



myfeldschloessen.ch
Le conoscenze necessarie ai ristoratori sono disponibili anche online
Pagina 9

«Una questione importante»
L'ispettore alimentare elogia il servizio gastronomia di Feldschlösschen
Pagina 15

SETE

N. 6 | Giugno 2013

Il giornale per clienti della Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch



Eccezionale!

La birra ufficiale della Festa della lotta svizzera 2013

Sconto del 23%!
Prezzo netto **1.19** invece di 1.56 da 3 casse

Feldschlösschen Original

10 × 50 cl VR cassa | Art. 10097

20 × 50 cl VR cassa | Art. 10099

Durata dell'offerta: dal 10 al 21.6.2013
Ultimo giorno di consegna il 21.6.2013
Azione non avente diritto a rimborso

Feldschlösschen Academy

Quando sapere fa rima con fatturato

Pagina 10

Ein Genuss
mit Tradition.
Un régal de tradition.

Neu im Sortiment
Nouveau dans l'assortiment

original
Appenzellerli

new

**bischof
berger**



Editoriale

Come «spillare» più guadagni!



Care lettrici, cari lettori,

➔ **Cose mai viste!** Ci siamo resi conto delle necessità dei ristoratori, nostri clienti, e abbiamo creato la Feldschlösschen Academy. Così i nostri Sales Manager possono trasmettere le loro conoscenze sulla birra ai vostri collaboratori, contribuendo ad aumentare la cifra d'affari del vostro esercizio.

Una fortuna che capita una volta sola! Fate sfoggio delle vostre nuove competenze con i clienti e stupiteli con una birra alla spina semplicemente perfetta incrementando così anche le vendite. La pratica dimostra che l'85% degli estimatori della birra preferiscono quella alla spina e sono disposti anche a pagare qualcosa in più.

L'eccellenza online! Conoscenze da approfondire anche online, tramite il portale myfeldschloessen.ch. Con un partner fidatissimo quale Feldschlösschen potrete incrementare le vendite e la clientela.

Che sete, ragazzi! Non rimane che «spillare» queste nuove fonti di guadagno! I primi ristoratori che hanno seguito il corso sono entusiasti e ci raccomandano.

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales
Direttore Svizzera orientale e Grigioni

Indice



NOVITÀ&PRODOTTI

La birra del mese: Hoegaarden Witbier 4

Al servizio dei clienti: la formazione dei Sales Manager Feldschlösschen 5

«Best Swiss Party Ever»: l'interessante pacchetto promozionale di Carlsberg 6

Il drink del mese: Port-o-Tonic 7

Il vino del mese: Pinot Grigio Veneto 9

myfeldschloessen.ch: chi più sa, meglio amministra: formazione online 9

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY
Primi ad essere formati: il personale dell'albergo Schützen a Rheinfelden 10

Buoni voti al Gastroservice di Feldschlösschen 15

PEOPLE&ENTERTAINMENT
Giornata della birra svizzera: Ueli Maurer diventa membro dell'Ordine della birra 16

Il tiro a sei di Feldschlösschen, l'attrazione alla «Agrischa» di Coira 17

Gli editorialisti di SETE Beat Schlatter e Stephan Pörtner scelgono la miglior barzelletta sulla birra 19

Assistenza telefonica 19

In palio i biglietti per l'Europa-Park 21

MERCATO&TENDENZE
Basta un clic... e arriva il cameriere 23

I festival a Lugano, Berna e Sion 25

Feldschlösschen per i campeggi in Ticino 26

Spettacolo al campionato di Hillclimbing a Obersaxen 26

Finalmente la birra giusta 27

Fare il tifo per San Miguel 29

Quale birra si adatta alle crocchette di pollo o pesce? 30

ANTICIPAZIONI
Più introiti per la ristorazione grazie alla Festa federale di ginnastica a Bienne 31

La birra del mese



Hoegaarden Witbier

In molte città si è affermata una nuova moda: l'**Urban Gardening**. I cittadini coltivano fiori e verdura negli spazi pubblici, come sotto gli alberi incementati, nei carrelli della spesa o in vecchie casse di legno. La birra belga **Hoegaarden Witbier** fa onore al proprio nome e crea giardini verdi insieme ai ristoratori. Una ragione più che sufficiente per dichiararla la birra del mese.

Questa birra weizen autentica, dal volume alcolico del 4,9%, ha un sapore agrodolce e vanta una pienezza discreta e delicata. È aspra in bocca, ma convince per le rinfrescanti note fruttate ed è perfetta per la stagione calda. Grazie alla combinazione di grano, avena, coriandolo e scorze d'arancia essiccate, l'Hoegaarden Witbier rappresenta un'esperienza sensoriale unica. È disponibile in container da 20 l e in vetro a perdere da 33 cl e 25 cl.



Patatine e pomodori secchi Direttamente dall'orto

➔ Zweifel presenta un nuovo tipo di patatine: pomodori secchi e croccanti patatine in un unico pacchetto, il «Secrets Garden Style & Dried Tomatoes». Le patatine sono condite con basilico e prezzemolo. I pomodori vengono fatti seccare all'aria aperta finché non diventano croccanti mantenendo inalterato il colore e l'aroma.

Perfette con una birra a fine giornata

Queste nuove patatine hanno un sapore genuino e sono perfette con una birra fresca dopo una giornata di lavoro. Le patatine si possono ordinare presso il servizio prodotti freschi Zweifel.

➔ www.zweifel.ch



Birra ricca

Ciao estate

Puntate su birra e stuzzichini. Nelle calde serate estive, i bocconcini fanno venire sete. Perché non proporre ai vostri clienti una promozione per l'aperitivo: due birre ordinate, un stuzzichino offerto.



Chip di Parmigiano

Ingredienti per 4 persone

- 1,5 dl di vino bianco
- 1 bastoncino di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 3 grani di pepe
- 80 g di pere essiccate chiare
- 80 g di mele essiccate
- 16 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
- 8 datteri
- 2 cucchiaini di pinoli

Preparazione

Riscaldare il vino bianco con la cannella, il chiodo di garofano e i grani di pepe, versare il tutto sulle pere e sulle mele essiccate. Lasciare in ammollo per 15 minuti.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, rosolare i cucchiaini di Parmigiano a fuoco medio per ottenere delle chip croccanti.

Tagliare finemente i datteri, spezzettare la frutta essicata in ammollo e mescolare il tutto con i pinoli. Realizzare degli strati alternati di composta di frutta e chip. Servire subito.



Spiedini piquanté

Ingredienti per 20 pezzi

- 20 pezzi di peperoni piquanté
- Peppadew sgocciolati
- 250 g di formaggio fresco alle erbe
- 20 pezzi di grissini
- 20 fette di carne secca dei Grigioni
- Erba cipollina

Preparazione

Riempire i peperoni piquanté con il formaggio, incidere una croce nella parte inferiore con un coltello e far passare i grissini per il foro.

Inserire la carne secca nel formaggio senza pressarla. Guarnire con l'erba cipollina.

Servire gli spiedini piquanté in un boccale o in un bicchiere alto come se fossero un mazzo di fiori e accompagnarli con la birra per l'aperitivo.

Ricette offerte da Volg.

Novità dal castello

Due nuovi cavalli in arrivo

➔ I cavalli Feldschlösschen del leggendario tiro a sei hanno due nuovi colleghi. Geronimo (7) e Lex (5) sono i nuovi cavalli di razza belga a sangue

freddo che presto renderanno felici grandi e piccini. Ma per ora, i giovani apprendisti devono imparare ancora un po' di disciplina e farsi i muscoli. Per

circa un anno verranno allenati al loro nuovo compito, finché non saranno pronti per il tiro a sei.

➔ www.feldschloesschen.com

Lex (a sinistra) e Geronimo.





SX: Il team di vendita durante la formazione. - DX: il Sales Manager Marcel Frey (in alto) e l'Area Sales Director Ulrich Reinhard sul banco di scuola.

Formazione secondaria alla Feldschlösschen

Il Sales Manager rinfresca le vostre competenze birraie

Il nostro team di vendita ha visitato la Feldschlösschen Academy, creata per offrire un plusvalore ai gastronomi. Il vostro Sales Manager può trasmettervi delle competenze birraie aggiornate e offrirvi una consulenza competente.

➔ Ora è aggiornatissimo: il nostro team di vendita ha frequentato la Feldschlösschen Academy a fine aprile. L'evento formativo completo ed intensivo di Rheinfelden è durato tre giorni ed ha visto la partecipazione di 140 collaboratori. Anche per il personale di Feldschlösschen, la formazione secondaria è stata sud-

divisa nei tre temi principali dell'Accademia.

- **Informazioni sul prodotto birra**
- **La birra perfetta**
- **Vendita attiva**

Il vostro Sales Manager sarà ora in grado di consigliarvi in modo ancora più competente e mirato.

Sfruttate la nuova offerta ed approfittatene per aggiornare voi stessi ed il vostro personale. Maggiori competenze significano maggiori incassi, con l'obiettivo di spillare ancora più fatturato! Quale vostro partner, Feldschlösschen potrà aiutarvi ancora meglio.

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



L'insegnante illustra le materie prime della birra.



La concentrazione del team di vendita alla Feldschlösschen Academy.

Grande offerta speciale per la ristorazione

Carlsberg porta i DJ di spicco nei vostri locali

Dato che Carlsberg è la birra di spicco delle notti calde, ha deciso di fare qualcosa di speciale per i ristoratori che lavorano soprattutto oltre la mezzanotte. Quest'azione speciale va incontro ai proprietari di bar e club e incrementa gli affari estivi.

➔ Carlsberg ne sa sempre una più del diavolo! L'azione prevista dalla birra di spicco della vita notturna è unica nel suo genere: inizia in maggio e finirà il 12 settembre con un «Best Swiss Party Ever».

Ai 250 club notturni che parteciperanno, Carlsberg offre un pacchetto promozionale allettante. I

ristoratori ricevono dei buoni da distribuire ai propri clienti e grazie ai quali si possono vincere dei premi immediati o dei biglietti VIP per il «Best Swiss Party Ever».

Un buzzer che conta le birre

Alcuni dei locali avranno addirittura un buzzer che conterà le Carlsberg vendute. I dieci club

con il maggior tasso di vendite ogni mese potranno vincere l'esibizione dei grandi DJ Tanja La Croix e Yves Larock nel locale del ristorante in questione. Se pensiamo poi che anche MTV e altri mass media seguiranno quest'evento, non c'è veramente altro da aggiungere! Inoltre, sui social media quali Facebook, Twitter, ecc. inizierà un grande tam-tam pubblicitario per attirare i clienti Carlsberg.

«Best Swiss Party Ever»

Il tutto culminerà nel «Best Swiss Party Ever» il 12 settembre sul Pilatus, un party che segnerà anche la fine di questa azione



Su Facebook e altri social media, la grande promozione online della Carlsberg.

speciale promossa da Carlsberg. Grazie all'ultimissima tecnologia olografica, questo party indimenticabile verrà trasmesso live in quattro altre location. E i clienti saranno comunque vincenti, dato che il consumo di Carlsberg fa venir voglia di far festa ogni notte.

➔ www.carlsberg.ch

**IL PARTY HIT
PER IL VOSTRO SUCCESSO!**

Carlsberg
NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!

Apprezzare in modo responsabile.

TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK

That calls for a **Carlsberg**

I mix perfetti: il drink del mese



Alla salute del Portogallo

Il 10 giugno è la festa nazionale portoghese. Brindiamo assieme agli oltre 230 000 portoghesi residenti in Svizzera. La bevanda giusta è il «Port-o-Tonic».



Port-o-Tonic

Ingredienti

5 cl di Porto, bianco o rosso
20 cl di Schweppes Indian Tonic
Cubetti di ghiaccio
Fettina di limone o di lime

Preparazione

Versate il Porto in un bicchiere da long drink. Aggiungete una fetta di lime e molti cubetti di ghiaccio. Riempite con Schweppes Indian Tonic.

→ Chi pensa al Porto ha quasi certamente davanti agli occhi un vino rosso. Nella valle del Douro, situata nel Portogallo settentrionale e patria del Porto, si produce tuttavia anche una varietà di Porto bianco.

Una bevanda amatissima in Portogallo

Il Porto è molto dolce e piuttosto forte. Anche per questo vie-

ne spesso servito fresco quale aperitivo o in un mix noto come «Port-o- tonic», una bevanda amata da tempo in Portogallo, ma ancora piuttosto sconosciuta alle nostre latitudini. La preparazione è semplice ed il risultato è sorprendentemente dissetante: create un mix dolce-amaro miscelando Porto bianco o rosso ed acqua tonica Schweppes. Alla salute!



Tifosi di calcio portoghesi in Svizzera: con noi vive quasi un quarto di milione di portoghesi.

Novità: Rivella Rossa in lattina

La bevanda dissetante ufficiale ora in lattina

→ Da gennaio 2013 Rivella Rossa ha una nuova veste: una lattina moderna e sottile nel pratico formato da 33 cl. La nuova Rivella Rossa in lattina è la bevanda ideale per spegnere la sete in ogni occasione, in giro o a casa. Una fantastica esperien-

za sensoriale offerta da Rivella, la bevanda dissetante ufficiale svizzera.

→ www.rivella.ch



Rivella Rossa: ora anche in lattina.

Ordinatela subito!

1.17 CHF

a lattina

Rivella Rossa
Art. 11502
24 Tray da 33 cl

www.myfeldschloessen.ch

Tre varietà di gazzosa Fizzy

L'analcolico del sud, ideale per la ristorazione all'aperto

→ La gazzosa è una limonata trasparente, analcolica, dolcificata e addizionata di anidride carbonica prodotta in Italia e nel Canton Ticino, dove vanta una lunga tradizione come bevanda rinfrescante. Negli anni passati la gazzosa ha iniziato ad essere sempre più apprezzata anche nei locali del nord.

voi ai vostri clienti questa bevanda che va ad integrare e arricchire l'assortimento di analcolici.

→ www.fizzy.ch

Produzione nella Leventina

Anche Feldschlösschen se n'è accorta e ha inserito tre varietà di gazzosa Fizzy nella propria gamma. La gazzosa Fizzy viene prodotta a Personico, nella Valle Leventina, utilizzando l'acqua di fonte «Pont da Picol» della Valle Nadro. La gazzosa Fizzy è il prodotto ideale per la ristorazione estiva all'aperto. L'analcolico è disponibile da Feldschlösschen nei gusti limone, lampone e mandarino, in casse a rendere da 20 x 35 cl. Offrite anche



Ordinate ora!

1.12 CHF

a bottiglia

Gazzosa Fizzy
Art. 10952 Limone
Art. 10953 Lampone
Art. 10954 Mandarino
Casse da 20 x 35 cl

www.myfeldschloessen.ch

6 CA SUMMER 10

BE READY

for the Cardinal summer



Apprezzare in modo responsabile.



Il tuo mondo. La tua birra.
www.cardinal.ch

myfeldschloessen.ch: alla scoperta dell'area «Training»

Chi più sa, amministra meglio: formazione online!

Acquisite online le conoscenze necessarie per il successo 24 ore su 24, grazie alla Feldschlösschen Academy e alla ricca area «Training» su myfeldschloessen.ch.

→ I Sales Manager Feldschlösschen hanno frequentato i corsi di aggiornamento della Feldschlösschen Academy e ora potranno trasmettere ai clienti ristoratori le loro conoscenze sulla birra in maniera ancora più puntuale.

Tre settori di studio

Inoltre, nell'ambito della Feldschlösschen Academy, anche su myfeldschloessen.ch è stato preparato tutto il necessario per un'amministrazione di maggiore successo. Così anche voi potrete

acquisire le conoscenze sulla birra necessarie per il successo del vostro locale restando comodamente seduti davanti al PC. L'area «Training» comprende tre settori di studio:

- **Informazioni sul prodotto birra**
- **La birra perfetta**
- **Vendita attiva**

Scaricate i documenti necessari nel «Centro conoscenze» e aggiornatevi insieme al vostro personale!

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



I tre settori di studio dell'area «Centro conoscenze» di myfeldschloessen.ch.

Il vino del mese

Pinot Grigio Veneto

Il **Pinot Grigio Veneto** è un vino bianco di grande temperamento e finezza. Gli aromi di limetta e litschi e le note di pompelmo rosa sul finale lo rendono il vino bianco perfetto per le calde sere estive. Questo vino italiano dal colore giallo pallido mostra chiaramente, fin dal profumo, le sue intenzioni: tentare e rinfrescare!

E il Pinot Grigio sarà una tentazione anche per i ristoratori: grazie al prezzo a bottiglia (7,5 dl) di 6.30 CHF, il bicchiere alla spina vi garantirà un ottimo margine di guadagno.

Prezzo di acquisto per dl × margine = prezzo di vendita per bicchiere
Nel caso concreto del Pinot Grigio Veneto dallo spiccato temperamento, ciò significa:
CHF 0.84 × 5.95 = 5 franchi

Ordinatelo subito!

6.30 CHF

la bottiglia

Pinot Grigio Veneto IGT
Art. 11509
6 × 75cl in cartone a perdere

www.myfeldschloessen.ch



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

Sapevate che per l'85% dei consumatori la birra alla spina è la migliore?

Se la birra è spillata e servita alla perfezione, il cliente ne beve di più ed è più soddisfatto.

Domanda del mese:

A quanti gradi va servita una birra perfetta?

Scopritelo su myfeldschloessen.ch. Nella sezione «Training» la Feldschlösschen Academy vi svelerà tutto ciò che occorre sapere per servire alla perfezione la birra alla spina. I vostri clienti vi ringrazieranno!

La birra perfetta



Formazione per il team dello «Schützen» di Rheinfelden

Essere ben formati sulla birra significa aumentare gli introiti



Martin Sonderegger (sinistra), direttore dell'Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, segue le spiegazioni sulle materie prime della birra del Sales Manager Marcel Frey.

Il personale dell'Hotel Schützen di Rheinfelden



Che odore ha il luppolo? Cos'è il malto? Il personale studia le materie prime della birra.



Chi spilla bene è a metà dell'opera: il team dello «Schützen» impara giocando come può migliorare.



Abbiamo spillato alla perfezione la birra piccola? Ce lo dice il materiale del corso della Feldschlösschen Academy.

I Sales Manager della Feldschlösschen Academy saranno lieti di trasmettere in maniera ancora più puntuale ai clienti ristoratori le loro conoscenze sulla birra. Così anche voi potrete approfittare del nostro know-how specifico con maggiori soddisfazioni. Rivolgetevi al vostro Sales Manager per frequentare un corso di formazione col vostro personale e aumentare così il fatturato! Il team dell'Hotel Schützen di Rheinfelden ha già beneficiato di questa opportunità. Il direttore Martin Sonderegger è convinto che questo sforzo «verrà ripagato».

➔ Feldschlösschen arricchisce l'ottima collaborazione con la ristorazione svizzera. Dall'inizio di maggio, nell'ambito della nuova Feldschlösschen Academy, i Sales Manager trasmettono il loro know-how ai ristoratori in maniera ancora più puntuale. Dalle esaurienti chiarificazioni offerte ai nostri clienti della ristorazione è emerso che in qualità di partner Feldschlösschen potrete spillare nuovi guadagni!

Il personale di servizio è fondamentale

Quello che il vostro personale sa della birra è molto importante. Si inizia dalla conoscenza del prodotto, dalla spillatura perfetta della birra alla spina e dal modo migliore per servirla fino alla vendita attiva. Molti ristoratori pensano che ci sia bisogno di recuperare.

«Si impara molto e in fretta»

Il team dell'Hotel Schützen di Rheinfelden è stato già formato

dal Sales Manager Marcel Frey. Martin Sonderegger, il direttore dell'Hotellerie der Schützen Rheinfelden AG, è entusiasta: «In poco tempo, io e il mio team abbiamo imparato molto. Ora, grazie alle maggiori conoscenze sulla birra, il personale è in grado di effettuare una vendita attiva migliore e offrire consigli. Anche per quanto riguarda la spillatura e il modo migliore di servire la birra alla spina abbiamo tratto grandi vantaggi.»

Ben presto, Sonderegger ha scoperto che «i clienti si accorgono della maggiore competenza». E così, insieme alla loro fiducia, cresce anche il fatturato.

Disposti a pagare di più

Infatti, da una ricerca di mercato è risultato che l'85% dei consumatori descrive quella alla spina come la birra migliore. Se la birra alla spina viene dunque spillata e servita alla perfezione, il cliente tende a consumare di più ed è anche disposto a pagare per la qualità. Perciò i Sales



Fate accompagnare i cibi da una buona birra e incrementate così il fatturato.

Manager prestano molta attenzione a questo argomento durante i corsi.

I tre settori di studio

Il sapere incrementa il vostro fatturato: partecipate ai corsi insieme al vostro personale. La Feld-

Seguono:

segue il corso del Sales Manager Marcel Frey



Il Sales Manager Marcel Frey indica a un cameriere come migliorare ancora.



Marcel Frey mostra al direttore Martin Sonderegger la cartina delle birre.



Nella valigetta dell'Academy, il Sales Manager ha tutto quel che serve per spiegare chiaramente i segreti della birra.

«Um Brinde À Vida!»

(Portoghese: «Un brindisi alla vita!»)

ORDINARE
ORA!

su
myfeldschloessen.ch

PORT-O- TONIC

Porto rosso o bianco
con Schweppes Tonic.
Il nobile classico dal
Portogallo.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Ecco come si fa la birra



La birra spillata a perfezione fa felici i clienti.

schlösschen Academy si articola nei tre seguenti punti:

■ **Conoscere la birra:** dalla produzione delle 38 birre alla spina Feldschlösschen, attraverso le diverse materie prime, fino ai consigli per i menù scoprirete tutto quello che c'è da sapere.

■ **La birra perfetta:** come si spillano e si servono le varie birre a regola d'arte? Anche dettagli come i bicchieri fanno la differenza. Il Sales Manager indica al vostro personale da cosa dipende.

■ **Vendita attiva:** Una birra piccola è anche qualcosa di più. Consigliate anche una birra speciale e approfittate del margine di guadagno più elevato!

Il Sales Manager ha in serbo molti consigli per aumentare il fatturato proveniente dalla birra.

Con la Feldschlösschen Academy vogliamo contribuire ancora di più al vostro successo. Quest'anno i nostri Sales Manager terranno dei corsi per circa 5000 clienti.

Il corso è consigliato

Il team dell'Hotel Schützen di Rheinfelden è stato uno dei primi clienti a frequentare il corso di formazione. Il direttore Martin Sonderegger e il suo personale consigliano l'Academy: «Il corso è stato interessante, il clima era rilassato e allegro. Siamo lieti di aver potuto sfruttare quest'occasione e siamo certi del successo.»

→ my.feldschloesschen.ch



I documenti della Feldschlösschen Academy illustrano i passaggi di una perfetta spillatura.

Il processo di birrificazione

- Ammostatura:** il malto e l'acqua sono mescolati e riscaldati nella vasca di mescolazione
- Filtrazione:** formazione del mosto per separazione dei componenti solidi non disciolti nel liquido di filtrazione
- Cottura del mosto:** aggiunta del luppolo e cottura del mosto nella caldaia del mosto
- Decantazione:** nuova separazione dei componenti solidi (luppolo)
- Decantazione:** aggiunta di lievito al mosto raffreddato, trasformazione del maltato in alcol e componenti aromatiche nel tiro di fermentazione

Una panoramica del processo di produzione nei documenti della Feldschlösschen Academy.

Vendita attiva: ecco come funziona

Le regole d'oro per un maggiore fatturato con la birra

- Aumentare i ricavi - consigliare specialità di birra**
 - Quando si sfondono «una birra per favore» non riproporre soltanto il tuo «cortese». Ma invece una maggior spigliata facitazione.
 - Offrilo una scelta di birre. Consigliate una birra speciale o una specialità. I clienti sono curiosi e amano le sorprese.
- Aumentare il fatturato: osservare e chiedere**
 - Non supporre che il vostro ospite ordini qualcosa oltre che tenere d'occhio il suo bicchiere.
 - Quando ne ha bevuto 1/2, chiedetegli discretamente se ne desidera un altro. Regolatevi in base alla situazione e al vostro intuito, in modo da non rendere troppo insistente.
- La birra è perfetta per ogni occasione - a pranzo e come aperitivo**
 - Risponde al cliente lunghe riflessioni su che cosa bere a pranzo o come aperitivo e consiglia sempre la birra più adatta.
 - Consigliate ad es. una Feldschlösschen Original o una Feldschlösschen Premium con l'aperitivo.
- Fidelizzare i clienti con un servizio perfetto**
 - Offrite al cliente un'esperienza indimenticabile nel vostro locale.
 - Servite sempre la birra perfettamente spillata con la bevanda adatta e il accompagnare della musica di fondo.
 - Prendete il bicchiere sterilizzato nella parte inferiore e spogliando in modo che il logo sia rivolto verso il cliente.

La Feldschlösschen Academy spiega come aumentare il fatturato con la birra.

La birra perfetta: ecco come si spilla

Le 10 regole d'oro per una spillatura perfetta

- Preparare il bicchiere:** risciacquato con acqua fredda e lasciato sgocciolare
- Spillare correttamente:** aprire rapidamente e a fondo il rubinetto e porvi sotto il bicchiere a un'inclinazione di 45°
- Riemplire il bicchiere:** lasciare scendere la birra sulla parete del bicchiere finché questo non è pieno per due terzi
- Tenere il bicchiere in posizione:** non muovere il bicchiere mentre si spilla la birra ed evitare che l'estremità del rubinetto venga a contatto con la birra
- Lasciare riposare:** spogliare il bicchiere per breve tempo per lasciare riposare lo schiuma
- Spillare ancora:** riempire il bicchiere
- Perfezionare:** alla fine spingere all'indietro il rubinetto per ottenere una corona di schiuma perfetta
- Mettere il bicchiere a lato:** non toccarlo sotto il rubinetto gocciolante
- Asciugare:** solo il fondo del bicchiere, con un panno
- «Decorare» il bicchiere:** mettere il collare sottogocce (sul bicchiere o al posto) e servirlo con il accompagnare della musica di fondo

COME SPILLARE ALTRE VARIETÀ DI BIRRA?

- Il processo generale è sempre lo stesso, ma con alcune variazioni.
- Il tempo di spogliamento varia in base alla birra e al tipo di birra.
- Il tempo di spogliamento varia in base alla birra e al tipo di birra.

Chi segue le regole elencate otterrà una birra perfetta.

Eve, perfetta per la clientela femminile.

**ORDINATE
ORA**



It's a Lady Thing.

Apprezziare in modo responsabile.



Lode professionale per Feldschlösschen

«La prestazione di servizio è valida»

Thomas Stadelmann dirige l'ispettorato alimentare del Canton Argovia. Con il suo team ha seguito la formazione di Feldschlösschen. Al servizio per la ristorazione di Feldschlösschen assegna «un'elevata professionalità».



«Abbiamo ricevuto un'ottima visione d'insieme.»

Thomas Stadelmann, direttore dell'ispettorato alimentare del Canton Argovia

«Quali sono stati i contenuti della visita dell'ispettorato alimentare argoviese presso Feldschlösschen?»

Io, dei nuovi controllori e tre ispettori siamo venuti a conoscenza di ciò che Feldschlösschen offre ai ristoratori nell'ambito della sua logistica gastronomica in termini di manutenzione e assistenza dei diversi impianti di spillatura. Abbiamo preso visione anche della documentazione che Feldschlösschen mette a disposizione dei propri clienti. Abbiamo potuto constatare che si tratta di una prestazione di servizio valida e preziosa, dall'elevata professionalità. L'offerta di Feldschlösschen permette ai ristoratori di offrire con maggiore semplicità ai propri clienti una birra alla spina sempre fresca, perfettamente spillata ed igienica.

In che misura la spillatura rappresenta un tema di interesse per l'ispettorato alimentare del Canton Argovia?

È un tema come molti altri. Quest'anno teniamo tuttavia una campagna nella quale gli impianti di spillatura vengono ispezionati in modo speciale.

Perché lo fate?

Teniamo ogni anno una campagna e ci concentriamo su dei settori specifici. Ora tocca agli im-

pianti di spillatura. Vogliamo sapere se il nostro lavoro in questo settore è sufficiente o se dobbiamo modificare qualcosa.

Avete già i primi risultati?
No, è ancora troppo presto.

La formazione alla Feldschlösschen ha rappresentato quindi una preparazione per questa campagna?

Sì, la nostra visita a Rheinfelden è stata molto produttiva sotto questo profilo. Abbiamo potuto osservare i diversi im-

pianti di spillatura ed abbiamo potuto comprendere i punti critici. Alcuni di noi hanno appreso molto dagli esperti di Feldschlösschen. »

Il servizio per la ristorazione Feldschlösschen: rimozione dei disturbi gratuita 7 giorni su 7

Il vostro servizio competente

- Qualità garantita grazie all'impiego di tecnici competenti, regolarmente formati
- Le assenze sono colmate da un sostituto, evitando le lacune di servizio per voi
- Detergente adeguato al vostro impianto
- I ricambi non vengono fatturati
- I cambi di prodotto vengono eseguiti con maggiore semplicità, anche per le parti in vista (rubinetti e rondelle)
- Le richieste vengono indirizzate al vostro Sales Manager ovvero al posto giusto

Il vostro servizio contro i disturbi

- Rimozione dei disturbi gratuita (a patto che il servizio sia stato rispettato ed eseguito dal servizio per la ristorazione Feldschlösschen)
- Raggiungibilità del numero di assistenza 24 ore su 24, 7 giorni su 7 (0848 840 842)
- La chiamata avviene al massimo entro un'ora
- I disturbi vengono rimossi 7 giorni su 7

Lu - Me	8.00 - 20.00
Gi - Sa	8.00 - 22.00
Do	8.00 - 17.00

La birra perfetta



I 9 principi di base per una birra alla spina perfetta

- 1 Rispettare i tempi di riposo: lasciare riposare i fusti per 1 o 2 giorni dopo la consegna
- 2 Mantenere una temperatura di stoccaggio costante: 5 - 10 °C
- 3 Osservare le norme igieniche: tenere pulito lo spazio in cui sono sistemati i fusti; non conservare nello stesso locale dei cibi dall'odore intenso
- 4 Calcolare la quantità corretta da stoccare in magazzino: non esagerare con l'ordinazione (fino alla prossima fornitura)
- 5 Salvaguardare la qualità: se possibile, non servire birra aperta da più di 2 o 3 giorni
- 6 Eliminare le impurità: buttare via la birra della prima spillatura di un fusto nuovo
- 7 Garantire la purezza: buttare via i primi 2 o 3 bicchieri di birra spillata che è rimasto nei tubi dell'impianto durante la notte
- 8 Controllare la temperatura di spillatura: alla sera l'ultima birra dovrebbe essere tra i 6 e i 9 °C
- 9 Garantire la pulizia: ogni sera pulire i rubinetti di spillatura in una bacinella di acqua calda; alla fine gettare l'acqua calda nello scolo della lavabacchieri

Foglio d'istruzioni della Feldschlösschen Academy sul tema «La birra perfetta».

Giornata della birra svizzera: una manifestazione pubblica a Rheinfelden



Una delle tante attrazioni: chi è più veloce nella corsa della botte?



Anche il museo Oldtimer di Feldschlösschen era aperto.



Una birra sotto gli ombrelli, per proteggerla dalla pioggia.

Ueli Maurer dell'Ordine de



«Alla salute!» Il Presidente Federale Ueli Maurer brinda alla

Feldschlösschen apre la birreria

➔ Un quiz sulla birra, la corsa delle botti, la visita della birreria e molte altre attività per ogni età: Feldschlösschen ha aperto le porte della più grande birreria svizzera a Rheinfelden. Questo interessante tour incentrato sulla birra ha avuto luogo il 20 aprile, in una giornata dal sapore invernale ma comunque piacevole per i visitatori.



Anche con il tempo uggioso è un piacere fare un giro in carrozza.

La mia birra preferita: Feldschlösschen Original

«A casa e al ristorante»

« Da sempre la Feldschlösschen Original è la mia birra preferita. Già a casa dei miei genitori non mancava mai sulla tavola, ma la Original la bevo volentieri anche al ristorante. Adoro l'aroma di luppolo che caratterizza questa birra classica. La Original è veramente rinfrescante e resta la mia birra preferita. »

Rolf Hunziker (Olten), visitatore della birreria Feldschlösschen di Rheinfelden durante le giornate della birra svizzera



➔ È risaputo che Ueli Maurer è un estimatore della birra e che apprezza molto la tradizione svizzera della sua preparazione. Per questo motivo, in occasione della Giornata della birra svizzera (19 aprile), il Presidente Federale è stato insignito a Zurigo dell'Ordine «ad gloriam cerevisiae» (per la gloria della birra).

Ad organizzare la festa dell'Ordine «ad gloriam cerevisiae» è l'associazione svizzera delle birrerie (SBV). L'apice della manifestazione è stato raggiunto con il conferimento dell'Ordine da parte della relativa presidenza.

Con Susanne Kunz

La presentatrice e attrice Susanne Kunz ha condotto l'evento con ospiti illustri dell'economia, della politica e dello spettacolo. Con le parole «Alla salute!», il neo insignito Ueli Maurer ha dato il via alla stagione della birra.



e un galà a Zurigo
membro
lla birra



stagione della birra.



La cuoca Meta Hiltbrand, Ueli Maurer e Markus Zemp (Presidente SBV).



Thomas Amstutz, CEO di Feldschlösschen, con Marcel Kreber (direttore della SBV).



Il traino a sei di Feldschlösschen fa piacere ai spettatori e rifornisce di birra (piccola foto).

zilt-ia.ch, Freshfocus

Fiera agricola a Coira

Il traino a sei di Feldschlösschen all'Agrischa

➔ L'«Agrischa» di Coira, ispirata dal motto «Vivere l'agricoltura», il 6 e 7 aprile ha simpaticamente avvicinato le persone alla parte agricola del Cantone dei Grigioni. Domenica è stata la «giornata del cavallo», alla quale non poteva mancare il traino a sei di Feldschlösschen. Al pari dei cavalli, all'«Agrischa» sono state richieste ed amate anche le bevande di Feldschlösschen.

Circa 15000 visitatori si sono recati all'Obere Au di Coira. «Abbiamo raggiunto il nostro obiettivo», ha dichiarato Said Bucher, presidentessa del comitato organizzatore. La prossima «Agrischa» si terrà a Zernez nel maggio 2014. ●



Jakob Gross, direttore di Domenig Immobilien, con la sua partner.



Urs Marti (a SX), il nuovo presidente della città di Coira.



Non potevano mancare le acque minerali grigionesi Arkina e Rhäzünser.



Il cavallo, tema principale.



L'amato stand Feldschlösschen.

**ORA SONO
IN OFFERTA**
tutti i prodotti RAMSEIER in
bottiglie di vetro a rendere

**ORDINARE
ORA!**

SU
myfeldschloesschen.ch



La forza della natura

RAMSEIER vuol dire

- ✓ frutta svizzera
- ✓ naturalezza al 100%
- ✓ senza zuccheri aggiunti



famiglia naturale

ramseier.ch

Gli assetati



La migliore barzelletta sulla birra

Quella che state leggendo è la rubrica più costosa mai scritta. Per presentarvi la migliore barzelletta sulla birra, abbiamo effettuato delle ricerche approfondite e raccolto oltre 1238 barzellette in più di 30 lingue,

dalla prima battuta risalente all'epoca sumerica del 4814 a.C. fino al 24 aprile 2013. Per portare a termine questa cernita sono accorsi in nostro aiuto volontari, disoccupati, pensionati e medici privati dei

loro titoli. Le barzellette sono state sottoposte a una giuria composta da ristoratori scelti, alcolisti anonimi, comici di professione e Ueli Maurer e che ha valutato il materiale secondo 20 criteri di rilievo. L'elaborazione dei risultati ha riempito ben 51 raccoglitori. Due dei giurati han-

Gli editorialisti di SETE:

Stephan Pörtner (SX), scrittore, traduttore e vincitore dello Zürcher Krimipreis.

Beat Schlatter (DX), attore, cabarettista e sceneggiatore.

no avuto un esaurimento nervoso e uno ha presentato i sintomi della sindrome da burnout (non Ueli Maurer).

Ora siamo orgogliosi di presentarvi la barzelletta che soddisfa l'87% dei criteri richiesti:

«I mastri birrai di Calanda, Schützengarten e Feldschlösschen sono seduti in una birreria all'aperto. Il mastro birraio di Calanda ordina una Calanda, quello di Schützengarten una Schützengarten e quello di Feldschlösschen un bicchiere d'acqua. Gli altri due gli chiedono subito: Perché non ordini una Feldschlösschen? E lui risponde: Visto che non bevete birra, non la prendo nemmeno io.»

Assistenza telefonica Feldschlösschen

Assistenza telefonica competente



➔ 0848 80 50 10: tutti i gestori di locali e ristoranti possono effettuare le ordinazioni chiamando questo numero di telefono. 43 operatori telefonici di Feldschlösschen offrono assistenza e consulenza competente, mettendo impegno e passione nel proprio lavoro. La responsabile dell'assistenza telefonica Pamela Wittmann racconta: «Illustriamo sempre volentieri ai clienti le nostre promozioni e i nuovi prodotti Feldschlösschen.»



Competenza e cortesia: il gruppo di operatori telefonici con la loro responsabile Pamela Wittmann (foto piccola e a destra).

Dizionario della birra



C come Cerevisia

Il termine Cerevisia o, a seconda delle traduzioni, Cervisia, deriva dal gallico Ceres, la dea delle messi. È così che i romani chiamavano la birra, che avevano scoperto e imparato ad apprezzare durante le loro campagne militari. Le origini di questa bevanda risalgono alla Mesopotamia, dove gli egizi lasciavano il pane semilavorato cotto al forno a fermentare con acqua, ottenendo così una specie di birra.

La barzelletta del mese



«**Cameriere**, dica a quest'uomo di rimettermi a terra!» – «Ma signore, l'ha ordinato lei il tiramisù!»

«**Cameriere**, la bistecca puzza di grappa!» Il cameriere fa tre passi indietro e chiede: «E adesso?»

«**Cameriere**, il pesce non mi sembra fresco come quello che mi è stato servito la settimana scorsa!» – «Non capisco, signore, è lo stesso!»

NOVITÀ



ahhh

Ordinate adesso:

In lattina – la bibita dissetante col gusto eccellente!

In palio

5x2 biglietti per l'Europa-Park

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. Come si chiama la bibita analcolica italiana o ticinese conosciuta anche nel resto della Svizzera?
 - C** Gazzosa Fizzy
 - B** Minerale Tizzy
 - A** Bevanda Rizzy
2. Questa primavera, Zweifel ha lanciato un nuovo tipo di patatine, accompagnate da...
 - E** Albicocche dolci
 - A** Pomodori secchi
 - I** Mandorle tritate
3. Da quale paese viene quella birra speciale che si accompagna così bene a tante pietanze, la Hoegaarden?
 - M** Dal Lussemburgo
 - E** Dall'Olanda
 - L** Dal Belgio
4. Quando è stata lanciata la Rivella rossa in lattina?
 - P** 2011
 - O** 2012
 - D** 2013
5. Chi trasmette ai ristoratori informazioni importanti per migliorare le vendite?
 - O** La Feldschlösschen Academy
 - L** La scuola di gastronomia
 - U** La formazione di ristoratore



Attività e divertimento garantiti all'Europa-Park per un soggiorno indimenticabile.

Partecipare e vincere: Rivella vi invita all'Europa-Park

In primavera, l'Europa-Park di Rust, nel sud della Germania, vicino alla frontiera svizzera, ha ricevuto il THEA Classic Award. Questa prestigiosa onorificenza americana è stata conferita all'Europa-Park quale parco di divertimenti rinomato e apprezzato. Rivella, che è uno dei marchi che collaborano con l'Europa-Park, mette in palio 5 coppie di biglietti di ingresso. L'Europa-Park si rinnova costantemente. L'anno scorso sono state inaugurate le gigantesche montagne russe in legno «WODAN-Timburcoaster», mentre per questa stagione è previsto l'ampliamento della foresta incantata dei fratelli Grimm e il rinnovo del Magic Cinema in 4D.



→ www.rivella.ch



→ www.europapark.de

La soluzione è:

Ecco come partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a durst@fgg.ch. Con un po' di fortuna potrete vincere due biglietti d'ingresso all'Europa-Park di Rust.

Termine ultimo di spedizione: 10 giugno 2013

I vincitori del concorso di SETE, aprile 2013

Un grill Ovum della società Feuerring GmbH è stato vinto dalla coppia di ristoratori Bürge-Grimm del Seehotel Baumgarten a Immensee. Complimenti!





TEMPO PER LE GRIGLIATE RICAVATENE DI PIÙ!

Esempio Cabernet Sauvignon California 75 cl al
bicchiere per dl (prezzo d'acquisto al dl x margine
= prezzo di vendita al bicchiere possibile):

$$\text{CHF } 0.91 \times 6 = \text{CHF } 5.50 \text{ AL BICCHIERE}$$

Vini per le grigliate

Cabernet Sauvignon Cal.	75 cl	6.85
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Amarone Valpolicella DOC	75 cl	24.50



FELDSCHLOSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure www.myfeldschloesschen.ch
e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

horeca

Uno sguardo oltre confine



Basta un clic – e arriva il cameriere

Con il GIG Bar & Café di Klagenfurt, due gastronomi hanno ridato vita a un locale in voga negli anni '70 all'insegna della creatività. Il loro successo è dovuto anche alle nuove tecnologie – sia nel marketing, sia nel servizio.

→ «Volevamo portare una ventata di novità a Klagenfurt», racconta René Schoahs che, nel 2009, ha rilevato il GIG Bar & Café assieme a Christian Aigner. Su una superficie di 700 m², i due hanno dato vita a un locale originale che sta riscuotendo successo.

Udo Jürgens e alcuni passanti

Il «GIG» esisteva già negli anni '70. «Volevamo creare un posto che fosse un caffè, ma anche un locale per serate raffinate, senza tradirne l'atmosfera originale», racconta Schoahs. Ai vecchi tempi, Udo Jürgens, Niki Lauda e Falco sedevano al «GIG» assieme alle «persone comuni» e, anche oggi, il «GIG» è frequentato da clienti di ogni tipo, VIP e non.

Menu digitale

Grazie alle due terrazze riscaldate, l'alta stagione dura da aprile alla fine di settembre. Ma anche



negli altri mesi, la squadra del «GIG» si dà da fare. E qui vengono in aiuto le nuove tecnologie. Tre anni fa, il «GIG» è stato il primo locale austriaco a distribuire iPad con menu digitali ai clienti. E dal 2012, i clienti, oltre a sfo-

Al GIG Bar & Café i clienti possono ordinare con un clic sull'iPad.

gliare il menu «GIG-Pad», possono anche ordinare direttamente da questo.

iPad come servizio extra

«Chi non conosce la situazione? Si vuole ordinare e non si trova un cameriere, si vuole pagare il conto, ma il cameriere non ci vede», afferma Schoahs. Grazie al GIG-Pad, i clienti possono chiamare il cameriere con un clic. Il cameriere riceve un messaggio direttamente al bancone. Se si vuole ordinare un'altra cosa, bastano pochi clic e la be-



vanda è servita. Non ci si deve più preoccupare neanche del conto: il GIG-Pad calcola tutto in tempo reale. Ma questo sistema non deve e non può sostituire il personale, dice Schoahs: «È piuttosto un servizio extra per i clienti». Inoltre, questo sistema per le ordinazioni piace molto ai clienti più giovani.

Ordinare con lo smartphone

«Siamo una piccola azienda e siamo orgogliosi di aver lanciato una nuova moda a livello internazionale», racconta Schoahs. Al «GIG» cerchiamo sempre di trovare nuovi modi per sfruttare le nuove tecnologie. Ad esempio, i clienti possono pagare anche con la tessera associativa o la app del proprio smartphone o tablet.

→ www.gig-bar.at



René Schoahs (s.) e Christian Aigner gestiscono con successo il GIG Bar di Klagenfurt.





Vogellisi

Festival

adelboden
5./6. Juli 2013

Freitag, 5. Juli 2013

patent ochsner * gustav
philipp fankhauser * patina

samstag, 6. juli 2013

stiller Has * undiscovered soul
whole lotta dc * Florian ast
greskill * pertness * gloom * nils burri
Dodo & The Liberators

www.vogellisifestival.ch



I festival del Canton Berna

Una pioggia di stelle

Nelle prossime settimane tutto il Canton Berna, dalla regione del Seeland sino all'Oberland bernese e alla capitale, pullulerà di star della musica. Feldschlösschen sarà sempre presente a tutti i festival musicali.

➔ Che sia allo Stade de Suisse, allo Stars of Sounds di Morat e Friburgo, al Festival Vogellisi di Adelboden oppure sul mitico Gurten, la collina di Berna, il Canton Berna pullulerà di star internazionali in giugno e luglio. Feldschlösschen si tiene pronta per ognuna di queste manifestazioni.

♫ **Stade de Suisse:** Il 7 giugno suonano i Depeche Mode, il 15 giugno i Muse e il 30 giugno Bon Jovi. Tutti gli amanti dei festival a Berna saranno entusiasti e si rinfrescheranno con una bella Carlsberg, la birra ufficiale.

➔ www.stadedesuisse.ch

♫ **Stars of Sounds:** Il 14 e 15 giugno si danno appuntamento a Morat colossi quali Elton John, i Krokus e gli Status Quo. Il 12 e 13 luglio, ad Aarberg, arrivano i 77 Bombay Street, The Baseballs e il gruppo rock svizzero Patent Ochsner. Cardinal è lo sponsor principale.

➔ www.starsofsounds.ch

♫ **Festival Vogellisi:** Il 5 e 6 luglio sono sulla scena di Adelboden soprattutto musicisti svizzeri: Stiller Haas, Patent Ochsner, Philipp Fankhauser e Florian Ast, tanto per citarne alcuni. Feldschlösschen è lo sponsor.

➔ www.vogellisifestival.ch

♫ **Festival del Gurten:** Sophie Hunger, Seven, Die Fantastischen Vier, Die Toten Hosen, The Darkness e tanti tanti altri si danno appuntamento dal 18 al 21 luglio sul Gurten. Un Festival che soffia 30 candeline. Cardinal è uno degli sponsor principali. ●

➔ www.gurtenfestival.ch



Florian Ast.



Elton John.

Bon Jovi.



Patent Ochsner.



L'Estival Jazz in Piazza di Riforma a Lugano è uno dei festival della musica jazz più affermati.

L'Estival Jazz di Lugano

Ingresso gratuito e uno scenario meraviglioso

35° compleanno: l'Estival Jazz di Lugano vanta una lunga tradizione di cui fa parte anche l'ormai collaudata collaborazione con Feldschlösschen.

➔ L'Estival Jazz soffia 35 candeline quest'estate. L'evento si tiene a Lugano e vanta la partecipazione dei migliori esponenti dei festival di musica jazz internazionali, oltre a garantire, anche quest'anno, l'ingresso gratuito. Come sempre, i concerti dell'Estival verranno suddivisi in due fine settimana: il 28 e il 29 giugno si terranno presso il Piazzale alla Valle di Mendrisio, mentre dal 4 al 6 luglio sarà di scena la magnifica Piazza Riforma a Lugano.

Ai margini della Piazza verrà nuovamente eretto un vero e proprio «Villaggio Estival». Come vuole la tradizione, Feldschlösschen metterà a disposizione delle infrastrutture e fornirà tutte le altre bevande, oltre alla birra ufficiale del festival, la Cardinal. ●

➔ www.estivaljazz.ch



Festival Electrozîles, Sion

Un sound elettrizzante

➔ Il festival si chiama Electrozîles ed è da due anni un appuntamento imperdibile per gli amanti della musica elettronica. Il 21 e 22 giugno, a Sion, rimomberanno le sonorità elettroniche. Ci sarà anche la birra vallesse Valaisanne, apprezzata tutto l'anno da Charlie, presidente del comitato organizzatore dell'Electrozîles e gestore del



«Café Du Nord» di Sion, dove ai clienti vallesi è offerta, ovviamente, della birra vallesse. ●

➔ www.electroziles.com

Il manifesto del festival Electroziles 2013.



Festival del Gurten sul monte vicino a Berna.

Ticino

Feldschlösschen per i campeggi

La grande scelta di birre ed altre bevande di Feldschlösschen è ottima per i campeggi di grande importanza turistica del Ticino.

→ Luciano Badini dirige il ristorante ed il negozio del Camping Delta di Locarno. Questo campeggio si trova solo a pochi minuti dal centro cittadino, sulle acque azzurre del Lago Maggiore. Il ristoratore acquista comodamente da oltre dodici anni birra, acqua minerale, Cola, Fanta e molte altre bevande da Feldschlösschen.

Luciano Badini non intende rinunciare alla collaborazione con Feldschlösschen: «Il servizio è eccellente ed i prodotti di Feldschlösschen sono amatissimi dai nostri ospiti provenienti da tutti i paesi.»

La Hopfenperle ha molti estimatori

Tanto nel suo ristorante, quanto nel suo negozio, Luciano Ba-

dini offre ai campeggiatori varie birre di Feldschlösschen. «La Hopfenperle è molto richiesta. Ha trovato rapidamente numerosi estimatori tra i nostri clienti», racconta il ristoratore.

Ideale per i campeggi

Il Camping Delta è uno dei principali campeggi del Ticino. Ve ne sono però molti altri – come il Camping Matto ed il Camping Tamaro di Tenero – che si affidano ai prodotti di Feldschlösschen. Rolf Burkhard, direttore di sede a Taverner: «Siamo felici di poter offrire ai gestori dei campeggi dei prodotti e delle prestazioni di servizio eccellenti, vista l'importanza dei campeggi per il turismo ticinese.»

→ www.campingdelta.com



Luciano Badini, nel suo ristorante, offre birre alla spina ed in bottiglia di Feldschlösschen (foto grande). Anche nel negozio (in alto a SX) sulla riva del Lago Maggiore (in alto a DX) si affida alle bevande Feldschlösschen.



Alla conquista del colle Kartischa di Obersaxen.

Campionato europeo di «salita impossibile» ad Obersaxen

Spettacolo sul colle Kartischa

Moto rombanti, veri duri, rock'n'roll a tutto volume e una montagna da conquistare: questo è il campionato europeo di «salita impossibile», che avrà luogo il 1° ed il 2 giugno a Obersaxen.

→ La «salita impossibile» (detto anche Hillclimbing) è uno sport nato negli USA che lancia le moto su per ripidi pendii. Una follia, se si pensa che i motociclisti e qualche rara motociclista, provenienti da sei Paesi, cercheranno la vittoria sulla pista del colle Kartischa, lunga 240 metri e con una pendenza del 140%. In dieci anni di campionati europei, nessun pilota è mai riuscito ad arrivare in cima!

Il favorito è uno svizzero

«Più ripido è, meglio è! Questo è il motto della «salita impossibile» dei Grigioni. La Svizzera può guardare con ottimismo all'undicesima gara di quest'estate, grazie al vallese Jörg Seewer, che detiene il record di scalata del colle con i suoi 225,3 metri.

Ancora qualche metro e la vittoria sarà sua. L'organizzazione del campionato europeo di «salita impossibile», guidata dall'ex pilota di motocross Giuseppe Zollet, è rodada e molto professionale.

Sicuro che dopo l'evento sportivo, i piloti si godranno una Feldschlösschen assieme al pubblico. Ovviamente, piloti e pubblico del colle Kartischa potranno dissetarsi anche con Rhäzünser, l'acqua minerale locale.

→ www.hillclimbing.ch



Passt scho, Mellingen

Finalmente la birra giusta!

Daniela Frutiger / Freshfocus



Ugur Özmen, patito per Feldschlösschen, nel suo «Passt scho».

→ Un cittadino austriaco ha recentemente aperto il caffè e bar «Passt scho» a Mellingen, dove serviva birra austriaca ai clienti. Ugur Özmen è titolare del «Passt scho» da inizio anno ed ora, finalmente, anche la birra è quella giusta. «Amo Feldschlösschen e spillo ovviamente la birra del nostro cantone», spiega il ristoratore. Il riscontro dei clienti è assolutamente positivo. Ugur Özmen, che acquista da Feldschlösschen anche acqua minerale, bibite e vino, spiega: «Non si discute, i miei clienti vogliono la birra di Feldschlösschen.» Il «Passt scho» è un loca-

le accogliente. Al mattino è frequentato soprattutto da lavoratori ed anziani, al pomeriggio dalle famiglie con bambini. Alla sera il pubblico è più giovane. Per questo l'offerta è completata anche da musica dal vivo e serate a tema.

Giardino con lounge

«La nuova zona fumatori ha riscosso successo», spiega Ugur Özmen. Anche il gruppo su Facebook è molto seguito. Ed ora, in estate, i clienti si sentono particolarmente a proprio agio nel lounge in giardino.

→ www.passtscho-mellingen.ch

«Reginas Oberstadt Bar», Lenzburg «Un'accogliente osteria»

→ Regina De Carvalho vanta una grande esperienza quale amministratrice e barista e, dallo scorso inverno, gestisce il suo primo locale. La titolare definisce il «Reginas Oberstadt Bar» di Lenzburg «un'accogliente osteria». Qui è possibile conversare comodamente, giocare a freccette, ascoltare le canzoni preferite con un jukebox via web ed addirittura fumare.

Lo scopo di Regina De Carvalho è quello di attirare «un pubblico di tutte le età e di tutti gli strati sociali». Soprattutto durante la settimana amerebbe vedere un pubblico più giovane e femminile. Il «Reginas

Oberstadt Bar» è adatto anche alle comitive, come spiega la ristoratrice.

Le bevande di Feldschlösschen

Regina De Carvalho apprezza il partenariato con Feldschlösschen. La sua spina offre Cardinal Blonde e Grimbergen. Da Feldschlösschen acquista anche molte altre bevande. Chi desidera sgranocchiare qualcosa con la birra può consultare il menù delle pizze e delle paste dell'hotel ristorante Oberstadt, situato nello stesso edificio, che offre anche delle stanze, qualora qualcuno fosse rimasto troppo a lungo...



La giramondo Serena Samash con i suoi cuochi.

Eat me, Losanna**In giro per il mondo con la birra**

→ Nel ristorante Eat me, aperto a Losanna all'inizio di marzo, un enorme planisfero esorta i clienti a raccogliere i propri ricordi culinari di viaggio. L'idea è di Serena Samash, la fondatrice del locale. «Ho viaggiato negli angoli più reconditi del mondo e le scoperte culinarie sono i ricordi che più mi sono rimasti impressi», afferma la ristoratrice.

Che la scelta ricada su una prelibatezza asiatica o su un piatto europeo tradizionale, con le birre della ricchissima offerta di Feldschlösschen i clienti vanno sempre a colpo sicuro. Serena Samash è entu-

siasta della sua collaborazione con Feldschlösschen: «Abbiamo a nostra disposizione un ottimo servizio di consulenza professionale. Inoltre, per me è fondamentale avere un'ampia offerta di birre, perché chi viaggia per il mondo sa bene che la birra gioca un ruolo importante in tutti i continenti.»

→ www.eat-me.ch



Il planisfero all'«Eat me».



Regina De Carvalho garantisce con il proprio nome la comodità del locale.

Rivelate
la giovinezza
che è in voi

su  evianSuisse



**ORDINARE
ORA!**
SU
myfeldschloesschen.ch



Shake that Orangina

Lasciatevi coinvolgere dalla sensazione
rinfrescante della polpa di frutta di Orangina.
Solo ingredienti naturali. Senza conservanti
aggiunti né coloranti.



SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE

Come un merengue: la birra spagnola e il festival latino

Ritmi calienti e una fresca San Miguel, niente di meglio

Tanta musica da ballare – latin-rock, merengue, reggae – ed esibizioni di ballo accompagnate da piatti interessanti ed una fresca San Miguel: il festival «Caliente!» trasmette aria di vacanza.

→ Che bisogno c'è di prendere il largo? Il festival di musica latinoamericana «Caliente!», che si svolge nuovamente a Zurigo dal 5 al 7 luglio, è come una vacanza. Quest'anno però il quartiere Kreis 4 che da 17 anni lo ospita si prenderà una pausa, dato che gli organizzatori hanno deciso di integrare questa manifestazione nella festa zurigese chiamata «Züri-Fäscht».

Atmosfera caliente!

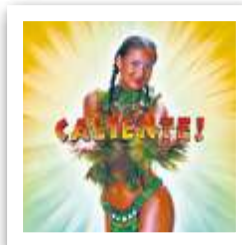
La cornice principale sarà quella del Münsterhof, vicino al Municipio. Per tre notti, nel cuore della metropoli svizzera, diversi gruppi di musica latina o brasiliana, di fama internazionale o nazionale, si daranno il cambio sulla scena open-air e verranno accompagnati da esibizioni di danza per scaldare ulteriormente l'atmosfera.

Due milioni di presenze

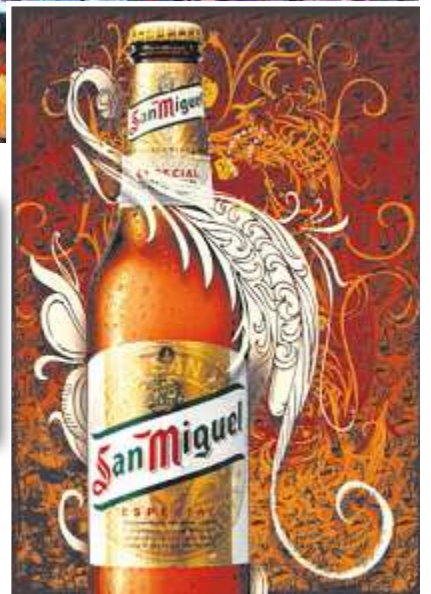
Nel Kreis 4 normalmente erano 250 000 gli amanti di questo festival latino che si riunivano per ascoltare i ritmi e gustare i prelibati cibi sudamericani. Ora



Allegro, chiassoso e brioso: ecco «Caliente!»



San Miguel, la birra degli amanti dei ritmi sudamericani.



alla Festa di Zurigo si prevedono circa due milioni di persone. Naturalmente, anche Feldschlösschen farà festa, dato che è il partner del Züri-Fäscht.

San Miguel è incontenibile

Data l'allegria tipicamente mediterranea attesa per quest'occasione davanti alla cattedrale di Fraumünster, un po' di refrigerio sarà gradito a tutti. Su tutta l'area vi saranno dei bar San Miguel, una birra spagnola ideale per accompagnare il festival «Caliente!». Un binomio che da anni è sinonimo di allegria, proprio come un ballo merengue.

→ www.caliente.ch



Feldschlösschen è partner del Züri-Fäscht.

In esclusiva alla Casa della Birra

La birra spagnola San Miguel viene esportata in tutto il mondo ed è una delle 15 qualità di birra più vendute. Nella Casa della Birra, il centro di competenza di Feldschlösschen per le birre straniere, troverete non solo la San Miguel, ma innumerevoli altri marchi e rare birre speciali. Soprattutto i giovani amano una scelta internazionale. Il vostro Sales Manager sarà lieto di consigliarvi.

→ www.houseofbeer.ch

La birra: la bevanda ideale per le crocchette di pollo e di pesce

Crocchette di pollo con dip alla birra

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

1	confezione di Chicken Nuggets
1 dl	di Feldschlösschen Original
375 g	di Reblochon
125 g	di Roquefort
2	spicchi d'aglio, tagliati finemente
½	cucchiaino di senape
2	cucchiaini di burro
½	cucchiaino di salsa di soia
	sale, pepe

Preparazione

- 1) Preparare i Chicken Nuggets secondo le istruzioni riportate sulla confezione e scaldarli nel forno a 80°.
- 2) Rosolare in una padella l'aglio nel burro, aggiungere la senape e spegnere con la birra.
- 3) Aggiungere il Reblochon e il Roquefort tagliati a cubetti. Lasciar sciogliere il formaggio nella padella girando, condire con sale, pepe e la salsa di soia. Riempire delle ciotole di dip e servire con i Chicken Nuggets.

Ricetta offerta da Volg.

Ingrediente e accompagnatore: l'Original di Feldschlösschen

«Raccomando come ingrediente per il dip un classico, la Feldschlösschen Original. Dal gusto piacevole, leggermente corposo e, con la sua delicata nota amara di luppolo, conferisce al dip un aroma birra. La Feldschlösschen Original appena spillata è ottima anche per accompagnare le crocchette di pollo. Questa birra, inoltre, si adatta benissimo anche a piatti di carne leggeri.»

Hans-Werner Wegner, sommelier



Crocchette di pollo con una delle tante birre di Feldschlösschen.

Quale birra si adatta alle crocchette?

Sia di pollo che di pesce, le crocchette sono il piatto preferito nella stagione calda e, servite con la birra giusta, saranno un successo garantito e una delizia per i vostri clienti.

→ Le crocchette di pollo vengono cotte al forno nella pastella e servite con la bevanda ideale: la birra. Feldschlösschen dispone di un ricco assortimento per accompagnare egregiamente le crocchette di pollo quali la Original, la Urtrüb, la Premium e naturalmente la Feldschlösschen Bügel. «Con le crocchette di pollo mi piace bere una Feldschlösschen Original, spillata di fresco», dice il sommelier Hans-Werner Wegner.

Il pesce ed una Hopfenperle
E quale birra si adatta alle crocchette e agli altri piatti di pesce? Il sommelier Hans-Werner Wegner rivela: «La nostra Feldschlösschen Hopfenperle con il suo gusto pieno ed il forte sapore di luppolo accompagna egregiamente ogni saporito piatto di pesce.»

Per l'estate, quando si mangia e si beve sulle terrazze o nei Biergarten, l'esperto di birra ha un consiglio particolare: «Vi racco-

mando la meravigliosa e frizzante birra di fermentazione (1664 Blanc) con il suo aroma al limone. Oppure la «Mein Kristall» di Schneider Weisse. Anche questa birra «Weizen», con il suo aroma fine di banana e le note di garofano, si adatta egregiamente alle crocchette e a tutti gli altri piatti di pesce.»



Crocchianti di pesce con una Hopfenperle.

Anche voi cucinate con la birra?

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

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

Le ricette più originali verranno pubblicate su SETE.

L'agenda di **myfeldschloessen.ch**

Maggior fatturato con la festa di ginnastica

■ **Festa del papà:** è dura essere padre... Il 2 giugno coccolate due volte i padri - con una birra fresca ed un menù succulento! Se in più i piccini nel vostro locale mangiano ad un prezzo di favore, il cuore paterno sarà ancora più lieto.

■ **Caribana Festival Nyon:** sulle rive del Lago Lemano, dal 5 al 9 giugno il Caribana Festival offre una miscela di circa venti concerti dal vivo e dieci DJ. Lo sponsor della manifestazione è la birra premium francese 1664.

■ **Feste di lotta:** la «Stooschwinget» del 9 giugno è solo una delle importanti feste di lotta svizzera del mese. Il momento clou della stagione si avrà dal 30 agosto al 1° settembre, quando a Burgdorf sarà in palio il titolo di re. Feldschlösschen è il partner principe della «federale».

■ **Festa federale di ginnastica:** la Festa federale



La Festa federale di ginnastica: un evento popolarissimo.

di ginnastica si tiene solo ogni sei anni ed attira tutta la Svizzera. Feldschlösschen è lo sponsor principale dell'evento di dieci giorni di Bienne. Dal 13 al 26 giugno, brindate con i vostri clienti con la birra ufficiale della festa e sfruttate questo popolarissimo evento sportivo per aumentare il vostro fatturato. Mostrate le lunghe dirette della tv svizzera e permettete ai vostri clienti di partecipare attivamente.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Sete incalcolabile

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

Feldschlösschen Bibite SA
Theophil-Roniger-Strasse
43 10 Rheinfelden
Telefono 0848 125 000

www.feldschloessen.com

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

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

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, Markus Raub

COCKTAIL
PASSOÃ
-BRAZIL-

4 cl DE PASSOÃ - 3 cl DE VODKA
9 cl DE JUS DE CRANBERRY

ORDINARE ORA!
su
myfeldschloessen.ch

PASSOÃ
THE PASSION DRINK

MADE WITH
PASSIÃO FRUIT JUICE
FROM BRAZIL

Una fresca selezione al passo con i tempi dalla valle Rauch.



NOVITÀ
nell'assortimento

Rauch Cranberry

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

happy day Mango

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



Rauch. Frutta, Famiglia & Natura. Dal 1919.

Succhi freschi di tendenza dalla valle Rauch: Cranberry, il „trendy berry“ e happy day Mango

Attenzione alla grande offerta con prezzi ribassati nel HIT FLASH di giugno 2013!



Particolarmente vigoroso nel gusto e nel colore: Rauch presenta la bacca rossa in qualità di eccellenza appositamente per la gastronomia - ora anche nella bottiglietta elegante da 0,2 l riciclabile per il consumatore. Il sapore esotico di happy day Mango da 1,0 l completa l'assortimento destinato al settore bar.

vellutato. L'armonia della ricetta è completata da un tocco di maracuja ed è un invito per la miscelazione in ambito bar.

Questo è il gusto dell'estate

La forma piacevole della bottiglietta da 0,2 l contribuisce alla sensazione rinfrescante con il colore e il sapore del succo Rauch Cranberry. E contribuisce a preparare cocktail alla moda.

Questo è il gusto dell'estate: Cranberry Mojito

6 - 8 cl di Rauch Cranberry
4 cl di rum
1,5 - 2 cl di succo fresco di limetta
1 cucchiaino raso da tavola di zucchero di canna menta



(RANKWEIL, Austria) Già cent'anni fa gli indiani del Nord America ascrivevano alle piccole bacche rosse delle proprietà preziose: esse vantano infatti un elevato contenuto di vitamina C e molti antiossidanti naturali. Grazie al suo colore rosso intenso e al gusto fruttato e acerbo è il succo del momento. Dopo il grande successo di happy day Cranberry 1,0 l Elopac il produttore austriaco di succhi di frutta Rauch presenta ora la bacca alla moda in qualità di eccellenza per la gastronomia, anche nella bottiglietta da 0,2 litri riciclabile.

„Trendy berry“ e „Exotic Mango“

„Cranberry è il succo del momento, sia puro, sia come aggiunta alle bevande miscelate“, secondo Heiner Schäublin, direttore vendite della Rauch Svizzera. „Perciò era importante per noi fornire alla gastronomia un prodotto veramente straordinario. Non utilizziamo alcun aroma artificiale e il nostro succo ha un elevato contenuto di succo direttamente dalla bacca cranberry. Ciò determina un gusto inconfondibile naturale-intenso e un colore rosso vigoroso.“

Happy day Mango da 1,0 l Elopac convince anche per il suo gusto esotico e il piacere