



In palio:
i biglietti per la festa
federale di lotta
svizzera a Burgdorf

Pagine 6+23

Da provare in cucina:
il piatto dei lottatori di
Gastro Emmental. Con
la birra dei lottatori!

Pagina 30

SETE

N. 7 | Luglio 2013

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

Feldschlösschen è il partner principale

La lotta svizzera fa bene al fatturato

Pagina 10



**+ Clienti Feldschlösschen:
più introiti con lo slancio giusto**

**+ Come potrete trarre vantaggio
dalla festa di lotta svizzera**

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.myfeldschloesschen.ch!

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



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Editoriale

Nuovo slancio per la ristorazione



Care lettrici, cari lettori,

➔ la lotta svizzera è più popolare che mai: lo sport nazionale è apprezzato ormai anche in città. La Festa federale di lotta svizzera e di giochi alpini che si terrà dal 30 agosto al 1° settembre a Burgdorf rappresenta per voi ristoratori un'occasione unica per incrementare gli introiti con azioni speciali ispirate alla lotta. A **pagina 10**, alcuni colleghi da sempre legati a questo sport vi danno consigli preziosi, grazie ai quali anche voi risulterete vincitori durante l'evento.

Feldschlösschen è inoltre il partner principale della festa federale. E i clienti di ristoranti e bar ne potranno approfittare sotto molteplici punti di vista:

- Saremo al vostro fianco con materiale pubblicitario personalizzabile per il vostro esercizio.
- Con noi potrete ordinare da un'unica fonte le birre ufficiali dei lottatori - la Feldschlösschen Original e la Feldschlösschen Bügel, quella con il tappo meccanico -, il «vino del Re» e il sidro di Ramseier.
- Le etichette delle birre ufficiali della festa federale partecipano all'estrazione di 250 biglietti per la kermesse, un incentivo interessante per i vostri clienti.

Entriamo dunque nel «cerchio della segatura» e seguiamo la festa federale. Come nella lotta svizzera, ci vuole un bello slancio per stendere l'avversario e per far contenti i clienti. Con Feldschlösschen sarà tutto più facile. ●

Markus Furrer,
Area Sales Director Svizzera nord-occidentale

Indice



16



25



10

NOVITÀ&PRODOTTI

Le birre del mese: Bügel e Feldschlösschen Original, amate dai lottatori	4
Il vino del mese: Königswy bianco e rosso	5
Il sidro al naturale Ramseier	5

myfeldschloesschen.ch: combattimento online per la festa federale di lotta svizzera 5

Caccia al tesoro su **myfeldschloesschen.ch** 5

In palio i biglietti VIP per la festa federale di lotta svizzera di Burgdorf	6
Corona Extra è la star di Gstaad	7
Gazzosa Fizzy: la bibita ticinese	9

LOTTA SVIZZERA&RISTORAZIONE

I consigli dei ristoratori: ecco come incrementare il fatturato con la festa federale	10
Volkshaus a Basilea: i cittadini sono interessati alla lotta	15

PEOPLE&ENTERTAINMENT

Al galoppo allo Staff Event della 1664	16
--	----

Eccezionale!

Cardinal Spéciale 33cl
Prezzo netto **1.08**
invece di **1.32**
24 × 33cl VR cassa | Art. 10357

Cardinal Spéciale 25cl
Prezzo netto **1.03**
invece di **1.23**
24 × 25cl VR cassa | Art. 11260

HITFlash qui dentro

I clienti assistono alle corse di cavalli di Aarau	17
Beat Schlatter diventa un Hürlimann	19
Kilometro della birra in Mendrisio	19
Carlsberg e il party dei baristi	21
In palio i biglietti per la festa federale di lotta svizzera	23

MERCATO&TENDENZE

Lo Züri Fäscht apprezza la collaborazione con Feldschlösschen	25
Cardinal Draft Absinth: la «fata verde» entra nel vostro locale	26
Le campane si fanno con la birra	26
Maratoneta centenario al «Rössli»	27
EAST Hotel di Amburgo: design e ristorazione rinnovata sono le chiavi del successo	29
Il piatto dei lottatori di Gastro Emmental	30

ANTICIPAZIONI

Un luglio in musica per la Svizzera	31
-------------------------------------	----

**BIRRA
DEL MESE**

**Le birre dei lottatori:
Feldschlösschen Original
e Schwinger Bügel**

Feldschlösschen è il partner principe della Festa federale di lotta e dei giochi alpestri 2013 di Burgdorf. Di questo approfittano anche i ristoranti, i cui clienti possono vincere in tutto 250 ambiti biglietti per la «federale» di Burgdorf.

La **Feldschlösschen Original** e la **Schwinger Bügel** hanno delle etichette speciali, sulle quali verranno messi in palio 125x2 biglietti d'ingresso. Un'ottima ragione per ordinare una Feldschlösschen Original o una Schwinger Bügel!

Entrambe le birre fanno parte della lotta tanto quanto la segatura. La Bügel del lottatore si rivolge soprattutto ai bevitori amanti di una birra più robusta. La Feldschlösschen Original è da decenni la birra dei vincitori dell'ambita corona. La sua nota di luppolo amarognola ed il gradevole sapore di birra rendono unica questa classica.



Ordinatelo subito!

1.93 CHF

la bottiglia

Schwinger Bügel
Art. 10975
20 x 50 cl VR cassa

www.myfeldschloessen.ch

Ordinatelo subito!

1.56 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Original
Art. 10099
20 x 50 cl VR cassa

www.myfeldschloessen.ch

Birra forte

I cornetti al formaggio del co-sponsor

I cornetti al formaggio Emmentaler, co-sponsor della festa federale della lotta svizzera di Burgdorf, sono ottimi non solo per il brunch. Raccomandate ai vostri clienti di bere una birra Feldschlösschen, partner principale della festa federale della lotta svizzera, e farete senza dubbio un figurone.



Cornetti al formaggio Emmentaler

Ingredienti per 4 porzioni

- 100 gr di Emmentaler dolce AOC macinato grossolanamente
- 100 gr di Gruviera, macinato grossolanamente da 1 a 2 uova
- ½ cucchiaino di farina
- ½ mazzetto di prezzemolo tritato
- sale, pepe, noce moscata
- 8 cornetti francesi

Preparazione

Mescolare bene tutti gli ingredienti per il ripieno. Tagliare i cornetti per la lunghezza, distribuire il ripieno sulla metà inferiore, completare con l'altra metà. Cuocere nel forno preriscaldato (a 220 °C) sul ripiano inferiore, fino a quando il formaggio incomincerà a fondersi.

Ricetta offerta da Emmentaler. Per altre ricette cliccare su www.emmentaler.ch



**FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY**
SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

Sapevate che l'82% dei clienti decide cosa bere solo una volta arrivato nel locale?

Ciò significa che con opportune strategie è possibile indirizzare le vendite e far sì che eventi famosi come le feste di lotta svizzera siano occasioni per incrementarle.

Domanda del mese:

Quali sono i quattro punti fondamentali per vendere più birra?

Scopriteli sul sito myfeldschloessen.ch. Nell'area Training, la Feldschlösschen Academy vi svelerà tutti i segreti sulla vendita attiva.

La birra perfetta



Il vino del mese

Königswy, bianco e rosso

Ogni ristoratore che potrà mettere in tavola il vino ufficiale dei lottatori, si distinguerà dai suoi concorrenti. La vendita di questo «vino da re» è anche ideale per la vendita su strada ai fan della lotta svizzera. Il **Königswy bianco** è composto da cinque varietà di uva ed è ideale come aperitivo in compagnia di amici o anche per accompagnare piatti di carni o formaggi. Il **Königswy rosso** è composto da Gamaret, Garanoir e Merlot e proviene dal Canton Vaud; anch'esso è molto versatile e si abbina perfettamente ai piatti tradizionali.

Il Königswy farà subito sentire i vostri clienti dell'umore giusto per le feste di lotta. I ristoratori possono ordinare facilmente il Königswy presso il partner «regale» Feldschlösschen al prezzo di 8.20 (5 dl) e di 12.80 franchi (7,5 dl) per il Königswy bianco e al prezzo di 8.80 (5 dl) e di 13.50 franchi (7,5 dl) per il Königswy rosso.



Ordinatelo subito!

12.80 CHF 75cl

la bottiglia

Königswy bianco
Art. 11610
6 x 75 cl VP cartone
Art. 11611
15 x 50 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinatelo subito!

13.50 CHF 75cl

la bottiglia

Königswy rosso
Art. 11606
6 x 75 cl VP cartone
Art. 11607
15 x 50 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch

myfeldschloesschen.ch

Più slancio con Feldschlösschen

Lasciatevi ispirare, insieme ai vostri clienti, dalla festa federale di lotta svizzera. Su myfeldschloesschen.ch troverete tutto quel che serve al vostro locale per un weekend da re della lotta svizzera.

→ La festa federale di lotta svizzera rappresenta per voi ristoratori un'ottima opportunità per offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti e incrementare così il fatturato. Su myfeldschloesschen.ch troverete tutto il necessario. Sul nostro portale potrete ovviamente ordinare le birre ufficiali dei lottatori: la Feldschlösschen Original e la Feldschlösschen Bügel. Ma troverete anche consigli regali per azioni legate alla Festa di lotta svizzera, come la realizzazione di menù dedicati all'evento.

Il materiale pubblicitario adatto
Sempre su myfeldschloesschen.ch troverete il materiale pubblicitario necessario per attuare le azioni e le promozioni legate alla festa federale di lotta svizzera: facile da preparare, personalizzabile e, quindi, perfetto per il vostro locale e i vostri clienti.

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Ramseier è partner della corona

Il nuovo «torbido naturale» è un piacere anche per gli amanti della lotta

→ Per un sport radicato ci vuole una bevanda tradizionale. Nessuna meraviglia, quindi, che i sidri della Ramseyer siano tanto amati dai tifosi della lotta svizzera. Quale apice del suo impegno a favore della lotta svizzera, Ramseyer parteciperà quest'anno alla Festa federale di lotta e dei giochi alpini di Burgdorf quale partner della corona con il massimo entusiasmo.

In vista della «federale», il nuovo sidro naturalmente torbido Ramseyer - con o senza alcol - è perfetto. Grazie alla raffinata ricetta, il prodotto entusiasma per il sapore rotondo e fruttato e per una fresca nota agrodolce.

Ordinabile da Feldschlösschen

Quali ristoratori potete ordinare comodamente presso Feldschlösschen il sidro torbido naturale Ramseyer nella tradizionale bottiglia con tappo meccanico multiuso da 49 cl, con o senza alcol. I vostri clienti vi ringrazieranno.

→ www.ramseier-suisse.ch



Ordinatelo subito!

1.66 CHF

la bottiglia

Suure Moscht Naturtrüb
Art. 11112
12 x 49 cl VR cassa
Suure Moscht
Art. 11053
12 x 49 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch

Partecipate alla caccia al tesoro e vincete fantastici premi

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Visitate il sito myfeldschloesschen.ch e partecipate alla caccia al tesoro! I premi in palio sono **1 iPad con Display Retina** del valore di 700 franchi (Wi-Fi + cellulare, 32 GB, nero, incl. Smart Cover) e **3 Smartbox «Best of»** del valore di 159.90 franchi l'una.

Il tesoro di questo mese è il bicchiere Grimbergen

Se non vi siete ancora registrati, potete farlo subito nel sito www.myfeldschloesschen.ch. Questa volta, i partecipanti alla caccia al tesoro dovranno trovare il bicchiere della birra Grimbergen.

Inviare un'e-mail entro il 10 luglio a durst@fgg.ch con i vostri dati e la descrizione del posto in cui avete trovato il bicchiere.

I vincitori di SETE aprile. iPad Retina: Michel Perrin, Bar Lounge Anthra, Thun. **Best of Smartbox:** Marc-Antoine Moser, Lausanne; Daniel Hofmann, Emmetten; Andrea Künzli, Möhlin.

I mix perfetti: il drink del mese



Gusto tipico e rinfrescante: l'Apfelzeller

Appenzeller Alpenbitter, succo di mela e cubetti di ghiaccio: questo drink locale si chiama Apfelzeller; è facile da preparare e delizierà i vostri clienti.

La ricetta

Ingredienti

4 cl di Appenzeller Alpenbitter
cubetti di ghiaccio
succo di mela

Preparazione

Mettere i cubetti di ghiaccio in un bicchiere per long drink e riempire con 4 cl di Appenzeller Alpenbitter. Aggiungere infine il succo di mela e guarnire con una fetta di mela.

→ Per qualcuno può essere un piacevole aperitivo, per altri un digestivo al termine di un pasto delizioso. L'Appenzeller Alpenbitter, però, rappresenta per tutti tradizione e puro piacere. Il liquore di 42 erbe vanta una storia lunga di secoli, e la sua ricetta è tuttora un ben custodito segreto di famiglia. Insieme al succo di mela e ai cubetti di ghiaccio, con un Appenzeller Alpenbitter si può

preparare facilmente un Apfelzeller. Questo drink è tipico della Svizzera come i lottatori e rinfrescante come una doccia fredda.

Swissness è l'asso nella manica
Approfittate del marchio Swissness per la Festa federale di lotta svizzera e dei giochi alpini a Burgdorf e sorprendete i vostri clienti con la quintessenza svizzera, un Apfelzeller. ●



Forza: il poster ufficiale della festa federale di lotta svizzera.

Estrazione

Biglietti VIP per la lotta svizzera

Feldschlösschen, il partner principale, estrarrà tra i lettori di SETE 2 x 2 biglietti VIP per la festa federale di lotta a Burgdorf.

→ 2 coppie di biglietti VIP comprensivi di pranzo nel tendone VIP, ecco l'ambito premio che Feldschlösschen mette in palio per i lettori di SETE in occasione della festa federale di lotta svizzera. Per partecipare, rispondete alla domanda seguente: chi era proclamato re alla festa federale di lotta a Frauenfeld nel 2010?

Inviare entro il 10 luglio un'e-mail con la soluzione, la parola «lotta svizzera» e i vostri recapiti a durst@fgg.ch. Con un po' di fortuna potrete essere presenti anche voi alla festa della lotta a Burgdorf. A proposito: alla pagina 23 mettiamo in palio 20 coppie di ingressi giornalieri per la «federale». Buona fortuna! ●

Il debutto di «Schlussgang» Un'app sulla lotta svizzera

Appassionati di lotta svizzera, gioite tutti: la rivista di spicco «Schlussgang» ha lanciato la prima app dedicata.

→ Anche nel vostro locale i clienti abituali discutono animatamente di lotta svizzera? Con questa app gratuita per Android e iPhone potrete ostentare un vasto bagaglio di conoscenze su questo sport di culto. Che aspetto hanno i «cattivi»? Cos'è una sforbiciata? Chi è in testa alla classifica annuale Feldschlösschen? La prima app

in assoluto sulla lotta svizzera risponde a qualsiasi domanda. E il suo punto forte è il contatore in tempo reale delle vittorie delle feste più seguite. Tutte le altre feste vengono invece aggiornate con una notifica riassuntiva per round tramite il contatore dedicato. ●

→ www.schlussgang.ch



Spettacolo tennistico con la birra premium Corona Extra



**In palio:
biglietti premium
per la finale**

Corona mette in palio 2x2 biglietti premium per la finale del 28 luglio. Ecco come partecipare: inviate un'e-mail con la parola chiave «Corona» a durst@fgg.ch. Vi auguriamo buona fortuna!

Stanislas Wawrinka nel 2012 a Gstaad.

Al Crédit Agricole Suisse Open di Gstaad le star del tennis torneranno a gareggiare dal 22 luglio. Le possibilità di avere un vincitore svizzero sono state raramente tanto forti come ora, con Stanislas Wawrinka che si presenta al massimo della forma e quale favorito. In ottima forma a Gstaad sarà anche la birra Corona Extra.

➔ Il direttore del torneo Jean-François Collet è certo: «Stan è in formissima già da inizio anno, una paio di settimane fa ha vinto il suo quarto titolo ATP all'Open del Portogallo ed è arrivato in finale a Madrid. Queste prestazioni eccellenti ci fanno sperare che quest'anno riesca ad aggiungere il suo nome alla lista dei vincitori di Gstaad.»

Il 13 maggio Stanislas Wawrinka è tornato a far parte della top ten per la prima volta dal 2008 (al 10° posto) ed ha la possibilità concreta di rimanervi fino a Natale.

Aria di festa con Corona

Oltre alla sua forma eccellente, vi è un altro motivo che fa sperare che Wawrinka raggiunga la sua seconda finale nel Saanenland dal 2005. Come la maggior parte dei professionisti della racchetta, anche lui apprezza l'atmosfera rilassata fuori dal campo del torneo di casa. «Stan



«Il lounge Corona è divenuto un punto di ritrovo fisso.»

Jean-François Collet, direttore del torneo di Gstaad

ama questo torneo, dove si sente a casa», conferma Collet. Questo può dargli uno slancio in più. A garantire un'atmosfera da spiaggia tra i monti dell'Oberland Bernese ci pensa il partner del torneo, Corona Extra. La presenza della famosissima birra premium fa sentire visitatrici e visitatori come ad una festa messicana.

Anche i VIP amano Corona

Il bar Corona ed il lounge Corona sono divenuti una frequentatissima istituzione a Gstaad. Il direttore del torneo Jean-François Collet conferma: «Il lounge Corona nel villaggio del torneo offre un'atmosfera inusuale ed è divenuto un punto di ritrovo fisso.» Una cosa infatti è chiara: a Gstaad, anche i VIP rinunciano volentieri allo champagne per una Corona Extra fresca, da gustare direttamente dalla bottiglia in perfetto stile messicano.



Corona Extra alla House of Beer

Corona Extra è da tre anni il partner premium esclusivo del torneo ATP, raggiungendo milioni di persone in 147 paesi. Volete portare anche voi il fresco e spigliato ambiente messicano nel vostro locale? Potete ordinare Corona Extra alla «House of Beer», il centro di competenza per le birre estere di Feldschlösschen, che offre anche un servizio di consulenza affidabile.

➔ www.houseofbeer.ch



fizzy
gazzosa ticinese



roma da favola

fizzy.ch

Publireportage: **Scoprite il «Drink of South Switzerland»**

Fizzy – la rinascita della bibita frizzante ticinese

La Gazzosa Ticinese tradizionale, riproposta con il nuovo nome Fizzy, già riscuote un enorme successo presso i consumatori. Ora sta conquistando anche i palati al nord del Gottardo. Fizzy sarà una sorpresa frizzante e rinfrescante per i vostri clienti!

➔ Nasce a Personico (Valle Leventina), da una ricetta che – nella sua versione al limone – è patrimonio territoriale svizzero sin dalla fine del XIX secolo. Oggi la Gazzosa Ticinese si chiama Fizzy, è un marchio nuovo e giovane – sia per l'età di fondazione, sia per il target al quale si rivolge – ed ha rilanciato la storica bevanda dopo numerosi decenni di aurea mediocritas. Fizzy spopola in Ticino e si prepara a fare il grande salto al di fuori dei suoi confini.

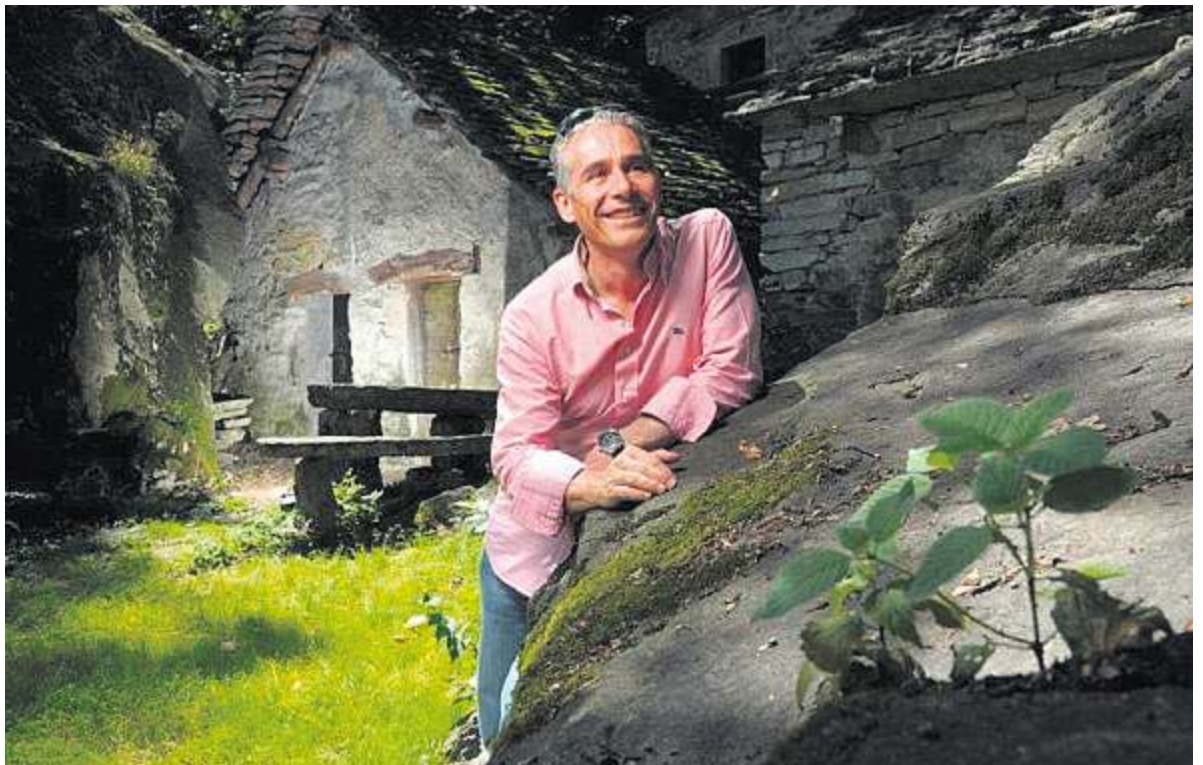
Tre gusti

Responsabile di tutto questo è Luca Bianda, imprenditore e farmacista ticinese e (dal 2008) anche direttore della Gazzosa Ticinesi SA. Bianda ha modernizzato una vecchia fabbrica situata a Personico, investendo sul lungo know-how del suo capo produzione (Augusto Bontà) e dal maggio 2009 ha lanciato i tre nuovi gusti di Fizzy:

- il tradizionale aroma al limone
- quello più «locale» al lampone
- e quello mediterraneo al mandarino

Con acqua di sorgente

Il successo di Fizzy è un insieme di strategie, intuizioni, ma soprattutto di qualità: in primis l'acqua purissima che sgorga a mille metri di altitudine, dalla sorgente Pont da Picol in Val Nadro. Parte integrante del successo è anche il processo accurato di lavorazione del prodotto, ma non ultima la sua presentazione – bottiglie di vetro da 35 cl,



Ecco chi ha rimesso sul mercato la Gazzosa Ticinese, alias Fizzy: Luca Bianda nella Leventina, la terra natale del «Drink of South Switzerland».

tappo meccanico in metallo e porcellana, piacevolmente old style – cui si aggiunge una comunicazione visivamente efficace ed accattivante.

Da ordinare presso Feldschlösschen

Anche il nome ha una sua forza: «Fizzy drink of South Switzerland». La nuova bibita è semplice, genuina e decisamente frizzante, come testimoniano le reazioni dei consumatori. I ristoratori possono comodamente ordinare i tre gusti di Fizzy presso Feldschlösschen. ●

➔ www.fizzy.ch



Fizzy limone

Fizzy lampone

Fizzy mandarino

**Ordinatelo subito!
Questo mese
nel HITFlash**

0.99 CHF

**Invece di 1.12 CHF
la bottiglia**

Fizzy Citro
Art. 10952
20 x 35 cl VR cassa

Fizzy Himbeere
Art. 10953
20 x 35 cl VR cassa

Fizzy Mandarine
Art. 10954
20 x 35 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch



Il «Moosschür» è il punto di incontro per lotta svizzera e folclore

«In città, i ristoratori in gamba possono trarre vantaggio dalla lotta svizzera»



▲ Tra i campanacci: la coppia di ristoratori Hansruedi e Lotti Bühlmann nel loro «Moosschür» ▶ Cimeli della lotta svizzera al «Moosschür» (dall'alto): copia della bandiera federale della lotta svizzera, i pantaloncini del re, nonché «cattivo», Jörg Abderhalden appesi alla parete.

Hansruedi Bühlmann gestisce da 19 anni con la moglie Lotti il «Moosschür» a Hellbühl, nel Canton Lucerna. Il locale dei clienti Feldschlösschen è un punto di incontro per la lotta svizzera e il folclore. Qui si trovano i pantaloncini indossati da Jörg Abderhalden nel 2004 durante il round che l'ha consacrato vincitore e innumerevoli altri cimeli della lotta svizzera. Eccovi alcuni preziosi consigli da ristoratore su come sfruttare la festa federale di lotta svizzera per aumentare il fatturato.

« Il nostro menù presenta le immagini e i luoghi della lotta svizzera. Abbiamo anche alcune specialità che portano il nome di «prese» famose. Ad esempio, chi ordina un «Wyberhaken» potrà gustare una speciale salsiccia arrosto con salsa di cipolla. È molto richiesto anche il «Kurz/Lätz», un cordon bleu con patatine e insalata.

La storia della lotta svizzera

Il «Moosschür» è parte integrante della storia della lotta svizzera e, pertanto, i nostri amici e conoscenti di questo sport offrono un importante contributo per il successo del locale. Qui si possono trovare persone che la pensano allo stesso modo e bei

ricordi. Ovviamente, abbiamo anche campanacci e sgabelli di legno, come pure una bacheca con tutti i re della lotta e i pantaloncini con cui nel 2004 Jörg Abderhalden è stato incoronato re a Lucerna.

La bandiera della lotta svizzera

La bandiera federale della lotta svizzera è stata appesa al «Moosschür» per ben tre anni, dal 2004 al 2007, e ne siamo molto orgogliosi. In agosto verrà portata, come da tradizione, nel Canton Berna, dove si terrà la prossima festa federale di lotta svizzera. Anch'io sono stato un lottatore e ho ricoperto diverse cariche all'interno di questo sport. Sono nel comitato organizzatore della festa di lotta sviz-

zera e giochi alpestri della Svizzera centrale che si terrà il prossimo 7 luglio. Anche mia moglie Lotti, i nostri due figli e nostra figlia amano questo sport. Mia figlia sarà anche damigella d'onore alla 107ª festa della Svizzera centrale di Emmen.

Come ristoratori possiamo trarre numerosi benefici dai nostri contatti interni alla lotta svizzera e, più in generale, al folclore. Da noi al «Moosschür» vengono numerose associazioni e qui si tengono i pranzi della presidenza e del CO.

Un'opportunità per i ristoratori

La domenica il «Moosschür» è chiuso dato che siamo spesso ad incontri di lotta. Rimarrà chiuso an-

Il menu dei lottatori allo «Schäfli»

«Gli amanti della lotta vengono da noi»

che dal 30 agosto al 1° settembre, durante la festa federale a Burgdorf, pur essendo questo un weekend ovviamente perfetto per riempire il «Mooschür». Sono convinto che chi offrirà qualcosa di speciale ai clienti durante la «federale» potrà aumentare considerevolmente il fatturato. Non dovrà naturalmente mancare un grande televisore che trasmetta gli incontri in diretta. Consiglio anche di allestire in giardino un cerchio di segatura e di mostrare ai bambini le mosse principali della lotta svizzera.

I piatti a tema

Durante il weekend della «federale» di lotta sarebbe bene servire menù speciali. I fan della lotta amano cibi sostanziosi e ipercalorici. Lasciatevi ispirare dalle mie specialità per la lotta svizzera! E non dimenticate: la Feldschlösschen Original e la Bügel sono le birre preferite dai lottatori e sono perfette per accompagnare ogni menù dedicato alla lotta svizzera.

Negli ultimi anni, questo sport è diventato incredibilmente popolare, anche tra i cittadini. Consiglio quindi anche ai ristoratori che lavorano in città di puntare sulla festa federale di lotta svizzera. Con le azioni giuste vi è da trarre beneficio dalla lotta svizzera.

Anche la pubblicità è importante

Comunque sia, la lotta svizzera e il folclore devono essere sentiti veramente, e per il marketing è meglio lasciarsi consigliare dagli esperti. Durante la festa federale, ad esempio, un esperto potrebbe spiegare ai clienti l'ABC della lotta svizzera. E non bisogna dimenticare di farsi pubblicità per le azioni speciali in occasione della festa. La gente va informata che il locale offre qualcosa di speciale durante la festa federale di lotta svizzera. >>>

→ www.mosshuer-beepworld.de

In passato Ueli Burkhalter era un lottatore attivo. Oggi cucina al ristorante Schäfli di Bronschhofen le salsicce Schüblig ed i cornetti dei lottatori, molto amati. La lotta svizzera è importante per il locale, come racconta il marito dell'ostessa Maria Burkhalter.

«Molti dei miei clienti assistono a quasi tutte le feste di lotta e parlano spesso di lotta al loro tavolo. Adorano le salsicce Schüblig ed i cornetti dei lottatori che serviamo qui allo «Schäfli».

In aprile, l'associazione cantonale ha tenuto la sua «Toggenburger Verbandsschwingertag» a Bronschhofen. In quell'occasione, il comitato organizzatore ha tenuto la sua seduta, ed anche consumato, qui da noi, allo «Schäfli».

Birra e sidro

Le rosse salsicce Schüblig del lottatore, di 180 g, sono servite con l'insalata di patate, mentre i cornetti si abbinano al ragù di carne. Le due pietanze sono genuine e succulente, proprio come piace agli amanti della lotta, che le accompagnano con Suure Moscht (sidro di mela) o, ovviamente, con la Original o la Bügel di Feldschlösschen.



Le salsicce Schüblig del lottatore.



I cornetti del lottatore.

La tradizione della lotta svizzera

La star della lotta Nöldi Forrer è originaria del Toggenburg. La lotta ha una grande tradi-

Anche le associazioni di tiro a segno

Tra amici della lotta ci si conosce e ci si incontra spesso tra colleghi. Dei nostri clienti regolari fanno parte anche le associazioni di tiro a segno e di tiro alla fune.

A Burgdorf con i clienti

Già tre anni fa sono stato alla festa federale di lotta di Frauenfeld, mentre quest'anno andrò a Burgdorf con molti clienti dello «Schäfli» a farmi compagnia. >>>

Schwinger-Spezialitäten des Hauses		
Eier Schüssli		
Eiöl	Schwingerstück mit Käsebraten, Bällingspatten, Gansch	Fr. 16.50
Brenzer	Wälserstos, (Eisener, Schöden, Käse) Fennel Was	Fr. 29.50
Möckelwäng	Schwingerstück-Fleisch, Butter-Nudeln, Gemüse	Fr. 23.50
Kart/Lätz	Carbo-Hin, Pommes Stes, Gemüse	Fr. 27.50
Kris-Lätzli	Carbo-Hin, Gältepfir Tomate, Salat	Fr. 21.50
Zusatz Märgen	Special Restaurant mit Zwiebelsoße, Rind / Pommes Stes	Fr. 18.50
Wjeterkäse	Special Restaurant mit Zwiebelsoße	Fr. 18.50
Eier Rjad		
Mäfer	Pfifferstos mit Pommes Stes, Gältepfir Tomate	Fr. 27.50
Gälte	¼ Pödel im Kofel mit Hasensch	Fr. 16.00
Beer	Spickbrat	Fr. 11.00
Waldschitz	Waldschitz, Wurst mit Salat garn.	Fr. 19.00
Pödel	Waldschitz mit Rind	Fr. 18.00
Schöngg	Mauschöpfli (Käse, Speck, Raubwurst, Tomaten, Zwiebeln)	Fr. 16.00

Il menù con le specialità per la lotta svizzera.



Legati alla lotta svizzera: la coppia di ristoratori Maria ed Ueli Burkhalter.

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*





Urs Mäder nella sala dedicata alla lotta svizzera della sua locanda zum Bären a Trubschachen.

Il ristoratore Urs Mäder presenta la sala della lotta svizzera

«La festa federale di lotta svizzera è un ottimo trampolino di lancio»

Urs Mäder, presidente di Gastro Emmental, gestisce la locanda zum Bären di Trubschachen, dove si trova anche una sala dedicata alla lotta svizzera. Mäder ci spiega perché la festa federale di lotta svizzera rappresenta un'ottima occasione per la ristorazione dell'Emmental e perché possono trarne beneficio anche i ristoratori delle altre zone.

« Dal 2002, il «Bären» più antico della Svizzera vanta una sala dedicata alla lotta svizzera. Molti clienti vengono appositamente per vederla. E, soprattutto, vengono a trovarci molti appassionati e squadre di lotta svizzera. Qui si possono trovare la rivista «Schlussgang» e anche la rivista ufficiale dell'associazione. Inoltre, la domenica sera, sono disponibili le classifiche degli incontri di lotta.

Un importante fattore economico

Chi vuole sapere tutto ciò che riguarda la lotta svizzera viene da noi al «Bären». E così, la lotta svizzera è diventata un fattore economico di grande rilevanza per il nostro esercizio. Tutto grazie al nostro impegno pluriennale per questo sport.

In arrivo tante novità

La festa federale della lotta svizzera rappresenta un'importante opportunità per tutti i ristoratori dell'Emmental. A breve, nel weekend della festa, sono previste decine di migliaia di pernottamenti: infatti tra Thun, Berna e Soletta è stato registrato il tutto esaurito.

La regione, però, si impegna anche per un profitto ecosostenibile; così, sono state organizzate parecchie novità: con la bici elettrica è possibile scoprire le vie del formaggio oppure intraprendere il Giro di Scoperta Kambly. Inoltre stanno prendendo piede le vacanze di gruppo e noi ristoratori offriamo il piatto della lotta svizzera (a pagina 30). Insomma, la festa

federale di lotta svizzera è un ottimo trampolino per pubblicizzare tutte queste offerte.

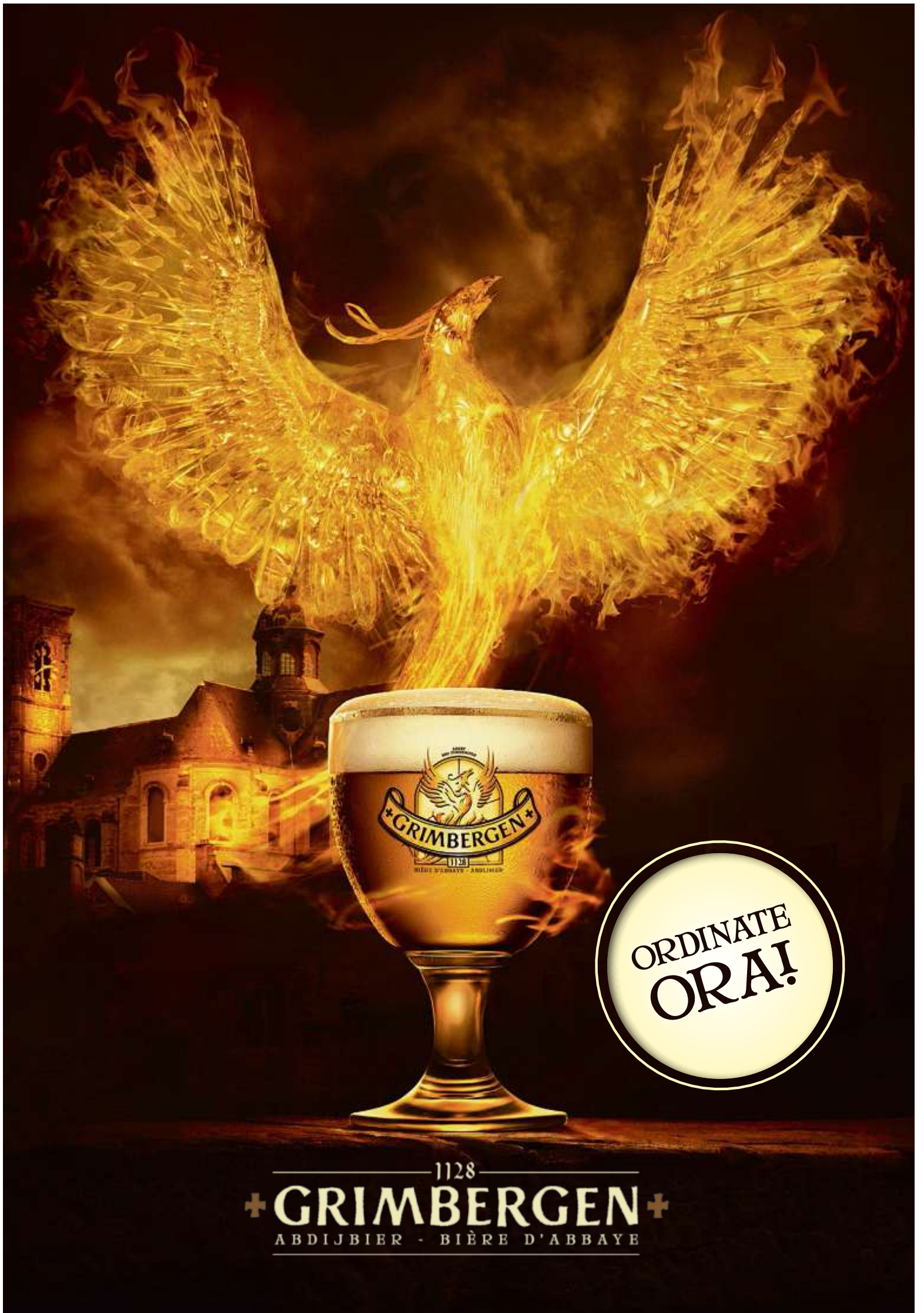
Un'opportunità anche per le altre regioni

Trubschachen è così vicina a Burgdorf, sede della festa, che la maggior parte degli appassionati di lotta svizzera presenti in zona verranno a trovarci. Per questo motivo, noi del «Bären» non abbiamo pianificato azioni speciali per il weekend della festa.

Per i ristoratori delle altre regioni, invece, questo importante evento, trasmesso in diretta televisiva, offre la possibilità di aumentare affluenza e fatturato con azioni speciali. Un'idea potrebbe essere presentare un menù dedicato alla lotta svizzera, accompagnato dalla birra ufficiale dei lottatori di Feldschlösschen. Oppure, allestire nel giardino un'area circolare coperta di segatura dove i clienti, opportunamente seguiti, possano cimentarsi nella lotta. Sono convinto che chi riuscirà a pensare a qualche bella trovata legata alla festa di Burgdorf potrà essere annoverato fra i vincitori. >>>

→ www.aeltester-baeren.ch





ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

La «Volkshaus» porta la lotta a Kleinbasel

«I cittadini sono interessati alla lotta»



Martin Reinshagen.

Il 31 luglio la «Volkshaus» organizzerà la prima Festa di lotta svizzera e giochi alpestri di Kleinbasel. Il gestore Martin Reinshagen spiega perché la lotta svizzera sia ottima per la pubblicità visiva in città.



La «Volkshaus» di Basilea.

« Vogliamo inaugurare quest'anno nel migliore dei modi, alla luce del nostro impegno per portare la lotta svizzera ed il folclore a Kleinbasel. Il 31 luglio, presso la «Volkshaus», nel centro di Kleinbasel, si terrà la prima Festa di lotta svizzera e giochi alpestri. A questo scopo stiamo collaborando con l'associazione di lotta svizzera di Basilea Città. Sempre più cittadini sono interessati alla lotta svizzera e, pertanto, siamo certi che ben si

adatti alla pubblicità visiva. Vogliamo fare scoprire agli abitanti di Kleinbasel ed ai nostri clienti questo sport, il folclore e la popolazione contadina. Lo scopo non è il profitto a breve, ma il posizionamento del nostro locale.

Un evento per tutta la famiglia

La festa di lotta svizzera e giochi alpestri di Basilea è un evento per famiglie. I contadini offrono mele, formaggi ed altri prodotti, è pre-

vista una sfilata del bestiame per il quartiere ed i clienti possono provare i pantaloncini da lotta.

Genuina e locale

La festa del 31 luglio sarà genuina e locale, anche in fatto di pietanze e bevande. Per questo i prodotti del nostro partner Feldschlösschen sono perfetti, come le birre della lotta svizzera Original e Bügel.

La Festa di lotta svizzera e giochi alpestri dovrebbe avere in futuro una cadenza regolare. Siamo convinti che la popolazione apprezzerà questo tipo di evento. »

→ www.volkshaus-basel.ch

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

Ordinare adesso su myfeldschloesschen.ch

Evento speciale al «Mad» di Losanna per lo staff della birra premium



Il «Selvaggio West» era il tema della festa per lo staff al club «Mad» di Losanna offerto dal marchio 1664 ai propri clienti e, in particolare, a tutto il personale che opera in prima linea per la birra premium francese.

➔ Il «Mad Staff Event» del marchio 1664 viene organizzato nella Svizzera romanda e, anche quest'anno, circa 1000 collaboratori del principale punto vendita 1664 della Svizzera francese sono stati gli ospiti d'onore del club «Mad». La festa è andata avanti fino a tarda notte.

Il personale in primo piano

Per una volta era importante contare tra gli ospiti anche i camerieri e le cameriere, ovvero coloro che si prodigano in prima persona per promu-

vere attivamente la birra premium 1664. Con questo evento, il marchio 1664 esprime ai collaboratori la propria gratitudine per il loro lavoro. In pieno stile «selvaggio west», molti invitati calzavano stivali con speroni e quasi tutti indossavano cappelli da cowboy, l'abbigliamento giusto per domare il toro meccanico e vincere favolosi premi. Cowboy e cowgirl si sono divertiti e, naturalmente, hanno spento la loro sete con le birre 1664 e 1664 Blanc. ●

➔ www.1664.ch



1664

Spettacolari gare ippiche ad Aarau



Purosangue allo Schachen

I clienti di Feldschlösschen non si sono fatti intimidire dal maltempo e, ad inizio giugno, si sono gustati le gare ippiche allo Schachen di Aarau, assistendo alla vittoria da parte di Oh Calin della gara principale del GP del Canton Argovia, dotato di 25 000 franchi.



Il sole splende a dispetto delle nubi: molti clienti hanno risposto all'invito all'ippodromo di Feldschlösschen.

Acqua minerale a

Prezzo netto!

Ordina subito al myfeldschloessen.ch



Prezzi

per bottiglia:

100 cl = CHF ~~1.01~~ **-.69**

50 cl = CHF ~~-.95~~ **-.67**

35 cl = CHF ~~-.89~~ **-.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
www.rhaezuenser.ch



Rhäzünser

Beat Schlatter presenta il progetto di raccolta fondi Hürlimann Gli uomini bevono per gli uomini



« Da bambino conoscevo tutti i cavalli della Hürlimann. »

Beat Schlatter

Il comico Beat Schlatter è stato «allevato» dalla Hürlimann e ora è il presidente della nuova «Hürlimann Bier S.A.». Schlatter e questa birra di culto lanciano la raccolta fondi Hürlimann a favore di progetti per gli uomini a Zurigo.

→ La nuova «Hürlimann Bier S.A.» è una società per azioni fuori dal comune. Il suo slogan recita «Gli uomini bevono per gli uomini» ed è presieduta dal comico Beat Schlatter. Per ogni Hürlimann venduta viene devoluto un centesimo per sostenere un fondo a favore di progetti per gli uomini a Zurigo. Feldschlösschen ha lanciato l'iniziativa del suo marchio di culto lo scorso 2 giugno, per la Festa del papà. «Apprezzo la birra Hürlimann e voglio dare il mio contributo affinché i fondi raccolti sia-

no tanti», promette Beat Schlatter, che è anche editorialista di SETE. Non dovrebbe essergli difficile mantenere questa promessa... Beat Schlatter è il testimonial ideale per Hürlimann: «Mio padre e mio nonno lavoravano alla Hürlimann. Sono cresciuto in questo birrifico e, da bambino, conoscevo tutti i loro cavalli. Successivamente, da studente ho lavorato alla catena di montaggio della Hürlimann per rimpinguare le mie finanze.»

→ www.huerlimann.ch



Mendrisio cura la cultura birraia

Le specialità del «Kilometro della birra»

Un intero chilometro all'insegna della birra nel centro storico: il «Kilometro della birra» di Mendrisio incentiva la cultura birraia.

3° KILOMETRO DELLA BIRRA
MENDRISIO - SABATO 1 GIUGNO 2013
dalle 18.00 alla 01.00

Nöy Malag
Cinquechi di patate, formaggio, carciofi, funghi, fave di fave, piselli, piselli, piselli.

Ristorante Grülli
Heidi, gamba, fave
Tagliata di emu con contorno di stagione

Bar Corso
Puffino di mare alla griglia con contorno

Ateneo del vino
Menu di tre portate con accompagnamento
bevande, include nel prezzo

Ristorante Elvezia
Mozzarella di bufalina con patate
menu con birra, saporiti, pane
bruschette, panzerottini, olio, DOP, 84€ 91,95

Pub 25
L'antica osteria ticinese

Bar Centrale
Shogunoff di manzo con riso piatto

Ciò che BirraGastronomica

MENDRISIOINARTE 1.6.2013 - 31.8.2013 Mostra collettiva nel Nucleo Storico di Mendrisio

→ Il 1° giugno, la terza edizione del «Kilometro della birra» di Mendrisio ha coinvolto quasi tutti i bar e ristoranti del pittoresco centro storico. I visitatori hanno avuto modo di provare diverse specialità di birra. Lo scopo del «Kilometro della birra» è quello di incentiva-

re la cultura birraia puntando l'attenzione sulle specialità birraie, molte delle quali offerte da Feldschlösschen.

Amata Feldschlösschen

Tra le star del «Kilometro della birra» si contano la Blonde 25 di Valaisanne e le Feld-

schlösschen Premium e Bügel. Tra le birre estere, Spaten, Lef-fe e Grimbergen hanno trovato molti estimatori.

Sei ristoranti hanno offerto un piatto abbinato alla birra, mentre tre birrifici locali hanno presentato i propri prodotti.

Dizionario della birra



D come Doppelbock

Le Bock sono birre lager particolarmente forti. La Doppelbock è una specialità bavarese il cui grado saccarimetrico supera i 18 gradi Plato e il cui volume alcolico è compreso tra il 6.5% e il 12%. L'odierna distinzione tra Bock e Doppelbock risale all'antica legislazione tedesca, che stabiliva, infatti, i valori limite del grado saccarimetrico delle birre. Originariamente, la birra Doppelbock veniva prodotta e servita solo durante la quaresima.

La barzelletta del mese



Tre uomini si trovano alle porte del Paradiso. S. Pietro chiede al primo: «Figliolo, che birra hai bevuto sulla terra?» - «Budweiser.» - «Entra pure. E tu, figliolo, che birra hai bevuto?», chiede al secondo.

«Foster's.» - S. Pietro lo lascia entrare in Paradiso e fa la stessa domanda al terzo. «Ho sempre bevuto solo Feldschlösschen», risponde con gioia.

Allora S. Pietro scuote il capo, rammaricato: «Non posso farti entrare, figliolo. Hai già avuto il Paradiso sulla terra.»

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**



Il party dei baristi della Svizzera centrale a Lucerna

Baristi affascinanti e festa grande all'«Havanna»

Carlsberg, sponsor principale, ha organizzato un party per i baristi della Svizzera centrale all'«Havanna» di Lucerna. Bar e baristi si sono contesi titolo, onore e premi.

→ Al Café & Bar Havanna di Lucerna è stato festeggiato il lancio dell'edizione 2013/14 della guida dei bar della Svizzera centrale. Durante il party, i partecipanti si sono contesi un titolo prestigioso: il bar più amato della Svizzera centrale è il Club & Lounge Marrakesh di Kerns. Fra i premi vinti dal proprietario Gzim Braha e dal suo entourage ricordiamo la visita al birrificio Feldschlösschen per 20 persone. Quest'anno, il titolo di «Barista più affascinante» è stato conferito a Paula dell'Ilge Bar di Stans e a Salvatore del Schweizerhof Bar di Lucerna, che hanno vinto un orologio Tissot. ●

Fascino dietro dal bancone: Paula e Salvatore.



A sinistra: Reto Erdin (Feldschlösschen) consegna a Gzim Braha (Marrakesh Club & Lounge) la coppa per il bar più amato. A destra: foto di gruppo di tutti i partecipanti che si sono aggiudicati un posto sul podio.

Il party dei baristi

I patroni del party della guida dei bar della Svizzera centrale sono lo sponsor principale Carlsberg, l'agenzia pubblicitaria Ideart e la casa editrice Insider. È possibile ordinare l'ultimo numero della rivista «Insider» che parla dell'evento. Basta spedire la cartolina affrancata C6 all'indirizzo seguente: Insider Verlag AG, Zentralschweizer Barführer, Postfach, 6002 Lucerna.

→ www.barfuehrer.ch



L'«Havanna» era la cornice del party dei baristi della Svizzera centrale. Le ragazze di Carlsberg, lo sponsor principale.

Von den Machern von
«Dällebach Kari – das Musical»

FRIEDRICH DÜRRENMATT'S

DER
BESUCH
DER ALTEN
DAME

DAS MUSICAL

WELTURAUFFÜHRUNG

16. Juli – 5. September 2013

Presenting Sponsor



THUNERSEESPIELE.CH

Hauptsponsoren



Die Mobiliar

Künstlersponsor



Hauptpartner



BZ BERNER ZEITUNG
TT THUNER TAGBLATT



dine & shine
EVENT CATERING



thun



In palio

I biglietti per la «federale»

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 avrà luogo il 10 agosto una gara di lotta in piena città, proprio davanti ad un ristorante?

- E** A Zurigo davanti al Nelson Pub
L A Basilea davanti alla Casa popolare
D A Berna davanti al Kursaal

2. Come si chiama il vino ufficiale dei lottatori, che ogni ristorante può ordinare presso Feldschlösschen?

- I** Vino veritas
U Vino della Corona
O Königswy

3. Che attività svolge il ristoratore Urs Mäder in seno all'associazione federale di lotta svizzera?

- S** Responsabile federale del torello
T Maestro federale
O Pulitore federale della corona

4. Quale tipo di partner è Feldschlösschen per la festa federale di lotta svizzera di Burgdorf?

- T** Partner principe
A Partner della corona
M Partner della cerchia di amici

5. Come si chiamano le prime due gare di una festa federale di lotta svizzera?

- I** Morgenschwinget (combattimento del mattino)
A Anschwinget (combattimento di allenamento)
U Startschwinget (combattimento di partenza)



Ce l'ha fatta: Kilian Wenger (a SX), poi diventato il Re della lotta, alla federale del 2010 a Frauenfeld è riuscito a far mordere la segatura al favorito Jörg Abderhalden.

20 coppie di biglietti per la festa federale di lotta svizzera

L'imponente arena accoglie ben 50 000 spettatori ed è il cuore dell'area dedicata alla «federale» di Burgdorf. Pur avendo una stazza impressionante, i biglietti sono quasi irripetibili. Ogni tre anni gli appassionati di lotta svizzera provano ad acquistarne, specialmente per la finale, ma spesso non ne trovano più. Quale partner principe della Festa federale di lotta svizzera e di giochi alpestri,

Feldschlösschen ha ancora dei biglietti che offre volentieri ai ristoratori. Risolvete il quiz in questa pagina e, con un po' di fortuna, sarete anche voi a Burgdorf quando il nuovo Re della lotta verrà incoronato. In palio ci sono 10 × 2 biglietti per il sabato e 10 × 2 biglietti per la domenica.

→ www.burgdorf2013.ch

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 dei ricercatissimi biglietti per la Festa federale di lotta svizzera e dei giochi alpestri che si terrà a Burgdorf.

Termine ultimo di spedizione: 10 luglio 2013

I vincitori del concorso di SETE maggio 2013

La lettrice di SETE Marianne Unterbusch, del bar Incontro di Brissago, ha vinto un buono del valore di 1000 franchi per l'albergo Steinbock di Klosters. I vincitori di un animale in peluche della Rhäzünser («Zünsi») a testa sono:

Verena Thomi, Reinach; **Eva Kaufmann**, Basilea; **Anne-Marie Fischer**, Pfungen; **Fernando Celas**, Crans-Montana; **Denise Meier-Frommer**, Stüsslingen; **Kurt Wyss**, Soletta; **Gaby Mariniello**, Bremgarten; **Oscar Baumgartner**, Schattenhalb; **Urs Wyssmann**, Neuenegg; **Dominique Berger**, Friburgo; **Edith Boillat**, Rheinfelden; **Anita Kueny**, Delémont; **Roger Buser**, Riehen; **Marco Wyss**, Olten; **Sabina Ruch**, Bienne; **Heinz Bieli**, Aedermannsdorf; **Rolf Brüllhardt**, Niederlenz; **Jolanda Thierstein**, Linden; **Pia Youssif**, Basilea; **Martino Fey**, Melide; **Véréna Rey-Bellet**, Les Crosets; **Cinzia Roggero**, Locarno; **Rachelle Schmutz**, Ursy; **Jürg Müntener**, Arosa; **Nicole Perregaux**, Vernier. Le nostre congratulazioni.



Prova il nuovo Cardinal Draft Absinth ...



... se hai il coraggio.

ordinare adesso su
myfeldschloessen.ch

Apprezzare in
modo responsabile.



Sono circa 2 milioni i visitatori attesi per la «Züri Fäscht»

«Con un partner fidato come Feldschlösschen, siamo tranquilli»

Due milioni di visitatori in tre giorni, con 130 ristoranti e altri 300 punti di ristorazione, 60 palchi, due grandiosi spettacoli pirotecnici e tanti luna park: ecco come si presenta la tradizionale festa di Zurigo che quest'anno si svolgerà dal 5 al 7 luglio. Ne parliamo con l'organizzatore Roland Stahel.

«Quali sono i punti nevralgici prima della Festa?»

La Festa deve essere praticamente già organizzata due mesi prima del suo inizio, mentre nella fase finale si curano i dettagli. Decine di aziende partner hanno ancora varie questioni da risolvere. E tanti piccoli problemi spesso ne creano un grosso!

Quindi ci vogliono nervi saldi per organizzare questo evento?

Eccome! Sono tantissimi gli ingranaggi che devono funzionare alla perfezione, alla fine. Per questo siamo felici di avere dei partner fidati e del calibro di Feldschlösschen. Siamo più tranquilli sapendo che quest'azienda e la sua grande squadra ormai rodato fa-

ranno come al solito un ottimo lavoro, lasciandoci liberi di occuparci di altri aspetti organizzativi.

E in che modo Feldschlösschen sarà presente alla «Züri Fäscht»?

Il nostro più importante fornitore di bevande rifornisce 75 dei 130 ristoranti e bar della Festa. Ciò richiede un'enorme organizzazione, e solo un'azienda esperta e fidata quale Feldschlösschen può far fronte ad una tale sfida.

Per la prima volta vi sarà, con il Ticino, un ospite d'onore. Bisogna aspettarsi Coppa e Merlot?

No, non solo specialità ticinesi. E poi, anche in fatto di vini, Feldschlösschen offre una vasta scel-



ta molto apprezzata. Ma è chiaro che qualche specialità ticinese in più vi sarà!

E cosa promettono di buono i fuochi d'artificio di venerdì e sabato?

Anche quest'anno sono stati ideati da pirotecnici di fama internazionale e ci sarà un accompagnamento musicale sincronizzato che si sentirà in tutta l'ansa cittadina del lago di Zurigo. Di più non vorrei davvero svelare!

Foto grande: la

«Züri Fäscht»

è uno

spettacolo

soprattutto

notturno.

Foto piccola:

Roland Stahel.

Ma se a questa Festa il tempo si guastasse?

Non succederebbe niente di terribile. Il pubblico verrà comunque a vedere i fuochi d'artificio. Il meteo non riesce a frenare i visitatori di questa festa.

Qual è il suo più grande desiderio per la prossima Züri Fäscht?

Che durante questo fine settimana non succedano gravi incidenti e che tutto proceda per il meglio! >>>

→ www.zuerifaescht.ch

Feldschlösschen assicura la consegna ecologica

Secondo certificato CO₂ per il Festival del Gurten



Melanie Harnisch (Feldschlösschen, destra) consegna a Philippe Cornu e Valérie Loretan del Festival del Gurten il certificato CO₂.

Quello del Gurten è uno dei festival più verdi d'Europa. E anche Feldschlösschen contribuisce con le consegne al bilancio di CO₂ neutro.

→ Il Festival del Gurten è ormai una leggenda tra gli eventi all'aria aperta. E si sta costruendo sempre di più una fama come kermesse verde, anche grazie al successo del programma ecologico promosso da Feldschlösschen, che prevede la riduzione delle emissioni di CO₂.

È già la seconda volta che Feldschlösschen, in collaborazione con «Swiss Climate», consegna agli organizzatori il diploma per le consegne a bilancio di CO₂ neutro. Il Festival devolverà il ricavato dei certificati di emissione al programma «Biomassa rinnovabile per

l'energia termica di processo» in India. Tra l'altro, anche la 30ª edizione del Festival del Gurten (18-21 luglio 2013) ha in serbo numerosi spettacoli di richiamo con Die Toten Hosen, Sophie Hunger, Seven e The Smashing Pumpkins.

→ www.gurtenfestival.ch



Dannatamente buona: la Cardinal Draft Absinth

Ordinatelo subito!

1.92 CHF
la bottiglia

Cardinal Draft Absinth
Art. 11460
24 x 33 cl VR cassa
www.myfeldschloesschen.ch

Novità: Cardinal Draft Absinth

La «fata verde» per i vostri clienti

Date il benvenuto alla «fata verde» ed ammirate la magia che trasmette la nuova Cardinal Draft Absinth (all'assenzio) ai vostri clienti. Potrebbe succedere di tutto!

→ Quando le notti diventano più lunghe, nel vostro locale rimarrà il buon'umore. E potrebbe succedere di tutto, dato che la «fata verde» della Val de Travers si è nascosta nella Cardinal Draft Absinth. La nuova bevanda ha un grado alcolico del 6% ed un gusto dannatamente buono!

La Cardinal Draft Absinth è stata introdotta sul mercato quest'anno in maniera molto speciale, iniziando dai locali

notturni più in voga, con azioni di marketing molto ardite al limite dell'acrobatico ed utilizzando i media sociali.

Ideale per i ristoratori

I ristoratori che punteranno sulla Cardinal Draft all'assenzio avranno di certo il pregio della particolarità. Il gusto molto speciale di questa birra non mancherà di «stregare» i vostri clienti. ●

→ www.cardinal.ch

Una lunga tradizione

Le campane vengono fabbricate con la birra

Le campane non sanno certo di luppolo! Eppure per la loro fabbricazione occorre proprio la birra – e nientemeno che da secoli.

→ L'uomo fissiona da decenni i nuclei atomici, vola sulla luna, ordina via online una gran quantità di prodotti con un solo clic del mouse. Qualcosa tuttavia è rimasta invariata nel corso dei secoli: la fabbricazione di una campana.

La birra consolida

È sbalorditivo: oltre alla farina di mattoni e di creta e dei fili di canapa intrecciati occorre anche la birra. La consistenza della birra cotta, nella fase di asciugatura, dà allo stampo appunto la ne-

cessaria stabilità, senza la quale la forma si spaccherebbe. La birra, infatti, unita alla farina macinata diventa una specie di colla. La fabbricazione di una campana implica molto duro lavoro artigianale – ma anche un impressionante impegno di precisione e molta tradizione. «La ricetta per la fabbricazione delle campane è vecchia di secoli», dice Philipp Rüfenacht, tecnico di fonderia dalla Aarauer Rüttschi AG, l'ultima fonderia svizzera di campane.

La lunghissima durata di vita di un prodotto di Rüttschi, grazie tra l'altro anche al glutine della birra, è dimostrata dalla campana di bronzo nella cattedrale di Friburgo che suona già da 640 anni.

La Dunkle Perle è la preferita

Quale birra preferisce Philipp Rüfenacht per la fabbricazione di uno stampo di campana? «Chiaramente la Dunkle Perle di Feldschlösschen», risponde il tecnico di fonderia, «la sua composizione la rende particolarmente adatta.» ●



In questo strato grigio della campana si trova la birra consolidante.



Lavoro artigianale grezzo: così vengono costruite le campane.

Un maratoneta di 102 anni ospite d'onore del ristorante indiano Rössli

Un anniversario speciale con il «nonnino della maratona»



Il ristorante Amarjit Singh e il maratoneta Fauja Singh.

→ Fauja Singh è nato il 1° aprile 1911 e, alla fine del 2011, è stato il primo centenario ad arrivare al traguardo di una maratona. L'indiano, che fino all'età di 81 anni ha fatto il contadino, ha terminato la maratona di Toronto in 8 ore 25 minuti e 16 secondi. Un tempo migliore di quello di sei corridori in parte ben più giovani di lui.

Si festeggia in buona compagnia

Lo scorso aprile, l'incredibile corridore di 102 anni è stato l'ospite d'onore del ristorante indiano Rössli di Amarjit Singh, cliente di Feldschlösschen. Il ristorante ha



Amarjit Singh, cliente di Feldschlösschen, festeggia con i suoi ospiti.

festeggiato il quinto anniversario del suo locale con il maratoneta e molti altri invitati. Auguriamo a Fauja Singh di partecipare a tante altre incredibili maratone e ad Amarjit Singh tanto successo per il suo «Rössli».

→ indianrestaurantrossli.ch

Anniversario dell'«Anker» di Islikon

Cordon bleu e birra

→ Da 15 anni, Aferdita e Lui Alushi gestiscono l'«Anker» di Islikon: un ristorante che è un ritrovo soprattutto per i clienti del villaggio, che adorano i cordon bleu fatti in casa accompagnati da una Feldschlösschen Original. Anche la Grimbergen, la birra di primavera, è molto gradita. Aferdita Alushi ci racconta: «La sera molti clienti vengono a bersi una birra dopo il lavoro». Giovani e meno giovani di Islikon e dei dintorni si ritrovano in questo bar, dove «non ci si annoia mai», dice Aferdita Alushi. L'atmosfera è accogliente,

i clienti si divertono giocando a carte o al footballino. L'«Anker» è anche un piccolo hotel e i coniugi Alushi sono felici di poter offrire ai clienti la possibilità di pernottare.

Festeggiamenti rimandati

A causa dei problemi di salute di Lui Alushi, la festa di primavera per l'anniversario del locale è stata rinviata. Ma Aferdita Alushi promette: «Ci rifaremo e festeggeremo assieme ai nostri clienti»

→ www.anker-bar.ch



Julien Clivaz (SX) con il suo collaboratore Nicolas Haenni.

Il «Petite Reine» di Ginevra

Tutti in bicicletta

→ «Petite Reine» (piccola regina) è il soprannome francese della bicicletta ed è proprio una gigantesca draisina a decorare la facciata del piccolo bistrot dietro alla stazione di Ginevra. E non c'è da stupirsi, visto che Julien Clivaz racconta: «Il nostro locale è un ritrovo per molti ciclisti».

Il gestore del «Petite Reine» ha trasformato il magazzino dell'attiguo negozio di biciclette in un bar bistrot. L'arredamento è semplice, razionale e accogliente. I clienti, attirati dalla facciata originale del «Petite Reine», la

sera affollano i due piani del locale e, quando il tempo è bello, si godono le due terrazze.

Un ringraziamento a Feldschlösschen

Julien Clivaz serve ai suoi clienti Hürlimann, Hoegaarden e Feldschlösschen Amber. Nel raccontarci dell'importanza che ha per un ristorante il consumo di birra, aggiunge: «Feldschlösschen ha prodotti di alta qualità e ci ha supportato nella fase di apertura. Anche per questo il locale ha ingranato velocemente».



La cameriera Jessica Gmür nell'«Anker» di Islikon.



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 il piatto



L'hotel EAST di Amburgo tra design e ristorazione

La storia di successo dell'hotel EAST di Amburgo dimostra l'importanza che può avere un hotel per la ristorazione. L'«EAST», nato da un'antica fonderia, attira però molti ospiti anche grazie al suo speciale design.

→ «Troppo chic per la zona», «un ristorante troppo grande per un hotel così piccolo»: questi furono i commenti quando, nel 2004, Christoph Strenger e Marc Ciunis aprirono l'hotel EAST di Amburgo. Nove anni dopo, i critici sono costretti a rimangiarsi quanto detto.

«Il nostro successo si fonda su vari pilastri», spiega Kathrin Beulshausen, nume tutelare dell'«EAST» e portiera tedesca dell'anno nel 2012. Due punti spiccano tra tutti: la ristorazione assolutamente creativa ed ambiziosa per un hotel e lo speciale design.

Una ristorazione accattivante
L'hotel EAST di Amburgo ha solo 128 stanze, ma il ristorante ha 230 posti. «La ristorazione è in primo piano da noi. Serviamo anche molti clienti di Amburgo



«La ristorazione è in primo piano da noi.»

Kathrin Beulshausen, portiera

e turisti che non pernottano da noi e che vengono solo per mangiare», spiega Kathrin Beulshausen. Diversamente da quanto accade in molti hotel, la ristorazione dell'«EAST» non è né monotona né eccessivamente cara. L'offerta comprende particolarità tedesche e specialità interna-

zionali. Accanto agli chef di prima classe vi è anche il maestro del sushi Tamatsu Tashi. Kathrin Beulshausen loda anche il partenariato con il gruppo Carlsberg: «I prodotti Carlsberg sono perfetti per il nostro locale».

Un design interessante

L'intero «EAST» è stato creato dalla star americana del design e dell'architettura Jordan Moser. Negli ultimi anni, l'hotel ha ricevuto numerosi premi di design; anche gli ospiti apprezzano la miscela di fascino orientale e di archeologia industriale occidentale.

Kathrin Beulshausen spiega: «Sono gli standard elevati a fare il successo. Al centro del nostro concetto di hotel si trovano però chiaramente il design e la ristorazione.»

→ www.east-hamburg.de



Il ristorante attira molti clienti.



La ristorazione all'aperto è accattivante.



▲ *Il maestro del sushi Tamatsu Tashi*

◀ *Lo stile del bar.*

Da cucinare: il piatto dei lottatori svizzeri di GastroEmmental



Succoso rognone gratinato con il formaggio Emmentaler servito su una salsa ai funghi con le patate e la verdura dell'orto.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

800 gr di rognone di maiale
 120 gr di formaggio Emmentaler dolce, tagliato a fette
 125 cl di panna
 125 cl di latte
 600 gr di patate
 120 gr di prosciutto tagliato a dadini
 500 gr di verdura di stagione
 Fondo di brodo di vitello scuro
 Cipolle
 Erbe aromatiche fresche
 Burro, sale, pepe
 100 gr di Champignon per la salsa

Preparazione

Carne: Tagliare il rognone di maiale in quattro pezzi, condire e rosolare. Poco prima della fine della cottura, cospargere di formaggio e mettere nel forno preriscaldato (a 160 gradi) fino a quando il formaggio si sarà fuso.

Patate: In una padella piatta, lasciar ammorbidire nel burro i dadini di prosciutto, la cipolla e le erbe aromatiche, spegnere con la panna e il latte (50:50) prima che prendano colore, e portare a ebollizione. Aggiungere le patate affettate, condire con sale e pepe e lasciar cuocere brevemente.

Verdura: Preparare come al solito le diverse verdure di stagione e servirle come contorno.



Urs Mäder, Presidente di GastroEmmental, presenta il piatto dei lottatori svizzeri.

Il piatto dei lottatori svizzeri è un pezzo dell'Emmental

I ristoratori dell'Emmental si rallegrano per la Festa federale della lotta svizzera e dei giochi alpestri che si terrà nella loro regione. Per questo hanno creato insieme il piatto dei lottatori svizzeri che verrà servito in oltre 40 locali.

→ Gli osti dell'Emmental esprimono la loro simpatia per la lotta svizzera creando, in occasione della festa federale di Burgdorf, il piatto dei lottatori, a base di succoso rognone di maialino svizzero, accompagnato da una sostanziosa salsa alla panna con funghi contorno e, non poteva essere altrimenti, gratinato

con il delicato formaggio fondente Emmentaler.

Partecipano oltre 40 locali

Vengono servite inoltre le patate, affettate e preparate come un gratin. Perché i fan della lotta ricevano non solo carboidrati e proteine ma anche vitamine, la carne e le patate sono accompa-

gnate dalla verdura di stagione dell'orto.

Il piatto dei lottatori svizzeri rappresenta un bel pezzo dell'Emmental. Oltre 40 locali, tra i quali anche i clienti di Feldschlösschen, lo servono questa estate ai loro ospiti in occasione della Festa federale della lotta svizzera e dei giochi alpestri di Burgdorf. ●

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.

E poi la birra dei lottatori



« Il piatto dei lottatori di GastroEmmental si abbina egregiamente con le due birre ufficiali dei lottatori di Feldschlösschen: la **Feldschlösschen Original** con la sua nota armoniosa e leggermente amara di luppolo e la sostanziosa **Feldschlösschen Bügel**, con il suo carattere aromatico di luppolo e dal colore ambrato. »

Martin Jossen, sommelier Feldschlösschen



L'agenda di myfeldschloesschen.ch

Tanta musica in luglio

■ **Festival e feste varie:** Si comincia con il festival latino Caliente dal 5 al 7 luglio a Zurigo e, lo stesso weekend, con la festa popolare zurighese (Züri Fäscht). Seguono il festival del Gurten (18-21 luglio) a strapiombo su Berna ed il Paléo Festival di Nyon (23-28 luglio) con musicisti di spicco. Ma fate entrare la musica anche nel vostro locale! Nelle calde serate di luglio i clienti amano rinfrescarsi con un po' di buona musica. E non dimenticate: Cardinal è la birra dei festival svizzeri.

→ www.caliente.ch, www.zuerifaescht.ch,
www.gurtenfestival.ch, www.paleo.ch

■ **Sul lago di Thun:** Dal 16 luglio al 5 agosto il lago di Thun sarà la cornice del musical «la visita della vecchia signora», tratto dall'omonimo libro di Friedrich Dürrenmatt, a cui parteciperà anche Luca Hänni, già una celebrità in Svizzera. Feldschlösschen è partner dei Thunerseespiele.

→ www.thunerseespiele.ch



Che location, ragazzi: la zattera sul Reno.

■ **Tennis Swiss Open Gstaad:** Il tennista svizzero Stanislas Wawrinka si misurerà con una concorrenza agguerrita nell'Oberland bernese. Per fortuna ci sarà anche la birra messicana Corona.

→ www.creditagricolesuisseopengstaad.ch

■ **Basler Kulturfloss:** Dal 30 luglio al 17 agosto, il Kulturfloss approda per la 14ª volta con la sua zattera sotto il ponte di mezzo di Basilea. Non mancherà di certo la birra basilese Warteck!

→ www.imfluss.ch

COLOFONE

SETE

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

Publicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

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

Freshfocus, Fotolia, Pixelio, Markus Raub, Marcel Bieri, Insider Verlag AG

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Sete incolmabile

ORDINARE ORA!
su myfeldschloesschen.ch

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

RAMSEIER
La forza della natura

eroi di natura

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.

FELDSCHLÖSCHEN UNISCE