



SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA - www.giornalesete.ch
 N.6 | Giugno 2014



Feldschlösschen
Academy

Il sapere è denaro

Pagina 10

Somersby

Perché l'Apple Original è particolarmente richiesto in giugno

Pagina 9

Le birre dei mondiali

Come creare un effetto sorpresa con le birre delle nazionali

Pagina 25

Affarone!

Feldschlösschen
Original

1.32

Prezzo netto
invece di 1.56
VR cassa 10x0,50
VR cassa 20x0,50



Per i vostri ospiti
attenti alle calorie.

NUOVO



INDIAN TONIC
ZERO

Secondo la ricetta originale
di Schweppes Indian Tonic.
Senza zucchero, senza calorie.



Editoriale

Spillate maggior fatturato!



Care lettrici, cari lettori

Su richiesta di molti ristoratori abbiamo fondato un anno fa la Feldschlösschen Academy. Da allora, i nostri Sales Manager trasmettono in modo mirato tutte le loro conoscenze sulla birra al personale di servizio dei nostri clienti. Anche per voi è un'occasione unica; sorprendendo i vostri ospiti con competenza sulla birra, soprattutto se spillata perfettamente, ne trarrete vantaggio. L'85 per cento dei consumatori di birra, infatti, considerano la birra spillata come la migliore e sono ben disposti a pagare un prezzo più elevato.

Da **pagina 10** in poi, alcuni dei clienti soddisfatti raccontano come profittono di Feldschlösschen Academy. Lasciate istruire anche voi il vostro personale per poter «spillare» poi nuovi fonti di guadagno! Maggiori conoscenze + maggiore competenza = maggior fatturato. Questa equazione vale anche per il vostro esercizio.

Inoltre: troverete anche online la documentazione d'istruzione e tanti altri preziosi consigli. Basta andare su myfeldschloessen.ch e cliccare sul campo «Trainings» per approfondire le vostre conoscenze sulla birra e per incamminarvi insieme a Feldschlösschen quale vostro partner verso vendite dirompenti!

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

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.feldschloessen.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,
Thomas Buchwalder



Nuovi vestiti 26

Ordine della birra 16



Feldschlösschen Academy 10

myfeldschloessen.ch

Connessione gratuita a Internet per i clienti del «Krone»

«Si tratta di un'offerta imbattibile e l'eco dei clienti sulla connessione a Internet sarà incredibilmente positiva», dichiara Guido Frei, che gestisce il ristorante Krone a Hindelbank e ha scelto il pacchetto Wi-Fi di Feldschlösschen. Così, con un piccolo investimento, ha potuto fare felici i suoi clienti.



Il gestore del «Krone», Guido Frei, naviga velocemente e comodamente nel suo locale.

Guido Frei aveva vagliato diverse offerte. «Mi sarebbero tutte costate almeno 1000 franchi. Ma non ero pronto a investire così

tanto denaro per una connessione a Internet.»

Anche in terrazza

È molto soddisfatto dell'offerta che Feldschlösschen ha pensato per i suoi clienti della ristorazione in collaborazione con la Monsoon SA. «Solo 28 franchi al mese per le spese di esercizio e l'hardware gratuito: è un'offerta imbattibile! Naturalmente non me la sono fatta scappare», racconta Frei. I suoi clienti apprezzano molto la connessione gratuita a Internet: «Già la mattina alle 6 c'è chi naviga gustando un caffè e un

gipfeli. Abbiamo ottenuto una risonanza davvero positiva.» Il ristoratore è molto felice perché «il Wi-Fi funziona egregiamente anche fuori sulla terrazza.»

Approfittatene anche voi!

Volete offrire la connessione gratuita a Internet ai vostri clienti con una spesa minima? Allora ordinate subito quest'offerta per tre anni, come ha fatto Guido Frei. Riceverete in omaggio l'hardware per un valore di 199 franchi, mentre le spese mensili di esercizio saranno pari a solo 28 franchi. Per informazioni e per il modulo

d'ordine visitate myfeldschloessen.ch alla sezione «Migliori economie», «Affari».

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Accesso gratuito ad Internet per i vostri clienti

Il pacchetto di materiali informatici del valore di 199 CHF

Grazie alla società Monsoon SA, i vostri clienti potranno accedere gratuitamente ad Internet. Se si abbona per tre anni, si ottiene il materiale informatico del valore di 199 CHF. La spesa 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».

L'offerta imbattibile di Feldschlösschen e Monsoon.



LA BIRRA PERFETTA

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



LO SAPEVATE che l'85 per cento dei consumatori definiscono la birra spillata come la migliore?

Consiglio del mese

Consultate il sito myfeldschloessen.ch e leggete nella rubrica Training le 10 regole d'oro per la perfetta birra spillata. Potrete così offrire sempre una birra perfetta nel vostro locale di ristorazione.



IL VINO DEL MESE

Chardonnay

LES PERRIÈRES CAVE & DOMAINE

L'eleganza e la rotondità dello **Chardonnay** sono irresistibili. Il vino si caratterizza per l'aroma piacevolmente deciso, le esotiche note fruttate e il perfetto equilibrio.

È perfetto con... stuzzichini leggeri durante l'aperitivo e si sposa benissimo con panini al salmone o con la cucina svizzera, soprattutto con il formaggio.

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



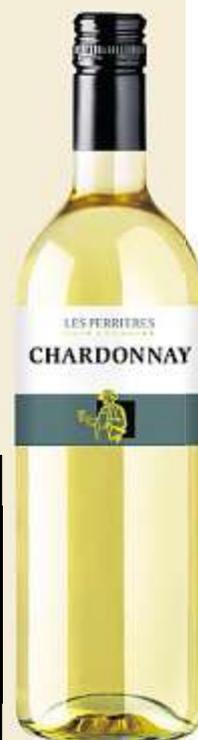
Ordinare subito!

11.90CHF

la bottiglia

Chardonnay Geneva
Art.11774
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch





Gurten Bäre Gold

150 anni di Gurten Bier

Unica dal 1864. La Gurten Bier festeggia un importante anniversario: da 150 anni, infatti, delizia il palato dei bernesi. Gli intenditori apprezzano in particolare la **Gurten Bäre Gold**, una frizzante birra speciale che si distingue per il particolare gusto di luppolo, il carattere forte e il retrogusto pieno.

Happy birthday, Gurten Bier! La Gurten Bäre Gold solletica il palato ed è una vera e propria gioia nei momenti più belli della vita – in tutta la Svizzera e, soprattutto, nella capitale.

Ordinare subito!

1.28 CHF

la bottiglia

Gurten Bäre Gold
Art.10122
24x0,33 cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Birra ricca

Rösti e birra bernese

I rösti bernesi si preparano con o senza la pancetta? Qui le opinioni si dividono. Una cosa è certa; i bocconcini di rösti, guarniti a piacere con carne, formaggio o anche verdure, sono deliziosi accompagnati da una buona Gurten Bäre Gold.

RÖSTI BERNESI CON EMMENTAL

INGREDIENTI PER 10 PEZZI: 500 g di patate cotte il giorno precedente e resistenti alla cottura, 1 cc di sale, 2-3 CC di burro, 2 CC di latte, 5 fette di pancetta, 50 g di Emmental, prezzemolo

PREPARAZIONE: grattugiare le patate e mescolarle accuratamente con il sale. Riscaldare il burro e aggiungere le patate. Schiacciare formando una frittata, bagnare con il latte e coprire. Rosolare per circa 20 minuti a fuoco medio girando di tanto in tanto. Mettere infine su un piatto e ritagliare dei bocconcini rotondi. Guarnire a piacere – ad esempio con formaggio, pancetta e prezzemolo. Fissare con degli stuzzicadenti.



Sion sous les étoiles

Il know-how di Feldschlösschen

Corneille, Patrick Bruel, Christophe Maé, Amel Bent, Brice Conrad e Tal: al «Sion sous les étoiles» del 19 e 20 luglio si daranno appuntamento le star della scena musicale francofona. Anche Stress sarà presente al «Tourbillon». L'organizzatore è Live Music Production, leader nella Svizzera romanda.

Lodi dall'organizzatore

«Siamo lieti dell'impegno di Feldschlösschen. L'azienda dispone del know-how in fatto di eventi per dissetare gli oltre 20000 fan e supportarci logisticamente», spiega Stéphanie Saad Hirschy di Live Music Production. Quale Event Coach di Feldschlösschen, Samuel Taschner è responsabile della coordinazione prima, durante e dopo

l'evento. Feldschlösschen, oltre alla birra, fornirà molte altre bevande e sarà presente tra l'altro con otto tendoni, cinque camion frigoriferi e due impianti di spillatura mobili. I sei punti vendita complessivi offriranno ovviamente la birra del Vallesse Valaisanne, oltre a Carlsberg e, nell'area VIP, la Blonde 25, la birra festaiola del Vallesse.

www.livemusic.ch

Bernard Barmaz (SX), Samuel Taschner (DX), entrambi di Feldschlösschen), Stéphanie Saad Hirschy (Live Music Production) e Gennaro La Corte (catering) brindano al successo del partenariato nel «Tourbillon».



Biglietti in palio

Per le due serate di concerti di «Sion sous les étoiles» mettiamo in palio 4x2 biglietti. Ecco come partecipare: inviate un'e-mail con la parola chiave «Etoiles» a durst@fgg.ch. Vi auguriamo buona fortuna!

Canzone dei Mondiali

«Game Of Your Life» è la canzone dei mondiali di Lou Geniuz e one30. La canzone è stata composta appositamente per il Public Viewing nella Vögele Arena di Coira. Feldschlösschen è partner della Vögele Arena, che verrà aperta il 12 giugno da Christa Rigozzi.

Didascalia errata

Come i calciatori, anche i redattori sbagliano. Nel numero di maggio di SETE, nell'immagine della Vögele Arena non vi erano, come descritto, gli iniziatori Ivo Frei e Sandro Peder. La redazione si scusa e si dà un cartellino giallo.

www.khur.ch

NUOVO NEL ASSORTIMENTO:
Approfittate e ordinate ora.

HOUSE SELECTION SPIRITS

*In esclusiva per
la ristorazione*

*Qualità
selezionata*

*Condizioni
attraenti*



GET MORE FOR LESS.



BEVANDA DEL MESE

«London Lemonade» con Schweppes e Teisseire: niente di più rinfrescante

Il gin è l'ingrediente base ideale per un cocktail rinfrescante, per questo durante l'estate il «London Lemonade» è molto apprezzato. Preparate il cocktail con della Schweppes Indian Tonic e del succo di pompelmo e aggiungete una nota speciale con lo sciroppo Teisseire nei gusti lime e pesca.

Lo sciroppo Teisseire è perfetto nei cocktail. A giugno mettete nel menu il «London Lemonade» e approfittate della grande promozione Teisseire (v. sotto).

Ingredienti per un cocktail

- 4 cl Gin St. Paul London Dry
- 2 cl Sciroppo Teisseire alla pesca
- 2 cl Sciroppo Teisseire al lime
- 4 cl Succo di pompelmo
- 10 cl Schweppes Indian Tonic con ghiaccio a cubetti e fettine di limone e pesca

Preparazione

Versare nello shaker lo sciroppo, il ghiaccio, il gin e il succo di pompelmo, agitare bene e versare in un bicchiere da long drink. Aggiungere la Schweppes Indian Tonic, mescolare e servire.



Teisseire

Lo sciroppo francese n° 1

Quando si parla di sciroppo, in Francia, Teisseire è il leader incontrastato e anche in molti altri Paesi l'ampio assortimento di sciroppi Teisseire è molto apprezzato. L'azienda francese, fondata nel 1720, fa parte del gruppo inglese Britv e oggi è presente in oltre 70 Paesi.

La migliore qualità a un ottimo prezzo

Teisseire è sinonimo di qualità. Gli aromi molto concentrati hanno un sapore intenso e inconfondibile, senza contenere sostanze artificiali o conservanti. Questo mese, Teisseire

offre una grande promozione in esclusiva per il settore gastronomico. Tutti gli sciroppi Teisseire vengono offerti ai clienti con uno sconto fino al 31 per cento.

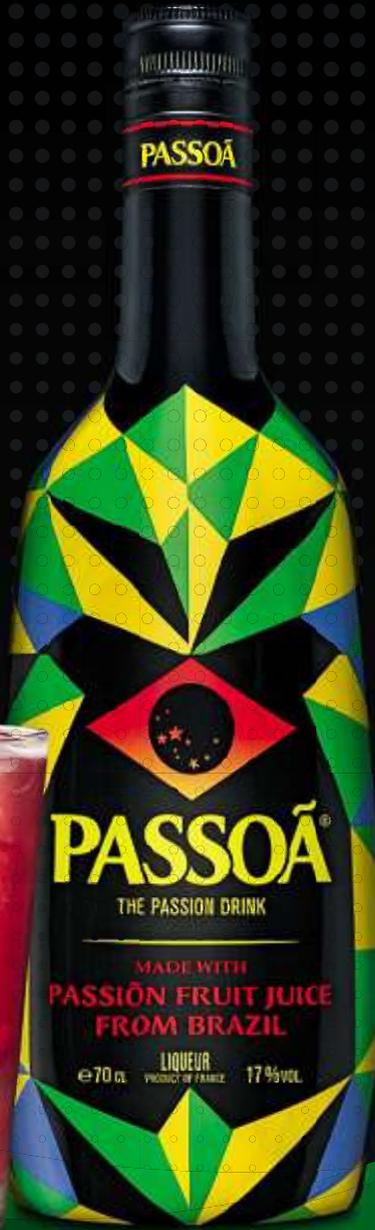
Date uno sguardo all'HITFLASH in questo numero di SETE!



Appositamente ideato per i ristoratori

Teisseire è un marchio che si rivolge specialmente al settore gastronomico e viene utilizzato dai professionisti per preparare bevande di ogni tipo. Ha un delizioso sapore di sciroppo ed è ideale anche per aromatizzare tè, caffè e birra o per aggiungere una nota finale raffinata ai dolci e ai cocktail (come ad esempio il «London Lemonade» dell'articolo precedente).





PASSOÃ
BRAZIL®



CAIPI-
RINHA®

Somersby Apple Original

Ecco perché il nuovo drink alla mela ha così successo in giugno

Somersby è un arricchimento per ristoratore e cliente: questo nuovo drink rinfrescante alla mela porta allegria e maggiori guadagni sulla vostra terrazza. Ed è proprio giugno il mese in cui Somersby non può mancare dai vostri menù.

Cosa c'è di più bello di uscire dall'ufficio dopo una giornata impegnativa e godersi un po' di sole con gli amici su una terrazza o mettersi comodi da qualche parte vicino a dell'acqua? Non possiamo di certo resistere al fascino del sole e alla nostra esigenza naturale di contatti umani. È questo che ci fa sentire soddisfatti e più aperti a tutto e tutti.



Con un bicchiere di Somersby Apple Original offrirete gustosi momenti di freschezza diversi dal solito.

Contatti sociali

Il gusto rinfrescante e diverso dal solito di Somersby Apple Original invita a condividere questa nuova apertura con gli amici. La sera passiamo dal lavoro, in cui dobbiamo elaborare tante informazioni e gestire delle sfide, al tempo libero. Dimentichiamo lo stress della quotidianità in ufficio e ci ricordiamo che abbiamo bisogno di contatti sociali.

La giornata più lunga dell'anno

D'estate, il sole e le giornate più lunghe rendono queste esperienze più intense. Il 21 giugno è la giornata più lunga dell'anno e possiamo goderci il sole per più tempo. Quest'anno cade di sabato: e allora perché non concederci un picnic al lago, una grigliata o momenti di relax con gli amici nel ristorante all'aperto? È la giornata in

cui abbiamo più tempo a disposizione per essere aperti a tutto quello che può offrirci e goderci un bicchiere ghiacciato e rinfrescante. «Stay open-minded!», come brindano gli estimatori del drink alla mela.



Un'estate all'insegna di Somersby

Somersby Apple Original viene realizzato con ingredienti naturali e non presenta dolcificanti, coloranti e aromi artificiali. Somersby è aperto e rilassato, si differenzia dalla massa senza essere ribelle e cerca, scopre e percorre nuove strade. Questo drink alla mela rinfrescante e diverso è il completamento ideale della vostra offerta. Siate anche voi aperti al nuo-

vo e rivalizzate il vostro fatturato: Somersby Apple Original è un must per ogni pub e un arricchimento per ogni locale. Con un bicchiere ghiacciato di Somersby offrirete ai vostri clienti anche un pizzico di felicità. Ordinate subito Somersby per poter inserire in menù fin da giugno questo rinfrescante drink alla mela.

Ulteriori informazioni:

www.somersby.ch
www.facebook.com/SomersbySwitzerland

Ordinare subito!

1.90 CHF

la bottiglia

Somersby Apple Original
 Art. 11926
 24x33 cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch

Clients convinti: ecco l'importanza dell'Academy

Maggiori conoscenze + maggiore competenza = maggiore fatturato. I nostri clienti conoscono l'equazione. Per questo sono felici di formare sé stessi e il loro personale tramite i nostri Sales Manager nell'ambito della Feld-

schlösschen Academy. Il modo in cui traggono vantaggio concretamente da una maggiore conoscenza della birra è raccontato in questo numero di SETE. Non si finisce mai di imparare: seguite la Feldschlösschen Academy!

KONRAD SEGLIAS, RISTORANTE STEINERHOF DI URDORF

«Il personale applica molti consigli utili»

« In agosto festeggeremo un anniversario importante: io e mia moglie Adéla gestiamo lo «Steinerhof» da dieci anni. In questo periodo Feldschlösschen è stata un partner perfetto, che ci aiuta anche nella formazione del personale. In primo luogo abbiamo sottoposto il nostro esercizio al Gastrocheck, offerto da Feldschlösschen unitamente alla Feuerring GmbH. Lo scorso autunno, nell'ambito della Feldschlösschen Academy, il

Sales Manager Angelo Antonucci ha addestrato una parte del nostro personale, seguita da un'altra parte in primavera.

Il sottobicchiere al posto giusto

Come si spilla correttamente la birra? Come la si vende attivamente? Il personale ha ricevuto consigli utili su questi e altri temi, che ora mette in pratica. Ho sempre sostenuto che la schiuma deve essere corposa, che il bicchiere deve essere servito

su un vassoio con il logo e che sotto il bicchiere va il sottobicchiere. Dopo il corso alla Feldschlösschen questi punti vengono applicati con coerenza. Inoltre, i nostri dipendenti sanno ora che alla nostra specialità, il cordon bleu, si abbina una Schneider Weisse piuttosto che del vino.»

www.steinerhof.ch



«Abbiamo già avuto il secondo corso.»

Konrad Seglias, Steinerhof



Angelo Antonucci addestra Adéla e Konrad Seglias (da SX), gestori dello «Steinerhof», e il loro personale.

RALF KÖCKRITZ, BAR BONAZÜNS DI RHÄZÜNS

«Vi sono birre il cui sapore è indimenticabile»

«Al «Bonazüns» ogni notte è una notte bianca e la cultura birraia è importantissima. Mia moglie Angela, il mio personale e io stesso dobbiamo sapere che birra consigliare ai clienti. Dobbiamo anche sapere cosa bevano i nostri clienti per consigliarli e proporre loro delle birre alternative.

Abbiamo appreso molto al riguardo dal Sales Manager Remo Flütsch e dal sommelier birraio Horst Welzenbacher di Feldschlösschen. Il loro corso è stato interessante, informativo e pratico. Abbiamo potuto annusare, assaporare e toccare in prima persona. Così si apprende molto di più che da un semplice testo.

Vantaggi per il fatturato

Soprattutto i nostri clienti più giovani amano concedersi una Smithwick's o una Guinness. Molti di loro sanno che vi sono birre il cui sapore è indimenticabile. Il

corso ci permette di servire con competenza anche i clienti più esigenti. Un vantaggio per la cultura birraia e per i fatturati del nostro bar.»

www.bonazuens.ch



«Il loro corso è interessante, informativo e pratico.»

Ralf Köckritz, Bar Bonazüns

Si prega di voltare pagina



Il team del «Bonazüns» esamina il bicchiere per le esercitazioni della Feldschlösschen Academy.



Temperatura giusta e molto altro: il Sales Manager Remo Flütsch segue Ralf Köckritz e il personale del «Bonazüns».



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch



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

**La Nuova
Bottiglia
33cl!**

Mit Verantwortung
genossen.



 facebook.com/fspremium

MARTIN JEHLI, MANTRA BAR DI ZUGO

«Sapere di più significa fatturare di più»

«Non si pasteggia solo con il vino, ma anche con la birra. Grazie alla Feldschlösschen Academy ora sappiamo quale sia la birra adatta a ogni piatto del nostro menu. Dal Sales Manager Dominique Bréchôt abbiamo appreso molto anche sulla vendita attiva. Se un cliente ordina una birra piccola gli chiediamo se desidera provare una Guinness o una Grimbergen. Il margine delle specialità birraie è decisamente maggiore, cosa molto rilevante per noi.

Vantaggi concreti

In una serata normale realizziamo un terzo del fatturato con la birra, a volte anche due terzi. Sono convinto del fatto che una maggiore conoscenza della birra pro-



«Ora so abbinare le birre alle pietanze.»

Martin Jehli, Mantra Bar

duca maggiori vendite e, di conseguenza, maggiori fatturati: la Feldschlösschen Academy ha quindi dei vantaggi molto concreti per noi ristoratori.»

www.mantra.ch



Domenique Bréchôt mostra al team del «Mantra» come spillare correttamente una birra.



Martin Jehli, amministratore facente funzioni, e il suo team si concedono una birra dopo il corso con il Sales Manager Dominique Bréchôt (SX).

ORA IN
OFFERTA



La forza della natura

RAMSEIER vuol dire
✓ frutta svizzera
✓ naturalezza al 100%
✓ senza zuccheri aggiunti



naturalmente Ramseier

DENIS MAILLARD, RISTORANTE LE PHARAON DI LE LOCLE

«I nostri clienti hanno diritto a un servizio perfetto»

«Bicchieri puliti, spillatura professionale, servire la birra in modo corretto: essere in grado di gestire tutte queste attività in maniera ineccepibile è un dovere nei riguardi dei nostri clienti esigenti. Il corso di formazione tenuto dal Sales Manager Thierry Cure – inerente questi punti e, di conseguenza, la birra perfetta – ci è stato molto utile.»

I consigli dell'esperto

Se il bicchiere presenta tracce, anche minime, di sporco, come rossetto o grasso, la schiuma perfetta diventa un lontano miraggio, se non un obiettivo impossibile da raggiungere. E nella frenesia del quotidiano è facile dimenticarsene. Ecco perché la formazione offerta dalla Feldschlösschen Academy è così importante. Io e il mio personale ci siamo ritagliati volentieri due ore di tempo per ascoltare gli importanti consigli dell'esperto di birra.

La temperatura della birra

Il corso sulla spillatura è stato particolarmente interessante. Thierry Cure ci ha mostrato che durante la spillatura il bicchiere va in-



Il Sales Manager Thierry Cure fa lezione al team del «Le Pharaon».



Denis Maillard e il suo team seguono con attenzione il corso sulla spillatura.



clinato di 45 gradi e, giustamente, ha poi insistito sulla temperatura della birra, che deve essere controllata regolarmente con un termometro. I nostri clienti hanno il diritto di ricevere un servizio perfetto e, naturalmente, questo comprende anche la giusta temperatura della birra.

La consulenza

La formazione si è concentrata sul servizio perfetto, di cui fa parte anche l'offerta competente di birre nuove e speciali. Inoltre, il personale deve anche sapere quali sono gli abbinamenti corretti tra birre e pietanze. Anche in questo caso, grazie a Thierry Cure, abbiamo scoperto molte cose interessanti.»



«Il corso sulla spillatura è stato particolarmente interessante.»

Denis Maillard, «Le Pharaon»

Sempre su myfeldschloesschen.ch

Quale temperatura deve avere la birra? In quale direzione va orientato il logo sul bicchiere? E come si crea un rapporto positivo con il cliente? Tutto quello che occorre sapere sul servizio perfetto e, naturalmente, anche sul-

le altre tematiche della Feldschlösschen Academy si trova su myfeldschloesschen.ch. Facendo clic su «Training» avrete a disposizione i documenti formativi.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

La birra perfetta

Servizio

Gli ultimi consigli per un successo a tutto campo – per voi e per il vostro cliente!

La birra perfetta è pronta per essere servita. Attenzione: potete fare ancora qualcosa per lasciare un'impressione di qualità e rendere di cliente un'esperienza di degustazione sublime.

- Servite sempre la birra allo spino su un vassoio. Se lo portate semplicemente a mano il cliente potrebbe pensare a una mancanza di rispetto.
- Presentate sempre il bicchiere su un sottobicchiere della stessa marca.
- Servite sempre il bicchiere con il logo rivolto verso il cliente.
- Premiate il bicchiere solo dalla parte inferiore.
- «Sintonizzatevi» con il cliente, ad es. augurandogli «Salute!»

Il tuo servizio è il tuo punto di vendita. Per informazioni, contatta il tuo ufficio Formazione Academy.

Giornata della birra svizzera

Il raduno degli amanti della birra da Feldsc

Il 26 aprile, in occasione della «Giornata della birra svizzera», Feldschlösschen ha aperto i battenti. Sono stati circa 3000 i visitatori che si sono recati nel castello di Rheinfelden da tutta la Svizzera e dai paesi confinanti, attratti dall'interessante programma sulla birra.

Tante visite guidate

I tour gratuiti del più grande birrifico svizzero sono stati molto apprezzati. Gli appassionati hanno potuto così dare uno sguardo alla storia di Feldschlösschen e al processo di produzione della birra. Anche le visite speciali sui temi dell'ambiente e dell'architettura e l'interessante conferenza «Donne e birra» hanno registrato un'alta partecipazione.

Sul treno a vapore

Gli amanti dei veicoli antichi hanno potuto visitare la mostra di mezzi d'epoca e viaggiare su un treno a vapore. Il momento clou per i più piccoli è stato il viaggio in carrozza con i cavalli del birrifico.



Dalla storia di Feldschlösschen: treno a vapore, mezzi d'epoca, cavalli e vecchi trattori.



Tanti visitatori se la spassano a Rheinfelden, nel castello di Feldschlösschen.



Gli appassionati di birra Svizzera.

A Mike Müller l'Ordine della birra d'oro 2014

L'Ordine della birra d'oro 2014 va a Mike Müller. L'attore ha ricevuto il riconoscimento nella Giornata della birra svizzera durante la cerimonia di ordinazione di Zurigo. L'evento, con circa 200 tra insigniti dell'ordine e ospiti, è stato condotto dalla conduttrice radiofonica Judith Wernli. L'Associazione svizzera delle birrerie ha assegnato l'ordine d'oro «ad gloriam

cerevisiae» («per la gloria della birra») al noto amante della birra Mike Müller in quanto onora la cultura birraia svizzera. L'attore ha inaugurato la stagione birraia 2014 con la spillatura del fusto.

Un'attrazione della festa è stata la Indian Pale Ale, creata per la Giornata della birra svizzera dagli apprendisti birrai.

www.bier.ch



Mike Müller, l'attore insignito dell'ordine, spilla il fusto e inaugura così la stagione birraia 2014.



hlösschen



nel locale di cottura più bello della



Nel Biergarten con il rifugio alpino della lotta svizzera: i clienti Feldschlösschen si godono la BEA.

Evento per clienti Feldschlösschen

Felici alla BEA

Il treno a sei di Feldschlösschen è stato popolarissimo ogni giorno della BEA/CAVALLO. Il penultimo giorno della fiera bernese sono giunti anche i lottatori svizzeri per la loro festa del Mittelland. Una giornata ideale per un grande evento per clienti Feldschlösschen. La compagnia ha assistito alle gare di lotta e ha apprezzato la sosta al Biergarten, il pranzo e le discussioni sui massimi sistemi e sulla ristorazione.



Uno sguardo alla festa di lotta del Mittelland nella PostFinance Arena.



Clienti e Sales Manager Feldschlösschen riuniti allegramente alla BEA/CAVALLO.

I NOSTRI VINI PER L'ESTATE. VINCERE DI PIÙ!





Cindy Emmenegger (Sales Manager) e Sascha Welz (Ristoratore del Berlin Bar e dell'«Ufschütti» a Lucerna).

Una birra con...

**SASCHA WELZ, RISTORATORE
A LUCERNA**

**Cindy Emmenegger (Sales Manager):
Sascha, tu sei un berlinese che vive
a Lucerna, perché servi la Gurten Bier?**
Forse per l'orso: compare sullo stemma di Berlino ed è il simbolo della Gur-

ten Bier. No, scherzi a parte, so bene che la Gurten Bier viene prodotta a Berna e che l'orso è il simbolo di questa città. Volevo soprattutto una birra poco reperibile qui a Lucerna. Ho scelto la Gurten perché ha un gusto speciale e il rapporto qualità-prezzo è equo.

Quando tu, circa sei anni fa, hai introdotto nel locale «Ufschütti» la Gurten, eri l'unico a Lucerna ad offrire la birra bernese...

Sì, ma nel frattempo anche alcuni dei miei colleghi ristoratori di Lucerna hanno scoperto questa deliziosa birra. I miei clienti, sia quelli locali che quelli tedeschi, trovano la Gurten sensazionale e i loro commenti sono sempre positivi.

Quest'anno la Gurten celebra un anniversario importante. Ma sai quanti anni ha questa birra?

50 anni? 100 anni? Posso immaginare che l'orso bernese beva la Gurten Bier ormai da tanto tempo.

La Gurten Bier ha nientemeno che 150 anni.

La qualità va sempre a braccetto con la tradizione! Nei miei locali la Gurten Bier resterà un punto fermo ancora per molto tempo. Durante i mondiali di calcio brinderò con i miei clienti all'anniversario di questa birra. Vicino al Berlin Bar ci sarà un Public Viewing ed io attendo con impazienza questo momento. Già due anni fa l'accoppiata europei, con la nazionale svizzera in campo, e Gurten Bier è stata un gran successo nel locale.

**UN BERLINESE SERVE
A LUCERNA LA BIRRA
DI BERNA**

Il ristoratore berlinese Sascha Welz vive già da tanti anni a Lucerna dove gestisce il Berlin Bar e l'«Ufschütti», l'unico bar di Lucerna con accesso diretto al lido del lago. Welz è stato il primo a proporre a Lucerna la birra bernese Gurten Bier.

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

Ordinare adesso su myfeldschloesschen.ch

THUNERSEESPIELE PRÄSENTIEREN
ELTON JOHN & TIM RICES

AIDA

Musik von
ELTON JOHN

DAS MUSICAL

8. JULI–28. AUGUST 2014

Gesangstexte von
TIM RICE

Buch von
LINDA WOOLVERTON und
ROBERT FALLS & DAVID HENRY HWANG
Deutsch von **MICHAEL KUNZE**

Die Übertragung des Aufführungsrechtes erfolgt in Übereinkunft mit JOSEF WEINBERGER LTD im Namen von MUSIC THEATRE INTERNATIONAL
Österreichischer Musikverlag und Bühnenvertrieb Zürich AG

Jetzt
Tickets
sichern

Presenting Sponsor



Hauptsponsor



Klimapartner



Künstlersponsor



THUNERSEESPIELE.CH

zusammen träumen

Hauptpartner



BZ BERNER ZEITUNG
TT THUNER TAGBLATT



dine & shine
EVENT CATERING



thun



Concorso – in palio:

Biglietti per il Festival del Gurten

Avete letto con attenzione questo numero di SETE? Se sì, il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le sei lettere corrispondenti alle risposte corrette forniranno la soluzione.

1. In quale anno la birra Gurten è stata fondata?

- S** 1964
- A** 1914
- G** 1864

2. Qual'è uno dei temi principali della Feldschlösschen Academy?

- U** Vendita attiva
- L** Business relativo
- M** Dolce far niente

3. Come si chiama la nuova bevanda di mele che sarà particolarmente apprezzata in giugno?

- S** Applesby
- R** Somersby
- G** Wintersby

4. Quanti clienti trovano che la birra spillata sia migliore?

- A** 65 per cento
- I** 75 per cento
- T** 85 per cento

5. Come si chiama la famosa birra lager nel paese della squadra di calcio che è campione europeo e mondiale, cioè in Spagna?

- E** San Miguel
- S** San Carlos
- C** San Javier

6. Quale partita darà il via ai mondiali di calcio in Spagna?

- E** Svizzera – Francia
- N** Brasile – Croazia
- O** Lussemburgo – Liechtenstein

La soluzione è:

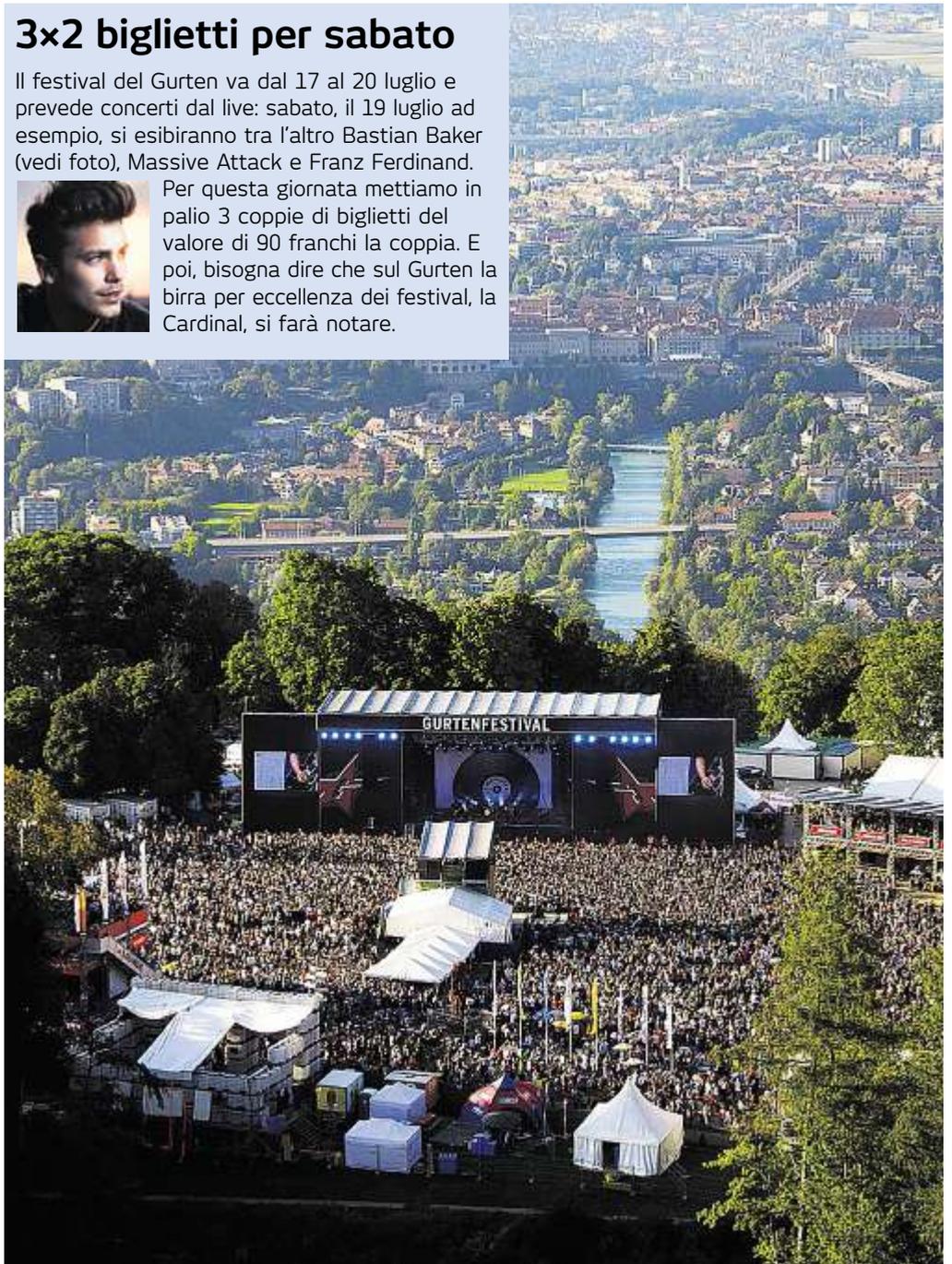
--	--	--	--	--	--

3x2 biglietti per sabato

Il festival del Gurten va dal 17 al 20 luglio e prevede concerti dal live: sabato, il 19 luglio ad esempio, si esibiranno tra l'altro Bastian Baker (vedi foto), Massive Attack e Franz Ferdinand.



Per questa giornata mettiamo in palio 3 coppie di biglietti del valore di 90 franchi la coppia. E poi, bisogna dire che sul Gurten la birra per eccellenza dei festival, la Cardinal, si farà notare.



Al Festival del Gurten non manca mai una stupenda atmosfera con vista panoramica sulla città di Berna.

Per partecipare

Inviare la soluzione ed i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un pizzico di fortuna potrete vincere due entrate giornaliere al Festival del Gurten.

Termine ultimo di spedizione:
10 giugno 2014

I vincitori del concorso SETE di aprile 2014

Hanno vinto uno speciale set per jass Feldschlösschen: **Sébastien Dumoulin** (Yverdon), **Ursula Schelbert** (Horgen), **Christophe Gétaz** (Bex), **Dominique Chee** (Oberlunkhofen) e **Alessandra Ramelli** (Davesco-Soragno). Congratulazioni.



6 AILERS DE CHOC POUR VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES.*



* Part de marché de Red Bull (valeur) 57.0%, semaine 16 2014. (Source: AC Nielsen, Energy Drinks pour le CD CH, K-Kiosk compris)



UNO SGUARDO OLTRE CONFINE

A Copenhagen **Mikkeller & Friends** festeggiano con stile la cultura della birra

Il bar «Mikkeller & Friends» di Copenhagen rappresenta la cultura della birra. È luminoso, arredato con stile e offre ai suoi preparati clienti un grandissimo e ricercato assortimento di birre di classe. «Mikkeller & Friends» sono proprio all'avanguardia.

Mikkel Borg Bergsjø, il fondatore della micro birreria danese Mikkeller, è un pioniere. I suoi bar a Copenhagen, San Francisco e Bangkok vengono arredati con stile avanguardistico da decoratori d'interni e sono vere e proprie meravigliose oasi di benessere.

Più di 600 birre

L'ex insegnante di matematica Mikkel Borg Bergsjø, con il suo straordinario fiuto per il marketing e l'idea della micro birreria, è diventato gestore di bar e birraio. La birreria è munita delle attrezzature di produzione delle grandi birrerie, ma la ricetta è tutta sua.

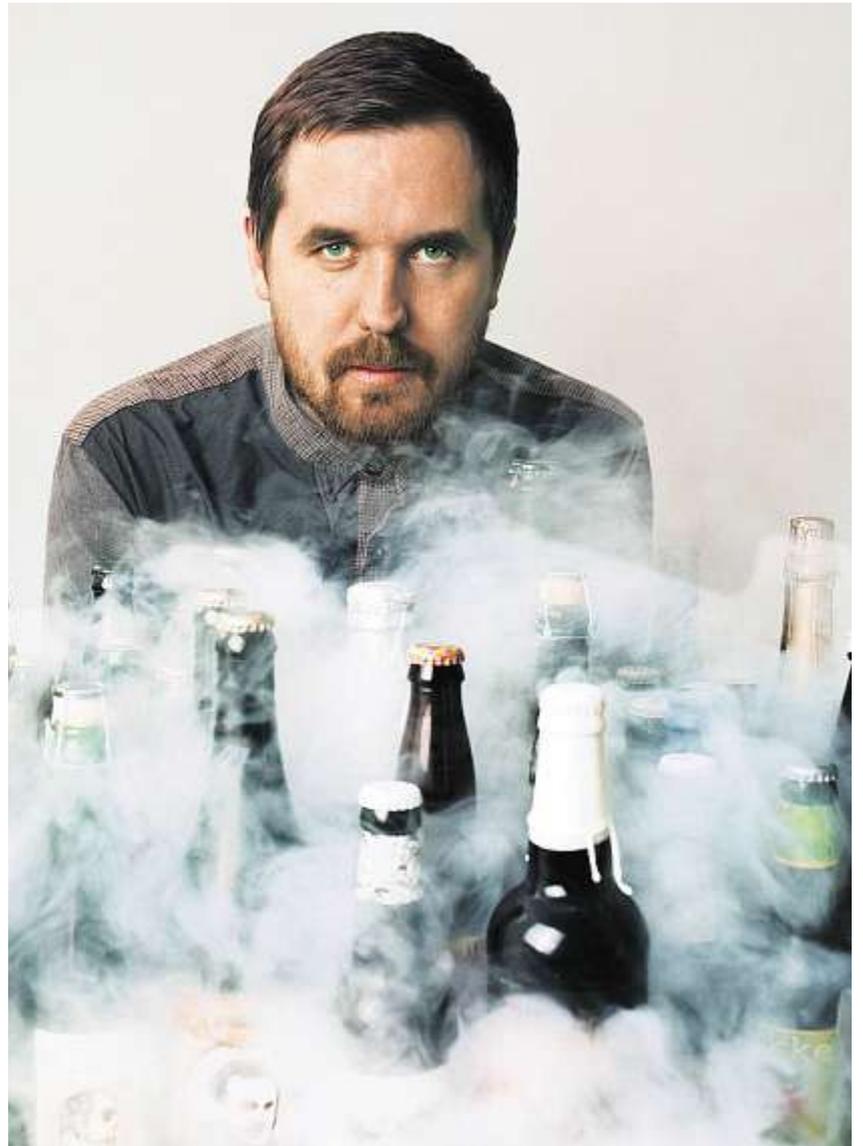
L'attività di Mikkel Borg Bergsjø, iniziata nel 2003 come hobby, è continuata tre anni più tardi insieme al

giornalista Kristian Klarup Keller con la fondazione della birreria Mikkeller che vanta oggi una rete mondiale di birrerie affermate che usano la ricetta dei due danesi. Ne sono risultate 600 birre di primissima qualità e in parte premiate, caratterizzate da stili e gusti diversi, che Mikkeller offre in oltre 40 paesi.

Formaggio svizzero

Solo nel leggendario bar «Mikkeller & Friends» a Copenhagen il cliente ha l'imbarazzo della scelta tra 40 diversi tipi di birra alla spina nonché tra 200 birre in bottiglia. E, come se ciò non bastasse, esclusivamente in questo locale viene servito del formaggio svizzero di alta qualità.

www.mikkeller.dk



Matematico appassionato di birra: Mikkel Borg Bergsjø.



Il bar «Mikkeller & Friends» è il tempio della cultura birraia e della mescita.



Il bar è arredato con molta cura dei dettagli.

JOIN THE FOOTBALL PARTY

Vinci un **viaggio** al
campionato del mondo
di calcio e altri premi favolosi.



TRAVEL CLUB
ZWEIFEL



PUMA



PlayStation

SONY



Chips eccelse, perché diamo il massimo.

Z
ZWEIFEL

ESPERTI
IN CHIPS

Tutte le informazioni sulle confezioni di chips Zweifel, www.zweifel.ch o www.zweifel.ch/facebook zweifel.ch/gastro

Servite qualcosa di speciale ai vostri clienti

L'atmosfera giusta nel vostro locale con le birre delle nazionali

Svizzera-Francia sarà anche una sfida tra la Feldschlösschen e la 1664. E se gli USA giocano contro la Germania, si brinda con la Brooklyn Lager e la Schneider Weisse. L'House of Beer offre una grande scelta di birre provenienti dalle nazioni che partecipano ai mondiali: potete così servire ai vostri clienti qualcosa di speciale durante le partite.

Svizzera



Il grande calcio con la Feldschlösschen Premium

Feldschlösschen unisce i tifosi di calcio: Feldschlösschen Premium matura con estrema lentezza e a bassa temperatura sviluppando così il suo singolare aroma di birra pieno. Questa birra è dunque perfetta per il periodo più bello dell'anno, quando gioca la nostra nazionale ai mondiali del Brasile. Con la birra Premium di Feldschlösschen potrete gustarvi al meglio i momenti più emozionanti del calcio.



Germania



La migliore birra weizen per le partite della Germania

La Schneider Weisse è la portabandiera dell'arte bavarese della birra. Da oltre 140 anni, questa birra dal colore rosso rame viene fabbricata da imprese a conduzione familiare. Il risultato è un'esplosione d'aroma fruttato e leggermente maltato. Gli intenditori non si lasciano influenzare nella degustazione dagli eventi sul campo, ma i tifosi tedeschi brinderanno sicuramente alla vittoria con una Schneider Weisse.



Francia



Allez les Bleus, vive la France e ancora un giro di 1664

La birra lager premium 1664 viene prodotta con luppolo aromatico, malto scelto ed esclusive culture di lievito. Questa birra simboleggia il «savoir-vivre» francese e l'eleganza dei calciatori della «Grande Nation». E poi, il giorno dopo la finale, i francesi festeggiano la loro festa nazionale: un altro buon motivo per brindare con una 1664.



Belgio



I belgi dovrebbero puntare su luppolo e malto per vincere i mondiali

Parlando tecnicamente di calcio, il Belgio non è proprio in vetta alla classifica, ma è il numero uno in fatto di luppolo e di malto. La Grimbergen è una birra di convento dal sapore fruttato. Per gli intenditori è disponibile anche nella versione Double scura oppure Triple extra forte. Chissà se il Belgio ci sorprenderà anche sul campo dei mondiali?



Messico



I mondiali in TV e in mano una Corona Extra

La bottiglia pare racchiudere il sole del Sudamerica. Il colore giallo chiaro e l'odore di fieno rendono Corona Extra una bevanda estiva, da gustare anche dopo i mondiali. Per creare un'atmosfera speciale nel locale basta sintonizzare la TV sulle partite e avere una bottiglia di Corona. E se poi scende in campo il Messico o il paese ospite dei mondiali, il Brasile, gioca a ritmo di samba, allora la combinazione è perfetta.



Spagna



San Miguel è la favorita nel paese dei mondiali

La San Miguel è da decenni la birra preferita degli spagnoli. Questa birra lager dal colore giallo oro è perfetta per accompagnare le notti estive infarcite di salsa, tapas e temperatura caliente sul campo del campionato. Detentrici dell'ultima coppa del mondo, la Spagna è un modello per le altre squadre. Con la San Miguel le partite di mondiali ed europee saranno ancora più frizzanti.



USA



Questa birra lager rappresenta l'American lifestyle direttamente da Brooklyn

La Brooklyn Lager è un'ottima birra americana dall'aroma ricco e dal colore ambra oro. Questa tipica birra artigianale convince gli intenditori per il suo aroma di malto. La Brooklyn Lager è particolarmente adatta per barbecue americani, hamburger, piatti tex mex e le partite della nazionale americana. Servite l'American way of life nel vostro locale, i mondiali sono l'occasione giusta.



Inghilterra



L'Old Speckled Hen è l'ale più sfacciata dell'isola

L'Old Speckled Hen, dal colore ambra oro, è l'ultima arrivata nella gamma dell'House of Beer. Questa ale frizzante ha senza dubbio un inconfondibile gusto di caramello. Dall'aspetto chic e nobile nel gusto, l'Old Speckled Hen è la birra più sfacciata dell'isola e la bevanda perfetta per le partite dell'Inghilterra. È dal 1966 che la madrepatria del calcio moderno aspetta di aggiudicarsi il secondo titolo mondiale.



Birre di internazionali di gran classe all'House of Beer

Le birre internazionali di gran classe presentate su questa pagina sono solo una piccola scelta del grande assortimento dell'House of Beer. Nel centro di competenza di Feldschlösschen per le birre internazionali, voi ristoratori potrete scegliere tra due dozzine di prodotti internazionali. Le birre internazionali sono il perfetto complemento della vostra scelta di birre per tutto l'anno e, in particolare, in occasione dei mondiali del Brasile.

www.houseofbeer.ch

Nuovi indumenti da lavoro per gli autisti

La tradizione unisce: nuova tenuta per i nostri **ambasciatori**

Feldschlösschen è sinonimo di tradizione, come dimostrano i nostri autisti. Da luglio i loro nuovi indumenti da lavoro cattureranno lo sguardo di clienti e passanti.

I nuovi indumenti da lavoro dei nostri autisti, realizzati in esclusiva per Feldschlösschen in stile tradizionale da carrettiere, sono adeguati all'immagine tipicamente svizzera. Lo spirito tradizionale del fornitore di bevande viene così diffuso in tutta la Svizzera. Gli autisti sono felici: «I nuovi indumenti, oltre a essere belli, sono adattissimi al lavoro», spiega Franz Rufener, autista presso la sede di Berna. Anche il collega Oliver Hennigs esulta: «Mi piacciono soprattutto i pantaloni di pelle, autentici ed estremamente resistenti allo stesso tempo.»

Anche i clienti sono entusiasti

Erich Loeffel del ristorante Le Mazot di Berna, a un passo dal Palazzo federale, si mostra entusiasta: «Per noi clienti storici è bello vedere i nostri autisti in una nuova tenuta.» Sua moglie Heidi aggiunge: «Si potrebbe quasi pensare che gli autisti facciano parte del nostro esercizio tradizionale, tanto sono intonati al nostro concetto di specialità del Vallese.» Il figlio Christoph



I due autisti Feldschlösschen con Christoph, Heidi ed Erich Loeffel del «Le Mazot» di Berna.

prosegue: «È bello che Feldschlösschen si impegni per la tradizione svizzera. Amo soprattutto la cura del dettaglio.» Sul taschino della camicia Edelweiss, ad esempio, è collocato un bottone che simboleggia la croce svizzera.



Franz Rufener (SX) e Oliver Hennigs (DX) a proprio agio nei nuovi indumenti.

Creati da **produttori svizzeri** amanti del dettaglio

La nuova tenuta dei nostri autisti è pura tradizione svizzera: una camicia Edelweiss, un gilet da carrettiere e un cappello di feltro a prova di pioggia, abbinati agli originali pantaloni di pelle Wildbock – indumento della cultura birraia per antonomasia –, creano un'immagine perfetta. La giacca Softshell proteg-



ge inoltre dal freddo. La creazione delle nuove uniformi è stata affidata solo a produttori svizzeri

– Albiro dell'Emmental ed Efbesa della zona di Bienne.

La certificazione della Fair Wear Foundation assi-

cura che i prodotti Albiro siano realizzati in modo sostenibile e nella piena tutela dei lavoratori.

La camicia da lotta svizzera Efbesa soddisfa addirittura l'Öko-Tex Standard 100. Una fatto positivo per tutti gli interessati – dipendenti, clienti e natura.



Gli autisti posano davanti al Palazzo federale a lavoro ultimato.

Clienti soddisfatti da 20 anni: Murat e Hakan Kalkan

«A Feldschlösschen ci uniscono da anni delle grandi amicizie»

Sono cresciuti a Kleinbasel, come i fratelli calciatori Murat e Hakan Yakin. «Murat e Hakan sono un binomio storico di stirpe basilese», spiega Murat Kalkan, ridendo con il fratello Hakan per la battuta.

Il banco degli insaccati

20 anni fa i due fratelli ristoratori hanno aperto il loro locale e hanno dato vita a un partenariato vincente con Feldschlösschen. «Tutto è iniziato l'8 agosto con un banco di insaccati alla stazione di San Gallo», racconta Hakan Kalkan.

La scelta di birre

I Kalkan sono attivi anche nella ristorazione per eventi e sono presenti all'Olma e agli eventi all'aperto. Da 14 anni gestiscono il ristorante «Kalkan's» nel centro storico di San Gallo. Acquistano quasi tutte le bevande da Feldschlösschen e offrono ai loro clienti 6 birre alla spina e 15 in bottiglia.

Il supporto

«Ovviamente, la relazione con Feldschlösschen è di tipo commerciale», dice Murat Kalkan. «Tuttavia, ci legano da anni anche delle grandi amicizie.» Infatti, i Kalkan hanno già effettuato delle visite alla città con i dipendenti Feldschlösschen. Del loro storico partner commerciale apprezzano «il supporto flessibile e non burocratico». Feldschlösschen li ha addirittura aiutati a realizzare l'impianto di spillatura progettato da loro.

La soddisfazione

A proposito: i Kalkan gestiscono ancora il banco degli insaccati. Inoltre, dichiarano con soddisfazione: «Se potessimo tornare indietro di 20 anni rifaremmo tutto nello stesso modo con Feldschlösschen.»

www.kalkans.ch



Murat (SX) e Hakan Kalkan dietro all'impianto di spillatura progettato da loro stessi.



Al ristorante Kalkan's la varietà di birre è un fattore fondamentale.



Cocktail Lounge Havana, Amriswil

La birra è amata anche nella **Notte del Riciclo**



Ancora una piccola: la birra è amatissima nel nuovo locale.

Il Cocktail Lounge Havana, aperto in febbraio ad Amriswil, è accogliente e moderno a un tempo. «Siamo molto contenti dell'avvio e siamo felici di attrarre molti clienti maturi», spiega Bianca Zwingli. L'amministratrice spiega che il locale offre «cocktail eccellenti e piatti prelibati». Durante la settimana si tengono serate a tema. Il mercoledì, ad esempio, è la «Notte della Brocca», mentre il martedì è la «Notte del

Riciclo»: chi riempie il proprio bicchiere usato riceve un franco di sconto sulla nuova bevanda.

I clienti amano Kilkenny

All'«Havana» la birra è sempre amata. Bianca Zwingli: «Oltre a Feldschlösschen Original, poco dopo l'apertura abbiamo iniziato a offrire anche Kilkenny alla spina. Una birra irlandese molto amata.»



Gusto fresco di frutta appena colta.

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

Non perdetevi la **SUPER PROMOZIONE** nel numero di Hit-Flash di giugno 2014!



NOVITÀ! nell'assortimento



NOVITÀ! nell'assortimento



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

Il più grande Latin Music Festival d'Europa

Samba olé: il Festival Caliente si svolgerà durante i Mondiali e con San Miguel

Il 19° «Caliente!» promette d'essere particolarmente infuocato. Il più grande Latin Music Festival d'Europa avrà luogo dal 4 al 6 luglio a casa nostra, nel circondario no 4 di Zurigo – e, dulcis in fundo, durante i Mondiali di calcio in Brasile!

«Caliente!» e Campionati di calcio in Brasile: quest'estate questa focosa combinazione ci procurerà un nuovo record di visitatori. «Contiamo su 300 000 fans in questi giorni», dice l'organizzatore Roger Furrer che promette un mega party con un repertorio latino dal ritmo ricco di temperamento.

Partner ufficiale

Neanche quest'anno, non può mancare naturalmente la rinfrescante e dissetante San Miguel. La birra spagnola più conosciuta e apprezzata sarà disponibile in tutti i 120 posti di vendita di bibite. In qualità di partner ufficiale del Festival Caliente zurighese non si potrà mai fare a meno della San Miguel durante la festa. Un'intera colonna di camion frigoriferi dove stanno al fresco migliaia di lattine dell'amata birra garantiscono che nessuno rimanga a secco.

Scuole di samba

Oltre a complessivamente 250 bancarelle collocate tra il triangolo Volkshaus-Helvetiaplatz-caserma che offrono delicatezze gastronomiche e bibite rinfrescanti nonché lavori artistici artigianali provenienti dai paesi dell'America del sud, ancora una volta numerose formazioni musicali, DJ e gruppi di danza provvedono con la

loro musica a rendere «rovente» l'ambiente. Le scuole brasiliane di samba con il loro amato ritmo completano l'atmosfera caliente durante i Mondiali di calcio.

San Miguel è l'ideale

Con l'atmosfera rovente al «Caliente!», la rinfrescante e fredda San Miguel è proprio quello che ci vuole in questo 2014.

www.caliente.ch

House of Beer

Pianificate anche voi dei party infuocati, ad esempio durante i Mondiali di calcio in Brasile? Mettete al fresco un paio di San Miguel, i vostri ospiti ne saranno deliziati. Potrete comandare la birra spagnola nella House of Beer, il Centro di competenza per le birre straniere di Feldschlösschen.

www.houseofbeer.ch



Party con San Miguel: «Caliente!»



Andreas C. Studer in esclusiva per SETE

Viva giugno e viva le grigliate

A giugno si giocherà molto calcio e, finalmente, ricomincerà anche la stagione delle grigliate. Da anni sono un grande fan del barbecue, lo trovo un modo fantastico per cucinare in giardino, sul balcone o sulla terrazza e naturalmente anche nei ristoranti all'aperto.

Un profumo di barbecue che risveglia i sensi

Sono sicuro che anche i vostri clienti adorano la carne sul grill! Se siete tra quelli che, nelle belle giornate, possono cucinare all'aperto, non mancherete di marcare punti. Se poi durante i Mondiali di calcio avete anche un televisore acceso, ancora meglio! I piatti cucinati in questo modo vengono sempre bene e il profumo della carne che sfrigola sulla griglia animerà all'istante i vostri clienti.

Un saluto dal barbecue

Come stuzzichini un po' diversi, vi consiglio di rosolar bene una salsiccia e di servirla tagliandola in rondelle non troppo sottili e di decorarla con un tocco della mia senape verde piccante. Completate il tutto con qualche germoglio di barba-

bietola ed ecco gli stuzzichini ideali per dare il benvenuto all'estate e stimolare l'appetito.

Una Dunkle Perle e l'accoppiata è perfetta

Stupite inoltre i vostri clienti abbinando la birra giusta: vi consiglio la Dunkle Perle di Feldschlösschen, una birra gustosa e rinfrescante.

Buon appetito e alla salute!

Studi

Andreas C. Studer

Chef in TV, giornalista per SETE ed esperto di barbecue Andreas C. Studer.

La senape alle erbe di Studi

INGREDIENTI PER 10 SALSICCE

6 cucchiaini	senape semi-piccante
4 cucchiaini	Crème fraîche
1 cucchiaino	Wasabi
1/2 mazzo	prezzemolo tritato finemente
1 mazzo	cipolline a fettine sottili

Servite la senape alle erbe che avete preparato sulla salsiccia o sulla cervellata grigliata ancora sfrigolante.



Studi è lo chef più famoso della TV svizzera

Andreas C. Studer, chiamato affettuosamente Studi dai suoi fan, è lo chef più famoso della TV svizzera. Al momen-

to partecipa alle trasmissioni «Küchenschlacht» su ZDF e «LandLiebe TV» su Sat.1 Svizzera. Per Feldschlösschen ha

ideato alcune ricette con la birra e adesso scrive in esclusiva per SETE.

www.studionline.de



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

Gli assetati

Assicurazione complementare

Stephan: Negli ultimi tempi dormo così male. Beat: Se io ho problemi con il sonno, bevo una birra scura. Aiuta sempre.

Allora, è un vero e proprio sonnifero. Viene indennizzato dalla cassa malattia?

Purtroppo no. Sto cercando di convincere la cassa malattia ad offrire un'assicurazione complementare per la birra.

Non è una cattiva idea – quasi come l'omeopatia che è anche spesso composta

da alcol ad alta gradazione. Questa assicurazione cosa dovrebbe coprire? La birra scura tranquillizza ed è dunque ideale in caso di stress e di paura per gli esami. I liceali dovrebbero quindi bere una birra durante la pau-

sa delle dieci prima dell'esame di geografia? No, questo vale naturalmente solo per gli esami finali d'apprendistato e per l'Università. Per gli esami di scuola guida, probabilmente è meglio se solo l'esperto bevesse una birra.

La Lagerbier sciacqua i reni ed aumenta l'effetto diuretico. La birra di grano contiene vitamine, la birra di malto analcolica è buona per le donne che allattano. La birra in generale è buona per l'umore e lo spirito. Effettivamente potrebbe far quadrare tutto.

Da non dimenticare l'effetto positivo sulla circolazione del sangue e sul rafforzamento dei muscoli.

Sei sicuro che la birra faccia questo effetto? Sì, soprattutto quando si trascina le cassette fino al terzo piano.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Musica a Nyon e calcio in Brasile

● **Caribana Festival di Nyon:** il Caribana Festival si terrà dal 4 all'8 giugno sulle rive del Lago di Ginevra. Offre un interessante mix musicale a base di rock, pop, folk, R'n'B e rap. Il losannese Bastian Baker si esibirà in casa e non mancheranno, fra gli altri, Miles Kane, i Passenger e i Queens of the Stone Age. La birra premium francese 1664 sarà partner dell'evento.

www.caribana-festival.ch



Il logo del Caribana Festival di Nyon.

● **Mondiali del Brasile:** Brasile-Croazia è la partita che, il 12 giugno, darà il via ai mondiali di calcio. La finale è prevista per il 13 luglio. Sarà quindi un mese molto interessante per il fatturato della ristorazione. Tiepide serate estive, calcio e birra: sfruttate i mondiali per offrire un ambiente speciale ai clienti ed essere anche voi i vincitori di questa festa sportiva!

www.fifa.com/worldcup



Mondiali del Brasile: le squadre lottano per questa coppa.



IL GLOSSARIO DELLA BIRRA

O come obergärig

Le birre ad alta fermentazione, delicate e dal sapore gradevole, vengono prodotte con lieviti che salgono in superficie durante la fermentazione. L'alta fermentazione richiede una temperatura più elevata, tra i 15 °C e i 22 °C. Dato che, prima dell'invenzione della macchina frigorifera nel 1876, le birre a bassa fermentazione potevano essere prodotte solo d'inverno, quelle ad alta fermentazione erano più comuni. Oggi sono più diffuse le birre a bassa fermentazione. La nuova Cardinal Brunette nella bottiglia con tappo meccanico è l'unica birra ad alta fermentazione della Feldschlösschen Bibite SA. Anche per le birre Weizen, come la Schneider Weisse, si usano lieviti ad alta fermentazione.



LA BARZELLETTA del mese

«Vuole che le porti il pranzo in cabina?», chiede il cameriere della nave da crociera al passeggero col mal di mare. «O preferisce che glielo butti direttamente a mare?»

ORANGINA

Shake the pulp!



Ordina ora
per ottenere gratuitamente
il kit di visibilità!

10 casse di Orangina
15x25 cl, vetro a perdere, Art. 11899

CHF 1.10 per bottiglia
Tel. 0848 805 010

L'originale per i tuoi ospiti.

- 12% di succo di frutta e vera polpa di frutta
- Non dimenticare di agitare un po' la bottiglia prima di aprirla!

www.orangina.ch