



**Festa della mamma:  
Servite il nostro drink del  
mese per brindare a tutte  
le mamme**

**Pagina 21**

**Ottenete di più:  
ecco come calcolare al  
meglio il prezzo per i  
nostri numerosi vini**

**Pagina 26**

# SETE

**N. 5 | Maggio 2013**

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

In esclusiva per la ristorazione

## Acqua minerale a prezzo netto ridotto

Pagina 7

**Prezzi  
per bottiglia:**

**100 cl = CHF -.69 ~~1.01~~**  
**50 cl = CHF -.67 ~~.95~~**  
**35 cl = CHF -.64 ~~.89~~**

**Allegato  
Tutto da un'unica fonte**

Entdecken,  
optimieren und  
bewerben Sie Ihr  
Sortiment auf

Découvrez,  
optimisez  
et présentez  
votre gamme de  
produits sur

Scoprite,  
ottimizzate  
e presentate  
il vostro  
assortimento su

**FELDSCHLÖSSCHEN**

Part of the... Group

## Feldschlösschen Bügel

**Approfittate della nostra  
azione speciale → Pagina 3**





# Offrite ai vostri ospiti la birra ufficiale della Festa federale di lotta



Apprezzare in modo responsabile.



Partenaires rois



**Il piacere della birra e il piacere  
della vincita.**

**In palio, su tutte le etichette Schwinger delle  
birre Feldschlösschen Original e Bügel da 50cl,  
125 x 2 biglietti per la Festa federale di lotta  
svizzera.**

**FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE**



## Editoriale



## Azioni per i ristoratori

Care lettrici, cari lettori

→ servite fin da subito ai vostri clienti la birra ufficiale ed esclusiva dei lottatori dell'ESAF 2013! Feldschlösschen è il partner principale dell'edizione 2013 della Festa federale di lotta svizzera e di giochi alpini di Burgdorf. Dal 21 al 31 maggio offriamo ai nostri clienti diretti la Feldschlösschen Bügel a un prezzo allettante. Essendo da sempre appassionato di lotta svizzera, sono fiero che anche voi ristoratori, grazie all'impegno di Feldschlösschen per questo sport, possiate far parte della schiera dei vincitori e approfittare dei relativi vantaggi!

A pagina 7 vi attende un'importante riduzione dei prezzi delle acque minerali: dal 1° maggio, in qualità di clienti diretti, avrete diritto a sconti esclusivi su tutte le bottiglie di vetro a rendere di Arkinna e Rhäzünser. Così potrete tenere a bada la sete e aggiudicarvi invitanti margini di guadagno... che aspettate?

Ma Feldschlösschen, il maggiore grossista di bevande svizzero, non offre solo birra e acqua minerale a prezzi speciali ma anche l'assortimento completo di vini, analcolici, succhi di frutta e liquori. Da pagina 10 potrete scoprire perché i ristoratori preferiscono ordinare tutte le bevande da un'unica fonte. ●

Ulrich Reinhard, Area Sales Director  
Berna/Oberland Bernese/Soletta/Giura

## Esclusiva per la ristorazione

## Bügel del lottatore a prezzo speciale

Affarone!

Bügel del lottatore

Prezzo netto

1.49

anziché 1.93

Art. 10975 Durata dell'offerta: dal 21 al 31 maggio 2013

Feldschlösschen è il partner principe della Festa di lotta di Burgdorf. Di questo godrete anche voi ristoratori. La birra con tappo meccanico ha ora un prezzo imbattibile.

→ L'offerta speciale sulla Bügel durerà dal 21 al 31 maggio e prevede che i nostri clienti forniti direttamente possano ordinare Feldschlösschen Bügel a 1.49 franchi anziché 1.93. La riduzione, riferita al prezzo netto, è pari al 23% circa.

Approfittate ed ordinate la birra ufficiale della lotta svizzera su

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) o al numero telefonico **0848 844 940**. Dell'offerta approfitteranno anche i vostri clienti: sulle etichette della Bügel del lottatore, Feldschlösschen regalerà 125x2 biglietti per la Festa federale di lotta e dei giochi alpini 2013 di Burgdorf. ●



## NOVITÀ&amp;PRODOTTI

La birra del mese: Cardinal Draft 4

Il vino del mese: Primitivo Salento 4

Birra forte: l'Obazda con la Schneider Weisse Aventinus risveglia la primavera 4

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch): un'occhiata all'assortimento completo... e molto altro ancora 5

L'acqua minerale a prezzi ridotti: più vantaggi per i ristoratori 7

«Best Swiss Party Ever» con Carlsberg 9

Gli otto amici della birra del Midtown Pub 9

## TEMA: ASSORTIMENTO COMPLETO

Birra e molto altro a Zurigo 10

Vino e molto altro a Basilea 13

Analcolici e molto altro in Ticino 15

## PEOPLE&amp;ENTERTAINMENT

Il Ladies First a Zurigo: all'ingresso, una Eve per le donne 16

La bevanda preferita: Magners Irish Cider 17

La prima volta su SETE: diamo il benvenuto a Beat Schlatter e Stephan Pörtner 18

Concorso: in palio dei buoni per hotel 19

Il drink del mese: Gin Tonic 21

Un fantastico weekend Eve a Londra 21

## MERCATO&amp;TENDENZE

Cardinal in tournée 23

Il premio Cardinal a un costruttore di zattere 25

La festa federale di ginnastica con Feldschlösschen 25

Il nostro vino vi riserva un margine maggiore 26

Tre nuovi clienti Feldschlösschen 27

Magners: che abbia inizio il tempo del sidro 29

Birra scura e fragole dolci 30

## ANTICIPAZIONI

Maggio: mese top per la ristorazione 31

## Birra del mese

### Cardinal Draft

Una tiepida serata primaverile nella terrazza o nel giardino del vostro locale in compagnia di una **Cardinal Draft Original** (foto): la situazione ideale per godersi una birra con gli amici. La Cardinal Draft è una birra straordinariamente fresca dal sapore delicato. Ha una gradazione alcolica del 4,7% ed è piacevolmente leggera.

Un'ottima alternativa alla Cardinal Draft Original è la **Cardinal Draft Lime Cut**: con quel tocco di lime che la rende fresca e frizzante, è anch'essa perfetta per rilassarsi dopo una faticosa giornata di lavoro o nelle calde giornate festive. I clienti amano soprattutto la bottiglia di tendenza «LongNeck» con il comodo «Pull off Cap».

**CONSIGLIO:** chiedete al vostro Sales Manager la nuovissima Cardinal Draft Innovation!



## Vino del mese

### Primitivo Salento

Con il **Primitivo Salento Indicazione Geografica Tipica** darete un tocco mediterraneo al vostro ristorante e regalerete un assaggio d'estate ai vostri clienti. Questo vino rosso seduce dal primo sorso: un vino fruttato del sud Italia con aromi predominanti di ribes nero e mora e una sottile nota finale di uvetta, che lascia in bocca un gusto pieno e fruttato.

Un altro trionfo del Primitivo Salento: i conti tornano sempre! Con un prezzo di 5.60 franchi a bottiglia (7 dl) il Primitivo Salento garantisce un buon margine di guadagno.

**Prezzo d'acquisto per dl x margine di guadagno = prezzo di vendita a bicchiere**

Nel caso specifico del Primitivo Salento fruttato significa:

**CHF 0,74 x 6,7 (margine) = 5 franchi**

**Ordinate direttamente su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)  
Primitivo del Salento, art. 11549,  
6x75cl VP cartone, 5.60 CHF/bottiglia**



## Birra forte

# Obazda cremoso: la primavera è nell'aria!

Questa delizia primaverile è semplicissima da preparare: per inaugurare la stagione delle birrerie all'aperto, **SETE** presenta l'Obazda cremoso, una squisitezza della famosa cucina a base di birra di Schneider Weisse.



Obazda cremoso con una birra fresca.

→ L'Obazda è una gustosa crema di formaggio bavarese che viene servita spalmata sul pane in molti biergarten della Baviera. Il termine Obazda indica qualcosa di schiacciato, mescolato, amalgamato e la sua preparazione è semplicissima: infatti basta mischiare tutti gli ingredienti, condire, guarnire e servire! Nel suo «Brotzeit-Fibel», il birrificio tradizionale bavarese serve un Obazda cremoso e delizioso, che acquista un sapore

tutto speciale grazie alla birra Schneider Weisse Aventinus.

### E poi una birra weizen

Provate assolutamente questa ricetta! I clienti nel vostro giardino o nella vostra terrazza saranno deliziati dall'Obazda e l'accompagneranno volentieri con una birra. Quale? Una birra di frumento Schneider Weisse è la scelta ideale. ●

→ [www.schneider-weisse.de](http://www.schneider-weisse.de)

## News dal castello

# Sponsor principale della festa dello jodel

→ Dal 3 al 6 luglio 2014, a Davos Klosters si incontreranno cantanti di jodel, sbandieratori, suonatori di corno alpino e migliaia di visitatori. Alla 29ª Festa federale dello jodel non mancherà il tocco speciale di Feldschlösschen in qualità di sponsor principale e fornitore delle bevande per questo importante evento. ●

→ [www.jodlerfest-davos.ch](http://www.jodlerfest-davos.ch)



Karin Niederberger, presidente dell'Associazione federale per lo jodel, presenta il poster della festa.

### Obazda cremoso di Schneider Weisse

#### Ingredienti per 4 porzioni

150 g Camembert  
1 cipolla tritata  
150 g di formaggio quark 20%  
5 cucchiaini di Crème fraîche  
1 dl di Schneider Weisse Aventinus  
4 pomodorini  
sale, pepe, paprika  
cumino macinato

#### Preparazione

Schiacciare («obazn») tutti gli ingredienti in una ciotola, condire con le spezie, guarnire con i pomodorini e servire.



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

# Tutto l'assortimento e molto altro ancora

Su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) troverete anche vini, superalcolici, bibite, succhi di frutta ed acque minerali. Scoprite il nostro enorme assortimento e lasciatevi ispirare dalla nostra nuova piattaforma per la ristorazione.

➔ Comprensibile e dotata di numerosi strumenti pratici: su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) potete informarvi circa il nostro assortimento completo. Sulla nuova piattaforma gastronomica troverete ovviamente il nostro enorme portafoglio di birre, ma anche tutte le bevande analcoliche, i vini di qualità ed i superalcolici.

**Viva le funzioni pratiche!**  
Lasciatevi ispirare e scoprite le numerose possibilità pratiche che vi offre la piattaforma gastronomica [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch). Ad esempio:  
● Nell'e-shop potete ordinare comodamente tutti gli articoli.  
● Avete la possibilità di visualizzare delle statistiche circa il

vostro assortimento individuale. Grazie alle numerose possibilità di filtraggio avrete sempre una visione chiara.  
● Nell'HITFlash mensile troverete interessanti promozioni ed offerte speciali.

**Nuova carta dei vini**  
Ora, su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch), potrete anche creare ed ordinare una carta dei vini individuale. Una peculiarità della carta dei vini è la possibilità di dotarla del logo del vostro locale. Inoltre, la carta conterrà delle interessanti indicazioni circa i colori, gli aromi e le intensità dei vini, per voi ed i vostri clienti.  
➔ [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)



Carta dei vini



## Novità nell'assortimento: Jim Beam Bourbon

➔ Da marzo, l'assortimento Feldschlösschen si è arricchito di un nuovo whisky. Il «Jim Beam Bourbon», con un il suo sapore persistente e sfaccettato, è il whisky più conosciuto e amato nel mondo. Il «Bourbon» si differenzia dagli altri whisky come il «Malt» o il «Grain» per le tipologie di cereali utilizzati: infatti, viene prodotto con almeno il 51% di mais.

Il «Jim Beam Bourbon» è il nono whisky a fare il suo ingresso nell'assortimento Feldschlösschen.

### Whiskey o Whisky?

Ma si scrive whiskey o whisky? Questa diatriba pare non avere fine. In generale, scozzesi e canadesi scrivono «whisky» senza la «e», mentre irlandesi e americani preferiscono la grafia «whiskey».



Art. 11530, 6x70 cl, 21.50 CHF/bottiglia (consegnabile anche in bottiglie singole)

## Di questi veicoli approfitta anche la ristorazione

# Carrelli a piccolo sollevamento elettrici per i nostri autisti

Per una consegna ancora più rapida: Feldschlösschen ricorre a 116 carrelli a piccolo sollevamento della Jungheinrich AG.

➔ Quale partner affidabile della ristorazione, Feldschlösschen coordina al meglio la produzione, lo stoccaggio e la consegna. Per aiutare i nostri autisti sono stati messi in funzione 116 nuovi carrelli a piccolo sollevamento elettrici tipo EJE del-

la Jungheinrich AG. Questi veicoli pratici ed efficienti sono particolarmente adatti alla consegna delle bevande ai nostri clienti. Jungheinrich e Feldschlösschen curano da dieci anni un partenariato di cui gode anche la ristorazione.



La consegna delle chiavi dei 116 carrelli a piccolo sollevamento elettrici Jungheinrich al partner Feldschlösschen.





Acqua minerale a

**Prezzo netto!**

Ordina subito al [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)



**Prezzi**

**per bottiglia:**

100 cl = CHF ~~1.01~~ **0.69**

50 cl = CHF ~~0.95~~ **0.67**

35 cl = CHF ~~0.89~~ **0.64**

**In promozione:**

- ▶ **In esclusiva per i ristoratori forniti direttamente**
- ▶ **Prezzi costantemente netto tutto l'anno**
- ▶ **Su tutti i contenitori di vetro Arkina e Rhäzünser**
- ▶ **Semplice calcolo dei prezzi di vendita**
- ▶ **Trasparenza nei conteggi**

[www.arkina.ch](http://www.arkina.ch)  
[www.rhaezuenser.ch](http://www.rhaezuenser.ch)



**Rhäzünser**



Prezzi netti bassi permanenti per la ristorazione

# L'acqua minerale è più conveniente del 30%

Pagare il 30% in meno per le acque minerali svizzere: quali clienti ristoratori forniti direttamente potrete godere dei nostri nuovi prezzi netti ridotti per Arkina blu, Arkina verde e Rhäzünser.



Rhäzünser ed Arkina: le acque minerali di Rhäzüns ad un nuovo prezzo netto ridotto.

➔ A partire dal 1° maggio saremo in grado di offrire un interessante prezzo netto ai nostri clienti ristoratori forniti direttamente per tutti gli articoli in vetro a rendere di Arkina e Rhäzünser. Le riduzioni si riferiscono ai prezzi di listino ed hanno come effetto la riduzione del 30% rispetto ai vecchi prezzi. I nuovi ed imbattibili prezzi netti ridotti di Felschlösschen valgono per Arkina blu, Arkina verde e Rhäzünser in vetro a rendere da 100cl, 50cl e 35cl.

#### Numerosi vantaggi

Quali ristoratori godrete di numerosi vantaggi:

- I nuovi prezzi netti valgono in esclusiva per i clienti ristoratori forniti direttamente.
- Gli imbattibili prezzi ridotti per le acque minerali svizzere valgono tutto l'anno. Non dovrete più prestare attenzione alla validità dell'offerta e non avrete quindi più problemi di magazzino.
- I vostri costi amministrativi si ridurranno, in quanto i prezzi

netti permettono un calcolo più semplice dei prezzi di vendita e conferiscono trasparenza alle fatture.

- Potete ordinare l'acqua minerale in qualsiasi momento alla pagina [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch). La merce verrà consegnata direttamente nel vostro magazzino con ritiro dei vuoti.



Amata dai clienti: l'acqua minerale.

## Arkina e Rhäzünser

I prezzi netti ridotti di Rhäzünser, Arkina blu ed Arkina verde sono nuovi. Invariate sono invece la qualità e le bottiglie di vetro delle due acque minerali di Rhäzüns:

- **Rhäzünser** è naturale e frizzante. L'acqua minerale svizzera apporta energia e stimola la vitalità ed il benessere.  
➔ [www.rhaeuenser.ch](http://www.rhaeuenser.ch)
- **Arkina** è l'acqua leggermente mineralizzata, compagna ideale di un buon pasto. Arkina blu è destinata a chi non ama l'anidride carbonica. Arkina verde, addizionata di anidride carbonica, è piacevolmente frizzante.  
➔ [www.arkina.ch](http://www.arkina.ch)



Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE  
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!



TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK

WIN TICKETS  
MORE INFORMATION ON  
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung  
genießen.



That calls for a Carlsberg







## Carlsberg: è tempo di festa

→ Carlsberg, unitamente a ristoratori e consumatori, darà vita al «Best Swiss Party Ever». Il 12 settembre, sul Pilatus, Tanja La Croix e Yves Larock – DJ top svizzeri noti a livello internazionale – si sfideranno sui media sociali ed in TV. Telespettatori ed utenti sceglieranno gli ingredienti immancabili del party, che verranno quindi adottati dai club. Per la prima volta, i consumatori svizzeri potranno così organizzare in anticipo la propria festa.

### Eccezionali partner mediatici

Sul Pilatus, Tanja La Croix e Yves Larock daranno il meglio dei loro DJ set. I set verranno proiettati in diretta in quattro club selezionati con la tecnologia dell'ologramma. Gli esercizi selezionati avranno la possibilità di vincere una performance dal vivo dei due nel proprio locale.

Con questa idea, Carlsberg si posiziona quale marchio premium per la vita notturna. Il Brand Manager Gleb Pugacev promette: «Daremo vita ad un party mai visto in Svizzera.»

Un evento al quale MTV, Sony Music, Rouge TV, 105 ed Amiando non voglio mancare, partecipando quali eccezionali partner mediatici.

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

## Midtown Pub, ora con Smithwick's

# Otto amici birrai ed una festa ogni mese

Una volta al mese apre il «Midtown Pub». Una volta al mese si spalancano le porte dell'ex «Pöschтли» di Läufelingen. Il pub è gestito da otto amici birrai, tra i primi in Svizzera a spillare la Smithwick's.

→ La festa di San Patrizio a Basilea Campagna, nel piccolo ed esplosivo «Midtown Pub». I «Caledonian Lions» di Friburgo suonano musica folk irlandese e scozzese, mentre i clienti consumano soprattutto «Fish and Chips» e birra alla spina.

Beat Schaub ed i suoi sette amici birrai si gustano la serata nonostante la mole di lavoro. Dalla



La festa di San Patrizio al «Midtown Pub».

metà degli anni '90 si incontrano regolarmente con pochissime variazioni per bere una birra e discutere dei massimi sistemi. Hanno battezzato la loro associazione «Hau-rein» e, nel 2009, hanno affittato il locale dell'ex «Pöschтли» a Läufelingen.

### Pionieri della Smithwick's

Da allora, una volta al mese vestono con passione e competenza i panni di osti-hobbisti. L'idea è che gli ospiti si rechino al «Midtown Pub» per passare delle serate piacevoli con gli otto amici birrai.

Gli otto gestori del pub – che, oltre alla Wardeck, vogliono offrire ai clienti numerose birre alla spina irlandesi – si affidano a Feldschlösschen. Appena ha saputo che ora anche la Smithwick's è

disponibile alla spina, il comitato dell'«Hau-Rein» non ha avuto dubbi: «Questa birra leggendaria ha un fresco sapore di luppolo. Ha una nota dolce di malto ed un tocco di caffè. Volevamo inserire assolutamente la Smithwick's nella nostra offerta», spiega Beat Schaub.

In occasione della festa di San Patrizio, la Smithwick's ha ottenuto quasi lo stesso successo della Guinness. Gli otto amici birrai hanno gustato l'Irish Ale, la serata al «Midtown Pub» e la piacevole compagnia.

→ [www.hau-rein.ch](http://www.hau-rein.ch)

Ordinate la Smithwick's su [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) Art. 11424, fusto da 30 litri, 5.39 CHF al litro

Gli amici del «Midtown Pub» (foto piccola) offrono anche la Smithwick's alla spina.



Tanja La Croix e Yves Larock, i migliori DJ svizzeri di fama mondiale.



Gianni Gozzi, Big Ben Westside di Zurigo

# «L'assortimento completo di Feldschlösschen offre tanti vantaggi»



## L'assortimento completo

**Il Big Ben Westside di Zurigo offre otto birre alla spina e anche molte birre in bottiglia dell'immensa offerta Feldschlösschen. Ma non è tutto, il pub gestito da Gianni Gozzi vanta anche acque minerali, analcolici e succhi di frutta, sempre di Feldschlösschen. Secondo Gozzi, utente dell'e-shop, sono tanti i benefici offerti ai ristoratori dall'assortimento completo di Feldschlösschen.**

« Per un pub è fondamentale avere un'ampia offerta di birre, soprattutto quelle alla spina, le più amate dai clienti. La birra rappresenta circa il 60% del fatturato proveniente dalle bevande. Già a mezzogiorno i clienti accompagnano il pranzo ad una Guinness, una Kilkenny o un'altra birra alla spina. Ma è dalle 16.30, con gli aperitivi, che si inizia a fare veramente sul serio.

### Ampia offerta di birre

Offriamo otto birre alla spina, di cui due vengono regolarmente cambiate. Poi abbiamo otto birre in bottiglia e la lattina di Cardinal che vendiamo per strada.

### Decine di bevande

Se si desidera offrire così tante birre ai propri clienti, Feldschlösschen è il partner ideale. Al Big Ben Pub Westside non mancano neanche tutti gli analcolici, le acque minerali e i succhi di frutta e pomodoro di Feldschlösschen. L'acqua minerale Rhäzünser e Rhäzünser Citro vengono offerti sia in bottiglia che alla spina. Soprattutto per quanto riguarda le Weizen allungate e il Panaché, è bene poter spillare comodamente entrambi i prodotti.

In tutto sono varie decine di bevande che posso facilmente or-



Scoprite il nostro assortimento completo presso l'e-shop di [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



« Per un pub come il Big Ben Westside è fondamentale avere un'ampia offerta di birre. »

Gianni Gozzi  
Big Ben Pub Westside, Zurigo

dinare con un paio di clic dall'e-shop Feldschlösschen, che, in ogni momento, mi offre una panoramica dettagliata del mio assortimento e mi informa regolarmente delle offerte e delle azioni.

#### Le consegne al martedì

Il nostro giorno di consegna è il martedì. Ordino sempre di lunedì e in meno di 24 ore arriva la merce. A volte sfrutto anche il servizio di emergenza offerto da Feldschlösschen che si può contattare telefonicamente di sabato.

#### Ecco i vantaggi

L'assortimento completo di Feldschlösschen offre tanti vantaggi ai ristoratori:

- Possiamo ordinare tutto comodamente da un'unica fonte.
- I rimborsi sono eccezionali.
- Abbiamo una panoramica costante del nostro assortimento.
- Feldschlösschen è impeccabile per quanto riguarda la pulizia e manutenzione dei nostri grandi impianti di spillatura.
- Feldschlösschen consegna la merce direttamente nelle cantine, che gestisce con affidabilità.
- Gli autisti Feldschlösschen ritirano sempre il vetro usato.

Posso proprio dire che noi del Big Ben Pub Westside siamo molto soddisfatti di Feldschlösschen. Nel 99% dei casi tutto funziona alla perfezione, cosa che, al giorno d'oggi, non si può più dare per scontata. >>>

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

Gianni Gozzi al «Big Ben Westside». In primo piano: le bevande Feldschlösschen.

Vino e molto altro al Klybeck-Casino e all'Erasmus > Pag. 13



# Succo di mela Schlör

Per passione dal 1888



Cent-off  
**0.15**

#### Schlör Süessmost klar

12 x 100 cl Glas MW H

Art. 11102



Cent-off  
**0.10**

#### Schlör Süessmost klar

24 x 33 cl Glas MW H

Art. 11101

#### L'opera pionieristica di Schlör

Nel 1923, Jules Schlör inventò un metodo per produrre succo di mela senza alcool mediante sterilizzazione a freddo, gettando così le basi per la fabbricazione di successo del succo di mela svizzero.

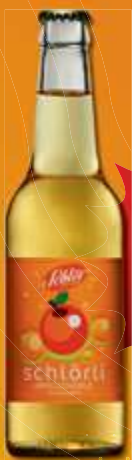


Cent-off  
**0.10**

#### Schlör Apfelwein

15 x 50 cl Bügel MW H

klar: Art. 11100, klar alkoholfrei: Art. 11099



Cent-off  
**0.10**

#### Schlörli Apfelschorle

24 x 33 cl Glas MW H

Art. 11497



Cent-off  
**0.20**

#### Schlörli Apfelschorle

6 x 150 cl PET EW H

Art. 11105

**Ordinare ora e beneficiare dell'offerta HITFlash!**



**Schlör**  
SEIT 1888

APFELSAFT-PIONIER



Sevda Yalzin, «Klybeck-Casino» ed «Erasmus», Basilea

# «I miei clienti amano i vini di Feldschlösschen»



**Prezzi convenienti ed alta qualità: al pari dei suoi clienti, la ristoratrice Sevda Yalzin è molto soddisfatta dei vini e del prosecco di Feldschlösschen. L'ostessa del «Klybeck-Casino» e dell'«Erasmus» di Basilea acquista quasi tutte le bevande da Feldschlösschen.**

**Assortimento completo  
Vino e molto altro**

« Succhi di frutta, bibite, acqua minerale, birra in bottiglie ed alla spina e, ovviamente, anche vino: acquisto tutte queste bevande da Feldschlösschen da quando ho rilevato il «Klybeck-Casino» di Basilea, quattro anni fa. I prodotti sono eccellenti ed i prezzi sono equi. Le consegne avvengono il giovedì. Una semplice telefonata il mercoledì, ed io ricevo tutte le merci entro 24 ore. Se capita che me ne dimentichi, i partner di Feldschlösschen sono sempre com-

prensivi ed effettuano la consegna comunque rapidamente.

#### **Vini di qualità a prezzi convenienti**

Il «Klybeck-Casino» è un tipico locale da birra. Però gestisco anche l'«Erasmus», un ristorante per il quale acquisto i vini sempre da Feldschlösschen. Tanto al «Klybeck-Casino», quanto all'«Erasmus», i miei clienti apprezzano i vini di qualità ed il prosecco. Trovo che i prezzi siano più equi rispetto ad altri fornitori, mentre la consulenza a cura del Sales Manager Feldschlösschen è eccellente. Pertanto, non vedo alcuna ragione per rifornirmi di vini altrove.

#### **Un assortimento completo**

Già all'inizio della mia attività autonoma ho ricevuto da Feldschlösschen un grande aiuto e degli stimoli preziosi. È straordinario che questa azienda non offra a noi ristoratori solo la birra, ma un assortimento completo in tutto e per tutto. >>>



« **Feldschlösschen mi offre una consulenza vinicola eccellente. >>>**

Sevda Yalzin, «Klybeck-Casino» e «Erasmus», Basilea

→ [www.klybeck-casino.ch](http://www.klybeck-casino.ch)  
→ [www.zum-erasmus.ch](http://www.zum-erasmus.ch)



Tutto da un solo fornitore: Sevda Yalzin con una scelta di bevande ordinabili comodamente al telefono da Feldschlösschen.

**Bibite e molto altro all'Osteria Rustica > Pagina 15**



**granini**<sup>®</sup>

il meglio della frutta

*Saveurs*  *Suisses*

100%  
sole svizzero

**ORDINARE  
ORA!**

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



Per offrirvi una gamma di prodotti delle nostre regioni, granini ha creato due nuovi gusti a base di frutta svizzera.

Albicocche del Vallese: il sapore autentico di albicocche al 100 % vallesane, raccolte e lavorate sul posto. Un gusto delizioso, ricco e vellutato, per una pausa con il fresco sapore della frutta in ogni momento della giornata.

Kiwi-Mela: il gustoso incontro del kiwi del Lemano con la mela della Turgovia, per un sapore delicato caratterizzato da un tocco esotico.







L'ostessa Giusy Badertscher con il figlio Davide ed un'ampia scelta di bevande Feldschlösschen.

Giusy Badertscher, Osteria Rustico, Lamone

# «Il rapporto prezzo/prestazioni è ottimo anche per le bibite»

La bernese Giusy Badertscher gestisce l'«Osteria Rustico» di Lamone in Ticino ed apprezza l'ottimo rapporto prezzo/prestazioni delle bevande Feldschlösschen - anche di quelle analcoliche.



«Il Ripasso è molto amato dai nostri clienti.»

Giusy Badertscher  
Osteria Rustico, Lamone

« Da quando ho rilevato l'Osteria Rustico cinque anni fa sfrutto appieno l'ampio servizio e l'assortimento completo di Feldschlösschen. Da questo affidabile partner per la ristorazione acquistiamo birra alla spina ed in bottiglia, prosecco e vino ed innumerevoli bibite analcoliche.

#### Il Ripasso fa tendenza

Il Ripasso mi piace particolarmente: questo corposo vino rosso veneto è amatissimo dai nostri clienti.

Oltre a dei prodotti perfetti, da Feldschlösschen ricevo anche i servizi desiderati. Io ed i miei

collaboratori veniamo aggiornati circa le novità, le offerte e le altre informazioni, mentre le merci giungono in modo puntuale ed affidabile. Di norma effettuiamo il nostro ordine telefonicamente il lunedì e riceviamo le merci il martedì. La cosa funziona perfettamente anche prima delle festività.

#### Le amate bibite

Una cosa è particolarmente importante per noi ristoratori: l'ottimo rapporto prezzo/prestazioni! Questo vale anche per le numerose bevande analcoliche



Giusy Badertscher acquista queste e molte altre bevande da Feldschlösschen.

che acquistiamo solo da Feldschlösschen. È incredibile quante bevande analcoliche si possano ordinare a Rheinfelden con una semplice telefonata: dall'acqua minerale alle bibite, dai succhi di frutta a quelli di pomodoro! »



## Nuova collaborazione con le «Ladies First» del Club Aubrey di Zurigo

# All'ingresso, una Eve per le don

**Nell'originale Club Aubrey di Zurigo, le feste di culto «Ladies First» sono in aumento ogni mese. L'ultima novità è la collaborazione con Eve, uno stuzzicante aperitivo pensato per le donne moderne, perfetto per questi eventi.**

➔ Le «Ladies First» ruotano intorno al gentil sesso: le donne entrano gratis fino a mezzanotte e vengono accolte con un drink di benvenuto. Queste feste, che grazie ai leggendari DJ sono già di tendenza, si tengono da più di 2 anni il primo sabato del mese nell'originale Club Aubrey di Zurigo. Dall'inizio dell'anno Eve è diventata un'ospite fissa delle «Ladies First». Oti Caushi, direttore dell'Aubrey, afferma: «La collaborazione con Eve è per noi un vero e proprio arricchimento. Le donne erano contentissime la prima volta che hanno ricevuto una Eve come drink di benvenuto.»

### Un aperitivo stuzzicante

La Eve di Cardinal è perfetta per le «Ladies First». Proprio come le feste dell'«Aubrey», anche questo aperitivo leggero e piacevolmente stuzzicante è il beniamino delle giovani donne moderne, quelle che amano le discoteche, ballare al ritmo della buona musica e divertirsi.

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





ne



## La mia bevanda preferita: Magners Irish Cider

### «In Irlanda ci ho preso gusto»

«Alcuni anni fa ho trascorso le vacanze in Irlanda. Prima di partire, un collega mi aveva consigliato di non perdermi assolutamente il Magners Irish Cider. Ci ho preso subito gusto e da allora bevo sempre il succo di mela. Secondo me il Magners Irish Cider è il miglior succo che ci sia in circolazione.»

**Tobias Ross, cliente fisso del «Tiger Bar & Lounge», Soletta**



## Divertente première a Friburgo

### Tournée Cardinal: un successo anche per i ristoratori

→ Tutto è iniziato da un concorso fotografico su Facebook con oltre 200 partecipanti. I 30 vincitori, per lo più studenti, si sono incontrati a metà marzo a Friburgo per la prima tournée Cardinal. Sono partiti dal Café de l'Ange e, in gruppi, hanno visitato i locali della città bagnata dal Saane per rispondere a delle domande e assolvere dei compiti. L'atmosfera era rilassata e le squadre si sono impegnate moltissimo. Ecco perché tutti hanno vinto il primo premio, tre giri di Cardinal.

#### Vantaggi anche per i clienti

Anche i clienti Feldschlösschen hanno tratto dei vantaggi dalla tournée Cardinal. Oltre alla pubblicità del locale su Facebook e tra i partecipanti, hanno anche incrementato i loro guadagni.

→ [www.facebook.com/tourneecardinal](http://www.facebook.com/tourneecardinal)



Quiz e buon umore alla tournée Cardinal. A sinistra: una delle foto del concorso.



## Gli assetati



# La prima volta

**Stephan:** Si dice che tutte le donne si ricordino della loro prima volta? Tu cosa ne dici, Beat

**Beat:** È lo stesso anche per me, me ne ricorderò fin sul letto di morte. Avevo 15 anni ed ero quindi ancora troppo giovane secondo la legge. Ero molto nervoso. Si pensa sempre che sia una cosa romantica,

come una buona cena a lume di candela. Ma non è certo stato così per me. Al contrario, tutto è stato piuttosto rapido a causa del nervosismo, dato che si trattava dell'evento che avrebbe fatto di me un uomo. Per fortuna, la stessa notte ho avuto una seconda possibilità, che ho sfruttato con maggiore calma, apprezzandola meglio. Avevo

imparato a gustare con pazienza. La passione era accesa e mi avrebbe accompagnato per tutta la vita - come sapevo perfettamente quando ho indossato la mia giacca e mi sono incamminato verso casa, sospeso su una nuvola. Il mattino dopo mi sono svegliato felice, anche se con una certa malinconia.

## I nuovi editorialisti: Stephan Pörtner e Beat Schlatter

**Stephan Pörtner** è scrittore e traduttore. Scrive romanzi gialli, radiodrammi, rubriche e racconti. Ha vinto lo Zürcher Krimipreis per il romanzo «Stirb, schöner Engel».

**Beat Schlatter** è cabarettista, attore e sceneggiatore. È diventato celebre nel 1983 con il cabaret Götterspass. In seguito, lo zurighese ha fatto parlare di sé per i film «Katzendiebe», «Komiker» e «Hoselupf».

**Stephan:** Ti ricordi ancora che aspetto aveva e come si chiamava?

**Beat:** Era una birra piccola snella, fresca e bionda di nome Hürlimann. Non vedevo l'ora di rivederla la sera stessa.

## Kurt Graf è un collezionista per passione Birra, birra e ancora birra

➔ Kurt Graf, del Canton Argovia, è un cliente fisso piuttosto speciale dello «Schmitte» di Auenstein. Da decenni colleziona tutto ciò che ha a che fare con la birra. Prima si avventurava in «escursioni birristiche», ci rivela l'ormai 80enne Graf, che viaggiava da un paese all'altro per ampliare la sua collezione.

### Poster Feldschlösschen

Nel tempo ha raccolto oltre 2500 boccali, centinaia di bottiglie e vagoni in miniatura, innumerevoli sottobicchieri e molto altro ancora. Ma sono due i pezzi di cui Kurt Graf è particolarmente orgoglioso: una bottiglia di birra prodotta intorno al 1910 e un poster con la scritta «Actien Brauerei», prova della lunga storia di Feldschlösschen, ricca di tradizione.



Kurt Graf mostra orgoglioso la sua imponente collezione. In basso al centro: un poster Feldschlösschen con la scritta «Actien Brauerei».

## Dizionario della birra



### B come Biergarten

Il «biergarten» è un locale con giardino. Prima che venisse inventata l'aria condizionata, nelle birrerie si sfruttava l'ombra degli alberi (solitamente castagni) come riparo dalla calura. E da qui alla nascita dei «biergarten» il passo fu breve. In Baviera, la patria dei «biergarten», sono sottoposti a leggi meno severe in materia di insonorizzazione e spesso i clienti possono portarsi il cibo da casa. Oggi, il termine «biergarten» viene utilizzato anche per altri locali all'aperto con birra alla spina.

## La barzelletta del mese



«Ha già un cavaliere per il prossimo ballo?»  
«No no, sono libera!»  
«Bene, allora può reggermi il bicchiere?»



## In palio

## Un soggiorno in albergo e 25 piccoli stambecchi di stoffa

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. Dove si svolgerà, nell'estate del 2014, la Festa federale dello jodel?

- U** A Flims Laax
- D** A Davos Klosters
- M** A Zurigo

2. Come si chiama la crema di formaggio piccante che si ordina spesso nei «Biergarten» bavaresi accompagnata da una birra?

- A** Obazda
- S** Oblata
- T** Obama

3. Cosa ricevono in regalo le donne alla festa «Ladies First» del club zurighese Aubrey?

- E** Una rosa
- I** Un bacio
- V** Una EveTonic

4. A chi piaceva bersi un Gin Tonic durante tutta la sua lunga vita di 102 anni?

- F** Winston Churchill
- O** Queen Mum
- I** Charles Darwin

5. A quale famiglia botanica appartengono le fragole?

- E** Le Ericacee
- N** Le Droseracee
- S** Le Rosacee

La soluzione è:



L'albergo Steinbock a Klosters (foto grande) e i dolcissimi stambecchi di stoffa (foto piccola).

### Buono per un soggiorno all'albergo Steinbock e peluches a forma di stambecco

L'albergo quattro stelle Steinbock di Klosters punta tutto sui valori tradizionali e sulla qualità, si prende dunque particolarmente cura dei suoi ospiti e offre loro una cucina d'eccezione. Le camere sono rustiche ma confortevoli, e le piste da sci e i sentieri escursionistici distano pochi minuti dallo «Steinbock». Dopo una giornata ricca

di avvenimenti, i clienti possono rilassarsi nello spazio wellness (con sauna e idromassaggio). Partecipate al concorso su questa pagina e, con un po' di fortuna, potrete vincere un buono per un soggiorno in albergo del valore di 1000 franchi o uno dei dolci stambecchi di stoffa.

→ [www.steinbock.klosters.ch](http://www.steinbock.klosters.ch)

### I vincitori del concorso SETE, marzo 2013

I seguenti lettori di SETE hanno vinto due biglietti per «La Revue du Valais» al Casinò di Saxon: **Renate Meier** (Bürgerspital Basel), **Karin Hanser** (Beisl GmbH, M-Parc Dreispitz), **Laurent Giauque** (Marché Prodega), **Marlou Jacot** e **Kurt Brunner**. Complimenti.



### 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 buono per un soggiorno in albergo del valore di 1000 franchi o uno dei 25 stambecchi di stoffa in palio.

**Termine ultimo di spedizione: 10 maggio 2013**



**ORDINARE  
ORA!**  
su  
myfeldschloesschen.ch



**CARPE DIEM**  
KOMBUCHA

Il vero senso del bere.

## SCOPRITE IL PIACERE UNICO ...

... e consigliate ai vostri ospiti l'accompagnamento analcolico ideale ad ogni pasto: Carpe Diem Kombucha. Una bevanda con oltre 20 aromi diversi in ognuno dei tre gusti disponibili: Classico, Mela cotogna e Cranberry.

Lo straordinario gusto fresco e la varietà unica di aromi di Carpe Diem Kombucha sono il frutto della particolare produzione con il 100 % di ingredienti naturali. La trilogia completa di Carpe Diem Kombucha è disponibile da subito anche da Feldschlösschen.

Ordinate adesso il completamento perfetto al vostro assortimento di bevande, offrendo ai vostri clienti un piacere ancora superiore. Una scelta intelligente.



**NOVITÀ**  
da  
Feldschlösschen



## I mix perfetti: il drink del mese



## LA RICETTA:

## Ingredienti

4 cl di Gin  
Schweppes Indian Tonic  
Cubetti di ghiaccio  
Spicchio di lime o limone

## Preparazione

Versare il gin e il ghiaccio in un bicchiere da long drink e riempire con acqua tonica. Aggiungere lo spicchio di limone o lime et voilà, questo drink classico è pronto!

## Il drink della Regina madre per la Festa della mamma

In maggio servite ai vostri clienti un gin tonic. Questo long drink classico era la bevanda preferita della Regina madre.

→ Si dice che è stato anche grazie al gin tonic se la Regina madre ha superato il secolo d'età. La lady era infatti solita concedersi un bicchierino di questo cocktail.

Il 12 maggio è la festa della mamma: quale bevanda si addice meglio del gin tonic ad essere eletta bevanda del mese? Questo long drink è composto da due soli ingredienti principali: il gin, cioè il distillato di ginepro, e l'acqua tonica, contenen-

te chinina, che offre al cocktail un gusto amaro-gnolo. E poi, durante le stagioni calde, questo drink è molto rinfrescante.

## Tre varietà di gin tra cui scegliere

L'assortimento Feldschlösschen comprende tre varietà di gin: «Bombay Sapphire», «Gordon's» e «Curtain's». Ordinate subito per brindare a tutte le mamme!

→ [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)



## PULIZIA PRIMAVERILE PER IL «KRONE»

Nel numero di marzo di SETE abbiamo messo in palio una pulizia primaverile del valore di 5000 franchi. Il poetico fax inviato da Rita Strässle, cliente Feldschlösschen, si è aggiudicato il premio. La proprietaria del «Krone» di Uznach è felicissima di poter usufruire del servizio di pulizia primaverile professionale offerto da WRS Services.



## Ristorante Fischermatte, Wangen an der Aare

## Un fantastico weekend Eve a Londra

Il Ristorante Fischermatte di Wangen ha partecipato alla promozione Eve e vinto il premio per lo staff: un weekend per sei persone a Londra.

→ «A Londra abbiamo trascorso un weekend fantastico e divertente. Grazie mille per questo incredibile premio», scrive il team del «Fischermatte». A Londra, i camerieri - quattro donne e due uomini - hanno ballato, festeggiato, mangiato, fatto shopping, visitato le attrazioni e soggiornato presso il raffinato Park Lane Hotel.

Il Ristorante Fischermatte era uno dei circa 1100 esercizi che hanno partecipato alla grande promozione Eve. Chi ordinava una Eve poteva vincere un viaggio per Londra con tre amiche del cuore. Eve sa bene cosa vo-

gliono del donne... e i due uomini del «Fischermatte» si sono divertiti sul Tamigi.

→ [www.cardinal-eve.ch](http://www.cardinal-eve.ch)



- ▲ Le quattro donne del «Fischermatte» nell'hotel a Londra.
- ▲ Ballo e divertimento al Club Rumba.
- ▼ Park Lane Hotel.





# Emmental

## Benvenuti nella Emmental Dove l'ospitalità è di casa



### Concorso

In palio per voi una deliziosa cenetta e un pernottamento per due persone del valore di CHF 350.00 presso la locanda Lueg.

Per partecipare basta rispondere alla seguente domanda: Come si chiama il torello vincitore della Festa federale di lotta svizzera 2013 di Burgdorf, nella Emmental?

- a) Ueli vo dr Glungge
- b) Fors vo dr Lueg
- c) Kilian vom Chuderhüsi

Inviare la vostra risposta per posta ordinaria o tramite email indicando cognome, nome, indirizzo completo e numero di telefono a:

Emmental Tourismus, Bahnhofstrasse 44, 3400 Burgdorf  
info@emmental.ch

*I vincitori saranno informati tramite comunicazione scritta. Sono escluse le vie legali.  
Termine ultimo di consegna: 15 ottobre 2013. Sponsor del premio: Locanda Lueg, 3413 Kaltacker, [www.lueg.ch](http://www.lueg.ch)*





## Gli amati eventi della Svizzera romanda

# Cardinal è dalla parte dei «Giron»

**Cardinal, fortemente legata alla Svizzera romanda, sostiene i «Giron», un'ampia serie di eventi.**

➔ Nei paesi della Svizzera romanda, gli eventi sportivi e musicali sono amatissimi. Non vi è giovane che non faccia parte di una delle associazioni partecipanti. Due serie attirano le folle nei cantoni Vaud e Friburgo:

● **Giron des jeunesses:** mentre la festa sportiva del Canton Friburgo punta sui giochi di abilità, nel Canton Vaud dominano atletica leggera, tiro alla fune o lotta svizzera.

● **Giron des musiques:** i cori paesani si sfidano alla festa musicale. I premi consentono ai vincitori di acquistare uniformi e strumenti nuovi.

### «Bier-Drive» al lavoro

Cardinal è partner storico e disetante ufficiale dei «Giron». Saranno impiegati quattro dei cosiddetti «Bier-Drive». Le autocisterne gastronomiche riforniranno le feste con 1000 litri di birra per cisterna.



### La festa dei

«Giron». Foto

piccola:

*l'autocisterna di Cardinal.*

**I «Girons» 2013. 15-19 maggio:** Rallye FVJC Palézieux. **19-23 giugno:** Giron FJDN Begnin. **27-30 giugno:** Giron Sarine Grolley. **4-7 luglio:** Rencontre des jeunesses Corbières. **18-21 luglio:**

Giron Glâne Chapelle-Gillarens. **17 luglio-4 agosto:** Cantonale FVJC Colombier/Morges. **8-11 agosto:** Giron Broye Gletterens. **15-18 agosto:** Giron Veveysse Châtel-St.-Denis. ●

## Festa di lotta svizzera e gastronomia

# L'Emmental, il paradiso dei buongustai

**La Festa federale di lotta svizzera si terrà a Burgdorf dal 30 agosto al 1° settembre. Ma la regione dell'Emmental è piena di tesori nascosti da scoprire tutto l'anno – tra l'altro anche in fatto di gastronomia.**



*L'Emmental: per un soggiorno da sogno.*



La lotta svizzera vanta una lunga tradizione nell'Emmental.

➔ Dolci colline, vallate romantiche e tantissime cascate sperdute: ecco ciò che caratterizza l'Emmental bernese. La regione è l'ideale per le vacanze sportive ed offre pernottamenti adatti ad ogni portafoglio: dal lussuoso 4 stelle ad un letto sul fieno, oltre a pernottamenti in una rustica casa di campagna, in un appartamento per le vacanze o in un ostello. Nemmeno i buongustai resteranno delusi dalla regione, conosciuta per le

sue deliziose specialità, quali le patate grattugiate crude (Dürsrüti Händöpfu) o le merinche.

La «stella» dell'Emmental rimane comunque l'omonimo formaggio. Al caseificio dimostrativo di Affoltern o presso uno dei 160 caseifici del villaggio che producono l'Emmental AOC è possibile assistere alla produzione di questo formaggio rinomato in tutto il mondo. ●

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





**ORDINARE  
ORA!**

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

# WIN

**Vinci voli con Edelweiss Air  
del valore totale  
di più di CHF 450'000!**



[www.rivella.ch/edelweiss](http://www.rivella.ch/edelweiss)

 **edelweiss**  
[fjyedelweiss.com](http://fjyedelweiss.com)

Nessun obbligo di acquisto. Fine della promozione: 31.8.2013  
Codice gratuito: SMS con RIVELLA al 959 (CHF 0.20/SMS)



## «Original Dzodzet» Il premio Cardinal al costruttore di zattere

**Il geniale friburghese Rémi Castella di Bulle ha ideato una zattera ed ha vinto il concorso «Original Dzodzet» indetto da Cardinal: il premio è pari a 10 000 franchi.**

→ La seconda edizione del concorso «Original Dzodzet», che finanzia e premia i progetti più scaltri al servizio della collettività nella zona di Friburgo, è stata decisa dal pubblico. Dopo aver conquistato la testa già nel voto online con il suo progetto di zattera, a Friburgo Rémi Castella ha ricevuto l'applauso più fragoroso dai spettatori, cosa che gli è valsa il premio di 10 000 franchi. Il concorso «Original Dzodzet» è stato creato da Cardinal.

### Una zattera sul lago della Gruyère

L'idea di Rémi Castella è quella di costruire una zattera sul lago della Gruyère quale piattaforma festaiola per tutti. Alla zattera

verranno ancorati tre pedali, che fungeranno da piazzola per i picnic. Il ricavato del noleggio della piattaforma dovrebbe andare a beneficio di organizzazioni benefiche.

### Il vincitore festeggia in Australia

Rémi Castella non ha potuto purtroppo ricevere personalmente l'alloro, in quanto al momento della festa di «Original Dzodzet» si trovava in Australia. Il neo-vincitore ha festeggiato al telefono: «Sono orgogliosissimo di essere stato scelto quale «Original Dzodzet». Farò del mio meglio per mettere in pratica il progetto della zattera».

→ [www.original-dzodzet.ch](http://www.original-dzodzet.ch)



Festa Federale di ginnastica: l'evento di sport popolare ricco di tradizione per grandi e piccoli.

## Festa Federale di ginnastica

# Grande evento con Feldschlösschen

**La Festa Federale di ginnastica che si svolge dal 13 al 23 giugno a Bienna è il più grande e vecchio evento di sport popolare della Svizzera. Sono attesi 120 000 visitatori alla festa. Feldschlösschen è lo sponsor principale e il fornitore di bevande.**

→ 60 000 ginnasti, 8000 aiutanti, 120 000 visitatori e un budget di 18 milioni di franchi: queste le cifre impressionanti della Festa Federale di ginnastica 2013 a Bienna. Altrettanto impressionante è la varietà sportiva: si fa ginnastica, infatti, in 100 discipline e categorie. Alla Festa Federale, oltre allo sport si celebreranno anche altre attività: al Parco Expo biennese è prevista un'arena per manifestazioni di musica, di danza o di magia.

### Feldschlösschen rifornisce da bere

Al più importante e grande evento di sport popolare della Confe-

derazione non può naturalmente mancare la birra dei confederati: Feldschlösschen è uno degli sponsor principali. Il partenariato con la Festa Federale di ginnastica comprende anche la fornitura di birra, di acqua minerale e di softdrinks. Feldschlösschen, società leader nel settore delle bibite, ha già dimostrato in più di una festa federale di essere il partner ideale per eventi di questo calibro.

→ [www.etf-fgg2013.ch](http://www.etf-fgg2013.ch)



La festa di «Original Dzodzet».



Thibaut Gurtner (al centro) ritira l'assegno in rappresentanza di Rémi Castella, in Australia al momento della premiazione.





# Scoprite dei vini eccellenti e ordinarli comodamente da un'unica fonte I margini di guadagno sono maggiori

**I conti tornano per tutti: ogni bicchiere di vino del nostro assortimento esclusivo offre tanto gusto a prezzi convenienti per i clienti e maggiori margini di guadagno per i ristoratori.**

➔ Lo sapevate che consegniamo anche vino per tutte le occasioni, oltre a birra e bevande? Grazie alla nostra filosofia incentrata su prezzo e qualità, non solo potrete offrire ai vostri clienti dei vini eccellenti a prezzi convenienti, ma i conti torneranno anche per voi.

## Più margine con ogni bicchiere

Prendiamo ad esempio una bottiglia di Primitivo del Salento da 50 cl: vendendo un bicchiere di questo vino vellutato italiano alla spina per 5 franchi, con un prezzo di acquisto pari a 71 centesimi al decilitro, otterrete un fattore di margine pari a 7.

E il meglio è che per tutti i vini del nostro assortimento potrete calcolare un margine di questo tipo.

La gamma di vini Feldschlösschen comprende circa 45 vini da ordinare in esclusiva.

## SCOPRIRE I VINI MIGLIORI

In ogni esercizio, il vino fa parte dell'assortimento delle bevande, ma le esigenze dei clienti sono diverse. Lasciatevi consigliare dal vostro Sales Manager e scoprite i vini migliori.

### Ordinazioni...

...per telefono: 0848 80 50 10

...via fax: 0848 80 50 11

➔ [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)

Inoltre, il vino è disponibile solo per la ristorazione e non è reperibile da nessun rivenditore o dettagliante.

La qualità è garantita niente meno che da Chandra Kurt, una famosa autrice ed esperta di enologia che ha curato la sorprendente collezione di vini per Feldschlösschen. Poiché solo Feldschlösschen è in grado di



**Fattore di margine pari a 7: l'esempio del Primitivo.**

fornire ai propri clienti questo esclusivo assortimento di vini, potrete facilmente distinguervi dalla concorrenza e dai dettaglianti.

### A cura di un professionista

Che gestiate un ristorante classico, una pizzeria o un bar, da noi troverete il vino giusto per i

vostri clienti. Affidatevi alla consulenza personalizzata e sorprendete i vostri clienti con vini sempre nuovi come fanno Reto Battaglia e Claudia Bracher dell'Hotel Churfürsten (vedi riquadro blu). Ordinate comodamente i nostri vini da un'unica fonte e assicuratevi elevati margini di guadagno. ●



**Épesses:** 10675, VR vetro 50 cl: 6.45/bottiglia

**Féchy:** 10606, VR vetro 50 cl: 5.50/bottiglia

**C'ail de Perdrix:** 10872, VR vetro 50 cl: 4.90/bottiglia

**Primitivo del Salento:** 11549, VR vetro 75 cl: 5.60/bottiglia

**Nero d'Avola:** 11439, VR vetro 75 cl: 5.40/bottiglia

## «Sempre qualcosa di nuovo per i nostri clienti»

« Da dodici anni collaboriamo con soddisfazione con Feldschlösschen. Tre anni fa abbiamo deciso di integrare la nostra offerta di vini regionali con i vini Feldschlösschen. Il rapporto qualità prezzo è impressionante. E andiamo piuttosto bene con il vino del mese. Con Feldschlösschen prepariamo una piano annuale e decidiamo quale vino si addice di più a un mese in particolare. Così scegliamo quei tre o quattro vini che abbiamo sempre nel menù. E possiamo



offrire sempre qualcosa di nuovo ai nostri numerosi clienti affezionati. »

**Reto Battaglia und Claudia Bracher**  
Hotel Churfürsten in Walenstadt SG



## Caramel Bar, Emmenbrücke

# I fine settimana regna vita e movimento

Andy Müller / Freshfocus



Dusan Pavlovic con i suoi collaboratori nel Caramel Bar a Emmenbrücke.

→ Dusan Pavlovic è già da tanti anni ristoratore e cliente di Feldschlösschen. Da giugno 2012 gestisce in Emmenbrücke il Caramel Bar. Durante la settimana, il «Caramel» è un accogliente Café-Lounge dove si può anche fumare. Durante i fine settimana tuttavia regna ogni volta vita e movimento con la Live-Bands e i DJ.

**Ospiti da quasi tutta la Svizzera**  
Che al «Caramel» ci sia vita e movimento, è noto anche oltre i confini del Canton Lucerna. «Durante i fine settimana ospitiamo clienti da mezza Svizzera, anche dai Cantoni Argovia, San Gallo e Zurigo», dice Dusan Pavlovic che

è molto soddisfatto del suo primo anno di gestione del «Caramel».

**La cultura della birra è importante**

Chi ha fame può comandare snacks, pizze, Burger, sandwiches o scaloppine milanesi. Tuttavia, sono le bevande ad essere importanti per la vendita. Dusan Pavlovic: «Grazie a Feldschlösschen possiamo offrire ai nostri ospiti una variata offerta di birra». Nella mescita, ci sono Feldschlösschen Original e Carlsberg, le birre in bottiglia Schneider Weisse, Corona e Feldschlösschen Bügel completano l'assortimento di birra al «Caramel».

## La Chevauchée, Lajoux

# Atmosfera portoghese

→ All'hotel ristorante La Chevauchée, gestito da Cristina Texeira e dalla figlia Manuela Ferreira, si viene accolti con un «Bienvenue» o un «Bem-vindo». Sono molti i clienti abituali di origine portoghese che amano frequentare questa trattoria, l'unica di questo paesino di 800 anime. Per alcuni di loro, «La Chevauchée» rappresenta un pezzetto di patria sperduto nel distretto giurassiano delle Franches-Montagnes.

**Una francesinha con birra**

Il ricco menù propone ovviamente anche specialità portoghesi. La francesinha, una specie di sandwich con salsa di pomodoro molto speziata, è particolarmente apprezzata. «I clienti», racconta Manuela Ferreira, «amano accompagnarla con una Feldschlösschen Original.» La ristoratrice è entusiasta della collaborazione con Feldschlösschen: «È un ottimo partner e consulente.»

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

**Il tavolo dei clienti fissi è animato**

Quando i clienti fissi parlano di calcio, si scaldano subito, ancor di più se si uniscono i tifosi dell'hockey su ghiaccio. E se le voci si alzano un po' troppo, allora è meglio spostarsi nella spaziosa sala da pranzo.



Il tavolo dei clienti fissi a «La Chevauchée».

Madre e figlia, Cristina Texeira (a destra) e Manuela Ferreira, gestiscono insieme il locale.

## Schützen, Seltisberg

# L'unico locale in paese



Mira Marceta si attende molto dalla grande sala per 50 persone.

→ Mira Marceta vanta un'esperienza decennale nella ristorazione. Prima di diventare ostessa nel 2004, ha lavorato come cuoca. Da febbraio, la ristoratrice gestisce con passione l'unico ristorante di Seltisberg (Canton Basilea Campagna), lo «Schützen». La donna, che guida tuttora la cucina ogni giorno, è particolarmente entusiasta della grande sala dello «Schützen»: «È l'ideale per gli eventi associativi e le feste in famiglia», spiega Mira Marceta. Gli altri assi nella ma-

nica del locale sono la terrazza in legno, la buona cucina tradizionale e, ovviamente, le bevande di Feldschlösschen.

**Sempre con Feldschlösschen**

Con Feldschlösschen, sempre con Feldschlösschen: «Collaboro con Feldschlösschen fin da quando ho iniziato l'attività autonoma», racconta Mira Marceta. Le cose non cambieranno di certo: «Sono molto soddisfatta dei prodotti e non voglio certo rinunciare al perfetto supporto del Sales Manager».



# MAGNERS PEAR CIDER

## 100% PEAR 0% DISAPPOINTMENT

ORDINARE  
ORA!

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



ENJOY MAGNERS SENSIBLY

*Pear*



## Magners Irish Cider: un guadagno per la ristorazione

# È tempo di sidro

**Il mese di maggio: i clienti vogliono sedere all'aperto, gustare il sole primaverile o brindare comodamente con un aperitivo dopo il lavoro. In questi casi, anche in Svizzera la scelta rinfrescante cade sempre più spesso su Magners Irish Cider.**

➔ Magners, negli ultimi anni, ha dato vita ad un'autentica febbre del sidro in tutto il mondo, imponendosi in oltre 40 mercati quale leader globale tra i marchi di sidro irlandese. Il suo segreto risiede nell'inconfondibile e rinfrescante sapore fruttato, apprezzato indistintamente da giovani ed anziani, americani ed asiatici, irlandesi e, appunto, svizzeri.

### Interessante per i ristoratori

Con un moderato tasso alcolico del 4,5%, la clientela che apprezza Magners è molto variegata, cosa che rende il sidro interessante e prezioso anche per i ristoratori. Chi desidera offrirlo alla spina ai propri clienti approfitta inoltre del margine superiore e della gestione semplice.

Magners si apprezza al meglio nella stagione calda o durante le bollenti nottate di festa. Viene versato sul ghiaccio, per consentire all'aroma fruttato semi-secco di sprigionarsi appieno. Chi rimarrà a cena nel vostro locale dopo l'aperitivo, inoltre, non dovrà cambiare bevanda. Il sidro è ottimo con le pietanze estive, con le grigliate e con i formaggi semi-stagionati e freschi.

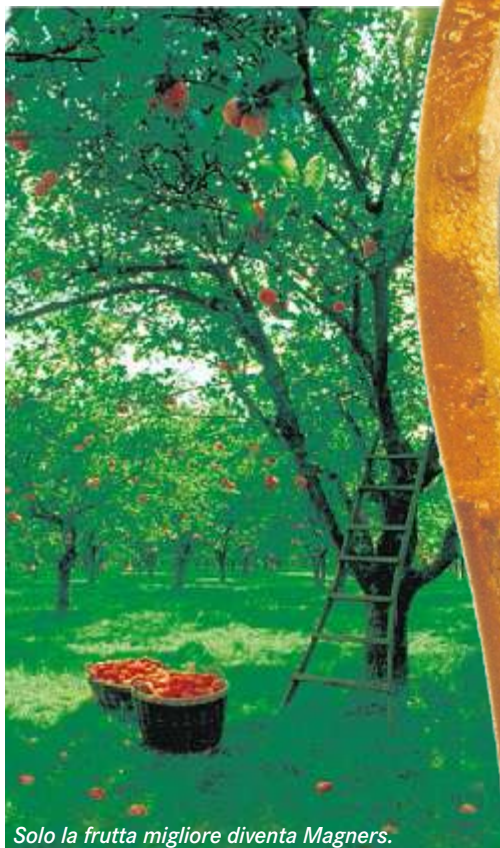
### 17 tipi di mela

Magners deve la sua ottima reputazione alla sua produzione curata e meticolosa nel sud dell'Irlanda,

### In esclusiva alla House of Beer

Magners, in Svizzera, è disponibile in esclusiva alla House of Beer. Il centro di competenza per le birre estere di Feldschlösschen offre il sidro irlandese nel comodo fusto da 30 litri. Oltre alla spillatura – preferibilmente nel bicchiere da una pinta – gli estimatori apprezzano anche la bottiglia «long neck». Il vostro Sales Manager Feldschlösschen sarà felice di consigliarvi.

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



Solo la frutta migliore diventa Magners.

- 11437 Magners Cider, fusto da 30 litri, 5.14 CHF/litro
- 10947 Magners Cider, VP vetro, pacco da 12, 5.68 dl, 3.98 CHF/bottiglia
- 10946 Magners Cider, VP vetro, pacco da 24, 33 cl, 2.75 CHF/bottiglia
- 10944 Magners Pear Cider, VP vetro, pacco da 12, 5.68 dl, 3.98 CHF/bottiglia
- 11137 Magners Pear Cider, VP vetro, pacco da 24, 33 cl, 2.75 CHF/bottiglia

nella quale vengono lavorati non meno di 17 tipi di mela. Maturate nelle diverse stagioni dell'anno, le mele sono delle autentiche bombe vitaminiche. Dopo la raccolta e la pressatura in diversi filtri, il succo perde la naturale torbidità e viene quindi lasciato a fermentare per settimane in botti di quercia, per essere quindi stoccato per diversi mesi in recipienti di acciaio inox.

Questo processo meticoloso conferisce al Magners Irish Ci-



Magners Pear Cider.

der la sua particolarissima nota fruttata, derivante dai numerosi tipi di mela diversi.

### Anche al sapore di pera

Chi predilige il sapore di pera può optare per il Pear Cider. Ricavato esclusivamente da pere pregiate, offre il proprio sapore inconfondibile e puro senza aggiunte di mele o di altri esaltatori di sapidità. Magners Pear Cider è disponibile in bottiglia e non è certo secondo al sidro di mela in fatto di purezza ed originalità. ●



**Ricette di stagione: dolce alle fragole con la birra giusta****Fragole ricoperte di schiuma di birra**

Volg Konsumwaren AG

**Ricetta per 4 persone****Ingredienti**

250 g di fragole fresche  
 60g di zucchero  
 3 rossi d'uovo  
 2,5 dl di Dunkle Perle Feldschlösschen  
 4 cucchiari di mandorle tritate

**Preparazione**

1) Tagliare in quattro le fragole e disporle su quattro piatti. Mescolare lo zucchero e i rossi d'uovo a bagnomaria fino ad ottenere una crema. Aggiungere lentamente la birra e continuare a mescolare finché la crema non diventa densa. Distribuire la crema sulle fragole.

2) Mettere per 2-3 minuti i piatti nel forno preriscaldato a 220 °C, finché la crema non assume una colorazione marroncina.

3) Guarnire con le mandorle tritate e servire subito.

Ricetta offerta da Volg.

**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.

**Birra scura e fragole dolci**

**In maggio le fragole in cucina annunciano la tanto agognata stagione dei frutti di bosco. La Dunkle Perle di Feldschlösschen è un ingrediente raffinato e, al contempo, l'accompagnamento ideale.**

➔ Quando in maggio maturano le prime fragole, l'estate è ufficialmente alle porte e, con lei, la stagione dei dolci alla frutta. Conviene cogliere le fragole della zona, non solo per ragioni ambientali: le fragole, infatti, non si conservano a lungo, quindi sono necessari trasporti brevi e una rapida lavorazione.

Le fragole di bosco erano una componente fondamentale dell'alimentazione umana già all'età della pietra, mentre quelle che conosciamo oggi hanno fatto il loro ingresso nei menù soltanto a partire dal XVIII secolo. Dal punto di vista botanico, le fragole sono dei conocarpi.

Le fragole ricoperte di schiuma di birra sono l'introduzione ideale alla stagione estiva. Consigliate dunque ai vostri clienti di abbinare una birra a questo dolce. La Dunkle Perle di Feldschlösschen è perfetta anche con torte, dolci e soufflé (v. articolo sotto).

**E una Dunkle Perle**

◀◀ La Dunkle Perle di Feldschlösschen è uno degli ingredienti del dolce alle fragole. Questa birra scura è anche un'ottima bevanda di accompagnamento. Mescolando il malto chiaro e scuro si dà origine a un sapore dall'aroma maltato in

un connubio irresistibile con la dolcezza delle fragole. ▶▶

**Marcel Frey, sommelier Feldschlösschen**





# Agenda – presentata da [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) Un mese da sogno per i ristoranti

■ **1° maggio, ascensione, festa della mamma e pentecoste:** tutti questi giorni di festa sono ottime occasioni per aumentare gli introiti dei vostri esercizi. Tenete conto che i clienti, a primavera, amano sedersi all'aperto. Lasciatevi dunque ispirare dal portale Internet [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch) per trasformare maggio in un mese da sogno!

■ **Combattimenti delle regine a Aproz:** Escono già combattive dalla stalla, dato che si tratta di definire la loro posizione all'interno della mandria. Le vacche della razza d'Hérens sono uniche nel loro genere, come anche le feste tradizionali del Vallese. In seguito ai combattimenti regionali, il fine settimana del 4 e 5 maggio vi sarà la grande finale ad Aproz dove uscirà vincente la regina. Naturalmente, a questa festa popolare vallesana non può mancare la birra Valaisanne!

■ **Bea/cavallo:** La fiera di primavera di Berna è un enorme mercato temporaneo che riunisce qua-



*In maggio si beve e mangia volentieri all'aperto.*

si 1000 espositori con altrettante offerte interessanti. Tra il 3 e il 13 maggio sono attesi, come in passato, all'incirca 300 000 visitatori. Quest'anno, sarà sul posto anche il leggendario tiro a sei di Feldschlösschen.

**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
*Sete incolmabile*

**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.feldschloessen.com](http://www.feldschloessen.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

**ORDINARE ORA!**  
su [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

**RAMSEIER vuol dire**  
✓ frutta svizzera  
✓ naturalezza al 100%  
✓ senza zuccheri aggiunti

**RAMSEIER**  
La forza della natura

*eroi di natura*



# Sete incolmabile?

## Desidera ...

- migliorare la gestione e aumentare il fatturato?
- acquistare comodamente online in qualsiasi momento?
- eseguire analisi dell'assortimento?
- materiale pubblicitario personalizzato con il Suo logo?
- statistiche informative che garantiscono la massima trasparenza?
- addestramento personale con un sommelier di birre?
- avere tutto questo insieme e molto altro ancora?

Se è così visiti subito la rivoluzionaria piattaforma online che unisce tutti questi servizi: [www.myfeldschloessen.ch!](http://www.myfeldschloessen.ch)

Si registri subito, approfitti,  
vinca iPad e molto altro ancora!



**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

*Sete incolmabile*