



SETE

La rivista sulla ristorazione di Feldschlösschen Bibite SA - www.giornalesete.ch
N.9 | Settembre 2014

L'autunno è tempo di raccolto

Dieci regole per un autunno dorato per la ristorazione **Pagina 10**



Affarone!

Feldschlösschen Original

Prezzo netto **1.32**
invece di 1.56
VR cassa 20 x 0,50



Cardinal Blonde

Prezzo netto **1.32**
invece di 1.56
VR cassa 20 x 0,50

Roadhouse

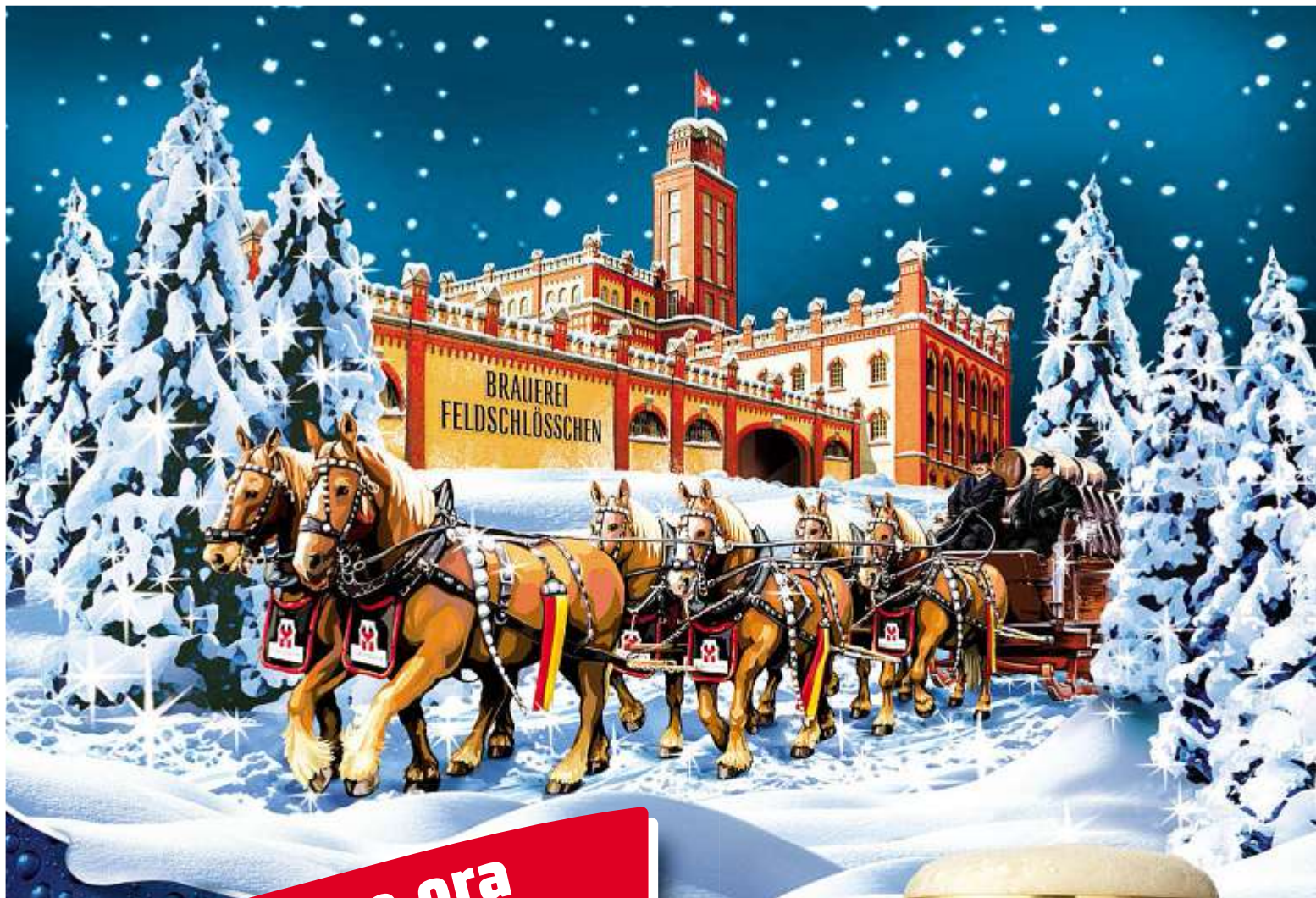
Il maggior venditore di birra è felice del passaggio a Feldschlösschen

Pagina 27

Andreas C. Studer

Il cuoco TV spiega come aver successo con l'Oktoberfest nel vostro locale

Pagina 30



**Ordinare ora
fino al 30.09.2014!**

Birra di Natale Feldschlösschen

**La birra tradizionale per la
stagione fredda.**

Questa birra speciale dal sapore pieno
e con 5.5% di gradazione alcolica sorprende
ogni anno con il suo gusto armonico
e il suo colore ambrato.



FELTSCHLÖSSCHEN UNISCE

Editoriale

Ecco come accrescere il fatturato autunnale



Care lettrici, cari lettori,

«L'autunno è il nostro tempo migliore», scriveva Johann Wolfgang von Goethe. E aveva ragione, il sommo poeta! L'autunno è tempo di raccolta, non solo in natura ma anche nella ristorazione. Da **pagina 10** di questo numero autunnale di SETE potrete leggere dieci ottimi consigli per un autunno all'insegna dei guadagni.

Questa stagione è caratterizzata da intensi profumi, compreso quello di birra. La nuova Feldschlösschen Naturfrisch e la Feldschlösschen Amber sono le birre perfette per l'autunno, da abbinare a piatti a base di funghi e selvaggina. A **pagina 30** potrete scoprire quali birre consiglia Andreas C. Studer per un'Oktobertfest coi fiocchi nel vostro locale. Il cuoco televisivo, nonché editorialista per SETE, vi spiegherà anche come fare per ricreare lo spirito di questa festa e fare felici i vostri clienti.

Inoltre, siamo orgogliosi di poter annoverare tra i nostri clienti il lucernese «Roadhouse», uno dei maggiori punti vendita di birra svizzeri. Scoprite, a **pagina 27**, i motivi per cui il gestore del locale, Mike Tribelhorn, sia lieto di aver deciso di passare a Feldschlösschen e quali bevande siano più apprezzate dai suoi clienti.

Vi auguro un autunno super.

Guy Trentin

Sales Manager

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 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, pixelio.de



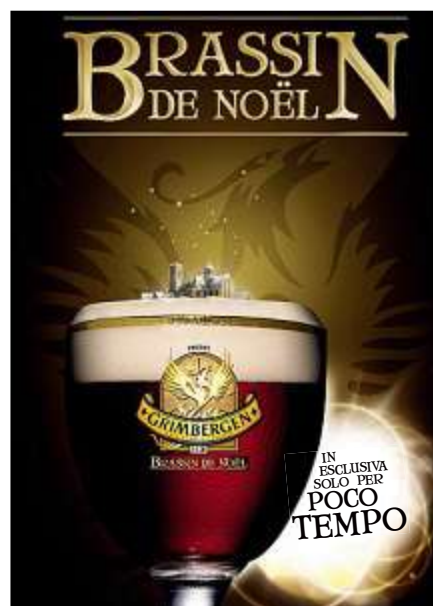
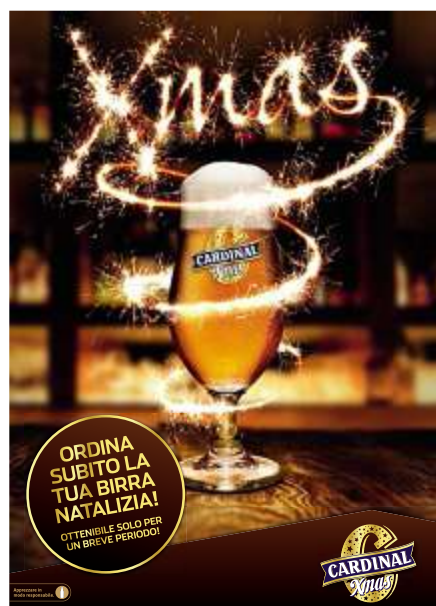
Roadhouse 27



Autunno 10



Festa federale dello jodel 16



Atmosfera avventizia nel vostro locale con le birre natalizie di Feldschlösschen, Cardinal e Grimbergen.

Feldschlösschen, Cardinal e Grimbergen

Ordinate ora la birra natalizia

Con le birre di Natale di Feldschlösschen, Cardinal e Grimbergen potrete offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti all'arrivo dell'Avvento.

Dimostrate la vostra competenza birraia e approfittate delle birre speciali adeguate a dicembre e alla sua atmosfera.

Negli ultimi anni la richiesta di birra natalizia è in costante aumento.

Le birre natalizie sono prodotte su ordinazione. Sfruttate questa possibilità esclusiva e ordinate la vostra birra natalizia entro il 30 settembre dal vostro Sales Manager Feldschlösschen.

Consegna in novembre

Le quantità ordinate saranno consegnate tra il 3 e il 21 di novembre. L'ordine minimo per le birre natalizie di Feldschlösschen e Cardinal è pari a 6 container di 20 litri ciascuno. La Grimbergen Brassin de Noël prevede un ordine minimo

di 4 container (di 20 litri ciascuno). Ovviamente metteremo a vostra disposizione del materiale pubblicitario adeguato. Per ulteriori informazioni chiamate lo 0848 80 50 10.



CONOSCERE LA BIRRA

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAPEVATE CHE la birra weizen è sempre più popolare in Svizzera e che Feldschlösschen ne offre diversi tipi nel proprio assortimento?

Il consiglio del mese

Andate su myfeldschloessen.ch > Training > Conoscere la birra. Nella piccola enciclopedia birraia scoprirete le differenze tra le sette categorie di birra. Così potrete informare con competenza i vostri clienti, creere fiducia e aumenterete le vendite di birra.



IL VINO DEL MESE

Ribera del Duero Crianza

BODEGAS BALBAS

Il **Ribera del Duero Crianza** profuma di more, prugne e ribes nero, con un tocco di peperone verde e vaniglia e una nota tostata percepibile di legno. Al palato è delicato, aromatico, gradevole e rotondo.

Abbinamento perfetto

Il Ribera del Duero Crianza è perfetto con le grigliate e le carni, in particolare quelle rosse.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

19.90CHF

la bottiglia

Ribera del Duero Crianza

Art. 11738

6x75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Birra ricca

Bastoncini di zucca e salse

La zucca è la regina dell'autunno. Nella versione a bastoncini fritti, con le salse giuste diventa uno stuzzichino originalissimo, che aumenta la voglia di un'altra birra.



Bastoncini di zucca in crosta di semi di zucca

Ingredienti per 10 persone: 3 kg di zucca mossa sbucciata e pulita, 200 ml di Dressing Balsamico THOMY, 200 g di miele, 50 g di senape à l'Ancienne

THOMY, 20 ml di olio d'oliva Classico THOMY, 500 g di semi di zucca tritati, 100 g di farina, 200 ml di uova intere.

Salse: 300 ml di Devil's Jam Maggi, 300 ml di Salsa Mex Maggi.

Preparazione: tagliare la zucca uniformemente, ammorbidirla in forno con Dressing Balsamico, miele, senape e olio d'oliva e farla raffreddare. Tagliare a bastoncini i pezzi di zucca, impanarli con i semi di zucca e friggerli.

Ricetta proposta da www.nestleprofessional.com



Grimbergen

Ora Blanche e Rouge



Grimbergen è una birra belga d'abbazia che delizia gli amanti delle birre particolari. Arricchite l'offerta di birra alla spina e il fatturato del vostro locale: alla **Grimbergen Blanche**,

Ordinare subito!

5.09 CHF

al litro

Grimbergen Blanche
Art. 12032 fusto da 20 litri

5.09 CHF

al litro

Grimbergen Rouge
Art. 12616 fusto da 20 litri

www.myfeldschloessen.ch

nel nostro assortimento già da giugno, si aggiunge ora la **Grimbergen Rouge**.

Grimbergen Blanche è una birra weizen dall'aroma delicato con note di agrumi, spezie e bergamotto; la Rouge di Grimbergen abbina gli aromi dolci di sambuco, mirtillo rosso e fragola alle note speziate di una vera birra d'abbazia.

Novità: kit Botanicals per la ristorazione

Gin Tonic speciale per i vostri clienti

Il gin è la bevanda di tendenza dell'anno, soprattutto in versione Gin Tonic. Ora potete arricchire ogni singolo cocktail per i vostri clienti - con il box «Toque especial» Botanicals. Il box, realizzato appositamente per la ristorazione, contiene nuovi ingredienti pregiati per dare un tocco speciale al Gin Tonic. Questi includono cardamomo, liquerizia, fiori d'ibisco, bacche di ginepro e vari tipi di pepe.



Ordinabile presso Gerig

Schweppes Indian Tonic e gli speciali tipi di gin sono reperibili da Feldschlösschen. Il box Botanicals (340 g) è ordinabile al prezzo di 45.90 franchi presso la Gustav Gerig AG (e-mail: bestellung@gerig.ch telefono: 044 444 33 33).

www.gerig.ch



In alto: Gin Tonic con un tocco speciale. In basso: il box «Toque especial» Botanicals.



Schweppes Indian Tonic: 1.09 CHF la bottiglia, Art. 10020, 4 pacchi da 6

Ordinare subito!

26.10 CHF

la bottiglia

Bombay Sapphire
Art. 10815, 70cl

12.90 CHF

la bottiglia

Curtain's
Art. 10302, 70cl

18.90 CHF

la bottiglia

St.Paul
Art. 12022, 100cl

17.90 CHF

la bottiglia

Gordon's
Art. 10312, 70cl

www.myfeldschloessen.ch

Una fresca selezione
al passo con i tempi
della valle Rauch



happy day Mango

Frutto alla moda affermato | Gusto esotico e piacere raffinato | Completezza armonica con un tocco di maracuja | una sensazione di gusto celestiale - intensa | Molto amato in ambito bar per preparare cocktail

Rauch Cranberry

Prodotto premium soprattutto per la gastronomia | Colore rosso luminoso particolare | Gusto fruttato asprigno e rinfrescante | Sia puro che in miscela

happy day Frutto della passione

Frutto della passione | Frutto alla moda affermato | Sapore esotico e rinfrescante | Un piacere - puro e non, gassato o nei cocktail per l'ambito bar

Rauch Ribes nero Cassis

Sapore intenso da bacche mature | con molta vitamina C | Consiglio: degusta con molto ghiaccio

Scoprite tante fresche ricette di cocktail alla frutta sul sito internet di Rauch www.rauch.cc



IL DRINK DEL MESE

El Diablo, diabolicamente buono

Un cocktail diabolico, molto apprezzato e facilissimo da preparare: L'«El Diablo»

scelta in esclusiva per voi ristoratori, vi è anche la Tequila Acapulco, un marchio di Agave messicana di ottima qualità.

In esclusiva per voi

La Crème de Cassis conferisce una nota zuccherata, mentre lo speziato Ginger Ale di Schweppes gli dà una freschezza e una nota piccante. Nella nostra gamma «House Selection Spirits»,



Facile uso

La generosa quantità di 100 cl facilita il servizio dietro il bancone e rende più bicchieri per bottiglia.

Ingredienti

- 5 cl di Tequila Acapulco (bianca)
- 12 cl di Schweppes Ginger Ale
- 2 cl di Crème de Cassis
- 1 limetta
- cubetti di ghiaccio

Preparazione

Mettere i cubetti di ghiaccio in un bicchiere per long drink. Tagliare la limetta in 4 pezzi, spremere il succo nel bicchiere, aggiungere la tequila e il cassis, e mischiare il tutto con un cucchiaino. Completare con Schweppes Ginger Ale e mischiare brevemente.



Ordinare subito!

19.90 CHF

la bottiglia

Tequila Acapulco Silver
35% Art. 12025
6x100cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch

Feldschlösschen nel Ticino

La nostra sede di Taverne apre i battenti

Feldschlösschen unisce il Ticino alla Svizzera settentrionale. La nostra sede di Taverne aprirà i battenti il 20 settembre, offrendo un programma accattivante agli ospiti presenti.

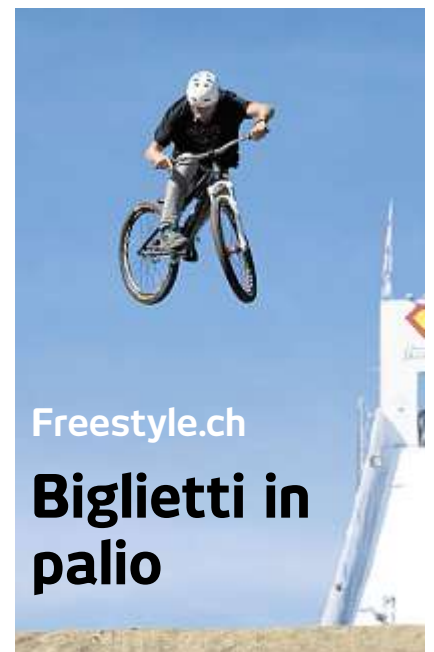


Gli organizzatori della giornata: Luana Buzzetti (davanti), Marco Cattani, Rolf Burkhard e Guy Trentin (dietro da sinistra).

Il 20 settembre 2014 il team Feldschlösschen presenterà ai clienti e alla popolazione la propria sede ticinese. Dalle ore 10 alle 21 si svolgerà un accattivante programma. «Sono previsti un percorso birraio, un biergarten Schneider Weisse, delle degustazioni e un concorso», spiega Rolf Burkhard, direttore delle consegne ai clienti per il Ticino.

Non solo musica dal vivo

Il servizio per la ristorazione presenterà i nuovi impianti di spillatura. Vi saranno inoltre birra, bevande, leccornie grigliate e musica dal vivo. Saranno presenti anche Gazzose Ticinesi (produttore e fornitore della gazzosa) e Chiodi Vini (produttore e fornitore del nostro Merlot). Il team Feldschlösschen di Taverne vi aspetta a braccia aperte.



Freestyle.ch

Biglietti in palio

Sul Landiwiese, sul lago di Zurigo, il 27/28 settembre i migliori specialisti di freeskiing, snowboard, skateboard, FMX e mountain bike mostreranno il loro repertorio di trucchi, piroette e salti. freestyle.ch è il più grande evento di questo tipo in Europa.

Cardinal è partner di freestyle.ch

Cardinal è partner di freestyle.ch. Mettiamo in palio 2x2 biglietti per l'evento. Ecco come partecipare: inviate un'e-mail con la parola chiave «freestyle.ch» a durst@fgg.ch. Vi auguriamo buona fortuna!

www.freestyle.ch

Wie Wellness von innen. Nur besser.

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

Wer's einmal probiert hat, bleibt dabei.



Ocean Spray. Das Original.

Pour un bien-être de l'intérieur.

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

Qui l'a goûtée une fois y reste.



Ocean Spray. L'original.

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch



Schlör AG, 5737 Menziken, www.oceanspray.ch

Volete trasportare carichi in modo veloce e sicuro?

L'EJE 116k rappresenta un aiuto particolarmente economico. Sia per il carico e lo scarico di automezzi che per il trasporto di pallet lungo brevi tragitti. Grazie alla dimensione davvero ridotta l'EJE può essere movimentato su spazi ristrettissimi. Elevate prestazioni grazie al motore di trazione trifase esente da manutenzione.



A partire da CHF

129.-*

Carrello nuovo da magazzino

* CHF 129.- di rata di leasing mensile, durata 48 mesi, valore residuo CHF 600.- / prezzo della promozione CHF 5'970.- più IVA e trasporto

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

Accademia Gourmet Schneider Weisse

Per gustare appieno la birra servono bicchiere e menù giusti

All'Accademia Gourmet Schneider Weisse i migliori ristoratori svizzeri apprendono come accordare al meglio birra e cibi. Solo se la birra è servita nel bicchiere giusto e abbinata al menù adeguato i clienti potranno gustarla appieno.

Per la seconda volta, lo scorso maggio i migliori ristoratori svizzeri sono stati invitati all'«Accademia Gourmet Schneider Weisse». Nei tre giorni trascorsi li hanno appreso come preparare un menù perfetto con i nuovi prodotti Schneider Weisse.

Si inizia con una birra leggera. Scopo dell'accademia era consentire ai partecipanti, grazie alle loro conoscenze in fatto di birra, di creare menù sorprendenti in armonia con la birra e/o preparati con essa. Quest'anno, l'Accademia

Gourmet ha ingaggiato il cuoco TV Andreas Studer, che con i ristoratori svizzeri ha creato un menù di cinque portate perfetto per i prodotti Schneider Weisse. Seguendo la regola che si dovrebbe iniziare con una birra leggera, con l'antipasto (wonton con cocktail di gamberi di fiume) è stata servita la «Mein Kristall» (TAP2), dal colore cristallino.

Le raccomandazioni Feldschlösschen può fornire non solo la «mein Kristall», ma anche «Unser Original» (TAP7), «Mein Blondes» (TAP1), «Unser Aventinus»



L'assortimento Schneider Weisse: la birra giusta per ogni menù.

(TAP6) e «Mein Alkohol-freies» (TAP3) che si abbinano con i piatti seguenti:

- «Unser Original»: paté di fegato, arrosto di maiale, gamberetti marinati, camembert o salsicce bianche.
- «Mein Blondes»: insalate, piatti di verdure mediterranee, salsicce bianche, for-

maggio di capra fresco e vellutata di curry.

- «Unser Aventinus»: selvaggina, arrostiti copiosi, dessert alla frutta o al cioccolato e formaggi «bleu».
- «Mein Alkohol-freies»: insalate, pane ai frutti, formaggi freschi, colazioni o merende, salsicce alla griglia e torte di noci.



Il cuoco TV Andreas Studer (berretto rosso) ha cucinato con i ristoratori svizzeri all'Accademia Gourmet Schneider Weisse.



Wonton ripieni di cocktail di gamberi di fiume con una «TAP2 Mein Kristall».

L'abito fa il monaco il bicchiere fa la birra

Solo il bicchiere giusto completa il piacere.

La forma del bicchiere e il bordo sono determinanti per gustare la birra appieno:

- Più forte è la birra, più larga è l'imboccatura (come per le Doppelbock).
- Un bicchiere sferico conserva e concentra gli aromi (come per la birra di Natale).
- Un bicchiere dal bordo sottile permette alla birra di toccare le papille gustative sulla punta della lingua, che percepiscono il dolce e l'aspro.

La pulizia corretta è importante: impiegare un'apposita lavastoviglie con del detergente per bicchieri. Non pulire i bicchieri con un panno ma risciacquarli in acqua fresca e pulita.

Suggeriamo di degustare una birra con diversi bicchieri per scoprire come cambi il sapore.





Dieci consigli d'oro **per u**

L'autunno non è tempo di raccolta solo in natura. Cadono le foglie? Con un po' di creatività, voi ristoratori potrete offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti per far crescere il fatturato anche in questo periodo. La redazione di SETE ha raccolto dieci consigli d'oro per un autunno gastronomico super: lasciatevi ispirare e preparatevi alla raccolta autunnale!

1 Turisti locali: molti svizzeri hanno modo di esplorare la propria terra in occasione delle vacanze autunnali. E questi turisti sono un'ottima occasione per la ristorazione. Quando splende il sole autunnale invitateli a godersi il caldo in terrazza o in giardino e offrite loro qualcosa di speciale come della musica dal vivo o menù originali pensati per i bambini: torneranno di sicuro!

2 Birre autunnali: l'autunno profuma anche di birra. Per le fragranze tipiche di questa stagione sono particolarmente indicate la Feldschlösschen Naturfrisch e la Feldschlösschen Amber, che potrete ordinare su myfeldschloesschen.ch. La Naturfrisch è disponibile nella bottiglia con tappo meccanico da 50 cl (art. 12505, 1.98 CHF/bottiglia) e alla spina (art. 12460, 3.67 CHF/l). L'Amber è disponibile nella bottiglia da 33cl

(art. 11144, 1.50 CHF/bottiglia) e alla spina (art. 11113, 3.67 CHF/l).

3 Decorazioni colorate: portate i colori dell'autunno nel vostro locale. Oltre alle foglie colorate, anche la zucca è particolarmente indicata per le decorazioni. Questo ortaggio è il simbolo principe dell'autunno ed emana calore. Inoltre, la zucca rappresenta anche Halloween, una festa sempre più sentita.



1 Anche le gite sono un'ottima occasione per la ristorazione.



n autunno super



3 Basta una zucca per creare l'atmosfera autunnale perfetta nel locale.



2 Tipiche birre autunnali: Feldschlösschen Naturfrisch (sopra) e Feldschlösschen Amber (SX).

Seguono:



Ordinare ora!

Feldschlösschen Amber

Affinata su legno
di rovere.



FELDSCHLÖSSCHEN UNISCE



4 L'autunno è anche tempo di escursioni. Provatene i pacchetti per il pranzo o un percorso culinario dedicato (foto grande a SX)!

4 Escursionisti affamati: l'autunno è anche il mese delle escursioni, un'attività che fa venire sete e mette appetito. È quindi un imperativo proporre agli amanti delle escursioni delle pietanze sostanziose. Perché non servire un piatto unico a loro dedicato abbinato a una Feldschlösschen Naturfrisch? Pubblicizzando questi pacchetti per il pranzo, le vendite non verranno certo a mancare. Creare un percorso dedicato che lega i vari locali al fil rouge delle offerte speciali per gli amanti dell'escursionismo culinario richiede certamente un maggiore investimento, ma siamo certi che questa iniziativa sia perfetta per i tempi moderni e, naturalmente, per l'autunno.

5 Mosto fresco: in autunno non può mancare il mosto in fermentazione. Il mosto Ramseier viene prodotto con

uva appena raccolta ed è l'ideale per accompagnare i menù di selvaggina. Per voi ristoratori questa specialità stagionale è disponibile (dalla settimana 37, fino a esaurimento scorte) nella pratica bottiglia riutilizzabile da 1 litro (art. 11185, 3.22 CHF/bottiglia). Il mosto Ramseier presenta un ridotto grado alcolico (1,5%).

6 I doni dell'autunno: l'autunno è tempo di raccolta. Sfruttate i ricchi doni offerti da questa stagione per realizzare dei menù ad hoc. I funghi della regione vicina non possono mancare nei menù autunnali, così come le castagne e le caldaroste del Ticino, che delizieranno i vostri clienti. E per ampliare l'offerta, non dimenticate mele, noci e... zucca, l'ortaggio autunnale per eccellenza con cui preparare fantastiche zuppe e tanti altri piatti.

Seguono:



6 Castagne, funghi, mele, zucche e molto altro ancora: sfruttate i ricchi doni dell'autunno.

5 Dalla settimana 37 potrete ordinare di nuovo il mosto autunnale Ramseier (fino a esaurimento scorte).



Food & Wine Pairing di settembre

PARTNER SOSTANZIOSI. IL MALBEC JUAN BENEGAS DI MENDOZA CON UN BUON FILETTO DI MANZO.

THE BOTTLE seleziona vini di qualità pensati apposta per le vostre portate. Per ricevere consigli su abbinamenti di vini e cibi nonché informazioni sul nostro assortimento, potete rivolgervi ai nostri sales manager o consultare il sito www.bottle.ch

**THE
BOTTLE**
VINO DA CONDIVIDERE





MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

10 Su myfeldschloessen.ch, la nostra piattaforma per la ristorazione, troverete altri consigli per un autunno super. E nell'e-shop potrete ordinare comodamente tutti gli articoli adatti alla stagione.



7 O'zapft is: per l'Oktoberfest nel vostro locale, gli esperti come il cuoco TV Andreas C. Studer (DX) consigliano la birra di Schneider Weisse.



8 Non limitatevi alle scaloppine di capriolo: fate come Peter Knab (sopra) e proponete piatti di selvaggina originali (sotto: spiedini di capriolo).

7 **Oktoberfest:** con i clienti che ballano sui tavoli e i camerieri che indossano i costumi tipici, l'Oktoberfest è sinonimo di guadagni! A pagina 30 di questo numero, il cuoco televisivo Andreas C. Studer ci spiega quali sono gli ingredienti di una perfetta Oktoberfest. Uno dei quali è sicuramente la birra weizen bavarese. Della Schneider Weisse sono disponibili per voi ristoratori ben 7 prodotti diversi.

8 **Selvaggina:** con le settimane della selvaggina potrete attirare tanti (nuovi) clienti in autunno. Puntate sui prodotti della vostra regione. Ma non limitatevi alle scaloppine di capriolo! Fate come il cacciatore e ristoratore Peter Knab del «Linde» di Belp: servite pietanze creative come gli spiedini di capriolo.

9 **«Metzgete» in abbondanza»** un ottimo piatto misto con carne di maiale, sanguinaccio, salsicce di fegato, crauti e patate. I Metzgete sono molti apprezzati anche all'estero. Vi consigliamo di

collaborare con un macellaio della vostra regione. E se decidete di servire questo piatto, fatelo con un sottofondo di musica popolare!

10 **Piattaforma istruttiva:** volete ricevere altri consigli d'oro per un autunno super? Allora visitate la nostra piattaforma myfeldschloessen.ch, dove troverete le manifestazioni autunnali e altri consigli per le azioni speciali. E che l'autunno sia tempo di raccolta anche nel vostro locale!



9 Attrirate nuovi clienti con i Metzgete.

Festa federale dello jodel a Davos

Non è festa senza il «Vorjodler» Feldschlösschen

«Viva le usanze!» Karin Niederberger ha ricevuto applausi a scena aperta per queste parole. La presidentessa dell'Associazione federale degli jodler ha ragione. A inizio luglio alla Festa federale dello jodel di Davos hanno regnato canti tradizionali, corni alpini, sbandieratori e una massa incredibile di persone festanti. Tra visitatori e atti visti è stata raggiunta sicuramente quota 80 000, spiega Tarzisius Caviezel, presidente del CO. «Eravamo così stipati che sarebbe stato impossibile cadere a terra.»

Il vantaggio di una grande esperienza

Feldschlösschen ha contribuito fortemente al successo dei tre giorni di festa nella valle del Landwasser. Il «Vorjodler» (sponsor principale) ha fornito le bevande e ha curato la complessa logistica. Il team Feldschlösschen ha potuto sfruttare la sua lunga esperienza in fatto di feste federali.

Jodler Bügel e tiro a sei

A Davos hanno avuto grande successo anche la Jodler Bügel, creata per la festa, e il tiro a sei di Feldschlösschen. Un ruolo fondamentale è stato giocato anche dai rustici indumenti da lavoro indossati dai dipendenti di Feldschlösschen.



Una Jodler Bügel del «Vorjodler» Feldschlösschen è perfetta per dissetare le uogle.



Il tiro a sei di Feldschlösschen alla festa.



Discussioni tecniche con una Feldschlösschen.



Il team Feldschlösschen sfoggia i rustici



Le signore e i loro costumi colorati.



Tutto sotto controllo: Sandro Hofmann (Feldschlösschen).

lösschen



Una lattina di birra gigante al «Löwen»

A Boswil, nel Canton Argovia, una gigantesca lattina di birra Feldschlösschen Original attira l'attenzione dei passanti. La lattina di 3 metri d'altezza corrisponde per le proporzioni a quella originale. Creatrice di questa opera è la Guggenmusik Sumpfer-Stilzli che spesso è di casa al «Löwen» di Peter Wyrsh, cliente di Feldschlösschen. Marco Berger e Lukas Koch, due musicanti Guggen, hanno pensato e realizzato il progetto della lattina gigante. «L'idea ci è balenata bevendo insieme una birra» dice Marco Berger e ci confida perché la lattina alta 3 metri abbia in alto un buco. «Dal nostro Shot-Bar cercavamo di fare centro nel buco con gli Shots vuoti.»

www.loewen-boswil.ch



Crédit Agricole Suisse Open Gstaad

Corona – il valore sicuro



Dalla fine di luglio piove a dirotto e senza sosta nell'Oberland bernese mentre alla fine del torneo di tennis ATP a Gstaad lo spagnolo Pablo Andujar, un outsider, si profilava come il vincitore assoluto. Anche quest'anno nel Saanenland la vincitrice assoluta era un valore affermato: la Corona Extra. La birra Premium del Messico portava come partner esclusivo del Tour ATP il sole dell'America centrale nella piovigginosa Gstaad.

Il sole nel cuore al Corona Lounge

Anche se fuori pioveva e tutto era grigio e malinconico, al Corona Lounge le persone sorridevano. Si salutavano e discutevano animatamente tra di loro, ognuno sorvegliando una Corona Extra, mentre i giocatori firmavano autografi.



In alto a sinistra: Fans di buon umore nella Corona Lounge.

In alto a destra: Il vincitore del torneo Pablo Andujar.

A destra: Thomasz Bellucci firma autogrammi nella Corona Lounge.



Indumenti da lavoro.



Un refrigerio desiderato intensamente.

CARLSBERG TI INVITA ALLA WTP-TOURNÉE!

DA SET. A NOV.
A 60 FESTE!



PRENDITI IL TUO **PASSAPORTO
DI BIRRA GRATUITO** GIÀ ADESSO!
SU [FACEBOOK.COM/CARLSBERGSWITZERLAND](https://www.facebook.com/carlsbergswitzerland)
DATE DELLA TOURNÉE SU [WWW.CARLSBERG.CH](http://www.carlsberg.ch)



That calls for a **Carlsberg**

NOVITÀ: Eve Hugo

*L'irresistibile Limited Edition
ispirata alla bevanda cult che fa tendenza.*



Ordinate subito!

eve
BY CARDINAL

Apprezzare in modo responsabile.





Sascha Tribolet (ristoratore) e
Frédérique Poulet (Sales Manager).

Una birra con...

**SASCHA TRIBOLET
BAR LA CHIMÈRE, GINEVRA**

**Frédérique Poulet (Sales Manager):
È soddisfatto del nuovo sistema
Draught Master per la birra alla spina?**
Sascha Tribolet: Molto! Con l'inaugurazione del nostro bar lo scorso dicembre abbiamo inaugurato anche il nuovo impianto di spillatura. Questo sistema rivoluzionario ha addirittura superato le mie grandissime aspettative.

Quali sono i vantaggi dell'impianto?

È impressionante soprattutto la grande inalterabilità della birra. Se prima durava un paio di giorni, con il Draught Master la birra è freschissima anche dopo un mese. Anche l'igiene è importante. Il lavaggio automatico dei fusti di plastica è pratico e risparmia tempo.

Consiglierebbe questo nuovo sistema modulare per la birra alla spina ad altri ristoratori?

Certamente. La mia esperienza nei primi otto mesi è stata ottima. Sono entusiasta di questo sistema. Inoltre, il partenariato con Feldschlösschen funziona alla grande.

Mi sembra tuttavia che lei voglia dire anche dell'altro...

Giusto. Attualmente, per il sistema di birra alla spina Draught Master, Feldschlösschen offre le birre Carlsberg, Carlsberg Elephant e Grimbergen Blanche. Tre birre molto amate dai nostri clienti. Tuttavia sarebbe positivo che il Draught Master, in futuro, ci permettesse di spillare anche la Cardinal, popolarissima qui nella Svizzera romanda.

UN GIOIELLO DI PIANO BAR

«La Chimère» è un gioiello di piano bar nel cuore di Ginevra, nel quale si tengono regolarmente concerti dal vivo.

www.lachimere-bar-geneve.ch

DRAUGHT MASTER

Il nuovo sistema per la birra alla spina Draught Master è un'innovazione brevettata del gruppo Carlsberg. La birra si conserva per 31 giorni dopo l'apertura. Dato che il sistema non usa CO₂ ed è in grado di lavarsi semi-automaticamente risparmierete tempo e denaro. Maggiori informazioni alla pagina myfeldschloesschen.ch. Anche il vostro Sales Manager sarà lieto di aiutarvi.

FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK – UND IHREN UMSATZ.*



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

* Red Bull Marktanteil (Wert) 56.9%, KW 48 2013. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)

LE COURONNEMENT D'UNE AMITIÉ.

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

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch



Ph. Hime
Brasseur

M. Prudel
Créateur



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



Concorso

In palio i biglietti per i cinema Pathé

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. Come si chiama la birra natalizia di Grimbergen?

- R** Brassin Saint Nicolas
C Brassin de la Fête
Z Brassin de Noël

2. Oltre alla Schneider Weisse, quale birra consiglia il cuoco televisivo Studi per la vostra Oktoberfest?

- U** Feldschlösschen Hopfenperle
A Cardinal Draft Lime Cut
I Corona Extra

3. Dove si trova la sede di Feldschlösschen in Ticino?

- G** Ascona
C Taverne
L Chiasso

4. Quante sale gestiscono i cinema Pathé in tutta la Svizzera?

- I** 30
G 50
C 70

5. Dove si è tenuta la Festa federale dello jodel quest'estate?

- L** Arosa
H Davos
D Coira

6. Come si chiama il festival di musica metal che si tiene a settembre a Hüttikon?

- E** Meh Suff!
O Meh Bier!
I Meh Kamillenteel!

La soluzione è:



I cinema Pathé a Dietlikon.

Cinque biglietti per dieci persone

Tra Dietlikon, Berna, Basilea, Losanna e Ginevra, i cinema Pathé gestiscono in tutto 70 sale. Dato che è più bello guardare un film in compagnia, estrarremo 10 vincitori che si aggiudicheranno 5 biglietti. Risolvete il quiz di questa

pagina e, con un po' di fortuna, potrete vincere una serata al cinema per voi e il vostro personale. I biglietti possono essere utilizzati in tutti i cinema Pathé svizzeri. www.pathe.ch



Per partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a durst@fgg.ch. Dieci di voi potranno vincere 5 biglietti per i cinema Pathé.

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

I vincitori del concorso di SETE, edizione di luglio 2014



Si sono aggiudicati due biglietti per il Paléo Festival di Nyon (DX) **Angela Amrein** (San Gallo), **Rita Hirschi** (Thun) e **François Terrapon** (Carouge).

Hanno vinto due biglietti per la finale del Crédit Agricole Suisse Open di Gstaad (SX) **Astrid Traber** (Herdern) e **Werner Häusermann** (Frauenfeld).





**CHE SIA VODKA ORANGE,
WHITE RUSSIAN O BLOODY
MARY: LA VODKA CHE DA LA
SCOSSA AL VOSTRO LOCALE.**

Grandi bottiglie a un piccolo prezzo. Scoprite le
pratiche bottiglie da 100 cl della House Selection Spirits.

ORDINATE & APPROFITTATE
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



UNO SGUARDO OLTRE CONFINE

Chi sorride risparmia!



A sinistra: il «Kantinchen» di Stoccarda.

Sotto: Carsten Hendricks e la collaboratrice Martina Schmitt.

La gentilezza non sempre ripaga, e ancora più raramente in contanti. Ma a Stoccarda c'è un'eccezione: il bar all'aperto «Kantinchen», che offre ai clienti uno sconto gentilezza, salendo così agli onori della cronaca.

Il ristoratore Carsten Hendricks ha avuto l'illuminazione mentre si occupava delle solite cose, come fare la spesa al supermercato o cenare al ristorante. «Ho pensato che oggi purtroppo la gente interagisce in maniera sempre meno rispettosa», afferma.

Il sorriso determina il prezzo
Carsten Hendricks, proprietario del «Kantinchen», un bar all'aperto e tavola calda nei pressi del mercato delle pulci di Stoccarda, voleva cambiare le cose. Questo infaticabile ristoratore ha affisso il seguente cartello davanti al suo «Kantinchen»:
«Un caffè: 7 Euro -
Un caffè, per favore: 5 Euro -
Buongiorno, un caffè, per favore: 2 Euro»

Il proprietario aveva pensato che le reazioni avrebbero potuto essere positive, ma mai si sarebbe aspettato che la sua iniziativa sarebbe diventata un autentico caso. «Sembrava che i media non stessero aspettando altro», afferma orgoglioso.

Carsten Hendricks è riuscito a raggiungere l'obiettivo: «Volevo offrire uno spunto di riflessione alle persone, perché oggi purtroppo valori come la gentilezza e il rispetto non si possono più dare per scontati nella vita quotidiana.»

I clienti gradiscono

La clientela del «Kantinchen» è rimasta piacevolmente colpita da questa offensiva della gentilezza. Carsten Hen-



dricks sente sempre i suoi avventori parlarne mentre, affamati e assetati, sono in fila davanti al bancone.

Ma non finisce qui

«Continueremo ad appellarci alla gentilezza e al rispetto con iniziative future», afferma con decisione Carsten Hendricks.

Alla fine un sorriso è doppiamente benefico per il salvadanaio, e non solo a Stoccarda.

www.kantinchen.com

Manieren in der Gastronomie

Der Griesgram zahlt drauf

Erik Rajot 26.02.2014 12:03 Uhr



Un grande richiamo mediatico: l'offensiva della gentilezza del «Kantinchen» secondo lo «Stuttgarter Zeitung».

INIZIA LA STAGIONE SOMERSBY



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloessen.ch

Gustare con
moderazione.



Somersby Apple Original non si gusta mai da soli – o perlomeno è ciò che si dice. Rendete più fantasiosa l'estate. Servite ai vostri ospiti il drink alla mela rinfrescante e diverso, meglio ancora in un bicchiere ghiacciato. Cheers!

Offensiva qualitativa

I vostri clienti meritano la Guinness migliore – pinta dopo pinta

I clienti sono felici di pagare qualcosa in più per una Guinness appena spillata. A maggior ragione è importante che la qualità di questa stout irlandese sia impeccabile fino all'ultima pinta.

La tendenza dei «milioni della domenica» arriva anche in patria: durante la settimana i cittadini svizzeri risparmiano, cucinano ed evitano grandi spese. Nel fine settimana sono pertanto pronti a spendere grosse cifre nella ristorazione e nei locali notturni.

«Explore the extraordinary»

L'affluenza nei pub si concentra nel fine settimana. Questo significa che il fatturato si concentra in pochi giorni, nei quali la quali-

tà deve essere impeccabile. La marca premium Guinness è più cara di una «normale» birra Lager. Per questo la qualità è fondamentale. La marca Guinness, con la campagna «Explore the extraordinary», supporta i punti vendita nell'offrire sempre una qualità straordinaria.

30 eventi in Svizzera

In tutta la Svizzera verranno organizzati 30 eventi, nei quali i consumatori potranno spillare la propria Guinness. In questo modo non solo il personale, ma anche il cliente imparerà a riconoscere i criteri di qualità.

Con cinque regole d'oro Guinness ha riunito i principali fondamenti di qualità. Seguite le cinque regole d'oro per garantire sempre il massimo piacere ai vostri clienti.



Cinque regole d'oro per una Guinness buona da bere e bella da vedere



Una Guinness perfetta fa brindare più spesso i vostri clienti.

Regola 1: il gas giusto

L'impostazione corretta del gas è fondamentale per una Guinness perfetta. La miscela è

- 30%/70% per il consumo normale.
- 20%/80% sotto gli 8 °C.
- 40%/60% oltre i 26 °C.

Regola 2: la temperatura giusta

La temperatura giusta rappresenta la caratteristica di qualità principale di una bevanda

per 8 clienti su 10. La temperatura di stoccaggio ottimale va da 10 a 12 gradi Celsius. Servite la Guinness ai vostri clienti con una temperatura da 5 a 8 °C.

Regola 3: l'igiene giusta

Lavare i condotti della birra una volta alla settimana.

- Rimuovere gli ugelli e immergerli in acqua calda.
- Eliminare i resti di birra con acqua fredda e pulita.

- Lavare il sistema con la quantità di detergente raccomandata.

- Lasciare agire il detergente per 20 minuti. Aprire il rubinetto almeno una volta per aumentare l'efficienza del processo di lavaggio.

- Risciacquare ancora una volta il sistema con acqua fredda pulita.

- Lavare la testa di spillatura con acqua calda e riposizionare gli ugelli.

Regola 4: bicchieri puliti

La Guinness va servita nel bicchiere originale Guinness.

- Accertate che nel vostro locale vi siano sempre abbastanza bicchieri, anche nei momenti caotici.
- Fate asciugare i bicchieri su un telaio o su uno stuoio di plastica.

- Tenete sempre a portata di mano il detergente apposito.

- Utilizzate ogni mese «Rinnovate» per mantenere i bicchieri in buone condizioni.

Regola 5: spillatura giusta

Come spillare una Guinness perfetta:

- Non toccare il bicchiere sul bordo superiore.

- Il rubinetto non deve toccare né il bicchiere, né la birra.

Spillare la Guinness in due tempi:

- Riempire $\frac{3}{4}$ di bicchiere.
- Far sedimentare la birra.
- Colmare il bicchiere con 10-15 mm di schiuma.
- Servire subito.

Un bell'evento per una giusta causa

Albergatori: «Feldschlösschen è parte del miglio del gusto»



Il bellissimo «miglio del gusto» dello scorso anno.

«150 anni di turismo sciistico»: è questo il tema del «nostalgico miglio del gusto» di Saas-Fee. Feldschlösschen riunirà i buongustai il 7 settembre, per un evento i cui proventi saranno usati per una giusta causa.

Questo 7 settembre la Dorfstrasse di Saas-Fee si trasformerà per la nona volta in un miglio del gusto nostalgico e, ovviamente, anche culinario.

Costumi inusuali

«Ci attendiamo circa 3500 persone con dei costumi inusuali, dato che premieremo la tenuta più originale», spiega Medy Hischer,

direttore dell'hotel Schweizerhof.

Lungo la Dorfstrasse

Come già accaduto in passato, Feldschlösschen si posizionerà lungo la Dorfstrasse. «Feldschlösschen è indubbiamente parte del nostro miglio del gusto», spiega Medy Hischer, la cui moglie Benita è presidente in carica del CO.



Medy Hischer al «miglio del gusto» 2013. Barba e sopracciglia non sono autentiche: l'albergatore le indossa solo in questa speciale occasione.

Per i «Vicini in difficoltà»

La scelta del tipo di travestimento è libera, anche se dovrebbe orientarsi al tema dell'anno. Quest'anno il nostalgico miglio del gusto di Saas-Fee sarà ispirato dal motto «150 anni di turismo sciistico». Nel 2014 il ricavato di questo gastronomico festino andrà alla fondazione «Vicini in difficoltà - sezione Alto Vallese».

www.saas-fee.ch

Festa in baita a Saas-Fee

Cibi prelibati e birre pregiate da Feldschlösschen

Quale calcio d'inizio dei mondiali di cucina 2015, il 26/27 settembre 2014 a Saas-Fee si terrà una festa in baita. I granai diverranno un locale Feldschlösschen, un'enoteca, una baita per karaoke o per show erotici.

Saas-Fee ospiterà nell'autunno del 2015 il primo mondiale per cuochi amatoriali. La festa in baita di questo settembre

rappresenta il calcio d'inizio. I granai all'ingresso di Saas-Fee diverranno locali. Va da sé che Feldschlösschen avrà un pro-

prio spazio dove offrirà birre pregiate. Vi saranno inoltre un'enoteca, una baita con karaoke e addirittura un bar a luci rosse.

Gara di cucina

Nelle baite verrà testata parte del programma di contorno dei mondiali. Completa l'evento una

gara di cucina con cuochi di diversi paesi, attivi nelle migliori cucine di Saas. Come ai mondiali, a valutare i cuochi sarà il pubblico. Medy Hischer, direttore di progetto dell'hotel Schweizerhof, spiega: «Se il tempo regge ci attendiamo varie centinaia di persone.»

www.schweizerhof-saasfee.ch



Felice del passaggio a Feldschlösschen: il gestore Mike Tribelhorn. – Sopra a DX: il «Roadhouse» è lieto di presentare il nuovo partner.

Roadhouse, Lucerna

Da giugno il maggiore punto vendita di birra serve Feldschlösschen

Il «Roadhouse» di Lucerna è il maggiore punto vendita di birra della ristorazione svizzera e, da inizio giugno, è cliente Feldschlösschen. Il gestore Mike Tribelhorn ci parla del passaggio a Feldschlösschen: «Sono felice. I collaboratori di Feldschlösschen fanno un lavoro eccezionale e i clienti adorano le nuove bevande.»

Già da qualche anno, il «Roadhouse», vicino alla stazione di Lucerna, è uno dei maggiori locali della ristorazione svizzera. Un buon 50% del fatturato di questo esercizio proviene dalla birra. A dieci anni dall'apertura, il «Roadhouse» ha deciso di affidarsi a Feldschlösschen.

Lodi anche per Orangina

«Prima eravamo un rock-bar, ora abbiamo deciso di puntare sugli amanti delle discoteche e Feldschlösschen è perfetta per questo scopo», dichiara il gestore Mike Tribelhorn, soddisfatto del passaggio sotto molteplici aspetti:

«I clienti adorano le nuove bevande. Grazie a Guinness e Somersby l'offerta è più cool, mentre la Feldschlöss-

chen Original e la Carlsberg sono le birre che vanno per la maggiore. Sono entusiasta anche di Orangina, un marchio fantastico.»

«Per noi è fondamentale che i clienti vengano serviti con rapidità anche negli orari di punta. Grazie agli impianti di spillatura automatica di Feldschlösschen possiamo ridurre i tempi di attesa. E il tempo è denaro.» «I collaboratori di Feldschlösschen fanno un lavoro eccezionale. Tutto ha filato liscio fin dall'inizio.»

Tanti boccali

«Dato che al «Roadhouse» vengono spesso ordinati dei boccali», afferma Richard Dreikorn, direttore del servizio di assistenza tecnica ai clienti, «abbiamo adattato l'impianto, così ora il perso-

nale può lavorare in maniera decisamente efficiente.»

Presto anche le birre stagionali

Ora il «Roadhouse» acquista anche le bibite e l'acqua da Feldschlösschen. Mike Tribelhorn rivela che «presto sarà la volta del vino. E poi vogliamo offrire ai clienti anche le birre stagionali.»

www.roadhouse.ch



Mike Tribelhorn (SX) brinda con Cindy Emmenegger (Sales Manager) e Reto Erdin (Regional Sales Manager) alla nuova collaborazione.



Mike Tribelhorn con Richard Dreikorn (Servizio di assistenza tecnica ai clienti Feldschlösschen) accanto alle cisterne da birra da 1000 litri.



Pubblicità Feldschlösschen al «Roadhouse».

PROMO: a partire da circa metà settembre a ottobre

Scrivi un
PROVERBIO CONTADINO
e aumenta le tue probabilità di vincere.

WIN A CRAZY



FARMI ADVENTURE



PARTECIPA E VINCI:

Crazy Farm Adventure per te e
10 dei tuoi amici. Rodeo, percorso
con il trattore, mungitura del bestiame,
massaggio nel fieno: al Feierlenhof
ti aspettano tantissime altre
esperienze avvincenti!



AGRITOURISME
SUISSE 
WWW.AGRITOURISME.CH
Vacanze agriturismo

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

Ernst Möhl della Mosterei Möhl

«La mela è la nostra competenza»

Ernst Möhl gestisce la Mosterei Möhl da 40 anni unitamente al fratello Markus. A breve toccherà alla quinta generazione rilevare l'impresa familiare. SETE ha discusso con lui del successo, delle norme di successione e delle bevande alla mela più amate nei ristoranti.

Il vostro successo continua, mentre negli ultimi anni molte fabbriche di sidro hanno dovuto chiudere o vendere. Perché la vostra mela non è avvelenata?

Siamo un'impresa familiare organizzata semplicemente per semplificare il lavoro: questo è un grande fattore di successo. Inoltre, la nostra competenza si concentra sulle mele. Il sidro e il succo di mela sono prodotti da noi con la massima qualità.

Avete mai pensato di produrre anche altri prodotti?

L'idea di sfruttare i nostri impianti di riempimento anche per il succo d'arancia o le bibite zuccherate si ripropone regolarmente. Tuttavia è molto difficile creare un nuovo marchio. Per questo l'idea non si è mai concretizzata.

Quali sono i prodotti Möhl più bevuti dagli svizzeri, imprescindibili in qualsiasi carta delle bevande?

In generale indubbiamente lo Shorley. Nella ristorazione il prodotto più forte è tuttavia il succo di mele a pressione senz'alcol. Ha un sapore analogo alla variante alcolica, non è troppo dolce e si abbina a qualsiasi cibo.

Con lo Shorley avete sfondato 15 anni fa. Quali altre innovazioni avete in serbo?

Al momento non abbiamo nuovi prodotti in programma. Un altro prodotto innovativo per la ristorazione ravviverebbe di certo l'assortimento; anche le possibilità dei cocktail sono inesauribili, anche se tuttavia questi nuovi prodotti rappresentano spesso una presenza di nicchia. Pertanto



Ernst Möhl vende con successo prodotti a base di mela nella quarta generazione.

preferiamo concentrarci su un'ottima commercializzazione del nostro assortimento esistente.

« I clienti dei ristoranti amano il Saft vom Fass senz'alcol. »

Ernst Möhl, amministratore della Mosterei Möhl

Sono in programma grandi investimenti?

Abbiamo iniziato la costruzione di una nuova cantina, dove trovano posto grandi serbatoi d'acciaio, oltre a 30 botti di legno di 20 000 litri ciascuna. Sopra la cantina delle botti sono in progetto un museo della fab-

brica di sidro e un centro di accoglienza per i visitatori. L'inaugurazione è prevista per il 2017.

Perché la Mosterei Möhl continuerà ad avere successo?

Siamo posizionati molto bene e contiamo sul grande impegno della famiglia. Attorno all'azienda si trovano degli alberi da frutto di grande qualità. Mentre molti concorrenti sono scomparsi noi ci apprestiamo a passare il testimone alla quinta generazione pieni di ottimismo.

Le norme di successione sono difficoltose per molte aziende. Come procederete?

Affidandoci all'aiuto di professionisti. Il fatto che mio figlio e mio nipote siano esperti del settore rappresenta un grande vantaggio.

www.moehl.ch



L'amato assortimento per la ristorazione di Ernst (SX) e Markus Möhl: succo di mela filtrato, Shorley, Möhl Saft filtrato, Saft vom Fass (con e senz'alcol) e Swizly.



Andreas C. Studer scrive in esclusiva su **SETE**

Fate entrare l'Oktoberfest nel vostro locale

Della mia prima volta all'Oktoberfest ricordo la ressa incredibile e la barondata generale davanti ai tendoni, che ben presto furono costretti a chiudere per l'affollamento; fortunatamente degli amici di Monaco avevano prenotato dei tavoli. È un'esperienza che non dimenticherò più per tutto il resto della mia vita.

Balli scatenati sui tavoli

Ancora sobrio, entrai in un tendone e mi sedetti su una delle panche di legno insieme ad altre 5000 persone, mentre suonava una banda di ottoni. Proprio così. Ballare sui tavoli? Non io! Almeno, credevo. Ma dopo tre boccali anche Studi prese a scatenarsi sulla panche e, successivamente, pure sul tavolo (almeno con una gamba). L'atmosfera si faceva bollente, il pollo fritto era ottimo e i brezel una delizia.



Non è Oktoberfest senza le donne nei costumi tradizionali.

Divertirsi come all'Oktoberfest

La domanda è: questa è la stessa atmosfera che possiamo respirare in una birreria svizzera? La risposta è semplice: no! Però possiamo fare in modo che ai clienti sembri di stare Monaco. Con un piccolo sforzo, il diverti-

mento sfrenato dell'Oktoberfest potrà fare capolino anche nel vostro locale.

Birra, musica e costumi tradizionali

Innanzitutto ci vuole della birra fresca. Io consiglio la Feldschlösschen Hopfenperle o la Schneider Weisse, perché sono perfette con piatti sostanziosi come la mia Obatzda (ricetta sotto a destra). Poi non possono mancare: musica da banda, bandierine bavaresi blu e bianche e cameriere con i costumi tradizionali. E per finire, cibo semplice e gustoso, come mezzo pollo arro-

sto con insalata di patate, Leberkäse con pane Bürlì e brezel freschi.

Uno, due, bevi!

Inoltre, è fondamentale un maestro delle cerimonie che ripeta le parole magiche «Oans, zwoa, gsuffa!» («uno, due, bevi!»), per rendere i vostri clienti, già allegri, ancora più felici e assetati.

Vi auguro una fantastica Oktoberfest nel vostro locale.

Studi

Andreas C. Studer

Il cuoco televisivo Andreas C. Studer

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. Studi 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

*Andreas C. Studer:
cuoco televisivo,
editorialista per
SETE e fan
dell'Oktoberfest.*



Obatzda à la Studi per l'Oktoberfest

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

- 2 cipollette
- 1 mazzo di erba cipollina
- 1 Baer Camembert
- 200 g di formaggio fresco (ad esempio Philadelphia)
- Sale, pepe macinato, peperoncino (piccante)

PREPARAZIONE

Tagliare finemente l'erba cipollina e le cipollette in anelli sottili. Tagliare a cubetti il Camembert, mescolarlo con cipolle, erba cipollina, formaggio fresco, sale, pepe e peperoncino e condire generosamente. Versare in piccole ciotole e servire con pane nero o brezel, rapanelli freschi e birra.

All'osteria con Beat Schlatter

Birra fresca e nuova levigatura

Luogo:
Rheinfelder Bierhalle, Zurigo

Intervistato:
Walter Schöb, oste

Beat installa sul tavolo il proprio smartphone per usarlo come registratore della conversazione. Lo posa sul suo bicchiere di birra pieno.

Walter Schöb: Sei matto! Così non puoi più bere la mia birra fresca. Guarda che ho la birra più fresca della città.

Beat sposta il suo registratore e assaggia un sorso di birra.

Beat Schlatter: È vero! Non ho mai bevuto una birra così fresca. L'acqua di fonte che sgorga dalle rocce, in confronto, sembra acqua di palude.

Beat si guarda intorno.

Hai cambiato i mobili?
No, ma ho fatto levigare i tavoli e le sedie. Dai detenuti del carcere di Zugo. Com'è che si chiama?



Non ci sono mai stato. Carcerati di Zugo? Lì ci sono soprattutto truffatori finanziari. Come fanno ad essere buoni artigiani?

Lo sono eccome... Sono stati bravi e hanno anche schiarito il legno dei tavoli e delle sedie. E se prima ai vecchi tavoli scuri si sedevano soprattutto - al 95% - uomini, ora nel mio ristorante vengono anche donne e bambini.

Beat Schlatter (a SX) dialoga con Walter Schöb. Schlatter è attore, cabarettista, sceneggiatore e presidente del CdA della Hürlimann Bier SA.

Beat si guarda intorno, vede sempre il 95% di uomini e tace.

A che punto smetti di servire birra a un cliente?

Il limite è la dodicesima birra. Se il cliente siede al tavolo con i colleghi, dopo la dodicesima birra con gli altri al tavolo scoppia la baraonda. Se invece siede al tavolo da solo di solito regge di più.

Quando un cliente che ha bevuto troppo se ne va dal locale lo chiami per verificare che sia arrivato a casa sano e salvo?

Non vogliono essere chiamati. Comunque la maggior parte di quelli che escono in queste condizioni dal mio ristorante di solito se ne va dritto filato in un altro locale.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Segatura, metal e Oktoberfest

• **Festival metal «Meh Suff!»:** il 5 e il 6 settembre, Hüttikon, Canton Zurigo, sarà la mecca dei fan del metal. Al «Meh Suff!» si esibiranno le migliori band del momento. Feldschlösschen è partner dell'evento.

www.mehsuff-metalfestival.ch

• **Kilchberger Schwinget.** Questa manifestazione di lotta svizzera si tiene ogni sei anni ed è uno degli eventi sportivi più importanti. Il 7 settembre, Christian Stucki dovrà difendere il titolo nella segatura. Nel 2008 è riuscito a spodestare Matthias Sempach all'ultimo round.

www.kilchberger-schwinget.ch

• **L'Oktoberfest di Monaco:** Il 20 settembre riparte l'Oktoberfest di Monaco al grido di «O'zapft» e si festeggerà fino al 5 ottobre. Anche quest'anno saranno tanti i visitatori svizzeri che si recheranno in Germania e non mancheranno numerose star, come i calciatori dell'FC Bayern.

www.oktoberfest.de



Kilchberger Schwinget 2008: Christian Stucki (a DX) ha spodestato Matthias Sempach.



Oktoberfest 2013: Xherdan Shaqiri (a DX) festeggia con i compagni di squadra dell'FC Bayern.



DIZIONARIO DELLA BIRRA

L come lievito selezionato

Nel 1847, il danese Jacob Christian Jacobsen fondò l'azienda Carlsberg. Per trovare nuove ispirazioni, attraversò tutta l'Europa in carrozza, per poi tornare a casa con una cappelliera piena di lievito bavarese. Per studiare le basi scientifiche della produzione della birra, J. C. Jacobsen istituì il laboratorio Carlsberg. E proprio qui, nel 1883, riuscì ad isolare la prima cellula di lievito.

La scoperta del **lievito selezionato** rivoluzionò la produzione della birra. Carlsberg condivise questa svolta scientifica con tutto il settore: giovani birrai di tutto il mondo si recavano infatti a Copenhagen per imparare questo nuovo metodo di produzione.



LA BARZELLETTA del mese

«Cameriere, vorrei un medaglione di manzo con formaggio ricoperto di pasta e delle patate a bastoncino cotte nell'olio con salsa di pomodoro speziata.»
Il cameriere alla cucina: «Un cheeseburger con patatine fritte e ketchup!»

NOVITÀ!
ORDINATELA SUBITO!



FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH
ALC. 5.0% VOL
EINLADEND, SÖFFIG UND HERREICH TRÜB

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA