



# SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA – [www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)  
N. 12 | Dicembre 2013



**Affarone!**

Champagne  
H. Lanvin & Fils

**15.40**

Prezzo netto  
invece di 17.40  
12x37,5 cl VP cartone

Champagne  
H. Lanvin & Fils

**23.90**

Prezzo netto  
invece di 25.90  
6x75 cl VP cartone



Ristoratori e Feldschlösschen

# Partner 2014

Pagina 10

**Gastrocheck:**  
anche il vostro esercizio  
ha del potenziale nascosto,  
sfruttatelo ora!

Pagina 25

**Grimbergen:**  
distinguetevi anche voi  
con questa birra belga  
ricca di tradizione

Pagine 26+29

# FESTEGGIA CON CARLSBERG PER TUTTO L'INVERNO!

**Carlsberg**  
PARTY UP THERE

**VERBIER<sup>+</sup>**  
ST-BERNARD

7 DICEMBRE 2013

**Arosa** Lenzerheide

20 & 21 DICEMBRE 2013

**ADELBODEN**  
Ski World Cup 2014

11 & 12 GENNAIO 2014

## ORDINA SUBITO UNA CARLSBERG!



TANJA LA CROIX

That calls for a **Carlsberg**

Apprezare in  
modo responsabile.



Editoriale

# Insieme nel nuovo anno



Care lettrici, cari lettori

→ Ci troviamo alla fine di un anno impegnativo per la ristorazione: per il turismo, infatti, il franco è ancora troppo forte e anche nella ristorazione classica regna una spietata concorrenza. Quindi è ancora più importante unire le nostre forze per raggiungere il successo. Anche nel 2013 Feldschlösschen è stato un partner attento con azioni e promozioni interessanti e atte a incrementare il fatturato della ristorazione. Siamo particolarmente orgogliosi del nostro nuovo portale [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). A **pagina 4** potrete scoprire come fare felici tanti clienti e, di conseguenza, anche voi stessi, nelle occasioni speciali che si presenteranno l'anno prossimo.

Tuttavia, anche nel 2014 non dovremo aspettare che ci piovano la manna dal cielo. Così è ancora più importante scambiarsi opinioni, parlare fra di noi e trovare insieme delle soluzioni vincenti. Ad esempio, il nostro CEO, Thomas Amstutz, ha incontrato tre clienti prima di Capodanno: leggete da **pagina 10** l'interessante scambio di opinioni emerso da questo dialogo aperto.

Vi auguro un 2014 ricco di successi! Io e i miei colleghi della Feldschlösschen non vediamo l'ora di spalleggiarvi per affrontare insieme le sfide del nuovo anno.

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

Indice



<b>NOVITÀ&amp;PRODOTTI</b>	
La birra del mese: Eve	4
<a href="http://myfeldschloesschen.ch">myfeldschloesschen.ch</a> : come alzare il fatturato in periodi speciali	4
Bière riche: Queste stelle mettono sete	4
Moët & Chandon Impérial: l'eccellenza per le feste ad un prezzo speciale	5
Feldschlösschen Premium: bottiglia più grande a prezzo costante	5
Gli sciroppi di Teisseire: piacciono, eccome!	5
La bevanda del mese: Prosecco Tonic	7
Cuoco di Bulle vince al DJ Contest ad Ibiza	7
<b>RETROSPETTIVE&amp;ANTICIPAZIONI</b>	
Tre ristoratori scambiano punti di vista con il CEO di Feldschlösschen	10
<b>PEOPLE&amp;ENTERTAINMENT</b>	
Festa grande all'Oktoberfest a Zurigo	16
Beat Schlatter e il pollo selvaggio	17

I clienti pensano già all'estate all'aperto 2014	17
Coppa Spengler: biglietti in palio	19
<b>MERCATO&amp;TENDENZE</b>	
Con lo Shorley della Mosterei Möhl, cocktail creativi da mixare	21
Un ristorante di Amburgo manda il cibo sull'ottovolante	23
Metà prezzo grazie a Gastrocheck: sfruttate al meglio il vostro potenziale	25
La sommelier del vino ha un'infatuazione per la birra speciale Grimbergen	26
A Friburgo, Babbo Natale viene prima per i ristoratori	26
Wilhelm Tell: un'osteria di paese	27
Grimbergen: piacere e tradizione per i vostri clienti	29
Il «maiale birraio» al ristorante Rössli	30
<b>ANTICIPAZIONI</b>	
A luglio, tanta musica in tutta la Svizzera	31

## La bevanda del mese

### Eve sa cosa vogliono le donne

Straordinaria e unica come la donna che ama berla, **Eve Litchi** seduce i sensi con il suo sapore delicato e il dolce profumo di litchi, il frutto dell'amore tropicale. La polpa di frutta bianca conferisce a questo leggero aperitivo un aroma inconfondibile che solletica il palato e stuzzica il naso.

Se le donne amano trascorrere momenti piacevoli nel vostro locale in compagnia delle amiche, allora Eve è quello che ci vuole. Questa bevanda leggera, fruttata e gradevolmente stuzzicante ha riscosso negli ultimi anni sempre più successo tra il gentil sesso. Eve è disponibile nei gusti **Passion Fruit, Wild Orange e Spiced Mandarine**, quest'ultimo disponibile solo d'inverno, per un periodo limitato. Chi non ama i sapori troppo dolci, può ordinare una Eve Wild Orange, dal gusto fruttato amaroognolo. Grazie a Eve, soddisfatte i gusti di ogni cliente offren-

do loro sempre la bevanda giusta, perfetta per i momenti conviviali e le serate che le donne scelgono di trascorrere nel vostro locale con le amiche.



Ordinatelo subito!

**1.63 CHF**

la bottiglia

**Eve Litchi**  
24 x 27,5 cl VR cassa  
Art. 10568

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

## Birra forte

### Le stelle natalizie mettono sete ai clienti

➔ Feldschlösschen Hopfenperle e Raclette sono un connubio perfetto per il Natale: impastandoli a forma di stella e dorandoli al forno creano uno stuzzichino che farà venir voglia di un'altra birra.

### Stelle natalizie alla Hopfenperle

#### Ingredienti per ca. 50 pezzi

- 275 g di farina
- 1 cc di sale
- 1 cc di senape
- 4 cc di lievito in polvere
- 50 g di burro
- 100 g di Raclette a cubetti
- 1 uovo
- 150 ml di Hopfenperle

#### Per la copertura

- 2 CC di latte
- 30 g di Raclette
- Sesamo o semi di papavero

#### Preparazione

Amalgamare farina, sale, senape, lievito in polvere, burro, formaggio, uovo e Feldschlösschen Hopfenperle. Ottenere una sfoglia spessa circa 1 cm, creare le



stelle con gli stampini e disporle sulla piastra da forno. Spennellare con miele, formaggio e sesamo o semi di papavero a piacimento. Dorarle nel forno preriscaldato a 200-220 °C per 12-15 minuti. Servirle fresche.

## FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

**Sapevate che nel 2013 ben 3000 clienti hanno frequentato la nostra Feldschlösschen Academy?**

Grazie a consigli pratici, elenchi e altri documenti, questi corsi trasmettono a voi e alla vostra squadra competenze approfondite su birra e vendita che potrete sfruttare ogni giorno.

#### La domanda del mese:

**Quali tre campi interessanti tratta la Feldschlösschen Academy?**

Per saperne di più sulla Feldschlösschen Academy visitate l'area «Trainings» sul sito [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

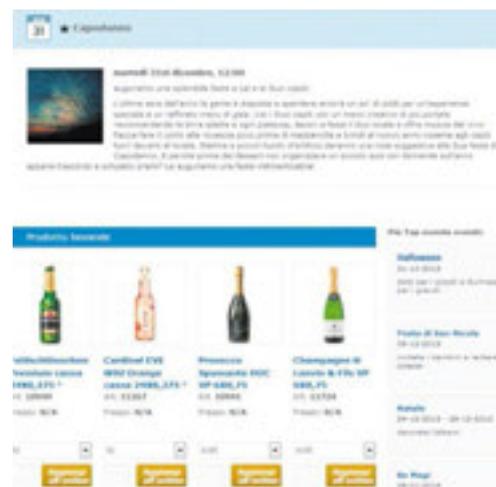
Vendita attiva



## myfeldschloesschen.ch

### Gli eventi alzano il fatturato

➔ Capodanno, Festa della mamma, 1° agosto, le partite di calcio della nazionale, Halloween e l'Arthur Guinness Day: ecco anno dopo anno infinite occasioni per voi ristoratori di attirare con azioni speciali più clienti nel vostro locale. Su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch), sotto a «Calendario eventi», troverete una panoramica delle manifestazioni e dei giorni festivi che potranno favorire il vostro fatturato. Ma cosa proporre ai clienti? La nostra speciale piattaforma presenta preziosi consigli a seconda dell'evento. E, naturalmente, vi indicherà anche le bevande più adatte



e come farvi aiutare da Feldschlösschen per organizzare un'azione speciale. ➔ **MyFELDSCHLÖSSCHEN.ch**

**Capodanno: uno dei tanti eventi presenti nel nostro calendario.**

## Un'icona per le feste

### Moët & Chandon Impérial

Il **Moët & Chandon Impérial** è una vera e propria icona tra gli champagne della cantina per eccellenza nel settore, la Moët & Chandon. Nato nel 1869, questo champagne rapisce con le sue note di fiori secchi e miele che celano aromi di frutta secca, bucce di agrumi e albicocche. Completano il tutto accenti di fumo e segale.

Questo champagne storico è da poco disponibile da Feldschlösschen. Approfittate dunque della migliore qualità a un prezzo incredibile: ordinando almeno tre cartoni, pagherete soltanto 29.99 CHF a bottiglia. Ordinate ora per offrire ai vostri clienti delle festività all'insegna delle bollicine. Offerta valevole dal 9 al 20 dicembre 2013 e fino ad esaurimento.

Ordinatelo subito!

**29.99 CHF** 75cl

la bottiglia

Da tre cartoni  
Moët & Chandon  
Art. 11678  
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



## Feldschlösschen

# Premium supera se stessa

Ora in bottiglia da 33 cl invece di 27,5 cl: la bottiglia Feldschlösschen Premium si presenta non solo in nuova forma, ma anche più grande... e allo stesso prezzo!

→ Buone notizie per voi ristoratori. Dalla settimana 51 è possibile ordinare la Feldschlösschen Premium nella sua nuova confezione. La bottiglia è più moderna, più simpatica e anche più grande. Ha una capacità di 33 cl di ottima birra Premium, un piacere genuino.



Ordinatelo subito!

**1.58 CHF**

la bottiglia

Feldschlösschen  
Premium  
Art. 11858  
24x33cl VR cassa

www.myfeldschloesschen.ch

La Feldschlösschen Premium in nuovo design e anche più grande.

Feldschlösschen Premium: apprezzata a tutte le manifestazioni Premium come ad esempio la Coppa Spengler.



Ordinatelo subito!

**6.38 CHF**

la bottiglia

Teisseire sciroppo lampone  
Art. 10548  
0,70l VP

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinatelo subito!

**6.35 CHF**

la bottiglia

Teisseire sciroppo menta  
Art. 10619  
0,71 VP

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinatelo subito!

**7.26 CHF**

la bottiglia

Teisseire sciroppo  
granatina  
Art. 10463  
11 VP

www.myfeldschloesschen.ch

## Attuale

# Anziani e giovani amano lo sciroppo di Teisseire

Una spruzzata di granatina o di lampone nella birra, qualche goccia di menta nella cioccolata calda o semplicemente allungato con l'acqua: gli sciroppi di Teisseire sono graditi da tutti.

→ Dal 1917, Teisseire produce nelle Alpi francesi un delizioso sciroppo di frutta. Gli aromi di granatina, di menta e di lampone sono senza dubbio i preferiti:

■ **Granatina:** Questo sciroppo di frutta rossa e di vaniglia rende tante bibite più raffinate e nella birra è una vera delizia.

■ **Menta:** Questo sciroppo è una leccornia anche solo allungato con l'acqua. La nostra ricetta segreta: versate qualche goccia di menta in una tazza di cioccolata calda - wow, che delizia!

■ **Lampone:** Allungato con l'acqua piace a tutte le età, nella birra è riservato agli adulti: fatto con lamponi d'Europa è uno sciroppo classico molto gradito.

*Per feste frizzante  
Naturalmente con Eve*



*Ordinare ora!*



*It's a Lady Thing.*

I mix perfetti: il drink del mese



# Festeggiate con un Prosecco Tonic

→ Semplice da preparare e ottimo per le feste: il Prosecco Tonic è un aperitivo classico che metterà sicuramente i vostri clienti dell'umore giusto per le feste natalizie. È un drink leggero e frizzante, rinfrescante e stimolante. Ed è particolarmente adatto a momenti speciali come l'Avvento e ai pranzi o alle cene natalizi nel vostro locale.

**Facilissimo**

La preparazione del Prosecco Tonic è semplicissima e rapidissima: il vostro personale ne sarà lieto.

## La ricetta

**Ingredienti**

- 5 cl di Prosecco
- 5 cl di Schweppes Indian Tonic
- 1 fragola

**Preparazione**

Versare il Prosecco nell'apposito bicchiere, aggiungere la Schweppes Indian Tonic fredda, decorare il drink con una fragola e... voilà, l'aperitivo è pronto!



## Finale del Corona Movidia DJ Contest

# Cuoco di Bulle vince ad Ibiza

**Un successo strepitoso per Lucas Monéme: il cuoco della Romandia vince ad Ibiza nella famosa «Pacha» il Corona Movidia Contest per DJ dilettanti.**



Lucas Monéme (al centro con la shirt blu) viene festeggiato dopo aver vinto al Pacha.

→ Dopo aver vinto il Contest nazionale, Lucas Monéme ha potuto recarsi alla finale ad Ibiza e concorrere con altri 26 Paesi. Anche là egli ha mixato musica perfettamente imponendosi tanto nei quarti che nelle semifinali. Sulla scena principale del Pacha Club, il giovane di Bulle si è ritrovato il 5 ottobre a partire dalle ore 23.00 in finale con i suoi omonimi della Georgia e della Norvegia. E an-

cora una volta, Lucas Monéme è stato il migliore! E quale vincitore del Contest può ora partecipare alla tournée d'Asia della «Pacha», mentre alcuni dei suoi songs saranno su quattro albi «Pacha». Il Corona Movidia DJ Contest è la più importante gara internazionale per DJ dilettanti. Quest'anno vi hanno partecipato 2400 concorrenti.

→ [www.movidiacorona.com](http://www.movidiacorona.com)



Hans Joachim Meyer, Alexander Grassl (entrambi di Feldschlösschen), Lucas Monéme e Oliver Martinez, il vincitore nazionale 2011.

# Un Natale frizzante con Schweppes

Ginger Ale - Tonic - Bitter Lemon  
Rinfrescanti, stimolanti e, allo  
stesso tempo, pregiati. I classici  
Schweppes per le feste.



UNEXPECTED SINCE 1783

[www.schweppes.ch](http://www.schweppes.ch)

# Durante le feste, è tempo di cocktail

## Il numero 1 da 230 anni

Il marchio Schweppes è sinonimo di altissima qualità e competenza e, fino ad oggi, è il numero 1 indiscusso nel settore dei bitter e dei cocktail. Schweppes, il soft drink più antico, è conosciuto e amato in tutto il mondo. Pura o miscelata, questa bevanda dissetante e rinfrescante trasmette convivialità e unici piaceri del palato.

## Lo sapevate?

Già per la quinta volta, viene conferito un premio ad un locale che si distingue dagli altri bar aperti di recente per il suo concetto e per la sua idea strepitosi. Quest'anno è stato il CLOUDS BAR di Zurigo ad aggiudicarsi il titolo più ambito. Schweppes si congratula con spumeggianti saluti!

C  
CLOUDS

## Già preparato?

### PORT-O-TONIC

#### Ingredienti

20 cl di Schweppes Indian Tonic,  
5 cl di acqua o di vino Porto rosso  
Cubetti di ghiaccio  
Fetta di limone o di lime

#### Preparazione

Riempite un bicchiere da long drink con i cubetti di ghiaccio e versate il vostro vino Porto preferito. Completate il tutto con uno Schweppes Tonic freddo.

### WHISKY GINGER ALE

#### Ingredienti

20 cl di Schweppes Ginger Ale  
5 cl di whisky  
1 goccio di bitter  
Buccia di arancia o limone  
Cubetti di ghiaccio

#### Preparazione

Fate girare un paio di gocce di bitter in un bicchiere da whisky (a piacimento). Versate il whisky e lo Schweppes Ginger Ale e aggiungete i cubetti di ghiaccio. Quindi completate con la buccia di arancia o limone.

### BITTER SUMMER

#### 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, versate la granatina e il liquore alle fragole sopra ai cubetti di ghiaccio. Aggiungete lo Schweppes Bitter Lemon freddo. Mescolate bene e servite con una cannuccia.



## Partner a confronto: i clienti discutono con il CEO di Feldschlösschen



*I ristoratori Markus Ritzinger, Bruno Kaltenbacher e Torsten Pinter in discussione con Thomas Amstutz, CEO di Feldschlösschen (da SX).*

# «Il 2014 può essere un anno posit

**Parlano la stessa lingua e si danno subito del tu: Thomas Amstutz, CEO di Feldschlösschen, ha invitato tre clienti di diverse parti della Svizzera e con diversi esercizi gastronomici allo «Swissôtel» di Zurigo-Oerlikon. Insieme hanno ripercorso l'anno trascorso e guardato al 2014.**

«**Thomas Amstutz:** Ho l'impressione che nella ristorazione svizzera si pensi nuovamente positivo e si torni ad avere fiducia nel futuro.

**Markus Ritzinger:** È vero: dopo la rabbia per le azioni anti-fumo e l'abbassamento del tasso alcolemico ammesso alla guida, l'umore è decisamente migliorato.

**Bruno Kaltenbacher:** Proprio ri-

spetto ad alcol & guida, oggi la gente si organizza molto meglio rispetto al passato. Uno guida e gli altri bevono. Ci si è adattati alla situazione. Per parecchio tempo c'è stata una pattuglia di polizia praticamente a ogni incrocio!

**Torsten Pinter:** Da quando abbiamo ristrutturato il ristorante dello «Swissôtel», qui a Oerlikon, il fatturato è aumentato del 30%. Oggigiorno

**Si è discusso animatamente dei mondiali di calcio, delle preoccupazioni per il personale e del meteo quale fattore di successo. Al termine di questo colloquio illuminante è stato anche chiarito come il cantante Bastian Baker abbia scelto il suo nome.**

gli ospiti sono stanchi dell'atmosfera da ristorante d'hotel. Abbiamo identificato questo sentimento e ne abbiamo tenuto conto nella ristrutturazione. Per il settore alberghiero di Zurigo è attesa una stagnazione per il prossimo anno, mentre le attività fieristiche e congressistiche continuano a rappresentare una sfida.

**Bruno Kaltenbacher:** Di positivo c'è che l'anno prossimo si terranno i

mondiali di calcio. La maggior parte delle partite inizieranno tra le 18 e le 22 svizzere – il massimo per noi ristoratori.

**Markus Ritzinger:** Sì, i mondiali di calcio sono un fattore importante anche per i nostri esercizi. Installeremo ancora degli schermi giganti.

**Bruno Kaltenbacher:** Da noi, al bar sport, per tutto il torneo regnerà la ba-



## Gli interlocutori



**Torsten Pinter**

General Manager dello «Swissôtel» di Zurigo-Oerlikon



**Bruno Kaltenbacher**

Titolare del bar sport Le Zodiac di Losanna



**Markus Ritzinger**

CEO di 2B Visions SA, che gestisce dieci club, bar e ristoranti nella Svizzera orientale



**Thomas Amstutz**

CEO di Feldschlösschen Bibite SA

# ivo per la ristorazione»

raonda. Non vedo l'ora che inizi!

**Torsten Pinter:** Per un esercizio come lo «Swissôtel» i mondiali non sono così importanti. Mi

**Bruno Kaltenbacher:** La birra è la bevanda principale durante i mondiali di calcio.

**Markus Ritzinger:** I tifosi di cal-

meglio voi clienti della ristorazione anche durante i mondiali del 2014.

**Bruno Kaltenbacher:** Feldschlösschen offre delle promozioni interessanti per tutti i grandi eventi calcistici. Apprezzo molto la cosa, dato che i clienti sono felici, ad esempio, di poter vincere qualcosa con una scommessa.

**Thomas Amstutz:** È veramente tanto importante?

**Markus Ritzinger:** Sì, è importante e ci aiuta a riempire il locale.

Prosegue a pagina 13 ►

«Di positivo per noi ristoratori c'è che l'anno prossimo si terranno i mondiali di calcio.»

aspetto molto di più dai mondiali di atletica, che si terranno a Zurigo nell'agosto 2014. Tre squadre faranno base presso di noi con l'intero entourage: spero molto negli inglesi, che bevono con assoluta regolarità. Un inglese felice è un inglese con una birra serale in mano.

cio amano la birra. Quando mostriamo le partite della Champions League nel locale, il consumo di birra aumenta sempre.

**Thomas Amstutz:** Questa è musica per le mie orecchie. Feldschlösschen assisterà al

*Food & Wine Pairing*

# VINI, CHE AFFIANCANO I VOSTRI PIATTI.

*Per esempio «cucina svizzera»  
Impanata di maiale & Merlot del Ticino*



**NUOVO  
THE BOTTLE**

*by Feldschlösschen*

Ordinazioni via  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)  
0848 805 010

*Sminuzzato con Rösti &  
Perseus Pinot Noir Barrique*



*Trota arrosta &  
Dézaley*



*Fondue al formaggio &  
Johannisberg*



*The Bottle seleziona vini di qualità che affiancano i vostri piatti.  
Il nostro assortimento ed il nostro sostegno per la combinazione  
vincente di piatti e vini li trovate online sotto: [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)*

**THE  
BOTTLE**  
VINO DA CONDIVIDERE



Concordano sulla maggior parte dei punti (da SX): Bruno Kaltenbacher, Torsten Pinter e Thomas Amstutz.

**Bruno Kaltenbacher:** I clienti apprezzano anche le piccolezze. Ringrazio molto Feldschlösschen per questo supporto.

**Thomas Amstutz:** Grazie dei complimenti. Sinceramente però: cosa potremmo migliorare? Quali sono le vostre richieste a Feldschlösschen?

**Markus Ritzinger:** Presso di voi è possibile ordinare comodamente quasi tutte le bevande da un solo soggetto. In fatto di superalcolici, tuttavia, la vostra politica dei prezzi non è interessante per noi ristoratori. Perché avete un assortimento tanto vasto di superalcolici se poi non tentate di venderli?

**Thomas Amstutz:** Ovviamente vogliamo vendere anche i superalcolici. Il problema è che, presso i fornitori, non abbiamo alcuna speranza di avvicinarci ai prezzi del «cash and carry». Stiamo però già intervenendo sui superalcolici: già nel 2014 offriremo a voi ristoratori una gamma

di marca propria. Come accade per i vini, potrete ordinare in esclusiva da noi dei superalcolici pregiati a prezzi vantaggiosi.

**Markus Ritzinger:** Ma funzionerà? I

«**Nel commercio al dettaglio alcune bevande sono fin troppo convenienti. È ingiusto nei confronti di noi ristoratori.**»

grandi marchi più noti saranno esclusi da questo assortimento.

**Thomas Amstutz:** Se le bottiglie non sono esposte dietro al bar ma sono solo usate per i mix, il concetto può rivelarsi molto interessante per la ristorazione.

**Torsten Pinter:** Nei club la cosa può veramente funzionare bene, ma di certo non in un bar d'hotel come il nostro.

**Thomas Amstutz:** Il nostro cavallo di battaglia è la birra, ma vogliamo

essere i vostri partner ideali anche per le altre bevande. Nel settore vinicolo, con il concetto «The Bottle», abbiamo fatto un gran passo avanti. Ora siamo in grado di offrirvi dei vini di alta qualità selezionati e testati dai

rinomati esperti dell'«École d'Ingénieurs de Changins» di Nyon. Grazie a «The Bottle», il vostro personale può informare con competenza il cliente e indicargli, ad esempio, il vino più adatto per la pietanza ordinata nell'occasione.

**Bruno Kaltenbacher:** Un supporto di cui disponiamo già per la birra. Si tratta di una proposta valida, che avvantaggia tanto il personale, quanto l'esercizio.

**Markus Ritzinger:** Pariamo un po' delle bibite: non vi infastidisce il

modo in cui noi ristoratori siamo svantaggiati in fatto di prezzi? Nel commercio al dettaglio alcune bevande sono fin troppo convenienti. È ingiusto nei confronti di noi ristoratori.

**Thomas Amstutz:** Abbiamo i medesimi problemi. Vi assicuro tuttavia che lottiamo duramente per ottenere prezzi equi. Con i nostri prodotti, quali Queen's Ice Tea o Schweppes Cola, siamo già in grado di offrirvi dei prezzi interessanti. Nel 2014 proporremo delle nuove bibite a prezzi convenienti: Orangina, Dr Pepper e Oasis.

**Torsten Pinter:** Dite un po', colleghi: avete anche voi dei grattacapi per trovare del buon personale per il vostro esercizio?

**Markus Ritzinger:** Io potrei scrivervi su un romanzo!

Prosegue a pagina 15 ►

# Accesso gratuito ad Internet per i vostri clienti



Vi regaliamo il  
materiale informatico  
del valore di 199 CHF

**Grazie alla società Monzoon AG, i vostri clienti potranno accedere gratuitamente ad Internet. Se vi abbonate per tre anni, vi offriamo il materiale informatico del valore di 199 CHF. Le spese per l'uso sono di soli 28 CHF/mese.**

Troverete maggiori informazioni e un buono d'ordine su [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch) alla rubrica «Migliori economie / Deals».





Thomas Amstutz illustra ai ristoratori l'offerta Wi-Fi in SETE. Discussione animata: Torsten Pinter (SX) e Thomas Amstutz.

**Bruno Kaltenbacher:** Pure io! Non è per niente facile trovare delle brave persone. Nel servizio diamo lavoro a molte studentesse, che sono serie, motivate e lavorano con passione.

**Markus Ritzinger:** Diciamoci la verità: lavoriamo in un settore nel quale vi sono anche moltissimi lavoracci.

**Thomas Amstutz:** Incredibile, la superstar Bastian Baker! E ce lo dici così? Ecco una cosa che mi incuriosisce: perché si chiama Bastian Baker?

**Bruno Kaltenbacher:** Kaltenbacher è troppo lungo come nome d'arte. Dato che negli USA ci chiamano sempre «Kaltenbaker», ha scelto di tenere Baker. Il suo vero nome di battesimo è Bastien, che è diventa-

manca di un concetto speciale. Voi cosa ne pensate?

**Markus Ritzinger:** Concordo! Molti esercizi tradizionali devono chiudere per far posto a un venditore di kebab. L'offerta di kebab è in costante aumento.

**Thomas Amstutz:** Oggi gli esercizi devono dotarsi di un concetto e offrire qualcosa di speciale. In passato, un classico ristorante di campagna poteva funzionare con tertulie e associazioni, ma la società cambia rapidamente. Oggigiorno i clienti si aspettano di ricevere qualcosa di speciale.

**Bruno Kaltenbacher:** Sì: se un locale è considerato «in», il moderno clien-

**Thomas Amstutz:** Consentitemi di attirare la vostra attenzione su un'offerta in particolare: a pagina 13 di SETE di novembre vedrete come supportiamo voi ristoratori nel settore dei nuovi media. Vi offriamo anche la creazione della vostra homepage e di un accesso a Internet gratuito per i vostri clienti a condizioni imbattibili. Anche su questo argomento troverete tutte le informazioni sulla nostra piattaforma myfeldschloesschen.ch.

**Markus Ritzinger:** Interessante! Gli darò un'occhiata di sicuro.

**Thomas Amstutz:** Feldschlösschen non vuole limitarsi a vendere la birra e le altre bevande a voi ristoratori, ma considerarsi vostro partner. Vi rin-

## « Ho lavorato in undici paesi e consiglio a tutti i colleghi di recarsi all'estero per qualche tempo. »

**Torsten Pinter:** Grazie al mio lavoro sono stato spesso all'estero. Ho lavorato in undici paesi e consiglio a tutti i colleghi di recarsi all'estero per qualche tempo.

**Thomas Amstutz:** La penso anch'io così: alla Feldschlösschen motiviamo i nostri dipendenti a recarsi consapevolmente all'estero.

**Bruno Kaltenbacher:** Conosco molti albergatori che erano attivi al livello internazionale. Anche i loro figli ne hanno tratto vantaggio e sono molto aperti e maturi. Con i miei figli, per fortuna, sono stato spesso all'estero. Soprattutto mio figlio, che è un cantante, apprezza molto la cosa.

**Thomas Amstutz:** Tuo figlio è un cantante? E come si chiama?

**Bruno Kaltenbacher:** Bastian Baker.

to Bastian. Bastian Baker.

**Thomas Amstutz:** Parliamo un po' del meteo: sperate anche voi che faccia sempre caldo e splenda il sole per il bene dell'esercizio?

**Markus Ritzinger:** Non necessariamente. So che con il cattivo tempo si consuma meno birra, ma in compenso si mangia, e si spende, di più. Quando fa troppo caldo la gente si prende solo un'insalata da portare a casa. Ai nostri esercizi fa bene il brutto tempo.

**Thomas Amstutz:** Per Feldschlösschen, il primo semestre freddo e umido del 2013 è stato una catastrofe. Abbiamo venduto molta birra in meno. Cambiamo argomento: ho l'impressione che nel settore dei ristoranti funzionino soprattutto gli eventi, mentre i bar tradizionali fuori città hanno dei problemi in

## « Con il maltempo si consuma meno birra. In compenso si mangia, e si spende, di più. »

te aspetta volentieri 20 minuti prima che gli arrivi la birra. L'ho appena vissuto in prima persona a New York.

**Thomas Amstutz:** Il nostro colloquio verrà pubblicato nella nostra rivista per i clienti SETE. Ecco una domanda per voi: leggete e utilizzate la più grande rivista gastronomica della Svizzera?

**I tre ristoratori all'unisono:** sì.

**Bruno Kaltenbacher:** Su SETE trovo sempre delle offerte interessanti.

grazie per questa chiacchierata ricca di spunti. Non vedo l'ora di affrontare le sfide del nuovo anno al fianco di partner del vostro calibro. Questa conversazione mi ha convinto che il 2014 potrà essere un ottimo anno per la ristorazione. »

## Oktoberfest a Zurigo

## Festa grande al Bauschänzli

➔ Per la 18a volta in ottobre è risuonato il grido: «È stappata!» L'Oktoberfest zurighese si è tenuta al Bauschänzli e, per 30 giorni, ha accolto circa 40 000 amanti della birra, che hanno consumato approssimativamente, oltre a 80 000 litri di birra, 10 000 salsicce, 3400 polli, 3000 stinchi, 8000 porzioni di insalata di patate, 1,7 t di crauti e 105 m di strudel.

#### I clienti hanno partecipato con entusiasmo

L'atmosfera è stata assicurata ogni giorno da una banda bavarese originale. Feldschlösschen ha festeggiato animatamente al Bauschänzli assieme ai clienti. I clienti hanno fatto baldoria e sono rimasti stupiti di come le graziose cameriere nei loro Dirndl portassero fino a dieci boccali di birra del peso di 1,5 kg ciascuno.

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



Dietro, da SX: Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Peter e Ronny Neufeld (ristoratori zurighesi). Davanti, da SX: Daniel Bill (Bill & Siegfried Getränke SA), Peter Balordi (ristorazione Zoo Zürich), Markus Leutenegger (hotel ristorante Löwen, Bassersdorf), Angelo Antonucci e Daniel Zemp (entrambi di Feldschlösschen).

**1** La festa furoreggia nel tendone.

**2** Non si può negare una birra alla salute di questi ospiti di Feldschlösschen.

**3** Il ristoratore Sigi Huber, Daniel Zemp e Daniel Bill.

**4** Angelo Antonucci e Daniel Bill si godono la serata.

**5** Peter Neufeld e Thomas Amstutz.

**6** Si brinda diligentemente.

**7** La banda originale bavarese riscalda gli ospiti.

**8** Ronny Neufeld (SX) discorre con piacere.

**9** Angelo Antonucci e i suoi clienti fanno un altro giro.



## Gli assetati



# Il pollo selvaggio

**Stephan:** Perché zoppichi così? Sei andato ad esercitarti in lotta libera svizzera?

**Beat:** No, da quando non vieni più, neanche io vado più nel cerchio di segatura.

**Stephan:** Perché?

**Beat:** Non sopporto l'umiliazione di risultare sempre il peggiore.

**Stephan:** Ora capisci come era per me! Ritorniamo alla mia domanda: perché zoppichi?

**Beat:** Sono stato immischiato in una rissa.

**Stephan:** No, sul serio? E con chi? Con dei Hooligans, con i Hells Angels o dei Skinheads?

**Beat:** No, con un pollo selvaggio.

**Stephan:** Con che cosa?

**Beat:** Allora, è andata così: Ero previsto nel programma di una fiera della carne e avevo dimenticato la piantina a casa. Stavo dunque girando a piedi per cercare il padiglione della fiera, quando all'improvviso nella zona pedonale un pollo enorme mi viene incontro.

**Gli editorialisti di SETE:**

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

**Beat Schlatter (DX), cabaretista, attore e sceneggiatore.**

**Stephan:** Pensavo che tu andassi in scena soltanto sobrio.

**Beat:** Lo ero, infatti. Si trattava di una persona travestita da pollo. Ho pensato d'aver avuto fortuna, poiché pollo = carne, quindi il pollo faceva parte della fiera della carne. Sotto il becco c'era una piccola apertura, attraverso la quale ho guardato dentro. La donna travestita da pollo mi faceva pena perché sudava in quel costume tutto di gomma. Le ho chiesto la via più breve per raggiungere la fiera della carne. Invece di rispondermi, ha incominciato a picchiarmi.

**Stephan:** Per l'amor di Dio, perché?

**Beat:** Lei era dei vegani e protestava con il suo costume contro la brutalità nell'allevamento degli animali.

## Open Air Gampel

# I clienti pensano già all'estate all'aperto 2014

➔ Cardinal, la birra dei festival, ha arricchito l'estate all'aperto 2013. Come a Gampel a metà agosto, molti dei nostri clienti hanno vissuto splendidi momenti all'aperto rinfrescandosi con Cardinal. Anche oggi, in pieno inverno, sanno benissimo che la prossima stagione all'aperto arriverà di certo. L'attesa è grande: Cardinal parteciperà a numerosi festival – tra cui quello di Gampel, dove l'«Ilschi Party» si terrà dal 21 al 24 agosto 2014.



Cardinal è parte integrante dell'Open Air di Gampel.



Christian Gerber, Martin Jossen, Jon Krause e André Holzer.



Dave Pini, Ricardo Locher, Daniel Gemmet e Kilian Furrer.



Kilian Furrer con la figlia Chiara (SX) e Caroline Zenhäusern.

## Dizionario della birra

### I come India Pale Ale

L'India Pale Ale è un'ale chiara e forte, prodotta nel XIX secolo in Inghilterra e Scozia per le colonie indiane della corona britannica. Dovendo affrontare un viaggio in mare, la sua inalterabilità doveva essere garantita. Per questo motivo veniva prodotta con una gravità del 16% e con molto luppolo. Le India Pale Ale, oggi prodotte principalmente da piccoli birrifici in Inghilterra, Scozia e USA, sono perfette per le pietanze succulente e piccanti, come la selvaggina o il chili con carne.

## La barzelletta del mese

Il direttore d'hotel ascolta la telefonata del portiere: «No, non c'è», dice il portiere.

«No, nemmeno domani. Non c'è mai.»

Il direttore gli strappa la cornetta di mano e dice: «Certo che c'è. Sì, c'è anche domani. C'è sempre.»

Quindi fa una sfuriata al portiere: «Non si dice mai a un cliente che qualcosa non c'è, idiota! Ma cos'è che voleva sapere quel tizio?» Il portiere: «Voleva sapere se c'è brutto tempo.»

**ORDINARE  
ORA!**

su  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



**ORA, CON  
IL 20% DI  
PRODOTTO  
IN PIÙ!**

**La Nuova  
Bottiglia  
33cl!**

Mit Verantwortung  
genossen.



**FELDSCHLÖSSCHEN**

**PREMIUM**



[facebook.com/fspremium](https://facebook.com/fspremium)

Concorso – in palio:

# I biglietti per la finale della Coppa Spengler

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. Chi ha vinto il DJ Contest Corona Movida a Ibiza?

- M** Un banchiere di Zurigo
- F** Un cuoco di Bulle
- A** Uno studente di Lugano

2. Come si chiama la nuova prestazione della Feldschlösschen Academy che dovrebbe aiutare a sfruttare al meglio il potenziale nascosto nel proprio esercizio?

- E** Gastrocheck
- V** Test del ristorante
- U** Moltiplica-guadagni

3. In quali Paesi vengono prodotti i famosi sciroppi di Teisseire?

- I** In Lussemburgo
- O** In Belgio
- S** In Francia

4. Come si chiama la birra speciale belga che si abbina così meravigliosamente a piatti di carne?

- S** Grimtalen
- T** Grimbergen
- D** Grimwiesen

5. Dove si svolge poco prima di Natale il famoso Christmas Tattoo mondiale?

- E** A Londra e Liverpool
- I** A Berlino e Amburgo
- A** A Basilea e Zurigo

La soluzione è:

## Ecco come partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un po' di fortuna potrete vincere due biglietti per la finale della Coppa Spengler a Davos. **Termine ultimo di spedizione: 10 dicembre 2013**



La Coppa Spengler a Davos è una delle più antiche manifestazioni sportive in Svizzera.

## I vincitori del concorso SETE di ottobre 2013

Hanno vinto due coppie di biglietti per i Tennis Swiss Indoors di Basilea: **Béatrice Coppey**, 1957 Ardon, e **Michael Stiassny**, Hotel Holiday, 3604 Thun. Felicitazioni.



Vincitore del torneo Juan Martin del Potro (DX) e il finalista Roger Federer .

## COPPA SPENGLER: 2x2 BIGLIETTI PER LA FINALE

31 dicembre, mezzogiorno di fuoco: 12 ore prima dell'arrivo del nuovo anno, si terrà a Davos la finale della Coppa Spengler, lo storico torneo di hockey su ghiaccio della Valle di Landwasser. Anche quest'anno, nell'ultima settimana del calendario, 6 squadre svizzere ed estere si contenderanno il diritto a partecipare alla finale di San Silvestro. Feldschlösschen è partner della Coppa Spengler e sorteggerà 2x2 biglietti per la finale.

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

Grazie per la vostra fedeltà  
nel 2013 e buona  
fortuna per il  
2014!



*Chips eccelse, perché diamo il massimo.*



ESPERTI  
IN CHIPS

## I consigli della Mosterei Möhl

# Cocktail creativi per i clienti con lo Shorley

Lo Shorley, la rinomata bevanda della Mosterei Möhl nella Svizzera orientale, è composto per il 60% da finissimo succo di mela e per il 40% da acqua minerale frizzante,

ha un sapore favoloso ed è perfetto per fare cocktail creativi, alcolici e non. Fatevi ispirare dalle nostre proposte!

## Cocktail analcolici con lo Shorley

### Succo di mela Cobbler

1,5 cl di succo di limone  
5 g di zucchero vanigliato  
15 cl di Shorley

Mischiare gli ingredienti, versarli in un bicchiere e servire con ghiaccio.

### Brulé di succo di mela

1 l di Shorley  
5 chiodi di garofano  
½ bastoncino di cannella  
Buccia di 1 arancia  
Succo di 2 arance

100 g di zucchero

Scaldare il succo di mela, i chiodi di garofano, il bastoncino di cannella e la buccia d'arancia, senza bollire. Sciogliere lo zucchero con il succo d'arancia in un boccale, versarvi il succo di mela caldo e servire subito.

### Punch californiano

1,3 l di acqua  
2 bustine di tè nero  
1,2 l di Shorley  
230 g di zucchero bruno  
1 CC di cannella o 1 bastoncino di cannella (schiacciata)  
1 pizzico di noce moscata grattugiata  
1 pizzico di pimento (macinato)  
3 chiodi di garofano  
0,6 l di succo d'arancia  
0,2 l di succo di limone

Versare l'acqua calda sulle bustine di tè e lasciare in infusione per 5 minuti. Cuocere in una pentola il succo di mela, lo zucchero, la cannella, la noce moscata, il pimento e i chiodi di garofano a fuoco basso per 4 minuti. Aggiungere il tè e i succhi d'arancia e di limone. Non bollire! Versare il punch in un bicchiere resistente al calore e guarnire con una buccia di limone a spirale o con mezzo spicchio d'arancia.



## I succhi Möhl da Feldschlösschen

Voi ristoratori potrete ordinare i succhi di mela Möhl presso la Feldschlösschen Bibite SA: dal succo spillato direttamente dalla botte con o senza alcol, fino al

tanto amato Shorley (33 cl, PET 50 cl e PET 150 cl) e al succo di mela classico (33 cl, PET 50 cl, 100 cl e PET 150 cl), troverete comodamente ogni tipo di prodotto.

## Cocktail alcolici con Shorley

### Wodka Manaja

4 cl di vodka  
15 cl di Shorley

Mescolare la vodka e lo Shorley e servire freddo.

### Helvetia

2 cl di kirsch  
2 cl di liquore al frutto della passione  
8 cl di Shorley  
8 cl di limonata

Versare ingredienti e cubetti di ghiaccio in un bicchiere da long drink, mescolare e servire il drink freddo.

### Paloma

5 cl di liquore alla cannella  
10 cl di Shorley

Mescolare le bevande e servire in un tumbler con ghiaccio.

### Absolut Dream

4 cl di Vodka Kurant  
1 cl di Cointreau  
15 cl di Shorley  
2 Spicchi di limetta

Versare cubetti di ghiaccio e ingredienti in un bicchiere da long drink, mescolare e guarnire il drink con 2 spicchi di limetta.

### Guglielmo Tell

3 cl di Kirsch Swiss  
1 cl di sciroppo di lampone  
1 cl di succo di limone  
15 cl di Shorley

Mescolare le bevande e servire freddo.

**MÖHL**  
Apfelsäfte

Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon,  
Tel. 071 447 40 74, [www.moehl.ch](http://www.moehl.ch)

# La nostra nuova offerta Internet riservata ai clienti Feldschlösschen

## Un sito Internet da professionisti...

...a soli 750 CHF

Creazione di un sito Internet commerciale per il vostro esercizio, realizzato insieme alla società ToweB Srl. I costi forfettari di 750 CHF sono ridotti della metà rispetto ai prezzi di mercato. E nei primi 12 mesi sono incluse le seguenti prestazioni:

- **Sito Internet moderno ed elegante con 8 sotto-rubriche**
- **Registrazione di un nome di dominio (indirizzo web)**
- **5 attualizzazioni al mese di immagini o di testi**
- **Hosting**
- **4 indirizzi e-mail**
- **Formulario di contatto sul sito Internet**
- **Contatore di visite e modulo di statistica on-line**
- **Back-up settimanale di tutto il sito**
- **Assistenza tecnica via e-mail o via telefono**

+++ Offerta supplementare +++

## Pagina Facebook...

...a soli 549 CHF

Creazione di una pagina Facebook professionale per il vostro esercizio e collegata al vostro nuovo sito Internet.



Troverete maggiori informazioni e un buono d'ordine su [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch) alla rubrica «Migliori economie / Deals».



Uno sguardo oltre il piatto



# Il cibo va sull'ottovolante

È il locale più pazzesco di tutta Amburgo. Allo «Schwerelos», presso il porto fluviale, cibi e bevande vanno sull'ottovolante sulle teste dei clienti e attraverso tutto il ristorante! Un divertimento pazzesco per grandi e piccini.



→ Una pentola fluttua sotto il soffitto, sfreccia come comandata da una mano invisibile e atterra sul tavolo con una spirale. Il termine «esperienza gastronomica», ammesso che abbia ancora un significato, è perfetto per il vecchio edificio Palmspeicher di Amburgo. I clienti sono in ogni caso colpiti: non dal cibo che gli cade in testa, ma dalla folle esperienza.

## Ordine al touch-screen

Allo «Schwerelos», cibi e bevande si ordinano al touch-screen. Una volta riempito il carrello virtuale, i clienti inviano il loro ordine. Quindi, attendono con gli occhi spalancati di vivere una specialissima esperienza gastronomica.

## Pentolini catapultati

I pentolini contenenti i cibi e le bevande ordinati vengono catapultati dalla cucina alla rampa di lancio. Ad una grande altezza, le leccornie sfrecciano quindi sulle rotaie attraverso le curve paraboliche, per giungere infine ai clienti del ristorante, sempre affollato. Il segreto sta dietro le quinte, dove 17 piccoli montacarichi sollevano i carrelli a cinque metri di altezza.



za. La corsa a perdifiato è quindi opera della gravità.

## Cucina casalinga regionale

Con le montagne russe fila tutto liscio. Anche i cibi rimangono freschi. Il cavallo di battaglia è la cucina casalinga regionale. I pentolini impongono le porzioni: la cosa potrebbe essere calcolata, in modo da lasciare sempre posto nello stomaco per i dolci fatti in casa.

Per gli utilizzatori degli smartphone, lo «Schwerelos» ha pronta una propria app, che consente di lasciare delle valutazioni o di inviare delle e-mail. Tuttavia, l'app offre soprattutto ai clienti la possibilità di dare il via personalmente al viaggio dei pentolini. Il gioco si conclude con l'arrivo dei cibi e delle bevande. Pazzesco, non trovate?

→ [www.schwerelos-zeitlos.de](http://www.schwerelos-zeitlos.de)



L'ottovolante dello «Schwerelos»: un servizio mai visto.

# 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!](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Si registri subito e approfitti!



**My**FELDSCHLOESSCHEN.ch

*Sete incolmabile*

Charlotte Reinmann, «Dörfli» Uitikon

# «Con Gastrocheck guadagniamo di più»

Da 28 anni Charlotte Reinmann gestisce il «Dörfli» di Uitikon e, grazie alla «Feldschlösschen Academy», ha scoperto qual era il potenziale nascosto del suo esercizio, che ora può sfruttare appieno.

→ Aperti sette giorni su sette, con la titolare sempre presente nel locale: la sorte di Charlotte Reinmann è la stessa di molti colleghi e, nella frenesia del quotidiano, il tempo per riflettere è risicato. «Si corre il rischio di non vedere i limiti e i difetti del proprio modo di operare», dichiara la ristoratrice, che vorrebbe costantemente migliorarsi e progredire insieme al suo personale. Ecco perché Charlotte Reinmann si è subito iscritta al nuovo Gastrocheck della Feldschlösschen Academy.



## Potenziale non sfruttato

Questo piccolo investimento mirato è un ottimo affare. «Per quanto riguarda le vendite supplementari, i professionisti della ristorazione hanno scoperto un potenziale non sfruttato del 15-20%», racconta la titolare del «Dörfli».

La sera del test, la scoperta del Gastrocheck è stata scioccante: «Non avevamo vendite supplementari perché il mio personale, fidato e ottimo, non vendeva in maniera attiva. Ad esempio, quando un cliente aveva davanti

a sé un bicchiere vuoto, gli veniva servito da mangiare ma nessuno gli chiedeva se voleva bere ancora qualcosa.»

## «Il Gastrocheck è il fiore all'occhiello.»

Ora Charlotte Reinmann vuole sfruttare questo potenziale nascosto. È, infatti, convinta che «il Gastrocheck aiuti a guadagnare di più». Ha anche migliorato il menù, oltre a far notare i risultati del Gastrocheck al suo personale. «Il Gastrocheck è il

fiore all'occhiello», dichiara la Reinmann.

## Corso motivazionale in primavera

Su una scala da 1 a 10, la ristoratrice ha dato a Gastrocheck il voto massimo. E dato che Charlotte Reinmann vuole continuare a migliorarsi nonostante la frenesia quotidiana, pensa già ai prossimi passi: dopo il Gastrocheck, in primavera vuole frequentare un corso motivazionale.

→ [www.doerfli-uitikon.ch](http://www.doerfli-uitikon.ch)

## Regali natalizi per voi e i vostri clienti

→ A chi non piace ricevere doni? Ringraziate i vostri clienti nel periodo natalizio per essere restati fedeli al vostro esercizio con un piccolo pensiero. Anche voi ristoratori ne trarrete dei benefici. Eccevi tre idee...

**1 Dolcetti dall'albero di Natale:** Addobbate un albero di Natale nel vostro locale per il periodo natalizio? Bè allora appendetevi anche dei dolcetti e dite ai vostri clienti di prenderne uno quando se ne vanno: ne saranno deliziati.

**2 Leccornie dalla cucina:** Ringraziate i vostri clienti per la loro visita con una piccola delizia dalla cucina. Si può trattare di uno stuzzichino da mangiare subito oppure di qualcosa che possono portare con sé, ad esempio un cioccolatino o un sacchetto di spezie miste. Vi garantiamo che i clienti se lo ricorderanno!

**3 Lotteria natalizia con vincite al malto:** Perché non offrire ai clienti dei biglietti della lotteria e includere quali premi immediati una birra natalizia gratis o due birre alla spina al prezzo di una? Quale vincita principale poi una cena con la birra giusta ad ogni portata? I clienti saranno entusiasti e consumeranno ancora più birra del solito.

## In palio: 5 Gastrocheck a metà prezzo



Gastrocheck su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

Quasi ogni locale ha il potenziale nascosto da sfruttare. Per questo motivo abbiamo sviluppato il Gastrocheck con i professionisti della «Feuerzeichen GmbH» di Zurigo. È un valore aggiunto per voi ristoratori: potrete, infatti, aumentare i guadagni grazie a «vendite attive», collaboratori esperti e clienti soddisfatti. Il Gastrocheck costa 350 CHF. Con

questo piccolo investimento mirato il vostro locale avrà ancora più successo. Per maggiori informazioni visitate [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

SETE sorteggerà cinque Gastrocheck offerti a metà prezzo dalla «Feuerzeichen GmbH». Siete interessati? Allora inviate un'e-mail con la parola «Gastrocheck» a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

Partecipate e approfittatene!



**Trattoria Engel, Sirmach**

# La birra Grimbergen entusiasma la sommelier

**Il ristorante Engel di Sirmach, affiliato alla «Gilda», ha scoperto la specialità birraia Grimbergen. Con un cordon bleu o quale piacere tra amici, Grimbergen regala momenti paradisiaci all'«Engel».**

→ La coppia di osti Claudia Turisser e Fabian Hartmann ha stupito per la prima volta i propri clienti con Grimbergen in occasione di una grigliata estiva, pubblicizzando questa birra belga di abbazia con degli espositori da tavolo.

Da allora, i clienti dell'«Engel» apprezzano la Blonde e la scura Double di Grimbergen. Anche Claudia Turisser, sommelier diplomata, è entusiasta: «Questa specialità birraia fruttata e mal-

tata ha un sapore speciale. Con una vendita attiva abbiamo contribuito a farla apprezzare rapidamente ai clienti».

**Perfetta con le carni**

Alla trattoria Engel, Grimbergen è bevuta tanto per rallegrare le serate tra amici, quanto per accompagnare le pietanze, come spiega Claudia Turisser: «È perfetta per il nostro cordon bleu e per gli altri piatti di carne.» ●

→ [www.engel-sirmach.ch](http://www.engel-sirmach.ch)



*Al ristorante Engel, affiliato alla «Gilda», gli espositori da tavolo pubblicizzano la specialità birraia Grimbergen.*

**San Nicola a Friburgo**

# Regali anche per la ristorazione



**Il primo sabato di dicembre, a Friburgo, è dedicato a San Nicola. I clienti Feldschlösschen raccontano come approfittano di questa giornata.**



Foto grande: San Nicola a Friburgo. Foto piccola: il ristoratore Reto Schumacher.

→ San Nicola è il patrono di Friburgo. Il primo sabato di dicembre, con il suo asino, percorre le vie della città sulla Sarine. A questa giornata di festa partecipano ben oltre 20 000 persone.

«Questa giornata è ovviamente ottima anche per noi ristoratori», spiega Reto Schumacher, che gestisce il locale «Les Arcades» nella città vecchia. In termini di incasso si tratta addirittura del giorno migliore dell'anno. Per poter servire tutti nel modo migliore, quest'anno Reto Schuma-

cher gestirà, assieme a due altri giovani ristoratori, un tendone in grado di accogliere quasi 600 ospiti.

**Personale aggiuntivo**

Anche al ristorante Boccalino l'attività è frenetica. Il titolare Justo Garcia spiega: «In questa giornata realizziamo il fatturato più notevole dell'anno. È vietato sbagliare. Ovviamente impieghiamo più personale e riduciamo l'offerta del menu. Altrimenti non potremmo soddisfare tutti.» ●

## Hotel-ristorante Wilhelm Tell, Münchenbuchsee

# «La nostra taverna al servizio del paese»



Feldschlösschen è presente ovunque per Kathy e Yves Caminada al «Wilhelm Tell».



➔ Da quando Kathy e Yves Caminada hanno rilevato l'hotel-ristorante Wilhelm Tell lo scorso giugno, il locale di Münchenbuchsee ha ritrovato l'atmosfera di paese con tavoli per bere, mangiare e giocare a Jass. Yves Caminada che negli ultimi anni ha diretto l'Hotel Bahnhof di Zollikofen, ci racconta: «So per esperienza che i prodotti Feldschlösschen sono perfetti per una taverna di paese». Al «Wilhelm Tell» Feldschlösschen è ovunque, con poster alle pareti, mazzi da Jass, birre alla spina di vario tipo e molto altro ancora. E praticamente tut-

te le bevande servite dalla coppia sono Feldschlösschen.

### Cucina tradizionale

«Il nostro motto è: una taverna al servizio del paese», ci dice Yves Caminada. «E la nostra cucina è legata alla nostra terra», aggiunge soddisfatto. «Ecco perché giocatori di Jass, associazioni e molti abitanti del posto si fermano con piacere da noi.» A Münchenbuchsee tutti sembravano aspettare questa taverna «al servizio del paese».

➔ [www.hotel-wilhelm-tell.ch](http://www.hotel-wilhelm-tell.ch)

## Ristorante Scalära, Trimmis

# Un cliente fedele festeggia

➔ Da 30 anni il ristorante Scalära di Trimmis è parte integrante della vita locale. Qui, dove si svolge la vita associativa, è possibile sentirsi parte del paese sedendo alle belle tertulie. «Sì, siamo ancorati saldamente al paese», spiega l'oste Christian Klaas, che festeggia con il suo «Scalära». Il partenariato con Feldschlösschen è

vecchio come il ristorante: già 30 anni fa Christian Klaas acquistava la birra e le altre bevande da Rheinfelden. Essendo sempre soddisfatto dei prodotti e delle prestazioni di servizio di Feldschlösschen ha recentemente rinnovato il contratto. I clienti amano la grande offerta di birre e i diversi eventi di musica folk proposti allo «Scalära».



▲ L'arredamento originale dello «Zarafa».

◀ Il frigorifero delle birre allo Zarafa Bar.

## Zarafa Bar Lounge, Herisau

# Tante birre regionali

➔ Una Hürlimann da Zurigo, una Bäre Gold da Berna e una Warteck da Basilea: allo Zarafa Bar Lounge di Herisau gli amanti della birra potranno gustare la Svizzera da capo a piedi. Da Ralf Menet troverete Valaisanne, Cardinal e tante altre birre straniere. «Da Feldschlösschen possiamo ordinare tutte queste birre e anche le principali bibite comodamente da un'unica fonte», afferma.

è stato aperto in maggio da Ralf Menet, alla sua prima esperienza come titolare dopo aver lavorato per 14 anni nel settore alberghiero. Lo «Zarafa» vanta un accogliente salone e un angolo dedicato alla birra. Non manca poi un piccolo menù per gli affamati.

### Nel cuore di Herisau

Situato nel quartiere industriale nel cuore di Herisau, lo «Zarafa»



Il ristoratore Ralf Menet.



▲ Concerto folk sulla terrazza.

◀ Gli osti Annlies e Christian Klaas allo «Scalära».





ORDINATE  
ORAI!

1128

**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

## Una speciale birra belga

# Diventate protagonisti del successo di Grimbergen

**La Grimbergen vanta già un posto fisso in molti ristoranti: adesso anche voi potrete puntare sulla birra belga d'abbazia e offrire ai vostri clienti la birra giusta per ogni stagione, ricavando ottimi margini.**

➔ Grimbergen è un paesino nelle Fiandre a nord di Bruxelles, patria delle birre artigianali a cui dà il nome, distribuite in Svizzera dalla House of Beer di Feldschlösschen. Molti gestori svizzeri hanno già scoperto la birra Grimbergen (vedere pagina 26). Distinguetevi anche voi grazie a questa birra artigianale d'abbazia che accompagna alla perfezione i piatti a base di carne.

### La Blonde di nuovo nel fusto da 20 l

La Grimbergen Blonde, fruttata e maltata, e la Grimbergen Double, dal gusto più dolce, sono in vendita tutto l'anno. La Grimbergen Blonde è di nuovo disponibile nel fusto da 20 l (articolo 11646): così potrete servire ai vostri clienti della birra sempre fresca. Naturalmente, sia la Blonde, sia la Double continuano a essere vendute anche in bottiglia. Accompanatele ai prodotti stagionali – la Grimbergen Blanche in primavera e la

*I monaci premostratensi tengono d'occhio la birra Grimbergen.*



Grimbergen Brassin de Noël in inverno (vedere riquadro in basso) – e avrete

la birra giusta per ogni stagione. È uno dei segreti di tanto successo.

### Monaci giovani e aperti al mondo

La storia ha inizio nell'Abbazia di Saint Norbert de Xanten a Grimbergen. Nel XIX secolo, l'abbazia, dove nel 1128 nacque questa birra, fu distrutta e ricostruita per ben tre volte. Per questo la fenice, l'uccello mitico che rinasce sempre dalle proprie ceneri, è l'emblema di questa abbazia.

Oggi, i monaci di Grimbergen vivono

seguendo ancora la regola di San Norberto, il cui motto è «Ne Quid Nimis» («[mai] nulla di eccessivo»). La comunità ha un'età media di 50 anni, è una delle più giovani al mondo e non rifiuta la modernità. L'abbazia non produce più la birra, ma i monaci controllano l'andamento delle vendite e la produzione e autorizzano i nuovi prodotti.



## La birra di Natale di Grimbergen: ancora disponibile

**Grimbergen Brassin de Noël** (alcol 6,5% vol.) è una birra di Natale ambrata con una delicata nota speziata e una schiuma densa e cremosa. Ha un profumo intenso di caramello, frutta matura, spezie e frutta candita e lascia in bocca un fresco sapore invernale. Il periodo prenatalizio è perfetto per offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti: una Grimbergen Brassin de Noël. Ordinatela subito e approfittate dei vantaggi esclusivi:

- ➔ Con questa birra natalizia portate una nota speziata anche tra le birre del vostro assortimento. La Grimbergen Brassin de Noël conquisterà sicuramente anche i vostri clienti.
- ➔ Grazie alle birre stagionali, aumentate il volume d'affari con un buon margine di guadagno. Gli amanti delle birre di Natale sono disposti a pagare qualcosa di più per una birra d'abbazia genuina.

**Ordinatela subito (fino ad esaurimento scorte):**

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



**Ordinatelo subito!**

**5.09 CHF**

la bottiglia

**Brassin de Noël**  
Art. 11697  
Fusto da 20 litri

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

**Ristorante Rössli, Zeihen**

# Le settimane del «maiale birraio» fa felici clienti e osti

**Caroline e Robert Probst e il loro «Rössli» di Zeihen hanno avuto un enorme successo durante questa manifestazione. E in febbraio, la coppia di osti creativi cucinerà ancora piatti a base di maiale e birra.**

→ Tutto è iniziato con le cotolette di un maiale nutrito con lievito e feccia di birra, scoperte per caso da Robert Probst. Dato che i clienti amavano questa carne particolare, l'oste del «Rössli» ha riflettuto molto su questo abbinamento culinario. Ecco come è nata la prima settimana del maiale birraio, che in ottobre ha riscosso grandi consensi.

**I clienti sono tornati più volte** I Probst hanno avuto un successo strepitoso: «Alcuni clienti sono

## Cotoletta di «maiale birraio»

### Preparazione

Aromatizzare la cotoletta di maiale (ca. 250 g) con sale e pepe su entrambi i lati.

Rosolarla cospargendola di erbe appena sminuzzate (prezomolo, rosmarino e timo). Aggiungere in padella lo spicchio d'aglio e il rosmarino.

Coprire la cotoletta con pangrattato e una noce di burro aromatizzato.

Rosolare la cotoletta in padella per 6-8 minuti. Quindi toglierla dalla padella e lasciarla riposare.

Cuocere in forno il sugo della cottura con un pizzico di salsa demi-glace e condire.

Gratinare la cotoletta nella salamandra, quindi guarnirla col sugo e servirla.

tornati due o tre volte», racconta Caroline. E alcuni credevano che la cotoletta cucinata col maiale allevato dalla Wandelerhof di Gunzgen e ingrassato con lievito di birra e trebbie fosse in realtà del tenero vitello.

L'ispirazione per la zuppa alla birra è sorta invece dal libro di cucina della Feldschlösschen, mentre il condimento a base di birra al malto è un'invenzione di Robert.

### Un menù speciale

Su myfeldschloesschen.ch Caroline ha creato un menù speciale. Inoltre, il «Rössli» ha integrato la sua già ampia offerta di birre con la Grimbergen Blonde. Secondo Caroline, «Durante queste tre settimane, il consumo di birra è salito alle stelle.»

### E in febbraio si continua

Il debutto è stato un successo. E ora i Probst vogliono trasformare queste particolari settimane in una tradizione: in febbraio al «Rössli» si cucinerà ancora con birra e carne di maiale.

→ [www.roessli-zeihen.ch](http://www.roessli-zeihen.ch)



Succosa cotoletta di «maiale birraio».



Un entusiasta cliente del «Rössli» mostra il menù alla fotografa di SETE.



Caroline e Robert Probst con il Sales Manager Feldschlösschen Marcel Frey (al centro).



## Una Grimbergen Blonde con la carne bianca

«Una Grimbergen Blonde è ottima con tutti i piatti di carne, ma è particolarmente gustosa con le carni bianche, come la succosa cotoletta di «maiale birraio».

**Marcel Frey, sommelier birraio  
Feldschlösschen**

L'agenda di [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

# Tattoo e Coppa Spengler

■ **Christmas Tattoo:** a pochi giorni da Natale il primo Christmas Tattoo mondiale trasformerà la St. Jakobshalle di Basilea (17-19/12) e l'Hallenstadion di Zurigo (20-22/12) in un paesaggio fiabesco invernale scozzese ricco di magia. 900 artisti interpreteranno delle melodie natalizie. E nelle due città non mancherà la spettacolare presenza del tiro a sei di Feldschlösschen.

→ [www.christmas-tattoo.ch](http://www.christmas-tattoo.ch)

■ **Coppa Spengler:** nell'ultima settimana dell'anno, il CSKA Mosca, l'HC Vitkovice Steel, i Rochester Americans, il Team Canada, il Genève-Servette HC e i padroni di casa del Davos lotteranno per la vittoria della tradizionale Coppa Spengler. La finale si terrà il 31 dicembre a mezzogiorno. Mezzogiorno di fuoco a Davos: ci sarà anche Feldschlösschen come partner della Coppa per offrire le bevande giuste ai fan giusti.

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



Christmas Tattoo a Basilea e Zurigo.



Spengler Cup a Davos.

**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
Sete incolmabile

**COLOFONE**

**SETE**

La rivista per clienti della Feldschlösschen Bibite SA  
[www.gjornalesete.ch](http://www.gjornalesete.ch)

**Pubblicato da:**

Feldschlösschen Bibite SA  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Telefono 0848 125 000  
[www.feldschloesschen.com](http://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](http://www.textension.ch)

**Periodicità**

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

**Anno** Settimo anno

**Tiratura**

Italiano 2000, tedesco 24 000, francese 10 000

**Diritti d'autore**

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

**Copyright**

Freshfocus, Textension, Fotolia

EXPERIENCE THE EXTRAORDINARY

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

Corona Extra



1 dl CHF  
**7.58**

1 dl CHF  
**1.73**

## APÉRO-TIME RICA VATENE DI PIÙ!

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

$$\text{CHF } 1.73 \times 7 = \text{CHF } 7.90 \text{ AL BICCHIERE}$$

### Vini d'aperitivo

Petite Arvine Valais AOC	75 cl	11.90
Prosecco Spumante DOC	75 cl	8.50
St. Saphorin Lavaux AOC	75 cl	10.90
Pinot Grigio Veneto IGT	75 cl	6.30
Chardonnay Australia	75 cl	5.85



**FELDSCHESSCHEN**

Part of the Carlsberg Group

Ordinate al N° 0848 80 50 10 oppure [www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch) e chiedete tutto il nostro assortimento vini.

Vino, semplicemente.

horeca