



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.10 | Ottobre 2014

Food & Wine Pairing

Vini perfetti per i vostri menù



L'oste Markus Wicki: ecco perché «The Bottle» è un vero valore aggiunto
Pagina 10

Acque minerali

Swiss Premium Selection:
nata per il settore alberghiero e l'alta cucina

Pagina 15

Long drink

House Selection Spirits:
la base perfetta per creazioni raffinate

Pagina 29

Affarone!

Feldschlösschen
senza alcol

Prezzo netto **0.95**
invece di 1.19
VR cassa 24x0,33

Feldschlösschen
senza alcol

Prezzo netto **1.20**
invece di 1.44
VR cassa 20x0,50





HALLOWEEN SPECIAL

Ordinate subito 3 tray di Dr Pepper.
Le prime 100 ordinazioni riceveranno
gratuitamente un
kit decorativo Halloween
del valore di 60 franchi.

Tel.: 0848 805 010

Dr Pepper 4x6x33 cl, n. art. 11898, CHF 1.18/lattina*

DR PEPPER ONE OF A KIND

Il set contiene 1 ragnatela di ca. 30 m², 3 cappelli da strega, 12 cubetti di ghiaccio in materiale plastico con insetti, 2 ghirlande con zucche, 60 ragni decorativi, 6 x 2 m di pipistrelli da appendere al soffitto e 20 espositori da tavolo a scopo di promozione vendite.

*Si applicano le normali condizioni di fornitura di Felschlösschen Bibite SA/escl. IVA e tassa di riciclaggio.

Editoriale

Approfittate delle nostre competenze enologiche



Care lettrici, egregi lettori,

La birra è la competenza chiave di Feldschlösschen. Sorprendiamo i nostri clienti con creazioni sempre nuove, come la Feldschlösschen Naturfrisch e offriamo un'ampia scelta di birre straniere: a **pagina 26** potete scoprire il segreto del successo del Barbershop Bar di Ginevra con le birre americane Brooklyn Brewery.

Un anno fa abbiamo lanciato un'iniziativa enologica sotto il nome di «The Bottle», sviluppando maggiormente le nostre competenze in materia di vini, e a **pagina 10** il ristoratore Markus Wicki ci racconta come riesce a sorprendere i propri clienti con il «Food & Wine Pairing» promosso proprio da questo progetto. Inoltre, a **pagina 13**, vi riveliamo come aumentare gli introiti aderendo alla fortunata azione «EasyWine».

Siamo il partner ideale per la ristorazione e ve lo dimostriamo anche con l'acqua minerale giusta. A **pagina 15** vi sveliamo perché la Swiss Premium Selection, con i marchi Rhäzünser e Arkina, è perfetta per il settore alberghiero e i ristoranti di classe.

E anche per quanto riguarda i superalcolici, con Feldschlösschen state certi di puntare in alto: grazie alla nostra House Selection Spirits potrete preparare cocktail fantastici, ve li presentiamo a **pagina 29**.

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa
Feldschlösschen
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, Gabriela Bättig, Martin Jossen, Kevin Suter, Fotolia.de



Acque minerali 15



Brooklyn 26



I vini 10, 13 e 19



Rifornimento silenzioso e senza emissioni: l'autocarro elettrico dell'impresa Feldschlösschen circola con energia idroelettrica.

Lo studio scientifico comparativo dell'ETH di Zurigo lo prova:

L'autocarro elettrico protegge l'ambiente

L'impresa Feldschlösschen impiega da settembre 2013 il primo autocarro elettrico da 18 t dell'azienda svizzera E-Force One per le consegne ai clienti. L'autocarro elettrico circola con energia idroelettrica principalmente nei centri urbani e nelle agglomerazioni. Nell'agosto 2014, dopo un anno, l'ETH di Zurigo ha eseguito uno studio comparativo tra l'au-

tocarro elettrico da 18 t e un autocarro diesel da 18 t.

Cinque volte meno energia in città

Lo studio prova che nel congestionato traffico cittadino a bassa velocità l'autocarro elettrico è molto efficiente, consumando cinque volte meno energia rispetto alla versione diesel. In autostrada l'au-

tocarro elettrico è comunque 2.2 volte più efficiente rispetto all'autocarro diesel. Il consumo medio dell'autocarro elettrico, valutato su tutti i percorsi testati, è pari a 83 kWh/100 km. Questo corrisponde a 8.4 l di gasolio/100 km, pari a circa un terzo del consumo dell'autocarro diesel. Feldschlösschen è felice e orgogliosa di rifornire i propri clienti in modo tanto sostenibile.

I clienti apprezzano l'autocarro ecologico

In un sondaggio, un terzo dei clienti ristoratori ha ammesso che un fornitore che presta attenzione all'eco-sostenibilità rientra nei fattori importanti che determinano la scelta.



VENDITA ATTIVA



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

SAPEVATE CHE l'82% dei clienti decide direttamente nel locale cosa bere?

Il consiglio del mese

Create su myfeldschloessen.ch le vostre carte delle birre personalizzate con il vostro assortimento e posizionatele sui tavoli. Così il cliente avrà sempre modo di sapere quali birre offre il vostro locale e sarà sicuramente interessato a provare qualcosa di nuovo ogni tanto.



IL VINO DEL MESE

Prosecco Spumante DOC

VINICOLA SERENA

Il **Prosecco Spumante DOC** entusiasma con note di testa squisitamente fiorite che annunciano uno spumante delicato. Sul palato si sprigionano una schiuma intensa e una grande freschezza dalle note fruttate.

Si abbina perfettamente con...

Il Prosecco Spumante DOC si abbina perfettamente con stuzzichini da aperitivo e da bar.



Ordinare subito!

8.50CHF

la bottiglia

Prosecco Spumante
Art. 10941
6 x 75cl VP cartone

www.myfeldschloessen.ch



Birra ricca

Jalapeños autunnali piccanti con selvaggina

Questa variante dei tanto amati «Jalapeño Poppers» prevede un mix di selvaggina sostanziosa, jalapeños piccanti e bacon succulento. Un antipasto squisito che mette sete.



Jalapeños con selvaggina

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI: 250 g di selvaggina (bistecca o filetto), 12 jalapeños freschi, 12 strisce di bacon, 200 g di formaggio fresco, sale e pepe.

PREPARAZIONE: tagliare a strisce la selvaggina e marinarla a piacere. Tagliare gli jalapeños ed eliminarne i semi. Riempirli con una striscia di selvaggina e ricoprirli con un cucchiaino di formaggio fresco. Avvolgerli nel bacon e fermarli con uno stuzzicadenti. Insaporire con sale e pepe. Rosolarli su entrambi i lati per circa 10 minuti, finché il bacon non diventa croccante.

Grapillon

Ottimo come sempre

Un nettare ancora più rinfrescante per un piacere ancora maggiore in ogni occasione. Il nuovo Grapillon si presenta con un'etichetta rinnovata, che sottolinea la vitalità e l'autenticità della marca.

Il noto slogan «c'est si bon» è sempre valido per questo prodotto naturale. Grapillon contiene il 100% di zucchero d'uva, immediatamente assorbito e convertito in energia dall'organismo. Pertanto Grapillon favorisce l'alto rendimento psicofisico.

Dal 13 al 24 ottobre, il nuovo Grapillon sarà in offerta speciale.



www.grapillon.ch

Ordinare subito!

1.38 CHF

la bottiglia

Grapillon Nectar Rouge
Art. 10851
30x0.20 VR

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

3.39 CHF

la bottiglia

Grapillon Nectar Rouge
Art. 10850
30x1.00 VR

www.myfeldschloessen.ch



Eve Hugo

Bevanda leggendaria in bottiglia

Eve porta sul mercato la leggendaria bevanda «Hugo» rivisitata. Con il suo gusto fresco e fruttato e un basso contenuto alcolico Hugo è perfetta per le modaiole di Eve. Dato che la bevanda leggendaria attrae soprattutto il pubblico femminile amante dei cocktail e dei long drink, con Eve Hugo potrete catturare l'interesse di un segmento molto ampio di clienti. La combinazione di delicati fiori di sambuco, fresca limetta e foglie di menta è bevuta con piacere tutto l'anno. Il dolce profumo delicato e il colore luminoso e dorato conquistano tanto nei mesi caldi, quanto in quelli freddi.

L'ultima trovata di Eve è disponibile solo fino alla primavera 2015.



Ordinare subito!

1.97 CHF

la bottiglia

Eve Hugo
Art. 12477, 6 pacchi da 4

www.myfeldschloessen.ch

Swiss Nightlife Award

Lo show continua con Carlsberg

Carlsberg ha prolungato di altri quattro anni il suo contratto di sponsor presentatore del rinomato Swiss Nightlife Award. Questa manifestazione premia i più importanti protagonisti della vita notturna svizzera e si svolgerà per la quinta volta all'inizio del 2015.

Una piattaforma ideale per Carlsberg

«Il Swiss Nightlife Award è la nostra ammiraglia», dichiara Lukas Porro, responsabile sponsorizzazioni & eventi VIP.

Per Carlsberg questa manifestazione rappresenta la piattaforma ideale per far conoscere il marchio nell'ambiente ideale e per guadagnare credibilità.»

Carlsberg – partner di diverse feste («Verbier High Five», «Electronica» ad Arosa, «Modernity» a Davos, ecc.) – è indissolubilmente legata alla vita notturna.



www.swissnightlifeaward.com

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)

Carlsberg
WHERE IS
THE PARTY?
Club Tour

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.





BEVANDA DEL MESE

Ginger Ale Mint: semplicemente deliziosa e inconfondibile

Schweppes Ginger Ale, foglie di menta fresca e ghiaccio – ecco un drink analcolico dal sapore delizioso a dispetto di tanta semplicità.

Ben più che una bibita

Non per nulla Schweppes Ginger Ale è ritenuta «lo champagne delle bibite». Il suo gusto inconfondibile si basa soprattutto sugli aromi naturali dello zenzero. È questo che rende tanto rinfrescante questa bibita, inventata già nel 1870.

Per un sapore di menta extra

Ecco un suggerimento per aumentare la freschezza: se desiderate servire la «Ginger Ale Mint» con uno spiccato gusto di menta piperita, miscelate una decina di foglie di menta piperita nel bicchiere prima di aggiungere il resto.

Ingredienti

20 cl di Schweppes Ginger Ale
2 ramoscelli di menta e cubetti di ghiaccio

Preparazione

Strofinare leggermente il bicchiere con i rametti di menta. Sfilacciare le foglie nel bicchiere, aggiungere il ghiaccio e riempire con Schweppes Ginger Ale.

Ordinare subito!

1.14 CHF

la bottiglia

Schweppes
Ginger Ale
Art.10013
30×20cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Newsletter on-line per la ristorazione

Cinque iPad per i partecipanti al sondaggio

Per poter orientare la nostra newsletter per la ristorazione in base ai desideri e alle esigenze dei clienti abbiamo eseguito un sondaggio on-line. Tra i molti partecipanti abbiamo estratto cinque iPad del valore di 789 franchi ciascuno.

Feldschlösschen ha in programma il lancio di una newsletter on-line per la ristorazione. L'obiettivo è di mettere in evidenza tutte le novità in fatto di prodotti e promozioni. Grazie alla newsletter i ristoratori potranno approfittare delle offerte ancora più miratamente, risparmiando anche tempo.

Offerte e sconti

I clienti, si sa, sono al centro della nostra attenzione. Ci è dunque sembrato giusto andare a chiedere la loro opinione. Il sondaggio ha avuto una buona eco e ha portato alle seguenti conclusioni:

- Le ragioni principali per leggere una newsletter sono rappresentate da offerte e sconti.
- Le newsletter vengono lette soprattutto sul PC o sul laptop.
- Quasi il 50% desidera che la newsletter sia mensile.
- Gli interpellati hanno dato inoltre una chiara preferenza

al recapito delle informazioni via e-mail. Anche l'opzione on-line (myfeldschloesschen.ch) è stata molto votata.

I vincitori degli iPad

Grazie ai nostri clienti per la partecipazione al sondaggio. Tra i partecipanti abbiamo estratto cinque iPad Air Wi-Fi + Cellular 32 GB del valore di 789 franchi ciascuno che vanno a:

- **Ristorante Weisses Kreuz** di Mellingen (Maja Gasser)
- **Hotel Walensee Trattoria** di Weesen (Reto Ziegler)
- **Pizzeria Primavera** di Locarno (Giuseppe Salsano)
- **Ristorante de Mategnin** di Meyrin (François Abbe)
- **Ristorante Romantic** di Thun (Patrick Näf).

Le iscrizioni sono aperte

Siete interessati alla nostra nuova newsletter? Registratevi su myfeldschloesschen.ch. Saremo lieti di informarvi anche con la nostra newsletter on-line.



Maja Gasser e Hanspeter Bärswyl (al centro) del «Weissen Kreuz» di Mellingen ricevono il meritato iPad da Denise Freiermuth (capo-progetto newsletter on-line, a SX) e Luca Sgura (Sales Manager, a DX).

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO

The advertisement features two bottles of Feldschlösschen beer. The bottle on the left is labeled 'NATURFRISCH' and has a neck label with 'N° A01876'. The bottle on the right is labeled 'BÜGEL' and has a neck label with 'BÜGEL'. Both bottles have a mechanical cap and a main label with a logo and a picture of a man or a castle. The background shows a golden wheat field, a wooden table with a scythe and a basket of grain, and a large castle in the distance under a blue sky.

**ORDINATELA
SUBITO!**

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL
LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO

Somersby Apple Original

Quest'estate, Somersby atterra definitivamente in Svizzera

Per tutta l'estate Lord Somersby ha visitato ogni angolo della Svizzera e conquistato i consumatori. Anche in autunno varrà la pena proporre Somersby Apple Original nel vostro menù. Chi ama Somersby ama le novità ad ogni stagione.

Da maggio ad agosto Lord Somersby ha girato la Svizzera con le sue aiutanti distribuendo assaggi gratuiti. In questo modo varie migliaia di consumatori in tutta la Svizzera hanno potuto assaporare la nuova bevanda alla mela. I riscontri sono stati eccellenti: Somersby Apple Original è rinfrescante e diverso!

La festa continua

Parallelamente alle promozioni, Lord Somersby ha viaggiato con il bus Somersby, partecipando a numerosi Pop-up Party in tutta la Svizzera. Il bus Somersby ha rappresentato una grande attrazione. La festa proseguirà ovviamente l'anno prossimo: Lord Somersby non vede l'ora che arrivi un fantastico 2015.

Anche se la scorsa estate il tempo ha lasciato a desiderare, Lord Somersby ha trasmesso il

suo spirito ai consumatori. Gioia, complicità e solarità hanno sempre accompagnato i luoghi dove veniva servita la bevanda

alla mela. Somersby attira magicamente le persone spigliate e sulla stessa lunghezza d'onda.



Lord Somersby e le sue aiutanti hanno girato la Svizzera sul bus Somersby, dando vita a indimenticabili Pop-up Party.

Siate aperti alle novità

Somersby Apple Original è il completamento ideale del vostro assortimento. Somersby è gioviale e rilassato, si distingue dalla massa senza essere ribelle, cerca, scopre e percorre nuove strade.

Siate aperti alle novità e ravvivate il vostro fatturato. Con un bicchiere di Somersby e dei cubetti di ghiaccio regalerebbe un sorso di gioia ai vostri clienti.

Informazioni:

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

Ordinare subito!

1.90 CHF

la bottiglia

Somersby Apple Original
 Art. 11926
 24x33 cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch

Attendarsi l'inatteso

Forse Giove Pluvio ci riserverà un autunno assoluto dopo l'estate piovosa, con temperature sopra la media e una grande voglia di bibite rinfrescanti, proprio come Somersby. Come direbbe Lord Somersby: «Attendetevi l'inatteso!»





Il ristoratore Markus Wicki (a SX) e il Senior Portfolio Manager Feldschlösschen Patrick Krapf effettuano un test all'«Hirschen» di Oberkirch. Il giudizio: i suggerimenti di «The Bottle» sono perfetti, i vini consigliati sono ottimi con le pietanze proposte dal menù dell'«Hirschen».

Il nostro concetto enologico «The Bottle»

Un altro bicchiere? Le vostre pietanze decidono la carta dei vini

Se il vino accompagna armoniosamente le pietanze il cliente ne ordina spesso dell'altro. Per questo «The Bottle» è particolarmente attento ai vostri piatti. Markus Wicki è entusiasta dei raffinati suggerimenti enologici forniti dal nostro progetto nell'ambito del

programma «Food & Wine Pairing». Il ristoratore dell'«Hirschen» di Oberkirch, grazie a «The Bottle», sa che lo spezzatino di vitello alla zurighese con il rösti si sposa perfettamente a un bianco come il Roero Arneis La Brenta.

«The Bottle» offre numerosi vini interessanti a prezzi ragionevoli», spiega Markus Wicki. Il ristoratore gestisce da 17 anni l'«Hirschen» di Oberkirch ed è entusiasta del programma «Food & Wine Pairing» del concetto vinicolo di Feldschlösschen: «È un ottimo approccio, spesso trascurato nella ristorazione.»



«The Bottle»
ci aiuta a
incentivare le
vendite.»

Markus Wicki,
«Hirschen» di Oberkirch

Il cliente è aperto all'«inconsueto»

Grazie a «The Bottle» il team dell'«Hirschen» è ora in grado di proporre sempre il vino giusto per le pietanze del menù. «Questo soddisfa i clienti e ci aiuta a stimolare le vendite», dichiara Markus Wicki, secondo il quale sono apprezzati anche i suggerimenti enologici inconsueti, come ad esempio il bianco Roero Arneis La Brenta

con lo spezzatino di vitello alla zurighese con il rösti: «Il cliente è aperto ai suggerimenti inconsueti.»

Vini perfetti per i menù

Con Patrick Krapf, Senior Portfolio Manager di Feldschlösschen, Markus Wicki testa i suggerimenti di «The Bottle». Il Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese, ad esempio, è ottimo con il Roquefort. I vini propo-

sti da «The Bottle» sono perfetti anche per le altre pietanze.

La collaborazione di esperti indipendenti
«The Bottle» opera a stretto contatto con l'«École d'Ingénieurs de Changins» di Nyon e tratta esclusivamente vini disponibili solo per i clienti riforniti direttamente da Feldschlösschen.

www.bottle.ch, www.hirschen-oberkirch.ch

THE
BOTTLE

Markus Wicki presenta: menù di tre portate con i vini giusti di «The Bottle»

ANTIPASTO

Salmone affumicato e Chardonnay Pencarrow

«Condivido l'opinione di «The Bottle»: questo Chardonnay, con i suoi aromi di legno tostati e cremosi, completa al meglio il salmone affumicato e, ovviamente, anche la trota affumicata. Gli spiccati aromi tostati dello Chardonnay Pencarrow fanno sì che questo vino non passi in secondo piano rispetto alla pregnante affumicatura del pesce.»

Ordinare subito!

12.90 CHF

la bottiglia

Chardonnay Pencarrow
Art. 11829
6x75 cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



PORTATA PRINCIPALE

Spezzatino di vitello alla zurighese, rösti e Roero Arneis La Brenta

Ordinare subito!

13.90 CHF

la bottiglia

Roero Arneis La Brenta
Art. 11722
6x75 cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch

«Gli esperti di «The Bottle» hanno ragione: lo spezzatino di vitello alla zurighese con il rösti si abbina anche a un vino bianco. Il corposo Roero Arneis piemontese, con il suo aroma maturo e la sua acidità media, crea un eccellente dialogo con le spezie forti e con la varietà aromatica del vitello, dei funghi e della salsa alla panna.»

DESSERT

Roquefort e Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese

«Un altro raffinato suggerimento di «The Bottle»: l'acidità moderata e la contemporanea dolcezza di questo bianco, unitamente al grasso e al sale di un buon formaggio Roquefort, danno vita a un piacevole equilibrio. L'acidità di questo Riesling si intrufola per così dire nel sapore piccante del formaggio e ripulisce il palato a ogni sorso.»

Ordinare subito!

18.90 CHF

la bottiglia

Winkeler Hasensprung
Riesling Spätlese
Art. 11816
6x75 cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



SELEZIONATI

L'assortimento di «The Bottle» comprende solo i vini maggiormente in armonia con le pietanze più richieste.



SPERIMENTATI

«The Bottle» fa testare l'intero assortimento ai partner di qualità indipendenti dell'«Ecole d'Ingénieurs de Changins».



ESCLUSIVI

Tutti i vini di «The Bottle» sono disponibili solo per i clienti Feldschlösschen riforniti direttamente.



SWISS PREMIUM SELECTION



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

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

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

I NOSTRI VINI PER IL AUTUNNO. VINCERE DI PIU!



* prezzo consigliato

Ordinate via Telesales 0848 80 50 10 oppure presso www.myfeldschloesschen.ch

easy
WINE

Specialità di caffè! Semplicemente semplice.

Calcolate subito
il vostro possibile
margine lordo con una
NESCAFÉ Milano 2.0 su
nescafe-solutions.ch



La **NESCAFÉ Milano 2.0** apre le porte a un nuovo mondo del caffè per alberghi, bar e ristoranti. Tramite il piacevole e semplice menù sul **grande touchscreen**, potete soddisfare rapidamente e in tutta semplicità tutti i desideri dei clienti e potete ampliare le vostre vendite di caffè con **bevande di tendenza** come Caramel-Latte Macchiato, Latte Art o Iced White Chocolate Macchiato. Con la nuova funzione Blending potete creare la vostra propria miscela di caffè perfetta – il vostro nuovo marchio di fabbrica. L'uso, la ricarica e la pulizia sono igienici, puliti e facili. Inoltre usufruite del supporto tecnico e commerciale del team ProCare.



NESCAFÉ
Milano

Swiss Premium Selection

L'acqua perfetta per il settore alberghiero e gastronomico

Il settore alberghiero e gastronomico ha molte ragioni per proporre ai propri clienti la nuova Swiss Premium Selection di Arkina e Rhäzünser: le bottiglie hanno linee pure e accattivanti, le dimensioni dei

recipienti sono pratiche, e l'acqua è di buon fonte svizzera. La Swiss Premium Selection si connota inoltre per un eccellente rapporto qualità/prezzo.

La scorsa primavera è stata lanciata una linea di acque minerali pensate per il settore alberghiero e gastronomico: la Swiss Premium Selection. Che i vostri clienti amino la quiete naturale o prediligano gli spettacoli frizzanti, la Swiss Premium Selection di Arkina e Rhäzünser offre la risposta giusta:

- **Arkina** è solo leggermente mineralizzata (464,5 mg/l). Di sapore naturale e bilanciato. Inserita nella Swiss Premium Selection quale acqua minerale naturale.
- **Rhäzünser** è addizionata di anidride carbonica (1701 mg/l) e sostanziosa. Stimola il benessere e la vitalità.

Bottiglie di dimensioni ideali

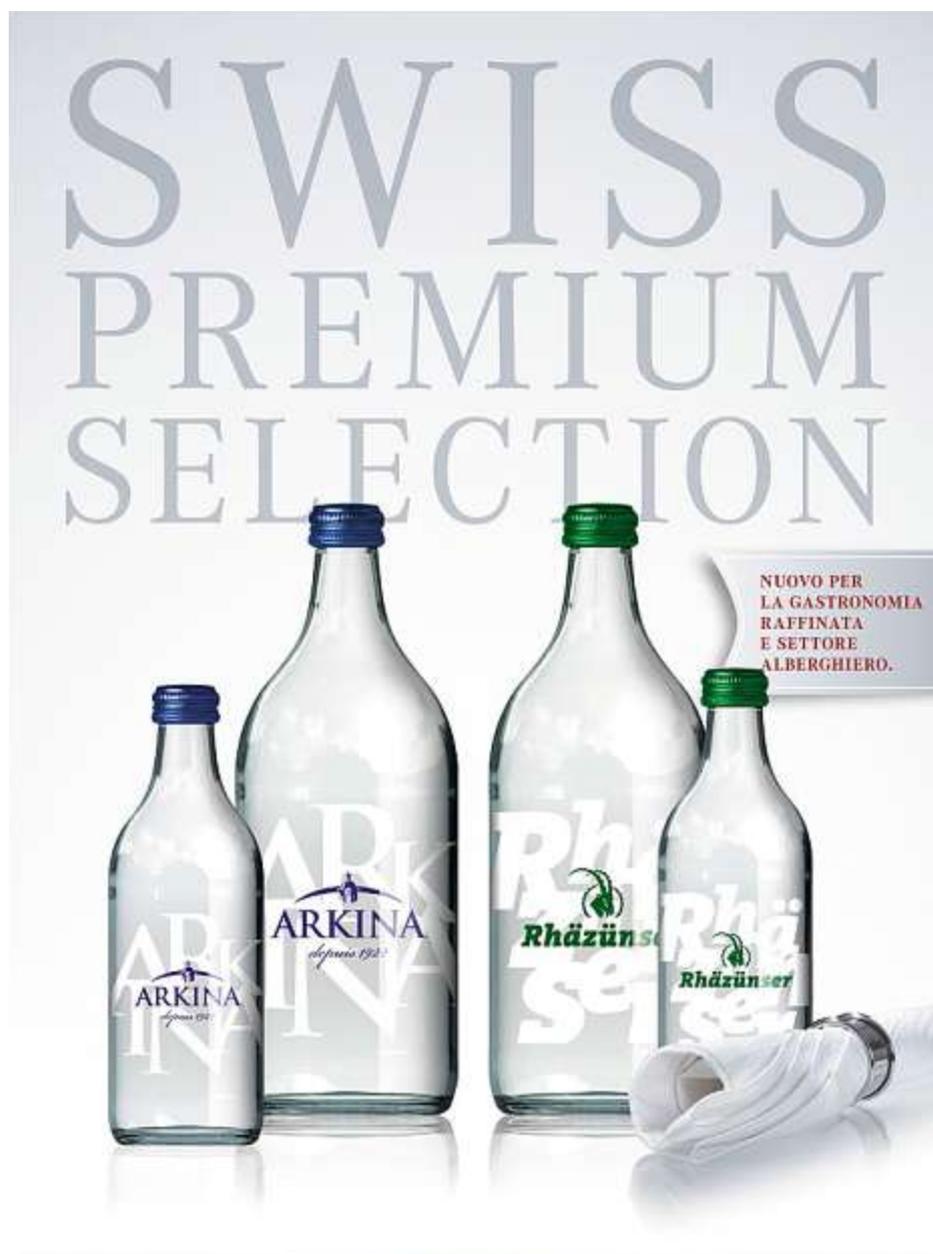
Queste due gemme assolutamente svizzere sono state raffinate dalle Alpi. Il design delle loro bottiglie premium è accattivante, naturale, discreto e pur tuttavia in grado di farsi notare a tavola.

Le due svizzere originali sono sinonimo di qualità, eleganza ed economicità. Con soli quattro articoli (ognuno da 40 cl e 80 cl) gli esercizi gastronomici che propongono la Swiss Premium Selection coprono l'intera varietà di acque di qualità svizzera.

Il pregiato tappo a vite in alluminio con anello di sicurezza è tanto semplice da aprire per il personale di servizio, quanto adatto alla fruizione delle bottiglie nelle stanze d'hotel o nelle sale conferenze.

Qualità a prezzo equo

I ristoratori attenti alla qualità si attendono comunque un prezzo equo. Nella creazione della Swiss Premium Selection si è tenuto conto di questo criterio. Un motivo in più per proporre ai clienti la Swiss Premium Selection.



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

Ordinare subito!

1.00 CHF

la bottiglia

Arkina blu,
naturale Premium
Art. 11849, 20×40cl
VR vetro

1.10 CHF

la bottiglia

Arkina blu,
naturale Premium
Art. 11850, 12×80cl
VR vetro

1.10 CHF

la bottiglia

Rhäzünser
gassata Premium
Art. 11852, 12×80cl
VR vetro

1.00 CHF

la bottiglia

Rhäzünser
gassata Premium
Art. 11851, 20×40cl
VR vetro

La Irish Pub Company

Un sacco di divertimento a Rheinfeld



A metà luglio circa 50 dipendenti dell'Irish Pub Company hanno visitato durante due giorni il birrificio Feldschlösschen di Rheinfelden. Dopo la visita al castello gli esperti di pub hanno degustato le varie birre.

Il programma si è concluso con una grigliata in una capanna tra i boschi. Il perso-

nale dell'Irish Pub Company ha gradito molto la visita a Rheinfelden e si è divertito tantissimo, come dimostrano le foto in questa pagina.

Il fotografo di SETE ha seguito la visita a Feldschlösschen del team del «Paddy Reilly's», seguito due giorni dopo dal resto dell'Irish Pub Company.



Il divertimento di una visita a Feldschlösschen: il team del pub Paddy Reilly's di Zurigo, di proprietà dell'Irish Pub Company, si gode la giornata a Rheinfelden.

en



Josephine Eggenschwiler (ristoratrice al Britannia Pub, Bätterkinden, SX) con l'amica Brandy, Ramon Schärer (Sales Manager, 2° da SX) e Christian Gerber (gestore del Bergrestaurant Ristis, Engelberg).

Festival all'aperto di Gampel

I clienti si divertono all'«iischi Party»

93 200 visitatori in quattro giorni: per la prima volta nella sua lunga storia, il Festival all'aperto di Gampel ha superato le 90 000 presenze! Il nutrito programma

comprendeva canzoni in dialetto e cantautori, passando per la musica da discoteca, il punk, il rock e la techno. Per la serata conclusiva di domenica sono saliti sul pal-

co i Krokus, gruppo rock mitico. Anche i clienti di Feldschlösschen si sono divertiti all'«iischi Party» vallese, con una bella Cardinal in mano, la birra ufficiale dell'evento.



Il team del servizio gastronomia.



Kathrin Schläppi (Barrique, Salgesch) con il Sales Manager Martin Jossen.



Lo chef del ristorante Staldbach (SX) alla griglia con un collega.



I clienti Feldschlösschen nel nuovo VIP Lounge.



PRATICA L'ARTE
della BUONA CUCINA.

Live in Italian

PROMOZIONE
3+1
S. Pellegrino
& Acqua Panna
50cl & 100cl VR
13 - 31.10.14

Scopri la storia su youtube.com/SanPellegrinoTV





Thomas e Barbara Held con Sara Tanskanen, Sales Manager Wine (da SX).

I clienti accompagnano i cibi col vino o vengono apposta per bere un bicchiere?

Thomas Held: Di solito tendono a ordinare l'Amarone con un buon pasto. Questo vino piace un po' a tutti...

Barbara Held: ... anche a me, che di solito non bevo vino. Ma con gli spaghetti non rinuncio mai a un bel bicchiere di Amarone.

Thomas Held: Si potrebbe dire che l'Amarone dà dipendenza. Ma in tanti apprezzano anche il Ripasso.

Cosa pensate del nostro nuovo concetto vinicolo, «The Bottle»?

Thomas Held: Questa primavera sono stato invitato da Feldschlösschen a una degustazione in nave e sono convinto che «The Bottle», con i suoi marchi esclusivi, sia un'idea eccellente per quella branca della ristorazione che intende rivolgersi ai vini e anche per l'enoteche. Grazie a questo nuovo concetto, anche questi esercizi possono ordinare comodamente da un'unica fonte, ovvero Feldschlösschen, tutte le bevande. L'«Eintracht» invece è una tipica birreria di quartiere. Per noi si addice particolarmente il concetto di «easy wine», che, fortunatamente, si applica anche agli ottimi Ripasso e Amarone.

Un bicchiere di vino con...

BARBARA E THOMAS HELD, RISTORANTE «EINTRACHT», BASILEA

Sara Tanskanen (Sales Manager Wine): Da quando gestite l'«Eintracht», per il vino avete deciso di puntare sul Ripasso e sull'Amarone. Come mai?

Thomas Held: Perché i nostri clienti amano questi due vini e anche il rapporto qualità-prezzo è ottimo. All'inizio abbiamo realizzato dei sottobicchieri che hanno fatto diventare l'Amarone e il Ripasso le stelle del nostro locale.

Questi due vini sono disponibili anche alla miscita?

Sì, sia il Ripasso, sia l'Amarone. Questo ci consente di scoprire cose interessanti, perché molti clienti non vogliono consumare subito una bottiglia intera e il nostro margine è decisamente interessante.

I vini di Feldschlösschen sono disponibili in esclusiva per la ristorazione. È un vantaggio per voi?

Thomas Held: Sì, perché i clienti non li trovano nel commercio al dettaglio. E per noi è un'ottima cosa.

«UNA TIPICA BIRRERIA DI QUARTIERE»

Sono circa tre anni che Barbara e Thomas Held gestiscono il ristorante «Eintracht» a Kleinbasel. Hanno diversi clienti fissi della zona e definiscono il loro locale una «tipica birreria di quartiere».

www.eintracht-basel.ch

IM OKTOBER 10% RABATT

Typisch Zweifel GeNUSS!

JETZT IM NEUEN DESIGN

Wir tun alles für die besten Snacks.

DIE CHIPS-EXPERTEN

zweifelchips
 zweifel.ch

ORA
IN OFFERTA



La forza della natura

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



naturalamente Ramseier

ramseier.ch

Concorso

Vini esclusivi ed una mascotte

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. Con quali piatti si abbina al meglio il vino bianco Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese?

- S** Con pizza e pasta
B Con piatti tipici svizzeri o formaggi
C Con una grigliata e piatti di carne

2. Come si chiama il nuovo concetto vinicolo della Felschlösschen?

- A** The Wine
T The Glass
O The Bottle

3. A chi è destinato il nuovo concetto vinicolo della Felschlösschen?

- T** Al settore della ristorazione
E Al commercio in dettaglio
O Alle macellerie

4. Con quali vini rossi Barbara e Thomas Held del ristorante «Eintracht» hanno successo?

- I** Con Malbec e Barolo
M Con Primitivo e Rioja
T Con Ripasso e Amarone

5. Come si chiama la nuova bevanda «in» del marchio Eve?

- B** Eve Caro
L Eve Hugo
S Eve Sugo

6. Come si chiama la nuova linea di acqua minerale della Felschlösschen?

- E** Swiss Premium Selection
K Swiss Alpine Selection
G Swiss Water Selection

La soluzione è:

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



Perseus Pinot Noir del vigneto di Schmidheiny



Roero Arneis La Brenta d'O



Winkeler Hasensprung Riesling Spätlese del vigneto di Hessen

3 kit di 3 bottiglie di vino e 3 mascotte in palio

Avete già deciso di introdurre i nostri vini esclusivi della gamma «The Bottle» nel vostro esercizio? È venuto il momento di convincervi della loro qualità, dato che SETE mette in palio 3 kit composti da 1 bottiglia di Perseus Pinot Noir, 1 bottiglia di Roero Arneis e 1 bottiglia di

Winkeler Hasensprung. Inoltre sono in palio anche 3 piccole mascotte «Zünsi». Quest'animale in peluche è utilizzato per pubblicizzare Rhäzünser, l'acqua minerale adatta ad accompagnare un buon pasto e i bicchieri di vino dei vostri clienti – così come Arkina.

Per partecipare

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

Con un po' di fortuna potrete vincere tre bottiglie di vini esclusivi o un animale in peluche della Rhäzünser di nome Zünsi.

Termine ultimo di spedizione: 10 ottobre 2014

I vincitori del concorso di SETE, edizione di agosto 2014

Si aggiudicano due biglietti per il Festival Open Air di Gampel (vedi foto): **Singh Lakhveer** (Winterthur) e **Christine Maurer** (Basilea).

Si aggiudicano due biglietti per il Festival Rock Oz'Arènes di Avenches: **Christian Luisier** (Ovronnaz) e **Konrad Rüegg** (Ebnat-Kappel).

Si aggiudicano due biglietti per il Festival Open Air di Zurigo: **Beat Eichenberger** (Sulz) e **Sophie Gerum** (Corcelles-près-Payerne).



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.

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



A partire da CHF

129.-*

Carrello nuovo da magazzino

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.

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

Clubbing 23

Si balla e festeggia nel centro commerciale

Il Clubbing 23 è una festa innovativa che si tiene da un anno e mezzo nel centro commerciale City West di Coira e che, grazie alla sponsorizzazione e alla fornitura delle bevande, ha riunito due vecchi amici.

Quella che agli inizi pareva solo una buona idea, si è poi trasformata in una vera e propria impresa familiare per Rico Böni, 54 anni e organizzatore del «Clubbing 23», una festa che si tiene nel centro commerciale City West di Coira, in piena coerenza con il motto «balla e festeggia dove gli altri fanno shopping».

Un'amicizia di lunga data

Mentre Rico Böni organizza le feste col figlio e le promuove su internet, la figlia li aiuta al bar e la moglie si occupa delle finanze. Per quanto riguarda la sponsorizzazione e la fornitura delle bevande, Rico Böni ha potuto rivolgersi a un vecchio amico: il Sales Manager Feldschlösschen Jürg Felix. I due in passato si trovavano spesso agli eventi del predecessore di questo concetto, il «Club-

bing 25», presso l'«Alte Schoggifabrik» di Coira.

Carlsberg è lo sponsor

Oggi Jürg Felix fornisce la birra in bottiglia Carlsberg, che è anche lo sponsor dell'evento, aiutando così Rico Böni a realizzare un suo desiderio: allestire una festa di alto livello e significativa. «Vengono così tante persone che potremmo riempire l'Hallenstadion», afferma Böni, orgoglioso.

www.clubbing23.ch



Rico Böni.



È tempo di festa nel centro commerciale: ecco il Clubbing 23 di Coira.



Cardinal è un classico di freestyle.ch.

Peter Hürlimann, CEO di freestyle.ch

«L'aiuto prezioso di Feldschlösschen»

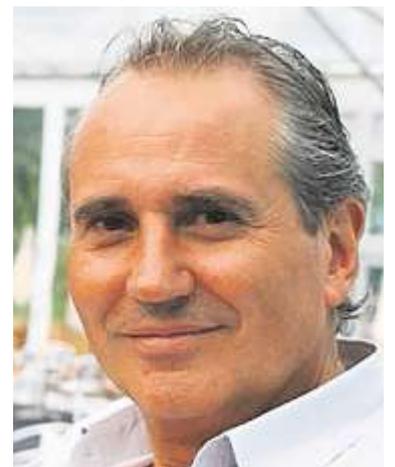
Il 27 e 28 settembre si terrà sul Landiwiese di Zurigo freestyle.ch, il più grande evento d'Europa dedicato agli sport d'azione. Peter Hürlimann, CEO di freestyle.ch, parla del prolungamento del contratto con Feldschlösschen e dell'aria di festa di freestyle.ch.

Perché freestyle.ch ha prolungato il contratto con il partner Feldschlösschen?

Perché con Feldschlösschen possiamo ordinare da un solo soggetto tutte le bevande necessarie per il nostro evento. Perché Feldschlösschen possiede il know-how per fornire a un organizzatore di eventi un prezioso aiuto logistico. Perché l'infrastruttura del partner è appropriata e ci permette di offrire sempre della birra fresca ai visitatori.

Qual è l'importanza della birra per un evento come freestyle.ch?

La birra è molto importante. freestyle.ch non è solo un evento sportivo, ma un evento di tendenza con feste fino alle 2 di notte. I nostri ospiti amano la birra: Feldschlösschen, con la birra del festival Cardinal, ci fornisce una marca perfetta per il nostro



«La birra è molto importante per freestyle.ch.»

Peter Hürlimann, CEO di freestyle.ch

evento, che, si badi bene, non si rivolge solo ai giovani. Ogni anno sempre più persone mature partecipano con entusiasmo a freestyle.ch per assistere alle prestazioni degli atleti.

ROMPETE IL GHIACCIO CON SOMERSBY.



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

Somersby Apple Original introduce una novità nelle ore libere dopo il lavoro – o perlomeno così si dice. Servite ai vostri ospiti il drink dopolavoro rinfrescante e diverso, meglio ancora in un bicchiere ghiacciato. Cheers!

Gustare con
moderazione.





Rafael Nadal, Stanislas Wawrinka e Roger Federer (da SX): poster ufficiale dello Swiss Indoors.

Swiss Indoors (Basilea) e birra premium

Gioco, partita, Corona!

Allo Swiss Indoors di Basilea di quest'anno parteciperanno almeno due idoli delle folle: il mattatore locale Roger Federer e la birra premium Corona. Ai tifosi amanti del refrigerio in bottiglia capita di incontrare qualche tennista di livello mondiale nel Corona Lounge.

«Con il partner ATP Corona abbiamo già fatto grandi cose. Inoltre, il Corona Lounge è un luogo d'attrazione del nostro torneo», spiega Patrick Ammann, Managing Director dello Swiss Indoors, che quest'anno si terrà dal 18 al 26 ottobre.

Una nuova cultura

Nel Corona Lounge i tifosi di tennis incontrano anche qualche tennista alla ricerca di refrigerio dopo tanto sudore. Patrick Ammann: «La birra messicana in bottiglia è di moda. È un prodotto perfetto per il nostro evento, che conferisce allo Swiss Indoors una nuova e gradita cultura del bere.»

Freschezza, festa e piacere

Da quando, quattro anni fa, Corona è entrata a far parte degli sponsor del circuito tennistico ATP, anche gli organizzatori come Patrick

Ammann possono sentirsi un po' vincitori. Infatti, la birra di tendenza messicana dona un tocco di freschezza, festa e piacere agli eventi come lo Swiss Indoors.

Direttamente dalla bottiglia

Perfino nelle zone VIP i visitatori abbandonano il classico calice di champagne in favore della leggendaria birra messicana, che gli intenditori bevono rigorosa-

mente direttamente dalla bottiglia. I tifosi del tennis svizzeri non vedono l'ora di brindare con una Corona alle vittorie del mattatore locale Roger Federer e di Stanislas Wawrinka.

Alla House of Beer

Per voi ristoratori, Corona è reperibile alla House of Beer. La birra premium è ordinabile su myfeldschloessen.ch.

www.swissindoorsbasel.ch



Biglietti in palio

Volete essere presenti quando Roger Federer sfiderà a Basilea le altre stelle mondiali, quali Rafael Nadal, Stanislas Wawrinka e il detentore del titolo Juan Martín del Potro? Allora partecipate al concorso SETE. Sono in palio 3 x 2 biglietti per martedì 21 ottobre.

Ecco come partecipare: inviateci la parola chiave «Corona» e i vostri dati di contatto via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Termine ultimo di spedizione: 10 ottobre 2014. Vi auguriamo buona fortuna!



Il Corona Lounge e il Corona Bar sono punti d'incontro popolarissimi nei tornei come lo Swiss Indoors.



L'insegna Brooklyn sopra all'ingresso del «Barbershop».

I ristoratori Marc Perona e Kevin Boston hanno avuto grande successo con le birre americane.

Il Barbershop Bar di Ginevra

Le birre Brooklyn aprono le porte del vostro locale all'America

Il Barbershop Bar di Ginevra, aperto di recente, è già una storia di successo. Anche grazie alle birre americane Brooklyn Lager e Brooklyn East India Pale Ale.

Marc Perona e Kevin Boston indicano orgogliosi l'insegna rotonda con il logo «Brooklyn Brewery» posta all'ingresso del loro Barbershop Bar. Da loro questa birra, che fa parte di uno dei marchi più amati del birrifico più importante di New York, è molto gettonata e, con il suo colore ambrato e l'aroma partico-

lare, ha garantito grandi successi al locale fin dal primo giorno.

Un inizio a gonfie vele

I due giovani ristoratori hanno aperto questo bar in stile americano appena sei mesi fa nel quartiere bancario, ma il loro locale gode già di grandi consensi. «All'inizio la nostra of-

ferta comprendeva esclusivamente birre in bottiglia. Il successo è stato così straordinario che abbiamo deciso di puntare anche sulla mescita. E ne è valsa la pena: in sei mesi abbiamo raddoppiato le vendite rispetto al vecchio gestore», afferma Kevin Boston.

Un debole per le birre USA

Le birre che vanno per la migliore, oltre a Carlsberg, Grimbergen, Corona e 1664, sono la Brooklyn Lager e la Brooklyn East India Pale Ale. «A Ginevra vivono parecchi americani», rivela Marc Perona, «che, gustando queste birre, si sentono come a casa. Ma anche i ginevrini dimostrano un particolare interesse per questi marchi.»

Perfette anche per gli altri locali

È quindi iniziata la moda delle birre americane? Il fiuto di Boris Chamoulaud, Sales Manager Feldschlösschen, si è dimo-

strato infallibile per quanto riguarda il Barbershop Bar: «Ero fermamente convinto che la Brooklyn sarebbe stata un successo. E penso che queste birre possano essere apprezzate anche in tanti altri esercizi gastronomici.»

www.lebarbershop.ch



I clienti del Barbershop Bar amano la Brooklyn Lager e la Brooklyn East India Pale Ale.

Ordinare subito!

4.90 CHF

al litro

Brooklyn Lager

Art. 12169, fusto da 30 litri

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Lager

Art. 11980, 24x35,5cl VPV

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Brown Ale

Art. 11981, 24x35,5cl VPV

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn East Ind. Pale Ale

Art. 11982, 24x35,5cl VPV

Per voi ristoratori abbiamo disponibili questi quattro prodotti Brooklyn.

www.myfeldschloessen.ch

I 30 anni del ristorante Weingarten di Affoltern

Atmosfera familiare, passione e ingegno



La coppia di osti Anita e Andreas Häberling alla festa per i 30 anni del locale.

Dodici anni fa, Anita e Andreas Häberling hanno rilevato il ristorante «Weingarten», gestito dai loro genitori fin dal 1984 e che proprio quest'anno ha festeggiato i suoi primi 30 anni con un bel barbecue, musica dixieland e tanti allegri clienti fissi, il tutto accompagnato dalle bevande di Feldschlösschen.

30 anni con Feldschlösschen

La collaborazione con Feldschlösschen è iniziata il 24 maggio 1984, in occasione dell'apertura del ristorante. «I prodotti sono fantastici», afferma Anita Häberling, «e il Sales Manager Angelo Anto-

nucci è un ottimo consulente. È il nostro punto di riferimento.»

Punto di ritrovo

Il «Weingarten» viene gestito «con passione e ingegno», dichiarano gli osti. Il locale è aperto 362 giorni l'anno ed è il punto di ritrovo per eccellenza del Säuliamt, molto amato dalle associazioni e da coloro che apprezzano l'atmosfera familiare e la qualità delle pietanze preparate con prodotti regionali. Inoltre, il «Weingarten» offre delle camere accoglienti e spazi per feste e banchetti, oltre a un servizio di catering per i barbecue.

www.weingarten.ch

Elite Sierra, Düdingen

I clienti vogliono la Cardinal

«Il desiderio dei clienti era chiarissimo: volevano la birra Cardinal», dichiara Jacqueline Brügger dell'«Elite Sierra» di Düdingen. E, dato che ogni loro desiderio è un ordine, da questa primavera Jacqueline Brügger e René Buntschu hanno deciso di affidarsi a Feldschlösschen.

Aperto sei anni fa, questo pub del centro di Düdingen è diventato parte integrante della cittadina, at-

tirando clienti di tutte le età grazie alle numerose iniziative proposte.

Le idee abbondano

Con l'organizzazione di eventi quali l'Happy Day per signore, la piscina in terrazza o giochi a premi, i gestori dell'«Elite Sierra» si dimostrano particolarmente attivi con i clienti. «Da noi regna sempre un gran fermento», afferma Jacqueline Brügger.

www.facebook.com/pubelite.sierra



Da questa primavera sono clienti soddisfatti del Sales Manager Denis Baumgartner (SX): Jacqueline Brügger e René Buntschu dell'Elite Sierra di Düdingen.



Yan Mey Meier nel nuovo «Hong-Kong Food Paradise» di Oerlikon.

Hong-Kong Food Paradise, Oerlikon

Un rapido successo

Thomas e Yan Mey Meier hanno gestito il ristorante Hong-Kong nel quartiere zurighese di Seefeld dal 1996 alla scadenza del contratto d'affitto, avvenuta nel 2007. Successivamente la coppia ha creato con successo un nuovo concetto: in maggio ha aperto già il quarto «Hong-Kong Food Paradise» in un quartiere ricco di lavoratori e residenti. Yan Mey Meier: «Offriamo a prezzi ragionevoli piatti cinesi, thailandesi, giapponesi e, ora, anche indiani della

massima qualità. La velocità è uno dei nostri segreti. Il nostro servizio rapido è apprezzato soprattutto dai lavoratori in pausa pranzo.»

Lodi per Feldschlösschen

L'ultimo «Hong-Kong Food Paradise» si trova presso la CS Tower di Oerlikon. Yan Mey Meier spiega: «Ovviamente reperiamo tutte le bevande per il ristorante da Feldschlösschen. Il servizio è soddisfacente tanto quanto i prodotti.»

www.hongkongfoodparadise.ch



**CHE SIA VODKA ORANGE,
WHITE RUSSIAN O BLOODY
MARY: LA VODKA CHE DÀ 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.

House Selection Spirits

Una gamma di prodotti dalle infinite possibilità

I long drink sono molto amati dai clienti. «House Selection Spirits» vi offre la base per i cocktail più amati e la possibilità di avere sempre sotto mano il drink giusto per ogni gusto.

«Get more for less»: da inizio anno molti clienti Feldschlösschen hanno dato ascolto al motto di «House Selection Spirits» (vedi riquadro a DX: I vostri vantaggi in breve). La linea di superalcolici gode di grande popolarità.

Whisky, rum, vodka, gin o tequila – con «House Selection Spirits» vi affidate a un assortimento della massima qualità.

Aicy Vodka: garanzia di qualità

L'Aicy Vodka viene prodotta secondo un'antica ricetta rusa-

lente al 1842 a base di grano pregiato e di acqua di montagna. Si caratterizza per la sensazione finale neutra e pura. Il suo gusto particolarmente neutro è garanzia di alta qualità.

Rum bianco caraibico

Il Santa Cruz Silver Dry è prodotto con la canna da zucchero delle isole caraibiche. Il sapore di questo rum bianco è ammantato da una lieve nota dolce con un pizzico di liquerizia, seguita da un tocco di cannella.

HOUSE SELECTION SPIRITS

Whisky: ricetta speciale

Il Sailor's Whisky è un blended a base di diversi whisky di cereali e di malto. Prodotto secondo una ricetta speciale, matura per tre anni sotto stretto controllo in piccole botti di rovere. Frutta esotica, vaniglia e la giusta combinazione di note di dolce e di malto torbato connotano il Sailor's.

Per cocktail e long drink

Tutti i superalcolici dell'assortimento «House Selection Spirits» sono eccezionali per i cocktail e i long drink – provateli subito!

I vostri vantaggi in breve

- Esclusiva per i clienti della ristorazione
- Qualità eccelsa
- Condizioni vantaggiose
- Ampie prestazioni di servizio
- Preziose bottiglie da 100 cl: fino a 25 drink*
- Gestione semplice
- Meno bottiglie da sostituire
- Mix redditizio per i drink più amati

* Base di 4 cl per drink, 8 drink in più rispetto alle bottiglie da 70 cl.

Nell'HitFlash troverete tutte le informazioni relative a prezzo, codice-articolo, ecc.

Tre drink amatissimi con vodka, rum e whisky



White Russian

3 cl di Aicy Vodka
3 cl di Kahlúa
5 cl circa di panna

Mescolare vodka e Kahlúa in un mixing-glass e versare quindi in un bicchiere su dei cubetti di ghiaccio. Guarnire il drink con un tocco di panna montata.



Mojito

6 cl di Ron Santa Cruz Silver Dry
molto ghiaccio tritato
2 cl di acqua gassata
2 cl di succo di limetta
4 foglie di menta fresca

Mescolare con cura foglie di menta, succo di limetta e rum bianco in un bicchiere. Riempire quindi con ghiaccio tritato e acqua gassata.



Whisky Sour

4-5 cubetti di ghiaccio
3 cl di succo di limone
dello sciroppo di zucchero
5 cl di Sailor's Whisky

Agitare gli ingredienti con i cubetti di ghiaccio in uno shaker. Versare attraverso un colino in un tumbler pieno di cubetti di ghiaccio.

Andreas C. Studer scrive in esclusiva su SETE

Halloween si festeggia anche nel vostro locale

Amo i film dell'orrore e il periodo di Halloween, durante il quale sempre più persone anche qui da noi amano terrorizzarsi a vicenda. Certo, mai come nella casa degli orrori degli Universal Studios di Los Angeles. Lì ho incontrato faccia a faccia il mostro di Frankenstein, l'uomo lupo e quel tale con la motosega. Me la sono data a gambe levate urlando come un matto!

Costumi divertenti

Niente paura, non voglio incoraggiarvi a rincorrere i clienti con una motosega! Ma l'atmosfera giusta per il periodo si crea facilmente anche nel vostro locale, ad esempio con qualche zucca intagliata con un lumino tremolante all'interno. Se poi il 31 ottobre i vostri dipendenti si vestiranno in



maniera spiritosa e organizzerete una festa di Halloween sarete l'argomento di conversazione di tutto il paese. Servite piatti alla zucca, arricchite la

zuppa con della citronella e abbinare gli gnocchetti di zucca alla selvaggina. Per l'aperitivo vi consiglio i miei stuzzichini di zucca (ricetta sotto a destra).

ma del film controllate che nel guardaroba non si nasconda nessuno ...

Uno spaventoso Halloween e, come sempre, «buon appetito!»

Andreas C. Studer: cuoco TV, editorialista di SETE e amante di Halloween.

Il cuoco TV Andreas C. Studer

Andreas C. Studer è chiamato affettuosamente Studi dagli ammiratori. È il più noto cuoco TV svizzero. Per Feldschlösschen ha sviluppato

delle ricette a base di birra. Ora tiene una rubrica esclusiva su SETE con preziosi suggerimenti per la ristorazione. www.studionline.de

Film per il «relax»

Se tutto è in ordine e il fatturato è soddisfacente, «rilassatevi» a casa con il classico «Halloween» del 1978. Un suggerimento: pri-

Studi

Andreas C. Studer



Le zucche intagliate con un lumino creano la giusta atmosfera per Halloween.

STUZZICHINI DI ZUCCA ALLA STUDI CON SALSA ALLE ERBE

PER 6 PERSONE

1/2 di zucca Hokkaido
3 CC di olio d'oliva
250 g di crème fraîche
1 mazzo di erba cipollina
4 CC di olio di semi di zucca
Fior di sale
Pepe macinato

PREPARAZIONE

Togliere i semi dalla zucca e tagliarla in pezzi di 1,5 cm. Distribuire su una teglia, oliare e salare. Cuocere in forno a 190 °C per circa 15 minuti. Mescolare la crème fraîche con l'erba cipollina tritata finemente e l'olio di semi di zucca, salare e pepare. Servire con gli stuzzichini di zucca.

In birreria con Beat Schlatter

Il reggae placa gli animi

Luogo:
Ristorante Hardhof, Zurigo

Interlocutori:
Flo Bobst e Céline Tschanz, coppia di osti

Beat: Se vi trovaste in un ristorante che non conoscete, in quale caso non ordinereste assolutamente nulla da mangiare?

Céline: Proprio nulla?

Beat: Esatto, nulla, anche se steste morendo di fame.

Flo: Un oste nota subito, appena entra in un locale, se è pulito oppure no.

Beat: Esistono ancora gli osti sudicioni o si sono estinti?

Flo: Certo che ci sono, però a Zurigo non sono così comuni.

Beat: Ci mancheranno?

Céline: A me personalmente no. Preferisco di gran lunga la pulizia. Neanche a casa uso pentole sporche per cucinare. Ma perché ce lo chiedi? Ti piace frequentare i ristoranti di bassa lega?

Beat: Non so neanche più dove si trovano. L'ultimo che conoscevo era il vecchio Tessinerkeller, ma la gente lo chiamava il «covo



Beat Schlatter (al centro) chiacchiera con Céline Tschanz e Flo Bobst dell'«Hardhof» di Zurigo.

dei briganti». Se entravi la mattina e non ordinavi una birra piccola con contorno non ti servivano. Ma poi il Tessinerkeller è cambiato dall'oggi al domani.

Céline: L'oste è in pensione e ora è un nostro cliente fisso.

Beat: Quale cliente è più remunerativo? Quello che ordina il piatto più costoso sul menù o quello che consuma molto alcol?

Flo: Quello a cui piace bere.

Beat: E quali sono i clienti più difficili da gestire?

Céline: Quelli che non sono mai contenti di niente ed entrano nel locale con un'espressione cupa in volto. Per esperienza so che sono impossibili da soddisfare.

Beat: Il vostro locale è vicinissimo allo Letzigrund. Nel caso di partite particolarmente sentite, come quando si disputa un derby o l'FCZ affronta il Basel, temete mai per l'incolumità dei vostri mobili?

Flo: In giornate come queste gli altoparlanti del nostro locale trasmettono sempre musica reggae. Perché tranquillizza, mentre l'hard rock fa l'effetto contrario.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Tante feste della birra e l'Olma con i lucernesi

• **Basel Wiesn:** dato che è una delle più belle feste della birra, la «Basel Wiesn» inizierà già il 18 settembre e si prolungherà sino al 27. Durante i sei giorni di festa, tanta frenesia e tanta birra Feldschlösschen aspettano i visitatori dai quattro punti cardinali.

www.basel-wiesn.ch

• **Olma:** la tradizionale esposizione svizzera per l'agricoltura e l'alimentazione che ha luogo a San Gallo quest'anno è prevista dal 9 al 19 ottobre. Lucerna è il cantone ospite; Feldschlösschen sarà presente come sempre all'appello, non solo con la birra, ma anche con il traino a sei.

www.olma-messen.ch

• **Oktoberfest presso il Tannenbaum:** il ristorante Tannenbaum («albero di Natale») di Winznau non esiste più. Si è formato però un comitato di giovani e meno giovani per organizzare in sua memoria una festa il 10 e l'11 ottobre. Anche Feldschlösschen sarà presente.

www.oktoberfest-tannenbaum.ch



Divertimento alla Basel Wiesn.



Il traino a sei di Feldschlösschen è uno spettacolo anche all'Olma.



Prima «Oktoberfest presso il Tannenbaum» a Winznau.



DIZIONARIO DELLA BIRRA

S come schiuma

La birra non schiuma di rabbia. La **schiuma** è generata dall'anidride carbonica che, liberata all'atto di spillare o versare, forma delle bollicine con i resti di luppolo e di proteine. La schiuma di una birra perfetta è stabile e formata da bolle fini. Per generarla occorre spillare o versare correttamente e avere un bicchiere pulito. La birra fornisce agli intenditori anche delle indicazioni sulla composizione del mosto, sulla qualità del luppolo e sul contenuto proteico del malto. La schiuma della birra è nota anche come testa, corona o cappello.



LA BARZELLETTA del mese

Due medici svizzeri stanno chiacchierando: «Allora, com'è la tua nuova assistente di Monaco?» «Molto brava! È molto competente e gentile. C'è solo una cosa a cui non mi sono ancora abituato. Dopo aver fatto un prelievo di sangue urla sempre «È stappato!» per tutto l'ambulatorio.»

Food & Wine Pairing di ottobre

PARTNER SOSTANZIOSI.

BARBARESCO VAREJ DI FONTANAFREDDA PER PEZZI SUCCOSI DI MANZO E CARNE SELVAGGINA.

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