



SETE

La rivista sulla ristorazione di Felschlösschen Bibite SA - www.giornalesete.ch
 N. 4 | Aprile 2014



Felschlösschen

Le birre più amate dagli svizzeri

Pagina 10

Nuovi prezzi netti

Prodotti Carlsberg e la Blonde 25 ora vi costano il 28% in meno

Pagina 5

Primo compleanno

Felschlösschen Academy forma il vostro personale e voi vendete più birra

Pagina 24

Affarone!

Eve Caipirinha

Prezzo al pezzo **1.77**
 invece di 1.97

Eve by Cardinal
 Caipirinha
 VP tray 6x4x27,5cl

Ordinate subito!
 Limited Edition!
 Solo per poco
 tempo!



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



Editoriale

Promuoviamo la cultura birraia svizzera



Care lettrici, cari lettori,

«Feldschlösschen è, semplicemente, la miglior birra svizzera.» Non siamo solo noi a dirlo, ma anche Anna Weigl, a **pagina 10** di quest'edizione di SETE. Cliente fissa del bar zurighese Nextone, come molti suoi connazionali vede in Feldschlösschen un pezzo di patria.

Dato che la Svizzera è una Confederazione, ci occupiamo anche delle peculiarità regionali: se Feldschlösschen unisce tutta la Svizzera, i romandi amano soprattutto la Cardinal, i bernesi hanno la loro Gurten, gli zurighesi la Hürlimann, i basilesi la Warteck e i vallesani la Valaisanne, la loro birra locale.

Le nostre marche regionali sono parte della cultura birraia svizzera e il 25 aprile saranno protagoniste della «Giornata della birra svizzera», le cui celebrazioni vi verranno svelate a **pagina 15**. Perché allora non introduceste questo tema anche nel vostro locale, promuovendo così la variegata cultura birraia del nostro paese?

Lo jass è il nostro gioco nazionale e Feldschlösschen è l'asso nella manica: risolvete il quiz a **pagina 21** e, con un po' di fortuna, vincerete uno dei cinque specialissimi set per jass Feldschlösschen. In bocca al lupo!

Markus Furrer

Area Sales Director Svizzera nord-occidentale

COLOFONE

SETE

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

Publicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

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, Amiado Group, Pixelio, Martin Jossen



La sede di Emmen 7



Giardini urbani 15



Le birre svizzere sono apprezzatissime 10



Feldschlösschen Original

La tipica birra svizzera



Il 25 aprile 2014 sarà la Giornata della birra svizzera. Sarà anche la giornata di Feldschlösschen Original. La nostra Original è in tutto e per tutto la birra svizzera. Ovunque vi sia motivo di festeggiare, la Svizzera intera predilige **Feldschlösschen. L'Original** convince svizzere e svizzeri per una nota di luppolo leggermente amara e un gradevole sapore di birra.

Successivamente al ridisegno all'inizio dell'anno, la marca Feldschlösschen è ancora più fresca e moderna. Feldschlösschen Original rappresenta un valore sicuro per tutto l'anno, a maggior ragione nella Giornata della birra svizzera.

Ordinare subito!

3.32 CHF

al litro

Feldschlösschen Original
Art. 10043 fusto da 50 litri
Art. 10042 fusto da 30 litri

www.myfeldschloessen.ch



VENDITA ATTIVA

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

LO SAPEVATE che il nostro Somersby Apple è dolce e frizzante e, per questo, molto amato? Somersby è la bevanda alla mela rinfrescante per eccellenza e rappresenta il complemento ideale per la vostra gamma di birre. Somersby è perfetto come aperitivo.



Il consiglio del mese

Consigliate Somersby per spegnere la sete e servite questa bevanda in un bicchiere sempre pieno di ghiaccio: così i vostri clienti lo apprezzeranno ancora di più e continueranno ad ordinarlo.



IL VINO DEL MESE

Perseus Pinot Noir

SCHMIDHEINY WEINGUT RHEINTAL

Il **Perseus Pinot Noir** prodotto dalla Schmidheiny Weingut di Rheintal, vanta un convincente equilibrio tra acidità e struttura tannica. Il suo bouquet è un mix di spezie, susine e aromi tostati, mentre il retrogusto ricorda i frutti di bosco ed è leggermente minerale.

È perfetto con...

Il Perseus Pinot Noir è ottimo con i piatti svizzeri, soprattutto quelli a base di carne.

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

Ordinare subito!

18.90 CHF

la bottiglia

Perseus Pinot Noir
Art. 11845
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Le uova di Pasqua colorate sono ottime con la birra.

Birra forte

Uova di Pasqua e birra: che coppia!

Le cose buone sono anche semplici: prima di Pasqua, mettete sui tavoli delle uova colorate e invitate i clienti a usarle per il tradizionale combattimento! L'allegria atmosfera della competizione porterà il buonumore nel locale. Con le uova sode, poi, non c'è

niente di meglio di una birra fresca alla spina. Vi consigliamo un'offerta speciale pasquale, ad esempio un uovo e una piccola a un prezzo scontato. Tra l'altro, potrete rendere ancora più felici i vostri clienti inserendo una birra speciale nell'offerta.

Carlsberg e Blonde 25

Nuovi interessanti prezzi netti

Non è uno scherzo, ma un'ottima notizia per la ristorazione: dal 1° aprile, vi offriamo un articolo della gamma Blonde 25 e 5 prodotti Carlsberg a prezzi netti decisamente allettanti. Il vostro guadagno sarà notevole, visto che questi nuovi prezzi sono stati ridotti fino al 28% rispetto a quelli del vecchio listino.



Carlsberg

24x33 cl vetro a rendere Art. 10558
 Nuovo prezzo a bottiglia: 1.40 CHF
 Vecchio prezzo a bottiglia: 1.75 CHF

24x25 cl vetro a perdere Art. 11506
 Nuovo prezzo a bottiglia: 0.99 CHF
 Vecchio prezzo a bottiglia: 1.38 CHF

4x6x33 cl vetro a perdere Art. 11122
 Nuovo prezzo a bottiglia: 1.40 CHF
 Vecchio prezzo a bottiglia: 1.78 CHF

24x50 cl lattina Art. 10383
 Nuovo prezzo a lattina: 1.60 CHF
 Vecchio prezzo a lattina: 1.92 CHF

4x6x50 cl lattina Art. 10413
 Nuovo prezzo a lattina: 1.60 CHF
 Vecchio prezzo a lattina: 1.92 CHF

Blonde 25

24x25 cl vetro a rendere Art. 11265
 Nuovo prezzo a bottiglia: 0.99 CHF
 Vecchio prezzo a bottiglia: 1.24 CHF



Marchi interessanti

Carlsberg e la vallesana Blonde 25 sono marchi interessanti e amati, consumati anche nei periodi di festa e la sera. Ora potrete ordinarli a prezzi ancora più convenienti, in bottiglia e in lattina. Non è un ottimo motivo per festeggiare?

Novità nell'assortimento

Ramseier Alto fusto

Feldschlösschen propone da subito nell'offerta **Ramseier Alto fusto in bottiglia PET da 50 cl.** Con il tipico carattere di un succo fresco ricavato dalla pregiata frutta locale degli alberi ad alto fusto regalerete ai vostri clienti un piacere naturalmente torbido.



Ordinare subito!

1.59 CHF

la bottiglia

Ramseier Hochstämmer
 Art. 12065
 4x6x50cl VP PET

www.myfeldschloesschen.ch

L'Amiado Group fotografa tutti gli eventi

Il vostro locale ed evento sotto la luce giusta

Non ci sono eventi di rilievo in Svizzera che non vengano messi sotto la luce migliore da uno dei fotografi dell'Amiado Group, partner affidabile per la ristorazione. I clienti Feldschlösschen riceveranno uno sconto di 10% al primo ordine.

Desiderate immortalare i momenti più belli degli eventi nel vostro locale con foto e video? Cercate un fotografo per reportage e per i ritratti aziendali e dei collaboratori? Allora l'Amiado Group è quello che fa per voi. È un partner competente per la ristorazione, sia in materia di foto che di video.

Per ogni necessità

Professionale, veloce e di alta qualità: l'Amiado Group, una società della Axel Springer Schweiz, realizza fotografie e video su misura. I punti salienti della collaborazione:

- Anche in occasione di grandi manifestazioni, si garantiscono istantanee e materiale visivo completo.
 - Forfait per gli incarichi fotografici comprendente fotoritocco e preparazione.
 - Lavoro con fotocamere digitali professionali reflex ad alta risoluzione.
 - Il materiale visivo è ottimizzato per la stampa e disponibile in tutti i formati di file.
 - La stampa in loco delle foto è garantita, per la gioia dei clienti presenti.
 - Tutto il materiale visivo è a vostra disposizione, ad esempio per documentazioni.
 - Le foto sono perfette per il vostro lavoro di PR e ufficio stampa.
 - L'offerta dell'Amiado Group comprende anche la produzione di pareti fotografiche comprensive di flash professionali.
- Il vostro sconto**
 L'Amiado Group metterà anche il vostro locale ed evento sotto la luce giusta. Clienti di Feldschlösschen, contattate telefonicamente (044 508 23 17) o via e-mail (services@amiadogroup.ch) il partner della ristorazione svizzera per fotografie e video e riceverete uno sconto di 10% al primo ordine.



L'Amiado Group ha fotografato anche gli Swiss Nightlife Award. Per il reportage fotografico andate a pagina 16.



AMIADO GROUP

I NOSTRI 3 CAMPIONI

BARBERA D'ALBA

Il delicato: è il preferito di
tutta la nazione

BARBARESCO

Il massiccio: è legendaria
la sua forza e la molteplicità

BAROLO

Il grande: chi vuole vincere,
non gli passa d'avanti



VAREJ DI FONTANAFREDDA

Sono disponibili in tutta la svizzera per i clienti dell'alta gastronomia sul seguente sito:

www.bottle.ch

THE
BOTTLE
VINO DA CONDIVIDERE



BEVANDA DEL MESE

Pimm's No. 1 con Ginger Ale: il numero 1

Pimm's No. 1 è un liquore con un contenuto alcolico del 25%. Gli ingredienti principali sono gin, chinino e un mix di aromi segreti. «Pimm's» è molto diffuso nella cultura quotidiana britannica e conquista sempre più appassionati in tutto il mondo.

Ideale nella brocca

Il liquore è servito soprattutto quale cocktail; per questo la forma abbrevia-

ta «Pimm's» intende spesso «Pimm's No. 1 Cup». Questo è servito idealmente nella brocca: miscelare «Pimm's» con Schweppes Ginger Ale, guarnire con frutta, cetrioli e menta piperita e versare al tavolo nei bicchieri da long drink.

Approfittatene subito

Su Pimm's No. 1 è in corso una promozione Cent-Off. Date uno sguardo all'HITFlash.

Ingredienti per una brocca (6 porzioni)

- 30 cl di Pimm's No. 1
- 90 cl di Schweppes Ginger Ale
- 6 fragole
- 6 fette di cetriolo
- 3 fette d'arancia
- menta piperita
- cubetti di ghiaccio

Preparazione

Versare i cubetti di ghiaccio in una brocca e aggiungere Pimm's. Riempire con Schweppes Ginger Ale. Guarnire con frutta, fette di cetriolo e menta piperita.



La sede di Emmen

La Feldschlösschen nel cuore della Svizzera

Il team Feldschlösschen offre ogni giorno alte prestazioni anche nel cuore della Svizzera. Ad Emmen sono 15 i collaboratori che ce la mettono tutta per prendersi cura dei clienti.

«Ci occupiamo di oltre 10 000 consegne l'anno», dichiara David Ulrich, Direttore della distribuzione a Emmen. Il suo collega Reto Erdin, Direttore vendite per la Svizzera centrale, aggiunge: «Per Feldschlösschen, Emmen rappresenta un pilastro importante

nel cuore della Svizzera. Da questa sede possiamo raggiungere agevolmente i nostri sempre più numerosi clienti.»

Flessibilità e spirito di squadra

I grandi punti forti della sede, apprezzati da clienti e colla-

boratori, sono la flessibilità e lo spirito di squadra tra i settori della logistica e delle vendite. Secondo Ulrich, «siano un team piccolo ma forte e coeso».

Una pagina fan su Facebook

Il Direttore della distribuzione è inoltre orgoglioso di parlare della pagina fan su Facebook dedicata proprio alla sede Feldschlösschen di Emmen.



Qui ad Emmen, sono più di 10 000 le consegne effettuate ogni anno.



Il team Feldschlösschen nella sede di Emmen.

Vincitori felici

Concorso Staropramen

Christoph Dopp, cliente dell'Irish Bar Peggy O'Neill's di Frauenfeld, ha fatto centro e ha vinto un viaggio di tre giorni a Praga per due persone nell'ambito del concorso Staropramen della House of Beer. A fine gennaio è volato con un collega nella «città d'oro», dove ha anche visitato la birreria Staropramen. «Una guida privata ci ha mostrato la città. È stata un'esperienza indimenticabile», racconta Christoph Dopp.



Concorso dei depositari

Feldschlösschen era alla ricerca, in un concorso, del depositario più veloce. Il vincitore è la Getränke Weibel AG a Pfäffikon. Il Regional Sales Manager Werner Moll (a sinistra nella foto) ha consegnato il premio al proprietario Roger Weibel: un fine settimana lungo per due persone all'hotel quattro stelle Frutt Lodge & Spa di Melchsee-Frutt del valore di 1400 franchi.



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»

Un richiamo alle origini

Il gusto dei Grigioni: la Rhäzünser Plus si è vestita di nuovo

Durante questa primavera, la Rhäzünser Plus sarà messa sul mercato in nuove bottiglie e nuovi imballaggi. Grazie alla cooperazione con «Graubünden Tourismus», l'origine di questo marchio svizzero tradizionale sarà messa maggiormente in evidenza. E, visualmente parlando, verrà rafforzata anche la leggerezza di quest'acqua locale.

Per attirare maggiormente l'attenzione sulla Rhäzünser Plus, le bottiglie sono state disegnate a nuovo. Il branding (lo stambecco e il logo Rhäzünser) e lo slogan «Un pezzo di Grigioni» sottolineano maggiormente le origini della Rhäzünser. Presso le famiglie e i bimbi coscienti della propria salute, la codifica cromatica vuole far notare la leggerezza dei prodotti Rhäzünser Plus. E le immagini più grandi dei frutti vorrebbero mettere in primo piano il gusto gradevole.

migliorare anche il guadagno, grazie al prezzo d'acquisto più basso di altre bibite.

Il cliente nel mirino

Senza conservanti né edulcoranti artificiali, la Rhäzünser Plus si orienta fortemente ai desideri dei clienti finali, che sono:

- piacere e diversità
- più di una semplice acqua
- meno calorie di una bevanda gassata tradizionale
- naturalezza e una sorgente d'energia digeribile



Rhäzünser proviene dei Grigioni.

Natura e piacere: Rhäzünser Plus

Rhäzünser Plus è «la natura abbinata al piacere». L'acqua minerale naturale della sorgente Rhäzünser viene arricchita con il 4% di succo di frutta e diventa così una bevanda leggera e dissetante per

grandi e piccini. I gusti si declinano in numerose variazioni, dai classici «limone» e «pesca» alla fine Rhäzünser Plus ai fiori di sambuco, passando da quella al gusto di mela verde lanciata due anni fa.

In viaggio e durante i pasti

Heidi Keller, responsabile della marca, dichiara: «Il gusto impareggiabile, insieme alle caratteristiche positive del prodotto stesso, fa sì che la Rhäzünser Plus sia una bevanda fortemente apprezzata sia in viaggio, sia a scuola, al lavoro o a tavola, per accompagnare i pasti.»

Una chance per i ristoratori

I prodotti Rhäzünser Plus sono adatti a essere venduti sia nei take-away, sia in ristoranti e mense. Sono dunque una chance benvenuta per i ristoratori, dato che i loro clienti amano una grande scelta di gusti. Con la Rhäzünser Plus si può



Un pezzo dei Grigioni: le bottiglie e gli imballaggi della Rhäzünser Plus sotto una nuova luce.

Agli Svizzeri piace la birra svizzera

La Svizzera preferisce brindare con una **Feldschlösschen**

In ogni occasione di festa, la Svizzera ama brindare con una Feldschlösschen in mano. In molti locali in tutto il paese i ristoratori e i clienti fissi non comandano altro che la loro birra preferita, naturalmente

dalla vasta gamma di Feldschlösschen. SETE è andata a far visita a quattro esercizi e ha scoperto che per gli svizzeri il marchio Feldschlösschen è sinonimo di orgoglio nazionale.

MISCHU'S ROCK & BLUES A UTZENSTORF

Feldschlösschen Bügel

Nel dopolavoro, l'inconfondibile «pop» della bottiglia con tappo meccanico riempie il pub Mischu's Rock & Blues di Utzenstorf. «Vendo un sacco di Feldschlösschen Bügel», racconta il gestore Michel Lüdi. Nel 2010, il suo pub ha collaborato alla fase di test della nuova birra con tappo meccanico; il «Mischu's» è un esercizio che ha puntato su Feldschlösschen Bügel fin da subito. Con successo, come racconta Michel Lüdi: «La birra con tappo meccanico è parte della tradizione svizzera e ha molto successo.»

La birra ambrata è perfetta per gli amanti della birra e, quindi, per i clienti fissi del «Mischu's». «La Feldschlösschen Bügel è semplicemente molto buona», spiega Daniel Pfeiffer, che gusta la sua birra con tappo meccanico al «Mischu's» almeno quattro volte la settimana. Rolf Biedermann trova che la Feldschlösschen Bügel sia imprescindibile per un esercizio Feld-



I clienti fissi Markus Buchser, Daniel Pfeiffer e Rolf Biedermann (da SX) con Michel Lüdi del «Mischu's Rock & Blues».

schlösschen. «Quando entro in un ristorante chiedo subito se hanno la birra con tappo meccanico», spiega. Uno dei motivi è il fascino per la chiusura meccanica: «È divertente aprire la birra con tappo meccanico. Mi ricorda i tempi eroici della tradizione svizzera.»



Ancora un giro: la Feldschlösschen Bügel è piaciuta da subito al «Mischu's».

IL NEXTONE BAR A ZURIGO

La Feldschlösschen Original



Il gestore Murat Akaras brinda più volentieri con una Feldschlösschen Original.

Murat Akras, gestore del «Nextone», è originario della Turchia, ma adora la birra Feldschlösschen: «Metto l'accento sulla qualità svizzera. I miei clienti, indipendentemente da dove provengano, apprezzano di poter bere da noi la Feldschlösschen Original.» Chiediamo dunque ai clienti fissi del Nextone Bar cosa ne pensano della Feldschlösschen Original:

- Claudia Minder: «La Feldschlösschen è la bevanda dissetante di tutti i Svizzeri, semplicemente la miglior birra svizzera.»
- Philipp Jäger: «Bevo la Feldschlösschen da sempre,



I clienti fissi del «Nextone», cioè Claudia Minder, René Meyer, Christoph Graf, Anna Weigl e Philipp Jäger (da SX), scelgono sempre l'Original.

e questo non cambierà mai.»

- René Meyer: «La Feldschlösschen è la mia birra già da 50 anni. Non ve n'è di migliore.»
- Anna Weigl: «La Feldschlösschen è la miglior birra in Svizzera.»

- Christoph Graf «Apprezzo particolarmente la Feldschlösschen Original perché è così aromatica e speziata. Questa birra significa per me un pezzo della Svizzera.»



Olivia Zünd in pausa con una sua dipendente: pizza e Hopfenperle.

CROCE FEDERALE A BELLINZONA

Feldschlösschen Hopfenperle

«La Feldschlösschen Original sta alla Svizzera tedesca come la Feldschlösschen Hopfenperle sta al Ticino: entrambe vengono considerate la birra svizzera per eccellenza nei cantoni di riferimento», afferma Olivia Zünd. La titolare dell'hotel ristorante Croce Federale di Bellinzona sa anche il perché: «In Ticino, il 90% beve

la birra con la pizza: e cosa c'è di meglio di una Hopfenperle appena spillata in questo caso?»

La ristoratrice è entusiasta: «Bellinzona è la città dei ca-

stelli e qui la gente ama la birra del castello di Rheinfelden.» Ad esempio, Aris Remondi, cliente fisso dell'hotel ristorante Croce Federale, rivela: «Frequento questo ristorante pro-

prio per la Hopfenperle.» Maria Ventimiglia, in sua compagnia, conferma: «Sì, quando noi ticinesi beviamo una birra, allora deve essere una Feldschlösschen Hopfenperle.»



Maria Ventimiglia e Aris Remondini amano la Feldschlösschen Hopfenperle.

BÄJI PUB A BRIGA-GLIS

Feldschlösschen Dunkle Perle



Rita Bittel e Daniel Schuler, clienti fissi del «Baji», con il Sales Manager Wolfgang Wenger.

Al Baji Pub di Briga-Glis la Dunkle Perle è particolarmente gettonata. «Quando bevo la birra, deve essere una Dunkle Perle. Adoro il

sapore dolce di questa birra tipicamente svizzera», dichiara Rita Bittel. La vallesana è cliente fissa del Baji Pub, proprio come Daniel

Schuler: «Dopo un'intensa giornata al lavoro, anch'io amo bere una Dunkle Perle, ma per il suo aroma maltato», ci dice. Patrik Schwery



La ristoratrice Liliane Eggel brinda con i clienti Patrik Schwery (al centro) e Stefan Nanzer, ovviamente con una Dunkle Perle.

invece apprezza l'abbinamento di sapori: «La Dunkle Perle è un mix bilanciato di note lievemente dolci e fruttate-maltate.» Stefan Nanzer, un altro cliente fisso, considera la Dunkle Perle «un'ottima alternativa e un pezzo della Svizzera.»

La ristoratrice Liliane Eggel condivide la passione dei suoi clienti per la Feldschlösschen Dunkle Perle. «È molto saporita ed è un'ottima alternativa alla birra lager. La consiglio a chi desidera provare qualcosa di nuovo.»

Genuss aus der Backstube



Jetzt im
neuen Design



Berger Produkte sind immer frisch verfügbar, u.A. via:



Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Zweifel Customer Service gerne zur Verfügung:
Customer Service, Tel. 0800 44 22 11 (gratis), Fax 044 344 22 42, E-Mail: info@zweifel.ch

Cardinal

La birra preferita della Svizzera romanda



La Cardinal è la birra preferita dagli svizzeri romandi e gradita in tutta la Svizzera. La marca è sinonimo tanto di tradizione quanto di innovazione. L'ultima creazione, la Cardinal Brunette, è stata sviluppata esclusivamente per la ristorazione.

La Cardinal appartiene a Friburgo come le sue HC Gotteron e Università. Il cuore della Svizzera romanda batte, anche dopo 226 anni, per la marca fondata nel 1788. La Cardinal è sinonimo non solo di tradizione ma anche d'innovazione – ed è da anni la birra che accompagna i festival in Svizzera.

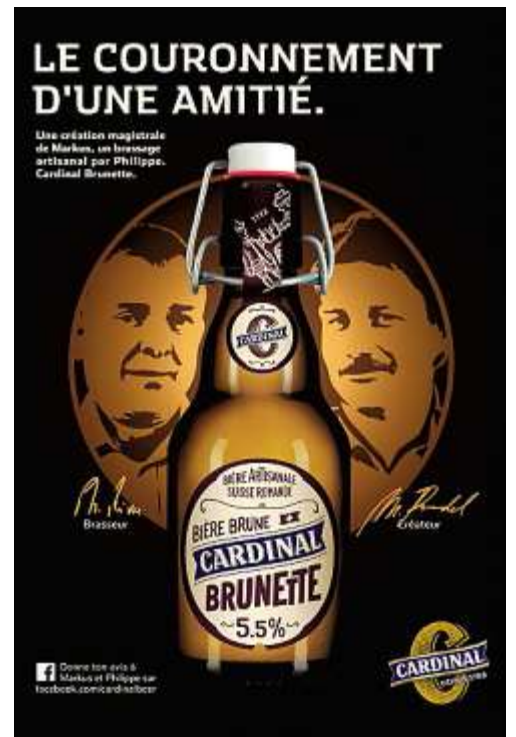
La nuova Cardinal Brunette

La Cardinal sorprende sempre con i suoi nuovi prodotti, come la Cardinal Absinth e la Cardinal Draft Lime Cut.

L'ultima creazione, la Cardinal Brunette, è stata sviluppata esclusivamente per la ristorazione. L'Ale nella tipica bottiglia con il tappo meccanico è ideale per i conoscitori della birra che cercano qualcosa di speciale.

Etichetta in francese

La Cardinal Brunette sottolinea il forte legame della marca con la città di Friburgo e l'intera Svizzera romanda. Per questo l'etichetta sulla tipica bottiglia marrone con il tappo meccanico è tutta scritta in francese.



La Cardinal Brunette è l'ultima creazione della marca. L'Ale nella bottiglia con il tappo meccanico è per i conoscitori una delizia per il palato.

Hürlimann, Valaisanne, Blonde 25, Gurten e Warteck

Le marche regionali rappresentano un tassello della cultura della birra

Con le sue marche di birra regionali la Feldschlösschen rende un prezioso contributo alla cultura federale della birra. L'assortimento conta, infatti, le birre più rinomate dalle regioni svizzere.



Hürlimann è un pezzo della cultura zurighese, gradita anche negli altri Cantoni. Tanto la classica Hürlimann Lager che la Hürlimann Sternbräu sono molto apprezzate.



Valaisanne è la pura natura vallesana, fabbricata con la più genuina acqua di sorgente del Cantone. **Blonde 25** è la birra cult di Sion che arricchisce anche ogni festa degli «svizzeri di fuori».



Gurten è la marca tradizionale, forte come l'orso, emblema della città federale. La birra bernese si distingue dal 1864 per il suo robusto gusto maltoso e per il suo tenue colore giallo.



Warteck appartiene a Basilea così come il carnevale. La marca tradizionale è apprezzata in tutta la Svizzera nord-est, da tutte le generazioni.



Ordinare ora!

Feldschlösschen Amber

Affinata su legno
di rovere.



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE



Un successo anche sotto la pioggia: birreria in festa per la «Giornata della birra svizzera» 2013.

Giornata della birra svizzera

Feldschlösschen apre le porte

Il 26 aprile, la più grande birreria dell'Associazione svizzera delle birrerie apre le porte del suo castello. A Rheinfelden, Feldschlösschen offre un programma dedicato alla birra e una birra piccola gratuita.

Sabato 26 aprile i visitatori potranno farsi scrozzare gratuitamente dai cavalli della birreria, visitare il museo Oldtimer di Feldschlösschen, partecipare a una visita della birreria, provare nuovi prodotti e

gustare gratuitamente una fresca birra piccola.

Un'occasione per la ristorazione

Per voi ristoratori la «Giornata della birra svizzera» è un'ottima occasione per ri-

empire il vostro locale con delle promozioni speciali e farvi pubblicità. Il 25 aprile, perché non trasmettere ai vostri clienti un po' di cultura birraia svizzera? Ad esempio, permettendo loro di degustare una delle numerose birre alla spina Feldschlösschen. O perché non conferire lo specialissimo Ordine della birra? Ulteriori consigli alla pagina myfeldschloesschen.ch alla voce «Calendario di eventi».

Festa del Grande Ordine a Zurigo

Dato che il 19 aprile coincide con il Venerdì Santo, quest'anno l'Associazione svizzera delle birrerie (ASB) festeggia la «Giornata della birra svizzera» il 25 aprile. Le birrerie socie dell'ASB hanno previsto diverse manifestazioni per interessare la popolazione a quest'arte millenaria e alla moltitudine di birre.

La sera, a Zurigo, avrà luogo la Festa del Grande Ordine «ad gloriam cerevisiae» (alla gloria della birra). Il punto culminante di questa festa sarà il conferimento dell'ordine a una personalità pubblica. E già tutti si chiedono chi succederà ad Ueli Maurer. Il ministro svizzero è un incondizionato amante della birra ed è stato insignito l'anno scorso dell'Ordine d'oro ad gloriam cerevisiae.

www.bier.ch



Nel 2013 Ueli Maurer era anche Presidente del Consiglio di Ministri della Svizzera, qui con il suo Ordine della birra.



Thomas Amstutz, CEO di Feldschlösschen (SX), e Marcel Kreber (direttore dell'ASB) alla Festa dell'Ordine della birra nel 2013.

Swiss Nightlife Award

Un fantastico show con Carlsberg al «Komplex 457»

Fin dagli esordi, Carlsberg è il presenting partner dell'evento. Nel locale zurighese Komplex 457 si è tenuta la quarta edizione dello Swiss Nightlife Award. A condurre questo fantastico show con ironia e charme sono stati Zoe Torinesi e Max Loong, che avevano già presentato con successo la Street Parade. I premi, a forma di gufo, sono stati assegnati a dodici categorie, mentre a Ulises Braun è stato conferito il premio alla carriera. Il Café Gold di Zurigo si è invece aggiudicato il premio presentato da Carlsberg, «The Best New Location».

Festa fino a notte fonda

Come di consueto, dopo le premiazioni al «Komplex 457» si è continuato a ballare fino alle prime ore del mattino.

www.swissnightlifeaward.com



Zoe Torinesi e Max Loong hanno condotto lo show con ironia e charme.



Marco Rimmaud di Zurigo, vincitore

Swiss Nightlife Award: I dodici vincitori



Il basilese DJ Antoine è il Best House DJ. Si è collegato dall'Italia per seguire l'evento.



Il Café Gold di Zurigo è stato premiato per il suo esordio perfetto come Best New Location.



Il rappresentante della grandiosa Street Parade di Zurigo con il premio Best Big Event.



Il 1er Août è il Best Event.



Se una serie di eventi raggiunge le vette della fama come un missile, è merito del team «Rakete».



Lukas Porro (Carlsberg) riceve per conto dello Zurich Openair il gufo per Paul Kalkbrenner.



Congratulazioni! Jay-K dal Ticino è felice per il premio ricevuto.



Ulises Braun riceve il premio alla carriera.



Yes, I can! Andrea Oliva, di Basilea, ringrazia per il premio Best Electronica DJ.



Il team del D!Club di Losanna. Il locale ha ricevuto il premio Best Big Club.



Una location promettente: il premio come Best Club è stato conferito allo zurighese «Zukunft».



Il «Kapitel B» riceve il premio alla carriera.

plex 457»



AMIADO GROUP

o tesse le lodi del Café Gold di del premio Best New Location.



People del Vaud con il premio per



n (al centro) è stato insignito del carriera.



ollwerk», di Berna, si è aggiudicato ne Most Original Nightlife Bar.



Feldschlösschen Amber & verdure: il cuoco televisivo Andreas C. Studer spiega come cucinare con la birra.

I clienti di Feldschlösschen alla Muba

Spettacolo con Andreas C. Studer

La fiera campionaria di Basilea ha proposto anche quest'anno molte attrazioni, tra cui il rifugio alpino della lotta svizzera Feldschlösschen con la sua birra alla spina. Il 17 febbraio Feldschlösschen ha invitato i propri clienti a uno specialissimo evento alla Muba. Il cuoco televisivo Andreas C. Studer ha dato spettacolo e avvicinato i clienti al tema birra & cibo. Birra che, ovviamente, è stata anche bevuta.



I clienti Feldschlösschen si godono la fiera campionaria basilese.

Feldschlösschen Teamnight

Che sete dopo l'amichevole!



Si parte: i giocatori si recano allo stadio.



I giocatori si dissetano dopo la bella serata.

I campioni dell'SCB avevano appena terminato il primo allenamento con Guy Boucher e gli ospiti di Feldschlösschen dovevano ancora abituarsi al ghiaccio. Ciononostante, la Feldschlösschen Teamnight

di Berna è stata un successo. La squadra nera ha avuto la meglio su quella bianca con un punteggio di 10 a 5. Ma non ci sono stati vincitori e vinti e per gli assetati la Feldschlösschen non manca

va. Feldschlösschen, sponsor della SCB, ha invitato anche i clienti della ristorazione alla sua Teamnight. E pure su Facebook è stata messa in palio la partecipazione alla serata.

**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



Denis Baumgartner (SX) con Jacqueline e Christoph Zwahlen.

Una birra con ...

CHRISTOPH E JACQUELINE ZWAHLEN, RISTORANTE JURA DI KERZERS

Denis Baumgartner (Sales Manager): Christoph, vi ho portato la nuova Cardinal Brunette. Dovete assolutamente provarla!

Volentieri! Attiriamo soprattutto dei clienti tradizionalisti, amanti della birra Lager. Tuttavia, vale sicuramente la pena tentare di offrirgli una novità come Cardinal Brunette. La bottiglia è di certo bellissima!

Come convinci i tuoi clienti a provare una nuova birra?

Dando il buon esempio e bevendola io stesso. È incredibilmente importante sostenere i prodotti che si vendono, tanto quanto curare i clienti fissi. Il venerdì c'è sempre un tavolo prenotato per loro, al quale mi siedo anch'io. Piuttosto che fare grandi sforzi pubblicitari preferisco offrire qualche birra.

Jacqueline, la vostra pubblicità è rappresentata dai vostri eventi. Il 5 aprile festeggerete il vostro nuovo video nel quale suono il pianoforte.

Sì, non vediamo l'ora! Dato che sono originaria di Courgenay ci è venuta l'idea di girare un video sullo stile del film patriottico «Gilberte de Courgenay». È possibile trovarlo su YouTube ricercando «Gilberte de Courgenay» e «Ben Berg». I nostri clienti sono stati molto coinvolti dalle riprese di «Ben Berg» e dalla tua musica per pianoforte. Una vera festa!

Proprio grazie alla musica è nato il nostro rapporto professionale, giusto?

È vero. Ho richiesto i tuoi servizi per il compleanno di Christoph e abbiamo iniziato a parlare. Poco dopo abbiamo siglato il contratto con Feldschlösschen.

Christoph, spero che siate ancora soddisfatti di me e di Felschlösschen.

Sì, naturalmente; siamo convintissimi di Feldschlösschen. Quanto alla consulenza, non potremmo immaginarne una migliore della tua.

CHRISTOPH E JACQUELINE ZWAHLEN dirigono l'hotel ristorante Jura di Kerzers da 19 anni con gioia e passione. Il ristorante è famoso per il proprio cordon bleu, preparato in 20 modi diversi.

ORDINARE ORA!

myfeldschloesschen.ch

Wie Wellness von innen. Nur besser.

Entdecken Sie das Geheimnis der Ocean Spray® Getränke mit Cranberrysaft. Sie erfahren einen fruchtig-herben Geschmack, spüren eine Erfrischung von innen und finden ein ideales Getränk, das pur oder gemixt zu geniessen ist.

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

Découvrez le goût unique d'Ocean Spray® Cranberry. Vous apprécierez son goût authentique légèrement acidulé et délicieusement rafraîchissant. Profitez du plaisir et des bienfaits d'Ocean Spray Cranberry, nature ou en cocktail.

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.



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»



Concorso a premi

Set esclusivi per jass Feldschlösschen

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.

- Quando avrà luogo quest'anno la giornata della birra svizzera?
 - L** Il 15 marzo
 - M** Il 25 aprile
 - S** Il 35 maggio
- Chi ha ricevuto un premio alla carriera agli Swiss Nightlife Award?
 - A** Ulises Braun
 - E** Ilises Weiss
 - A** Denise Schwarz
- Da quanto tempo esiste la Feldschlösschen Academy?
 - B** Da un mese
 - N** Da un anno
 - N** Da un decennio
- Quale birra regionale è parte integrante della cultura zurighese?
 - D** La WartecK
 - I** La Gurten
 - C** La Hürlimann
- Quale marca di birra porta il verde nelle città svizzere?
 - H** Hoegaarden
 - D** Guinness
 - C** Grimbergen
- Qual è la birra alla spina preferita dai ticinesi?
 - A** Feldschlösschen Original
 - I** Feldschlösschen Amber
 - E** Feldschlösschen Hopfenperle

La soluzione è:

--	--	--	--	--	--



Cinque set per jass

La birra e il jass fanno parte della tradizione svizzera. Ecco perché abbiamo deciso di mettere in palio 5 esclusivi set per jass Feldschlösschen, realizzati apposta per il concorso, in occasione della Giornata della Birra Svizzera. I set comprendono: 1 tappeto per jass, 1 set di carte, 1 set per jass extra, 1 matita, 1 temperino, 1 spugna, 1 targhetta decorativa di metallo e 1 pila di sottobicchieri per allegre partite in compagnia.

Ecco come partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un po' di fortuna vincerete uno dei cinque set esclusivi per jass Feldschlösschen. Vi auguriamo buona fortuna.

**Termine ultimo di spedizione:
10 aprile 2014**

I vincitori del concorso SETE di febbraio 2014

Si sono aggiudicati due skipass giornalieri ciascuno per le stazioni sciistiche di Arosa-Lenzerheide o Verbier **Bertrand Favre** (Ovronnaz), **Bruno Klingler** (Gachnang), **Isabelle Wyss** (Stein) e **Inès Cornut** (Miex).
Congratulazioni.



Con Rhäzünser scoprite il gusto!

ORDINARE
ORA!

myfeldschloessen.ch



**Nuovo
design!**

* Introduzione entro
la fine di maggio



Rhäzünser

Rhäzünser. L'acqua minerale svizzera dalle montagne dei Grigioni
con il 4 % succo di frutta e 6 vitamine.

www.rhaeuenser.ch

 ein Stück
graubünden

Agrischa – Vivere l'agricoltura

I prodotti dell'economia alpestre sud-grigionese

L'«Agrischa – Vivere l'agricoltura» si terrà già per la quinta volta il 26 e 27 aprile a Zernez e getterà un interessante ponte tra popolazione agricola e urbana. Il tema dell'anno della regione ospite Engadina/Grigioni meridionali è l'economia alpestre.

Circa il 20% della superficie del Cantone dei Grigioni è composta da prati alpini, che permettono di produrre burro e formaggio. I circa 7500 ettari di prati, d'inverno, si trasformano in piste da sci. Pertanto, siamo tutti un po' legati all'economia alpestre.

Feldschlösschen non manca

Quanto tutto ciò sia eterogeneo e interessante è dimostrato dalla regione ospite Engadina/Grigioni meridionali. L'«Agrischa» è costellata di coinvolgenti attrazioni, dalla corsa dei buoi all'esposizione degli arieti, dallo zoo degli animali da cortile al merca-



Cieli blu e prati verdi: l'alpe grigionese.

to regionale, per la gioia dello spirito e del palato.

Tra tanta gioia di vivere non potevano naturalmente mancare le bevande di Feldschlösschen. La più grande birreria svizzera è infatti partner esclusivo dell'associazione dei coltivatori grigionesi, che organizza l'«Agrischa». Oltre alle birre, fornisce anche le bevande analcoliche.

Le olimpiadi familiari

Un momento clou sarà rappresentato dal «trasloco alpino» della domenica, per rap-

presentare l'economia alpestre. Può partecipare chiunque abbia un'idea originale: scuole, associazioni o gruppi di appassionati. Molto amate sono le olimpiadi familiari, in occasione delle quali le famiglie possono dimostrare le loro conoscenze e il loro spirito di squadra.

Ovviamente nemmeno alla sera ci si annoia: con l'energia travolgente e le splendide voci delle bavaresi Midnight Ladies il divertimento è garantito.

www.agrischa-erlebnis.ch



Produzione naturale di formaggio e burro.



Lo zoo degli animali da cortile.



La corsa dei buoi.

La Feldschlösschen Academy compie 1 anno

Volete vendere più birra? Formate il personale!

Un personale competente vende più birra e aumenta il fatturato. Formate anche i vostri dipendenti tramite i nostri Sales Manager nell'ambito della Feldschlösschen Academy.

Hotel Aarehof di Wildegg. Dagli AargauHotels sono giunti più di una dozzina di dipendenti per seguire la formazione di

oltre due ore tenuta dal Sales Manager Luca Sgura. Lo scopo è quello di aumentare la competenza in tema di birra, da trasmettere poi ai clienti. La formazione è parte della Feldschlösschen Academy, nata un anno fa.



Il Sales Manager Luca Sgura discute con un cliente.

L'importanza del personale di servizio

I Sales Manager hanno già visitato oltre 4000 clienti della ristorazione e hanno formato il personale di servizio, importantissimo per la vendita di birra. Lo scopo della Feldschlösschen Academy è quello di aumentare i fatturati unitamente alla ristorazione.



Un dipendente degli AargauHotels studia i documenti durante la formazione. Sullo sfondo: il Sales Manager Feldschlösschen Luca Sgura.

All'«Aarehof» la formazione volge al termine. Ora i partecipanti sanno come conservare e spillare al meglio la birra alla spina. Anche la vendita attiva

ha ricevuto la giusta attenzione. Ora gli studenti sono attrezzati per vendere ancora più birra e spillare nuovi incassi grazie alla Feldschlösschen Academy.

La birra perfetta

Le 10 regole d'oro per una spillatura perfetta

- 1 Preparare il bicchiere:** risciacquarlo con acqua fredda e lasciarlo sgocciolare
- 2 Spillare correttamente:** aprire rapidamente e a fondo il rubinetto e porvi sotto il bicchiere a un'inclinazione di 45°
- 3 Riempire il bicchiere:** lasciare scorrere la birra sulla parete del bicchiere finché questo non è pieno per due terzi
- 4 Tenere il bicchiere in posizione:** non muovere il bicchiere mentre si spilla la birra ed evitare che l'estremità del rubinetto venga a contatto con la birra
- 5 Lasciare riposare:** appoggiare il bicchiere per breve tempo per lasciare riposare la schiuma
- 6 Spillare ancora:** riempire il bicchiere
- 7 Perfezionare:** alla fine spingere all'indietro il rubinetto per ottenere una corona di schiuma perfetta
- 8 Mettere il bicchiere a lato:** non lasciarlo sotto il rubinetto gocciolante
- 9 Asciugare:** solo il fondo del bicchiere, con un panno
- 10 «Decorare» il bicchiere:** mettere il collarino salvagocce (sui bicchieri a tulipano) e servirlo con il sottobicchiere della stessa marca

COME SPILLARE ALTRE VARIETÀ DI BIRRA?

- Le tecniche presentati servono fondamentalmente per tutti i tipi di birra, da arrivare nel bicchiere della maniera giusta.
- Gli stessi principi si applicano anche alla birra a stelo (ad es. Guiness).
- Se servita finta in bottiglia (ad es. la birra bianca) agitare la bottiglia per far cadere l'ultima goccia di birra, in modo da realizzare una corona perfetta.

SEMPLICEMENTE. PIÙ. SUCCESSO.

Clienti soddisfatti

Fabian Leubin è molto soddisfatto della formazione in loco. «I nostri clienti ci confermano che il loro personale è soddisfatto», spiega il Channel Development Manager On Trade. Fabian Leubin sottolinea l'importanza della Feldschlösschen Academy: «Chi è formato consiglia i clienti con più competenza e vende più birra.»



I dipendenti del gruppo AargauHotels durante la formazione all'hotel Aarehof di Wildegg.

Tutta l'Academy su myfeldschloessen.ch

Saperi importanti comodamente on-line

La Feldschlösschen Academy, dopo un anno, è già un grande successo, anche on-line su myfeldschloessen.ch

Lo scopo della Feldschlösschen Academy è quello di aumentare i fatturati insieme a voi ristoratori. A tale fine sono a disposizione dei nostri Sales Manager dei preziosi strumenti per la formazione del vostro personale. Questi comprendono una valigetta con le materie prime luppolo e malto, un termometro per la temperatura della birra, una pomata per le labbra per simulare i residui di grasso sul bicchiere e un bicchiere da birra quale ausilio per apprendere la spillatura corretta. A questo

si aggiungono il raccoglitore con le informazioni sui vari prodotti, le istruzioni per la spillatura corretta e i suggerimenti per la vendita attiva.

Tre aree di formazione

Tutti i documenti della Feldschlösschen Academy sono a vostra disposizione anche on-line. Le competenze relative alla birra per il successo del vostro esercizio sono quindi comodamente accessibili dal vostro computer.

Su myfeldschloessen.ch cliccate semplicemente sulla voce «Training» e, nel centro conoscenze, avrete un'ampia scelta di strumenti. La suddivisione segue le tre aree di formazione della Feldschlösschen Academy:

■ Conoscere la birra

■ La birra perfetta

■ Vendita attiva

Sfruttate queste informazioni

preziose per il fatturato e comunicatele anche al vostro personale.

www.myfeldschloessen.ch



Il Sales Manager Marcel Frey presenta l'ampio materiale formativo della Feldschlösschen Academy.

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

Linden Pub, Bäretswil

Un paesino dove **scorrono litri di Guinness**

La Guinness è il tema dominante del Linden Pub.

«Un paesino con la febbre da Guinness»: ecco cosa riporta la prima pagina del giornale «Zürcher Oberländer». Si tratta di Bäretswil, situato in una conca tra la Valle di Glatt e quella di Töss. Responsabile della febbre da Guinness è invece Peach Keller, il gestore del Linden Pub di Bäretswil.

«Spillata è meglio»

La Guinness è la birra preferita del ristoratore. Fino allo scorso ottobre la vendeva in lattina, poi, grazie all'aiuto di Feldschlösschen, è passato alla spina. Infatti, come estimatore di questa

stout irlandese, Peach Keller sa bene che «La Guinness spillata è molto più buona di quella in lattina.»

Ampliare il bacino d'utenza

E anche i clienti sono chiaramente d'accordo. Peach Keller aggiunge: «Ogni mese vendiamo circa 150 litri di Guinness. E per un piccolo locale come il Linden Pub è un dato di tutto rispetto.» Con la Guinness, il gestore vuole ampliare il bacino d'utenza del suo pub. «Attualmente sono gli abitanti di Bäretswil che amano la Guinness a venire nel pub»,



Peach Keller, estimatore della Guinness.

afferma Keller, che ha avuto un'idea: «Nella vicina Wetzikon, non ci sono pub che servono Guinness alla spina. Spero che gli estimatori vengano presto a trovarmi.»

www.linden-pub.ch

Hotel Post, Sargans

Birra zurighese a Sargans

Locali per seminari e banchetti con dotazione tecnologica per un massimo di 200 persone, 600 posti a sedere, 50 camere, 97 letti, 5 sale, 1 ristorante, 1 terrazza, 1 bar e, in alta stagione, fino a 30 dipendenti: l'hotel Post di Sargans, il maggior esercizio gastronomico della regione, si affida a Feldschlösschen per la birra e le bevande.

«L'offerta e il servizio migliori»: sono queste le ragioni del passaggio a Feldschlösschen a detta di Rico Kunz, esponente della terza generazione di gestori di questo innovativo esercizio, che lavora insieme ai genitori Edith e Peter Kunz e alla moglie Patricia Baer.

Hürlimann alla spina

La famiglia Kunz, di origine zurighese, offre la birra zurighese Hürlimann alla spina. «La Hürlimann è amata anche qui a Sargans», spiega Rico Kunz. L'enorme offerta di birra in bottiglia comprende, tra le altre, Cardinal, Corona e Schneider Weisse.

www.hotelpost-sargans.ch



Rico Kunz (2° da sinistra) con la madre Edith (a sinistra), il padre Peter e la sorella Judith Kunz.



Hotel Post a Sargans.



Patrick Gil (a sinistra) e Alain Pichot, titolari del Bar Le Lynx.

Bar Le Lynx, Leysin

Lince e birra

L'immagine della lince sulla parete domina il Bar Le Lynx, nella cittadina montana di Leysin. Qualora il cliente, dopo un'intensa giornata in mezzo alla natura, debba soddisfare il proprio stomaco, il bar della lince (in francese «lynx») è il posto giusto. Il piatto forte del menù è il piatto a base di lince.

Per Patrick Gil e Alain Pichot, i due titolari, l'origine dei prodotti è fondamentale. «I nostri fornitori ci

consegnano degli eccellenti prodotti locali», spiega Alain Pichot.

Casa della birra

Il Bar Le Lynx si definisce anche «casa della birra». I clienti vengono deliziati con undici birre selezionate secondo il loro gusto dall'assortimento di Feldschlösschen. «Traiamo enormi vantaggi dall'elevata professionalità di Feldschlösschen», spiega Patrick Gil.

ab € 140 p.P./Tag
mit allen Quellenhof
Inklusiv-Leistungen

a partire da € 140 a p./giorno
con tutti i servizi inclusi
del Quellenhof

**à partir de € 140 par
personne/jour**
avec tous les services
compris

SÜDTIROLS GRÖSSTES WELLNESS-, SPORT & FREIZEITPARADIES

- 8.000 m² Wellness & Spa
(Bereiche für Ruhesuchende und Familien getrennt)
- 4 Loch-Golfplatz, 8 Tennisplätze,
neue Reithalle mit Koppel
- Kinderclub mit Betreuung
und Animation (ganztägig und
ganzzjährig)

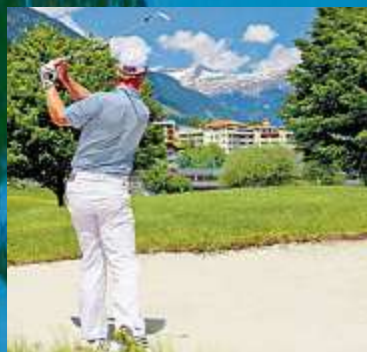
IL PARADISO PER IL TEMPO LIBERO, WELLNESS & SPORT

- 8.000 m² benessere & spa
(esclusivi reparti con zona
separata per famiglie)
- Campo da golf (4 buche), 8 campi
da tennis, maneggio coperto e
recinto per equitazione
- Mini-club con assistenza

LE PARADIS POUR LES LOISIRS, LE BIEN-ÊTRE ET LE SPORT EN HAUT-ADIGE

- 8.000 m² de bien-être et spa (espaces
bien-être exclusifs, une très belle
zone séparée réservée aux familles)
- terrain de golf (4 trous), 8 terrains
de tennis, manège couvert et
enclos pour l'équitation
- mini-club avec assistance
professionnelle

www.quellenhof.it



House of Beer

Gli Hoegaarden Urban Garden Lounge portano il verde nelle città svizzere

La primavera della ristorazione svizzera è all'insegna del verde: Hoegaarden e la «House of Beer» Feldschlösschen trasformano i clienti in fieri proprietari di un Urban Garden Lounge.

Il giardinaggio cittadino, con la sua dotazione di piante in cassette di legno, vecchi copertoni o secchi bucherellati, è ben più che una moda. L'urban gardening è diventato un must e abbellisce il grigiore quotidiano di molte città, anche grazie alla famosissima birra weizen belga! Unitamente alla «House of Beer» e ai ristoratori, Hoegaarden creerà delle oasi verdi nelle città svizzere, denominate «Hoegaarden Urban Garden Lounge».



Hoegaarden, la più nota birra weizen belga.

Giardinaggio fai da te

Questi angoli divertenti e intimi dovrebbero ispirare anche i consumatori al giardinaggio cittadino. Gli Urban Garden Lounge, oltre a essere belli, sono anche fonti d'ispirazione. Nelle città svizzere sono attivi già sei Lounge Hoegaarden, che saranno seguiti da altri dieci nel corso di quest'anno.

palato ed è apprezzata equamente da donne e uomini.

Il leggendario bicchiere

Dato che anche l'occhio vuole la sua parte, questa birra belga viene servita preferibilmente nel leggendario bicchiere esagonale omonimo, che è diventato il simbolo della marca e



spingerà anche i vostri clienti a ordinare sempre più Hoegaarden.

www.houseofbeer.com

Decisamente trendy: gli Hoegaarden Urban Garden Lounge portano il verde nelle città svizzere.

Perfetta per dissetarsi

La natura e Hoegaarden sono un binomio perfetto! Questa birra weizen belga, caratterizzata da un velo bianco che le conferisce un alone di misteriosa bellezza, è aspra al palato, ma convince grazie alla rinfrescante nota fruttata che la rende perfetta per dissetarsi nei mesi caldi. La Hoegaarden, con le sue note di coriandolo e buccia d'arancia essiccata, offre un'esperienza unica al



Mosterei Möhl

Buono e sano: Saft vom Fass

Möhl è uno dei pochi stabilimenti di pressatura svizzeri che conserva il proprio sidro in fusti di legno. Solo la conservazione nel sano legno di quercia garantisce la «qualità originale Möhl» del succo naturale e autentico tanto amato dai clienti della ristorazione.



Specialità della Mosterei Möhl: il sidro torbido è stoccato in cantina in fusti di quercia.

I clienti dei ristoranti sono sempre più attenti a consumare prodotti di origine svizzera o, addirittura, regionale. Con i succhi di mela e i sidri Möhl soddisferete questa esigenza, dato che Möhl dà grande importanza alla regionalità. Lo stabilimento di pressatura svizzero orientale acquista mele e pere esclusivamente dai coltivatori della regione.

Tutta la frutta lavorata da Möhl reca l'etichetta «Suisse Garantie» e «Culinarium Ostschweiz».

Stoccaggio in fusti di quercia

Al momento della presa in consegna, le materie prime vengono controllate rispetto a maturazione, pulizia e salute e, infine, lavate e lavorate. Il risultato per voi ri-

storatori è un eccellente assortimento di succhi di mela e sidri (vedere la serie di bottiglie in basso a SX).

Il «Saft vom Fass» Möhl nella tradizionale bottiglia con tappo a staffa è già oggetto di culto. La qualità impareggiabile è raggiunta con lo stoccaggio nei fusti di quercia: il succo viene stoccato da due a tre mesi nei fusti di legno con una capienza fino a 20000 litri, prima di essere mescolato con il 30% di succo di mela dolce e imbottigliato. Questo rende il succo delicato e armonioso.

Lunga tradizione, qualità controllata

La Mosterei Möhl è specializzata dal 1985 in pregiate bevande create con frutta svizzera. Ernst e Markus Möhl guidano l'azienda con 60 dipendenti nella quarta generazione. Anche la produzione e la commercializzazione del succo hanno una grande tradizione. Prodotti di qualità, dipendenti motivati e consumatori che apprezzano i prodotti regionali sono le migliori premesse per proseguire questa tradizione a lungo.

www.moehl.ch

Azione di maggio: un regalo a cassa

A ogni cassa di succhi fermentati (Saft vom Fass o Möhl Saft filtrato) riceverete un pratico paniere di rattan naturale. Sfruttate quest'offerta nel mese di maggio e ordinate alla Feldschlösschen Bibite SA.

Tradizione dal 1895 **MÖHL**
Mosterei Möhl SA, 9320 Arbon **Apfelsäfte**



Assortimento amato dalla ristorazione: succo di mela filtrato, Shorley, Möhl Saft filtrato (con e senz'alcol) Saft vom Fass (con e senz'alcol) e Swizly.



Gli editorialisti di SETE: Stephan Pörtner (SX), scrittore, traduttore e vincitore dello Zürcher Krimipreis; Beat Schlatter, attore, cabarettista e sceneggiatore.

Gli assetati

La hotline della birra

Stephan: È vero che hai allestito una hotline della birra a casa tua? Beat: Sì, il telefono squilla in continuazione,

Ma cosa vuole sapere la gente? Ieri sera, ad esempio, mi hanno chiesto la differen-

za tra un gulasch di birra fiammingo e uno boemo.

E tu lo sai? No, come potrei? Ho dovuto chiamare il console belga e chiederglielo.

E ti ha aiutato? Purtroppo no, è vegetariano. Però l'ambasciatore ceco sì.

Allora, qual è la differenza?

I fiamminghi usano mezzo litro di birra al malto, invece i cechi solo una bottiglia di Pilsener.

Alla fine quello che ti aveva chiamato per quale ricetta ha optato? Per nes-

suna delle due. Dato che ci ho messo così tanto a rispondergli, nel frattempo si era bevuto la birra e aveva dato la carne al gatto.

Chi si occupa dell'hotline quando non sei a casa? Non vai più in ferie? Questo purtroppo è il problema. Recentemente ho fatto un weekend a Londra e mi sono poi accorto che quello che mi è costato di più di questo viaggio sono state le spese di roaming per l'hotline della birra. Per fortuna ho potuto affogare la mia rabbia nella birra.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Aprile in musica

• **Pro 7 Mountain Jam:** la seconda edizione di questo evento musicale si terrà a Engelberg dal 4 a 6 aprile. Visto il grande successo del debutto, il programma di quest'anno è stato ampliato. Lo spettacolo inizierà il venerdì con un concerto di «Rea Garvey», ex-coach di «The voice of Germany». Durante i tre giorni della kermesse non mancheranno artisti promettenti, per la gioia di tutti gli appassionati della buona musica. Carlsberg è partner del Pro 7 Mountain Jam.

www.prosiebenmountainjam.ch



Il Pro 7 Mountain Jam a Engelberg.

• **Electron Festival:** dal 17 al 20 aprile, i fan della musica elettronica si daranno appuntamento a Ginevra, per l'undicesima edizione dell'Electron Festival. Nel cuore della città, le varie band presenteranno i loro ultimi pezzi. E non mancheranno spettacoli danzanti e visivi. Ci saranno musica live, DJ, installazioni, conferenze, ecc.

www.electronfestival.ch



L'Electron Festival a Ginevra.



IL GLOSSARIO DELLA BIRRA

M come Maibock

Le Bock sono birre forti. Il loro grado saccharometrico è pari ad almeno il 16% e il volume alcolico è come minimo il 6,5%. La **Maibock** (lett. Bock di maggio) deve il proprio nome alla stagione in cui viene venduta (da aprile a giugno). Al contrario della maggior parte delle birre di questa categoria è chiara. Dato che la Maibock è molto fermentata, deve la sua compostità all'elevato grado saccharometrico, al contenuto alcolico relativamente alto e, non di rado, all'uso di luppolo aromatico in abbondanza. In molte aree della Germania si tengono feste in occasione della prima spillatura della Maibock per celebrare la fine del lungo inverno e la ripresa della vita all'aria aperta.



LA BARZELLETTA del mese

«Dottore, cosa posso fare per combattere l'insonnia?» – «**Io bevo birra a intervalli regolari.**» «E poi riesce a dormire?» – «**Quasi. Ma così restare svegli è molto più divertente!**»

**La nostra
Svizzera - La
nostra birra.
Feldschlösschen è il
nostro
asso nella manica**



Apprezzare in
modo responsabile.



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE