



SETE

La rivista sulla ristorazione di Felschlösschen Bibite SA - www.giornalesete.ch
 N.3 | Marzo 2014

Il Lord porta l'Apple Original

L'estate è di Somersby

Pagina 10

Alcolici

Alcolici House Selection:
 in esclusiva per voi a
 prezzi concorrenziali

Pagina 5

Acqua minerale

Swiss Premium Selection:
 nuove bottiglie per
 Arkina e Rhäzünser

Pagina 9

Affarone!

Cardinal Draft
 Original

Prezzo netto **1.16**
 invece di 1.40
 VC cassa 24x33 cl

Cardinal Draft
 Lime Cut

Prezzo netto **1.22**
 invece di 1.46
 VC cassa 24x33 cl



SWISS PREMIUM SELECTION



**NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.**

SIMPATICA. CONVENIENTE. AUTENTICA.
WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Editoriale

Il mercato della birra nel 2014: buone chance per la ristorazione



Care lettrici, cari lettori

Il 2013 è stato il quinto anno consecutivo in cui il mercato della birra ha registrato un calo del 3 per cento nella ristorazione, mentre è leggermente aumentata la vendita al dettaglio. Tuttavia, rispetto ad altre categorie quali l'acqua minerale, il vino o gli alcolici, l'andamento della birra nella ristorazione è buono, se non addirittura migliorato!

Per quanto riguarda i fusti, la birra alla spina è l'incontestata vincitrice con quasi l'80% del volume totale. Seguono poi, in ordine decrescente, le bottiglie riciclabili, i vuoti a perdere e, infine, le lattine.

La tendenza: si consuma di più a casa

Dato il forte calo registrato nella ristorazione, soprattutto durante la settimana, oggi vengono vendute quotidianamente 380 000 birre piccole di meno rispetto al 2009. Questo fatto mette notevolmente sotto pressione tutto il settore – sia i ristoratori che i produttori ed i fornitori.

Per quanto riguarda la birra, il numero delle birrerie aumenta costantemente, il che è una buona notizia. Difatti, per i clienti ciò significa un'offerta più ampia e variegata.

Per avere successo è necessario trovare

il giusto equilibrio tra le possibilità dei nostri clienti e le aspettative dei consumatori.

Ecco cosa possono fare i nostri clienti ristoratori:

- Puntare sull'innovazione, con nuovi prodotti, fusti innovativi e nuove tecnologie
- Distingersi con prodotti concepiti in esclusiva per il mondo della ristorazione. Le aspettative dei consumatori sono molto chiare:
- La birra alla spina è quella più richiesta
- Il servizio e la qualità della birra alla spina sono dei criteri fondamentali
- La scelta (l'assortimento) deve essere adeguata al tipo di locale.



La visione di Feldschlösschen come leader sul mercato

Vorremmo incoraggiare i nostri clienti ristoratori ad aumentare il guadagno giornaliero di una birra piccola al giorno per punto vendita. Questa visione si basa su 3 pilastri:

- **Pilastro numero 1: una scelta coerente con il punto vendita.** Con oltre 38 birre alla spina, nel 2012 ci siamo

fortemente impegnati per modificare il mercato: oltre 5000 clienti hanno così deciso di passare da un esercizio monomarca ad uno multimarca. I primi risultati sono appena arrivati: i ristoratori con una scelta variegata hanno registrato una crescita al di sopra della media.

- **Pilastro numero 2: formazione del personale dei nostri clienti.** Grazie alla Feldschlösschen Academy abbiamo potuto realizzare quest'obiettivo, contribuendo a migliorare le conoscenze inerenti prodotto, servizio e consulenza. Un altro aspetto importante che cerchiamo di trasmettere sono i possibili abbinamenti tra birra e pietanze, creando così un valore aggiunto per clienti e consumatori. Per la formazione sono inoltre

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

fondamentali la qualità del servizio e la capacità di spillare perfettamente la birra. Per l'anno in corso è prevista la formazione di altri 2500 clienti.

- **Pilastro numero 3: ampliare l'assortimento con prodotti esclusivi per la ristorazione.** Un'esperienza unica per i consumatori. Con prodotti quali Grimbergen, Cardinal Brunette



e molti altri ancora, vogliamo incoraggiare i nostri clienti a differenziarsi dal commercio al dettaglio con un'offerta particolare. Si tratta di un approccio a lungo termine e che richiede grandi investimenti. Noi ci metteremo i mezzi necessari.

Ringrazio tutti per la preziosa collaborazione e vi auguro grandi successi.

Gérard Schaller
Responsabile Vendita per la Ristorazione



Guinness
Evviva

l'Irlanda

Il 17 marzo ricorre la festa di San patrizio, patrono dell'Irlanda, e, per l'occasione, non può assolutamente mancare la bevanda nazionale: la Guinness. È nera come il carbone, ha un gusto pieno di malto tostato e forma una schiuma forte, duratura e molto cremosa. I fan dell'Irlanda e i buongustai di tutto il mondo amano questa birra stout, unica nel suo genere, soprattutto quando viene spillata alla perfezione, un procedimento che richiede tempo e consta di due tappe: riempire dapprima con



slancio tre quarti del bicchiere dalla spina, quindi lasciare riposare la birra. Il bicchiere si riempirà di schiuma fine e cremosa sui cui comparirà anche un quadrifoglio, se avrete a che fare con un vero professionista. Disponibile in fusti da 30 litri.

Ordinare subito!

5.39CHF

al litro

Guinness
fusto 30 litri
Art.10795

www.myfeldschloessen.ch



PRODUZIONE BIRRAIA

Domanda del mese:

Quali caratteristiche deve avere l'acqua per un fabbricante di birra?

Scopritelo sulla piattaforma myfeldschloessen.ch. Nella sezione Produzione birraia la Feldschlösschen Academy mette a disposizione tutto ciò che occorre sapere sulle materie prime e sul processo di birrificazione.

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

Lo sapevate che per produrre
100 litri di birra occorrono
circa 400 litri d'acqua?

Gran parte di questa acqua viene utilizzata per il riscaldamento, il raffreddamento e la pulizia.



IL VINO DEL MESE

Aigle AOC Chablais

BADOUX VINS

Al palato, questo vino da Badoux Vins eccelle per la sua struttura compatta e morbida come la seta, nonché stuzzicante ed equilibrata. Altrettanto notevoli sono l'armonia e l'intensità del suo lungo retrogusto.

Ideale con...

L'Aigle DOC Chablais si abbina benissimo alla cucina svizzera, soprattutto ai piatti di pesce.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: www.bottle.ch

Ordinare subito!

15.90CHF

la bottiglia

Aigle AOC Chablais
Art.11770
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Birra forte

In forma in primavera con i leggeri wraps

I wraps vegetariani sono ottimi da gustare in primavera. Sono leggeri e, con una birra piccola, vi faranno dimenticare le fredde e buie giornate invernali.



Wraps di verdure

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: di pepe, 1 pizzico di sale, 1 mazzo di erba cipollina tritata, 5 pezzi di pomodoro. Per la pasta: 2 CC di strutto, 200 g di farina, 1/2 cc di sale, 5 CC d'acqua.

PREPARAZIONE: Versare in una ciotola gli ingredienti per la pasta, lavorare l'impasto, coprirlo e lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Versare la farina sulla superficie da lavoro e stendere la pasta per ottenere delle focaccine dal diametro di circa 20 cm da dorare in una padella calda senza olio per circa 2 minuti. Mescolare in una ciotola mais, cubetti di pomodoro, Hüttenkäse e erba cipollina. Insaporire con sale, pepe e chili in polvere. Disporre il ripieno al centro delle focaccine, arrotolarle e servirle.

Ricetta offerta da: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

NUOVI PRODOTTI!
Da ordinare ora.

HOUSE SELECTION SPIRITS

House Selection Spirits

In esclusiva per voi: valore aggiunto con la migliore qualità

Scoprite i nuovi «House Selection Spirits»: una scelta eccellente e raffinata degli alcolici più amati, tra cui vodka, gin, rum, whisky e tequila. Con gli «House Selection Spirits» l'esclusività e la qualità si prendono per mano per offrirvi ogni giorno un valore aggiunto.

- La nostra gamma di alcolici è perfetta per soddisfare le esigenze di voi ristoratori e dei vostri clienti.
- Gli «House Selection Spirits» garantiscono la migliore qualità a prezzi allettanti.
- Il pratico formato da 100 cl vi faciliterà la gestione dietro al bancone oltre a consentirvi la preparazione di più drink a bottiglia.

Numerosi servizi

Il nostro assortimento di alcolici non vi garantisce solo prodotti esclusivi e di qualità. I servizi offerti da Feldschlösschen si caratterizzano per la semplicità di ordinazione, la consulenza personalizzata e le consegne veloci e puntuali. Insieme agli alcolici più amati vi offriamo anche un'ampia scelta di bevande, tutto da un'unica fonte, in esclusiva per voi clienti ristoratori. Or-



©FOTOLIA

Il cocktail ideale: la qualità migliore per i vostri clienti, un valore aggiunto esclusivo per voi ristoratori.

dinate i nostri «House Selection Spirits» per ricevere di più a costi inferiori.

La scelta giusta per ogni ambito

Sia lisci che come base per i cocktail, la nostra gamma di alcolici è sempre la scelta vincente per ogni occasione, esclusi-

vamente in bottiglie da 100 cl, particolarmente vantaggiose. **Nell'Hit-Flash allegato troverete l'assortimento completo con tutte le ulteriori informazioni come prezzi e codici articoli.**



Panoramica dei vantaggi

- In esclusiva per i clienti della ristorazione
- Qualità eccellente
- Condizioni allettanti
- Numerosi servizi
- Pratiche bottiglie da 100 cl: fino a 25 drink*
- Gestione semplificata
- Meno bottiglie da cambiare
- Cocktail convenienti per i drink più amati

*Base 4 cl a drink, + 8 drink in più rispetto alle bottiglie da 70 cl.

Con i nostri «House Selection Spirits» riceverete di più a prezzi allettanti.

NUOVO NEL ASSORTIMENTO:
Approfittate e ordinate ora.

HOUSE SELECTION SPIRITS

*In esclusiva per
la ristorazione*

*Qualità
selezionata*

*Condizioni
attraenti*



GET MORE FOR LESS.



IL DRINK DEL MESE

Il Vodka Bitter Lemon è un classico delizioso

La vodka («acquetta» in russo) è da anni tra gli alcolici più bevuti. Particolarmente gradito è anche il cocktail Vodka Bitter Lemon.

Abbinamento ideale

La vodka degli «House Selection Spirits» (cfr. servizio a pagina 5) non si distingue solo per l'elevata qualità, ma è anche la base ideale per servire ai vostri clienti un classico

delizioso. Con una bottiglia da 100 cl si possono preparare fino a 25 Vodka Bitter Lemon.

Gusto raffinato

La vodka viene mescolata con lo Schweppes Bitter Lemon. La bevanda dal sublime gusto agrodolce è stata creata nel 1957 e contiene chinino, ottimo per tutti coloro che vogliono goderne il gusto raffinato dalla nota piena.

Ingredienti	
4 cl	di vodka
10 cl	di Schweppes Original Bitter Lemon
	Cubetti di ghiaccio
Preparazione	
Mettere dei cubetti di ghiaccio in un bicchiere da Martini, aggiungere la vodka ed infine riempire con lo Schweppes Bitter Lemon.	



Novità tra i prodotti Kadi

Super Country Frites croccanti

Croccanti, inconfondibili e convenienti: con le Super Country Frites la Kadi AG di Langenthal offre un prodotto interessante per tutti i gastronomi.

Il segreto delle patatine Kadi è il particolare rivestimento che rende i prodotti della linea Super-Crisp ancora più croccanti, ma soprattutto convenienti. Grazie alla preparazione

rapida, le porzioni rendono molto di più e la frittura ridotta comporta un minore consumo d'olio e, quindi, un risparmio che riguarda anche le materie prime.

Come fatte in casa

Una cosa che piacerà di più ai vostri clienti: con il taglio rustico e il diametro di 12x12 mm le Super Country Frites sembrano fatte in casa. La buccia caratteristica le rende inconfondibili e si accompagnano bene con ogni piatto tipico.

www.kadi.ch

Inconfondibili: le Super Country Frites.



Buon compleanno

La nostra piattaforma per la ristorazione myfeldschloesschen.ch si è sviluppata notevolmente in un anno. Ecco alcune statistiche medie settimanali:

- **5800** visite
- **80000** pagine visitate
- **11** minuti di durata media delle visite
- **Oltre 2000** ordinazioni di bevande e materiale pubblicitario
- **Oltre 100** ordini di materiale pubblicitario personalizzato (600 carte della birra, 200 poster e espositori da tavolo e 4500 tessere-birra e buoni-birra)
- **Il 50%** dei visitatori accede via tablet o smartphone.

Semplificare il vostro lavoro

Abbiamo sviluppato myfeldschloesschen.ch per semplificare il vostro lavoro quotidiano. Da un anno voi ristoratori potete usare la nostra piattaforma per ordinare giorno e notte e informarvi sulle promozioni. Inoltre, nel centro di competenza, trovate molteplici materiali con i preziosi suggerimenti della Feldschloesschen Academy.

myfeldschloesschen.ch

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
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*

**THE
BOTTLE**
VINO DA CONDIVIDERE

Swiss Premium Selection

Bottiglie pensate per le più belle tavole apparecchiate

Arkina e Rhäzünser presentano la nuova «Swiss Premium Selection» per la ristorazione di alto livello. Le bottiglie dal design elegante ed esclusivo si accompagnano alla consueta qualità svizzera del prodotto.



Simpatiche, economiche e autentiche: sono le nuove acque minerali premium di Arkina e Rhäzünser. Un'ottima acqua minerale in una bottiglia elegante – niente di meglio per un buon pasto. La «Swiss Premium Selection» rappresenta la compagna ideale per i cibi nella ristorazione di alto livello, per la quale è disponibile in esclusiva.

Che bel carattere, come i nostri clienti

La «Swiss Premium Selection» rispecchia il carattere dei nostri clienti.

SIMPATIA

• I nostri prodotti sono perfetti per qualsiasi tavola (apparecchiata o meno).

• La forma elegante ed esclusiva della bottiglia si inserisce armoniosamente nel locale.

Non conta anche la simpatia ispirata nei clienti per i ristoratori vincenti?

ECONOMICITÀ

• Le quattro bottiglie della «Swiss Premium Selection» coprono tutto l'assortimento necessario. Arkina (liscia) e Rhäzünser (gasata) sono disponibili in bottiglie di vetro da 40 e 80 cl.

• Il tappo a vite con anello di sicurezza permette un'apertura semplice: al buffet, al tavolo, nella sala conferenze o in hotel.

• I nostri clienti approfittano di una logistica semplice.

La «Swiss Premium Selection», sviluppata in esclusiva per la gastronomia di alto livello.

• I prezzi sono molto equi e rendono possibili margini elevati.

Un ristoratore può aver successo solo prestando attenzione all'economicità a lungo termine.

AUTENTICITÀ

• Arkina e Rhäzünser hanno ognuna un carattere proprio, dato dalla provenienza svizzera e dalla mineralizzazione.

• Arkina è l'acqua minerale na-

turale dal sapore delicato. È leggermente minerale (contenuto minerale di 464,5 mg/l), naturale e bilanciata.

• Rhäzünser è l'acqua minerale frizzante dei monti grigionesi. È assolutamente naturale, sana, spensierata e fortemente minerale (contenuto minerale di 1701 mg/l).

Anche i ristoratori vincenti sono autentici e dotati di una spiccata personalità.

www.swiss-premium-selection.ch



Quattro articoli soddisfano le richieste dei clienti più esigenti.

Rhäzünser BOT CrtR 20x40 cl con CO ₂	Rhäzünser BOT CrtR 12x80 cl con CO ₂
N° di articolo 11851 1.00 CHF a bottiglia	N° di articolo 11852 1.10 CHF a bottiglia
Arkina blu BOT CrtR 20x40 cl senza CO ₂	Arkina blu BOT CrtR 12x80 cl senza CO ₂
N° di articolo 11849 1.00 CHF a bottiglia	N° di articolo 11850 1.10 CHF a bottiglia

Somersby in arrivo

Il Lord porta l'Apple Original in Svizzera

Lord Somersby ha ballato con Cleopatra e ha offerto da bere a Napoleone, almeno secondo la leggenda. Al Lord si attribuiscono molte scoperte e Somersby Apple Original è senza dubbio la più spettacolare di tutte. Pare che questo succo di mela alcolico diffonda tra le

persone la gioia ed il piacere di stare insieme. Una storia inventata per un'autentica bibita rinfrescante! Ed è pure vero che dal 1° aprile voi ristoratori svizzeri potrete ordinare il Somersby Apple Original presso di Feldschlösschen.

Prego voltare pagina





Intervista a Lord Somersby

Ha inventato il ballo, la pace nel mondo ed il rinfrescante Somersby Apple Original. SETE ha parlato con Lord Somersby che dal 1749 fa affari con le mele.

Lord Somersby, lei ha già fatto molte esperienze...

e ne farò ancora molte altre. Nel 1249, for example, ho usato Somersby per inventare la pace nel mondo.

Cinquecento anni dopo è diventato un uomo d'affari.

Oh yes, sono nell'apple business già dal 1749, quando scoprii nella mia tenuta del Somersby un particolare tipo di melo ed ebbi subito la certezza che con i suoi frutti si poteva produrre un'eccellente bibita. Lo giuro, produciamo bibite straordinarie.

Si racconta che anche Lincoln, Cleopatra e Napoleone abbiano partecipato alle leggendarie feste nella sua tenuta.

Se l'ha sentito dire, ci sarà certamente qualcosa di vero... In ogni caso, nell'anno 1735, durante un

party spaventosamente noioso, sono scivolato su un cubetto di ghiaccio inventando così il ballo.

Sembra che ne sia rimasto particolarmente affascinato.

Nell'anno 1869, durante una spedizione al Polo Nord, sono stato il primo essere umano a scoprire il ghiaccio. È proprio amazing, perché tutti noi preferiamo bere il mio Somersby Apple Original ghiacciato.

E adesso porta questo rinfre-

scante succo di mela con il 4,5% di volume alcolico in Svizzera?

Certamente, il popolo svizzero amerà il mio Somersby Apple Original. E poiché, com'è ben noto, siete una piccola nazione indipendente tra le meravigliose montagne, ho adattato l'Apple Original ai vostri gusti con un'elaborata procedura. Cheers!

«Il popolo svizzero amerà il Somersby Apple Original.»



Lord Somersby presenta il Somersby Apple Original.

Visitate Lord Somersby su Internet

Vedere questi videoclip è quasi un must! Poco prima del suo viaggio in mongolfiera sul Canale della Manica e sulle Alpi, Lord Somersby ha allestito una homepage per la Svizzera dove potete anche apprendere tutto sul Somersby Apple Original.

www.somersby.ch

www.facebook.com/somersby

Sete incolmabile?

Desidera ...

- migliorare la gestione e aumentare il fatturato?
- acquistare comodamente online in qualsiasi momento?
- eseguire analisi dell'assortimento?
- materiale pubblicitario personalizzato con il Suo logo?
- statistiche informative che garantiscono la massima trasparenza?
- addestramento personale con un sommelier di birre?
- avere tutto questo insieme e molto altro ancora?

Se è così visiti subito la rivoluzionaria piattaforma online che unisce tutti questi servizi: www.myfeldschloesschen.ch!

Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Rinfrescante e diversa

Ordinate ora Somersby e sfruttate i mezzi pubblicitari gratuiti

L'estate è di Somersby: la bevanda alla mela rinfrescante e diversa con il 4,5% vol. di alcol porta tempo sereno e aumenta il fatturato nel vostro locale e nella vostra terrazza. Ordinando ora Somersby Apple Original riceverete in regalo, accanto agli altri mezzi pubblicitari, la leggendaria iarda Somersby.

Siate aperti alle novità e rinfrescate il vostro fatturato: Somersby Apple Original, imprescindibile per i pub, arricchisce qualsiasi locale.

Il gusto svizzero

La marca Somersby...

- ...è aperta e rilassata
- ...si distingue dalla massa senza essere ribelle
- ...ricerca, scopre e percorre nuove vie.

La bevanda dal grande successo internazionale è stata adeguata al gusto svizzero ed è ancora più rinfrescante. Si basa su ingredienti naturali e non contiene dolcificanti, coloranti e aromi artificiali.

Il completamento ideale

Somersby Apple Original è il completamento ideale del vostro assortimento. Nel 2010 questo succo di mela alcolico è stato disponibile per breve tempo. Molti clienti Feldschlösschen lodano tuttora Somersby e sono lieti della sua introdu-

zione sul mercato definitiva (vedere pagina 15).

Il mezzo pubblicitario perfetto

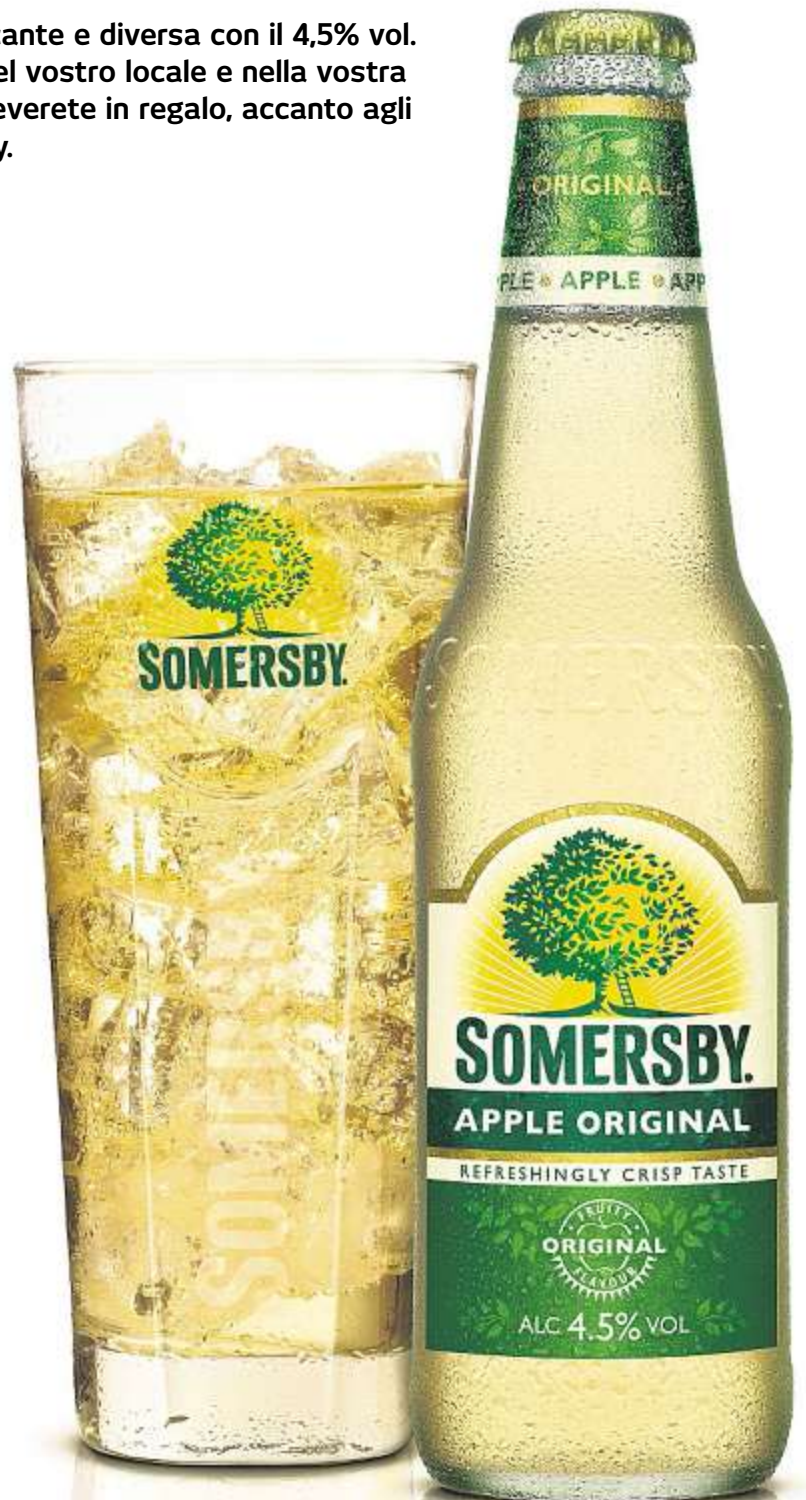
Per lanciare le vendite Somersby Apple Original riceverete in regalo degli accattivanti mezzi pubblicitari:

- iarde Somersby (vedere il riquadro in basso)
- tappetini da bancone
- poster
- espositori da tavolo
- bicchieri.

Per ulteriori informazioni, potete da aprile contattare il vostro Sales Manager, che sarà lieto di aiutarvi. Il materiale pubblicitario sarà disponibile fino a esaurimento scorte.

Accattivante spot per la TV

Anche voi ristoratori godrete delle tante promozioni. Da maggio Somersby sarà pubblicizzata in TV con un accattivante spot, mentre da metà luglio inizieranno le feste pop up.



Momenti di convivialità con Somersby.

Cinque in un colpo

La iarda Somersby ha un potenziale da culto e aiuta ad aumentare le vendite. Sul vassoio lungo 1 iarda (0,9144 metri) vi è posto per cinque bottiglie e cinque bicchieri di Somersby. «Un'altra iarda!» Un ordine che sentirete molto spesso pronunciare dai vostri clienti.

Ordinare subito!

1.90 CHF

la bottiglia

Somersby Apple Original
Art. 11926
24x33 cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch



Per ogni cliente
il formato adatto



**ORDINARE
ORA!**
myfeldschloesschen.ch

Prestige
Bottiglia di vetro a perdere 33 cl & 75 cl



Bottiglia di vetro a rendere
50 cl & 100 cl

**JETZT IM
NEUEN DESIGN**



Wir tun alles für die besten Snacks.



DIE CHIPS-
EXPERTEN



zweifelchips

zweifel.ch



Al Kennedy's Irish Pub di Zurigo, il titolare Kris Watkins brinda al successo di Somersby con la sua dipendente Nadine.

I clienti Feldschlösschen sono entusiasti

«Nel nostro pub Somersby sarà di certo un successo»

Molti clienti Feldschlösschen sono entusiasti di Somersby Apple Original, convinti che la bevanda alla mela alcolica piacerà di certo ai loro clienti.

KENNEDY'S IRISH PUB, ZURIGO

Kris Watkins: «Somersby è perfetta per un pub e sarà di certo un successo. Apprezzo anche il marketing e i mezzi pubblicitari di questa marca. Sui nostri grandi tavoli, mol-

Aperti e rilassati: questi giovani gustano Somersby Apple Original.

ti clienti ordineranno subito una iarda di Somersby, pari a cinque bottiglie in un colpo solo. Un vantaggio di Somersby è anche che è leggermente più dolce - rispetto, ad esempio, al mosto -, cosa amata dalle signore.»

LA CIGOGNE + ZEUS BAR, DELÉMONT

Marianne Koller: «Da noi Somersby è stato un successo già due anni fa. I clienti ordinavano spesso e volentieri questa bevanda alla mela, di cui amavano soprattutto il sapore e l'aroma. La maggior parte dei nostri clienti è rimasta delusa del ritiro della bevanda dal mercato. Ora sono impazienti di poter ritrovare Somersby. Non ci sono dubbi: il successo è garantito.»

3-SIDE BAR, MOUTIER

Marjorie Vogel Mast: «Due anni fa, quando Somersby è sparita dall'assortimento dopo breve tempo, ho ricercato sul mercato un sostituto de-



«Somersby rimane un successo inimitabile.»

Marjorie Vogel Mast, 3-Side Bar.

gno. Tuttavia, Somersby rimane un successo inimitabile. Tutti, più o meno giovani, erano entusiasti di questa bevanda e del suo aroma rinfrescante. Sono felicissima di poter tornare ad offrire Somersby ai miei clienti.»



La coppa del mondo di slalom gigante ad Adelboden

Clienti entusiasti al Chuenisbärgli

Purtroppo non c'è stata la gioia di una vittoria svizzera, dato che Carlo Janka si è piazzato 20° realizzando il miglior tempo della squadra Swiss Ski. Ma la festa dello sci al Chuenisbärgli è stata comunque apprezzata dai clienti ospitati da Feldschlösschen per il tradizionale slalom gigante di Adelboden. Come al Lauberhorn, anche qui la Carlsberg è di casa.

Sulla pista di slalom gigante più difficile del mondo, il tedesco Felix Neureuther si è guadagnato il primo posto. I 30 000 spettatori, moltissimi dei quali sventolavano la bandiera nazionale, si sono comunque fatti sentire, anche se le prestazioni svizzere sono state deludenti.



Niente vittoria svizzera, ma tante bandiere al vento: i mondiali 2014 ad Adelboden.



Fredy Fuchs (ambasciatore e membro d'onore della Corsa Internazionale del Lauberhorn), Hans-Rudolf Regez (Regional Sales Manager Feldschlösschen) e Peter Wille (presidente del Comitato d'organizzazione della Coppa del Mondo di Sci di Adelboden).



Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen.



Ursula Krebs (Turm, Thun) e René Niederhauser (Sales Manager, Feldschlösschen).



Rolf Siegrist (Resp. Switzerland) con M. Sales Director Fel...



Margrit e Peter Toutvent (Toutvent AG).



Alex Reichen (Hotel Restaurant Kreuz, Konolfingen), Daniel Spring (Spitex, Berna) e René Duss (Hotel Sporting, Marbach).



Daniela e Corinne Schlapbach (Rossgagupintli, Steffisburg) con Chantal Brönnimann e Milena Frei (Altjahrswoche, Schwarzenburg).



Christoph M...



Christian Neureuther si è aggiudicato il podio al Chuenisbärgli.



Il cliente Feldschlösschen Fredy Fischer (Stadtgarten, Wangen a/A, sotto a SX) con le streghe Bättlerchuchi-Häxle e i Sales Manager Wolfgang Wenger e Martin Jossen.

La strega di Belalp

La **Carlsberg** è la pozione magica

Erano circa 1500 le streghe locali e straniere che si sono date appuntamento sulla Belalp per una settimana di follie sulla neve. E anche il tempo ha contribuito a stregare la 32ª edizione di questo vivace evento: non sono mancati, infatti, neve, sole e anche un po' di nebbia. Come partner dell'evento, Feldschlösschen ha fornito, oltre a molte altre bevande, anche la tanto ambita pozione magica: la Carlsberg.

www.belalphexe.ch



Altre streghe (Kupferhexen) di Karlsruhe con allegria.



Insensibile personale Intema Group Manuela e Ulrich Reinhard (Area Feldschlösschen).



Ancora streghe (Bebbi-Häxle): hanno chiome colorate e sono di Basilea.



Si vedono anche con la nebbia...



L'ingresso della pista per bambini.



Wenger e Nick Reinhard (Playoff, Thun).

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale
Gabriela Bättig

Responsabile di redazione
Gabriela Bättig

Inserzioni
durst@fgg.ch
Gabriela Bättig

Redazione, layout, litografia, correzione, traduzione, stampa e spedizione
Impresa generale Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto:
Pamela Güller

Capo-redazione:
Marcel Siegenthaler/
Textension GmbH,
www.textension.ch

Periodicità
Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno
Ottavo anno

Tiratura

Italiano 2000
tedesco 24000
francese 10000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Markus Raub, Alfred Gut

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

Une création magistrale
de Markus, un brassage
artisanal par Philippe.
Cardinal Brunette.



Ph. Ilime
Brasseur

M. Prudel
Créateur



Donne ton avis à
Markus et Philippe sur
facebook.com/cardinalbeer





Stéphane Dugué (r.) e Stéphane Stöckli.

Una birra con...

STÉPHANE DUGUÉ, RISTORATORE

**Stéphane Stöckli (Sales Manager):
Signor Dugué, quali sono le sue
prime impressioni su Cardinal
Brunette?**

Stéphane Dugué: Non sono solo stupefatto, sono entusiasta – anche del nuovo design della bottiglia. Nel nostro ristorante è entrata una piccola rivoluzione, dato che questa bottiglia è antica e moderna al tempo stesso. La forma cattura lo sguardo del con-

sumatore e irraggia un tocco di nostalgia. Inoltre, con i suoi 33 cl, la bottiglia ha proprio la misura giusta, tanto apprezzata dai nostri clienti. Complimenti al reparto marketing di Feldschlösschen! Consiglieremo fin da subito la Cardinal Brunette ai clienti del nostro ristorante friburghese XXe.

Oltre al «XXe», nella Svizzera romanda avete quattro altri esercizi gastronomici. Anche li offrirete questa nuova birra?

Naturalmente intendiamo inserire la nuova birra anche nell'assortimento degli altri esercizi. A Friburgo condurremo una sorta di test preliminare. Sono tuttavia più che certo che Cardinal Brunette conquisterà tutti anche nei nostri locali di Vevey, Bulle, Payerne e Romont.

Quali clienti saranno più stimolati dalla nuova birra?

I nostri esercizi sono frequentati da clienti di tutte le età e di tutti gli strati sociali. Tra essi vi sono ovviamente

te molti amanti della birra, che proveranno Cardinal Brunette. Siamo ansiosi di conoscere il loro parere.

La sua lunga esperienza professionale le permette certamente di sapere cosa amino i clienti.

Sì, con il tempo si acquisisce una particolare sensibilità, che permette di sapere se un prodotto avrà subito successo e colpirà i clienti. Sono quasi certo che il mio ottimismo nei confronti di Cardinal Brunette sia ben riposto.

STÉPHANE DUGUÉ

Stéphane Dugué vanta oltre 15 anni di esperienza nella ristorazione e gestisce oggi quattro ristoranti nella Svizzera romanda. È da anni cliente di Feldschlösschen, di cui apprezza la consulenza professionale.

Anche spassionatamente un'ottima scelta.



I NUOVI FORD **TRANSIT**



Go Further

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** alla rubrica «Migliori economie / Deals».

Contatto diretto Toweb GmbH: telefono +41 43 497 93 20, e-mail support@toweb.ch Password: «Feldschlösschen»

Concorso a premi

Il rivoluzionario Draught Master™ per la Hopfenperle

Qualità perfetta, inalterabilità massima e costi d'esercizio minimi: il nuovo Draught Master™ per la Feldschlösschen Hopfenperle offre numerosi vantaggi ai ristoratori. Potete ordinarlo ora a prezzo speciale o vincerlo nel concorso di SETE.

Il Draught Master™ contiene 10 litri di Feldschlösschen Hopfenperle – 33 birre piccole che rimarranno fresche per ben un mese! Questo sistema di spillatura è quindi l'ideale per camping, baite, associazioni, organizzatori di feste, imprese, ecc. Il piccolo impianto di spillatura presenta grandi vantaggi:

• **Qualità:** la tecnologia del Draught Master™ garantisce la massima qualità. Il meccanismo di refrigerazione fa sì che la birra abbia sempre la temperatura ottimale. La temperatura è inoltre impostabile individualmente.

• **Inalterabilità:** grazie al sistema sigillato, i fusti aperti durano per 31 giorni. I fusti ancora chiusi possono essere immagazzinati fino a sei mesi.

• **Risparmio:** ad eccezione di poca corrente, il Draught Master™ non presenta costi d'esercizio.

• **Comodità:** il Draught Master™ viene messo in funzione rapidamente e, grazie al training del servizio per la ristorazione Feldschlösschen, è semplice da usare.

• **Differenziazione:** con il Draught Master™ e con la Feldschlösschen Hopfenper-



Piccolo apparecchio, grandi vantaggi: il nuovo Draught Master™.

le potrete distinguervi chiaramente dalla concorrenza.

• **Garanzia:** Feldschlösschen concede una garanzia completa di 2 anni. In caso di imprevisti, il nostro servizio per la ristorazione è al vostro fianco.

• **Pubblicità:** con il Draught Master™ riceverete un accattivante kit pubblicitario, contenente anche 12 bicchieri.

• **Ecologia:** i fusti PET usa e getta sono riciclabili.

Ecco come partecipare

Rispondete a questa domanda:

Quanto dura la Feldschlösschen Hopfenperle nel nuovo Draught Master™?

a) 11 giorni b) 21 giorni c) 31 giorni

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. In palio vi è un esemplare del nuovo e rivoluzionario Draught Master™.

Termine ultimo di spedizione: 10 marzo 2014

Da ordinare subito a 250 CHF anziché a 500 CHF

Il Draught Master™ (codice articolo 11924) è ordinabile subito al prezzo speciale di 250 CHF anziché di 500 CHF.

Via Internet: myfeldschloesschen.ch

Via telefono: 0848 80 50 10

Via fax: 0848 80 50 11

Avete altre domande?

Allora rivolgetevi al vostro Sales Manager, che sarà lieto di aiutarvi.

I vincitori del concorso SETE di gennaio 2014

Hanno vinto 2 biglietti Tenda Club/Tribuna compresa l'entrata nella Tenda Club con spuntini e bevande gratuiti più buffet per lo slalom gigante della Coppa del Mondo di Adelboden **Hans-Ueli Leisi**, hôtel restaurant de la Gare, 1786 Sugiez-Vully, e **Olivier Telschow**, Garten-Bistro, 4702 Oensingen.





Gusto fresco di frutta appena colta.

La RAUCH Fruchtsäfte dedica ai vostri ospiti invitanti assortimenti dal gusto moderno.

Non perdetevi la grande promozione nell'HT Flash di marzo 2014!



NOVITÀ!
nell'assortimento



NOVITÀ!
nell'assortimento



Novità:
happy day al maracuja e succo RAUCH al ribes nero

Rauch. Frutta, famiglia e natura. Dal 1919.



UNO SGUARDO OLTRE IL PIATTO

Al «Quellenhof» l'allegria fa faville

Il clima è mediterraneo e l'oasi spa e benessere è enorme: il resort sportivo e benessere Quellenhof di Merano è la più grande struttura per il tempo libero dell'Alto Adige. Qui gli ospiti possono proprio staccare la spina e bere una birra Feldschlösschen.

Singoli, coppie giovani, famiglie con bambini o coppie mature esigenti: il «Quellenhof» soddisfa appieno ogni desiderio. Qui il cliente è veramente trattato da re e non riceverà mai un «No, non è possibile» come risposta. I proprietari e i dipendenti, alcuni dei quali collaborano ormai da parecchi anni con la struttura, sono a vostra completa disposizione.

Diversi riconoscimenti

Non ci stupisce allora che questo grande paradiso altoatesino del tempo libero continui a collezionare premi da istituzioni, operatori turistici e clienti, come hotel per famiglie o per sportivi, come oasi benessere o come «Spa of the Year». «I riconoscimenti più graditi sono quelli che riceviamo dai clienti, perché ci dimostrano che siamo in grado di soddisfare le loro esigenze e di offrire loro un soggiorno piacevole», dichiara Heinrich Dorfer, chef e titolare del «Quellenhof».

Sentieri per escursioni a piedi o in bicicletta

L'offerta dei cinque hotel che compongono il resort è unica in Alto Adige. Comprende un'oasi spa e benessere di ben 8000m², con sette piscine e un lago balneabile, un campo da golf, campi da tennis, una scuola di equitazione, sale fitness, un miniclub con operatori professionisti e un centro medico e bellezza. Il tutto racchiuso in una splendida regione dal clima mediterraneo circondata da sentieri chilometrici per escursioni a piedi e in bicicletta. Il buon gusto essendo un pilastro del «Quellenhof» si serve agli ospiti le birre Feldschlösschen. Alla spina ci sarà Feldschlösschen Hopfenperle e nella bottiglia godrete delle Feldschlösschen Dunkle Perle e Amber e Feldschlösschen Premium.

www.quellenhof.it



Relax totale in Alto Adige: il resort sportivo e benessere Quellenhof.



In palio un soggiorno al «Quellenhof»

Potrete vincere due pernottamenti per due persone in camera doppia con mezza pensione, centro benessere e spa e i servizi all inclusive del «Quellenhof».

PER PARTECIPARE

basta rispondere a questa domanda:

Quanto è grande l'oasi spa e benessere del «Quellenhof»?

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a durst@fgg.ch

Termine ultimo di spedizione: 10 marzo 2014





PRATICA L'ARTE
della BUONA CUCINA.

Live in Italian

PROMOZIONE
3+1
S. Pellegrino
& Acqua Panna
50cl. & 100cl. VR
03.- 28.03.2014

Scopri la storia su youtube.com/SanPellegrinoTV





Robert Eichmann (sx), coordinatore del Comitato d'organizzazione cliente Feldschlösschen, brinda con il Sales Manager Patrick Lüthi.

Jazz & Blues Days

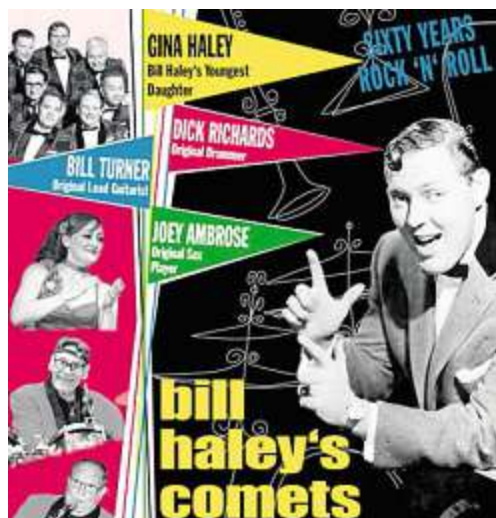
La figlia di Bill Haley dal vivo a Beringen

Tre generazioni riunite sul palco della Zimmerberghalle il 29 e 30 marzo a suon di rock, blues e jazz. Alla loro 26° edizione, i Jazz & Blues Days di Beringen sono già leggendari! Il cliente Feldschlösschen Robert Eichmann, gestore della «Robi's Italian Bar Enoteca», è uno degli organizzatori: «Festeggeremo 60 anni di rock 'n' roll, e siamo fieri di esser riusciti a portare i Bill Haley's Comets a Beringen». Anche Bill Haley (Rock Around the Clock), deceduto nel 1981, sarebbe fiero del suo complesso, del quale fanno parte la figlia Gina e il

suo chitarrista di allora, Bill Turner. A Beringen, si pensa però anche ai giovani talenti e, per la seconda volta, verrà assegnato loro il premio della musica: quest'anno va a i Blues Kids di Baden.

Cardinal, la birra del festival Feldschlösschen è partner dell'evento e distribuirà la Cardinal, la birra ufficiale del festival, oltre a quasi tutte le altre bevande. L'organizzatore Eichmann aggiunge: «Feldschlösschen è una garanzia di successo, data l'esperienza nell'organizzazione di manifestazioni di questo tipo.»

www.beringer-jazz-and-bluesdays.ch



Leggende del rock 'n' roll: i Bill Haley's Comets suoneranno a Beringen.

Feldschlösschen Academy

Tutto chiaro, anzi, cristallino

La possibilità di gustare pienamente una birra dipende molto dalla cura dei bicchieri. Imparate a lavarli nel modo giusto nella Feldschlösschen Academy su myfeldschloesschen.ch.

La schiuma della birra risulta perfetta solo se il bicchiere è stato pulito correttamente. Quando la schiuma si scompone in grosse bolle significa che è presente dell'unto sul bicchiere; se invece non aderisce alle pareti del bicchiere, in genere, lo si deve alle sostanze utilizzate per il lavaggio.

Tutto ciò che serve per un bicchiere perfetto

La Feldschlösschen Academy ha raccolto per voi consigli preziosi: ad esempio, quello di non lavare i bicchieri da birra assieme alle stoviglie, oppure quello di non usare il brillantante in caso di lavaggio in lavastoviglie. Se invece i bicchieri vengono lavati a mano, bisogna prima lavarli con acqua calda e poi risciacquarli con acqua fredda.

I bicchieri con il marchio esaltano il sapore

Grazie alla forma diversa a seconda del tipo di birra, i bicchieri con il marchio mettono in risalto il sapore singolare di ogni birra e contribuiscono a formare una corona di schiuma perfetta.

myfeldschloesschen.ch



Bicchieri

La Birra Svizzera

Le buone regole per bicchieri impeccabili

Grazie alle loro diverse forme, i bicchieri delle varie marche di birra esaltano il gusto della birra e contribuiscono alla creazione di una bella corona di schiuma.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE

- Lavare i bicchieri separatamente, se possibile, e soprattutto non con i piatti usati per la ristorazione.
- Se fatto il caffè hanno spesso residui (grassi) che potrebbero contaminare i bicchieri impedendo la formazione della schiuma di birra.
- Attenzione al brillantante, che non va per niente. L'impedimento al solito effluvio del gas di birra.

LAVAGGIO A MANO

- Pulire i bicchieri accuratamente con acqua molto calda erogata con il distributore.
- Risciacquare i bicchieri con acqua fredda di rubinetto.
- Tenere il distributore senza il becco in posizione per controllare che sia interamente pulito di residui di grasso e detersivo.
- Il bicchiere è pulito quando il liquido sporco uniformemente lucido (una patina) copre l'intera superficie.
- Pulire i bicchieri capovolti su una griglia o un tappetino di stoffa per lasciarli asciugare.
- Servire il nostro birra solo nei bicchieri della marca corrispondente. In tal modo si rende al cliente l'impressione di una qualità più elevata e questi sono persino disposti a pagare di più.

FELDSCHLÖSSCHEN

Tutto quello che volete sapere sulla cura perfetta dei bicchieri lo trovate nella Feldschlösschen Academy su myfeldschloesschen.ch.

Best of Swiss Gastro

Perché il **Frau Gerolds Garten** ha trionfato

Il «Frau Gerold» ha aperto i battenti nell'estate del 2012 ai piedi della zurighese Prime Tower. L'orto, la cucina fresca, i negozi, l'arte e i colorati eventi sono le direttrici di questo concetto gastronomico cittadino. Al Best of Swiss Gastro Katja Weber ha potuto ritirare il premio principale. SETE ha parlato con la contitolare della ricetta di successo del «Frau Gerolds Garten».

Perché il «Frau Gerolds Garten» ha tanto successo?

Tutto ciò che al «Frau Gerold» pare improvvisato richiede dei processi professionali e un ottimo team. All'inizio ha prevalso l'effetto di sorpresa, dato che i clienti non avevano mai visto niente di simile. In seguito abbiamo continuato ad adeguare il concetto, puntando sulla qualità sostenibile. Dall'arte ai mobili agli elementi del giardino: le novità non mancano mai.

Quanto è importante l'orto cittadino?

L'orto – nel quale coltiviamo erbe, verdura, frutta e insalate – rappresenta il cuore del concetto. Anche se nel ribollire delle serate paiono essere in secondo piano, la coltivazione e il sostegno ai prodotti locali sono per noi molto importanti.

Anche i clienti fanno gli ortolani?

Teoricamente tutti possono attivarsi. A questo invi-

tano giornate ortolane e workshop. Nel frattempo si è formata una piccola comunità regolare attorno al nostro team ortolano, che ci supporta e sostiene. Vi

«L'orto è il cuore del concetto.»

sono inoltre delle aiuole che vengono affittate completamente ai clienti.

Cosa fa il «Frau Gerold» d'inverno?

Abbiamo costruito un nuovo chalet, dotato di caminetto, sofà e di un'ampia offerta di fonduta per rificillarsi durante i mesi freddi. Siamo orgogliosissimi della piccola baita, che offre all'esercizio una nuova prospettiva e riscuote grande successo presso i clienti.

Avete dei consigli per la ristorazione all'aperto?

Consiglio soprattutto un'ampia tettoia (ride). Il tempo va-

riabile fa ovviamente bene alle piante ma rende impegnativa la pianificazione. Ritengo che sia importante creare l'atmosfera con molti dettagli, senza eccedere nel design. Abbiamo fatto in primo luogo ciò che ci piaceva. Benché, ovviamente, questo non sia sempre possibile da mettere in pratica, rappresenta comunque un buon punto di partenza.

Al Best of Swiss Gastro avete vinto il premio Master e Outdoor. Cosa significa per voi questo premio?

Siamo stati molto felici del riconoscimento, che conferma che abbiamo preso la direzione giusta. Il fabbricato era nuovo per la città di Zurigo; abbiamo dovuto cooperare strettamente con le autorità. Abbiamo fatto anche molto da soli: dai progetti ai lavori di scavo e alle mansioni manuali. Vi è molto di noi in tutto ciò.



Katja Weber (a SX) con la presentatrice Melanie Winiger alla consegna del premio sul palco del Best of Swiss Gastro a Basilea.



Tanto verde nel cuore della città: il «Frau Gerolds Garten» a Zurigo.

Best of Swiss Gastro 2014 – i vincitori

- **Master & Outdoor:** «Frau Gerolds Garten», Zurigo.
- **Trend:** «OX Restaurant & Grill», Interlaken.
- **Classic:** «Anker», Teufen.
- **Activity:** ristorante presso il parco naturale selvaggio di Langenberg, Langnau am Albis.
- **Gourmet:** «Tentazioni», Cavigliano.
- **Bar & Nightlife:** «Einfach», Zurigo.
- **On the Move:** «Pffferling Deli», Basilea.
- **Business & Care:** «Google Cafes», Zurigo.
- **Coffee:** «Café Lang», Zurigo.

www.bestofswissgastro.ch

20 anni di palcoscenico

Stefan Roos festeggia con la Feldschlösschen



Un cantante speciale: Stefan Roos.

Nel 2009 è stato finalista dell'edizione svizzera del «Grand Prix der Volksmusik»: è Stefan Roos, che nel 2014 festeggia 20 anni di palcoscenico. Per il 22 marzo, in molti si riuniranno intorno a lui a Bad Ragaz, accompagnati anche dai «Die fidelen Mölltaler», «Oesch's die Dritten» e Marc Pircher.

«Un pezzo di patria»

I musicisti in scena scaldano l'ambiente, alle bevande fresche pensa Feldschlösschen. Stefan Roos esclama: «Sono fortemente impressionato di come la collaborazione con Feldschlöss-



Il manifesto per la festa.

chen sia perfetta e non complicata. Il Sales Manager Jürg Felix si impegna di persona e si occupa di tutto. Sono proprio felice che Feldschlösschen si assuma una parte importante dei preparativi del

mio più grande anniversario sulla scena.»

I ticket in prevendita

Per Stefan Roos, Feldschlösschen è come «un pezzo di patria. Mio padre ha gestito un ristorante a Bad Ragaz per 20 anni, ed è lì che ho iniziato a conoscere e ad apprezzare questa birra svizzera di Rheinfelden.»

I biglietti per la «Festa di Stefan Roos» a Bad Ragaz sono in prevendita. I biglietti si possono ordinare anche telefonicamente allo 071 622 82 64 oppure via e-mail (info@stefanroos.ch).

www.stefanroos.ch

Birreria, Herzogenbuchsee

Birra e carne sono «in»

Da decenni il ristorante birreria di Herzogenbuchsee è un'istituzione. I gestori del locale nel centro del villaggio sono Ilda Meskovic e Dural Baydan; lei è cresciuta in una famiglia di gastronomi e lui opera in ambito gastronomico da 24 anni.

l'Amber e la Schneider Weisse si può scegliere tra tre birre alla spina. «Lavoro da sempre con la Feldschlösschen. La gente adora questa birra e il servizio è praticamente perfetto», dice Dural Baydan.

Un cliente devoto

«Il locale è rinomato per la birra e per la carne», racconta Dural Baydan, che coccola i propri clienti con ben otto varianti di Cordon Bleu e di fondue bourguignonne. Anche le pizze enormi sono molto apprezzate e con la Feldschlösschen Original,



Dural Baydan mentre prepara la pizza e con la collega Ilda Meskovic.



I nuovi ristoratori della trattoria di quartiere «GrüneBode».

«GrüneBode» a Kriens

Ventata fresca

L'idea è che al «GrüneBode» di Kriens si possa di nuovo «mangiar bene», afferma Jost Hammer, che ha riaperto il piccolo ristorante di quartiere e che ne ha affidato la gestione a sua sorella, Marianne Waser, e a sua moglie, Rosalie Hammer. «Prodotti freschi, della zona e di stagione: ecco come intendiamo operare», dice il proprietario del ristorante di quartiere e che ne ha affidato la gestione a sua sorella, Marianne Waser, e a sua moglie, Rosalie Hammer. «Prodotti freschi, della zona e di stagione: ecco come intendiamo operare», dice il proprietario del ristorante di quartiere e che ne ha affidato la gestione a sua sorella, Marianne Waser, e a sua moglie, Rosalie Hammer. «Prodotti freschi, della zona e di stagione: ecco come intendiamo operare», dice il proprietario del ristorante di quartiere e che ne ha affidato la gestione a sua sorella, Marianne Waser, e a sua moglie, Rosalie Hammer.

stato appena rinnovato e ha un menu da trattoria. Inoltre, vi è una saletta per fumatori e vi si organizzano anche concerti di jazz o di blues.

Complimenti per Feldschlösschen

Qui si spillano la Feldschlösschen Original e la Amber. «Feldschlösschen ci ha molto aiutati per la riapertura», dichiara Jost Hammer. «Dall'inizio vi è stata una forte simpatia con i rappresentanti della Feldschlösschen».

www.gruenebode-kriens.ch

Accesso gratuito ad Internet per i vostri clienti



**Vi regaliamo il
materiale informatico
del valore di 199 CHF**

Grazie alla società Monsoon 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** alla rubrica «Migliori economie / Deals».

Contatto diretto Monsoon Networks AG: telefono +41 43 500 04 70, e-mail: info@monsoon.net Password: «Feldschlösschen»



Accademia Schneider Weisse Gourmet

Un'ispirazione per i vostri menu



Susanne Hecht della birreria Schneider Weisse ispira i grandi chef a cucinare con la birra al frumento.

«Gli ingredienti sono essenziali», si disse il creatore della Schneider Weisse, Georg I. Schneider, nel 1872, riuscendo a trovare il giusto equilibrio che fa di questa birra al frumento una delle birre più conosciute e apprezzate mondialmente. Lo stesso principio vale oggi per l'accademia che vuole ispirare i grandi chef a creare dei menu perfetti con le diverse varietà della Schneider Weisse.

I grandi chef di tutto il mondo hanno già partecipato al programma «Beer & Food» di Schneider Weisse. Per la prima volta, nell'ottobre del 2013, i cuochi svizzeri dell'alta gastronomia sono stati invitati dall'accademia «Schneider Weisse Gourmet», alla quale otto di loro hanno potuto partecipare, come spiega Susanne Hecht, export manager della birreria. Nei due giorni passati a Kelheim hanno potuto aggiornarsi sulla birra e lasciarsi ispirare per nuovi menu.

Interessante per cuochi e clienti

La formula di quest'accademia è piaciuta e gli chef hanno ripreso in cucina diverse delle idee ricevute. Tobias Jochim, chef al Grand Hotel Tschuggen di Arosa, si esprime nell'inter-



vista nel riquadro qui accanto.

Dieci vincitori del concorso Schneider Weisse sono stati invitati a degustare i menu: tutti sono rimasti incantati. Ciò sta a dimostrare che l'accademia «Schneider Weisse Gourmet» non ispira solo i cuochi, ma è anche un piacere per il palato dei clienti.

Dei piatti fuori dall'ordinario

I clienti si interessano sempre più anche alle birre speciali. Con le conoscenze acquisite all'accademia, i ristoratori possono consigliarli meglio e anche inserire nel menu dei piatti che escono dall'ordinario.

Cosa offre l'accademia

- Un'offerta di formazione interessante per ristoratori e cuochi.
- Un valore aggiunto per i clienti che potranno ordinare anche dei menu a base di birra.

Quale birra si abbina a quale piatto?

Schneider Weisse Unser

Original si abbina bene con arrosto di maiale e salsiccia arrosto

Schneider Weisse Mein

Blondes consigliata per insalate, piatti mediterranei alla verdura, salsiccia bianca e merende

Schneider Weisse Unser

Aventinus particolarmente adatta a grigliata ed arrosto

Schneider Weisse Mein

Kristall ideale per i piatti di pesce o formaggio

«Noi serviamo la Weissbier a colazione»

Tobias Jochim, chef al Grand Hotel Tschuggen di Arosa



Come mai ha partecipato all'accademia «Schneider Weisse Gourmet»?

Il principio sostenuto da Georg I. Schneider secondo il quale «gli ingredienti sono essenziali» è anche il mio principio. Trovo interessante saperne di più sull'abbinamento tra bevande molto aromatizzate, quali la Weissbier, e le pietanze. Il corso presentava un buon equilibrio per una riflessione approfondita sul soggetto.

E come vuole immettere ciò nella pratica?

Utilizzo la Schneider Weisse per cucinare la carne come pure per creare dessert o salse. Anzi, siamo andati ben oltre e a colazione ora abbiamo delle salsicce bianche con 1 dl di «Unser Aventinus». Una cosa davvero originale che non ho mai visto da nessuna altra parte.

E come reagiscono i clienti?

Benissimo! Specialmente i nostri clienti tedeschi sono entusiasti, dato che la Weissbier non si trova ovunque in Svizzera. E molti clienti non conoscevano le diverse qualità di Weissbier. Quindi è stata una buona idea!

- Un valore aggiunto per i ristoratori che si distingueranno dalla concorrenza con i loro menu esclusivi.

Tre buone ragioni per riprendere questa formula anche nel 2014.

Feldschlösschen Hopfenperle nella salsa alla senape**Il piatto di bollito di carne con gli aromi di birra****Bollito con salsa alla birra e senape****SALSA ALLA BIRRA E SENAPE****Ingredienti per 4 persone**

1,5 dl Feldschlösschen Hopfenperle
 10 g di burro
 1 CC di scalogna
 30 g senape
 sale
 pepe

PREPARAZIONE

Fare scogliere il burro e la scalogna in un tegamino, in seguito aggiungere la birra Feldschlösschen Hopfenperle e lasciarla ridurre del 70% del suo volume iniziale. Non appena si raffredda, aggiungere la senape e aggiustare di sale e pepe.

BOLLITO MISTO**Ingredienti per 4 persone**

500 g di biancostato
 500 g di testina di vitello
 1 lingua piccola
 500 g aletta di manzo
 1 pollo pulito
 1 cotechino
 1 gambo di sedano verde
 2 cipolle
 4 carote
 2 zucchine
 4 patate
 grani di pepe
 sale grosso

PREPARAZIONE

Cottura carni: mettere in una grossa pentola tanta acqua fredda a bollire e aggiungere sale grosso, una cipolla tritata e il gambo di sedano tagliato. Una volta che l'acqua è giunta ad ebollizione aggiungere grani di pepe e immergere il manzo e il biancostato, che possono cuocere assieme e, 15 minuti dopo che ha iniziato a schiumare, ridurre la fiamma e lasciare cuocere per 2 ore e mezza. Cuocere in pentole separate la lingua, la testina, il pollo e il cotechino ma seguendo lo stesso procedimento sopracitato. Non appena tutti gli ingredienti sono cotti, mantenerli al caldo a bagnomaria.

Contorni: pelare e tagliare le carote e farle bollire per 15 minuti. Tagliare le zucchine a stanghe e cuocerle per 10 minuti. Pelare e tagliare le patate e cuocerle per 20 minuti.

Nel ristorante Ideal a Coldrerio, speciali menu sorprendono i clienti. La coppia di ristoratori ed il capo cuoco presentano il piatto ticinese di bollito di carne con Feldschlösschen Hopfenperle.

La coppia di ristoratori Laura e Renato Bazzanella ha completamente rinnovato il ristorante Ideal a Coldrerio, arredandolo inoltre con molto buon gusto. Periodicamente sorprende i suoi clienti con specialità gastronomiche preparate con molta maestria dal suo capo cuoco, Massimo Mogavero. Durante la seconda metà d'inverno ed il Carnevale, Renato e Laura Bazzanella puntano sul loro speciale piatto ticinese di bollito di carne.

Nuovi colori e aromi

La birra si abbina perfettamente a questa specialità. Il capo cuoco ha deciso di preparare la salsa alla senape aggiungendo la birra. Dopo numerosi tentativi, ha raggiunto un considerevole risultato: La Feldschlösschen Hopfenperle dà un nuovo colore alla salsa portando insoliti aromi in questo piatto. Le leggere tracce di aromi di birra e la senape aggiunta armoniosamente si sposano meravigliosamente con i diversi piatti di carne. I clienti vanno matti del bollito di carne alla ticinese.



In alto: Laura e Renato Bazzanella e il capo cuoco Massimo Mogavero (da sinistra) presentano il piatto di bollito di carne (sotto).

Ideale con un Urtrüb

Il Feldschlösschen Urtrüb si adatta al piatto di bollito di carne. Oltre al malto d'orzo contiene anche il malto di grano e di segale. Con questo miscuglio, l'Urtrüb si accompagna egregiamente a tutti i piatti di carne, alla frutta alla senape e naturalmente anche per la salsa alla senape con birra.



Rolf Burkhard, sommelier di birra e gestore della sede di Feldschlösschen Tavern.

**Mandateci la vostra ricetta**

Mandateci la vostra ricetta preferita corredata da una foto a durst@fgg.ch o a Feldschlösschen Bibite SA, redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

Le ricette più originali saranno stampate su SETE.

Inviateci le vostre ricette a base di birra!



DIZIONARIO DELLA BIRRA

L come lager

Con il termine **lager** si indicano delle birre a fermentazione bassa mediamente lupolate, con una gravità tra il 10 e il 12% - derivata da malto e luppolo - e un contenuto alcolico dal 4,2 al 5,3% vol. Le lager sono di gran lunga le birre più amate in Svizzera. Nell'anno di produzione 2012/2013 la quota di questo tipo di birre rispetto alle vendite complessive è stata pari a un impressionante 82,6%. Feldschlösschen ha un gran numero di lager in assortimento, a partire da Feldschlösschen Original e Cardinal Blonde.



LA BARZELLETTA del mese

Il maestro ha sulla cattedra un bicchiere di birra ed uno di acqua di rubinetto; in tutti e due c'è un verme. Il verme nella birra si muove, poi muore, il verme nell'acqua continua a nuotare senza problemi. Il maestro chiede agli allievi: «Eh, allora, cosa ci insegna questo?» Pierino risponde: «Chi beve birra non ha vermi.»

L'agenda presenta **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Il Salone dell'automobile di Ginevra e la Giornata delle donne

• **Il Salone dell'automobile di Ginevra:** Il tradizionale Salone di Ginevra è una delle maggiori fiere automobilistiche europee, nel frattempo addirittura mondiali. Questa primavera si terrà per la 84ª volta dal 6 al 16 marzo. Nella zona fieristica del Palexpo, su più di 100 000 m², espongono circa 700 modelli. Come negli anni precedenti si attendono in media 700 000 visitatori.

www.salon-auto.ch

• **Giornata mondiale della donna:** La Giornata mondiale della donna risale ai tempi della Prima Guerra Mondiale e viene celebrata dal 1921 sempre l'8 marzo. All'inizio tutto ruotava intorno a temi quali la parità di diritto tra uomo e donna o il diritto di voto per le donne. Quest'anno, il tema della festa è «Inspiring Change» e vuole suggerire cambiamenti positivi a favore delle donne in tutti gli ambiti. Da 14 anni a questa parte esiste anche una Giornata mondiale degli uomini che viene festeggiata il 3 novembre.



L'84° Salone dell'automobile di Ginevra aprirà le porte.



L'8 marzo è la Giornata mondiale della donna.



Unser Original

Schneider Weisse TAP7 Unser Original

Die ganze Fülle der Weizenwelt passt zu herzhaften Genüssen



Braukunst für Weissbierkenner



**IL DRINK ALLA MELA DIVERSAMENTE FRESCO.
IN COMMERCIO DALL'1.4.**



Somersby Apple Original è un rinfrescante drink alla mela con un tenore alcolico del 4,5% e una raffinata combinazione tra succo di mele e vino di frutti. Tutti i dettagli su www.somersby.ch