



SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA – www.giornalesete.ch
N.8 | Agosto 2014



Ristorazione

Viva le tradizioni

Pagina 10

Prezzi netti

Carlsberg e Blonde 25:
per lei come ristoratore
prezzi netti imbattibili

Pagina 7

Naturfrisch

Il nuovo prodotto nella
bottiglia con tappo
meccanico e alla spina

Pagina 15

Affarone!



Feldschlösschen
Bügel

prezzo netto **1.49**

invece 1.93
VR cassa 20 x 0,50



ORANGINA

Shake the pulp!



**Ordina ora
e vinci!**

Per i primi 90 ordini di
Orangina 15 x 25 cl,
vetro a rendere, art. 11899

CHF 1.10 per bottiglia
vinci questa fantastica sedia sdraio.

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

Editoriale

Tradizioni che fanno tintinnare la cassa



Care lettrici, egregi lettori,

Feldschlösschen è un fattore di unione per una Svizzera che vive appieno le sue tradizioni. A partire da **pagina 10** potrete leggere come i ristoratori hanno un folle successo puntando su tutto ciò che rende unica la Svizzera. Con la cucina tradizionale svizzera accompagnata dalle ottime birre e bevande della Feldschlösschen, anch'essa tipicamente svizzera dal 1876, tintinnano anche le casse dei ristoratori.

Con la Feldschlösschen Naturfrisch arriverà inoltre una birra tradizionale da provare, sia alla spina che nella bottiglia a tappo meccanico. A **pagina 15** vi spieghiamo perché quest'innovazione vanta già una lunga tradizione... tipicamente svizzera.

La birra si abbina alla perfezione con diversi piatti. A **pagina 25**, il famoso cuoco Andreas C. Studer vi svelerà quale birra è più indicata con qualcosa da sgranocchiare e perché il trinomio «Cotoletta, patatine fritte e Feldschlösschen Original» è imbattibile.

La fedeltà è una virtù svizzera. Uno dei nostri clienti più fedeli è da Niederbipp: a **pagina 19** vedete come la famiglia di ristoratori Marti dal ristorante Bären punta sul partenariato con Feldschlösschen.

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA
www.giornalesete.ch

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

durst@fgg.ch

Gabriela Bättig

Redazione, layout, litografia, correzione, traduzione, stampa e spedizione

Impresa generale

Vogt-Schild Druck AG

Gutenbergstrasse 1

4552 Derendingen

Responsabile progetto: Pamela Güller

Capo-redazione: Marcel Siegenthaler/

Textension GmbH, www.textension.ch

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno Ottavo anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10000

Diritti d'autore

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

Copyright

Foto di copertina: Valeriano Di Domenico

Freshfocus, Textension, m-press



Più birra alla spina 27



Novità 15



Ristorazione svizzera 10



Feldschlösschen Original
La birra degli svizzeri



Fin dal 1876, ogni volta che c'è da festeggiare, in Svizzera si ama brindare con una Feldschlösschen.

E con la **Feldschlösschen Original** porterete un pezzo di Svizzera anche nel vostro locale. Questo classico rinfrescante, caratterizzato da note luppolate agrodolci e dal gradevole sapore di birra, è molto apprezzato dagli svizzeri.

La Feldschlösschen Original è chiara e bilanciata. È estremamente dissetante e ottima dopo lo sport o il lavoro, come aperitivo, durante una festa, quando fa caldo e tutte le volte che i vostri clienti hanno voglia di assaporare un'ottima birra. Da

quando, a inizio anno, il marchio è stato ridisegnato, la Feldschlösschen è ancora più moderna e più fresca.

Ordinare subito!

3.32 CHF

al litro

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

www.myfeldschloesschen.ch



LA BIRRA PERFETTA



SAPEVATE CHE il sottobicchiere è stato inventato oltre 100 anni fa per permettere ai bevitori di proteggere la birra da insetti e foglie?

Suggerimento del mese

Servite sempre la birra su un vassoio e afferrate il bicchiere solo da sotto. Quando servite la birra dovrete sempre collocare il bicchiere su un sottobicchiere con il logo della marca rivolto verso il cliente.



IL VINO DEL MESE

Grüner Veltliner

NORBERT SCHMELZER

Il **Grüner Veltliner** di Norbert Schmelzer vanta una tonalità giallo chiaro e un profumo intenso. Al palato è succoso, elegantemente fruttato, gentilmente aromatico e delicato. La sensazione finale è armoniosa e durevole.

Abbinamento perfetto

Il Grüner Veltliner è perfetto con stuzzichini quali le olive, ma è ottimo anche con sushi e sashimi.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

11.90 CHF

la bottiglia

Grüner Veltliner
Art. 11787
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Queen's Ice Tea

Nella bottiglia in PET da 50 cl

Il Queen's Ice Tea di Feldschlösschen si è ben affermato nella ristorazione ed è particolarmente gradito dai clienti. Voi ristoratori potete ordinare già da adesso questa bevanda, anche nelle bottiglie PET da 50 cl.

Anche alla spina

Naturalmente, la «Regina dei tè freddi» continuerà ad essere disponibile nelle bottiglie PET da 150 cl e, ovviamente, alla spina nei container da 20 litri.

Ordinare subito!

1.09 CHF

la bottiglia

Queen's Ice Tea Lemon
Art. 12319
4x6x50cl PET

www.myfeldschloesschen.ch



Il Queen's Ice Tea nel nuovo look e nella bottiglia in PET da 50 cl.

Birra ricca

Sushi svizzero

Con ingredienti utilizzati per il polpettone dell'Emmental, si può preparare come per magia un semplice Sushi in stile svizzero. Il perfetto stuzzichino amato dagli svizzeri che si adatta perfettamente alla birra.



Sushi al formaggio con tatar di manzo

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

30 gr di formaggio Emmental a bastoncini, 2 CC di basilico e 2 di erba cipollina tagliati, 1 cc di grani di pepe, mezzo spicchio d'aglio, 3 fette di prosciutto, sale marino, macinare 100 gr di filetto di manzo, mezza cipolla rossa, paprica in polvere, pellicola trasparente.

PREPARAZIONE

Mettere le fette di prosciutto su 30 cm di pellicola trasparente. Tagliare la cipolla e l'aglio e mescolarli in una ciotola insieme al basilico e all'erba cipollina. Aggiungere il filetto di manzo tritato con i grani di pepe. Condire con il peperoncino e il sale, mescolare bene. Distribuire il tatar sul prosciutto lasciando libero nella parte alta un bordo di 2 fino a 3 cm. Allineare i bastoncini di formaggio sul bordo inferiore e arrotolare il prosciutto. Tenere in frigorifero per circa 20 minuti. Togliere la pellicola trasparente, tagliare i rotoli in pezzi da 2 a 3 cm di larghezza.

La ricetta base è stata tratta da: GuteKueche.ch – il portale dei buongustai.

Concorso

Come si chiama la nuova Rivella?

L'esclusivo sapore di Rivella è disponibile ora anche con aroma di pesca e rabarbaro. Sapevate come si chiama la nuova linea della marca Rivella? Allora partecipate al nostro concorso e, con un po' di fortuna, **vincerete** una delle 50 pratiche borse da spiaggia.

Come si chiama la nuova linea di prodotti Rivella?

- Rivella CLIQ
- Rivella CHIC



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. Termine ultimo di spedizione: 22 agosto 2014. Vi auguriamo buona fortuna!

In esclusiva per i clienti Feldschlösschen

Giacche da cuoco funzionali a prezzo speciale

Serve una giacca da cuoco? Quali clienti Feldschlösschen potete approfittare di un'offerta esclusiva della Schwob SA.

La Schwob SA sviluppa e produce da oltre 140 anni pregiati prodotti tessili per gli hotel e la ristorazione. Gli indumenti da cuoco della collezione «Le Nouveau Chef» offrono il capo giusto per tutte le tasche e tutte le esigenze.

Molti dei migliori cuochi del mondo, tra cui i celebri svizzeri Tanja Grandits e Andreas Caminada, indossano oggi «Le Nouveau Chef» e sono entusiasti della vestibilità perfetta,

dell'elevata funzionalità e del buon rapporto prezzo/prestazioni.

Produzione europea

Nell'odierna collezione si riversano oltre 25 anni di esperienza e know-how. «Le Nouveau Chef» usa solo tessuti europei, in linea con l'Oeko-Tex Standard 100. Tutti i prodotti sono realizzati in Europa.

Offerta esclusiva per voi

Un'offerta esclusiva per i clienti Feldschlösschen:



49 invece di 64 franchi



59 invece di 74 franchi

La giacca da cuoco (a sinistra) e da cuoca della collezione «Le Nouveau Chef».

Giacca da cuoca Venus a 59.– anziché 74.– CHF

• Giacca da cuoco Basix 4 a 49.– anziché 64.– CHF

L'offerta è valida a partire da due pezzi, IVA e ricamo del nome/logo esclusi. Per ordinare o ricevere maggiori informazioni contattate

direttamente la Schwob SA all'indirizzo contact@schwob.ch o chiamando il numero 034 428 11 11.

www.schwob.ch

Schwob
 textiles of Switzerland

NUOVO NEL ASSORTIMENTO:
Approfittate e ordinate ora.

HOUSE SELECTION SPIRITS

*In esclusiva per
la ristorazione*

*Qualità
selezionata*

*Condizioni
attraenti*



GET MORE FOR LESS.



IL DRINK DEL MESE

Appenito: il drink dell'estate con Appenzeller è proprio rinfrescante!

Siete curiosi di sapere cosa c'è nel tanto amato Appenzeller Alpenbitter? Non ci contate. La ricetta rimarrà segreta per sempre. Si sa invece che questo liquore tipicamente svizzero, con le sue 42 erbe, eccelle anche nei cocktail. Il rinfrescante Appenito è il drink ideale da servire ai clienti nelle calde giornate estive e in agosto vi **attende una promozione sugli Appenzeller Alpenbitter**: date un'occhiata all'**HitFlash**. Per altri ottimi drink con lo spirito dell'Appenzello visitate il sito:

www.appenzeller.com

Ingredienti per un drink

- Da 4 a 6 foglie di menta fresca
- 1 CC di zucchero di canna
- 4 cl di Appenzeller Alpenbitter
- 1 spruzzata di soda
- Limette o limoni tagliati a cubetti
- Ghiaccio tritato

Preparazione

Mettere dapprima le limette, le foglie di menta e lo zucchero di canna in un bicchiere, schiacciare con il mortaio e infine riempire il bicchiere con il ghiaccio tritato. Versare l'Appenzeller Alpenbitter, aggiungere una spruzzata di soda e servire con la cannuccia.



Un'atmosfera unica al cinema all'aperto di Rheinfelden.

Cinema all'aperto di Rheinfelden Biglietti in palio

Dal 12 al 16 agosto 2014, torna il cinema all'aperto al birrificio Feldschlösschen. L'associazione del cinema all'aperto di Rheinfelden presenta i generi più svariati, dalle commedie ai film drammatici, passando per l'azione e la fantascienza. Dalle 18.30, non mancheranno in città numerosi

eventi culinari e di musica dal vivo. E non appena si fa buio, iniziano le proiezioni! SETE sorteggerà 3 copie di biglietti per il film «The Lunchbox» in cartellone il 13 agosto. Per partecipare, inviate un'e-mail con la parola chiave «cinema all'aperto» a durst@fgg.ch. Buona fortuna!

www.openairkino-rheinfelden.ch

Carlsberg e Blonde 25

Approfittate degli ottimi prezzi netti

Dal 1° aprile offriamo ai nostri clienti della ristorazione un prodotto Blonde 25 e cinque Carlsberg a prezzi netti interessanti. Il vostro guadagno sarà notevole, visto che questi nuovi prezzi netti sono stati ridotti fino al 28% rispetto ai prezzi di listino precedenti. Approfittatene!

I prezzi netti

Carlsberg

24 x 33 cl vetro a rendere Art. 10558
Nuovo prezzo a bottiglia: 1.40 CHF
Vecchio prezzo a bottiglia: 1.75 CHF

24 x 25 cl vetri a rendere Art. 11506
Nuovo prezzo a bottiglia: 0.99 CHF
Vecchio prezzo a bottiglia: 1.38 CHF

4 x 6 x 33 cl vetro a perdere Art. 11122
Nuovo prezzo a bottiglia: 1.40 CHF
Vecchio prezzo a bottiglia: 1.78 CHF

24 x 50 cl lattina Art. 10383
Nuovo prezzo a lattina: 1.60 CHF
Vecchio prezzo a lattina: 1.92 CHF

4 x 6 x 50 cl lattina Art. 10413
Nuovo prezzo a lattina: 1.60 CHF
Vecchio prezzo a lattina: 1.92 CHF

Blonde 25

24 x 25 cl vetro a rendere Art. 11265
Nuovo prezzo a bottiglia: 0.99 CHF
Vecchio prezzo a bottiglia: 1.24 CHF



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»



«Lakeside Emotions» a Horgen

«Lakeside Emotions» ha regalato grandi emozioni durante i mondiali

La festa sulla riva sinistra del lago di Zurigo è durata un mese intero: il team di «Lakeside Emotions» ha trasformato i mondiali brasiliani in una grande festa grazie a celebrità, belle donne e bevande Feldschlösschen.

«Lakeside Emotions» offre sempre grandi emozioni a Horgen. Il team onorario è reclutato tra i club di calcio e pallamano locali del lago di Zurigo, oltre che dalla scuola di pugilato di Zurigo.

Calcio e spettacolo

La festa è impazzita durante i mondiali di calcio: quasi tutte le partite sono state trasmesse in diretta, con un programma di contorno fatto di stelle quali Luca Hänni, modelle, calcio e pallamano da spiaggia, cinema all'aperto, ballo, messa brasiliana, torneo di pugilato e molto altro.

«Se le grandi nazionali europee quali Italia, Spagna, Inghilterra e Portogallo non fossero state eliminate tanto presto avremmo avuto ancora più visitatori. Ma siamo comunque molto soddisfatti», spiega Tobias Kron, presidente di «Lakeside Emotions».

Lodi per Feldschlösschen

La soddisfazione riguarda anche il partner Feldschlösschen: «È stata bevuta molta birra. Anche Somersby ed Eve Caipirinha hanno avuto successo.» Inoltre, i visitatori hanno apprezzato le magliette e le sciarpe Feldschlösschen.

www.lakeside-emotions.ch



Mondiali e Feldschlösschen: il pubblico del Public Viewing di Horgen.

Il Sales Manager Feldschlösschen Thomas Klausner (a DX) con Hanspeter Bösch (Bösch Getränke, a SX) e un altro ospite.



Cyclope

Uno spettacolo ispirato a Jean Tinguely

Quest'estate «Cyclope», uno spettacolo stravagante, liberamente ispirato a Jean Tinguely, sarà in scena a Basilea e ammalerà il pubblico fino al 7 settembre. Lo show a cielo aperto vanta una scenografia di 17 metri di altezza e riporterà in vita la scultura «Le Cyclope» di Tinguely.

La collaborazione di Feldschlösschen

Feldschlösschen è il fornitore ufficiale delle bevande

per lo spettacolo artistico «Cyclope» e, oltre alla birra, non mancheranno acqua minerale, bibite e vino.

www.cyclope2014.ch



Lo spettacolo artistico «Cyclope» in scena a Basilea.

Thunerseespiele

Biglietti in palio per «Aida»

Una musica della popstar Elton John che tocca il cuore, testi avvincenti di Tim Rice e un amore proibito al di sopra di tutto: «Aida – il Musical» viene rappresentato questa estate ai Thunerseespiele. Feldschlösschen è il partner principale di questo evento tradizionale dal meraviglioso scenario. Sorteggiamo 2 x 2 biglietti per la rappresentazione di «Aida» del 27 agosto. Partecipate inviando un'e-mail con la parola «Aida» all'indirizzo durst@fgg.ch. Vi auguriamo buona fortuna.

www.thunerseespiele.ch



I protagonisti durante le prove di «Aida – il Musical».

Viva le tradizioni

Fonduta per una persona, ambiente rustico e **Feldschlösschen Naturfrisch**

Sempre più ristoratori riscuotono molto successo promuovendo il tradizionale stile svizzero. Adibiscono ex-stalle a sala da pranzo, offrono fondute per una sola persona, puntano sui campioni svizzeri e aspettano

con gioia la Feldschlösschen Naturfrisch (a pagina 15). SETE è andato a trovare cinque clienti di Feldschlösschen che puntano sullo stile svizzero. Così possiamo svelarvi come aver ancora più successo.



CHALET SUISSE A GINEVRA

Tranquillità e atmosfera accogliente nel cuore della città

Chi a Ginevra cerca l'originale e puro stile svizzero, lo trova al Chalet Suisse. Nella trattoria tradizionale dall'ambiente rusticale, si trovano a loro agio tanto i clienti locali abituali che i turisti che gustano con piacere i piatti tipici svizzeri. Una porta accanto alla Brasserie si trovano La Cave Valaisanne e Le Village Suisse. Vale anche la pena fare un salto nel sottosuolo, dove si trovano la sala della guida alpina e una cava-degustazione. La proprietaria, Julia Dumoulin e il figlio Hervé gestiscono le due trattorie in seconda e terza

generazione. «Nella nostra società ricca di stress, le persone cercano sempre più la tranquillità e un'atmosfera accogliente. Da noi, trovano entrambe», dice Julia Dumoulin.

Complimento per Feldschlösschen

La famiglia Dumoulin è un cliente soddisfatto e di lunga data di Feldschlösschen. «Le bevande di questo partner si adattano bene al nostro concetto in stile svizzero. Apprezziamo anche il servizio clientela», dice Hervé Dumoulin.

www.chaletswiss.ch



Julia e Hervé Dumoulin e il loro tranquillo Chalet Suisse nel cuore della città internazionale di Ginevra.



STERNEN A ENNETBÜRGEN

Cucina svizzera, prezzi ragionevoli e tanti circoli come clienti

«In tanti ormai si sono stancati di kebab, pizza e fast food», dice Alan Kehonjic. Con la moglie Olga Kehonjic gestisce da un anno lo «Sternen» e punta tutto «sulla cucina svizzera casalinga a prezzi ragionevoli.»

Costa quanto un fast food

«Cotolette, lo spezzatino alla zurighese e il cordon bleu: noi li prepariamo proprio come da tradizione», afferma il ristoratore. E alla fine, non costa nemmeno di più che al fast food. In autunno è molto gettonata la selvaggina, che è lo stesso Kehonjic, esperto cacciatore, a procurarsi.

D'estate il locale è meta fissa di tanti turisti stranieri che soggiornano nel campeggio. «Gli olandesi e i tedeschi apprezzano la cucina svizzera quanto i locali.»

Anche i circoli sono importanti

Per lo «Sternen» sono molto importanti anche i circoli del paese e dei dintorni. Alan Kehonjic: «Quasi tutte le sere abbiamo un circolo tra i clienti.» E non è certo un caso: «Cerchiamo di sponsorizzare quante più iniziative possibili.»

«Un pezzo di patria»

Per il ristoratore Feldschlösschen fa parte della Svizzera e della sua tradizione. Ed è impaziente di poter aggiungere la nuova birra, la Feldschlösschen Naturfrisch, all'assortimento: «È perfetta per il nostro esercizio. Sono certo che sarà molto apprezzata dai clienti.»



Olga e Alan Kehonjic davanti allo «Sternen» e nella sala che ospita spesso diversi circoli.

ADLISBERG A ZURIGO

Prodotti regionali e colazione alla contadina nella locanda rustica a Zurigo

Il ristorante Adlisberg è un'osteria alle porte di Zurigo che occupa i locali di una vecchia fattoria ristrutturata: oggi i clienti prendono posto nell'ex-stalla e non manca neppure la sala

rustica con la sua stufa di maiolica.

Consigli per escursionisti e golfisti

Le colazioni alla contadina, servite sulla terrazza con il

bel tempo, sono particolarmente apprezzate. Sul sito dell'«Adlisberg» si trovano inoltre degli itinerari per escursioni a piedi. Ma anche un tuffo nella vicina piscina, una partita a minigolf o una

tappa al campo pratica di golf mettono appetito.

Per la buona cucina tradizionale, la squadra di Katharina Schwarz punta sui prodotti regionali e, tra poco, anche sulla Feldschlösschen Naturfrisch. «Questa nuova birra si adatta perfettamente al nostro concetto di stile rustico», dice la titolare.

www.adlisberg.ch

L'ex-stalla e il ristorante Adlisberg visto dall'esterno.



Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

WEISSES KREUZ A MELLINGEN

Camicie dei lottatori, musica folcloristica e il «Cervelat di Rico» nel paradiso dei ghiottoni dell'Argovia

Da marzo 2013, Maja Gasser gestisce con Hanspeter Bärswyl il ristrutturato locale «Weisses Kreuz» a Mellingen, dove lavora anche il figlio Dany. Per servire i clienti indossano le caratteristiche camicie da lottatore svizzero e i gilet del costume folcloristico nazionale. «All'inizio ricevevamo molti complimenti e una volta un gruppo di turisti giapponesi è rimasto molto colpito. I clienti fissi invece si sono abituati alle nostre divise», dice Maja Gasser.

«Allo spiedo» come nel bosco

I clienti gradiscono soprattutto gli ottimi piatti di carne preparati alla griglia a legna, accompagnati da patate arrosto o dal «Gratin di Maja». Non manca neppure il «Cervelat di Rico», servito come nel bosco infilzato in uno spiedo, che è diventato il piatto forte della casa.



Fra poco anche la Naturfrisch

Tipicamente svizzere sono anche le bevande di Feldschlösschen. Hanspeter Bärswyl è cresciuto a Friburgo e Maja Gasser ha scoperto la Cardinal nell'azienda di famiglia. Pur apprezzan-

do molto questa birra, affermano: «Includeremo la Feldschlösschen Naturfrisch nell'assortimento perché si adatta benissimo al nostro stile svizzero».

E, per completare, non poteva mancare la musica folcloristi-

ca svizzera delle band locali che si esibiscono ogni mese al «Weisses Kreuz». «Grazie all'affiatamento della nostra squadra e allo stile svizzero», dichiara Maja Gasser, «ci siamo rapidamente affermati come locale per ghiottoni».



Vestiti in stile rustico: Maja Gasser, il figlio Dany e Hanspeter Bärswyl al «Weisses Kreuz».

www.weisseskreuz-mellingen.ch

SWISS CHAMPION A FRAUENFELD

Dove Roger Federer, Gölä e Guglielmo Tell sono di casa

Roger Federer, Guglielmo Tell, Kurt Felix, Heidi Abel, Gölä, l'Helvetia, Polo Hofer: ecco alcuni dei personaggi svizzeri famosi che vi sorridono dalle pareti del ristorante Swiss Champion di Frauenfeld, mentre gustate una specialità svizzera – qui anche le pizze sono svizzere – o una fonduta per una persona. Chi ne ordina una, riceve un caquelon con tutti gli ingredienti per prepararsi una fonduta in autonomia. Stefan Scori e Stivi Schoch servono i clienti in abiti tradizionali

svizzeri, come la camicia dei lottatori svizzeri, mentre la TV è sintonizzata sul canale svizzero dello sport o su un vecchio film svizzero. E pure la musica è rigorosamente elvetica.

Tradizione e modernità

Dall'apertura, nel gennaio 2014, il locale vanta già numerosi clienti affezionati. «Questo puntare sulla tradizione svizzera non ha nulla a che fare con il folclore da bar di montagna o da quello presentato ai

giapponesi e che fa già un po' kitsch. Noi diamo spazio anche alla Svizzera moderna», dichiara Christian Tanner, gestore dello «Swiss Champion» e del vicino «Peggy O'Neill's».

Una birra più svizzera non esiste

Lo «Swiss Champion» si affida a prodotti svizzeri. Secondo Christian Tanner «le birre e le altre bevande di Feldschlösschen sono perfette». Loda i «simpatici prodotti» e il servizio ristorazione e atten-



de con gioia l'arrivo della nuova Feldschlösschen Naturfrisch: «La serviremo alla spina.» Tra l'altro, allo «Swiss Champion» va tantissimo il jass con il set di carte Feldschlösschen. E nel bagno si trovano infine cartoline con paesaggi svizzeri.

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 aggiornamenti 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»

Feldschlösschen Naturfrisch

Un uomo, una birra, una ricetta per far tintinnare la cassa

Feldschlösschen Naturfrisch è una birra gradevolmente non filtrata che esisteva all'era del co-fondatore della Feldschlösschen, Mathias Wüthrich. Da metà agosto sarà disponibile in esclusiva per i nostri

Già quando fu introdotta sul mercato, questa birra fu molto apprezzata: Feldschlösschen Naturfrisch è dedicata a Mathias Wüthrich, il contadino lungimirante che nel lontano febbraio 1876 ha fondato insieme a Theophil Roniger le birrerie Feldschlösschen. Wüthrich ha presto ampliato la sua birreria e ha

continuato a sviluppare i metodi di produzione della birra. È rimasto comunque contadino per passione, e la Naturfrisch è dedicata alla sua tenacia e assiduità, rendendoli omaggio anche sull'etichetta. Feldschlösschen Naturfrisch è una birra gradevolmente non filtrata. Il suo gusto fine e dolce

clienti ristoratori, sia nella bottiglia a tappo meccanico, sia quale birra alla spina. Aggiungere questa birra nel proprio locale significa aumentare la scelta e le prospettive di guadagno.

ne fa una bevanda rinfrescante e dissetante.

Tante birre, più fatturato

Feldschlösschen Naturfrisch è disponibile nella tradizionale bottiglia con tappo meccanico o quale birra alla spina. Completa comunque la scelta di birra di ogni locale. Proponendo ai

vostri clienti questa meraviglia dell'arte della birra, sicuramente aumenterete il fatturato.

Bel materiale pubblicitario

Per incrementare la vendita, vengono messi a disposizione diversi mezzi pubblicitari che riceverete direttamente dal vostro consulente vendita.

NOVITÀ!
ORDINATELA SUBITO!

Feldschlösschen Naturfrisch

- è una birra lager naturalmente torbida e delicatamente dolce
- vanta un sapore gradevole e rinfrescante
- ha un volume alcolico pari al 5,0%
- completa al meglio l'assortimento

Ordinabile da metà agosto!

1.98 CHF
la bottiglia

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505
20 x 50 cl VC cassa

3.67 CHF
al litro

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12460
fusto da 20 litri

www.myfeldschloessen.ch

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

LA NATURFRISCH, BIRRA TRADIZIONALE NATURALMENTE TORBIDA, VIENE PRODOTTA PROPRIO COME AI TEMPI DI MATHIAS WÜTHRICH, CO-FONDATORE DI FELDSCHLÖSSCHEN.

Buon debutto nel Vallese

Che successo la Strada della birra di

«Ho avuto solo reazioni positive», dice l'organizzatore Patrick Schmidt, soddisfatto della prima edizione della Strada della birra. Lungo il sentiero che attraversa il bosco di Eyholz vi erano 7 stand con vari piatti e birre e, tra quelle speciali, non potevano mancare la Feldschlösschen Amber e la Valaisanne. Alla fine dell'escursione, gli amanti della

birra hanno festeggiato in un'area dedicata ricca di bar.

Una splendida serata

I festeggiamenti hanno raggiunto l'apice la sera con la musica dei Barleycorn, un gruppo dell'Alto Vallese, che si è esibito nel padiglione di Feldschlösschen, partner dell'evento.

www.eyholzkultur.ch



Escursionisti di ottimo umore allo stand della Schneider Weisse.



Strada della birra di Eyholz. In cammino verso la festa:



Gli amanti della birra hanno ammirato anche una splendida vista.



Lungo il percorso i partecipanti potevano fare sosta presso i 7 stand di birre speciali.



Percorso Buongustaio a Saas-Fee

«Impossibile mangiar meglio»

A Saas-Fee, a fine giugno, si è tenuto il tradizionale «Percorso Buongustaio».

A causa del tempo instabile, le nove aziende di ristorazione organizzatrici hanno dovuto improvvisare. Poiché la strada principale tra Hannig e Saas-Fee era danneggiata per la pioggia, ci si è trasferiti all'interno delle aziende, anche

se così facendo i cuochi dovevano cucinare in ambienti sconosciuti...

Nove portate, 230 ospiti

Tutti i 230 ospiti all'incirca sono rimasti entusiasti delle nove portate. Anche il direttore del «Schweizerhof», il sig. Medy Hischier, si è mostrato entusiasta: «Mangiar meglio è quasi impossibile.»



Anche se il tempo era incerto, i 230 invitati al Percorso Buongustaio di Saas-Fee erano



Eyholz!



I vallesi amano la loro Valaisanne.



d'eccellente umore.



Il team di Feldschlösschen della Svizzera centrale è stato entusiasta di collaborare per la buona riuscita dell'evento.

Bar Guide Zentralschweiz

Una bella atmosfera e tanto charme

Su invito di Carlsberg, Insider e partybus.ch, è stato inaugurato il nuovo «Bar Guide Zentralschweiz» nel Loft Club di Lucerna. Il culmine della serata è stata l'elezione del «Bar dell'anno», nonché del «Mister barista col sorriso» e della «Miss barista col sorriso». Il Viscose-Bar di Emmenbrücke è stato nominato «Bar dell'anno». Mentre, Fabian Rööslì e Carmen Käppeli del Casineum di Lucerna si sono aggiudicati il titolo di Mister e Miss barista.

Festa fino al mattino

Con la musica live di Damian Lynn i festeggiamenti sono proseguiti fino all'alba. Il cantautore lucernese ha animato il pubblico con la voce e la sua loop station.



Miss e Mr barista: Carmen Käppeli e Fabian Rööslì (entrambi del Casineum, Lucerna).



Il cantautore lucernese Damian Lynn.



Le bariste nominate, circondate dai rappresentanti degli sponsor.



Ordinare ora!

Feldschlösschen Bügel

**La lager ambrata,
per intenditori.**



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE



UNA BIRRA CON LA FAMIGLIA DI OSTI MARTI DI NIEDERBIPP

La fedeltà è di casa al «Bären»



GERTRUD MARTI (2^A DA SINISTRA) CON SUO FIGLIO UELI (A SINISTRA), LA NUOVA EVELINE MARTI E IL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN PETER RÜFENACHT.

Clienti fedeli, fatevi conoscere!

La famiglia di osti della locanda zum Bären di Niederbipp è cliente Feldschlösschen da quattro generazioni e da circa 110 anni. Come oggi al «Bären», già all'inizio del XX secolo i clienti dell'allora ristorante Brechbühler gustavano la birra di Rheinfelden.

Orgogliosi di questo lungo partenariato, desideriamo dare spazio su SETE ad altri fedeli clienti legati a noi da decenni. Fate parte di questa schiera? Ne fa parte il vostro locale? Allora scriveteci un'email con la parola chiave «fedeltà» all'indirizzo durst@fgg.ch. Grazie di cuore.

Peter Rufenacht (Sales Manager): Signora Marti, dal 1945 fino a poco tempo fa ha lavorato al ristorante Brechbühler e, successivamente, al ristorante Bären. Questi esercizi a conduzione familiare sono sempre stati clienti di Feldschlösschen?

Gertrud Marti: Sì, mio nonno Gottfried Brechbühler lavorava già con Feldschlösschen quando ottenne la licenza di osteria nel 1903. Non sono in grado di dire precisamente quando sia iniziato questo partenariato. Di certo dura da oltre 110 anni.

Ueli Marti: Il mondo muta costantemente, ma una cosa rimane invariata: i clienti amano sempre le birre Feldschlösschen.

Eveline Marti: È incredibile ciò che mia suocera è stata in grado di fare nella sua vita: suo marito Paul aveva una società di trasporti, mentre lei, oltre a lavorare tutto il giorno al ristorante, ha cresciuto quattro figli.

Gertrud Marti (ridendo): Oggi, a 85 anni, me la prendo un po' più comoda. Mi occupo solo di curare i clienti fissi.

Il «Bären» compie 30 anni: come festeggerete quest'estate?

Ueli Marti: Con il tiro a sei Feldschlösschen e con un coro Ländler. Gusteremo una

birra spillata direttamente dalla carrozza con i nostri clienti fissi ...

Eveline Marti: ... e passeremo con loro una serata in allegria.

Gertrud Marti: Nel 1984, quando chiudemmo il ristorante Brechbühler e rilevammo il «Bären», dovetti lottare per continuare a offrire ai miei clienti la

birra Feldschlösschen. Il «Bären» aveva un contratto in corso di validità con un altro fornitore.

Ma i vostri clienti volevano Feldschlösschen?

Ueli Marti: Sì, i nostri clienti sono fedeli – a noi e anche a Feldschlösschen. Offriamo loro la Hopfenperle alla spina. Oltre a ciò proponiamo anche specialità quali la birra natalizia o primaverile. In bottiglia, tra le altre cose, proponiamo Feldschlösschen Original e Premium e Schneider Weisse.

Eveline e Ueli Marti, voi due siete ancora giovani. Pensate che un giorno uno dei vostri figli rileverà il «Bären» e lo gestirà a Niederbipp per la quinta generazione?

Eveline Marti: Non penso. Nessuno dei nostri figli lavora nel settore.

Ueli Marti: Quando smetteremo riprenderà tutto in mano la mamma.

Gertrud Marti (ridendo): Sì, come no!

Cara famiglia Marti, vi ringraziamo per la fedeltà e vi auguriamo uno splendido anniversario.

www.baeren-bipp.ch



Gertrud Marti ha cura dei clienti abituali.

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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


**ORDINARE
ORA!**

myfeidschloesschen.ch



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur

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



Concorso

In palio biglietti per i **Festival all'aperto**

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. Qual è il nuovo prodotto disponibile per la ristorazione sia in bottiglia che alla spina?

- C** Felschlösschen Naturrein
P Felschlösschen Naturfrisch
D Felschlösschen Naturpur

2. Al ristorante Swiss Champion di Frauenfeld potete ordinare e prepararvi...

- A** una fonduta singola
I una raclette doppia
O un rösti triplo

3. Quest'estate ai Thunerseespiele andrà in scena...

- F** Mamma mia – l'opera
N Cats – l'operetta
T Aida – il musical

4. Come si serve una perfetta birra alla spina?

- R** Su un vassoio
T Con due «collari»
L Con la minigonna

5. Come si chiama la rinfrescante bevanda estiva con Appenzeller?

- A** Oppenito
N Eppenito
I Appenito

6. Fra poco nel Vallese debutterà...

- E** il tavolo della birra di Zermatt
A la strada della birra di Eyholz
O l'idea della birra di Saas

La soluzione è:



Sopra: il Festival all'aperto di Gampel.

Al centro: il Rock Oz'Arènes di Avenches.

Sotto: le assistenti del Festival all'aperto di Zurigo.

Ai Festival con Cardinal

Cardinal è la birra dei Festival: SETE estrarrà 2 coppie di biglietti giornalieri per tre grandi eventi estivi:

- il Festival all'aperto di Gampel (16 agosto)
- il Rock Oz'Arènes di Avenches (16 agosto)
- il Festival all'aperto di Zurigo (30 agosto)

Risolvete il quiz di questa pagina e, con un po' di fortuna, potrete vincere due biglietti giornalieri. Buona fortuna!

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 biglietti per un Festival all'aperto

Termine ultimo di spedizione: 10 agosto 2014

I vincitori del concorso di SETE, edizione di giugno 2014

Si aggiudicano due biglietti giornalieri per il Festival di Gurten:

Martina Langendorf (Zurigo),
Sandra Blättler (Rotkreuz) e
Philippe Thétaz (Romanel).

Complimenti.



Queen's Ice Tea Lemon

Ora
in bottiglia PET
da 50 cl




Queen's

Queen's. Il regale tè freddo all'aroma di limone.
www.queens.ch



Beachmania a Bienne

La «Coronamania» nel paradiso del beach volley

Feldschlösschen sarà il fornitore delle bevande per ben tre importanti eventi europei legati al beach volley: al Beachmania 2014 e 2015 e ai campionati 2016 di Bienne, Corona Extra porterà il sole e il mare del Messico sul Seeland.

Quest'estate, a Bienne sembrerà di essere in una spiaggia del sud: dal 6 al 10 agosto, alla «Beachmania» di Bienne si sfideranno i grandi nomi del beach volley europeo in

un torneo che conta per i Campionati europei. Sascha Heyer ha partecipato come giocatore per ben 20 anni. E oggi che è direttore del torneo è molto soddisfatto

della collaborazione con Feldschlösschen: «Feldschlösschen è una presenza costante ai grandi eventi svizzeri e questa esperienza ci è molto utile.»

Sembra di stare al mare, con la Corona

Alla «Beachmania» 2015, ma anche in occasione degli europei di beach volley del 2016 che si terranno sempre a Bienne, spetterà a Feldschlösschen dissetare i tifosi. Protagonista assoluta sarà la birra in bottiglia messicana con limetta, che farà sentire i partecipanti al mare. Corona è anche lo sponsor delle danze di Gran Canaria che

nelle pause tra una partita e l'altra intratterranno il pubblico.

Lounge e village

Con il lounge e il village, anche la cornice di «Coronamania» sarà tanto prestigiosa quanto il torneo stesso. «Beachmania non è soltanto un evento sportivo, ma anche di intrattenimento», afferma Sascha Heyer. E non è di certo costruito sulla sabbia, ma poggia su una solida base: il marchio Corona.

Sascha Heyer (sopra) si rinfresca le idee con Corona al Beachmania di Bienne.



In alto gli animi con le dance girl di Gran Canaria.

Nella House of Beer

Anche voi volete creare nel vostro locale un'ambiente che ricorda il Messico? Alla «House of Beer», il centro di competenza per le birre estere di Feldschlösschen, potrete ordinare la Corona Extra e sfruttare l'ottimo servizio di consulenza.

www.houseofbeer.ch

SWISS PREMIUM SELECTION



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

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

Il cuoco della TV Andreas C. Studer

«La birra si adatta praticamente ad ogni pasto»

Andreas C. Studer ama bere la birra durante i pasti. Il cuoco della TV ci racconta quale birra sia più adatta con un piatto di stuzzichini da aperitivo, perché preferisce la birra con i piatti sostanziosi e come mai apprezza la birra come aperitivo.

Con quali piatti ama bere una birra?

La birra si sposa praticamente con tutti gli alimenti. Ci sono solo pochi piatti dell'haute cuisine europea per i quali è sconsigliata. Personalmente amo bere una birra con pietanze sostanziose dall'aroma deciso e con tutti i piatti della cucina asiatica. Una birra fresca e rinfrescante è ottima con le alette di pollo piccanti e col chili. E d'estate, quando faccio le grigliate, la birra ovviamente non può mancare perché anche in questo caso è un passe-partout.

Oggi si tende a bere più birra di prima?

Sì, oggi va di moda bere una birra con un pasto raffinato. Prima si scuoteva il capo se qualcuno ordinava una birra per accompagnare il menù. Per fortuna

questa è ormai acqua passata e il connubio birra-cibo si è decisamente affermato. E, come se non bastasse, adesso si beve la birra anche come aperitivo:

«Oggi va di moda bere birra con un pasto raffinato.»

attiva i succhi gastrici e crea l'atmosfera giusta per gli ospiti prima di mettersi a tavola. Effettivamente la birra va bene quasi con tutto.

Quali birre preferisce personalmente?

Mi piacciono le birre scure come la Feldschlösschen Dunkle Perle. Anche le birre weizen come la Schneider Weisse hanno un gusto eccellente e sono ottime per accompagnare un piatto di stuzzichini da aperitivo.

Feldschlösschen consiglia ai ristoratori di offrire combinazioni quali cotoletta con patate fritte e Feldschlösschen Original. Cosa ne pensa?

È una buona idea. E in tutta sincerità: con una cotoletta con patate fritte cosa c'è meglio di una frizzante Feldschlösschen Original? Sono convinto che i clienti amino queste combinazioni. Apprezzano già il fatto che qualcuno ci abbia pensato e abbia fatto loro una proposta adatta.

Lei cucina anche con la birra. Cosa bisogna tener presente?

La birra scura conferisce un tocco particolare e squisito agli stufati come gli arrostiti. Anche uno zabaione alla birra è sempre molto gradito dai clienti, mentre un goccio di birra con un po' di panna rende le salse molto raffinate. Cucinare con la birra richiede molto tatto, poiché la birra diventa rapidamente amara se si surriscalda troppo. Il mio consiglio è di interrompere l'ebollizione dopo aver aggiunto la birra.



Create subito menù combinati.

L'unione fa la forza

Birra e cibo da soli sono forti, ma insieme sono imbattibili! Per questo cercate di consigliare sempre ai vostri clienti una birra rinfrescante che si adatti al meglio alla pietanza che sta ordinando. Dai menù combinati potrete poi trarre i massimi vantaggi. Che ne dite, ad esempio, di una cotoletta con patate fritte e una Feldschlösschen Original?

Materiale pubblicitario gratuito per menù combinati

Per i vostri menù combinati vi mettiamo gratuitamente a disposizione del materiale pubblicitario relativo alle marche Feldschlösschen, Cardinal, Carlsberg, 1664 e Grimbergen che potete personalizzare e ordinare direttamente da myfeldschloesschen.ch. Sul portale troverete anche i consigli dei nostri esperti sugli abbinamenti perfetti tra cibo e birra. Sarete sorpresi di scoprire che alcuni tipi di birra sono ottimi anche per accompagnare i dessert.

Più vantaggi per i ristoratori

Birra & Food, ecco la formula per il successo: in qualità di esperti, potrete distinguervi dai vostri concorrenti e aumentare le vendite. E tutte queste combinazioni contribuiranno a fidelizzare i vostri clienti al locale. Create menù combinati e il relativo materiale pubblicitario: il vostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi.



Il cuoco della TV Andreas C. Studer ama cucinare con la birra e berne un bicchiere a tavola.

Il locale del moto club di Tavannes**«Con il Draught Master abbiamo trovato la soluzione perfetta»**

Grazie al nuovo Draught Master™, nel locale del moto club Wild Condors di Tavannes la birra alla spina fresca scorre a fiumi. Silvio Colombo spiega a chi e per quale motivo consiglia questo piccolo sistema di spillatura.

Da un mese, i nove membri del moto club «Wild Condors» sono gli orgogliosi proprietari del piccolo locale dall'atmosfera accogliente riservato ai soci del club e situato nel cuore di Tavannes, dove si riuniscono ogni venerdì. Grazie al nuovo Draught Master™ di Feldschlösschen, i soci del club hanno sempre pronta una birra appena spillata.

Semplice da usare

«Questo piccolo impianto è semplice da utilizzare e sostituire il fusto in PET è proprio un gioco da ragazzi», afferma Silvio Colombo, presidente del moto club Wild Condors. Dato che la birra può essere conservata per 31 giorni nei fusti di

birra spillati, per i soci del club non manca mai una bella birra fresca. Il sistema di raffreddamento integrato consente di mantenere sempre la temperatura giusta e può essere regolato separatamente. I costi di esercizio si riducono alla poca corrente necessaria per far funzionare l'impianto.

Tutti soddisfatti

Il fatto che il Draught Master™ sia disponibile in esclusiva per la Feldschlösschen Hopfenperle cade a fagiolo per Silvio Colombo: «L'Hopfenperle mi piace particolarmente», afferma. Silvio Colombo, ex gestore di un ristorante, consiglia a tutti i ristoratori



Una Hopfenperle appena spillata non manca mai: Silvio Colombo nel locale del club.

di aggiungere un Draught Master™ alla loro terrazza. È inoltre ideale «per i circoli, le feste o le sale da tè dove, oltre a caffè e tè, si desidera anche offrire della fresca birra alla spina».

www.wild-condors.ch

Adesso 250 anziché 500 franchi

Ora potete ordinare il Draught Master™ (Art. Nr. 11924, grande foto sotto) al prezzo speciale di 250 anziché 500 franchi. Il container Hopfenperle da 20 litri (Art. Nr. 11924, piccola foto) costa 35 franchi 20.

Ordinare mediante Internet: myfeldschloesschen.ch

per telefono:

0848 80 50 10

per fax:

0848 80 50 11

Per ulteriori domande rivolgetevi al vostro Sales Manager.

**Bottiglie di plastica anziché riutilizzabili****L'odore d'olio si fa sentire**

Le bottiglie di plastica sono ideali per i liquidi oleosi.

Le bottiglie riutilizzabili sono molto amate perché sono ecologiche e possono essere usate più volte. La scelta del contenuto, tuttavia, richiede qualche attenzione.

Se l'acqua minerale proveniente da un bottiglia riutilizzabile odora d'olio d'oliva, il problema non è la qualità dell'acqua. La causa di ciò è stata ora svelata. Andreas Heger, coordinatore CQ Feldschlösschen: «La causa risiede nel cambio di destinazione d'uso delle

bottiglie riutilizzabili.» Sporadicamente, nelle bottiglie di vetro viene conservato del condimento per insalate prima che i vuoti vengano resi per il lavaggio e il rabbocco a Rhäzüns. «Benché le bottiglie appaiano pulite, può accadere che l'odore di olio

rancido permanga, dando origine a reclami», spiega Andreas Heger.

Meglio la plastica

Per risolvere il problema, il coordinatore CQ raccomanda di utilizzare dei contenitori di plastica per raccogliere i condimenti oleosi. Le bottiglie riutilizzabili di vetro sono meno adatte. Questo non intacca la loro popolarità, legata all'ecocompatibilità e alle possibilità di riutilizzo.

Ristorante Kreuz, Stüsslingen

Al timone, la **quinta generazione**

40 anni di gestione è un lungo tempo: quando Denise e Anton Meier il 1° agosto hanno passato il timone del ristorante «Kreuz» in Stüsslingen alla figlia Karin Leuenberger, hanno invitato tutti ad una grande bicchierata. Al brindisi, il tiro a sei cavalli di Feldschlösschen è stata una vera attrazione. I presenti numerosi clienti del paese e dei dintorni hanno trascorso un bel pomeriggio e hanno gradito le salsicce e le bevande di Feldschlösschen.

Partenariato con Feldschlösschen

Il «Kreuz» a Stüsslingen vanta una lunga storia. Il primo accenno sul solido edificio situato al centro del paese risale all'anno 1784. Karin Leuenberger gestisce il «Kreuz» dunque già nella quinta generazione, anche se può contare ancora sull'aiuto dei suoi genitori.

Quando si parla di tradizione è chiaro che il partner per le bevande del «Kreuz» non poteva essere che Feldschlösschen. Karin Leuenberger dice: «I miei genitori erano contenti di Feldschlösschen già da decenni. Per questo è chiaro che io continuerò questa collaborazione».

La castellana Karin Leuenberger

Il partenariato era palese già durante il brindisi: la nuova ristoratrice, infatti, si è presentata come castellana e ha servito la birra direttamente dalla carrozza del tiro a sei cavalli di Feldschlösschen. Anche i genitori si sono goduti la festa con orgoglio e commozione.

www.kreuz-stuesslingen.ch



Foto di famiglia durante il brindisi: la coppia Adrian e Karin Leuenberger con i figli Nick e Anja, i genitori Anton e Denise Meier e la figlia Sarah Meier (da sinistra).



La nuova ristoratrice Karin Leuenberger.



Il tiro a sei cavalli durante il brindisi.

Big Ben's Pub, Appenzello

Un pezzo d'Inghilterra e **birra irlandese**

Daniele Limone (al centro) con Matthias Howald (Sales Manager Feldschlösschen, SX) e Horst Welzenbacher (House of Beer).

Il Big Ben's dell'Appenzello offre tutto quello che gli appassionati di pub amano. In questa tranquilla regione, infatti, è ancorato un pezzo d'Inghilterra e la tappezzeria è ornata di disegni, specchi e immagini inglesi.

Il pub è gestito da Daniele Limone, un trentottenne bernese che si è stabilito da sei anni con la moglie nell'Appenzello e da allora è titolare del Big Ben's. «Fin dall'inizio abbiamo scelto Feldschlösschen come partner e adesso abbiamo intensificato la collaborazione», afferma. Questo significa

concretamente che da aprile 2014 il pub dispone di altri sei bellissime spine perché Daniele Limone ha ampliato l'assortimento della birra alla spina.

I clienti amano la birra irlandese

«Le birre come Guinness e Kilkenny sono molto amate dagli appassionati di pub», dice Daniele Limone e aggiunge: «La Feldschlösschen Bibite SA è l'unico partner che offre questi prodotti. Siamo molto contenti, anche perché i collaboratori di Feldschlösschen offrono un eccellente servizio alla clientela.»

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



I grandi classici italiani

Campari, Aperol e Cynar: il trio giusto per questa estate

Sono amatissimi dai clienti e facili da preparare: i cocktail a base di Campari, Aperol e Cynar. Con essi aprite la porta al sole d'Italia, al buon umore e a tanta italianità nel vostro esercizio.

Fantastico! Cocktail con gli aperitivi per eccellenza quali il Campari, l'Aperol e il Cynar sono già da decenni molto apprezzati dal pubblico svizzero.

Comodo! Preparare un'invitante Campari rosso Milano o un rinfrescante Aperol Spritz o ancora un Cynar Tonic amaro, non vi è niente di più semplice da preparare dietro al bar. Inoltre creano subito un'atmosfera piacevole che fa rivivere le vacanze in Ita-

lia. Tutti questi cocktail sono preparati in pochissimo tempo (vedi sotto), e ciò è un gran vantaggio per la ristorazione.

Gioia di vivere all'italiana

Questi grandi classici dell'aperitivo – Campari, Aperol e Cynar – rappresentano la gioia di vivere e un raggio di sole tipicamente italiani. Create anche nel vostro locale questo ambiente estivo e viziate i vostri clienti con un cocktail rinfrescante del nostro vicino più a sud.

Il «Gruppo Campari» conta più di 30 diversi marchi: Campari, Aperol e Cynar sono i più famosi e ricercati. Con loro si possono mixare facilmente una quantità di bevande per aperitivo.

Feldschlösschen propone ai ristoratori tutto in uno: Comandate da noi il vostro grande classico italiano, e il sole entrerà nel cuore dei vostri ospiti, conquistandoli. Cin-cin!

www.campari.com

**Approfittatene adesso:
Azione nel HITFlash dal 11 al 22 agosto 2014**

Ordinare subito!

22.90 CHF

la bottiglia

Campari
100 cl / 23 Vol. %
pacco da 6 Art. 10318

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

11.69 CHF

la bottiglia

Aperol
70 cl / 11 Vol. %
pacco da 6 Art. 11123

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

19.40 CHF

la bottiglia

Cynar
100 cl / 16,5 Vol. %
pacco da 6 Art. 10309

www.myfeldschloessen.ch

CAMPARI

Il classico elegante dal gusto unico e dall'invitante colore rosso.

Campari Milano

4 cl di Campari
4 cl di succo di mirtillo rosso
8 cl di Cinzano Prosecco
Foglie fresche di menta

APEROL

L'originale italiano dal 1919. Ancora oggi l'aperitivo rosso-arancio è prodotto secondo la ricetta originale.

Aperol Spritz

6 cl di Cinzano Prosecco
4 cl di Aperol
Uno spruzzo di acqua minerale
Mezza fetta di arancia

CYNAR

Il classico dal colore ambrato dal gusto dolce-amaro.

Cynar Tonic

4 cl di Cynar
Acqua tonica



Andreas C. Studer scrive in esclusiva su SETE



Andreas C. Studer: cuoco televisivo, editorialista per SETE e appassionato di birre svizzere.

Viva la moltitudine di birre svizzere

Noci al chili con miele alla Studi

INGREDIENTI

200 g di noci pecan
2 cc di curry Madras
½ cc di chili tritato
½ cc di fior di sale
1 cc di miele d'acacia
1 cc di burro

PREPARAZIONE

Tostare le noci senza grassi. Aggiungere le spezie e il sale e mescolare bene. Quindi aggiungere il miele e il burro, montare brevemente, mescolare e versare nelle ciotole.

Le birre svizzere offrono un'ampia varietà di sapori. Quando vado al ristorante ho preso l'abitudine di studiare, se possibile, tutta la gamma delle birre offerte.

Un'Original per iniziare

Per aprire le danze ci vuole una birra piccola agrodolce e rinfrescante, ottima per accompagnare un pugno di mandorle tostate o di noci al chili con miele (v. la ricetta qui accanto). Stimola l'appetito e invoglia i clienti a bere dell'altra birra, aumentando così il fatturato dei ristoratori.

La vendita attiva è utile

Ora è il momento di una saporita Feldschlösschen Bügel, ideale per accompagnare specialità svizzere sostanziose come la salsiccia arrosto con salsa di cipolle e rösti. O magari una Feldschlösschen Amber ambrata, prodotta con malto d'orzo tostato e molto apprezzata dagli estimatori di birra svizzeri per le note leggermente caramellate.

Qui in Svizzera le birre abbondano e scoprirle tutte è un'impresa appagante.

Se il vostro personale è in grado di vendere in maniera attiva invogliando i clienti a provare nuove tipologie di birre, state certi che il vostro fatturato crescerà.

Girando in bici e coi mezzi pubblici

Per tutti quelli che adesso stanno storcendo il naso pensando a tutte le birre che provo: giro sempre in bici o coi mezzi pubblici, ecco perché posso bere di più di un automobilista. E in tutti casi, c'è sempre la Feldschlösschen Senz'Alcool dal delicato aroma di malto!

Cin cin e buon appetito!

Studi

Andreas C. Studer

Studi è il cuoco più famoso della TV svizzera

Andreas C. Studer, alias Studi per i fan, è il cuoco più famoso della TV svizzera. Attualmente, cucina per «Küchenschlacht» su ZDF

e per «LandLiebe TV» su Sat. 1 Schweiz. Andreas C. Studer ha ideato alcune ricette con la birra per Feldschlösschen e adesso

tiene un'esclusiva rubrica per SETE con utili consigli rivolti a voi ristoratori.

www.studionline.de

In birreria con Beat Schlatter

Ciotole per cani e tazzine da caffè

Beat: Poniamo il caso che due celebrità come Irina Beller e Verena Dillier entrino nel tuo locale e ordinino per i loro cani del filetto di salmone con olive nere e basilico. Lo serviresti ai cani?

Bruno: Perché no?

E il cameriere glielo porterebbe sotto al tavolo?! Si metterebbe a quattro zampe per servire i cani? Beh, di sicuro non negli stessi piatti in cui mangiano i clienti. Appoggerebbe per terra una ciotola con il filetto e la

spingerebbe col piede sotto al tavolo, con eleganza.

Cosa rubano più spesso nel tuo locale?

(Bruno ci pensa e intanto Beat osserva il macina pepe sul tavolo. Bruno se ne accorge.) Quel macina pepe costa 45 franchi. Dopo l'uso li togliamo subito dai tavoli.

Anch'io li terrei d'occhio, sembrano proprio realizzati con cura. Ma tu rubi nei locali?

Un albergatore una volta mi ha raccontato che per lui un



Luogo: ristorante Schützengasse, Zurigo.

Interlocutore: Bruno Exposito, ristorante.

ospite che ruba è la migliore pubblicità. In casa avrebbe infatti qualcosa che gli ricorderebbe sempre l'hotel. E per tornare alla tua domanda: una volta mi è successo di tornare a casa con una tazzina da caffè. Dai, smettila! (Bruno prende una tazzina.) Te la regalo. Caro Bruno, non ruberei mai una tazzina così. È un

Beat Schlatter (a DX) è attore, cabarettista, sceneggiatore e presidente del CdA della Hürlimann Bier S.A.

oggetto dozzinale di poco valore. La tazzina da caffè giusta deve essere di porcellana spessa e avere una bella stampa. Allora non la vuoi?

No, nemmeno se regalata.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Musica a Berna e motocross a Roggenburg

• **Festival Buskers a Berna:** dal 7 al 9 agosto, il festival di musica di strada Buskers attira a Berna artisti provenienti da tutti i cinque continenti. Flamenco, Bluegrass Hillbilly, Edo-Daikagura-Jonglage, giovane musica folcloristica svizzera oppure Rebétika & Smyrneika dalla Grecia: il festival offre musica per tutti i gusti. E per gli assetati c'è la Gurten, la birra bernese partner per le bibite del Buskers di Berna.

www.buskersbern.ch



Musicanti di strada a Berna.

• **Motocross a Roggenburg:** nel weekend del 23-24 agosto tuoneranno ancora i motori a Roggenburg con le tradizionali gare di motocross. Le coppie su sidecar disputeranno nel Canton Basilea Campagna il campionato mondiale, mentre nella categoria individuale ci sarà una lotta agguerrita al miglior punteggio per il campionato svizzero. Feldschlösschen è sponsor e partner per le bevande del motocross di Roggenburg.

www.mc-roggenburg.ch



Motocross a Roggenburg.



IL GLOSSARIO DELLA BIRRA

Q come qualità

La **garanzia di qualità** della birra avviene sia esaminando le caratteristiche oggettive – come la composizione, l'inalterabilità e la procedura di fabbricazione – sia esaminando le caratteristiche soggettive – come lo stile, la temperatura, la formazione di schiuma, il colore, l'odore, il gusto e la digeribilità.

Si eseguono regolarmente controlli di qualità a tutti i livelli della fabbricazione della birra, cioè dalle singole materie prime fino al prodotto finale confezionato. A questo fine vengono eseguiti sia controlli sensoriali, sia test di laboratorio. L'obiettivo della garanzia di qualità è di garantire una qualità possibilmente invariabile (stabile) e di riconoscere in tempo gli errori.



LA BARZELLETTA del mese

«Capo, vorrei chiederle un piccolo aumento. Un po' di soldi in più sarebbero per me un salto di qualità.»

Il capo: «Ma io l'ho assunta per fare il cuoco, mica il canguro.»

NOVITÀ!
DISPONIBILE DA
METÀ AGOSTO!



FELDSCHLÖSSCHEN

INDUSTRIE- & VERBRAUCHERMARKEN
N° A01876



NATURFRISCH



FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH

ALC. 5.0% VOL

ERLADEND, SÖFFIG UND HERREICH TRÜB

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA