



Specialmente per voi:
per il vostro ristorante o
bar, servitevi del nostro
nuovo cambia fusti

Pagina 26

Spiedino di capriolo:
il cacciatore e cuoco
Peter Knab rivela come
cucinare la selvaggina

Pagina 30

SETE

N. 8 | Agosto 2013

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

Un autunno d'oro

Nella stagione della
caccia e delle sagre:
l'autunno fa tintinnare
anche la borsa

Pagina 9

Affarone!

**Cardinal Draft
Original**

Prezzo netto
1.16
invece di 1.40

24 x 33 cl VR cassa

**Cardinal Draft
Lime Cut**

Prezzo netto
1.22
invece di 1.46

24 x 33 cl VR cassa

HITFlash qui dentro



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



Apprezzare in modo responsabile.



Partenaires rois



Il piacere della birra e il piacere della vincita.

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

FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE

Editoriale

La stagione del mangiar bene



Care lettrici, cari lettori,

→ Sagre, feste, fiere e tavolate di birra: durante la stagione della caccia, l'autunno si carica di sapori! Quando gli alberi si tingono d'oro è tempo di «riempire i granai» in tutti i sensi. La nostra ricca scelta di materiale pubblicitario è quello che ci vuole per richiamare l'attenzione sulle promozioni autunnali. A **pagina 9** vi spieghiamo come personalizzare il vostro materiale pubblicitario su myfeldschloesschen.ch.

Il filetto di capriolo è buono anche se preparato in maniera meno tradizionale. A **pagina 30**, il cacciatore e cuoco Peter Knab vi spiega come creare piatti prelibati con la selvaggina. E non dimenticate di servire anche una bella specialità birraia Feldschlösschen, quale la Amber o la Dunkle Perle.

Durante l'Oktoberfest non possono mancare la Feldschlösschen Original e la Schneider Weisse. A **pagina 10** potrete leggere come i ristoratori approfittano di questa festa per aumentare considerevolmente la loro vendita di birra alla spina e per avere per settimane il locale pieno zeppo!

A proposito di birra alla spina: ora potrete passare al nostro sistema cambia fusti automatico! Mai più un fusto vuoto al momento sbagliato! Come? Leggetelo in **pagina 26**.

Kilian Furrer, Area Sales Director
Vallese, Ticino e Svizzera centrale

Indice



NOVITÀ&PRODOTTI

Le birre del mese: Schneider Weisse e Feldschlösschen Original 4

Una buona birra con un brezel salato 4

Il vino del mese: Rioja La Cathedral 5

Il drink del mese: Bitter Summer 7

myfeldschloesschen.ch: il materiale pubblicitario per le azioni autunnali 7

Carlsberg Nightlife Challenge 9

TEMA

Clienti Feldschlösschen: ecco come facciamo affari d'oro con l'Oktoberfest 10

Settimane della selvaggina: se il Sales Manager va a caccia con un cliente 15

PEOPLE&ENTERTAINMENT

Come è arrivata la Feldschlösschen Hopfenperle nel camion dei pompieri dell'Argovia? 16

Rubrica: dal prezzo di una piccola si risale all'età 17

Concorso: in palio i biglietti per il festival 19

MERCATO&TENDENZE

I ristoratori alpini sfruttano la transumanza per azioni speciali 21

Uno sguardo oltre confine: in Danimarca i ristoratori puntano tutto sull'ecologia 23

Oktoberfest sui tetti di Aarau in piena estate 25

Novità: cambia fusti automatico 26

Feldschlösschen al Festival del film di Locarno 26

Un Obamaburger e una birra in Ticino 27

Feste, giostre e fiere: sette consigli d'oro per un autunno gastronomico super 29

Il cacciatore e ristoratore Peter Knab: «I piatti di selvaggina sono molteplici» 30

ANTICIPAZIONI

Una grande scelta di eventi in agosto 31



**Le birre ideali per l'Oktoberfest:
Feldschlösschen Original in boccale
e Schneider Weisse**

E ora un bel boccale: all'Oktoberfest, la **Feldschlösschen Original** in boccale è ancora più buona. Il boccale si rivela pratico anche per voi ristoratori, perché, con una sola spillatura, potrete vendere un intero litro di Feldschlösschen Original. Questo rinfrescante classico di Feldschlösschen, dalle agrodolci note luppolate e dal gradevole gusto di birra, è perfetto per festeggiare l'Oktoberfest nel vostro locale.

Se poi offrirete anche una **Schneider Weisse** ai vostri clienti, farete sicuramente centro! Questa birra Hefeweizen, frizzante e corposa, viene prodotta dal 1872 seguendo sempre la ricetta originale e si accompagna ottimamente con tutti i piatti dell'Oktoberfest.



Ordinatelo subito!

3.32 CHF

al litro

Feldschlösschen Original
Art. 10042
Fusto da 30 litri

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinatelo subito!

4.00 CHF

al litro

Schneider Weisse
Art. 10118
Fusto da 20 litri

2.17 CHF

la bottiglia

Schneider Weisse
Art. 10030
20 x 50 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch

Birra ricca
Una birra spumeggiante ed un brezel salato

«È stappata», i brezel sono pronti: così è festa in ogni locale.

→ All'Oktoberfest, la birra spumeggiante si accompagna ottimamente ad un brezel salato. La Romers Hausbäckerei offre ora un brezel salato precotto di 130 grammi da abbinare alla birra. Quali ristoratori godrete di un doppio vantaggio: i brezel, oltre ad essere ottimi, invogliano a bere un'altra birra.

Ovviamente il brezel è disponibile tutto l'anno e rappresenta una leccornia anche al di fuori dell'Oktoberfest.

I gastronomi possono ordinare i brezel da abbinare alla birra di Romers al telefono (055 / 293 36 55) o via e-mail (bestellung@romers.ch)

→ www.romers.ch



FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY
SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

Sapevate che nel mondo vi sono oltre 140 tipi di birra?

Sapori e colori sono tanto vari quanto le occasioni nelle quali le si possono bere. Dalle settimane della selvaggina all'Oktoberfest, ogni occasione ha il sapore giusto. Se il vostro servizio, poi, sarà in grado di suggerire miratamente il prodotto giusto, i vostri clienti saranno entusiasti.

La domanda del mese:

Quanti tipi di birra alla spina propone l'assortimento di Feldschlösschen?

Informatevi su myfeldschloesschen.ch. Nell'area dedicata al training troverete una panoramica del nostro assortimento e, in allegato a questo numero di SETE, anche una parte della «Mappa della birra».

Produzione birraia



Feldschlösschen e Coop
Autocarro elettrico da 18 t

→ In luglio Feldschlösschen e Coop hanno presentato ai media il primo autocarro elettrico da 18 tonnellate prodotto in Svizzera. Entrambe le imprese impiegheranno un esemplare ciascuna di questo veicolo ad emissioni zero per le consegne nell'agglomerazione di Zurigo. L'autocarro, sviluppato dalla E-Force One, ha un'autonomia che tocca i 300 km, mentre la sua batteria è ricaricabile in sei ore.

Feldschlösschen e Coop ricaricheranno l'autocarro elettrico con l'energia idroelettrica.



L'autocarro elettrico a Rheinfelden.

Il vino del mese

Rioja La Catedral

I nostri specialisti vinicoli hanno eletto quale vino del mese un fruttato vino spagnolo. Il **Rioja La Catedral** è un Rioja tradizionale, che rispetta in ogni sorso la propria origine. Il vino, di colore rosso granata, profuma di uva passa e tabacco. Al palato è semplice, corposo e piacevolmente fruttato, con note di ciliegia matura e di prugna cotta.

Il Rioja è ottimo con la cacciagione. Il prezzo di 7.50 franchi alla bottiglia (7,5 dl) vi permetterà di ottenere un eccellente margine con ogni bicchiere alla mensa:

Prezzo di acquisto al dl x margine = prezzo di vendita al bicchiere (dl)
Nel caso concreto del Rioja La Catedral questo significa:
CHF 1.00 x 6 = 6 franchi

Ordinatelo subito!

7.50 CHF 75cl

la bottiglia

Rioja La Catedral
Art. 11491
6 x 75 cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Parte la caccia al tesoro

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Caccia al tesoro alla scoperta di myfeldschloessen.ch! In palio vi sono **3 pacchetti Smartbox «Soggiorno Benessere»** del valore di 369.90 franchi e **3 pacchetti Smartbox «Sogni & delizie»** del valore di 429.90 franchi.

Trovate il bicchiere della Schneider Weisse

Qualora non disponiate ancora dei dati di accesso, richiedeteli alla pagina www.myfeldschloessen.ch. Il vostro compito, questa volta, sarà quello di trovare il bicchiere della birra Schneider Weisse. Inviatene un'e-mail con i vostri dati di contatto a durst@fgg.ch entro il 10.8. e dite dove si trova il bicchiere.

Novità da KADI

Crocchette di pesce e Feldschlösschen

→ Le nuove crocchette di tilapia in pasta di birra sono semplicemente deliziose! Eh sì, dato che contengono la Feldschlösschen Original. Questa delizia è disponibile da agosto presso KADI nel pratico cartone da 2x2 kg.

E poi, la Feldschlösschen Original è anche la bevanda perfetta da abbinare alle crocchette! ●

→ www.kadi.ch



Le crocchette di pesce KADI con la Feldschlösschen Original.

Novità dal castello

In palio i biglietti per il cinema all'aperto di Rheinfelden



L'atmosfera unica del cinema all'aperto di Rheinfelden.

→ In agosto si alzerà ancora il sipario sulle aree del birrificio più bello della Svizzera: l'associazione del cinema all'aperto di Rheinfelden ha predisposto un programma accattivante di film molto diversi.

SETE regala 5x2 biglietti per il film «La Misma Luna», che sarà proiettato il 15 agosto. «La Misma Luna» è la storia del piccolo ragazzo messicano Carlitos e di sua mamma, costretta a lavorare illegalmente negli USA.

A partire dalle ore 19, Martin Bäschung & Big B Tonic proporranno la loro musica blues e nel villaggio del film si troveranno delle prelibatezze culinarie.

Ecco come partecipare all'estrazione a sorte: inviate un'email entro il 10 agosto a durst@fgg.ch contenente la parola chiave «cinema» ed i vostri dati di contatto. Vi auguriamo buona fortuna! ●

→ www.openairkino-rheinfelden.ch

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!



My FELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

I mix perfetti: il drink del mese



La ricetta

Ingredienti

- 15 cl di Schweppes Bitter Lemon
- 1 cl di granatina
- 3 cl di liquore alle fragole
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione

In una coppa da champagne, versare la granatina e il liquore alle fragole sopra ai cubetti di ghiaccio. Aggiungere la Schweppes Bitter Lemon fredda. Mescolare bene e servire con una cannuccia.

Un «Bitter summer» a prova di maltempo

Basta essere meteoropatici: con il «Bitter summer» rallegrerete i vostri ospiti con la pioggia e con il sole.

→ Vi ricordate per quanto tempo si è fatta attendere la primavera quest'anno? Il tempo si comporta un po' come vuole. Ed è quindi consigliabile essere pronti a tutti i cambi d'umore possibili. In agosto, con il «Bitter summer», potrete offrire ai vostri clienti un drink adatto a tutte le

condizioni climatiche: fa caldo e i clienti desiderano rinfrescarsi? Questo cocktail leggero è perfetto per calmare la sete. Piove a catinelle e grandina? Basterà nominare questo drink agrodolce, «Bitter summer», per riuscire a strappare un sorriso sul viso dei vostri clienti anche con un tempo pessimo. ●



Ora con Felschlösschen: il CSI Ascona.

Felschlösschen salta in sella

→ Al CSI Ascona partecipano ogni luglio i migliori specialisti del salto ostacoli. La manifestazione si svolge sui terreni dell'ex aerodromo di Ascona, circondati da un ambiente da sogno. All'edizione di quest'anno del CSI Ascona, tenutasi dal 25 al 28 luglio, ha partecipato per la prima volta anche Felschlösschen, quale nuovo partner e fornitore di bevande (birra, acqua minerale, bibite) del prestigioso evento. ●

→ www.csi-ascona.ch

myfeldschloessen.ch

Materiale pubblicitario ideale per le promozioni autunnali

→ Oktoberfest, settimane della selvaggina, giostre e fiere: per i ristoratori, l'autunno offre grandi opportunità. Sfruttatele per realizzare maggiori fatturati. Su myfeldschloessen.ch troverete un'ampia scelta di

materiale pubblicitario per le vostre attività autunnali.

Realizzabile individualmente

Carte della birra, tessere-birra, poster, espositori da tavolo, menù o modelli per la vostra

«birra del mese»: il tutto realizzabile individualmente.

Sulla nostra piattaforma troverete anche dei materiali di training ed una mappa della birra. ●

Mappa della birra allegata a questo numero di SETE!

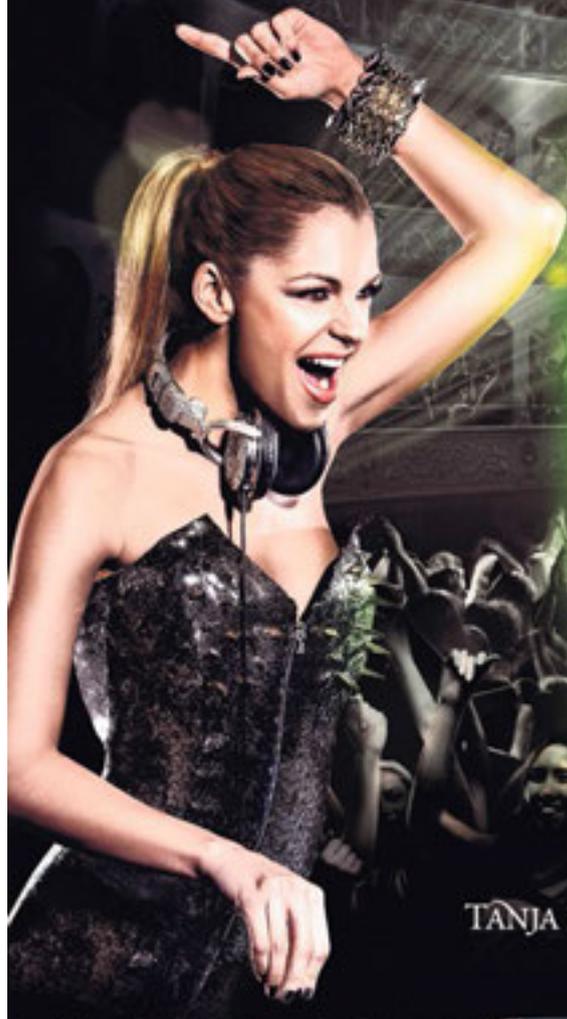
Lo straordinario assortimento Felschlösschen: 38 birre alla spina!

BIRRA LIGHT	BIRRA SPECIALE	BIRRA TRADIZIONALE	BIRRA BIANCA	ANGLICA E SCOTTESA

Modello per la «birra del mese» e mappa della birra.

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!



TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genossen.



That calls for a Carlsberg



Carlsberg infiamma il paese

I DJ di scena in cinque club svizzeri contemporaneamente

Tanja La Croix e Yves Larock saranno di scena in contemporanea a Basilea, Berna, Zurigo, Ginevra e sul Pilatus il 12 settembre, per il «Best Swiss Party Ever». Scoprite come i famosi DJ verranno «clonati» per la finale della Carlsberg Nightlife Challenge e come infiammeranno il paese.

➔ Una cosa mai vista: il 12 settembre, Tanja La Croix e Yves Larock daranno vita allo scontro finale tra DJ in cinque luoghi in tutta la Svizzera in contemporanea. A renderlo possibile con la sua Nightlife Challenge è Carlsberg, che – con la tecnologia dell'ologramma – proietterà in diretta il duello dei due noti DJ internazionali dal Pilatus a quattro club di tendenza:

- ♥ L'«Aura» di Zurigo
- ♥ Il «Le Ciel» di Berna
- ♥ Il «Bar Rouge» di Basilea
- ♥ Il «Bypass» di Ginevra

Biglietti in palio

Non mancheranno MTV ed altri media. Anche on-line (Facebook, Twitter, ecc.) è in corso un'importante campagna dedicata alla Carlsberg Nightlife Challenge, che permette ai festaioli di contribuire a realizzare il «Best Swiss Party Ever». Il 12 settembre sarà ovviamente possibile partecipare di persona alla sfida tra Tanja La

Croix e Yves Larock. Alcuni biglietti sono in palio alla pagina www.carlsberg.ch.

Festa tutta l'estate

Carlsberg ha pensato anche alla gastronomia notturna: per tutta l'estate, ogni fine settimana i team promozionali visiteranno la scena notturna svizzera nei club dei clienti Carlsberg. Inoltre, dei club selezionati hanno avuto la possibilità di vincere uno dei tre party Carlsberg, che prevedono la presenza di Tanja La Croix ed Yves Larock nei club. Due di questi party si sono già tenuti, mentre l'ultimo sarà il 17 agosto. I primi riscontri evidenziano che i clienti Carlsberg ed i partecipanti sono entusiasti.

Tutto pronto per la finale

Ora è tutto pronto per il gran finale della Carlsberg Nightlife Challenge del 12 settembre: sul Pilatus e, in contemporanea, in tutta la Svizzera. ●

➔ www.carlsberg.ch

Party Carlsberg al club Elephant con Tanja La Croix ed Yves Larock



I celebri DJ Yves Larock e Tanja La Croix (in alto) riscaldano il pubblico al club Elephant di San Gallo.



La tecnologia dell'ologramma moltiplica Tanja La Croix e Yves Larock.

Maggior fatturato con l'Oktoberfest: i consigli dei ristoratori



È stappata!

Baldoria allo «Zic Zac»: nei 16 giorni dell'Oktoberfest, secondo il gestore Urs Kohler, il locale di Basilea Campagna è sempre al completo.

SETE regala degli scorcì nell'Oktoberfest di sei clienti di Feldschlösschen. I ristoratori raccontano perché puntano sulla festa bavarese, a cosa si debba prestare attenzione e quanto importante sia la birra se si desidera aumentare il fatturato con l'Oktoberfest e proporre ai clienti qualcosa di speciale.

Zic Zac, Allschwil

Durante l'Oktoberfest il flusso di clienti è incessante

➔ Allo «Zic Zac» di Allschwil si contano i giorni, le ore, i minuti ed i secondi che separano dalla prossima baldoria bavarese: sul sito web scorre il conto alla rovescia il prossimo Oktoberfest. La cosa non stupisce: questi 16 giorni autunnali sono il periodo dell'anno di maggior fatturato per lo «Zic Zac».

«L'Oktoberfest è una nostra tradizione», spiega Urs Kohler. Si celebra dal 1995. «Ora come allora, risponde ad una necessità ben precisa», prosegue il gestore. La festa ha riscosso successo fin da su-

bito ed oggi attira clienti a non finire. Come dice Urs Kohler: «Il tutto esaurito è garantito.»

Il segreto del successo? «DJ e musica dal vivo fanno parte dell'Oktoberfest al pari delle panche e delle decorazioni bianco-azzurre», spiega Urs Kohler.

22 000 litri di birra in 16 giorni

I dati dimostrano il forte aumento delle vendite di birra durante l'Oktoberfest: durante questi 16 giorni, spiega Urs Kohler, «si beve solo birra: ne vendiamo nel complesso circa 22 000 litri.» Vengono servite Feldschlösschen Original e Schneider Weisse - ovviamente da personale in tenuta bavarese.

➔ www.ziczac-basel.ch



Ristorante Sonne, Lyss

Nel Seeland bernese, il divertimento dura un mese intero

➔ Regina Bangerter del ristorante Sonne di Lyss parla della fortuna di aver conosciuto l'Oktoberfest originale di Monaco di Baviera. «Al ritorno ci siamo detti: proviamoci anche noi.» Da anni, in autunno, il «Sonne» è decorato in stile Oktoberfest per quattro settimane. Il personale di servizio veste la divisa appropriata, la musica dal vivo entra in scena, il menù viene adeguato e la birra alla spina scorre a fiumi.

«La Schneider Weisse è amatissima», spiega Regina Bangerter. Secondo la ristoratrice vale la

pena prolungare l'Oktoberfest nel locale, dato che «i costi sono notevoli». Il periodo dell'Oktoberfest non presenta un fatturato di molto superiore al resto dell'anno, dice Regina Bangerter, che spiega perché valga comunque la pena festeggiare l'Oktoberfest: «È un modo per offrire qualcosa di speciale ai clienti più affezionati.» ●



Il ristorante Sonne di Lyss.

Ristorante Dornhof, Magden

Pollo, brezel, stinco e birra a fiumi, anche nel tendone

➔ «A Magden si beve molta birra. Non è dunque strano che la gente ami il nostro Oktoberfest», spiega Lisa Schill del «Dornhof». La festa impera per tre giorni, quest'anno per la terza volta. Lisa Schill si affida alla musica dal vivo di musicisti che suonano anche al *Wiesn* di Monaco di Baviera. «L'atmosfera è sempre ottima; la cosa che non smette mai di stupirmi è che molti ospiti – un mix variopinto di tutte le età – si tuffano nel mondo dell'Oktoberfest e si presentano in *Dirndl* e *Lederhosen*.» Per permettere a tutti di trovare posto, secondo Lisa Schill, vale la pena allestire un

grande tendone. Nel tendone del «Dornhof» i clienti possono gustare pollo, brezel e stinco. L'Oktoberfest ha ottimi effetti sul fatturato, «e naturalmente sulle vendite di birra», afferma Lisa Schill.

Ritorno in taxi per i clienti

Lo scorso anno sono stati venduti 1000 litri di birra in due giorni. Lisa Schill è stata travolta dall'affluenza, al punto da rimanere temporaneamente senza bicchieri e da dover riordinare la birra. «I clienti non si sono accorti di nulla, dato che Feldschlösschen ci ha riforniti immediatamente», spiega l'ostessa. Quando la birra scorre a fiumi, una cosa non va scordata: prima o poi i clienti dovranno tornare a casa. Pertanto, Lisa Schill offre il ritorno in taxi. ●

➔ www.dornhof-magden.ch

Ristorante Traube, Horn

Il nuovo titolare vuole ampliare l'offerta dell'Oktoberfest

➔ L'Oktoberfest al ristorante Traube di Horn ha una lunga tradizione. Già il precedente titolare lo celebrava; il nuovo titolare Christian Kutter intende proseguire la tradizione anche quest'anno. «Vogliamo addirittura ampliare l'offerta, soprattutto in fatto di cucina tipica bavarese», spiega il titolare.

Perché Christian Kutter ritiene che valga la pena fare tutto ciò? «Con l'Oktoberfest possiamo porci in primo piano ed ottenere una buona pubblicità», spiega. Affinché l'Oktoberfest sia un successo, la pubblicità diligentemente sul sito web, su Facebook e, ovviamente, in paese. Con questo lavoro ed un tempo clemente è certo che quest'anno, durante l'Oktoberfest, tutti i 95 posti a sedere del giardino saranno occupati. ●

➔ www.traube-horn.ch



Christian Kutter mantiene la tradizione della festa della birra.



Oktoberfest al «Dornhof»: Lisa Schill spilla un fusto.



Per ogni festa vera ci vuole birra e brezel

Oktoberfest

mit



Braukunst für Weissbierkenner

www.schneider-weisse.de



Al caffè & biliardo New York ci si affida con successo alla cultura ed alla tradizione bavaresi.



Oktoberfest a Bronschhofen

Il palazzetto dello sport ha il fascino di un tendone bavarese

➔ Da 20 anni a Bronschhofen si celebra l'Oktoberfest. Mentre un tempo si mangiavano spaghetti e si miscelevano cocktail al bar, due anni fa l'organizzatore (il Football Club SC Bronschhofen) ha deciso di dare nuovo spolvero all'evento, ispirandosi al celebre prato di Monaco di Baviera. «Se si chiama una festa Oktoberfest, è importante che si tratti di un Oktoberfest in tutto e per tutto», spiega l'oste della festa Patrick Tobler. Così, il palazzetto dello sport ha il fascino di un tendone bavarese,

grazie agli stendardi, ai palloncini ed alle coccarde in bianco-azzurro. La banda musicale tradizionale crea l'atmosfera, mentre si mangiano Weisswurst, brezel e pollo.

La preziosa mappa della birra di Feldschlösschen
Lasciata da parte l'acquavite, ci si concentra sulla birra. Così, lo scorso anno sono stati venduti 1200 litri di Feldschlösschen Original e 400 litri di birra Weiss. «Grazie alla consulenza del Sales Manager ed alla mappa della birra di Feldschlösschen abbiamo ottenuto tutte le informazioni per trovare la birra giusta per i nostri clienti», spiega Patrick Tobler.

➔ www.oktoberfest-bronschhofen.ch

Caffè New York, Reinach

Tradizione bavarese + consumo di birra = maggiore fatturato

➔ Da ormai 14 anni, al caffè & biliardo New York di Reinach viene celebrato l'Oktoberfest: «Questa bella tradizione fatta di cultura bavarese deve essere preservata», afferma il gestore Christian Steg. **Di questa tradizione fanno parte la spillatura del fusto, la birra da 1 litro e la musica, con classici quali «Sierra Madre» o «Skandal im Sperrbezirk», anche se oggi si tende ad ammiccare ai clienti più giovani con qualche canzone moderna, spiega Christian Steg.**

Publicità ovunque

Il caffè New York va a tutto gas in fatto di pubblicità: Tele Basel, Radio Basilisk, annunci sui quotidiani, volantini, sito web e Facebook. Uno sforzo assolutamente ripagato. Christian Steg spiega: «Con l'Oktoberfest generiamo maggiori fatturati, soprattutto grazie alla birra.» Oltre alla Schneider Weisse, il classico dell'Oktoberfest, vengono bevute anche Feldschlösschen Senz'Alcool e Feldschlösschen 2.4.

➔ www.newyorkcafe.ch



Ordinare ora!

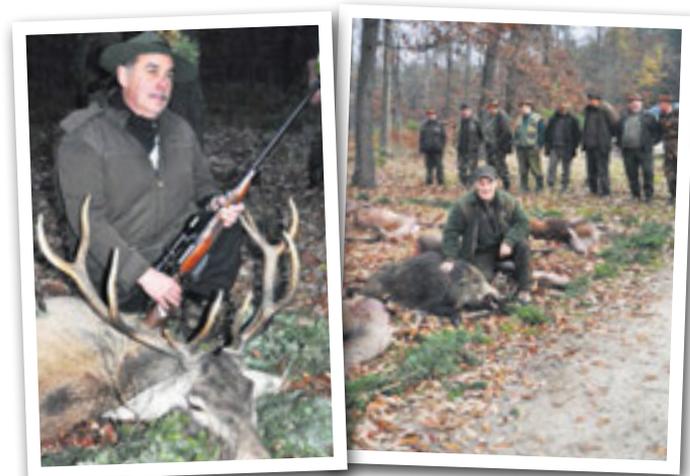
Feldschlösschen Amber

**Affinata su legno
di rovere.**



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE

Il cliente René Bucher va a caccia con il Sales Manager «La caccia è la nostra passione»



René Bucher (SX) e Arist Häfelin (DX davanti) a caccia.

Il ristoratore René Bucher e il Sales Manager Arist Häfelin sono uniti, oltre che dal rapporto lavorativo, anche dalla passione per la caccia. La carne da loro cacciata finisce nel buffet di selvaggina di Bucher.

→ Quando René Bucher, gestore del ristorante Molseralp, Arist Häfelin, Sales Manager Feldschlösschen, e il compagno di caccia Wendi Eberle siedono a tavola, amano parlare del loro hobby in comune. E così si guardano le foto di un cervo abbattuto, si raccontano gli aneddoti delle vacanze di caccia oppure discutono dei motivi che hanno reso più complicate le condizioni generali dei cacciatori. «Gli oltraggi sfrenati da parte degli ani-

malisti non sono rari, purtroppo», racconta Arist Häfelin.

Nella caccia c'è cameratismo
Spesso ci si dimentica che anche i guardaboschi fanno pressione sui cacciatori. E poi: «Ovviamente siamo orgogliosi delle nostre prede. Ma non si può ridurre la caccia al mero uso delle armi. È un'attività che vanta una lunga tradizione», afferma Häfelin. Il collega René Bucher aggiunge: «La caccia è passione,

cameratismo e un'opportunità per staccare la spina.»

Buffet di selvaggina a piacere

Una parte considerevole della selvaggina cacciata insieme viene destinata ai ristoranti di Aline e René Bucher, il Molseralp e l'Hotel Schifffahrt Mols, gestito appunto dalla sorella di René Bucher. Inoltre, viene anche acquistata la selvaggina locale. In totale i Bucher hanno organizzato undici buffet autunnali di selvaggina a piacere. Schiena di camoscio, arrosto di cervo e tanto altro ancora soddisfano a tal punto i clienti che, dopo il pasto, prenotano già per l'anno seguente.



Aline e René Bucher con Arist Häfelin (DX) e Wendi Eberle.

Peter Knab, cacciatore ed oste del «Linde» «Si serve solo selvaggina fresca»



Peter Knab.

Le passioni di Peter Knab sono la caccia e la cucina, come percepiscono i suoi clienti.

→ Peter Knab è un cacciatore ed un cuoco appassionato. Ciò che caccia va a beneficio dei clienti del «Linde» di Belp. Per lui conta molto che la selvaggina cucinata sia fresca. «Diversamente non la prendo nemmeno in considerazione.» Il successo è praticamente assicurato per chi approfitti miratamente delle settimane

della selvaggina per mettersi in luce. Peter Knab ha trovato la strada giusta: le settimane della selvaggina del «Linde» sono molto amate. «Da agosto a gennaio, grazie alle settimane della selvaggina, il lavoro non manca.»

Le ricette di Peter Knab e le informazioni sulle sue settimane della selvaggina

Pagina 30

6 consigli dagli esperti di selvaggina



Selvaggina dal buffetto al ristorante Molseralp.

1 Se possibile, offrite sempre selvaggina locale. Stabilite dei contatti con un cacciatore o un'associazione di caccia che potranno così fornirvi selvaggina svizzera fresca.

2 Adattate il menù della selvaggina regolarmente, secondo la disponibilità, e cercate di innovarlo un po' anziché servire un banale capriolo alla cacciatora.

3 Le settimane della selvaggina richiedono un gran daffare, non sottovalutate. Limitatevi a un menù ridotto per non perdersi.

4 I piatti di selvaggina sostanziosi saranno ancora più deliziosi se accompagnati da una birra. Le varietà più adatte sono la Feldschlösschen Amber, la Feldschlösschen Dunkle Perle o una Grimbergen belga.

5 Metteteci cuore e passione! Gli amanti della selvaggina che si lasciano ispirare dalle molteplici preparazioni possibili avranno ancora più successo durante le settimane della selvaggina.

6 La selvaggina è sana, perché è naturale, ricca di sostanze nutritive e povera di calorie e grassi. Questo dato di fatto è un ottimo argomento di vendita.

Il Draught Master nel camion dei pompieri in Argovia

I pompieri spengono anche la sete



I vigili del fuoco di Entfelden-Muhen sono abili a spegnere gli incendi rapidamente con l'acqua... e a spegnere la sete con altrettanta competenza grazie alla Feldschlösschen Hopfenperle. L'ufficiale Stefan Ochsner ci racconta come è arrivata la birra alla spina nel camion dei pompieri.

→ La sorpresa è stata grande quando, alla fine di giugno, Stefan Ochsner ha presentato ai colleghi del distretto di vigili del fuoco di Entfelden-Muhen il nuovo bancone delle birre alla spina sul camion. «Tutto ha avuto inizio pensando alla birra», dichiara l'ufficiale. Ha pensato che il Draught Master per la Feldschlösschen Hopfenperle sarebbe stato perfetto per il nuovo carrettino modulare del camion dei pompieri. Stefan Ochsner ha contattato il Sales Manager Feldschlösschen Luca Sgura per trasformare ben presto questa idea in realtà.

In caso di incendi niente birra

Non è proprio il caso di preoccuparsi per la birra: il Draught Master viene utilizzato solo per eventi speciali. Ovviamente, in caso di incendi, ai vigili del fuoco di Entfelden-Muhen la birra non serve.

→ www.fw-entfelden-muhen.ch



Il carrellino modulare con il Draught Master per la Feldschlösschen Hopfenperle viene scaricato tra sguardi stupiti.



L'ufficiale Stefan Ochsner spilla una Feldschlösschen Hopfenperle e brinda coi colleghi.

Gli assetati



Se si vuole conoscere l'età di un uomo senza chiedergliela direttamente, basta dire: «Quando ho iniziato a bere birra, una piccola costava solo 1.30 franchi.» (Ed un pacchetto di sigarette 1.40, ma questa è un'altra storia). Nel nostro caso, Beat

direbbe: «Quando ho iniziato io costava 1.20.» A quel punto è chiaro che la differenza di età è di un paio d'anni (non più di cinque). Anche il nonno di mia moglie si ricordava il prezzo (molto basso) di una birra piccola e di un pacchetto di sigarette ai tempi della sua giovinezza.

rette ai tempi della sua giovinezza.

Zero oscillazioni

Ai nostri tempi non vi erano oscillazioni di prezzo tra le birre piccole, dato che i locali più cari offrivano solo birra in bottiglia.

Gli editorialisti di SETE:

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

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

Nei cinque (di numero) locali notturni di Zurigo di allora, una Spezi costava ben cinque franchi. I ristoranti più raffinati avevano la Tuborg o la Pilsner, dal prezzo ancora maggiore; tuttavia, nessuno vi consumava birra, se non per l'aperitivo.

Il prezzo della piccola

Per calcolare l'inflazione si utilizza l'Indice nazionale dei prezzi al consumo, per determinare l'età di un uomo ci si affida al prezzo della piccola:

Beat Schlatter: 1.20 = > 50

Stephan Pörtner: 1.30 = fine 40

Baschi: 3.90 = metà 20

Luca Hänni: 4.80 (stima per il 2018) = minorenni.

La nostra preferita: Feldschlösschen Original

«Una buona birra presso i buoni ristoratori»

« Nei buoni ristoranti – come in quello gestito da Aline e René Bucher – una buona birra è di rito. E per me è chiaro che si tratta di una Feldschlösschen Original appena spillata. »

Daniel Gubser (nella foto a destra)

« Io provo per la prima volta una Grimbergen Blanche e la trovo buona! Preferisco tuttavia una Feldschlösschen Original piccola. »

Rolf Weiss (nella foto a sinistra)



Daniel Gubser e Rolf Weiss sono clienti fissi al ristorante Molseral di Flumserberg.

Dizionario della birra

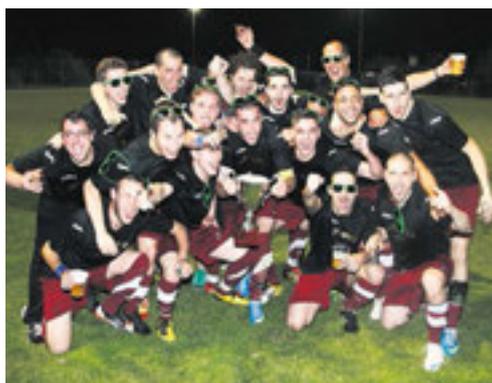
E come Eisbock

La leggenda narra che una volta il garzone di un birrifico dell'Alta Franconia lasciò all'aperto un fusto di birra. Il giorno seguente, la birra era ghiacciata e il fusto scoppiato: l'acqua presente nella birra era diventata ghiaccio separandosi dall'alcol. Il risultato era un estratto di birra dal gusto ricco: nasceva così la Eisbock, una birra più forte di tutte le altre che potevano essere prodotte secondo il cosiddetto «decreto di purezza». Ancora oggi viene realizzata estraendo l'acqua dalla birra forte congelando quest'ultima. La Eisbock è una Doppelbock con almeno il 7% di gradazione alcolica.

Vittoria della squadra aziendale

SC Feldschlösschen è campione

→ La squadra aziendale SC Feldschlösschen è campione della serie B per la quarta volta! Dopo una sconfitta per 0:1 e 90 drammatici minuti, la squadra dell'allenatore Michael Spreiter ha conquistato la meritata vittoria per 3:2 contro la SC Gesundheitsdepartement di Basilea Città. «Siamo orgogliosi del titolo», spiega Spreiter, Sales Manager Feldschlösschen che, tre anni fa, ha ringiovanito con successo la squadra. Già prima dell'ultima partita di serie B della lega calcistica aziendale della Svizzera nordoccidentale, la promozione in serie A era sicura.



I campioni di Feldschlösschen con la coppa.

Le barzellette del mese

Cliente: «Salve, cameriere!» – **Cameriere:** «Salve, cliente!»

Cameriere: «Che ne direbbe di una birra?» – **Cliente:** «Niente, la berrei!»

Cameriere: «Il suo bicchiere è vuoto, ne vuole un altro?» – **Cliente:** «E cosa me ne faccio di due bicchieri vuoti?»

Cliente: «Ho una fame da lupo.» – **Cameriere:** «Spiacente, ma Cappuccetto Rosso non c'è.»

6 CA SUMMER 10

BE READY

for the Cardinal summer



Ordinare adesso su
myfeldschloessen.ch



Apprezzare in modo responsabile. 

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

In palio

I biglietti per il Festival

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. Quale spuntino mangiano i clienti all'Oktoberfest mentre bevono una birra?

- T** Uno strudel alla birra
- S** Un brezel alla birra
- G** Una brioche alla birra

2. Quanto dura l'Oktoberfest allo «Zic Zac» di Allschwil?

- U** 4 giorni
- E** 8 giorni
- A** 16 giorni

3. Quale nuovo sistema tecnico propone Feldschlösschen per facilitare il lavoro ai ristoratori?

- G** Un cambia fusto
- R** Un frullino montalatte
- L** Un sistema per mescita

4. Dove avrà luogo la «Best Swiss Party Ever» dal 12 settembre, iniziata da Carlsberg?

- V** Sul Rütli
- R** Sul Pilatus
- I** Sul Gurten

5. Dove avrà luogo quest'estate per la dodicesima volta il Cinema all'aperto di Rheinfelden?

- O** Sulla spiaggia lungo il Reno
- E** Nel bellissimo centro storico
- A** Nella sede dell'antica birreria Feldschlösschen

La soluzione è:



La Cardinal è la birra dei festival, così potrete trovarla anche al «Rock Oz'Arènes» di Avenches (foto piccola a sin.) e all'Open Air Vallesano tradizionale di Gampel (foto piccola a destra).

2 coppie di biglietti per il Rock Oz'Arènes e Gampel

Il «Rock Oz'Arènes» di Avenches e l'Open Air di Gampel avranno luogo in un contesto magnifico. E la birra Cardinal non mancherà di certo. In palio ci sono 2 coppie di biglietti per le due manifestazioni musicali:

🎵 **Rock Oz'Arènes a Avenches:** pur non volendo offendere i big della musica che calcheranno il palco dal 14 al 17 agosto ad Avenches, la star incontestata del Festival rimane il bellissimo anfiteatro romano che li accoglie!

🎵 **Open Air Gampel:** il «Ilschi Party» vallesano inizia il 15 e termina il 18 agosto. Accoglierà big della musica quali Tenacious D, Billy Talent, Biffy Clyro, Xavas, Archive, Parovoz Stelar Band, 77 Bombay Street per la Svizzera, e la star del reggae Gentleman che presenterà il suo nuovo album fresco di stampa.

→ www.rockozarenes.com

→ www.openairgampel.ch

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 per il Festival «Rock Oz'Arènes» ad Avenches oppure per l'Open Air di Gampel.

Termine ultimo di spedizione: 10 agosto 2013

I vincitori del concorso di SETE – Giugno 2013

I vincitori di una coppia di biglietti per l'Europa-Park di Rust sono i seguenti: **Davide Di Genova**, Trattoria Casa, Rüschiikon; **Delphine Rochat**, Le Sentier; **Mercè e Jean-Robert Prous**, Hotel Restaurant La Truite, Péry; **Ruth Rindlisbacher**, Restaurant Frohsinn, Uesslingen; Café Bar Autisä, Uetendorf. Congratulazioni.



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*





Gli animali arrivano sul Bettmeralp. La transumanza autunnale dà vita ad una grande festa.

L'affascinante fine dell'estate alpina

La transumanza attira molti turisti

In autunno, la transumanza attira sulle Alpi migliaia di turisti. SETE era presente quando gli animali sono arrivati sul Bettmeralp a fine giugno ed ha parlato con l'albergatore Andy Eyholzer delle possibilità che la transumanza offre alla ristorazione alpina.

➔ Durante la transumanza di fine giugno, le temperature erano di poco superiori allo zero. Tuttavia erano in molti ad ammirare l'arrivo degli animali alle 9 del mattino sul Bettmeralp. Un corno alpino è risuonato tra la nebbia, seguito da cibi e bevande.

«La festa esplode in autunno, in occasione della transumanza», spiega Andy Eyholzer, che gestisce sul Bettmeralp l'hotel Aletsch. La transumanza degli animali splendidamente barda-

ti attira molti turisti. Per gli hotel come l'«Aletsch» ed i ristoranti come il «Walliser Stube» si tratta di una grande opportunità per offrire qualcosa di speciale ai clienti. «La transumanza è un'occasione per attirare degli ulteriori clienti in autunno», spiega Andy Eyholzer.

Musica folk

Ovunque sulle Alpi, la transumanza è annunciata con grande anticipo su diversi portali turistici. Come sul Bettmeralp, i tu-

risti vengono intrattenuti dalla musica folk e rifocillati con cibi e bevande nei punti di ristoro.

Formaggio montano e mucche da combattimento

Un'attrazione speciale è rappresentata dal formaggio montano, prodotto sulle Alpi in estate. Andy Eyholzer: «Sul Bettmeralp i clienti possono anche assistere ai combattimenti tra le mucche di razza Eringer.»

➔ www.hotel-aletsch.ch



Mucche ed auto elettriche sul Bettmeralp.



Le mucche sono giunte sul Bettmeralp in giugno.



Andy Eyholzer (2° da sinistra) ispeziona una mucca di razza Eringer

Acqua minerale a

Prezzo netto!

Ordina subito al myfeldschloessen.ch



Prezzi

per bottiglia:

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

50 cl = CHF ~~1.95~~ **-.67**

35 cl = CHF ~~1.89~~ **-.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

Uno sguardo oltre il piatto



La coerenza ecologica porta al successo

A Copenhagen, i ristoratori Jesper Kirketerp e Ramsu Kliim si affidano alla natura: il loro ristorante si chiama Radio e pratica l'agricoltura biologica sui propri campi alle porte della città.

➔ Asparagi nel cortile interno, zucchine sul tetto piatto, erbe sul davanzale della cucina: gli orti cittadini sono da tempo ben più di una moda. Al centro della capitale danese Copenhagen, il ristorante Radio si spinge oltre, gestendo la coltivazione biologica in grande stile e con molto successo.

Invitante e cittadino

Il ristorante si trova in una posizione perfetta: vicinissimo al forum polifunzionale, agli idilliaci laghi di Copenhagen ed alla storica Radio House, dalla quale prende il nome. «Volevamo dare vita ad un ristorante moderno, invitante e cittadino, ma con un forte legame con il meraviglioso paesaggio e con le profonde radici delle persone», spiega Jesper Kirketerp.

Terreno di proprietà alle porte della città

Un anno prima dell'apertura, i titolari hanno dato vita a due orti, dove, su due ettari alle porte di Copenhagen, si coltivano circa 80 varietà di verdura. Gli ideatori del «Radio» avevano l'obiettivo di servire fin dal primo giorno ai loro futuri ospiti solo la verdura

coltivata sui loro terreni in modo ecologicamente impeccabile.

Tutti gli ingredienti sono regionali

La coltivazione ecologica rappresenta tuttora il fondamento della cucina vegetale del «Radio». Anche tutti gli altri ingredienti impiegati provengono dalle locali coltivazioni di erbe, verdura e frutta, i cui titolari hanno fatto proprio il credo dell'orto cittadino. Analogamente, il «Radio» acquista la carne ed il pesce solo da pescatori ed allevatori locali.

Una tendenza anche in Svizzera

La coerenza nella messa in pratica e la cucina raffinata danno ragione ai ristoratori. Il «Radio» è molto amato - anche dai numerosi turisti che visitano Copenhagen.

Gli orti cittadini sono sempre più popolari anche in Svizzera. La cosa, iniziata soprattutto con i residenti più giovani, è sempre più apprezzata dai gastronomi, che coltivano autonomamente le proprie erbe e verdure - nel cortile interno, sul tetto piatto o ovunque vi sia posto.

➔ www.restaurantradio.dk



Anders Schønnemann



In alto: Jesper Kirketerp (a sinistra) e Ramsu Kliim, titolari del «Radio», nel campo ecologico del loro ristorante.

In basso: il «Radio» dentro e fuori.



**SODDIS-
FAZIONE SU
ORDINAZIONE**

**UN PUNTO
PER TE**



*Approfittate
dell'azione
speciale mensile
nel HITFlash*

Elmer[®]

vera freschezza di montagna

www.elmercitra.ch
www.elmermineral.ch

Al City Tower Club tutto è un po' diverso

L'Oktoberfest in estate sui tetti di Aarau

«Diverso da tutti»: è questo il motto del vulcanico ristoratore Chris Rettenbacher del City Tower Club di Aarau. Così, al club per soci, anche l'Oktoberfest viene festeggiato in modi e momenti leggermente diversi dalla norma.

→ Sui tetti di Aarau, lontano dalla frenesia cittadina e dai soffocanti tendoni, dal 31 luglio al 3 agosto Chris Rettenbacher invita anche i non soci all'Oktoberfest, tra palme e dune di sabbia. Un po' prima del solito ed in un ambiente tropicale mozzafiato. Diverso da tutti, proprio come dice il motto.

Gli stessi ingredienti

Gli ingredienti per l'Oktoberfest sono però gli stessi anche al

City Tower Club: arrosto di maiale con canederli, maialino da latte, brezel e Weisswurst bavaresi originali non mancano, come la birra gelata.

Un ambiente diverso

Le specialità bavaresi e la birra di Feldschlösschen vengono gustati comodamente in eleganti poltrone di pelle; al City Tower Club si viene deliziati da un ristoratore appassionato. «L'ospitalità va celebrata!»,



Sui tetti di Aarau, Chris Rettenbacher invita ad un Oktoberfest estivo.

spiega l'austriaco. Per fare in modo che anche i clienti potenziali comprendano che al City Tower Club tutto è un po' diverso, Chris Rettenbacher sfrutta tutti i canali mediatici per la pubblicità. «Noi ristoratori dob-

biamo prendere confidenza con i social media come Facebook, che rappresentano una grande opportunità», spiega l'organizzatore di un Oktoberfest in piena estate.

→ www.city-tower.ch

Il vincitore dell'indimenticabile viaggio agli antipodi

Con Corona in Australia

Quale vincitore del concorso Corona, Yanick Belart ha potuto passare quasi un mese sul quinto continente, dove ha fatto della diffusione di Corona una questione d'onore.

→ «È il miglior vincitore di sempre», dice Hans-Joachim Meyer, Innovation Manager di Feldschlösschen. Yanick Belart (27) ha organizzato subito una festa a base di Corona per i colleghi quando ha scoperto di aver vinto il concorso «Corona Trip Down Under».

Dalla fredda Svizzera, in febbraio, è partito per l'Australia con il compagno di studi Tim Beer.



Tuttavia, il tempo non è stato clemente nemmeno là: «Ha piovuto un sacco», racconta Yanick Belart. «Il viaggio, tuttavia, è stato fantastico: una vera avventura.» Gli studenti di informatica hanno amato soprattutto il tour avventuroso dell'Isola di Fraser.

Relazione stretta con Corona

I due svizzeri sono rimasti sconvolti dalle pesanti

tasse sull'alcol e sul tabacco. La cosa non li ha tuttavia frenati dal supportare Corona anche in Australia. «Sono sempre stato un amante della birra, ma con il marchio Corona ho ormai una relazione molto stretta», spiega Yanick Belart.

I vincitori Yanick Belart (SX) e Tim Beer sull'Isola di Fraser, nonostante il maltempo.



In esclusiva un nuovo sistema offerto da **Feldschlösschen**

Il cambia fusti automatico per i clienti della ristorazione

Basta con i fusti vuoti nel momento sbagliato: ora voi ristoratori potrete approfittare del nostro nuovo sistema per cambiare i fusti in automatico.

➔ Conoscete sicuramente la situazione: un gruppo di clienti assetati entra nel vostro locale e ordina più birre. Proprio in questo momento i camerieri non posso spillare perché il fusto è vuoto.

«Con il nostro cambia fusti automatico non vi capiterà più», promette Manfred Weiss, direttore

del servizio vendite. «Ci sono sempre fusti di scorta a sufficienza, subito disponibili. Il sistema cambia in automatico il fusto vuoto con uno pieno.»

Feldschlösschen è il pioniere Questo sistema innovativo chiamato Sherlock® Kegswitch è prodotto da una società tedesca.

Feldschlösschen offre il cambia fusti in esclusiva per la Svizzera. Secondo Manfred Weiss, «renderemo così ancora più giustizia al nostro ruolo pionieristico nello sviluppo degli impianti di spillatura».

Nessuna perdita durante la spillatura

Il cambia fusti automatico è disponibile nella versione per 2, 4 o 6 fusti da 20 l, 30 l e 50 l. Le condutture rimangono piene durante la sostituzione, così da evitare indesiderati colpi di schiuma che possono causare perdite durante la spillatura.

I fusti vuoti vengono poi sostituiti quando il personale ha abbastanza tempo a disposizione per farlo. Approfittate anche voi dei nuovi cambia fusti per i nostri clienti della ristorazione. Se siamo riusciti ad incuriosirvi, contattate il vostro Sales Manager. ●

Cambia fusti per due fusti.



Cambia fusti per quattro fusti.



Cambia fusti per sei fusti.



Birra alla spina sempre disponibile: qui regna il buonumore.

Feldschlösschen al Festival del film di Locarno

Nuova collaborazione con i leopardi



Una birra premium per un evento premium: Feldschlösschen è partner e fornitore delle bevande del Festival del film di Locarno.

Novità da Feldschlösschen: il Festival del film di Locarno

➔ La collaborazione con il Festival del film di Locarno è stata suggellata e durerà diversi anni. Alla 65ª edizione del tradizionale festival dei leopardi d'oro, che si terrà dal 7 al 17 agosto 2013, Feldschlösschen si occuperà della fornitura del-

la birra e di quasi tutte le bevande. Come già è avvenuto al Festival del film di Zurigo, i cinephili potranno gustare l'ottima Feldschlösschen Premium in Piazza Grande e in tutta Locarno. ●

➔ www.pardolive.ch

Hotel per seminari Römerturm, Filzbach/Kerenzerberg

«La vista più bella della Svizzera»



L'hotel per seminari a quattro stelle Römerturm domina il Lago di Walen.

→ Da undici anni, Willi e Rosmarie Gmür sono proprietari dell'hotel Römerturm, che domina il Lago di Walen. Dato che Carlsberg ha stabilito una sede centrale nella vicina Ziegelbrücke, l'hotel a quattro stelle si affida alla birra ed all'acqua minerale di Feldschlösschen.

«Dalla nostra terrazza si gode della vista più bella della Svizzera», spiega Willi Gmür. I tramonti, in particolare, sono imperdibili. Al «Römerturm» si tengono numerosi seminari, matrimoni e feste di compleanno. Ovviamente, al Kerenzerberg giungo-



Il titolare Willi Gmür aspetta la sua Feldschlösschen.

no anche numerosi turisti. Oltre ad una cucina moderna, Rosmarie e Willi Gmür offrono anche specialità glaronesi, quali la saliccia di vitello e l'arrosto glarone.

→ www.seminarhotel.com

Grand Café Gunten, Gunten

Tanta cultura della birra nel Café

→ All'inizio di giugno, Fleur Kalbermatter e Marco Strupler hanno aperto il Grand Café Gunten sulla riva destra del Lago di Thun. Questo caffè luminoso non ricorda per nulla il vecchio pub che prima occupava l'edificio. «Abbiamo trasformato tutto per creare qualcosa di unico nella regione», afferma Fleur Kalbermatter. Il Grand Café Gunten è aperto tutti i giorni dalle 9 alle 20. È pensato per i turisti, ma spera di guadagnarsi anche tanti clienti locali. Il menù non è ricchissimo, ma interessante: non mancano

trote e salmone, club sandwich, fish & chips e, come da tradizione per ogni Grand Café, varie torte e gelati.

Collaborazione con Feldschlösschen
«La birra da noi è molto importante. Ne offriamo diverse, anche straniere», spiega Fleur Kalbermatter. Questa ristoratrice esperta è entusiasta della collaborazione con Feldschlösschen: «Il servizio e i prodotti sono ottimi, ci danno bei bicchieri e molto altro ancora.»

→ www.grandcafe-gunten.ch



◀ Saskia Mantovani serve al Grand Café Gunten.
▼ Il giardino idilliaco.



Gloria Trolese e Khadim Mboup nel loro pub di Sorengo.

Irish Pub, Sorengo

Birre e hamburger

→ A Lugano hanno iniziato a farsi le ossa come ristoratori. E ora Gloria Trolese e Khadim Mboup sono i direttori del famoso Irish Pub di Sorengo, un passo che li ha soddisfatti molto, dato che il locale è molto frequentato sin dai tempi della riapertura.

Un ampio assortimento di birre
I clienti del pub di Gloria Trolese e Khadim Mboup apprezzano l'ampio assortimento di birre che comprende le numerose specialità offerte da Feldschlösschen.

Sono molto amati anche gli hamburger, tra i quali, soprattutto, il presidenziale e succulento «Obamaburger» è chiaramente il numero uno.

Un'atmosfera tipica da pub

Chi visita Lugano non rimpiangerà di certo di aver fatto una capatina all'Irish Pub di Sorengo. Con Gloria Trolese, Khadim Mboup e una bella birra immersi in quest'atmosfera tipica da pub avrete la certezza di trascorrere momenti speciali.



TEMPO DI SELVAGGINA RICA VATENE DI PIÙ!

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

$$\text{CHF } 0.74 \times 7 = \text{CHF } 5.20 \text{ AL BICCHIERE}$$

Vini per la cacciagione

Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Rioja La Catedral DOC	75 cl	7.50
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Amarone Valpolicella COC	75 cl	24.50



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

Vino, semplicemente.

horeca

Festeggiare quando cadono le foglie

Sette consigli d'oro per un autunno gastronomico super

L'autunno è tempo di festa. Il paese pullula di sagre, fiere, mercatini e feste di ringraziamento per il raccolto e del vino. In autunno i ristoratori creativi offrono ai loro clienti qualcosa di speciale per incrementare il fatturato.

→ Quando l'uva è nella botte, il 23 settembre a Spiez si tiene la festa del vino. Come nell'Oberland bernese, d'autunno in tutto il paese si tengono degli eventi speciali. Prima che inizi l'inverno, la gente ama curare ancora la vita sociale e i ristoratori creativi possono sfruttare l'atmosfera autunnale per incrementare il fatturato. Ecco sette consigli d'oro per un autunno gastronomico super:

1 Selvaggina e birra: con le settimane della selvaggina potrete attirare tanti (nuovi) clienti. Puntate sui prodotti regionali. Mentre una birra speciale – come la Feldschlösschen Amber o la Feldschlösschen Dunkle Perle – si abbina perfettamente all'autunno e ai suoi piatti tipici. Presentate ai vostri clienti una carta delle birre intonata con la stagione e il menù. E non dimenticate di pubblicizzare la vostra offerta su internet e tramite i media locali.

2 Halloween: anche da noi Halloween è diventato una festa importante. Consigliamo delle decorazioni vistose, eventi speciali o magari un ballo in maschera e, ovviamente, tanti dolci per i bambini.

3 Zucca: questo ortaggio emana calore. La zucca è perfetta per piatti speciali e anche come decorazione. I clienti saranno di certo lieti di ricevere in regalo le zucche decorative alla fine dell'autunno.



4 Fiere: la Züspla di Zurigo, la Heso di Solothurn, l'Olma di San Gallo, la fiera di Zugo e le fiere autunnali di Basilea e del Canton Vallese attirano migliaia di visitatori. Si tratta di un'opportunità da cogliere al volo per i ristoratori della zona. Facendo vostri i temi e i motivi delle fiere e delle feste regionali, offrirete un valore aggiunto ai vostri clienti e aumenterete il fatturato.

5 Vacanze: molti svizzeri hanno modo di esplorare la propria terra in occasione delle vacanze autunnali. E anche le gite sono un'ottima occasione per la ristorazione. Offrite qualcosa di speciale come musica dal vivo, pranzi al sacco per le escursioni o menù speciali per i bambini e vedrete che i nuovi clienti torneranno a trovarvi volentieri.

6 Calcio: e anche la pausa estiva volge al termine. La nostra nazionale si gioca la partecipazione ai mondiali 2014 del Brasile. Quest'autunno la squadra di Hitzfeld disputerà quattro partite per la qualificazione. Giocate i vostri punti forti e festeggiate insieme ai clienti i nostri calciatori. Una scommessa e una birra gratis per ogni gol degli sviz-

zeri creeranno di sicuro l'atmosfera giusta nel locale.

7 myfeldschloesschen.ch: visitate la nostra nuova piattaforma, dove troverete le manifestazioni autunnali e i consigli per le azioni speciali.

In autunno a Spiez si festeggia la festa del vino.



Ottimo con la selvaggina: le birre speciali di Feldschlösschen.

Da cucinare: il piatto di selvaggina di Peter Knab del «Linde» di Belp

Spiedini di capriolo alla griglia

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

450 g di coscia o filetto di capriolo
 100 g di cipolle
 1 peperone verde o giallo
 8 fette di pancetta affumicata
 4 grandi spiedini di legno o šašlyk
 2 bacche di ginepro schiacciate
 sale
 pepe
 pepe rosa in polvere
 1 dl di olio d'oliva

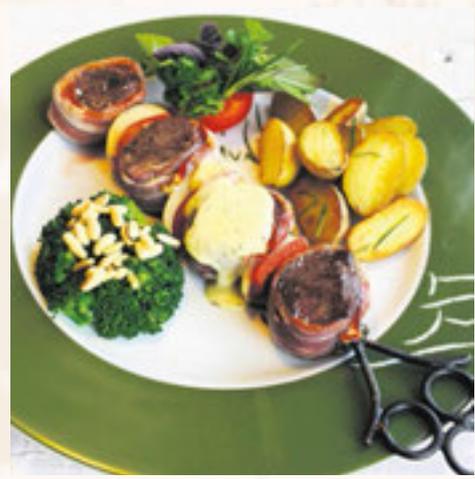
Preparazione

Tagliare la coscia di capriolo, già guarnita, a fette di 5 mm. Marinare la carne in una ciotola con l'olio d'oliva, le bacche di ginepro schiacciate, il pepe macinato e il pepe rosa in polvere per circa 2 ore in frigorifero.

Dividere in otto parti le cipolle e tagliare i peperoni in strisce di 2 x 2 cm.

Dopo aver marinato le fette di carne, infilarle negli spiedini alternandole a cipolle, peperoni e pancetta affumicata, spennellare di salsa marinata, salare e arrostitire o grigliare appena sulla griglia o in padella.

Servire con insalata fresca dell'orto. Gli spiedini di capriolo sono facili da preparare e non è necessario essere esperti della cottura alla griglia.



Anche come spiedino: al «Linde» di Peter Knab (foto piccola) la selvaggina viene servita in tutte le salse.

I piatti di selvaggina sono molteplici

Tortilla con fegato di capriolo, pot-au-feu di colombo selvatico o spiedini di capriolo alla griglia: al «Linde» di Belp del cacciatore e ristoratore Peter Knab è risaputo che la selvaggina potrà essere gustata in molteplici varianti.

➔ Peter Knab è da 20 anni ristoratore presso l'hotel e ristorante «Linde» di Belp. E da ancora più tempo si dedica alle sue due attività preferite: la cucina e la caccia (vedere anche pagina 15).

Una macelleria propria

Tutto ciò che Knab caccia viene lavorato nella sua macelleria, per poi finire nei piatti dei clienti

del «Linde», declinato in molteplici varianti.

100 ricette di selvaggina

Ai colleghi dell'Associazione di caccia e protezione degli animali selvatici del distretto di Seftigen e delle zone limitrofe Peter Knab ha regalato, in occasione del centesimo anniversario dell'associazione, un libro di cucina con 100 ricette ideate su

misura per la selvaggina locale. Grazie a questo patrimonio di idee, questo amante della caccia non fatica a rinnovare costantemente il suo menù della selvaggina.

Peter Knab ha sempre a disposizione carne fresca e porta la selvaggina del «Linde» di Belp sui piatti dei clienti, declinandola in molteplici varianti, anche come spiedini alla griglia. ●

Qual è la vostra ricetta preferita?

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.

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

E poi una gustosa Amber



«Consiglio di abbinare questo piatto di selvaggina a una Feldschlösschen Amber, una birra speciale che, con il suo luccicante color ambra, il gusto pieno, il sapore amaro e le piacevoli note legnose, accompagna perfettamente gli spiedini di capriolo alla griglia.» ➤➤

Roland Bloch, sommelier birraio Feldschlösschen



L'agenda di **myfeldschloesschen.ch**

Ampio mix di eventi in agosto

■ **Festa nazionale:** il 1° agosto brindate alla Svizzera con birra svizzera, decorate il locale di bianco e rosso e preparate i fuochi d'artificio! I bambini saranno di certo felici di sfilare con i loro lampioni. Accogliete i vostri clienti di prima mattina per un brunch e poi di nuovo la sera tardi.

■ **Street Parade:** «Dance for Freedom» è il motto della Street Parade di quest'anno. Sabato 10 agosto, a migliaia torneranno a ballare e scatenarsi attorno al Lago di Zurigo.

→ www.streetparade.ch

■ **Eventi all'aperto:** il «Rock Oz'Arènes» di Avenches (dal 14 al 17) e l'«Open Air Gampel» (dal 15 al 18) sono due dei principali festival agostani. Tanto ad Avenches quanto nel Vallese sarà di scena Cardinal, la birra svizzera dei festival.

→ www.openairgampel.ch

→ www.rockozarenes.com



1° agosto: un'occasione per la ristorazione.

■ **Festa federale di lotta svizzera:** festeggiate il nuovo re nel vostro locale con la birra ufficiale dei lotatori del partner principe Feldschlösschen e trasformate la Festa federale di lotta e dei giochi alpestri di Burgdorf in un moltiplicatore di fatturato! Scommesse sul re e musica folk riscaldano l'atmosfera.

→ www.burgdorf2013.ch

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato 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

durst@fgg.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 24000, francese 10000

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

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Sete incolmabile

1664 BLANC



LE GOÛT À LA
FRANÇAISE

Ordinare adesso su
myfeldschloesschen.ch

Approfittate
ora!

Aumentate il vostro FATTURATO DI BEVANDE CON CHIPS & SNACKS Zweifel!



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

 zweifel.ch/facebook

zweifel.ch/gastro

10%

BON

10% di sconto sul nostro kit gastronomico Zweifel:

Consegnando questo buono presso gli esperti di chips Zweifel ricevete il 10% di sconto sul kit gastronomico Zweifel sopra illustrato.

Questa offerta contiene: 24 confezioni di Original Chips Paprika da 30g, 12 confezioni di Original Chips Nature da 30g, 6 confezioni Original Chips Provençale 30g, 6 confezioni Snacketti Bacon Strips 27g, 20 confezioni Arachidi Zweifel salate 50g, 10 pezzi Biber dell'Appenzello, 10 pezzi Appenzellerli 60g, 10 pezzi Crosta di Linz Berger 74g

Questo buono è esigibile una sola volta (fino al 31.8.2013) e non è cumulabile.



CHF 89.06
invece di CHF 98.96