



Spuntino e birra:
itinerario culinario per i vostri
clienti all'ora dell'aperitivo
con Zweifel e Feldschlösschen
Pagina 29

Semifreddo alla birra di classe:
Beat Jost, cuoco turgoviese
della gilda, ha creato un des-
sert speciale con la Amber
Pagina 30

SETE

N. 9 | Settembre 2013

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

Una birra per ogni pietanza I nostri consigli

I clienti raccomandano:
un menu di sei portate
con le birre giuste
Pagina 10



Affarone!

**Feldschlösschen
Original**

Prezzo netto
1.19
invece di 1.56
da 3 casse

10 × 50 cl VR cassa
Art. 10097

20 × 50 cl VR cassa
Art. 10099

HITFlash qui dentro

ALI PER TUTTI I GUSTI.



**ORDINARE
ORA!**

su
myfeldschloessen.ch

**GUSTO – CRANBERRY, LIMETTA O MIRTILLO.
EFFETTO – RED BULL.**

Editoriale

La birra si abbina a tutto



Care lettrici, cari lettori,

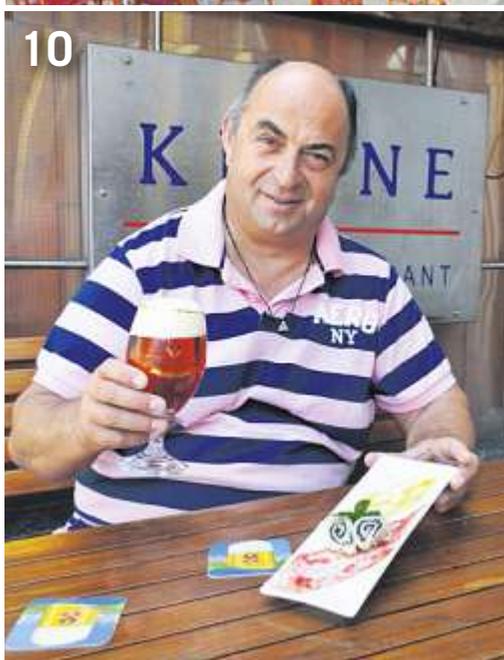
➔ Ad ogni pietanza la sua birra! Vi sono tante birre quanti proverbi. Anche voi troverete la birra perfetta per accompagnare le pietanze che preparate ai vostri clienti. Dall'aperitivo al dessert, la birra si abbina a tutto. E, se raccomanderete fin dall'inizio gli spuntini giusti, ricaverete un buon profitto, dato che i clienti rimarranno più a lungo seduti nel vostro locale ed ordineranno quindi una birra in più. **A pagina 29**, Feldschlösschen e Zweifel sedurranno sia voi ristoratori, sia i vostri clienti con un itinerario culinario che stuzzicherà l'appetito e farà cantare i registratori di cassa. Fatevi ispirare!

A **pagina 10** e seguenti, un articolo descrive come dei clienti Feldschlösschen abbiano creato espressamente per SETE sei fantastiche e raffinate portate e quali birre si abbinino particolarmente bene ad esse. I ristoratori lavorano fianco a fianco con i nostri Sales Manager, i quali - grazie alla Feldschlösschen Academy - hanno ottime conoscenze rispetto alla birra come prodotto ed ai modi per venderla al meglio. Un sapere che mettono volentieri al servizio della ristorazione.

Anche i cuochi della gilda non rinunciano certo alla birra: **a pagina 30**, Beat Jost presenterà il suo semifreddo alla birra, mentre il sommelier Horst Welzenbacher vi suggerirà quale birra vi si abbinerà al meglio.

Daniel Zemp, Area Sales Director
Zurigo Ovest, città e altopiano

Indice



NOVITÀ&PRODOTTI	
La birra del mese: Feldschlösschen Amber	4
Mandorle piccanti e birra	4
Il vino del mese: Valpolicella Ripasso	5
myfeldschloesschen.ch : supporto per la vendita attiva di birra ai pasti	5
Nuovo snack da birra da Zweifel	5
La bevanda del mese: Amaretto Ginger Ale	7
Kambly Goldfish ora nella confezione per la ristorazione	7
Il mix vincente: al Club Eighty Four nasce la Schweppes Mix Competition	9
CIBO&BIRRA	
Il menù di sei portate creato dai ristoratori di tutto il paese	10
La birra giusta per ogni portata	10
PERSONE&INTRATTENIMENTO	
I «cattivi» si allenano da Gody Schranz	15
I clienti si godono il Vogellisi Festival	16

La gioventù romanda festeggia i «Giron»	17
Gli editorialisti testano le birre estive	19
Un premio per Hansueli Wyss	19
Concorso con ricchi premi	21
MERCATO&TENDENZE	
Arthur Guinness Day: regalate ai clienti del vostro locale un pezzo d'Irlanda	23
Per il periodo dell'Avvento nel vostro locale, ordinate la birra di Natale	25
Aperitivo, pollo, frutti di mare: la Schneider Weisse si sposa con tutto	26
Al «Tanne» si preferisce la Hopfenperle	27
In viaggio tra gli aperitivi con Zweifel e Feldschlösschen	29
Il semifreddo alla birra con la birra ideale del cuoco della gilda Beat Jost	30
ANTICIPAZIONI	
Festival del cinema e Schlagerparade	31



Feldschlösschen Amber
La birra speciale perfetta per l'autunno

La **Feldschlösschen Amber** si distingue per l'aroma leggermente fruttato, il gusto caramellato e la delicata nota di luppolo. Dal suo lancio, due anni e mezzo fa, questa birra speciale ha riscosso numerosi consensi tra gli estimatori della birra. Per voi ristoratori, **Feldschlösschen Amber** è disponibile sia come birra alla spina che in bottiglia. L'Amber viene prodotta con speciale malto d'orzo tostato per poi essere lasciata a maturare nel legno di quercia. Questo procedimento fa di questa birra un'esperienza sensoriale incomparabile.

Consigliate una **Feldschlösschen Amber** con piatti leggeri a base di carne e selvaggina: i vostri ospiti apprezzeranno molto questo abbinamento e voi farete un figurone, da veri esperti. Amber in inglese significa ambra: in effetti, vanta un brillante colore ambrato e si addice particolarmente al bicchiere a calice *Sélection* di **Feldschlösschen**. La **Feldschlösschen Amber** è una birra squisitamente autunnale, sia per il colore, sia per le sue caratteristiche e la nota agrodolce.



Ordinatelo subito!

3.67 CHF

al litro

Feldschlösschen Amber
 Art. 11113

www.myfeldschloessen.ch



Birra forte

Mandorle piccanti

Stupite i vostri clienti accompagnando la loro birra con uno spuntino casalingo. Farete crescere la sete e il consumo di birra. Questo è il periodo della raccolta di nocciole e mandorle, frutti autunnali ottimi per la salute e base ideale di molti snack gustosi.



Mandorle con rosmarino e peperoncino

Ingredienti

- 300 g di mandorle
- 1 cucchiaio di sale marino grosso
- 1 ½ cucchiaini di rosmarino tritato
- ½ cucchiaino di peperoncino
- 30 g di burro

Preparazione

Pestare finemente nel mortaio sale, rosmarino e peperoncino. Scaldare un po' di burro in una padella e aggiungervi le mandorle mescolando bene. Unire la miscela a base di sale e amalgamare bene. Mettere le mandorle in una teglia e tostarle in forno per circa 15 minuti a 190°.

Bibite Schlör



Giubileo a Menziken

Tutto è iniziato nel 1888 con un birrificio. Oggi, la fabbrica di bibite Schlör festeggia i suoi 125 anni di vita.

➔ Nel 1888 Robert Schlör ha rilevato un birrificio a Menziken (Argovia). L'aumento dei prezzi del luppolo e del malto dopo la prima guerra mondiale ha spinto il figlio Jules Schlör a passare alle mele locali. Così, alla metà degli

anni '20, il birrificio ha iniziato a produrre bibite ed a lavorare fin da subito con **Feldschlösschen**.

Un paio d'anni fa Jürg Schneider ha rilevato la fabbrica di bibite dalla quarta generazione di Schlör. Dice: «Siamo orgogliosi delle nostre bibite. Curiamo i classici, quali i succhi di mela Schlör ed Orangi-na, ma amiamo anche stupire la nostra clientela con prodotti nuovi ed innovativi, come lo «Schlörli».



La sede della fabbrica di bibite Schlör a Menziken.

➔ www.schlör.ch

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY

SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

Sapevate che la birra è l'accompagnamento ideale per tutte le pietanze?

L'accoppiata birra e weisswurst non è un mistero per nessuno. Ma gli abbinamenti possibili non si limitano ai semplici piatti casalinghi. Consigliate una 1664 fresca come aperitivo o un'aromatica Dunkle Perle con il dessert. I vostri clienti saranno entusiasti dei nuovi abbinamenti.

La domanda del mese:

Quali pietanze sono perfette con una Grimbergen Blonde?

In allegato troverete la «Mappa culinaria». Così potrete vedere con esattezza quale birra abbinare a quale piatto. Per maggiori informazioni consultate l'area dedicata al training su myfeldschloessen.ch.

Vendita attiva



Il vino del mese

Valpolicella Ripasso

Il **Valpolicella Ripasso** rappresenta il vino ideale per le prime giornate autunnali. Già appena versato, il vino profuma di legno di cedro, caramello e frutta candita. Al palato risulta morbido grazie ai tannini delicati. Richiama la cioccolata fondente, i datteri e le ciliegie in conserva. Il Valpolicella Ripasso è una delizia per il palato, che trasforma qualsiasi pasto in una festa.

Sarà festa anche per voi ristoratori: con un prezzo di 12.90 franchi alla bottiglia (7,5 dl) vi permetterà di ottenere un eccellente margine con ogni bicchiere alla mescita:

Prezzo di acquisto per dl × margine

= **prezzo di vendita per bicchiere (dl)**

Nel caso concreto del Valpolicella Ripasso questo significa:

CHF 1.72 × 4.07 = 7 franchi

Ordinatelo subito!

12.90 CHF 75cl

la bottiglia

Ripasso Valpolicella
Art. 11664
6 × 75 cl VP cartone

Art. 11611
15 × 50 cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch



**Allegati:
Mappa culinaria
della birra
e 50 adesivi**



myfeldschloesschen.ch

Quale birra si addice a quale pietanza?

Consigliate la birra giusta con la pietanza giusta. Su myfeldschloesschen.ch troverete tutto quello che c'è da sapere.

Ideali con la birra dopo il lavoro Ora le Zweifel Merranea Chips sono disponibili anche al pesto verde

→ Chi non conosce il «pesto verde» per condire la pasta? È uno degli ingredienti più amati della cucina italiana e, nel Mediterraneo, è una componente fissa dei menù. Ora Zweifel offre il «pesto verde» anche nella versione per patatine: le nuove Zweifel Merranea Chips Pesto Verde fanno di prezzemolo fresco e foglie di basilico profumate, impreziositi dall'olio d'oliva migliore.

Un po' di Italia nel vostro locale

Questa nuova varietà di patatine è perfetta con una birra rinfrescante da gustare dopo il lavoro. Le Merranea Chips Pesto Verde vi verranno consegnate tramite il servizio dedicato di Zweifel (numero di telefono gratuito 0800 44 22 11).

→ www.zweifel.ch/gastro



→ Quale birra si addice a quale pietanza? E a quale aperitivo? E perché è proprio questa la birra perfetta? Su myfeldschloesschen.ch troverete le risposte a queste domande. E, tra l'altro, potrete scaricare la «Mappa culinaria della birra», conseguendo così comodamente competenze approfondite in materia di «Birra e cibo». Troverete anche la «Grande mappa della birra» che mostra la provenienza geografica delle numerose birre alla spina e in bottiglia dell'offerta Feldschlösschen.

Il materiale pubblicitario adatto

Sempre su myfeldschloesschen.ch avrete a disposizione anche il materiale pubblicitario necessario per pubblicizzare la birra nel vostro locale quale accompagnamento ideale per pasti e aperitivi. Infine, troverete anche poster personalizzabili in due formati ed espositori da tavolo sui temi «Birra e cibo» e «Birra e aperitivi».

→ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Birra e cibo: espositori da tavolo e poster personalizzabili.



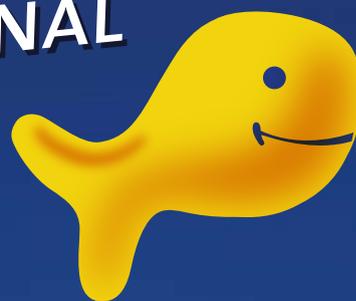
Birra e aperitivo: espositori da tavolo e poster personalizzabili.

**Il tour culinario degli aperitivi con
Feldschlösschen
e Zweifel** Pagina 29



Goldfish[®]

THE ORIGINAL



www.goldfish.ch



AZIONE
GOLDFISH
GASTROBOX 750g
CHF 8.95
INVECE DI
CHF 9.95



AZIONE
GOLDFISH 3X160g
CHF 7.20
INVECE DI
CHF 8.82

Promozione dal 26 agosto al 30 settembre 2013
presso la Sua filiale Prodega / Growa.

I mix perfetti: il drink del mese



Addolcite l'autunno ai vostri clienti

La nobiltà del Ginger Ale gli ha valso il soprannome di «Champagne delle bibite». Mescolandolo all'Amaretto si ottiene un raffinato long drink per tutti coloro che amano il dolce.

La ricetta

Ingredienti

- 4 cl di Amaretto
- 2 cl di succo di limone
- Schweppes Ginger Ale
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Mescolare Amaretto e succo di limone. Aggiungere Schweppes Ginger Ale e i cubetti di ghiaccio.

→ Chi ha assaggiato almeno una volta il Ginger Ale ne avrà di certo apprezzato il sapore naturale. Questa bibita è una gioia per il palato e lo spirito! Mescolato con l'Amaretto, un liquore italiano, dà vita a un drink tutto particolare. L'Amaretto Ginger Ale è proprio perfetto per terminare una giornata di lavoro faticosa con una serata tranquilla.



Nuovo formato per i ristoratori

Nuova pratica confezione da 750 g per i Goldfish Kambly

La ricetta originale è rimasta la stessa. Ma adesso i Goldfish Kambly sono disponibili anche nella confezione da 750 g, pratica per la ristorazione e che garantisce sempre salatini freschi e croccanti.



Freschi, croccanti e pratici: i Goldfish Kambly nella nuova confezione da 750 g per la ristorazione.

→ A casa per tutta la famiglia, come snack da viaggio, per una pausa durante il lavoro, alle feste o per la ristorazione: i Goldfish Kambly sono leggerissimi e adatti ad ogni occasione. Da 55 anni questo mini snack viene preparato secondo la ricetta originale di Oscar J. Kambly e continua a riscuotere un enorme successo grazie al suo pratico formato e alla sua digeribilità.

Pratica paletta

Oltre ai noti sacchetti da 160 g, ora Kambly propone i suoi Goldfish ai ristoratori anche nella nuova

pratica confezione da 750 g richiudibile, a garanzia per i vostri clienti di salatini sempre freschi e croccanti. In ogni confezione troverete anche una pratica paletta per estrarre gli snack.

In palio

Registratevi sul sito www.goldfish.ch e partecipate all'estrazione di 5x2 ingressi per l'Alpamare, inclusi di un trattamento benessere, e di 10x1 asciugamani Goldfish. L'Alpamare, sul Lago di Zurigo, è il più grande parco acquatico coperto d'Europa.

La stagione del mosto d'uva

→ L'autunno è la stagione del mosto d'uva: Ramseier lo produce con i grappoli appena colti - ottimo con i menu a base di selvaggina. La specialità stagionale è disponibile per i ristoratori (dalla settimana 39 del calendario, fino ad esaurimento) nella bottiglia multiuso da 1 litro.



Ordinatelo subito!

3.22 CHF

al litro

Ramseier Sauser
Art. 11185

www.myfeldschloessen.ch

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



NOVITÀ
nell'assortimento

Rauch Cranberry

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

happy day Mango

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



Rauch. Frutta, Famiglia & Natura. Dal 1919.

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

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

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



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

Happy day Mango da 1,0 l Elopack convince anche per il suo gusto esotico e il piacere vellutato. L'armonia della ricetta è completata da un tocco di maracuja ed è un invito per la miscelazione in ambito bar.

Questo è il gusto dell'estate

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



Questo è il gusto dell'estate: Cranberry Mojito
6 - 8 cl di Rauch Cranberry
4 cl di rum
1,5 - 2 cl di succo fresco di limetta
1 cucchiaino raso da tavola di zucchero di canna
menta

Schweppes Mix Competition al Club Eighty Four

I baristi creano drink da favola con Schweppes e pepe

Alla 1ª Schweppes Mix Competition al Club Eighty Four di Winterthur, Marcel Wenger del Bar Curva di Andermatt ha vinto il primo premio con il suo drink «Rosalii».

➔ Feldschlösschen, partner di licenza Schweppes, e la Swiss Barkeeper Union (SBU) hanno organizzato la prima Schweppes Mix Competition all'«Eighty Four». Tra tutte le ricette ricevute, la giuria della SBU ha selezionato i 15 finalisti per la competizione di Winterthur. Dei finalisti faceva parte anche l'albergatore Marcel Wenger, già vincitore di numerosi premi. Non potendo essere presente personalmente, si è fatto rappresentare dal suo barista Hanspeter Ott. Questo non si è fatto intimidire ed ha portato alla vittoria «Rosalii», il drink del suo titolare.

Schweppes Pepe Rosa

«Rosalii» è un long drink stuzzicante e speziato a base di Schweppes Pepe Rosa. Questo nuovo prodotto a base di Schweppes Indian Tonic e di delicati aromi botanici sottolinea al meglio il sapore dei superalcolici premium. L'introdu-



Baristi d'oro. In alto da sinistra: Stefan Huhn del «Trois Rois» di Basilea e Hanspeter Ott. In basso da sinistra: Stefan Ludwig del «Linder Grand Hotel Beau Rivage» di Interlaken ed Andy Walch dello «Schweizerhof» di Berna.

Hanspeter Ott prepara il drink «Rosalii», che ha ricevuto il primo premio: la partecipazione al Bar Convent a Berlino.

zione di questo prodotto sul mercato svizzero è prevista. Al Club Eighty Four sono stati assegnati altri tre premi. Nella

categoria «Tonic & More» ha vinto nuovamente il «Rosalii» di Marcel Wenger. Davide Cerutti dell'Osteria del Gatto di Ascona ed il suo drink «Ettore the Cat» hanno vinto nella categoria «Best Bitter». Nella categoria «No Limits», infine, Stefan Huhn dell'hotel Les Trois Rois di Basilea si è laureato vincitore con il cocktail analcolico «Tattoo special».



I partecipanti sul palco per la premiazione.

Il drink vincitore: Rosalii

Ingredienti

- 4 cl BOLS Sour Apple
- 2 cl The Botanist Islay Dry Gin
- 0,5 cl Monin Spicy Syrup
- 17 cl Schweppes Pepe Rosa
- 4-5 Foglie di menta piperita pepe rosa



Preparazione

Mettere un cubetto di ghiaccio nel bicchiere già raffreddato e, quindi, aggiungere la menta e gli altri ingredienti. Infine, riempire lentamente con Schweppes Pepe Rosa.



La giuria della SBU.



I mille colori d'estate di Schweppes.

Menù di sei portate con birre abbinate

Tour culinario & birraio della Svizzera con i piatti dei clienti Feldschlösschen

Aperitivo da Ginevra:

Tapas con pollo, prosciutto, formaggio, polpette, arachidi ed olive

Birra consigliata:
Hoegaarden



Stuzzichino da Basilea Campagna:

Crespella

Birra consigliata:
Feldschlösschen Amber



Zuppa dall'Oberland Bernese:

Zuppa di trota affumicata del Lago Blu allo zafferano

Birra consigliata:
Gurten Bären Gold



Insalata dal Vallese:

Lattughe croccanti dall'orto, servite con una tortilla tiepida

Birra consigliata:
Valaisanne Zwickelbier



Portata principale dall'Argovia:

Bratwurst di rana pescatrice e polpo su salsa di limetta e panna alle erbe, con risotto allo zafferano e broccolo alle mandorle

Birra consigliata:
Feldschlösschen Premium



Dessert dal Ticino:

Sgroppino

Birra consigliata:
Cardinal Draft Lime Cut



Pub Arbalète, Ginevra

Aperitivo: tapas

«Le tapas, prodotte secondo una ricetta speciale, sono un importante motivo del nostro successo», spiega José De Abreu. Nel suo Pub Arbalète offre le tapas ai clienti, gratuitamente ed a discrezione. La cosa dà i suoi frutti, dato che molti clienti vengono all'«Arbalète» proprio per le deliziose tapas a base di

formaggio, pollo, olive, prosciutto, arachidi, polpette ed altre delizie. Spesso si fermano più a lungo ed ordinano un'altra birra.

■ **La birra adatta:** Gérald Terrier, New Business Manager Feldschlösschen: «Con la sua secca nota di agrumi, una Hoegaarden appena spillata è ottima con qualsiasi tipo di tapas.»

→ www.pubarbalete.com

José De Abreu (in basso a sinistra) offre ai propri clienti del Pub Arbalète un'ampia scelta di tapas. Gérald Terrier (Feldschlösschen, in alto a destra) raccomanda la birra belga Hoegaarden con la sua secca nota di agrumi.





Ristorante Krone, Liestal

Stuzzichino: crespella

Una crespella è una cialda a base d'uovo arrotolata ed affettata prima di essere servita. Ogni venerdì, dalle 18 in poi, Markus Schär offre ai clienti del suo «Krone» di Liestal una crespella preparata con formaggio fresco, carne secca dei Grigioni e rucola. «Spesso la crespella spinge i clienti a bere un'altra

birra», spiega il fedelissimo cliente di Feldschlösschen.

■ **La birra adatta:** il sommelier e Sales Manager Roland Bloch consiglia: «La delicata Amber è discretamente amarognola e stuzzica l'appetito. La sua gradevole nota di luppolo la rende perfetta per la crespella.»

→ www.krone-liestal.ch

Il ristoratore Markus Schär e Roland Bloch (Feldschlösschen) gustano un'Amber con la crespella.



Hotel ristorante Blausee, Mitholz

Zuppa di trota affumicata del Lago Blu allo zafferano

Ronald Fressner è lo chef di cucina dell'hotel e ristorante Blausee, nell'Oberland Bernese, noto per i piatti di pesce. «Il 95% dei piatti che preparo sono a base di pesce», racconta. Fressner si procura localmente le trote provenienti dal Lago Blu. I pesci vengono quindi sfilettati e preparati in cucina. La zuppa di trota affumicata è aromatizzata con timo e rosmarino, ma il cuoco

utilizza anche l'aglio. Infine, Ronald Fressner passa la prelibatezza attraverso un panno fine.

■ **La birra adatta:** il sommelier e Sales Manager Matthias Grossniklaus consiglia: «La Gurten Bären Gold, con la sua nota di luppolo amara e floreale, si abbina al meglio allo zafferano ed agli aromi affumicati della zuppa.»

→ www.blausee.ch



Lo specialista del pesce Ronald Fressner e Matthias Grossniklaus (Feldschlösschen) brindano alla zuppa di trota affumicata con la Gurten Bären Gold.



Sommelier in riunione: Fabian Albrecht (a sinistra), contitolare del «Walliser-Kanne» di Fiesch, e Martin Jossen (Feldschlösschen) gustano le lattughe, la tortilla del Vallese e la Zwickelbier.

Walliser-Kanne, Fiesch

Lattughe con tortilla del Vallese

Nell'orto del «Walliser-Kanne» di Fiesch in estate si raccolgono croccanti lattughe fresche, preparate in cucina con un condimento fatto in casa. Il team di Fabian Albrecht serve le insalate con una tortilla tiepida ripiena di prodotti del Vallese. Questa festa di sapori è un trionfo di albicocche essiccate, prosciutto crudo del Vallese stagionato a Goms, cremoso formaggio raclette «Aletsch» e quark

magro alle erbe alpine fresche. Fabian Albrecht è un sommelier e, con le lattughe croccanti e la tortilla del Vallese, ama bere una Valaisanne Zwickelbier.

■ **La birra adatta:** il sommelier e Sales Manager Martin Jossen consiglia: «La Zwickelbier prodotta a Sion è adatta per l'aroma di frutta, malto e luppolo, oltre che per la fresca nota di lievito.»

→ www.vskanne.ch

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE **BEST SWISS PARTY** EVER!



TANJA LA CROIX **VS.** YVES LAROCK

WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genießen.



That calls for a **Carlsberg**



Platanenhof, Frick

Portata principale: Bratwurst di rana pescatrice e polpo

Lars Laier del «Platanenhof» di Frick, grande amante del pesce, ha reso noto ben oltre l'Argovia il suo ristorante associato alla gilda per la sua cucina creativa a base di pesce. Per SETE ha creato una portata principale molto speciale: un Bratwurst di rana pescatrice e polpo su salsa di limetta e panna alle erbe, servito con risotto allo zafferano e broccolo alle mandorle. Questo piatto dagli aromi vari e numerosi è fresco, innovativo ed anche sano.

■ **La birra adatta:** il sommelier e Sales Manager Marcel Frey consiglia: «La chiara e corposa Feldschlösschen Premium è adatta a tutti i piatti di pesce. La consiglio anche per questo speciale Bratwurst, che ho apprezzato tantissimo.»

→ www.platanenhof.ch

Lars Laier (a destra) e Marcel Frey (Feldschlösschen) si deliziano con il piatto di pesce e la Feldschlösschen Premium.



Birreria Rondalli, Locarno

Dessert: sgroppino

Francesco Lombardi delizia i clienti della Birreria Rondalli con lo sgroppino. Questa prelibatezza italiana è composta da tre tipi di gelato – alla pera, alla fragola ed al mango – e viene di norma preparata con del prosecco. Il ristorante Francesco Lombardi utilizza tuttavia la Cardinal Draft Lime Cut. La nota di agrumi di questa birra conferisce allo sgroppino un quarto sapore di frutta, che rende il dessert ancora più fruttato.

■ **La birra adatta:** il sommelier e responsabile taverna Rolf Burkhard consiglia: «La dolce e fruttata Cardinal Draft Lime Cut non è solo un ingrediente dello sgroppino, ma anche l'accompagnamento leggero ed ideale per questo dessert estivo.»



Francesco Lombardi (a destra) e Rolf Burkhard (Feldschlösschen) con lo sgroppino ed una Cardinal Draft Lime Cut.



Ordinare ora!

Feldschlösschen Bügel

**La lager ambrata,
per intenditori.**



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE

Gody Schranz, cliente di Feldschlösschen, ama la lotta

I bernesi si allenano davanti al «Löwen» per la «Federale»

Matthias Sempach, Roger Brügger, Christian Dick e Kilian Wenger: i «cattivi» bernesi si preparano per la festa federale di lotta svizzera fuori dal «Löwen» di Kernenried.

→ Matthias Sempach della vicina Alchenstorf si sente come a casa da Gody Schranz, cliente di Feldschlösschen. Davanti al «Löwen» di Kernenried vi è da sei anni un grande ring di segatura, completo di spogliatoi e docce. Qui, gli aspiranti alla corona di re della festa federale di lotta svizzera della vicina Burgdorf si allenano ogni martedì con i colleghi del club di lotta di Kirchberg. Qui Matthias Sempach effettua le registrazioni pubblicitarie e mangia con gli amici.

Noto nei circoli della lotta

L'8 agosto, tutti i lottatori bernesi selezionati per la «Federale» si ritroveranno per una giornata di allenamento con cena conclusiva al «Löwen» di Kernenried. Gody Schranz spiega che la lotta svizzera ha anche un aspetto economico per lui. «Proprio ora, prima della «Federale» di Burgdorf, molti clienti vengono da noi proprio per la lotta svizzera.»

Il «Löwen» di Kernenried è un esercizio a conduzione familiare. Il figlio di Gody Schranz è ai fornelli, la figlia in sala e la moglie ovunque ve ne sia bisogno. Tutti amano la lotta svizzera, anche la nipote Luisa.

Feldschlösschen dal 1979

Anche Feldschlösschen fa parte della famiglia allargata. Dal 1979, Gody Schranz e Feldschlösschen curano una collaborazione all'insegna della trasparenza e della cordialità.

Il ristoratore è felice che Feldschlösschen sia il partner princi-



Martedì sera: le star della lotta Roger Brügger (SX) e Matthias Sempach si allenano davanti al «Löwen» di Kernenried.



La locanda Löwen di Kernenried è un ritrovo dei lottatori bernesi.

pe della «Federale»: «Un evento così grande ha bisogno di un fornitore di bevande che disponga di un grande know-how in fatto di logistica delle feste. Feldschlösschen è l'unica risposta possibile.»

Gody Schranz lo dichiara mentre sorseggia la Bügel del lottatore che tiene in mano. Un paio di metri più in là, Matthias Sempach e Roger Brügger iniziano l'allenamento davanti al «Löwen».

→ www.gasthof-loewen.ch



Gody Schranz con i lottatori Roger Brügger e Matthias Sempach, Jürg Vogel (Feldschlösschen) e la nipote Luisa.

Gody Schranz (5° da sinistra) con gli amici della lotta al «Löwen».



I clienti Feldschlösschen gustano l'estate montana nell'Oberland Bern



Sole, brunch e Vogellisi



Patent Ochsner, Stiller Has, Florian Ast e molti altri musicisti hanno partecipato al Vogellisi Festival di Adelboden. Erano presenti anche circa 50 clienti Feldschlösschen.

➔ Dalle aree del festival, la teleferica ha permesso di raggiungere i 2000 m di quota. Sull'Engstligenalp i clienti Feldschlösschen hanno gustato un ottimo brunch e la nascente estate montana. Dopo la foto di gruppo per SETE, alcuni si sono dedicati ai bagni di sole, mentre gli altri hanno compiuto una piccola escursione. Nel primo pomeriggio ci si è

dati appuntamento a fondo valle nella tenda VIP di Feldschlösschen.

Partner del Vogellisi

A sei anni dall'ultima edizione, il piccolo ma prezioso Vogellisi Festival ha celebrato un riuscito ritorno. Feldschlösschen è partner del simpatico evento.

➔ www.vogellisifestival.ch



ese

La festa della gioventù baciata dal sole di Corbières



1 I clienti Feldschlösschen con una birra sull'Engstligenalp.

2 I Patent Ochsner (a SX di Büne Huber) hanno infiammato i fan al Vogellisi Festival.

3+4 Nella tenda davanti al palco del Vogellisi la festa è durata dal pomeriggio a notte inoltrata.

5 Dietro: Roland Füre ed Alain Perrenoud (FC Wattenwil), Patrick Müller (locanda Bellevue, Steffisburg), Rosmarie Frei e Felix Gerber (ristorante Pfadern, Rüscheegg) e Paul Lütolf (ristorante Rössli, Gassel). Davanti: Tanja Müller (Bellevue, Steffisburg), René Niederhauser (Feldschlösschen) e Roland Fankhauser (Rössli, Gassel).

6 Selina (con una collega), Barbara e Peter Beutler (Aemme Getränke, Ramsei) con Barbara e Roland Locher (Domaine de Marcy St-Prex), oltre a Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).

7 Il gruppo agonistico dei vigili del fuoco di Niederbipp: Rolf Siegrist, Ulrich Reinhard (Feldschlösschen), Adrian Rippstein, Urs Scheidegger e Ulrich Arn.

8 Brunch sull'Engstligenalp.

9 Nico Lüthi (ristorante Bebbis, Interlaken) e Thomas Schönenberg (Feldschlösschen).

10 Tra i concerti dal vivo, i visitatori del Vogellisi si sono goduti il sole e la birra fresca.

11 L'imponente tenda VIP di Feldschlösschen, partner del Vogellisi.



I giovani romandi celebrano i «Giron»

Si chiamano «Giron» e sono le feste della gioventù romanda. Oltre 20 000 visitatori entusiasti hanno apprezzato l'evento di Corbières.

→ I «Giron» di Corbières sono stati una festa superlativa. Complice il tempo splendido, l'evento di quattro giorni ha richiamato 20 000 visitatrici e visitatori. Gli 800 metri di sfilata dei 50 carri tematici e le prove di destrezza in puro stile «Giochi senza frontiere» hanno rappresentato l'apice della festa della gioventù della Gruyère.

Cardinal è partner dei «Giron»
I «Giron» si terranno nella Svizzera romanda per tutta l'estate. Gli organizzatori potranno contare anche quest'anno sull'esperienza del partner Cardinal, che supporta i «Giron» quale specialista in eventi e quale dissetante ufficiale.

→ www.jeunesse-corbieres.org



La sfilata dei carri e le prove di destrezza l'hanno fatta da padrone a Corbières.



Per ogni cliente
il formato adatto



Prestige

Bottiglia di vetro a perdere 33 cl & 75 cl



Bottiglia di vetro a rendere

50 cl & 100 cl

**ORDINARE
ORA!**
SU
myfeldschloessen.ch



famille naturelle



L'énergie naturelle

Gli assetati



Il test della birra estiva

Dimenticate i test alla cieca e le degustazioni! Per capire se una birra è estiva oppure no, deve superare un severo test pratico:

Concedetevi una bevuta mattutina. Verso mezzogiorno mangiatevi una porzione di patatine fritte con due birre. Fate

un salto di tre metri. Se la piscina deve chiudere, interrompete il test.

Il risultato la mattina successiva

Al pomeriggio andate in spiaggia e verificate che il rapporto tra crema solare e birra si al-

meno pari a 1:50. Spalmate una quantità generosa di crema solare.

E poi trascorrete la serata dove spillano la vostra birra preferita. Se riuscite a ricordare i testi di canzoni che non ascoltate più da decenni, allora siete sulla strada giusta.

Gli editorialisti di SETE:

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

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

La mattina successiva avrete il risultato del test:

■ Se, una volta fatto giorno, non riuscite a uscire e vi rendete conto che non solo avete spifferato i vostri segreti commerciali ma avete anche comprato dall'oste un furgoncino arrugginito, allora la birra non era quella giusta.

■ Se avete dormito sul divano della hall anziché nella vostra camera e state indossando un costume da bagno da donna a quadrettoni, allora la qualità della birra era media.

■ Se già di prima mattina avete voglia di ripetere il test, allora avete trovato la vostra birra estiva.

Un premio per Hansueli Wyss

«Una pietra miliare nella mia carriera»

Un albergatore appassionato: il glarone Hansueli Wyss dell'hotel per congressi e seminari Plaza di Pfäffikon/SZ ha ricevuto il premio «Giovane albergatore zurighese 2013».

→ «Hansueli Wyss svolge la propria mansione con la massima passione», recita la motivazione della sua nomina. Ha l'occhio del maggiordomo e contribuisce massicciamente al successo del «Seedamm Plaza». Non stupisce quindi che, nei riscontri dei clienti, la pulizia della struttura occupi un posto speciale.

A capo di 32 collaboratori

Il trentaduenne Hansueli Wyss ha appreso il proprio lavoro partendo dalla base, con numerose esperienze in note strutture, quali l'hotel Saratz di Pontresina o l'hotel Widder di Zurigo. Quale direttore dei reparti amministrazione domestica, pulizie e appre-

stamento, il glarone è a capo di 32 collaboratori del «Seedamm Plaza». Il riconoscimento degli albergatori zurighesi l'ha

riempito di gioia: «Non ci posso credere! È una pietra miliare nella mia carriera.»

→ www.seedamm-plaza.ch



Hansueli Wyss (DX) contribuisce fortemente al successo del «Seedamm Plaza» di Pfäffikon (in alto).

Dizionario della birra

F come Feldschlösschen

L'8 febbraio 1876, a Rheinfelden, i contadini Mathias Wüthrich e Theophil Roniger produssero per la prima volta della birra. Era il giorno in cui nascevano il marchio e l'azienda Feldschlösschen, segnando così l'inizio di una storia di successi. Oggi, la Feldschlösschen Bibite SA, con sede a Rheinfelden, è il birrifico leader e il maggiore grossista di bevande della Svizzera. L'impresa vanta 1300 collaboratori, 11 marchi di birra e 2 marchi di acque minerali. Produce oltre 50 varietà di bevande e fornisce al mercato svizzero 38 diverse birre alla spina. Inoltre, Feldschlösschen dispone della licenza svizzera per Schweppes.

La barzelletta del mese

La signora Pozzi si lamenta col marito: «Caro, oggi ho dovuto licenziare la lavandaia. È una ladra!» – «Cosa ha preso?», chiede il signor Pozzi, preoccupato. – «I quattro accappatoi del Grand Hotel, le tovaglie dell'Hilton e i boccali del ristorante stazione.»

granini[®]

il meglio della frutta

100%
sole svizzero

ORDINARE
ORA!

su
myfeldschloesschen.ch



ALBICOCCHES DEL VALLESE

Un'autentica varietà svizzera a base di albicocche 100% del Vallese, raccolte e spremute sul posto: ecco cosa proporre da adesso ai vostri clienti.

Un delizioso gusto succulento e ontuoso, per fare in qualsiasi momento una pausa all'insegna della frutta.

Approfittate della promozione nello Hit Flash, valido dal 26.08 al 20.09.2013

Concorso

Cofanetto regalo e guida delle osterie

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. Feldschlösschen Amber è una birra speciale molto apprezzata. Amber è un termine inglese che significa?

- C** Avorio
- M** Ametista
- S** Ambra

2. In che giorno del XIX secolo è nata l'attuale Feldschlösschen Bibite SA?

- F** 7 gennaio 1856
- N** 8 febbraio 1876
- P** 9 marzo 1896

3. Fuori dal Löwen di Kernenried si allenano

- I** I lucernesi
- O** I basilesi
- A** I bernesi

4. Quale birra consiglia ai suoi ospiti Ralph Cellar dello «Steakhuus» di Interlaken con un piatto di carne?

- C** Feldschlösschen Amber
- O** Cardinal Blonde
- S** Grimbergen Double

5. Quali ingredienti utilizza Lars Laier del «Platanen» di Frick per preparare una salsiccia arrosto molto speciale?

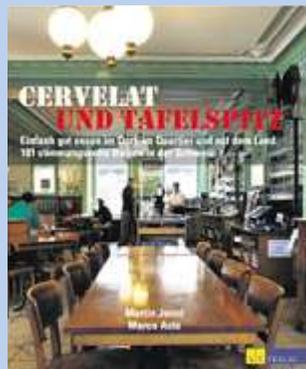
- K** Rana pescatrice e polpo
- R** Sedano e mousse di mele
- Z** Agnello e pollo

La soluzione è:



Tra le scelte presenti nel Cofanetto Regalo Smartbox è presente anche un soggiorno presso l'hotel Seedamm Plaza di Pfäffikon (foto grande).

«Sogni & Delizie» – «Cervelat und Tafelspitz»



premi in palio sono 3 Cofanetti Regalo «Sogni & Delizie» Smartbox per un valore di 429.90 franchi e 3 libri «Cervelat und Tafelspitz» per un valore di 49.90 franchi.

■ **«Sogni & Delizie»:** potrete scegliere tra 70 pernottamenti comprensivi di cena per 2 persone. Castelli, chalet di lusso, hotel di design, ex palazzi nobiliari e ville aspettano

la visita dei vincitori. Questo cofanetto tramuterà in realtà i vostri sogni.

■ **«Cervelat und Tafelspitz»:** questo libro (foto a sinistra) dell'AT-Verlag è una dichiarazione d'amore per le suggestive osterie di quartiere e di paese di una volta di tutti i cantoni svizzeri.

→ www.smartbox.com
→ www.at-verlag.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 dei ricercatissimi biglietti per la Festa federale di lotta svizzera e dei giochi alpestri che si terrà a Burgdorf.

Termine ultimo di spedizione: 10 settembre 2013

I vincitori del concorso SETE – luglio 2013

Hanno vinto una coppia di biglietti per l'area VIP della Festa federale di lotta svizzera di Burgdorf: **Peter Studler** (Seengen) e **Hanspeter Ott**, ristorante Hardy's (Bremgarten). – Hanno vinto un iPad: **Lars e Jolanda Laier** (Frick). – Hanno vinto un cofanetto regalo: **Daniel Hofmann**, ristorante Boden (Emmetten), **Fabian Albrecht**, Albergo des Alpes (Fiesch) e **Franziska Schmid**, Aquabasilea (Pratteln). – I 20 vincitori dei 2 biglietti per la Festa federale di lotta svizzera verranno informati direttamente.





**CHF 4'200.-
escl. IVA**

con garanzia e
nuova batteria

Un concentrato di energia da portare in giro

occasione EJE 116

0848 330 370

www.jungheinrich.ch

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

IL 26 settembre è l'Arthur Guinness Day

Con la Guinness portate un po' d'Irlanda nel vostro locale

Il 26 settembre è l'Arthur Guinness Day, la giornata perfetta per lanciare gli ottimi cocktail con la birra irlandese. Fatevi ispirare dall'ampia scelta:

→ Il **Black Velvet** è composto da una metà di Guinness e una di spumante o Champagne. Un abbinamento davvero fantastico! Provate anche il **Black & Tan**, un mix di birre irlandesi: Kilkenny e Guinness. Al posto della Kilkenny si può usare anche una pilsner. Nel **Midnight** la Guinness viene invece abbinata al Porto. Un'altra ottima scelta è il **Poor Man's Black Velvet**, chiamato anche **Snake bite**, un cocktail a base di Guinness e sidro. Un'altra variante è il **Belfast** o **Irish Carbomb**, con Guinness,

crema irlandese (ad esempio Baileys) e whisky irlandese. Per la preparazione si può riempire un bicchierino con parti uguali di whisky e Baileys e poi versare tutto in un bicchiere di Guinness.

Ordinate presso la House of Beer

Se non avete ancora ordinato le vostre scorte di Guinness, fatelo subito presso la House of Beer, il referente competente Feldschlösschen per le birre straniere con una selezione di circa 25 marche.

→ www.houseofbeer.ch

Party in tutto il mondo

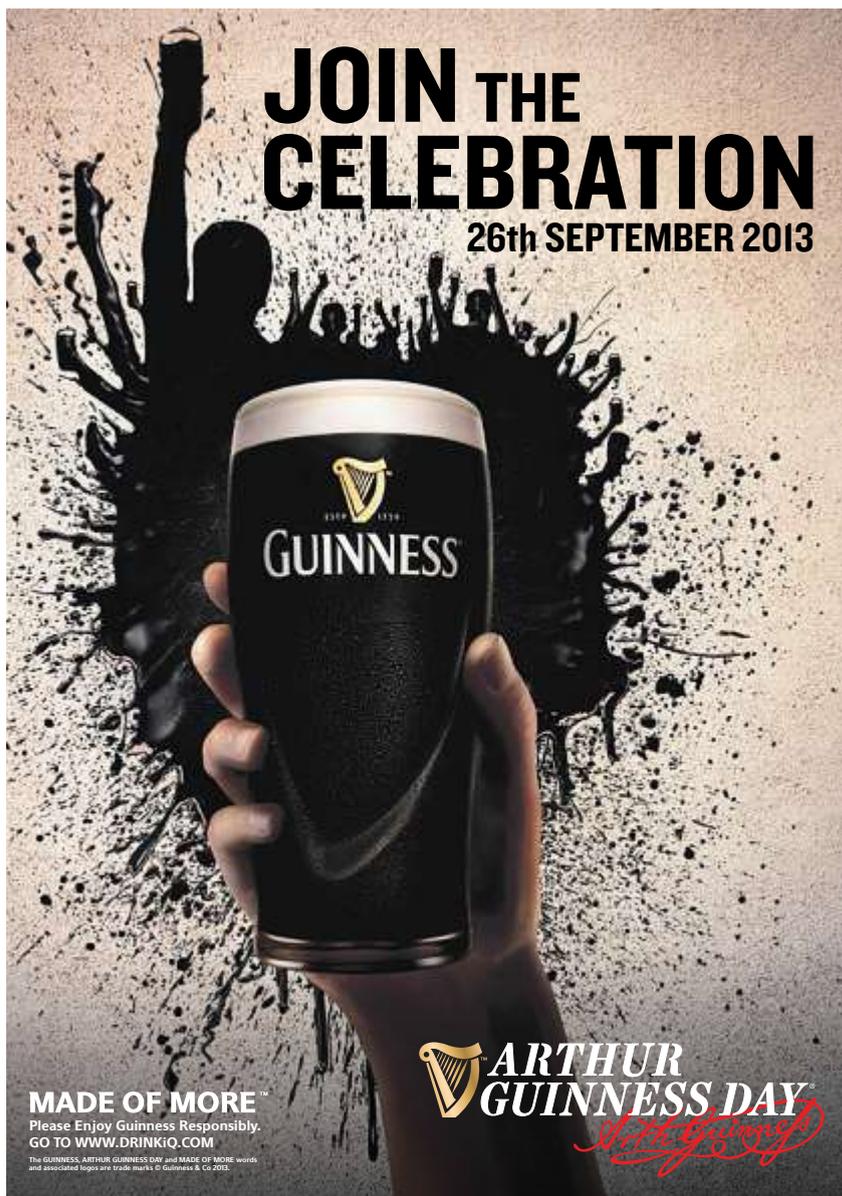
Il 26 settembre alle 17.59 ora irlandese (18.59 in Svizzera), nei pub di tutto il mondo si branderà con una pinta di birra in onore del leggendario fondatore del

birrificio. In occasione dell'anniversario della fondazione del birrificio, sorto nel 1759 a Dublino, in tutto il mondo si organizzeranno Guinness party con musica dal vivo. Come i Caraibi, l'Australia e Singapore, anche la Svizzera si unisce ai festeggiamenti. I locali aderenti all'iniziativa offrono ai clienti eventi speciali dedicati alla famosa birra irlandese aumentando così gli affari. Circa 150 pub organizzano eventi già a partire dalle prime ore del mattino. L'iniziativa vi interessa? Trovate consigli e informazioni sul sito

→ www.guinnesscelebrate.com



Arthur Guinness.



Poster ufficiale dell'Arthur Guinness Day 2013.



La Guinness unisce: due amici si gustano la famosa birra in compagnia

Succo di mela Schlör

Per passione dal 1888



Cent-off
0.15

Schlör Süessmost klar

12x 100cl Glas MW H

Art. 11102



Cent-off
0.10

Schlör Süessmost klar

24x 33cl Glas MW H

Art. 11101

L'opera pionieristica di Schlör

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



Cent-off
0.10

Schlör Apfelwein

15x 50cl Bügel MW H

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



Cent-off
0.10

Schlörli Apfelschorle

24x 33cl Glas MW H

Art. 11497



Cent-off
0.20

Schlörli Apfelschorle

6x 150cl PET EW H

Art. 11105

Ordinare ora e beneficiare dell'offerta HITFlash!



APFELSAFT-PIONIER

Feldschlösschen, Cardinal e ora anche Grimbergen

Ordinate ora la birra natalizia

→ Come sempre, durante l'Avvento potrete offrire ai vostri clienti la magia delle festività grazie alle birre natalizie di Feldschlösschen, Cardinal e ora anche Grimbergen. Mettete in mostra le vostre competenze in materia di birra inserendo nella vostra offerta le birre speciali che più si adattano a dicembre e alla sua magica atmosfera. Negli ultimi anni, la richiesta di birre natalizie è cresciuta costantemente.

Le birre natalizie vengono prodotte fresche su ordinazione. Sfruttate dunque questa occa-

sione esclusiva e ordinate la vostra birra natalizia entro il 28 settembre presso il Sales Manager Feldschlösschen.

Consegna in novembre

Riceverete gli ordini tra il 5 e il 20 novembre. Per le birre natalizie di Feldschlösschen e Cardinal, l'ordine minimo ammonta a 6 container da 20 litri cadauno. Per la Grimbergen Brassin de Noël, l'ordine minimo dovrà essere invece pari a 4 container da 20 litri.

Per maggiori informazioni telefonate al numero 0848 80 50 10. ●



I 25 anni della fiera autunnale grigionese

Gli auguri di Feldschlösschen alla Gehla per l'importante anniversario



▲ Gli animali sono parte integrante della Gehla da 25 anni.



◀ La Gehla di notte.

La fiera autunnale grigionese Gehla festeggia il 25° anniversario. Feldschlösschen ne è partner da 24 anni. A questa importante edizione della Gehla di Coira sarà possibile esplorare gli organi umani.

→ Happy Birthday Gehla: la fiera autunnale grigionese festeggia i suoi favolosi 25 anni con fantastiche esposizioni speciali ed eventi interessanti. E anche quest'anno alla Gehla, che si terrà dal 30 agosto all'8 settembre, l'agricoltura giocherà un ruolo importante. «Tra l'altro ci sarà anche una degustazione di formaggi alpini», dichiara Sonja Sutzer, della direzione della fiera, che ricorda anche l'esposizione speciale «Legno grigionese» e le dimostrazioni quotidiane dei cani della dogana.

Una delle attrazioni principali è l'esposizione speciale sugli

organi umani, presentata in collaborazione con l'ospedale cantonale di Coira. I visitatori potranno entrare in questi organi enormi e scoprire come funziona il corpo umano dal suo interno, mentre alcuni medici risponderanno alle domande del pubblico.

In qualità di partner della Gehla, Feldschlösschen si occupa di fornire fin dalla seconda edizione della fiera, quindi da 24 anni, la birra e quasi tutte le altre bevande principali. Tanti auguri alla Gehla per questo importante anniversario. ●

→ www.gehla.ch

La birra di frumento è l'ideale con i cibi raffinati

Aperitivo, pollo, frutti di mare: Schneider Weisse è un passe-partout

Schneider Weisse offre la birra di frumento ideale per ogni pietanza. E, per ottenere gli abbinamenti migliori, sono disponibili i sommelier birrai e gli chef del birrificio bavarese.

➔ Grazie all'ampia varietà di birre è possibile trovare quella dal sapore perfetto per ogni pietanza. Ad esempio, Schneider Weisse offre nove birre di frumento, cinque delle quali possono essere ordinate su www.myfeldschloesschen.ch. I prodotti di questo birrificio tradizionale bavarese sono ottimi per accompagnare ogni pietanza, dall'aperitivo al dolce.

Sommelier birrai interni

Presso la casa madre, la Weissen Bräuhaus di Monaco, per un abbinamento in perfetta armonia, il menù consiglia di accompagnare ogni piatto con una birra Schneider Weisse.

I sommelier birrai e gli chef interni si occupano di trovare l'accoppiata vincente in ogni situazione.

La Unser Original con il pollo

Ad esempio, con il pollo arrosto (ricetta a sinistra) è perfetta la Schneider Weisse TAP7 Unser Original, nota in Svizzera. Invece, con i piatti estivi leggeri come le insalate o il pesce, si può bere una Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall, dalle fresche note fruttate e agrumate.

Tra l'altro, le specialità Schneider Weisse sono ottime anche con svariati formaggi. ●

➔ www.schneider-weisse.de



Pollo arrosto alla Schneider Weisse Original

Ingredienti

- 1 pollo (circa 1200 g)
- Per la marinatura:
- 1 bottiglia di Schneider Weisse TAP7 Unser Original
- 2 cucchiaini di pepe in grani
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 2 cucchiaini di timo tritato
- 1 spicchio d'aglio

Altri ingredienti

- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di miele

Preparazione

Mescolare gli ingredienti per la marinatura, marinare il pollo per 24 ore, girandolo ogni 6-8 ore. Togliere il pollo dalla marinatura. Mescolare sale, pepe, peperoncino in polvere e olio e aggiungere il tutto alla marinatura. Aggiungere il pollo e scaldare in forno a 170 °C o alla griglia (barbecue a palla coperto). Aggiungere 2 cucchiaini di miele alla marinatura restante e cuocere. Dopo circa mezz'ora, spalmare lo sciroppo sul pollo e ripetere l'operazione finché, dopo circa 1 ora, non sarà cotto.

Le regole di base di Schneider Weisse

Quale birra si addice a quale pietanza? Schneider Weisse richiama la nostra attenzione su alcune regole di base:

- Esistono solo consigli, non regole ferree. Alla fine, i gusti sono diversi.
- Tra la birra e il cibo, nessuno dei due deve essere predominante.
- Per creare abbinamenti in armonia è possibile far leva sugli opposti, oppure, al contrario, scegliere una birra il cui aroma sottolinei ulteriormente una caratteristica del cibo.
- Il menù dovrebbe prevedere inizialmente una birra più leggera, per poi passare ad altre più pesanti e complesse.
- Una birra fresca e luppolata è ideale come aperitivo perché il suo gusto amaro spalanca lo stomaco e stuzzica l'appetito.
- Agli arrosti si addicono birre dal malto tostato, che assorbono l'aroma tostato dell'arrosto.
- Una birra dall'aroma di luppolo attenua la piccantezza del pepe o del peperoncino rendendola piacevole, ma senza coprirlo.



La varietà è uno dei punti di forza di Schneider Weisse: lo chef del birrificio Georg VI. Schneider.

Ristorante Tanne, Schönenberg vicino a Wädenswil

Al «Tanne» si preferisce la Hopfenperle



Margrith Lindauer spilla una Hopfenperle e brinda coi clienti sulla terrazza.

→ Da maggio Margrith Lindauer gestisce il «Tanne» di Schönenberg vicino a Wädenswil, un locale fortemente radicato nel territorio. Meggy, come tutti la chiamano qui, lavora da 40 anni nel settore dell'hospitality ed è il cuore e l'anima del suo nuovo locale, ubicato sopra al lago di Zurigo e frequentato da artigiani e bancari.

laborazione con Feldschlösschen, apprezzandone l'ottima consulenza, afferma: «La birra più amata è la Hopfenperle alla spina.»

Un salone e una terrazza

Associazioni musicali, paesani e un club di motociclisti: il «Tanne» è il punto di ritrovo di tutto il paese. L'atmosfera familiare del locale è resa ancora più forte dalla presenza di Sonja, la figlia di Margrith Lindauer, che vi lavora al mattino. «Abbiamo un piccolo salone per riunioni e feste di famiglia», dichiara la proprietaria. E d'estate i clienti possono intrattenersi nella confortevole terrazza. ●

Tutti pazzi per la Hopfenperle

Questo locale ristrutturato offre cucina casalinga e prezzi ragionevoli, entrambi molto apprezzati in paese, come pure Feldschlösschen. Margrith Lindauer, che da anni ormai punta sulla col-

Discoteca Eighty Four, Winterthur

Successo grazie al codice postale

→ A Winterthur il locale una volta occupato dal «Garden Club» è stato completamente rinnovato. Ed è nata così la discoteca «Eighty Four», che seduce per l'atmosfera tutta particolare e la tecnologia all'ultimo grido per quando riguarda sound, luce e lo schermo da 18 m². «Ai giovani piace», racconta il proprietario, Roland Schneider, che spiega anche da dove deriva il nome dell'«Eighty Four»: «Il codice postale di Winterthur è 8400, tutto qua.» L'«Eighty Four» si trova a pochi passi dalla stazione ed è circondata da numerosi parcheggi. «Per noi la cordialità è molto importante, a

partire dai portieri, sempre eleganti», afferma Roland Schneider.

Di nuovo da Feldschlösschen

Con l'«Eighty Four», Roland Schneider è tornato da Feldschlösschen. «Siamo più che soddisfatti del servizio, dei prodotti e dei prezzi di Feldschlösschen. La consulenza è ottima. Non è valse la pena di puntare su altri grossi fornitori.» All'«Eighty Four» Carlsberg e Cardinal sono i marchi più importanti. Schneider aggiunge: «Per il futuro stiamo pensando di offrire anche birre speciali alla spina.» ●

→ www.eighty-four.ch



Ralph Cellar presenta il menù della sua «Steakhuus».

Steakhuus, Interlaken

Carne e Amber

→ Ralph Cellar, originario della Germania, è attivo già da otto anni nella ristorazione di Interlaken. In primavera, con il fratello Michael, ha aperto la «Steakhuus». Mentre Ralph Cellar è attivo (in prima linea), Michael Cellar è all'opera tra i fornelli. Oltre ai turisti, ovviamente importanti per un locale di Interlaken, i fratelli Cellar si rivolgono anche ai residenti. Creano menù che combinano la cucina internazionale con quella svizzera e definiscono il loro locale «l'unica

steakhouse Surf & Turf di Interlaken».

«La birra ha potenziale»

La cultura birraia la fa da padrona. Ralph Cellar: «La birra ha potenziale – tanto per accompagnare le pietanze, quanto come bevanda per le signore. Consigliamo la birra già come aperitivo ed abbiniamo i piatti di carne dei nostri clienti ad una Feldschlösschen Amber. La risposta è ottima.» ●

→ www.steakhouse-interlaken.ch



L'atmosfera curata è tutto per lui: Roland Schneider.

Grazie...

...che mi
amate, così da
50 anni!



Chips eccelse, perché diamo il massimo.

Z
ZWEIFEL

ESPERTI
IN CHIPS

 zweifelchips

zweifel.ch

Zweifel e Feldschlösschen: un'accoppiata vincente

Spedite i vostri clienti a fare un piccante e rinfrescante tour degli aperitivi

I piccanti snack di Zweifel e la rinfrescante birra di Feldschlösschen sono un'accoppiata perfetta. Portate con voi i vostri clienti in un tour culinario degli aperitivi attraverso l'Europa, con una tappa anche in Messico. Vi indichiamo qui quale birra si abbina meglio a quale snack.

Italia

Merranea Chips Pomodoro & Basilico e Feldschlösschen 2.4 con due gocce di Aperol

Una porzione extra di sole! Le croccanti Merranea Chips Pomodoro & Basilico vengono preparate con patate scelte e condite con pomodoro, erbe mediterranee e squisito olio d'oliva. La leggera Feldschlösschen 2.4, con due gocce di Aperol, è l'ideale per questa atmosfera di vacanza.



Svizzera

Zweifel Original Chips Paprika e Feldschlösschen Original

Le Original Chips di Zweifel sono un classico tra le patatine. Vengono prodotte con ingredienti naturali, come patate pregiate e olio di semi di girasole puro e non idrogenato. Il segreto del sapore delle patatine Zweifel è dato dall'inconfondibile mix di condimenti. Con questo classico tra le patatine consigliamo una birra classica, la Feldschlösschen Original.



Belgio

Popcorn Caramel e Grimbergen Blonde

I popcorn Caramel seducono grazie al raffinato gusto caramellato e rappresentano una deliziosa variante per tutti i vostri ospiti che amano provare qualcosa di nuovo. In abbinamento con la birra belga d'abbazia Grimbergen Blonde, dal sapore fruttato - maltato, daranno vita a un'esperienza sensoriale impareggiabile.



Germania

Snacketti Bacon Strips e Schneider Weisse

Gli Snacketti Bacon Strips hanno un inconfondibile sapore di pancetta affumicata. Questo snack è molto croccante ed appassionerà sicuramente i vostri clienti, per la gioia del vostro fatturato. Con gli Snacketti Bacon Strips consigliamo una Schneider Weisse, dato che questa birra di frumento si accompagna perfettamente al sapore della pancetta.



Francia

Secrets Chips à la Moutarde de Dijon e Kronenbourg 1664

Le Secrets Chips à la Moutarde de Dijon sono una creazione particolarmente raffinata e ispirata all'arte culinaria francese. Questo snack rappresenta l'accompagnamento ideale per momenti di puro piacere e si abbina perfettamente a una Kronenbourg 1664 appena spillata che, come le Secrets Chips, incarna il savoir-vivre dei francesi.



Danimarca

Flûtes à l'Ancienne Sel e Carlsberg

I Flûtes à l'Ancienne Sel Zweifel uniscono gusto e tradizione. Questo raffinato dolce di pasta sfoglia viene prodotto utilizzando le migliori materie prime naturali e regionali e si abbina perfettamente con una Carlsberg appena spillata. Questa birra premium danese internazionale è leggera e corposa e vanta un sapore mediamente amaro e ricco.



Inghilterra

Nocciole Zweifel e Boddingtons

Le nocciole Zweifel si distinguono per la loro croccantezza ed il loro speciale aroma di noci. Chi le accompagna a una birra appena spillata non riuscirà più a smettere di mangiarle. Con le nocciole Zweifel consigliamo una Boddingtons, una birra prodotta a Manchester e famosa per il colorito dorato, il sapore maltato e la schiuma cremosa e compatta. Una vera inglese!



Spagna

Arachidi Zweifel e San Miguel

Le arachidi Zweifel provengono dalle aree produttrici migliori del mondo. Queste noci di alta qualità vantano un inconfondibile aroma tostato, proprio come piace agli svizzeri. Con le arachidi Zweifel potrete così completare la vostra offerta di snack, abbinandole a una San Miguel, la birra più amata dagli spagnoli, caratterizzata dal perfetto equilibrio tra gusto dolce e amaro.



Messico

Corn Chips e Corona Extra

Le Corn Chips Zweifel sono uno snack croccante reinterpretato da Zweifel. Il mais dorato offre un sapore unico e un'inconfondibile croccantezza. Le Corn Chips Zweifel vengono prodotte con olio di semi di girasole di alta qualità e sono ideali con una Corona Extra, che porta con sé il sole del Messico.



Il delizioso semifreddo alla birra di Beat Jost

Semifreddo alla birra e semi di zucca

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

Semifreddo alla birra e semi di zucca

2 dl di panna intera
1 dl di Feldschlösschen Amber
70 g di tuorlo d'uovo (di 2 uova)
70 g di zucchero
1 foglio Gelatine
10 g Cognac
Alcuni semi di zucca
Zucchero di canna

Zabaione

1 dl di Feldschlösschen Amber
1 uovo intero
3 tuorli d'uovo
1 pizzico di zucchero vanigliato

Per la guarnizione, preparare dell'olio di semi di zucca e della frutta fresca affettata.

Preparazione

Semifreddo alla birra

Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo, lo zucchero, il cognac e la birra a bagnomaria a 60 °C. Mescolare la massa a freddo con un mixer ad immersione. Montare la panna intera ed amalgamarla con cautela nella massa d'uovo. Versare in uno stampo in silicone e congelare per almeno 12 ore. Fare ammorbidire per 5 minuti prima di servire.

Utilizzare una padella antiaderente per caramellare i semi di zucca. Riscaldare e tostare i semi, togliere la padella dal fuoco e cospargere i semi con lo zucchero di canna. Inclinare la padella ed avvolgere i semi con lo zucchero liquefatto.

Zabaione

In una ciotola di metallo, montare a bagnomaria zucchero vanigliato, uovo e tuorli con una frusta, fino ad ottenere una crema spumosa e compatta. È importante che l'acqua sotto la ciotola bolla sempre leggermente.

Guarnitura

Guarnire il semifreddo con la frutta e lo zabaione. Spargere i semi di zucca caramellati sul semifreddo e decorare con l'olio di semi di zucca.

I migliori sono riuniti nella «gilda»

Per gli addetti ai lavori è semplicemente «la gilda». I ristoratori che ne fanno parte, come Beat Jost del «Goldenes Kreuz», difendono la qualità, la creatività e l'ospitalità.

→ La «Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi» riunisce dei ristoratori selezionati che sono anche proprietari di un esercizio. Dalla sua fondazione, avvenuta nel 1954, la qualità e l'ospitalità sono al centro della sua attività

La qualità è la norma fondamentale

La visita ad un ristorante della gilda va vissuta come una festa per il palato e un'occasione per stare in compagnia. La speciale atmosfera della gilda può essere vissuta in una semplice trattoria o in un'esclusiva locanda tradizionale, in un hotel montano o in un ristorante per gourmet. Ciò che accomuna tutti i locali è la capacità di regalare momenti indimenticabili ai propri clienti.

La «Gilda svizzera dei Ristoratori-Cuochi»

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurigo
Tel. 044 377 52 90
Fax. 044 377 55 14
gilde@gastrosuisse.ch
→ www.gilde.ch

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

Mandateci la vostra ricetta

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.



Beat Jost del «Goldenes Kreuz» di Frauenfeld (a destra), uno dei 275 cuochi della gilda, con lo chef Christoph Komarnicki.

Circa 275 esercenti gastronomici svizzeri (pari all'uno per cento circa di tutti i locali) vantano l'inclusione nella gilda. Uno di essi è Beat Jost del «Goldenes Kreuz» di Frauenfeld. Già il poeta Goethe avrebbe apprezzato la qualità del ristorante, ben 500 anni fa. Per Beat Jost, ristoratore premiato con 14 punti Gault-Millau, la qualità rappresenta sempre la norma

fondamentale. Il cuoco bernese, che non manca di fascino, accoglie i clienti con un alto livello culinario.

Fresche leccornie

Ogni giorno Beat Jost e il suo chef Christoph Komarnicki creano con il loro team delle fresche leccornie, come il semifreddo alla birra e semi di zucca. Cucinatelo anche voi!

La birra perfetta per il semifreddo



«Raccomando una «Unser Aventinus» di «Schneider Weisse». Questa forte birra di frumento dalla spiccata nota di banana, uva passa e prugna, oltre che di liquerizia ed aromi tostati, è perfetta per questo dolce originale.»

Horst Welzenbacher,
sommelier della birra Feldschlösschen



L'agenda di myfeldschloesschen.ch

Festival del cinema e Schlager

■ **Zurich Film Festival:** dal 26 settembre al 6 ottobre, il Festival del Film di Zurigo ospiterà i cineasti già per la nona volta. Il paese ospite sarà il Brasile, una delle industrie cinematografiche maggiormente elettrizzanti dell'America latina, mentre per la seconda volta verrà proposto il concorso internazionale delle colonne sonore. L'immane partner Feldschlösschen, con la sua Premium, fornirà la birra giusta per questo evento di spicco.

→ www.zff.com

■ **Schlagerparade Coira:** il 28 settembre, gli amanti degli Schlager tedeschi si daranno appuntamento già per la 17ª volta a Coira. Le star ospiti della Schlagerparade sono i mostri sacri Jürgen Marcus («Ein Lied zieht hinaus in die Welt») e Chris Roberts («Du kannst nicht immer 17 sein»). La festa è inoltre garantita da Johnny Gold ed Hossa Nova.

→ www.schlagerparade.ch



Tappeto rosso per le star del Festival del Film di Zurigo.



La stella della Schlagerparade: Jürgen Marcus.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Sete incolmabile

COLOFONE

SETE

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

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 24 000, francese 10 000

Diritti d'autore

I contributi contenuti in questa rivista sono protetti da diritti d'autore. Tutti i diritti riservati.

Copyright

Foto di copertina: Urs Lindt, Freshfocus
Freshfocus, Textension, Pixelio, Gabriela Bättig

Anche passionatamente un'ottima scelta.



I NUOVI FORD **TRANSIT**



Go Further



**Ordinare ora
fino al 30.09.2013!**

Birra di Natale Feldschlösschen

**La birra tradizionale per la
stagione fredda.**

Questa birra speciale dal sapore pieno
e con 5.5% di gradazione alcolica sorprende
ogni anno con il suo gusto armonico
e il suo colore ambrato.



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE