. 30**)?

Vi invio dei saluti floreali...

Frédéric Bertholier  
Area Sales Director, Svizzera romanda

## Indice



17



21



16



10

## NOVITÀ&amp;PRODOTTI

La birra del mese: Carlsberg alla spina 4

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch): Sascha Gaschen ha ordinato la sua prima carta delle birre 5

Il Principe William e la sua Kate: sole, sci e bevande Feldschlösschen 5

La bevanda del mese: Spritz con un pizzico di Schweppes 7

Bibite e acqua alla spina: dissetanti e remunerative 9

**TEMA: RISTORAZIONE ALL'APERTO**  
Al Frau Gerold, atmosfera vacanziera in pieno centro di Zurigo 10

Ristorazione all'aperto in campagna 13

10 regole d'oro per riscuotere maggiori profitti dal servizio in terrazza o giardino 15

## PEOPLE&amp;ENTERTAINMENT

Quattro chiacchiere nella «Capanna» di Feldschlösschen alla Muba 16

Intervista con la cuoca Meta Hiltbrand: «La birra merita più rispetto» 17

Carlsberg Green Experience: un weekend bianco per ristoratori e clienti 19

Concorso: in palio un braciere Ovum per il vostro spazio esterno 21

## MERCATO&amp;TENDENZE

Uno sguardo oltre confine: «Frau Hedi's Tanzkaffee» al porto di Amburgo 23

Varietà di marchi al Kennedy's Irish Pub 25

Tiro a sei Feldschlösschen alla «Agrischa» di Coira 25

Una fresca brezza soffia sull'«Holzchäfer» 27

Möhl: qualità assicurata per i ristoratori 29

La ricetta a base di birra 31

## ANTICIPAZIONI

Gli eventi top di questa primavera 31

## La birra del mese

### Carlsberg alla spina

«That calls for a Carlsberg!» In primavera si moltiplicano i momenti nei quali ci vuole proprio una Carlsberg. Le persone moderne e dinamiche sanno bene che la birra premium internazionale è ancora più buona se è meritata. Per questo motivo i vostri clienti apprezzeranno la Carlsberg alla spina soprattutto dopo il lavoro, quando il proprio dovere è stato svolto e vi è tempo per dei momenti piacevoli da passare con gli amici. Un bicchiere di Carlsberg è leggero e generoso ed ha un sapore mediamente amaro e ricco di carattere.

Una Carlsberg appena spillata mette d'accordo tutti in qualsiasi locale. E voi ristoratori potrete sfruttare i noti vantaggi della birra alla spina, come i margini superiori e la maggiore semplicità di gestione. Eh sì, «That calls for a Carlsberg!»



## Michel Schorle

### Il nuovo succo di mela: naturale al 100%

➔ Avete già scoperto Michel Schorle per voi e i vostri clienti? Il nuovo succo di mela è un concentrato di natura: 60% di succo genuino delle migliori mele svizzere e acqua addizionata di anidride carbonica. Il che significa tanto gusto senza l'aggiunta di zuccheri o dolcificanti artificiali. Il nuovo Michel Schorle è ottimo per ristorarsi ogni giorno con naturalezza, un must per i vostri clienti. Dispo-

nibile da Feldschlösschen nella bottiglia da 50 cl in PET e in quella da 33 cl in vetro.



*Natura allo stato puro: Michel Schorle.*

## Novità dal castello

### Apri il museo Oldtimer

➔ Il nuovo museo Oldtimer contiene oltre 20 veicoli storici, testimoni dei 137 anni di storia di Feldschlösschen, ed entra fin da subito a far parte stabilmente delle visite della birreria nell'area del castello di Rheinfelden.



*Il nuovo museo Oldtimer.*

## Birra ricca

### Involtini di tapas

Deliziate i vostri ospiti con queste due ricette, da accompagnare alla birra suggerita dalla sommelier Gaby Gerber.



#### Involtini di rucola con prosciutto di Parma

##### Ingredienti per 4 porzioni

- 4 Strisce di lasagne
- 2 Spicchi d'aglio
- 2 Scalogni
- 15 Foglie di basilico
- 80 gr parmigiano grattugiato
- 40 gr di pinoli
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 spruzzata di aceto balsamico
- 4 fette di prosciutto di Parma
- 80 gr di rucola

##### Preparazione

Cuocere bene le strisce di lasagne e lasciarle raffreddare. Tagliare a pezzi l'aglio e lo scalogno, amalgamare con il basilico, il parmigiano, i pinoli, l'olio e il balsamico fino a formare una purea. Spalmare un quarto della massa su ogni striscia di lasagna, aggiungere una fetta di prosciutto e la rucola ed arrotolare bene. Tagliare a fette e servire.

#### Involtini di sfoglie di riso con lattuga cappuccina alle erbe

##### Ingredienti per 4 porzioni

- 250 ml di succo di carote non zuccherato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 8 cucchiaini d'olio di colza pressato a freddo
- 1 piccola lattuga cappuccina
- 100 gr di misto d'erbe
- 8 Sfoglie di riso (22 cm Ø)
- Sale, pepe

##### Preparazione

Bollire in una pentola il succo di carote e di limone e lasciar ridurre a fuoco basso fino a un terzo. Versare il composto in un recipiente alto e mescolare l'olio di colza. Condire con sale e pepe, mettere da parte. Ammorbidire le sfoglie di riso in acqua calda. Porre su un tovagliolo, distribuire le erbe aromatiche e l'insalata. Arrotolare bene e mettere da parte. Tagliare ogni involtino e disporre su un piatto. Versare a gocce la salsa sugli involtini e servire.

## La birra adatta

« Per entrambi i piatti a base di tapas raccomando una Feldschlösschen Hopfenperle. Con queste pietanze, infatti, l'aroma della birra non dovrebbe ancora essere troppo maltato, ma piuttosto equilibrato. La nota aromatica del luppolo mitiga il gusto acidulo e saporito di queste tapas. »

Gaby Gerber, sommelier



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

# «Per i miei clienti la carta delle birre è cool»



Sascha Gaschen del ristorante Seepintli di Sutz-Lattrigen è stato il primo cliente a ordinare il materiale pubblicitario su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). È soddisfatto del nuovo servizio.

**Perché ha ordinato il materiale pubblicitario su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)?**

Usiamo internet già da tempo per ordinare le bevande tramite l'e-shop. Su SETE ho letto delle molteplici opportunità offerte dalla nuova piattaforma, così ho ordinato subito una nuova carta delle birre.

**Quali vantaggi le ha portato?**

I nostri clienti possono vedere a colpo d'occhio la gamma di birre da noi offerta. Nell'alta stagione, d'estate, ci risparmia parecchio tempo perché non c'è molto da spiegare ai clienti. E poi abbiamo integrato questo nuovo menù con il nostro finger food. Un'ottima cosa.

**Grazie alla carta delle birre vendete più birra?**

Ritengo che abbia incentivato il consumo di birra. E comunque il menù piace ai clienti. Lo trovano cool e ordinano più facilmente una birra che non conoscono.

**Partecipate: in palio un iPad con display Retina**

**Diteci cosa pensate!**

La vostra opinione è importante. Visitate [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) e diteci se la nuova piattaforma per la ristorazione vi piace. Saremo lieti di ricevere anche le vostre proposte di miglioramento. Inviatemi un'e-mail a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) oppure utilizzate lo spazio riservato alle comunicazioni su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

**I partecipanti potranno vincere uno di questi fantastici premi:**

- **1 iPad con display Retina**  
Wi-Fi + Cellular, 32 GB, nero, inclusa iPad Smart Cover, del valore di 700 franchi
- **3 Best of Smartbox**  
con 550 diverse mete fra cui scegliere per 1 o 2 persone, del valore di 159.90 franchi

**Per cos'altro le è utile [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)?**

Voglio ordinare delle tessere delle birre. Ho anche dato un'occhiata alla nostra statistica delle vendite e, ovviamente, ordino le nostre bevande tramite l'e-shop della piattaforma. ●



Claudio Meier



**Ho sentito dire...**

## Kate e William

→ L'erede al trono William e la sua Kate hanno trascorso il primo weekend di marzo sulle piste da sci di Arosa, accompagnati da uno splendido cielo azzurro e un sole caldo. La coppia reale ha passato il tempo in compagnia del principe Harry nella meravigliosa cornice del rifugio Tschuggen. Naturalmente, ●

Roger Siegrist e Martina Geissmann, clienti Feldschlösschen, avevano le bevande giuste per gli ospiti reali. Kate, in dolce attesa (foto grande, al centro), ha scelto una Rhäzünser e sul tavolo, di fronte a lei e William (foto piccola, cuffia blu e bianca) ci sono anche delle birre Feldschlösschen. ●

## Nuovi prodotti Feldschlösschen

# Birra forte in lattina e Panaché alla frutta

**Due nuovi prodotti dal castello: arrivano sul mercato Feldschlösschen Stark e Feldschlösschen Frucht Panaché.**

→ Quale leader di mercato, Feldschlösschen vuole essere presente in ogni segmento, compreso quello della birra forte. Per questo, la prossima primavera giungerà sul mercato **Feld-**

**schlösschen Stark** in lattina. Con una gradazione alcolica del 7%, è molto aromatica e più delicata rispetto ad altre birre forti. Feldschlösschen Stark è generosa e ricorda una birra lager forte. ●

**Feldschlösschen Frucht Panaché** ha un grado alcolico del 2%. Questo prodotto rinfrescante, aromatizzato al limone e al pompelmo, sarà disponibile da fine marzo in vetro VP. ●



**ORDINARE  
ORA!**

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



**APÉRO-TIME**  
VI RACCOMANDIAMO:



<u>BOTTIGLIA</u>	CHF
PROSECCO 20 CL	3.30
PROSECCO 75 CL	8.50
SPUMANTE ROSÉ 75 CL	9.80

  
**FELDSCHLÖSSCHEN**  
Part of the Carlsberg Group

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)  
e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

*horeca*

## I mix perfetti: il drink del mese



# Spritz con un pizzico di Schweppes

**Cosa c'è di meglio di un aperitivo all'aria aperta? L'Aperol Spritz con Schweppes è il drink perfetto per le gradevoli serate di primavera e i vostri clienti lo gradiranno di certo.**

### La ricetta

#### Ingredienti

- 3 parti di Prosecco o vino bianco (6 cl)
- 2 parti di Aperol (4 cl)
- 1 spruzzata di Schweppes Tonic Ghiaccio, spicchio d'arancia

#### Preparazione

Versare il Prosecco o il vino bianco in un bicchiere contenente dei cubetti di ghiaccio, aggiungere Aperol, Schweppes Tonic e uno spicchio d'arancia e... servire!

➔ Aperol è un liquore italiano costituito da un mix di rabarbaro, genziana, arancia amara ed erbe aromatiche. Questa bevanda fruttata e amara dal 15% di volume alcolico nasce nel 1919 e la ricetta originale è rimasta invariata fino ai giorni nostri.

Nelle stagioni più calde, Aperol viene spesso servito nella variante Aperol Spritz, cioè me-

scolato a vino bianco o Prosecco e soda.

#### Più frizzante con Schweppes

Aggiungendo un tocco di Schweppes Tonic al posto della soda, potrete servire ai vostri clienti una versione ancora più frizzante di questo cocktail. L'accompagnamento ideale per uno stuzzichino leggero!



Pascal Muller (Ramada) riceve il certificato da Melanie Harnisch (Feldschlösschen).

## Il Ramada risparmia CO<sub>2</sub>

➔ Il programma per la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> promosso da Feldschlösschen è un successo. Più di un anno fa era partito il progetto pilota con 163 esercizi del Compass Group (Svizzera) SA e oltre 20'000 kg di CO<sub>2</sub> compensati. Ora anche il Ramada, la prima catena di hotel coinvolta nel programma, ha raggiunto questo importante obiettivo ecologico insieme a Feldschlösschen.

#### Il ricavato per un progetto in Uganda

All'inizio si analizzano, per migliorarli, il comportamento relativo agli ordini e il possibile sovraccarico del servizio di emergenza. Per la quantità di CO<sub>2</sub> restante, Feldschlösschen ha acquistato dei certificati di emissione dalla «Swiss Climate» e il ricavato viene investito in progetti di salvaguardia ambientale. Il contributo per il risparmio di CO<sub>2</sub> del Ramada è a disposizione del progetto «Rimboscamento della Kikonda Forest Reserve in Uganda» e, per il volume compensato, tutti gli esercizi Ramada hanno ricevuto un certificato CO<sub>2</sub>.

#### Pascal Muller è entusiasta

Per Pascal Muller, Area Manager Operations di Ramada Svizzera, «Il programma CO<sub>2</sub> di Feldschlösschen è perfetto per la nostra strategia. Con i certificati possiamo comunicare ai nostri clienti il nostro impegno per l'ambiente.»

## L'estrazione di Feldschlösschen Premium

# La famiglia Schär a Zermatt

**Bruno Schär ha vinto il primo premio messo in palio dall'azione promossa da Feldschlösschen Premium e dalla ristorazione e si è aggiudicato un weekend da sogno a Zermatt.**



➔ «I due giorni a Zermatt sono stati fantastici nonostante il tempo incerto. Vogliamo ringraziare di cuore per la splendida vincita.» Bruno Schär, di Aegerten, Canton Berna, è stato estratto dalla Feldschlösschen Premium per trascorrere un weekend da sogno per quattro persone a Zermatt del va-

lore di 5000 franchi. Il primo premio vinto dalla famiglia Schär comprendeva due pernottamenti nell'hotel a 5 stelle Mont Cervin Palace, skipass, biglietti ferroviari di 1° classe e una cena. L'estrazione della Feldschlösschen Premium ha coinvolto oltre 50 locali gestiti dai clienti. Chi ordinava una Premium riceveva un biglietto della lotteria. Oltre al weekend da sogno a Zermatt, in palio c'erano anche numerosi premi immediati.



I vincitori: la famiglia Schär a Zermatt.



# ***Rhazünser***



**ORDINARE  
ORA!**

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



**Acqua minerale naturale  
dalle montagne dei Grigioni.  
Naturalmente.**

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



Approfittate della nostra offerta per la spillatura

# Acqua e bibite sempre fresche e margini maggiori

**Come per la birra, Feldschlösschen offre ai ristoratori un'ampia offerta di soluzioni di spillatura anche per le acque minerali e le bibite. I vantaggi delle bevande nel fusto sono molteplici.**

→ «Senza la spillatura di acqua minerale, bibite e tè freddo dovremmo dotarci di frigoriferi. Inoltre, lo stoccaggio delle bottiglie richiederebbe molto spazio», spiega Lisa Schill. La proprietaria del ristorante Dornhof di Magden ed il fratello Robert, che lavora a sua volta al «Dornhof», rincarano: «I clienti preferiscono la spillatura alle bevande in bottiglia. Apprezzano il fatto di ricevere di più a parità di prezzo.»

## Tutto da un soggetto

Ai clienti del suo «Dornhof», Lisa Schill offre la spillatura di Rhäzünser, Schweppes Citro, Coca-Cola, Sinalco e del nuovo Queen's Icetea Feldschlösschen. Tutte queste bevande sono ordinabili comodamente con il relativo recipiente ad un solo indirizzo, ovvero Feldschlösschen. Inoltre, il servizio per la ristorazione di Feldschlösschen sottopone regolarmente a manutenzione l'impianto di spillatura.

## Spillatura di bevande analcoliche: l'assortimento ideale

La spillatura di bevande analcoliche è apprezzata dai ristoratori e dai clienti.

Feldschlösschen raccomanda il seguente assortimento standard:

- Queen's Icetea
- Schweppes Citro
- Schweppes Cola
- Acqua minerale Rhäzünser

## Il nostro ampio assortimento

I banconi per spillare la birra sono da considerare solo a partire da un consumo di 800 litri per prodotto ed anno. Altrimenti, la qualità non può essere garantita.

Ai clienti del suo «Dornhof», Lisa Schill offre Feldschlösschen offre ai ristoratori 38 birre alla spina. La scelta è impressionante anche in fatto di acque minerali e bibite. Schweppes Citro, Schweppes Cola, acqua minerale Rhäzünser e Queen's Icetea sono i prodotti di punta. Oltre ad essi offriamo però anche marchi quali Coca-Cola, Sinalco o Sprite.

## La chiave del successo

Anche la coppia di ristoratori composta da Eliane e Fritz Reinhard del Bistro Bar Schlüssel di Rheinfelden trova sempre il recipiente giusto. «I nostri clienti amano molto la soluzione della spillatura», spiega Fritz Reinhard. Inoltre, «la gestione è molto più semplice rispetto alle bottiglie. Oggi sarebbe impensabile immaginare di miscelare un vino bianco o un Panaché con acqua minerale o Citro dalla bottiglia.»

Come i coniugi Reinhard, Lisa Schill approfitta dell'ulteriore vantaggio della spillatura: «Il margine per noi ristoratori è superiore rispetto alla vendita di bibite in bottiglia», spiega la proprietaria del «Dornhof». ●



Informazioni ed ordinazioni alla pagina [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

Robert Schill, fratello della ristoratrice Lisa Schill, ha spillato acqua minerale e bibite.



« I clienti amano molto la soluzione della spillatura. »

Fritz Reinhard  
Bistro Bar Schlüssel, Rheinfelden



## Sviluppato per la spillatura: «Queen's Icetea»

Feldschlösschen lo scorso autunno ha lanciato sul mercato un proprio marchio di tè freddo per la spillatura. Il suo nome è «Queen's Icetea» e spicca per l'eccellente qualità.

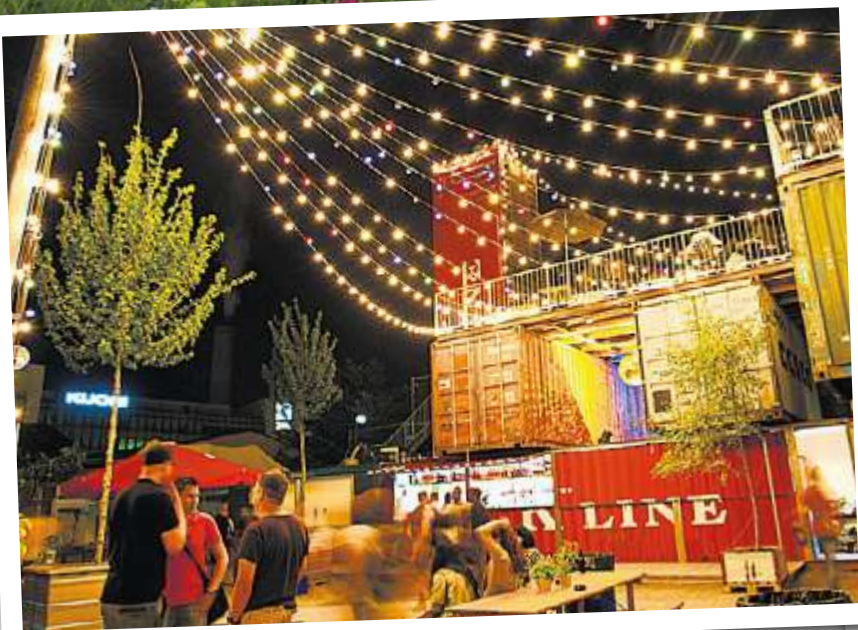
## Un prezzo equo per i ristoratori

Il «Queen's Icetea» è disponibile ad un prezzo equo per la ristorazione in recipiente da 20 l quale premix (PEM). Il «Tè freddo reale» completa perfettamente la nostra offerta per la spillatura di acque minerali e bibite. È un grande motivo di gioia che il «Queen's Icetea» sviluppato da Feldschlösschen sia molto amato dai consumatori.

Il «Frau Gerolds Garten» coglie lo spirito zurighese

# Atmosfera vacanziera nel cuore della città al «Frau Gerold»

Ristorazione all'aperto  
nel cuore della città



*In alto: atmosfera vacanziera nel cuore della città, con una vista da sogno sui binari.*

*Anche la notte, il «Frau Gerolds Garten» ha un fascino tutto speciale.*

*L'amata atmosfera da Luna Park, tipica del «Frau Gerolds Garten».*

*Orticoltura al «Frau Gerold»: si producono fiori, verdure ed erbe aromatiche.*

ore



L'area ai piedi della Prime Tower era usata dall'ufficio delle costruzioni zurighese. Lo scorso anno, dei ristoratori creativi hanno aperto il «Frau Gerolds Garten». Il concetto creativo spicca per la varietà. La cofondatrice Katja Weber racconta a SETE delle esigenze di tempo libero cittadine, della cultura birraia del «Frau Gerold» e del luppolo che scala i muri.

«Dopo solo un anno possiamo già dire di aver colto nel segno con il nostro concetto all'aperto. Il «Frau Gerolds Garten» dona agli abitanti della città lo spazio libero agognato. Il concetto apparentemente improvvisato tra il ponte Hardbrücke, la

Prime Tower e Zurigo Ovest offre molte possibilità in un solo luogo. Il centro dell'attenzione è costituito dalla terrazza-container di due piani con giardino adiacente e vista sui binari.

Al «Frau Gerold» amiamo anche l'orticoltura e serviamo principalmente cibo locale, per stimolare la coltivazione in città, e abbiamo ricevuto il supporto dell'Università di Scienze applicate Zurigo e di Città Verde Zurigo.

#### Un ampio pubblico

Possibilità di gioco e sport, eventi ed un'ampia offerta artistica ravvivano l'area. Inoltre, al «Frau Gerold» si possono ovviamente incontrare gli amici e bere una birra o, perché no, un Gin Tonic. È possibile anche fare acquisti, mentre in tutta l'area regna un'atmosfera da Luna Park. Il nostro scopo è quello di creare un'atmosfera vacanziera nel cuore della città.

A pranzo vengono soprattutto le persone che lavorano nel quartiere. La sera, le stesse persone vengono a gustare un aperitivo. Ad esse si aggiungono anche

molti residenti e clienti di altri quartieri. Alcune aziende tengono degli eventi nel nostro giardino e, nel pomeriggio, si recano da noi anche bambini e genitori o uomini d'affari che tengono qui le loro riunioni. Nel fine settimana accorrono molte coppie, in

parte di età più elevata. Questa varietà è importante per noi, dato che il «Frau Gerolds Garten» è pensato per un pubblico ampio.

#### Il Biergarten del «Frau Gerold»

La birra rappresenta uno degli ingredienti principali di un concetto all'aperto. Siamo orgogliosi del fatto che il «Frau Gerolds Garten» sia percepito anche come un Biergarten. Abbiamo consapevolmente scelto di puntare sulle panche da birreria e, grazie alla collaborazione con Feldschlösschen, possiamo proporre un'ampia offerta di birre ai nostri clienti. Nel giardino abbiamo piantato anche il luppolo, che già al principio dell'estate si arrampica ardito sulle pareti. Al «Frau Gerold» la cultura birraia è molto sentita!

#### Il nome deriva dalla Zona Gerold

A proposito: il «Frau Gerold» si chiama così perché il giardino si trova nella Geroldstrasse, nota anche come Zona Gerold. Il nome è stato scelto fin dall'inizio. >>>

«Il Frau Gerold promuove anche l'orticoltura.»



Katja Weber, cofondatrice del «Frau Gerolds Garten».

### Katja Weber, Frau Gerold ed il giardino

Katja Weber ha avviato e sviluppato il «Frau Gerolds Garten» unitamente a sei partner. Concettualmente, il progetto è fortemente caratterizzato da lei e dal suo partner, l'imprenditore gastronomico Marc Blickenstorfer. Katja Weber è responsabile del giardino, dei negozi, delle relazioni con i media e dello sviluppo ulteriore.

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

Segue: **Gastronomia all'aperto in zona rurale** > Pagina 13



# Michel<sup>®</sup> Schorle



Il rinfrescante naturale.

**Ordinate adesso  
da Feldschlösschen!**

Ristorante Club Café Bahnhof di Kerzers

# «Il giardino è di importanza vitale»



Gastronomia all'aperto  
in zona rurale



Asparagi locali.



Atmosfera lounge sotto la pergola.



Il giardino con 140 posti a sedere.



I clienti gustano una birra all'ombra.

**Venanzio Berno gestisce con la moglie Donatina il ristorante Club Café Bahnhof di Kerzers. Buona parte del fatturato deriva dal giardino. Il ristoratore spiega com'è riuscito a mettere in moto l'attività all'aperto.**

«Gestiamo l'esercizio dal 1996; nel giro di otto anni siamo riusciti ad acquistare l'immobile. Il grande giardino naturale è un dono del cielo. Dopo la ristrutturazione del 2007 è diviso in quattro parti: il bistrò, la pergola, il parco giochi e l'area riservata alla ristorazione. In quest'atmosfera accogliente, i clienti amano evadere dalla quotidianità, sedere all'ombra, bere una birra dopo il lavoro o gustare un buon pasto.

## Un enorme ombrellone

Da noi vengono uomini d'affari, turisti e clienti fissi dei dintorni. Dalla primavera all'autunno, numerosi clienti accorrono appositamente per il giardino, fondamentale per la nostra attività. Grazie all'enorme ombrellone,

molti clienti siedono all'aperto anche durante i caldi temporali estivi.

## Asparagi di Kerzers

Il bel giardino non è che la prima parte. Ai clienti bisogna anche offrire qualcosa di speciale. Per questo offriamo regolarmente musica dal vivo e piatti stagionali e locali. A fine aprile, ad esempio, figurano in menù gli asparagi di Kerzers, preparati in modo mediterraneo e tradizionale. Un grande successo è riscosso anche dalle pizze del forno a legna, dalle grigliate alla brace con manzo di qualità svizzera e dagli ottimi piatti a base di pasta.

Con la birra realizziamo una buona parte del nostro fatturato. Offriamo varie birre alla

spina ed in bottiglia di Feldschlösschen. Il nostro bar all'aperto è dotato di un impianto di spillatura. Questo consente ai dipendenti di non dover percorrere un tratto troppo lungo. Anche il moderno sistema radio della cassa semplifica il lavoro.

## La pubblicità su Facebook

La gastronomia all'aperto deve sapersi adattare alle condizioni atmosferiche. Abbiamo un gruppo di dipendenti fissi, cui si somma in caso di necessità un drappello di persone retribuite su base oraria.

Pubblicizziamo il nostro locale su Facebook, sui giornali e sulla nostra splendida homepage. Ovviamente non va trascurato il passaparola. >>>



Venanzio Berno con la moglie Donatina e loro figlia Veronica.

## Un locale amato

Kerzers si trova nel Distretto del Lago nel Canton Friburgo, al confine con il Canton Berna. Il ristorante Club Café Bahnhof è uno dei locali più amati della zona. Uno dei suoi punti di forza è il giardino.

→ [www.clubcafe-kerzers.ch](http://www.clubcafe-kerzers.ch)

*L'ultimo grido per la  
primavera e l'estate  
2013?*

*eve by Cardinal!*



*Promozione nel  
HITFlash!*



*It's a Lady Thing.*

La terrazza è il vostro biglietto da visita

# Regole d'oro perché i clienti amino stare all'aperto

**Mobili funzionali, impianti di spillatura mobili e bevande speciali: SETE ha interrogato gli esperti e vi propone 10 regole per affrontare al meglio la stagione all'aria aperta.**

## 1 Il dolce far niente

I clienti vengono da voi per rilassarsi. Le poltrone con braccioli e le sdraio sono perfette in tal senso. Suddividete la terrazza o gli ospiti in diverse aree: in questo modo, i clienti potranno scegliere l'ambiente a loro più congeniale.

## 2 Fedeltà a sé stessi

In fatto di stili e materiali, gli esperti non sono concordi. Molti prediligono acciaio cromato e legno, altri puntano sui mobili intrecciati. Non abbiate dunque paura di sbagliare; badate, però, di rimanere fedeli anche all'aperto allo stile del locale.

## 3 Scelte funzionali

Non dimenticate che anche i mobili di tendenza devono essere funzionali. I mobili da giardino dovrebbero essere impilabili ed abbastanza leggeri da poter essere spostati. Questo vale anche per gli accessori e gli oggetti quali gli ombrelloni.

## 4 Cuscini semplici da curare

I cuscini nel tessuto Sunbrella respingono acqua e sporcizia. Costano un po' di più, ma sono meno delicati e più semplici da pulire, dato che possono essere semplicemente spruzzati con un tubo da giardino.

## 5 Colori senza tempo

Rinunciate ai colori chiari, che si sporciano molto facilmen-

te. Scegliete dei colori senza tempo per gli acquisti più impegnativi. Seguite le tendenze cromatiche in fatto di accessori.

## 6 Spina mobile

Il Draught Master per la Feldschlösschen Hopfenperle e quello per la Carlsberg sono perfetti per la spillatura della birra sotto il sole e possono essere spostati.

## 7 Servizio bevande

Preparate prima le bevande fredde e le birre in bottiglia e, quindi, le bevande calde. Infine, spillate la birra alla spina. Servite prima quest'ultima, quindi le birre in bottiglia. Non dimenticate il bicchiere ed il sottobicchiere giusti!

### myfeldschloessen.ch

Sulla piattaforma gastronomica myfeldschloessen.ch troverete tutto ciò c'è da sapere sulla stagione all'aperto. Cliccate su «Affari migliori» e fatevi ispirare dai nostri numerosi prodotti per una visibilità ottimale sulla vostra terrazza o nel vostro giardino.

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



### Gli ombrelloni

*Feldschlösschen in giardino.*

birre, gli impianti di spillatura ed il materiale pubblicitario. Il vostro Sales Manager Feldschlösschen sarà lieto di aiutarvi. ●

## 8 Comunicare!

La vostra area all'aperto è il vostro biglietto da visita. Sfruttatelo per comunicare con clienti e passanti. Soprattutto i menù delle pietanze e delle bevande dovrebbero essere ben visibili.

## 9 Creare bevande speciali

Create regolarmente una bevanda speciale per l'esterno, ad esempio un cocktail a base di birra analcolica, frutti di bosco e frutta fresca. Vendendo attivamente la bevanda, ridurrete la pressione di dover annotare ordinazioni diverse nel pieno dello stress.

## 10 Consulenza specialistica

Per quanto riguarda il corretto allestimento all'aperto non avete che l'imbarazzo della scelta. Pensate bene a ciò che vi serve e rivolgetevi ad un esperto. Lo stesso vale per l'assortimento di

*FS Hopfenperle i Carlsberg Draught Master.*



## I clienti Feldschlösschen alla fiera campionaria basilese

Andreas Meier / Freshfocus

# Quattro chiacchiere alla Muba



Feldschlösschen ha invitato a partecipare alla Muba. Il partner principe della Festa federale di lotta svizzera 2013 di Burgdorf è stato presente con il suo rifugio alpino della lotta svizzera. I clienti invitati hanno colto l'occasione per chiacchierare sul più e sul meno e di ristorazione.

**1** Il rifugio alpino della lotta svizzera sotto il marchio Feldschlösschen: un amato ritrovo alla Muba.

**2** Albert Brogle ed Anke Schnorr (ristorante Zum Clou, Möhlin) con Harri Wicki (Feldschlösschen).

**3** Un abbraccio per Sascha Rösch (a sinistra) e René Jegge (a destra) del Fukeneh Pub di Eiken.

**4** Roland e Rosmarie Ziegler della Guggekäller Mohrekopf di Basilea.

**5** Aisha dell'«Alte Schluuch» con il partner Roger (a sinistra) e Cyrill Müller del ristorante Basilisk.

**6** Zifo Kurt (a destra) del ristorante Lindenplatz di Allschwil è venuto con tre clienti fissi.

**7** Martin Reinshagen, Sandra Haingartner, Heinz Schüpfer e Lukas Wyniger della Volkshaus di Basilea.

**8** Markus Furrer (Feldschlösschen) con Stephan e Beatrice Kessler (Kessler Getränke, Ormalingen).

**9** Markus Schär, Flavio De Battista (Krone, Liestal).

**10** Florian Schmassmann, Christian Rasokat, Monique Stampfler e Christian Wyler (Berchtold Catering, St. Jakob).



## Smalltalk...

...con Roland Ziegler.

**Guggekäller del gruppo di guggemusik Mohrekopf, Basilea**

« La Muba è un po' un secondo carnevale? »

In effetti ci sono dei paralleli: come a carnevale, anche durante la Muba ci sta una bella birra. Si incontrano conoscenti, si fanno due chiacchiere e si

passa piacevolmente il tempo. La fiera campionaria, il carnevale e, ovviamente, anche il Football Club Basilea sono istituzioni che noi basilesi amiamo e che danno un'identità alla città.

**Allora è un visitatore abituale della Muba?**

Sì, ci vado più volte a ogni edizione. Ed è la seconda volta che vengo su invito di Feld-

schlösschen. Durante questa entusiasmante iniziativa pensata per i clienti posso conoscere tante persone interessanti. E poi apprezzo molto l'ottima consulenza offerta dal Sales Manager Feldschlösschen per tutto l'anno. »





La cuoca Meta Hildebrand e le sue ricette a base di birra

# «La birra merita più rispetto»

La trentenne Meta Hildebrand è una delle cuoche svizzere più sfuggenti del panorama televisivo. Nel locale zurighese «Meta's Kutscherhalle» vizia i clienti con le sue fantasiose creazioni. Prima della Giornata della birra svizzera del 19 aprile, rivela a SETE i motivi per cui ama cucinare con la birra.

Meta  
Hildebrand

## «Fino a che punto si può cucinare con la birra?»

La birra vanta innumerevoli caratteristiche positive. Ad esempio, aromatizza e, grazie alla capacità di fermentazione del suo lievito, è possibile montare le creme. Il suo colore, poi, è l'ideale per perfezionare anche aspic, gelatine, brodo o panna cotta.

## Sperimenta spesso con la birra in cucina?

È tutta la vita che faccio esperimenti! Ho dei libri di ricette a base di birra, ma sono troppo banali e noiosi. Preferisco inventare sempre qualcosa di nuovo. Le mie ultime creazioni, ad esempio, sono una mousse al cioccolato con gelatina di birra e il merluzzo affogato nella birra. Ed entrambi sono piaciuti un sacco.

## Per quali pietanze invece si sente di sconsigliare la birra?

Domanda sbagliata per una come me. Dal mio punto di vista nulla è impossibile. Tutto dipende da fantasia e personalità. Il mio motto è: provare!

## Ma gli aromi della birra non evaporano durante la cottura?

Dipende da cosa ci si aspetta dalla birra come ingrediente. Il sapore deve essere accentuato, come in una gelatina? Oppure la birra deve bollire con uno stufato e, quindi, creare solo una leggera nota di sapore?

## Si può usare la birra anche per preparare dessert?

Naturalmente! Ho già parlato della panna cotta, mentre quest'estate credo che servirò una macedonia di frutta marinata alla birra con miele. Incredibilmente fresca!

## Qual è il futuro della cucina a base di birra?

Sicuramente non si tratta solo di una moda. La birra è legata a una vera e propria cultura, raffinata ed appassionante come quella del vino. E questa cultura dovrebbe essere celebrata con maggior trasporto. Ad esempio, io bevo sempre la birra in bicchieri speciali. Celebro la cultura della birra perché rispetto

questa bevanda così sfaccettata e i suoi produttori.

## È proprio un inno di lode.

Assolutamente! La birra vanta una lunga storia e merita più rispetto. Anche coloro che la producono, i birrai, dovrebbero essere considerati di più. Magari la Giornata della birra svizzera potrà aiutare in questo senso, me lo auguro proprio. >>>



## 19.4.: 2ª Giornata della birra svizzera

In occasione della 2ª Giornata della birra svizzera, la sera del 19.4. si terrà la consegna dell'Ordine della birra. Ad organizzare i festeggiamenti presso il ristorante Imagine sarà l'Associazione svizzera delle birrerie (SBV). Inoltre, tutte le birrerie SBV terranno delle attività per stimolare la cultura birraia. Feldschlösschen, sabato 20.4., invita ad una visita gratuita con intrattenimento delle aree della birreria di Rheinfelden.

## Anche i ristoratori possono sfruttare la giornata

Per i ristoratori, la Giornata della birra svizzera è l'ideale per aumentare la frequenza nei locali con promozioni ed attività speciali. Informazioni e suggerimenti sono reperibili sulla nostra piattaforma [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

## La mia birra preferita: Feldschlösschen Original

# «La birra rinfresca dopo l'allenamento»

«Dopo l'allenamento di unihockey, io ed i miei colleghi ci rechiamo esausti e sfiniti al (Mischu's). A quel punto, per me non c'è niente di più bello di un brindisi con un bel bicchiere fresco di Feldschlösschen Original. Questa leggera birra lager, oltre a dissetarmi, mi fornisce anche degli importanti elementi nutritivi che ho perso durante il faticoso allenamento. Assieme al delizioso (Mischu's Burger), mi fa dimenticare tutte le botte e gli indolenzimenti muscolari che troverò ad attendermi il giorno successivo. >>>

Christian Zenger, ospite fisso del «Mischu's Rock and Blues» di Utzenstorf (BE)



# CARLSBERG DRAUGHT MASTER

PERFETTO PER LA STAGIONE  
ALL'APERTO 2013!



Ora nel HITFlash aprile!

Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**

## I consigli della ristoratrice n° 1

## «Flessibilità all'aperto»

« Nel nostro settore non è possibile prevedere tutto. Del resto, non è nemmeno necessario. Proprio la ristorazione all'aperto, tanto legata agli eventi atmosferici, consiglia di sottrarre qualche risorsa all'organizzazione e di dedicarla all'adattabilità.

**Collaboratori flessibili**

Questo significa rinunciare all'organizzazione di determinate aree, nelle quali la decisione avviene caso per caso. Attenzione: non stiamo parlando di improvvisazione. L'improvvisazione è incontrollata, mentre con l'adattabilità vengono fissate alcune regole fondamentali da rispettare per

determinati eventi. Il lavoro nella ristorazione all'aperto presuppone dei collaboratori flessibili. Nella pianificazione del personale è importante una comunicazione sincera e diretta. I collaboratori devono essere informati circa il fatto che i piani di servizio possono essere modificati a breve termine a causa del tempo ed essere d'accordo. Piani di servizio e tempi di riposo, tuttavia, dovrebbero essere, per quanto possibile, rispettati.

**Piove? Niente panico!**

Proprio nella ristorazione all'aperto è consigliabile operare con degli ausiliari flessibili, pronti ad in-

tervenire in caso di bisogno. Non fatevi prendere dal panico in caso di cambiamenti o incertezze del



Sabrina Keller: cameriera, insegnante, campionessa.

tempo e mantenete la calma nel vostro esercizio. Un aiuto vi verrà fornito da un equipaggiamento per l'esterno adeguato (vedere i consigli a pagina 15).

Negli orari di punta è consigliabile essere pronti anche nel ristorante interno. I clienti che hanno prenotato dovrebbero sempre avere un posto all'asciutto in caso di tempo incerto. Fintanto che è possibile, tenete riservati un posto all'interno ed uno all'esterno. Se la cosa non è possibile, informate il cliente in merito. »

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

## Carlsberg Green Experience

## Un weekend bianco per ristoratori e clienti

→ Quattro chiacchiere davanti a una fonduta all'«Iglu-dorf», corse mozzafiato sulle macchine snowX, escursioni con le racchette da neve sotto al cielo stellato e après-ski nello chalet Carlsberg: in gennaio i vincitori della promozione Carlsberg 1847 dello scorso autunno hanno trascorso un weekend a Engelberg all'insegna di divertimento e azione.

**«Uno spasso»**

«È stata una splendida esperienza», racconta entusiasta Chris Fletcher del Pub «The Canadian» di Uznach e cliente Feldschlösschen: la sorte gli è stata propizia e così è potuto andare con cinque colleghi a Engelberg. Hanno vinto anche Matthias Keller e altri tre consumatori. Secondo Keller, «Il weekend è stato uno spasso, semplicemente perfetto!»



Divertimento e azione a Engelberg

## Dizionario della birra

**A** come Ale

Prima dell'introduzione del luppolo dall'Inghilterra nel XV secolo, il termine ale indicava esclusivamente le bevande alcoliche fermentate, prodotte solo con orzo maltato. Col passare del tempo, anche i birrai delle ale iniziarono ad utilizzare il luppolo. Oggi in Gran Bretagna vengono chiamate ale tutte le varietà di birra locali ad alta fermentazione, escluse la Stout e la Porter. Il termine viene utilizzato anche negli USA, in Belgio e in altri Paesi ed esistono svariati tipi di ale.

## La barzelletta del mese

Oste: «Scusi, guardi che ieri ha pagato una birra meno del dovuto!»

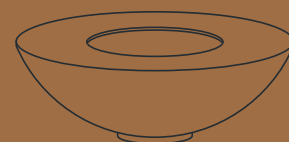
Cliente: «Caspita! Vuoi vedere che mia moglie aveva ragione a dirmi che ho proprio bevuto una birra più del dovuto!»



FEUERRING®



«Mit Kunst grillieren.»



DESIGN  
ANDREAS REICHLIN  
PATENTIERT

WWW.FEUERRING.CH

## Concorso

# In palio: un braciere Ovum

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.

1. Cosa è stato aperto all'inizio dell'anno presso l'area Feldschlösschen di Rheinfelden?
  - B** Un cinema per birrai
  - G** Una mostra del luppolo e del malto
  - F** Un museo d'epoca
2. Come si chiama l'esercizio all'aperto ai piedi della Prime Tower di Zurigo?
  - E** Herr Gartmanns Terrasse
  - U** Frau Gerolds Garten
  - I** Fräulein Guggenbühls Park
3. Quest'anno il 19 aprile sarà una giornata particolare. Perché?
  - O** È la Giornata della birra svizzera
  - A** È la Giornata delle birrerie svizzere
  - R** È la Giornata della ristorazione svizzera
4. A Küssnacht am Rigi, la ristoratrice Cornelia Schmidig ha rinnovato il suo bar. Ora come si chiama?
  - B** Zur Holzbiene
  - N** Zum Holzhäschen
  - C** Zum Holzchäfer
5. Quale animale è il protagonista dell'«agrischa - Erlebnis Landwirtschaft», l'esposizione grigionese dedicata all'agricoltura?
  - O** Il cavallo
  - A** La gallina
  - I** Il vitello

La soluzione è:



## Braciere Ovum, per grigliate a regola d'arte

Sorprendete i vostri clienti con il calore e il fascino delle fiamme vive. Gli esclusivi bracieri di Feuerring GmbH garantiscono un'atmosfera speciale anche in giardino o sulla terrazza. E sono perfetti per cucinare e cuocere a vapore o alla griglia carne, pesce e verdura. Ma l'anello d'acciaio che circonda il fuoco aperto è ottimo anche per uova al tegamino, rösti e raclette.

### 98 cm di diametro

Risolvete il quiz e, con un po' di fortuna, potrete vincere uno splendido braciere Ovum del valore di 7800 franchi. Vanta un diametro di 98 cm, un'altezza di 75 cm e la stoffa giusta per lasciare i vostri clienti a bocca aperta.

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

Bracieri, ideali per trasmettere calore e protezione e cucinare ottimi cibi.

## Ecco come partecipare

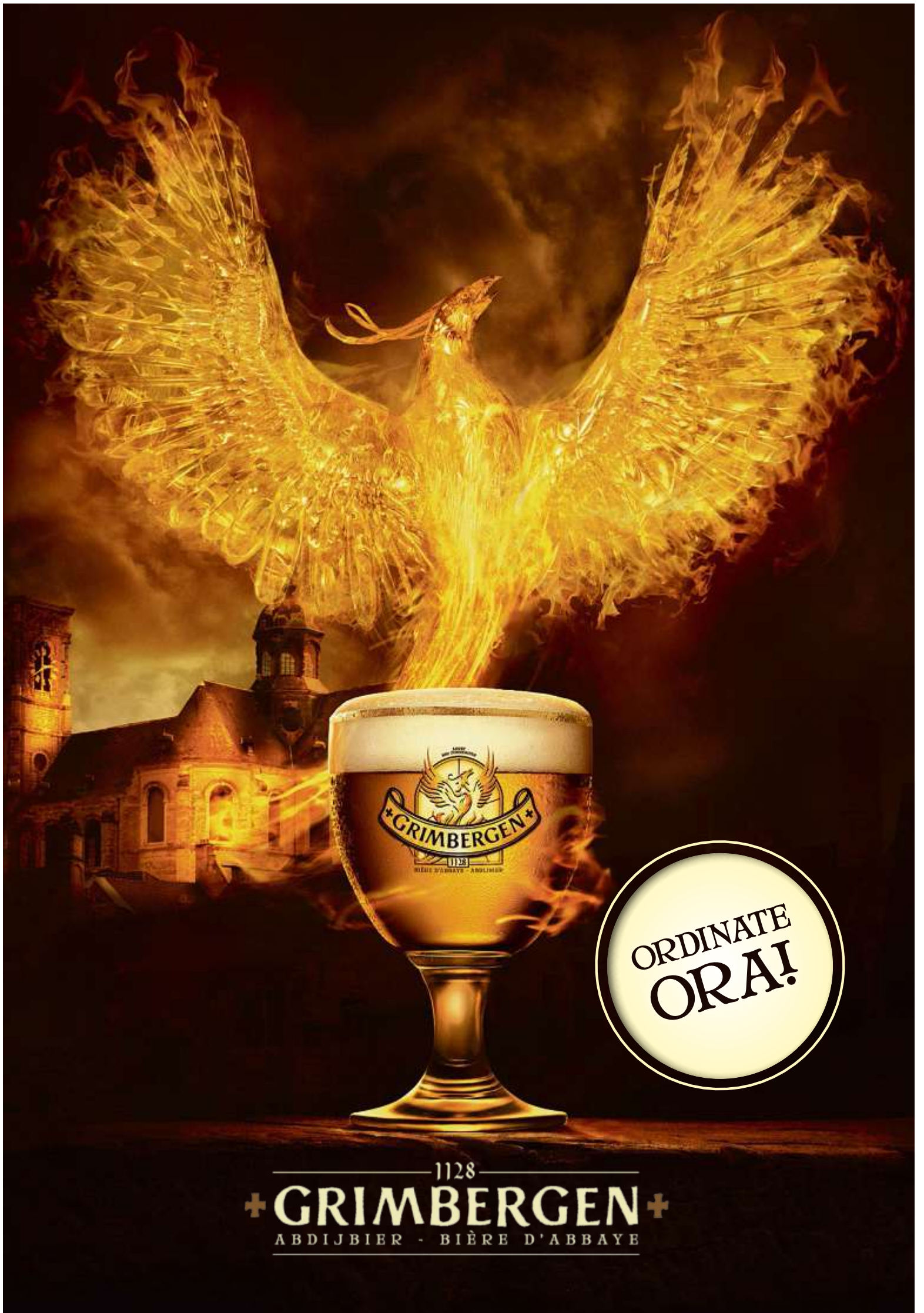
Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).  
Con un po' di fortuna potrete vincere un braciere per la ristorazione del valore di 7800 franchi. Termine ultimo di spedizione: **10 aprile 2013**

## I vincitori del concorso di SETE, edizione di febbraio 2013

Hanno vinto 2 biglietti per il musical di successo «Ich war noch niemals in New York» con le maggiori hit di Udo Jürgens:

- **Ursula Kästli-Willener**, Gasthof Hirschen-Brodhüsi, 3752 Wimmis
  - **Mathieu Overney**, 1752 Villars-sur-Glâne
  - **Mike Schwarz**, FREAKX Gastro- und Event-service, 6300 Zug.
- Complimenti.





ORDINATE  
ORAI!

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

Uno sguardo oltre confine



# Nel porto di Amburgo...

Da 10 anni il «Frau Hedi's Tanzkaffee» fa furore nel porto di Amburgo. Dietro a questo nome si nasconde un battello e un concetto di ristorazione di successo che, grazie a un programma variegato, attira clienti a bordo, e ciò non solo nei mesi estivi.

➔ Musica a tutto volume, palle stroboscopiche e fino a 110 clienti pronti a far baldoria, ma con il «piede marino»: ecco come bisogna raffigurarsi il «Frau Hedi's Tanzkaffee» quando salpa in mare.

«Il Frau Hedi è unico, originale», afferma Hussein Tams, l'addetto stampa. Questa «old lady» di circa 90 anni è una nave che fa rotte sempre diverse nel bacino portuale intorno ad Amburgo. Il biglietto costa 8 euro, molto meno rispetto a un normale giro del porto.

## «La birra è fondamentale»

Sulla nave ci sono un bar, un DJ e, spesso, una band che suona dal vivo. Hussein Tams aggiunge: «Inoltre, organizziamo serate di letteratura, tornei di calciobalilla e altre serate di gioco. Insomma, da noi trovate quasi tutto.» Si balla, si gioca e si beve. E non solo caffè, come si potrebbe dedurre dal nome: «Da noi, come in tutta la Germania, la birra è molto importante», sottolinea Hussein Tams.

## Un centro culturale sull'acqua

Questo concetto variegato si sposa alla perfezione con la sua speciale ubicazione: in giugno il «Frau Hedi's Tanzkaffee» ha festeggiato il suo decimo compleanno. Il gestore è un uomo sulla quarantina, Andreas Schoor, che dieci anni fa vide un barcone a motore di nome Hedi entrare nel porto di Amburgo e da lì ebbe l'idea di realizzare una specie di centro culturale sull'acqua. «Quando tutti si misero a dirla che la sua era un'idea strampalata, ebbe la certezza di aver avuto la giusta ispirazione.» Rac-

Ristorazione all'aperto internazionale

Frank Stöckling



Sembra un confortevole giro del porto con musica, caffè e dolci...

conta Hussein Tams.

Oggi il «Frau Hedi's Tanzkaffee» è un locale di tendenza. Da marzo a dicembre naviga per il porto della città anseatica. La nave approda ogni ora. Gli interni sono riscaldati e, in caso di pioggia, la motonave Hedi è stata progettata per potersi coprire. Questo locale galleggiante può anche essere noleggiato per eventi privati.

## Niente addii al celibato

«I nostri clienti sono belle persone, che amano far festa e dalla mente aperta», spiega Tams. A seconda delle manifestazioni, l'età varia dai 20 ai 50 anni. Ma è inutile cercare gruppi di addio al celibato. «Non acquistate biglietti per feste di addio al celibato o al nubilato! Altrimenti vi spediremo direttamente a casa», avverte il «Frau Hedi» sul suo sito web.

## «Frau Hedi» in Svizzera?

Può valerne la pena. La ressa è considerevole: chi vuole avere un



... ma è molto di più: un centro culturale sull'acqua, perfetto per chi ama ballare e far festa.

posto sicuro, è meglio che acquisti il biglietto in prevendita. E se questa idea avesse successo anche qui da noi? Secondo Hussein Tams è possibile. Alla Svizzera non mancano certo i posti giusti per un locale del genere. ●

➔ [www.frauhedi.de](http://www.frauhedi.de)

## Una nuova serie su SETE

L'articolo sul «Frau Hedi's Tanzkaffee» inaugura la nuova serie di articoli «Uno sguardo oltre confine». Da questo numero di SETE siamo lieti di presentarvi interessanti progetti di successo della ristorazione di tutto il mondo. Lasciatevi ispirare!



50 PRIZES  
FOR 50 Years of  
Paprika



Partecipa ora e vinci  
uno dei 50 fantastici premi.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI  
IN CHIPS

Da aprile per 50 giorni oppure fino ad esaurimento scorte. Tutte le informazioni sui sacchetti di chips, [www.zweifel.ch](http://www.zweifel.ch) oppure [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.

## Wie Wellness von innen. Nur besser.

Entdecken Sie das Geheimnis der Ocean Spray® Getränke mit Cranberrysaft. Sie erfahren einen fruchtig-herben Geschmack, spüren eine Erfrischung von innen und finden ein ideales Getränk, das pur oder gemixt zu geniessen ist.

**Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.**



**Ocean Spray. Das Original.**

## Pour un bien-être de l'intérieur.

Découvrez le goût unique d'Ocean Spray® Cranberry. Vous apprécierez son goût authentique légèrement acidulé et délicieusement rafraîchissant. Profitez du plaisir et des bienfaits d'Ocean Spray Cranberry, nature ou en cocktail.

**Qui l'a goûtée une fois y reste.**



**Ocean Spray. L'original.**



**ORDINARE  
ORA!**  
SU  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



## Kennedy's Irish Pub

# Multi-marca e birra alla spina

«In un pub non possono mancare la birra ed un'ampia offerta di marche», spiega Bart Trayers. Il nativo irlandese dirige il Kennedy's Irish Pub di Zurigo contando su Feldschlösschen.

➔ «Grazie all'enorme assortimento, che tra le altre birre offre anche Guinness, Smithwick's e Boddingtons e del sidro favoloso, Feldschlösschen è il partner perfetto per un pub», spiega Trayers.

### Strategia multi-marca

Il suo Kennedy's Irish Pub ha una clientela molto varia: studenti, negozianti, CEO e molti stranieri. «Le diverse esigenze dei nostri clienti possono esse-

re soddisfatte solo con una strategia multi-marca», spiega Bart Trayers, che aggiunge: «La stessa importanza per un pub è rivestita dalla birra alla spina.» Al «Kennedy's» il 95% delle birre servite sono alla spina. A detta di Trayers, la maggior parte dei clienti si reca in un pub irlandese «proprio per la birra alla spina».

### L'esperienza vale oro

Bart Trayers ha iniziato già a 18 anni a lavorare in un pub della nativa Irlanda occidentale. «La cultura del pub irlandese scorre nelle mie vene. Ora provo a diffondere anche nella «piccola grande» città di Zurigo una parte di quelle sensazioni e di quelle atmosfere uniche.»

L'esperienza di Bart Trayers vale oro. Anche la birra alla spina di Feldschlösschen e la strategia multi-marca contribuiscono notevolmente al successo del «Kennedy's».

➔ [www.kennedys.ch](http://www.kennedys.ch)



Il tiro a sei di Feldschlösschen.

## Esperienza di vita in campagna

# Tiro a sei alla «Agrischa» a Coira

All'esposizione «Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» del 6 e 7 aprile a Coira, tutto gira intorno al cavallo. Il tiro a sei di Feldschlösschen, partner dell'esposizione, non poteva certo mancare.

➔ La domenica è riservata al cavallo. Il 7 aprile, quindi, il tiro a sei di Feldschlösschen si troverà alla Obere Au a Coira per essere ammirato e fotografato. I visitatori potranno farsi raccontare dal cocchiere la storia di questa mitica carrozza e saranno ricompensati con una birra fresca spillata direttamente dalla carrozza.

### Le agricoltrici ai fornelli

Altro punto forte della manifestazione, che conterà circa 15'000 visitatori, sarà la cucina delle patate presentata dall'associazione di agricoltrici, che sorprenderanno con gustose pietanze a base di patate, che andranno ad aggiungersi ai prodotti genuini dei Grigioni che ospitano l'esposizione. Dopo sole tre edizioni, l'«Agrischa» riesce già a mettere in relazione gli agricoltori al mondo

non agricolo. Questo grazie anche a manifestazioni con gli animali, quali ad esempio la corsa degli asini o il concorso della più bella mammella di mucca. Anche quest'anno gli animali, capre, pecore, mucche, conigli e altri, saranno l'attrazione dell'esposizione.

### Si arriva con i trasporti pubblici

Inoltre, ci sarà musica un po' dappertutto all'«Agrischa»! Per arrivare all'esposizione nella Obere Au, niente di meglio che i trasporti pubblici. Ma, anche se verrete in auto, troverete parcheggi liberi ed una navetta che vi porterà direttamente all'entrata.



Andreas Meier / Freshfocus



La specialista del servizio di sala Yamila si sente a proprio agio dietro al bancone del Kennedy's Irish Pub di Zurigo.



*Clienci  
soddisfatti  
sulla terrazza.*

*Gordana Ilic  
si occupa di  
un cliente.*



**Ristorazione all'aperto  
in Ticino**

**Ristorazione all'aperto vincente in Ticino**

# Fuori dal «Gordy» ci si sente come in vacanza



*Il «Gordy» cura la cultura birraia.*



*L'amato buffet sulla terrazza.*



*Conversazioni interessanti ed una buona birra.*

**Tutto esaurito sulla terrazza: niente di strano allo Snack Bar Gordy. I gestori le pensano tutte per far sentire i clienti a proprio agio anche fuori dal «Gordy».**

➔ Gravesano si trova nei pressi di Lugano e, con i suoi 1200 abitanti, è uno dei comuni più piccoli del Ticino. Tuttavia, la località è nota ben oltre i propri confini - in parte per i numerosi artisti che vi risiedono, in parte anche per lo Snack Bar Gordy.

#### **Buffet ed eventi**

Sulla terrazza dal design moderno e definito, i ticinesi e molti frontalieri italiani vengono a respirare un po' d'aria di vacanza nella loro quotidianità dopo il lavoro. Il fatto che rimangano così a lungo non avviene però per caso. La titolare del «Gordy» Gordana Ilic ed il suo amministratore Maurizio Riva le pensano tutte, consapevoli dell'importanza della ristorazione all'aperto per il loro esercizio.

Durante la settimana, il team del «Gordy» stuzzica i clienti con dei piccoli e deliziosi buffet sulla terrazza. Il successo maggiore è però riscosso dall'abbondante buffet che si tiene ogni venerdì sera. «Inoltre, intratteniamo i nostri clienti con serate a tema, musica dal vivo, DJ ed altri eventi», spiega Maurizio Riva. Il sabato, la terrazza con i suoi 80 posti viene prenotata spesso anche per feste in famiglia.

#### **Le birre di Feldschlösschen**

Gordana Ilic e Maurizio Riva pubblicizzano il «Gordy» solo sulla relativa homepage. Grazie al passaparola che ha seguito l'inaugurazione, avvenuta nel 2011, la terrazza dello Snack Bar sia sempre piena anche senza grandi sforzi.

Il Ticino è considerato un cantone vinicolo. «D'estate, tuttavia, anche gli amanti del vino optano per una buona birra», spiega Maurizio Riva, che dichiara convinto: «Le birre di Feldschlösschen contribuiscono molto al nostro successo.»

#### **La cordialità del team**

Oltre alla Feldschlösschen Original, i clienti amano molto anche la Schneider Weisse. Maurizio Riva: «La cultura birraia, l'ambiente moderno ed i cibi pregiati sono ciò che amano i nostri clienti.» Ovviamente, anche la cordialità del team del «Gordy» fa sì che la terrazza sia nota praticamente in tutto il cantone. ●

➔ [www.gordysnackbar.ch](http://www.gordysnackbar.ch)

## Zum Holzchäfer, Küssnacht am Rigi

# La fresca brezza di Feldschlösschen

Andy Müller / Freshfocus



Cornelia Schmidig nel suo accogliente bar «Zum Holzchäfer».

→ Cornelia Schmidig ha diretto per anni il «Conny's Daytona Bar» di Küssnacht am Rigi. Quest'anno ha voluto portare una fresca brezza nel locale e nella cittadina. La ristoratrice ha modificato il bar, lo ha ribattezzato «Zum Holzchäfer» ed ha deciso di acquistare la birra e le altre bevande da Feldschlösschen. «I clienti apprezzano la grande offerta che posso proporre loro grazie a Feldschlösschen», ha spiegato.

Il bar Holzchäfer è aperto dalle 17 fino ad oltre la mezzanotte, ma nel fine settimana l'apertura si spinge alle prime luci

dell'alba. I clienti provengono da Küssnacht e dai dintorni, sono giovani ed apprezzano l'ampio programma musicale, che spazia dal Ländler al rock.

### Accogliente da morire

«L'intero bar è rivestito di perline di legno ed è accogliente da morire», spiega Cornelia Schmidig. Le reazioni dei clienti alla freschezza della brezza e delle birre sono state molto buone fin dal 4 gennaio, giorno dell'apertura, come racconta l'ostessa. «L'accoglienza fa sì che i clienti rimangano a lungo».

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

## Ristorante Aifach, Arosa

# Ospiti degli amici



Mark Stalder (a sinistra) e Flo Weiler con i loro collaboratori (foto piccola).

→ Il concetto è «aifach» (ovvero «semplice», in grigionese) ed ha successo al primo colpo. Il motto è «ospiti degli amici» nel vero senso della parola. Flo Weiler e Mark Stalder hanno fatto del ristorante «Aifach» di Arosa un successo già nella prima stagione invernale, grazie alla loro creatività ed alla loro sincerità. All'«Aifach» non vi sono menù alla carta. Viene offerto un menù fisso di quattro portate, preparato con raffinato amore, dall'insalata al dessert. I clienti vedono i cuochi al lavoro e ricevono le pietanze servite in ciotole.

Flo Weiler e Mark Stalder, ad Arosa, dirigono anche la discoteca «Dreiraum». Dato che li

lavorano con soddisfazione con Feldschlösschen, ovviamente anche all'«Aifach» spillano la birra di Feldschlösschen.

Molti clienti, dopo una buona cena all'«Aifach» vanno a ballare alla «Dreiraum». «Semplice, no?», dicono Mark Stalder e Flo Weiler.

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



Monika Wicki al Pub 38 di Giswil.

## Pub 38, Giswil

# Tanta birra e niente fumo

→ Dal 2004, Monika e Bernhard Wicki gestiscono il Café Alte Post a Giswil nel Canton Obvaldo, dove lo scorso inverno la coppia ha aperto anche il Pub 38. Come è consuetudine per un pub, i Wicki offrono un'ampia scelta di birre e collaborano con Feldschlösschen. Bernhard Wicki racconta: «Devo proprio spezzare una lancia a favore dell'ottimo servizio offerto da Feldschlösschen.»

Monika e Bernhard Wicki sono soddisfatti anche dell'avvio del loro locale. «All'inizio i nostri clienti erano per lo più giovani», spiega Bernhard Wicki. «Poi ab-

biamo inserito un annuncio in un giornale locale e il nostro Pub 38 è stato eletto a punto d'incontro per tutte le età. Da allora anche i meno giovani fanno parte dei nostri clienti fissi.»

### Pizza e flammkuchen

L'offerta comprende 3 birre alla spina e 16 in bottiglia, pizza e flammkuchen. Mancando l'impianto di ventilazione è vietato fumare. «Se non ci fosse il divieto di fumo, avremmo ancora più introiti», afferma Bernhard Wicki, «ma molti clienti apprezzano la possibilità di respirare aria pulita».

**ORDINARE  
ORA!**

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



**Zeit für das Besondere.**

## Pubbliredazionale: Möhl – il marchio di qualità per la ristorazione

# Il succo della Svizzera orientale

**La Mosterei Möhl produce pregiate bevande di mela e pera puntando sulla regionalità. La clientela Möhl è rappresentata per due terzi da rivenditori di bevande, ristoratori ed albergatori. Ne fate parte anche voi?**

→ Sempre più clienti dei ristoranti richiedono prodotti regionali svizzeri. La Mosterei Möhl offre a voi ristoratori un assortimento eccellente nel settore dei succhi di mela e dei sidri. L'impegno di sette collaboratori del servizio esterno garantisce l'ampia diffusione sul mercato. Gli esercizi ristorativi ed alberghieri sono supportati con materiali POS; questo crea uno stretto legame tra produttore, clienti e consumatori.



Markus (a sinistra) ed Ernst Möhl.



*Le botti di legno nelle cantine contengono fino a 20 000 litri di sidro.*

### Prodotti innovativi

La Mosterei Möhl è specializzata dal 1985 in pregiate bevande create con mele e pere svizzere. Anche la produzione e la commercializzazione del succo vantano una grande tradizione. Per l'azienda sono fondamentali la brevità dei percorsi delle materie prime e le relazioni con contadini e clienti.

La Mosterei Möhl continua a stupire i clienti con prodotti innovativi. Swizly, Shorley, succo fer-

mentato in botte senz'alcol e sidro frizzante con la tradizionale fermentazione in bottiglia sono prodotti molto amati dai consumatori. Il succo fermentato in botte senz'alcol nella tradizionale bottiglia con tappo meccanico è già oggetto di culto.

### Strutture semplici

Ernst e Markus, la quarta generazione Möhl, guidano la Mosterei Möhl con 60 collaboratori. Una grande attenzione per la qualità da parte di tutti i collaboratori è il fondamento di questo lungo successo. Le strutture organizzative sono semplici: Ernst Möhl è responsabile delle vendite e del marketing, mentre Markus Möhl sta cedendo al figlio Georges la direzione tecnica.

La famiglia Möhl è convinta che il successo proseguirà. Prodotti di qualità, collaboratori motivati e consumatori amanti dei prodotti locali svizzeri rappresentano le premesse ideali.

### Tecnologia moderna

Negli ultimi anni, alla Mosterei Möhl sono stati investiti circa 50 milioni di franchi in impianti di lavorazione ed edifici. In questo modo, l'impresa familiare è tecni-

camente all'avanguardia. Questo, oltre ad andare a beneficio dei prodotti, aiuta la produzione ecosostenibile. Così, l'intero magazzino delle bevande viene riscaldato in inverno con il calore di recupero dell'impianto di imbottigliamento. Il nuovo impianto di concentrazione consuma solo la metà dell'energia rispetto al predecessore.

### Qualità controllata

Prima dell'imbottigliamento, ogni carico viene controllato dai tecnici delle bevande ed anche personalmente dai proprietari Ernst e Markus Möhl. Oltre ai valori analitici, sono importanti l'odore, il

sapore ed il colore. Pur trattandosi di un prodotto naturale, la qualità dovrebbe essere possibilmente uniforme. Anche voi ristoratori potete percepire quest'attenzione per la qualità nei prodotti sempre perfetti.

### Materie prime locali

Grazie all'uso garantito e controllato di materie prime svizzere occidentali, tutti i prodotti Möhl sono contraddistinti dalle amate etichette «Suisse Garantie» e «Culinarium-Ostschweiz». L'azienda «Pro Cert» controlla regolarmente l'azienda ed i relativi produttori di frutta.

### Im Mai pro Harass 2 Spiele Jasskarten gratis!



Im Mai erhalten Sie bei Ihrem Getränkehändler zu jedem Harass **Möhl-Saft klar** und **Saft vom Fass trüb** (mit und ohne Alkohol) in **Glasflaschen** zwei original Möhl Jasskarten Spiele!  
Mit Möhl-Saft haben Sie immer ein Ass beim Jass!

Mosterei Möhl AG **MÖHL**  
9320 Arbon | Tel. 071 447 40 74 | www.moehl.ch

**Promozione  
HITFlash in  
aprile!**



*File di bottiglie Möhl per la ristorazione.*

**Il ristorante Stazione presenta: cucinare con la birra****Lombata di coniglio con Hopfenperle****Ricetta per 4 persone****Ingredienti**

4	lombate di coniglio
300 g	di sale grosso
10	grani di pepe nero
6 dl	di Hopfenperle
400 ml	di olio extra vergine d'oliva nativo
100 g	di crauti sminuzzati (rosmarino, salvia e timo)
200 g	di asparagi cotti
1 dl	di aceto balsamico
2 dl	di olio extra vergine d'oliva nativo
4 dl	di Hopfenperle sale e pepe tritato

**Preparazione**

Lasciare le lombate di coniglio in 0,5 l di Feldschlösschen Hopfenperle per mezz'ora. Far sgocciolare e asciugare la carne, conservare la birra.

Insaporire le lombate e lasciare il tutto a riposare per mezz'ora con sale e pepe. Quindi togliere le spezie e sciacquare la carne nella birra.

Ricoprire con i crauti sminuzzati. Riporre in una teglia, ricoprire d'olio e cuocere nel forno a 72° finché la temperatura della parte interna della carne non raggiunge i 61°.

Lasciare a riposare il tutto nella teglia riponendola nel frigorifero almeno per un giorno.

Mescolare fra loro gli ingredienti per la salsa e lasciare l'asparago precedentemente cotto nella marinata per qualche minuto.

Lasciare sgocciolare l'olio della carne, tagliare a filetti i pezzi di carne e guarnire con l'asparago marinato.

La restante marinata servirà per condire ulteriormente il piatto.

**Carne di coniglio più saporita con Hopfenperle**

**La lombata di coniglio con Hopfenperle del ristorante Stazione di Tesserete risveglierà le vostre papille gustative ed è anche facile da preparare.**

→ La famiglia di ristoratori ticinesi Besomi ha scoperto la cucina a base di birra. L'anno scorso, il ristorante Stazione di Tesserete ha registrato un enorme successo con la settimana della birra. Ed è proprio a questa che Oliver Besomi vuole riallacciarsi questa primavera, ad esempio con la lombata di coniglio con Feldschlösschen Hopfenperle. «L'Hopfenperle dona alla carne di coniglio più carattere e un sapore speciale», afferma Besomi, che vuole arricchire la cucina a base di birra della «Stazione».

**Verdure stagionali**

Basta poco per risvegliare le papille gustative. Per SETE, il personale della «Stazione» ha guarnito il coniglio alla Hopfenperle con asparagi ma Besomi assicura che sono ottime anche altre verdure di stagione. Per accompagnare questo menù, Oliver Besomi ci consiglia sempre la Feldschlösschen Hopfenperle: «Questa birra è leggera e si sposa perfettamente con il sapore aspro delle verdure condite con aceto balsamico.»

→ [www.besomi-stazione.ch](http://www.besomi-stazione.ch)



*Al ristorante Oliver Besomi piace cucinare con la birra, oltre che berla. Lombata di coniglio con Feldschlösschen Hopfenperle.*

**Anche voi cucinate con la birra?**

**Inviatemi le vostre ricette a base di birra!**

Allora mandateci la vostra ricetta preferita con tanto di foto a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) o a *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.*

Le ricette più originali verranno pubblicate su SETE.

*I cuochi della «Stazione» Thomas Pizzagalli (sx) e Walter Franzini presentano la loro creazione.*



## Agenda – presentata da Festissimo.ch

# Arriva la primavera con gli eventi top

■ **Pasqua:** il periodo pasquale (dal 28 marzo al 1° aprile) rappresenta per i ristoratori un'ottima occasione per attirare nuovi clienti e incrementare il fatturato con offerte speciali.

■ **Verbier High Five:** con il Verbier High Five (6 aprile), presentato da Carlsberg, le stelle dello sci e gli spettatori possono chiudere la stagione sciistica all'insegna di divertimento, musica e azione.

■ **Zermatt Unplugged:** sciare e andare per concerti – tutto questo è lo Zermatt Unplugged. Ai piedi del Cervino, dal 9 al 13 aprile si esibiranno numerose star come Bryan Ferry, «Die fantastischen Vier» e la vallesana Stefanie Heinzmann.

■ **Sächsilüüte:** come sarà l'estate 2013? Ce lo dirà il « Böögg» il prossimo 16 aprile. Come ogni anno, si terrà infatti a Zurigo il Sächsilüüte; stavolta il cantone ospite sarà il San Gallo. E se il «Böögg» esplosa in fretta, l'estate sarà fantastica.



Dominique Schreckling

Zermatt Unplugged davanti al Cervino.

■ **Notte di Valpurga:** la Notte di Valpurga è una festa che affonda le sue radici in Europa e si festeggia nella notte tra il 30 aprile e il 1° maggio. È la notte in cui le streghe ballano in onore della primavera. Anche voi ristoratori invitate le streghe del circondario a ballare, rifocillatele per bene e incrementate così i vostri guadagni!



Vivi a tutta Svizzera!

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

### COLOFONE

#### SETE

La rivista per clienti della Feldschlösschen Bibite SA  
[www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)

#### Publicato da:

Feldschlösschen Bibite SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Telefono 0848 125 000  
[www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)

#### Coordinamento generale

Gabriela Bättig

#### Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

#### Inserzioni

[inserate@durstzeitung.ch](mailto:inserate@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](http://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

# LA VITA IN GIALLO.

# UN PUNTO PER TE



6 CA SUMMER 10

# BE READY

for the Cardinal summer



Apprezare in modo responsabile.



Il tuo mondo. La tua birra.  
[www.cardinal.ch](http://www.cardinal.ch)