



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen – www.giornalesete.ch
N.12 | Dicembre 2014

La creatività dei clienti Feldschlösschen

Giorni di festa per la ristorazione

Pagina 10



Affarone!

Rioja
La Catedral Rioja

6.50

Prezzo netto
invece di 7,50
VP vetro 6x0,75



Fécly AOC

4.75

Prezzo netto
invece di 5,50
VR cassa 15x0,50

È l'ora dei cocktail
Con Schweppes i vostri
clienti saranno dell'umore
giusto

Pagina 9

Grimbergen
La birra belga per
eccellenza, ideale per
la stagione fredda

Pagina 29

Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

Editoriale

Vi auguro festività redditizie



Care lettrici, cari lettori

Uno spettacolo di Natale sopra le righe, un tradizionale mercatino di Natale, uno chalet tipico per feste aziendali o familiari, un programma speciale per i bambini per San Nicola e, immancabili, il cenone di capodanno con musica dal vivo e menu gourmet a più portate. Da **pagina 10** in poi potete scoprire di cosa è capace la creatività dei nostri clienti per far salire ulteriormente gli incassi di fine anno.

Con le nostre birre natalizie l'atmosfera festiva irromperà nei vostri locali. Oltre alle storiche Feldschlösschen e Cardinal, la Grimbergen Brassin de Noël è sempre più apprezzata: a **pagina 29** vi riveliamo i cinque articoli di questo produttore belga che abbiamo deciso di inserire nella nostra gamma. Non lasciatevi scappare Grimbergen se volete ampliare la vostra scelta di birre.

Non mi rimane che augurare a voi ristoratori e alle vostre squadre delle feste all'insegna dei guadagni, ma che vi lascino comunque il tempo di godervi anche questi ultimi giorni dell'anno, e naturalmente un 2015 pieno di successi. Al pari dei miei colleghi della Feldschlösschen, sarò lieto di poter affrontare insieme a voi le sfide che si prospetteranno anche nel nuovo anno.

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa
Feldschlösschen
www.giornalesete.ch

Publicato da:

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

Coordinamento generale

Gabriela Bättig

Responsabile di redazione

Gabriela Bättig

Inserzioni

durst@fgg.ch

Gabriela Bättig

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

Impresa generale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto: Pamela Güller

Capo-redazione: Marcel Siegenthaler/
Textension GmbH, www.textension.ch

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno Ottavo anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, Claudia Link, Ulrich Mathias, fotolia.de, pixelio.de



Naturfrisch di Feldschlösschen 26



Cocktail 9



La ristorazione durante le feste 10



Feldschlösschen Amber

La birra perfetta per le feste

La **Feldschlösschen Amber** viene prodotta con speciale malto d'orzo tostato per poi essere lasciata a maturare nel legno di quercia, uno speciale procedimento che rende questa birra unica. Grazie al sapore caramellato, l'aroma leggermente fruttato e la delicata nota di luppolo, la Feldschlösschen Amber è la birra perfetta per le festività natalizie e le tranquille serate invernali da trascorrere nel vostro locale. Questa birra speciale si abbina alla perfezione a leggeri piatti di carne. Per voi ristoratori, Feldschlösschen Amber è disponibile sia come birra alla spina che in bottiglia. Tra l'altro, Amber in inglese significa ambra: in effetti, vanta un brillante colore ambrato e si addice particolarmente al bicchiere a calice Sélection di Feldschlösschen.



Ordinare subito!

3.67 CHF

al litro

Feldschlösschen Amber
fusto da 20 litri
Art. 11113

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

1.50 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Amber
4x6x33 cl VP vetro
Art. 11144

www.myfeldschloesschen.ch



CONOSCERE LA BIRRA

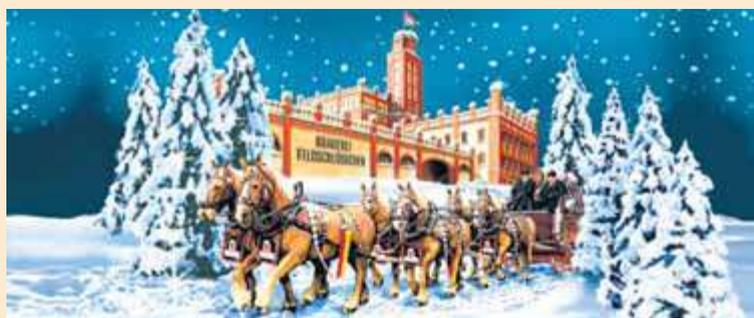
FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

LO SAPEVATE che la birra natalizia Feldschlösschen si sposa perfettamente con carne scura e selvaggina?



Consiglio del mese

Visitate l'area Training di myfeldschloesschen.ch e date un'occhiata alla mappa culinaria della birra: in un batter d'occhio avrete una panoramica degli abbinamenti perfetti tra birre e pietanze che vi aiuterà a consigliare sempre la birra giusta ai vostri clienti.



IL VINO DEL MESE

Pommery Brut Silver

VRANKEN POMMERY

Il **Pommery Brut Silver** è uno champagne di colore giallo tenue e brillante e dalla spuma persistente. Vanta un aroma agrumato che gli conferisce un'eleganza raffinata e fresca e gradevoli note di frutta secca e vaniglia.

È perfetto con...

Il Pommery Brut Silver è la bevanda perfetta per eventi speciali ed è ottimo per accompagnare stuzzichini leggeri al bar o durante l'aperitivo.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

42.50 CHF

la bottiglia

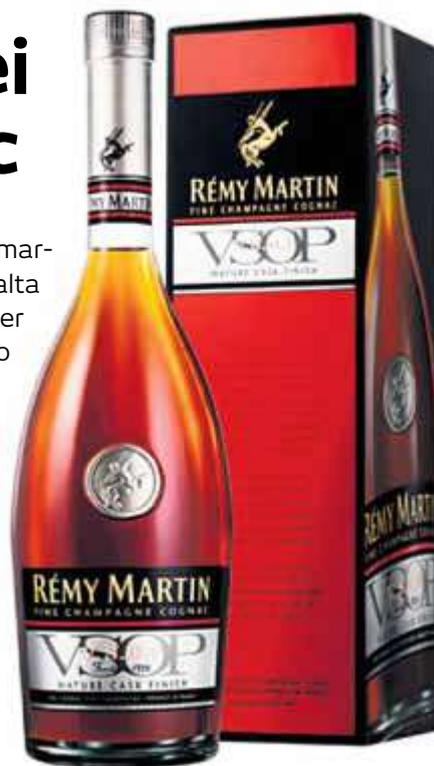
Pommery Brut Silver
Art.12213
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Rémy Martin Il re dei cognac

Rémy Martin è il marchio di cognac di alta qualità (VSOP) leader in Francia e numero uno a livello mondiale. Vanta un gusto morbido e aromi di albicocca, violetta e liquirizia. Puro, sul gelato o abbinato a piatti raffinati, il Rémy Martin non delude mai. Le bottiglie possono essere ordinate singolarmente o in cartoni da sei.



Ordinare subito!

45.10 CHF

la bottiglia

Cognac Rémy Martin
Art.11327
6x0,7
VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch

Birra ricca

Fagottini stuzzicanti

Prendete la pasta da strudel, stendete il ripieno, richiudete il tutto con una striscia di porro, mettete i fagottini nel forno e voilà, ecco pronti dei regalini di Natale da offrire ai clienti come gustosi stuzzichini da accompagnare alla birra.



Fagottini di fichi e noci

INGREDIENTI PER 12 PEZZI: 2 fogli di pasta da strudel, 200 g di formaggio fresco, 4 fichi essiccati, una manciata di noci, 1 foglia di porro, crema di balsamico, sale e pepe.

PREPARAZIONE: tagliare i fichi a cubetti e mescolarli al formaggio fresco. Tritare finemente le noci, abbrustolirle brevemente in padella e aggiungerle al composto di fichi e formaggio. Mescolare bene il tutto e aggiustare di balsamico, sale e pepe. Tagliare il porro in 12 striscioline da 20 cm, farlo bollire brevemente, quindi farlo raffreddare e sgocciolare. Tagliare a quadretti la pasta e distribuire il ripieno. Creare dei fagottini e chiuderli con una striscia di porro. Cuocere in forno per 10 minuti a 200 gradi.

Latte Macchiato

È sempre festa con «Latte Art»

Il latte macchiato è una delle bevande calde più amate. Con un piccolo trucco, create un'atmosfera festiva sorprendendo i vostri clienti. Semplice ma di grande effetto.



Ecco come realizzare le onde di cioccolato:

1. Preparare il latte macchiato e lasciare un po' di caffè nel bicchiere.
2. Disegnare con il caffè una croce sulla schiuma.
3. Con il cioccolato fuso tracciare due linee sulla schiuma e due sulla croce.
4. Con uno stecchino di legno formare una spirale dall'esterno verso l'interno.
5. Presentare la sorpresa.

www.nescafe-solutions.ch



Autopompa con cisterna di birra

Il camion della birra che spegne la sete compie un secolo

Il camion della birra Feldschlösschen compie un secolo. SE7E si è messo sulle sue tracce.

A soli 4 anni, nel 1918 è stato uno dei primi immigrati accolti dalla Svizzera. Stiamo parlan-

do del camion dei pompieri costruito nel 1914 dall'italianissima Fiat e utilizzato durante



Il camion della birra: un centenario e ancora in gamba!

la Prima Guerra Mondiale per l'estinzione degli incendi.

La sua bellezza naturale è rimasta intatta negli anni nonostante l'operazione subita non per il proprio bene ma per la gioia degli appassionati di birra: infatti, grazie all'impianto di spillatura che gli è stato montato, questo camion non spegne più gli incendi ma la sete, guadagnandosi così una popolarità senza eguali.

Con altri mezzi d'epoca

Dal 1996, questo speciale camion della birra è uno dei pezzi forti della collezione di mezzi



L'attrazione principale dell'anniversario di un cliente: il camion della birra.

d'epoca di Feldschlösschen e ammalia tutti i visitatori del birrificio di Rheinfelden. Le sue uscite comprendono principalmente anniversari dei clienti ed eventi speciali.

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

Bianca come la neve e celestiale – il chupito perfetto per Natale

La bottiglia satinata, bianca come la neve, e la capsula speciale lasciano già intendere quanto la Trojka Snow Freak sia eccezionale. Creamosa, con un piacevole aroma fruttato alla fragola, è perfetta servita come chupito ghiacciato, ma anche aggiunta ai cocktail non è niente male.

Qualità incontrastata

Nei locali svizzeri e nei negozi di liquori, la Trojka

Snow Freak è già un punto fermo e la sua sublime qualità convince ristoratori e consumatori.

Cent-Off a dicembre

A dicembre, approfittate dello sconto di 2 Franchi su ogni bottiglia di Trojka Snow Freak. Ordinatela nelle confezioni da sei o singolarmente – per le informazioni vedere l'HitFlash allegato.

Ingredienti

4 cl di Trojka Snow Freak

Come servirla

Servire la Trojka Snow Freak ghiacciata in un bicchiere da chupito.

Ordinare subito!

16.80 CHF
invece di 18.80 CHF

la bottiglia

Vodka Trojka
Snow Freak 17%
Art. 12938, 6x0,70 VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Degustazione di vini e liquori

Formazione al servizio dei nostri clienti

Per poter offrire ai nostri clienti una consulenza ancora più esperta, la divisione logistica ha seguito un corso di formazione durante la conferenza autunnale per i dirigenti. Sotto la guida esperta di Patrick Krapf (vino) e Frédéric Garnero (liquori), per tre giorni, i collaboratori di Feldschlösschen si sono dedicati ai prodotti dei settori vino e liquori nell'ambito del programma di formazione permanente che prevedeva anche una degustazione.

Feldschlösschen unisce gli appassionati di vini e liquori: sfruttate le nostre conoscenze, saremo lieti di consigliarvi.



Sì, questo è buono. I collaboratori Feldschlösschen durante la degustazione nell'ambito della formazione permanente a Magden BL.

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



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

Schweppes frizzante

Tempo di festa, tempo di cocktail

Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon: i cocktail classici di Schweppes sono rinfrescanti, corroboranti e pregiati – l'ideale per i giorni di festa.

Nel 1783, Jacob Schuppe scopri la prima procedura industriale per arricchire l'acqua di anidride carbonica e imbottigliarla. La soda Schweppes è stata un successo fin dall'inizio e ancora oggi Schweppes è sinonimo di alta qualità e competenza, oltre ad essere senza dubbio la marca numero uno tra i bitter/cocktail. Questa bibita antichissima, sia miscelata che pura, dà un senso di relax e di piacere ed è perfetta per dissetarsi nel periodo natalizio.

Schweppes si congratula

È ormai il sesto anno che Schweppes premia il locale più originale tra tutti i bar aperti di recente. Quest'anno l'«Old Crow Bar» a Zurigo si è aggiudicato l'ambito premio. Schweppes si congratula con il «Best Newcomer Bar» – con saluti frizzanti!



Già provato? Tre semplici ricette per creare cocktail che delizieranno i vostri clienti durante le festività.

Amaretto Ginger Ale

220 cl di Schweppes Ginger Ale
 4 cl di amaretto
 2 cl di succo di limone
 Fette di limone
 Cubetti di ghiaccio

Versare l'amaretto e il succo di limone in un bicchiere e mescolare. Quindi aggiungere Schweppes Ginger Ale e cubetti di ghiaccio. Ha un effetto corroborante.

Prosecco Tonic

5 cl di Schweppes Indian Tonic
 5 cl di prosecco

Versare il prosecco in un bicchiere apposito e aggiungere lo Schweppes Tonic freddo. Il vostro classico aperitivo rinfrescante è pronto.

Bitter Summer

15 cl di Schweppes Bitter Lemon
 1 cl di Grenadine
 3 cl di liquore alle fragole
 Cubetti di ghiaccio

Versare in una coppa di champagne cubetti di ghiaccio, Grenadine e liquore alle fragole su alcuni. Aggiungere lo Schweppes Bitter Lemon freddo. Mescolare bene e servire.





A Basilea lo show natalizio che combina originalità e tradizione

Allo «Stadtkeller» ballano le marionette

Una notte di suoni e di colori: lo show natalizio del basilese «Stadtkeller» ammalia da anni un folto pubblico con le sue marionette che ballano e cantano. Nel locale sono appese tende di velluto ed enormi sfere. Questo show natalizio è proprio unico nel suo genere.

La fama dell'inconsueto show natalizio che si tiene nel basilese «Stadtkeller» oltrepassa i confini nazionali. Anche quest'anno la prima è prevista per novembre, mentre i preparativi sono durati tutto l'anno.

Questo spettacolo di varietà è stato ideato da Heinz Proschek, ristoratore del Restaurant & Bierstube zum Stadtkeller di Basilea da oltre 30 anni. Tipicamente basilese, il suo locale vanta più di 50 marionette che cantano e ballano. Ma non sono solo le figure a stupire i clienti: anche l'accompa-

gnamento musicale dello spettacolo è una delizia per i sensi.

Il pubblico di questo show natalizio unico è costituito dai clienti, che possono così trascorrere una serata indimenticabile allo

Nuovi clienti allo «Stadtkeller» grazie allo show di Natale.

Stadtkeller. Naturalmente anche dal punto di vista culinario, l'ampio repertorio di ricet-

te del locale è in grado di soddisfare tutti i gusti. Alcuni esempi? I fegatini di vitello dello chef o l'ottimo anello di birra con insalata e speck.

Fegatini di vitello e una Warteck gratuita

Gli spettacoli si tengono più volte al giorno nel periodo prenatalizio e, anche se questo comporta un impegno notevole per il personale, lo show natalizio porta allo «Stadtkeller» sempre più clienti di anno in anno.

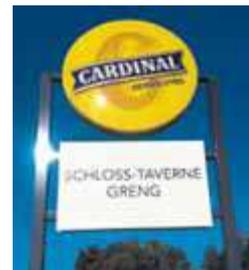
Naturalmente, tra le birre non possono mancare la basilese Warteck e la birra natalizia di Feldschlösschen. E poi, ordinando fegatini di vitello, si riceve gratuitamente una Warteck piccola!

www.stadtkeller-basel.ch

L'Avvento allo Schloss-Taverne di Greng

Giorno di Santa Claus ed altri eventi

Giorno di Santa Claus per i bambini, mercatino di Natale con musica dal vivo e gala di San Silvestro con grande intrattenimento: durante le feste, il ristorante Schloss-Taverne di Greng vizia i clienti.



Quest'autunno, il ristorante Schloss-Taverne di Greng ha riaperto. La ristoratrice Hasna Seng-Falih ha rinnovato il locale sull'idilliaco lago di Murat secondo un nuovo concetto, e in più con una nuova cucina che unisce quella svizzera a quella spagnola, e per completare: un ricco programma di attività e di eventi.

Eventi per bambini

Nel periodo natalizio, allo Schloss-Taverne è tutto un susseguirsi di eventi. Si comincia il 6 dicembre con il giorno di Santa Claus che a Greng è ormai un'istituzione. «Creiamo un menù speciale per questa occasione e offriamo ai bambini un programma molto vario», racconta Hasna Seng-Falih.

Mercatino di Natale

Il 21 dicembre, il mercatino di Natale attira molti clienti. Hasna Seng-Falih racconta: «Organizziamo il mercatino assieme al Comune. Il piccolo giardino di fronte al locale si riempie di bancarelle». I clienti possono gustare un menù speciale ascoltando musica dal vivo.

Gala di San Silvestro

Il 31 dicembre si festeggerà con stile: la squadra dello Schloss-Taverne offre una cena di gala con



Nel comune di Greng, il giorno di Santa Claus è una vera e propria istituzione.

«Con le nostre attività vogliamo incrementare il fatturato.»

*Hasna Seng-Falih,
Schloss-Taverne Greng*

un menù di sei portate e molto intrattenimento. «Metteremo a disposizione anche la terrazza riscaldata», dice Hasna Seng-Falih.

Birra di Natale

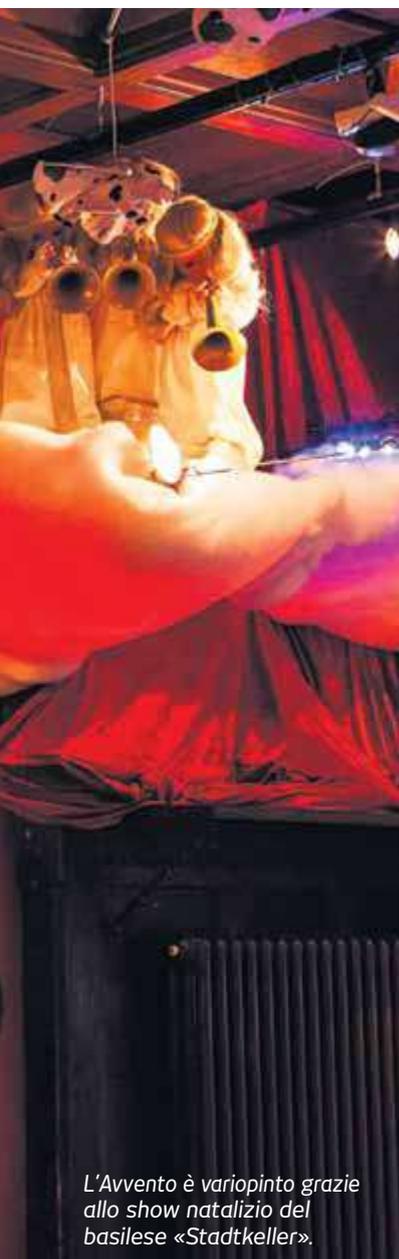
Il nuovo Schloss-Taverne di Greng punta sulla birra di qualità. L'atmosfera natalizia nel locale di Hasna Seng-Falih è accresciuta anche grazie alla birra di Natale Grimbergen. La ristoratrice non ha dubbi: «Ai clienti piacciono le offerte speciali come la birra di Natale.» Inoltre si augura che la buona stella brilli tutto l'anno e soprattutto nel periodo dell'avvento e delle feste natalizie.



www.schloss-taverne-greng.ch



Al mercatino di Natale si possono acquistare anche i biscotti speziati.



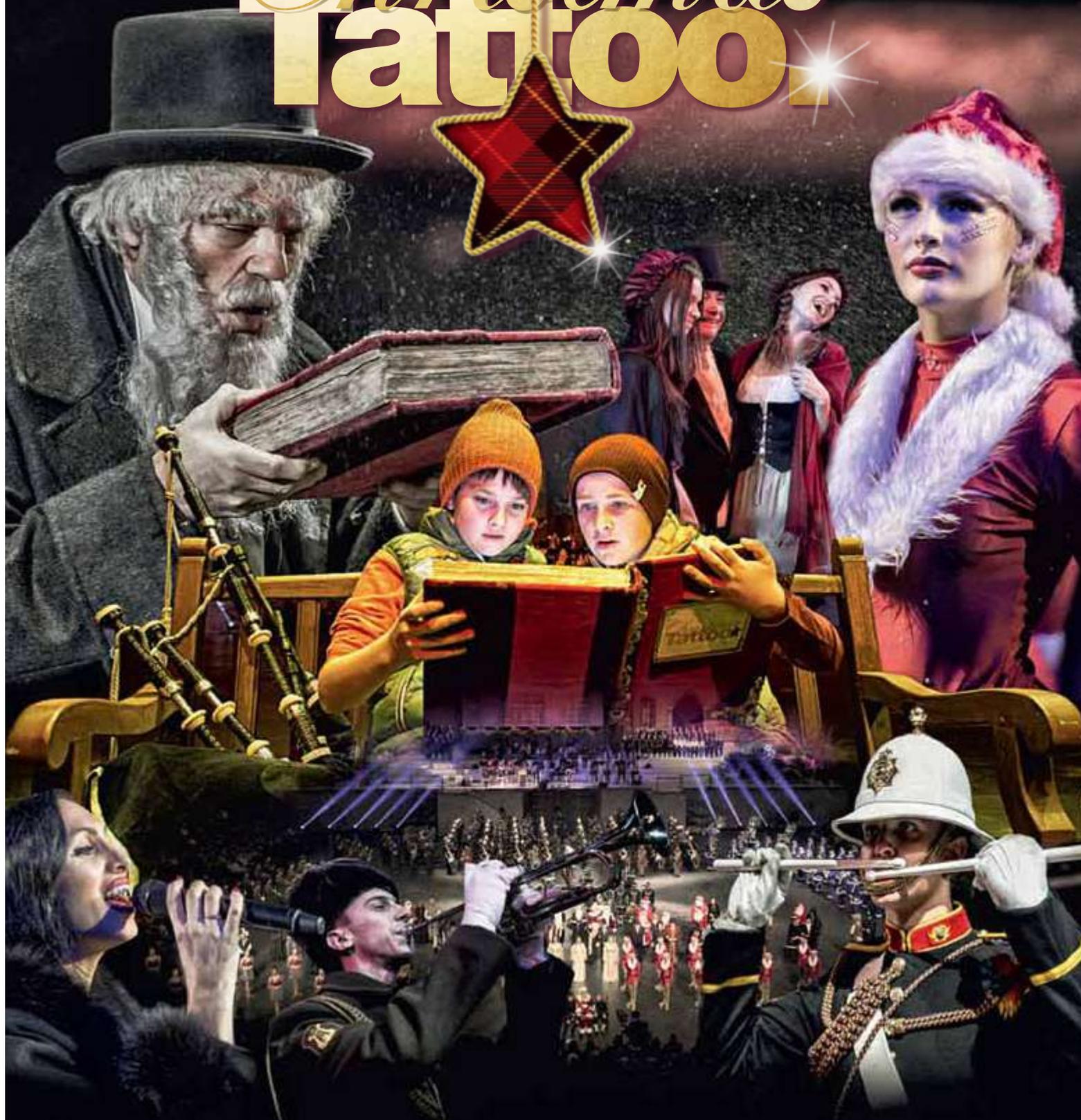
L'Avvento è variopinto grazie allo show natalizio del basilese «Stadtkeller».

di Natale



BASEL TATTOO PRODUCTIONS E ABC PRODUCTION IN MOSTRA

Christmas Tattoo.



Dal 10 al 13 dicembre 2014 | St. Jakobshalle di Basilea

Biglietti:

www.christmas-tattoo.ch | +41 61 266 1000 | Ticketcorner

Sponsor principali
coop

Event Partner
Bell

Supplier
FELDSCHLÖSSCHEN

Partner mediatici nazionali
APG|SGA **touring**

Partner mediatici regionali
basilich **Basler Zeitung** **Basler Zeitung** **Basler Zeitung** **Basler Zeitung**

Host City
Basel
www.basel.ch

L'Hotel Riverside punta su cene aziendali e di Natale

Fonduta, raclette e tanta ospitalità allo chalet «Riveralp»

A Glattfelden, dal 6 novembre al 31 gennaio, troverete uno chalet ideale per eventi aziendali, serate per circoli, festa di Santa Claus e feste familiari: è il Riveralp ed è di proprietà del noto Hotel Riverside.

I clienti del «Riveralp» possono sfruttare questo chalet tipicamente svizzero, ad esempio, per fare una partita di bowling prima o dopo una buona fonduta.

Allo chalet «Riveralp» non mancano fonduta, raclette e fondue chinoise, e gli appassionati di birra verranno viziati con la Feldschlösschen Original e la Valaisanne. Lo chalet è aperto dal giovedì al sabato a partire dalle 18, mentre nelle altre giornate il «Riveralp» può ospitare, su prenotazione, fino a 30 persone per eventi privati. Questo chalet rustico tipico della pianura zurighese è quindi perfetto per feste di aziende, famiglie ed altri gruppi.

Il debutto dello chalet

«Le prenotazioni sono iniziate già da fine ottobre», dichiara Oliver Wyss, responsabile marketing e vendite dell'Hotel Riverside. Wyss è lieto di poter accogliere per la prima volta i clienti in questo accogliente

chalet. «L'anno scorso ospitavamo i gruppi che aderivano a questa offerta invernale in una tenda esclusiva. Ora lo chalet «Riveralp» è pronto per garantire momenti di totale serenità. E, naturalmente, è possibile festeggiare anche all'interno dell'hotel, nello splendido padiglione di vetro.»

Una moderna pista da bowling

Wyss sottolinea poi che la pista da bowling, con annessi bar e salone dell'hotel a 4 stelle Riverside, è la più moderna di tutta la pianura zurighese. «Che si tratti di un aperitivo all'inizio dell'evento o alla fine, i gruppi che ospitiamo al «Riveralp» non mancano mai di fare una partita.»

www.riverside.ch

«Il «Riveralp» è perfetto per fare affari nel periodo natalizio.»

Oliver Wyss, Hotel Riverside



Rustico ed accogliente: quest'inverno l'Hotel Riverside vi invita anche al suo chalet «Riveralp».

SWISS PREMIUM SELECTION



NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloesschen.ch

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

Gala di capodanno all'Hotel Schiff am Rhein

Allo «Schiff» i clienti salutano l'anno nuovo ballando nella loggia VIP

Il gala di capodanno all'Hotel Schiff am Rhein è ormai una tradizione. «I clienti vogliono soprattutto ballare e mangiare bene», afferma l'albergatrice Heidi Freiermuth. Chi si imbarca sullo «Schiff» per salutare l'anno nuovo si assicura un trattamento da vero VIP.

Ben prima di diventare albergatrice, Heidi Freiermuth è stata una cliente dell'Hotel Schiff am Rhein in occasione del gran gala di capodanno. «Il gala si tiene già da 20 anni», dichiara. Anche quest'anno sono previsti dai 100 ai 120 clienti che saluteranno il 2015 allo «Schiff» e verranno intrattenuti con un raffinato menù di sei portate, musica dal vivo e spuntino di mezzanotte. Heidi Freiermuth ci svela che «per capodanno i clienti vogliono soprattutto ballare e mangiare bene.»

Posizione perfetta

L'Hotel Schiff si trova sul Reno, nello splendido centro storico di Rheinfelden, dove il 31 dicembre, alle 20, si spegneranno le luci per il grande spettacolo dei fratelli Sebastiani. Vestiti di



«Questo gala di capodanno soddisfa sempre molti clienti.»

Heidi Freiermuth,
Hotel Schiff am Rhein

nero, si sposteranno infatti da una fontana all'altra e canteranno le loro canzoni anche davanti allo «Schiff». «L'atmosfera è sempre

magica», racconta Heidi Freiermuth.

Quando, quattro ore più tardi, Rheinfelden darà il benvenuto al nuovo anno con i

fuochi d'artificio, i partecipanti al gala di capodanno dell'Hotel Schiff am Rhein saranno ancora nella loggia VIP e, dopo aver trascorso delle ore piacevoli, potranno ammirare lo spettacolo di luci in cielo.

A questi tavoli decorati con gusto i clienti dell'Hotel Schiff am Rhein possono gustare un menù di sei portate.



L'albergatrice Heidi Freiermuth con il suo staff la sera di capodanno 2013.

Pernottamento in hotel

Il gala di capodanno è molto apprezzato in particolare dalle coppie dai 40 anni in su. «Sporadicamente abbiamo anche clienti più giovani», afferma Heidi Freiermuth. La musica spazia fra i generi più diversi: dal valzer al foxtrot, dal pop al tango e al charleston. E chi non sente di guidare fino a casa dopo i festeggiamenti, può sempre prenotare una camera in hotel.

www.hotelschiff.ch



Il rifugio alpino della lotta svizzera di Feldschlösschen all'Olma: un apprezzato punto di ritrovo.

Il cantone ospite Lucerna e tanti clienti Feldschlösschen

All'Olma **Feldschlösschen** ha fatto un **figurone**

Anche quest'anno Feldschlösschen ha fatto faville all'Olma con il suo rifugio alpino della lotta svizzera e i cavalli del birrifico. Per i clienti, questa popolare fiera aperta al pubblico è stata un'occasione per incontrarsi e chiacchierare.

«Rüüdig guet», fantastico, era il motto del cantone ospite Lucerna che ben descrive anche la partecipazione di Feldschlösschen all'Olma dal 9 al 19 ottobre. I visitatori si sono divertiti al rifugio alpino della lotta svizzera e, in particolare, hanno apprezzato anche quest'anno i cavalli del bir-

rificio, ambiti soggetti di numerose foto.

Clientsi soddisfatti

All'evento si sono dati appuntamento parecchi ristoratori che hanno gustato i cibi e le bevande del rifugio alpino della lotta svizzera intrattenendosi in piacevoli e interessanti discorsi.



Feldschlösschen riunisce gli amanti del comfort.

I clienti si divertono all'Olma



1



2



3



4



5



6



9



10



1 Salomé Lüthy e Véronique Dora (Birreria, San Gallo).

2 Paddy Weber con lo staff della Birreria.

3 Richard Lüthi (Minigolf Kreuzlingen), Nunzio Padula (Feldschlösschen), e Monica e Pascal Leutenegger (Bistro Münchwilen).

4 Michel Berliat (Feldschlösschen) con Petra, Michelle e Jeanine.

5 Patrick Bauer (Rorschacherberg) e Patrick Hölterhoff (gestione eventi AVD).

6 Michel Berliat, Bernadette Sauter (Krone Altnau) e Brigitt Kaufmann.

7 L'atmosfera è rilassata davanti al rifugio alpino della lotta svizzera di Feldschlösschen.

8 Marketa e Jan Svarc (Hotel e ristorante Schloss, Romanshorn) con Eliska e Anezka.

9 Kurt Muellestein (San Gallo), Kurt Widmer (Bottighofen), Albert Stahelin (ex Feldschlösschen) e Noldi Gubler (Feldschlösschen).

10 Christian Kutter (Traube Horn, SX) si diverte con gli amici al rifugio alpino della lotta svizzera.

Birra, cavalli e ottimi discorsi all'Olma da Feldschlösschen.



**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 & APPROFITATE
www.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



«Chi si fa i conti in tasca, sceglie la House Selection Spirits»



JÜRIG FELIX, SALES MANAGER FELDSCHESSCHEN, E BENI WASSMER, GESTORE DEL BAR NOTTURNO SCHALL UND RAUCH DI COIRA.

Sicuro, la raccomando a tutti coloro che vogliono buoni margini di guadagno e che cercano qualcosa di esclusivo. La «House Selection Spirits» è una scelta che rende.

Sono contento di sentirlo dire a te, che sei un affermato visionario della vita notturna di Coira. Sei sempre un passo più avanti degli altri, sempre curioso delle novità...

È una necessità oggi, specialmente a Coira. Dieci anni fa, vi erano solo tre bar su questa strada, ed ora sono già 30. Ecco perché leggo sempre SETE e mi informo su myfeldschloessen.ch, per rimanere sempre sulla cresta dell'onda.

Beni Wassmer, il tuo menu di cocktail sembra un libro! Ma qual è il cocktail preferito dai tuoi clienti?

Be sì, dei circa 300 diversi cocktail, inclusi 40 analcolici, che proponiamo, il più quotato è la «Tequila Sunrise». Da quest'anno lo mischiamo con la tequila della nostra selezione privata!

Quando ti ho mostrato il volantino della nostra «House Selection Spirits», ti sei deciso subito e hai passato l'ordine. Perché?

Semplice: ho visto i prezzi proposti e mi sono fatto i conti in tasca. E in questo caso non c'è ragione di titubare...

Vi sono altri fattori che ti hanno convinto, oltre al prezzo?

L'ordine e il rifornimento si fanno senza complicazioni, dato che con Feldschloessen tutto viene da un unico fornitore. Dato che mischiamo davvero molti cocktail, per noi è molto pratico poter ordinare super-alcolici in bottiglie da un litro. Così dobbiamo cambiare meno spesso bottiglia e abbiamo meno stoccaggio.

I super-alcolici di solito non possono essere ordinati in bottiglie da un litro.

È dunque un vantaggio della «House Selection Spirits» rispetto ad altri fornitori?

Assolutamente! E poi, si tratta di una selezione esclusiva, altro fattore positivo per un ristoratore! Inoltre la qualità è delle migliori. E i clienti sono estremamente contenti.

Posso dedurre che raccomanderesti la «House Selection Spirits»?



Nello «Schall», come viene comunemente chiamato, le bottiglie dei super-alcolici sono un elemento di decorazione, ma non solo!

IL BAR NOTTURNO DEL «WELSCH-DÖRFLEI»

Il cosiddetto «Schall und Rauch» è un locale che fa ormai parte della vita notturna di Coira.

Questo bar notturno, come anche l'«Hostel JBN», lo «Sportsbar Freistoss», il «Selig Tanzbar», la «Toms Beer Box» e il ristorante «Frohsinn», appartengono tutti alla Extrabar AG.

www.schallundrau.ch

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA
SUBITO!

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL
LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO

Concorso - in palio:

10 x 2 biglietti per il Christmas Tattoo

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. Potrete vincere 10 coppie di biglietti per il Christmas Tattoo.

1. Quanti anni compie il camion della birra di Feldschlösschen?

- A 50 anni
- B 80 anni
- N 100 anni

2. Come si chiama lo spettacolo festivo che ammalia i clienti dello Stadtkeller di Basilea?

- A Show natalizio
- L Magia dell'Avvento
- S Galà di capodanno

3. Con quali piatti si abbina perfettamente la birra natalizia di Feldschlösschen?

- F Gelato da passeggio e sorbetto
- B Meringata con vermicelles
- T Carni scure e selvaggina

4. Quest'anno il fantastico cantone ospite dell'Olma era...

- E Ginevra
- A Lucerna
- O Obwalden

5. La Feldschlösschen Amber è la birra ideale per le festività natalizie. Cosa significa la parola amber?

- L Ambra
- C Calcare
- R Ciottolo

6. Cosa non può mancare in un Prosecco Tonic?

- I Una cannuccia
- O Un ombrellino
- E Schweppes Indian Tonic

La soluzione è:

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

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 pizzico di fortuna potrete vincere due biglietti per il Christmas Tattoo.

Termine ultimo di spedizione:
10 dicembre 2014



Christmas Tattoo: uno spettacolo favoloso

Dopo il successo registrato dal debutto mondiale dell'anno scorso, anche quest'anno la St. Jakobshalle di Basilea ospiterà, dal 10 al 13 dicembre, il Christmas

Tattoo, uno show natalizio con atmosfere da favola e che stimola la riflessione. Gli spettatori potranno godersi un programma musicale di spessore e ricco di sorprese,

una scenografica gigante e un'orchestra molto affiatata. SETE sorteggerà 10 coppie di biglietti per questo favoloso spettacolo natalizio a Basilea. www.christmas-tattoo.ch

I vincitori del concorso di SETE, edizione di ottobre 2014

Si sono aggiudicati 3 bottiglie di vini pregiati **Ruth Rindlisbacher** (Restaurant Frohsinn, Uesslingen), **Laurent Schöni** (Veyrier) e **Gaby Gut** (Schützenstube Ohrbühl, Winterthur). **Beatrice Müller** (Hotel Wetterhorn, Grindelwald), **Marie-Louise Villard** (Bienne) e **Christof Burki** (Näfels) hanno vinto 1 mascotte «Züsi».



LA BROWN ALE DI CARDINAL DALLA SVIZZERA ROMANDA

IL FRUTTO DI UN'AMICIZIA - IL PRODOTTO DI UNA PASSIONE



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloessen.ch



Al mercatino natalizio di Darmstadt si trovano gli originalissimi utensili di cioccolato di Michael Bügler.

Il piacere natalizio di sgranocchiare una chiave per dadi

Michael Bügler produce degli utensili di cioccolato assolutamente ingannevoli. Al mercatino natalizio di Darmstadt, i turisti non credono ai propri occhi. Ma questi dolciumi fanno bella figura anche nei ristoranti.

L'inverno è alle porte, nei mercati natalizi e nei ristoranti ci si riscalda con un bicchiere di vin brulé e si tengono gli occhi aperti alla ricerca di regali originali.

Quando i visitatori del mercatino natalizio di Darmstadt arrivano al padiglione di Michael Bügler, si stropicciano gli occhi dalla meraviglia. «Che senso ha produrre utensili arrugginiti?», sembrano chiedersi i passanti.

Cioccolato al 100 per cento

Anche se al primo sguardo pare impossibile, questi «utensili» sono prelibati, essendo realizzati al 100% in cioccolato. «L'idea mi è venuta in Italia», racconta il fondatore dell'azienda Michael Bügler. «In una ciocco-

lateria il cioccolato veniva colato in degli stampi. Si trattava di tutti pezzi unici.»

Un procedimento dispendioso

L'idea non ha più abbandonato il cinquantasettenne, che ha iniziato a lambiccarsi il cervello, progettare e provare, fino a lanciarsi sul mercato nel 2010.

Il processo per la produzione di un articolo di cioccolato prevede dodici passaggi. «Il cioccolato viene colato in una forma di silicone, dove si indurisce», spiega Michael Bügler, che prosegue: «Il cioccolato deve quindi essere lavorato a mano. Solo così è possibile ottenere l'irregolarità che dona autenticità all'articolo.»

Anche per la ristorazione

La M. Bügler Sarl è oggi rappresentata in 25 città tedesche, comprendenti Darmstadt in occasione del mercatino natalizio. Natale e utensili vanno a braccetto? «Perché no?», risponde il cioccolataio. «Nei mercatini la gente è sempre alla ricerca di regali originali. Anche i clienti dei ristoranti apprezzano l'unione di cibo e decorazione.»

Un martello, un cacciavite o una candela di accensione di cioccolato non si mangiano ogni giorno. Buon appetito!



Non è ruggine, è cioccolato: i dolci articoli di Michael Bügler.

ROMPETE IL GHIACCIO CON SOMERSBY.



**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloessen.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.



Party Challenge con Carlsberg al Palavrion Bar di Zurigo

Il ritorno delle feste a tema

Cinque feste e cinque diversi temi: ecco la Party Challenge 2014, che ha debuttato in autunno a Zurigo presso il Palavrion Bar. L'organizzatore è l'art creative gmbh, che ha scelto cinque registi fra numerosi candi-

dati. Il loro compito era dimostrare le loro capacità a una giuria composta da quattro membri, tra cui anche lo sponsor, Carlsberg. Il «Palavrion» ha capito subito che le feste a tema sono ancora attualissime.

Il Palavrion Bar di Zurigo ha regalato alla sua clientela la possibilità di organizzare delle feste secondo i propri gusti. Quest'autunno, infatti, la città del Limmat è stata teatro di un grande evento organizzato dall'art creative gmbh. «Abbiamo ricevuto circa 120 proposte per varie feste a tema e ne abbiamo preselezionate 20», racconta l'organizzatore Roman Graf.

Cinque temi diversi

Solo cinque gruppi sono riusciti a entrare nella ristretta cerchia degli organizzatori. Il primo è entrato in scena il 25 ottobre, con il tema «Guinguette Chic», ispirato al savoir-vivre degli anni '20. Il 1° novembre è poi stata la volta della festa in maschera, «un mix di Cirque du Soleil ed elementi mistici», secondo Roman Graf. La settimana seguente tutti gli smartphone del «Palavrion» sono stati impostati in modalità aereo, perché il tema della serata era «Sopra le nuvole...». La seconda metà di no-



Tutto ha avuto inizio con la festa «Guinguette Chic»: il savoir-vivre degli anni '20 abbinato a una birra premium di Carlsberg.

vembre, con le due feste conclusive («Bad Taste» e «Odd Future»), la Party Challenge è quindi giunta al termine. Roman Graf ha creduto fin da subito in questi eventi: «La riso-

nanza è stata incredibile.» Chi pensava che le feste a tema non andassero più di moda a Zurigo, ha dovuto ricredersi di fronte all'entusiasmo dei partecipanti.

Un ricco premio

Con tutta questa euforia è facile dimenticare che la sfida prevedeva anche un premio davvero consistente: il vincitore si è infatti aggiudicato 10 000 franchi. E quando si parla di feste, lo sponsor, nonché giurato, Carlsberg non si tira mai indietro. «In passato aveva organizzato delle gare tra DJ», dichiara Roman Graf. «Questo è proprio il marchio ideale per chi vuole puntare sui party.»

Vantaggi per la vita notturna

E oltre alla creatività degli zurighesi, quest'esperienza ha fatto emergere un nuovo concetto per il futuro. Secondo Roman Graf, infatti, le Party Challenge sono un arricchimento per la vita notturna di Zurigo, oltre a essere la dimostrazione che le feste a tema sono degli evergreen.



Un party senza confini sopra le nuvole: al terzo evento, i clienti del «Palavrion» hanno spiccato il volo.

Feldschlösschen Naturfrisch

La nuova birra svizzera conta già tanti fan in città e in campagna

In città e in campagna, nella Svizzera tedesca e in quella romanda, tutti amano la Feldschlösschen Naturfrisch. Questa nuova birra svizzera non filtrata, dolce e

rinfrescante, è disponibile sia alla spina che nella bottiglia con tappo meccanico. I clienti Feldschlösschen condividono con noi le loro impressioni positive.



Sébastien Racine, proprietario del National Pub di Bevaix.

«Questa birra diventerà una fuoriclasse»

Il National Pub si trova sulla sponda destra del lago di Neuchâtel, nel cuore di un'area dedicata alla coltivazione dell'uva. Eppure qui si beve quasi solo birra. Secondo il gestore, Sébastien Racine, «i clienti vanno matti per la birra alla spina. Ecco perché abbiamo subito inserito la Feldschlösschen Naturfrisch nella nostra offerta temporanea.» Gliel'ha consigliato il Sales Manager Lelio Righetti, legato a Racine da un stretto rapporto di fiducia.

«Tanti giudizi positivi»

Sébastien Racine è rimasto colpito fin dall'inizio: «Questa nuova birra svizzera è perfetta per noi.» Ecco cosa l'ha convinto: «I nostri clienti abituali tendono ad essere fedeli alla loro birra preferita e a criticare i nuovi prodotti. Ma la Feldschlösschen Naturfrisch ha registrato rapidamente ampi consensi.» Il

giudizio di ben nove clienti su dieci a cui è stata venduta attivamente la Naturfrisch è stato «molto positivo».

«Che buona questa birra!»

Mentre parliamo con Sébastien Racine entra un giovane nel National Pub. Il proprietario gli consiglia una Feldschlösschen Naturfrisch. E anche questo cliente fisso resta piacevolmente sorpreso: «Che buona questa birra!»

«Ai clienti piace»

Sébastien Racine sa perché questa nuova birra è già così amata: «La Feldschlösschen Naturfrisch viene preparata secondo una speciale ricetta. Vanta un caratteristico gusto luppolato ed è leggermente dolce. Ai clienti piace.» Per il proprietario del National Pub è chiaro che «questa birra diventerà una fuoriclasse. E comunque fa già parte della nostra offerta definitiva.»

«Ideale per gli aperitivi»

Il ristorante Sahar si trova sulla Richtiplatz, nel cuore del nuovo quartiere residenziale e commerciale di Wallisellen. A mezzogiorno e per l'aperitivo il locale è frequentato da uomini d'affari, mentre la sera gli avventori sono soprattutto persone alla moda che vivono nei dintorni. «Il «Sahar» è un ibrido tra un bar italiano e un ristorante indiano», spiega Friederike Filli. La vicedirettrice dell'esercizio aggiunge che sia il cibo sia l'arredamento sono «di classe». E naturalmente i clienti amano accompagnare i piatti indiani con una bella birra.

Una nuova birra per un nuovo locale

Dalla sua apertura, il 1° settembre scorso, il «Sahar» offre la Feldschlösschen Original e la Feldschlösschen Naturfrisch alla spina. «Ce l'ha consigliato il nostro Sales Manager Claudio Balestra», dichiara Friederike Filli, «di-



Ashfaq Ahmed, titolare e proprietario del Sahar.

cendo che questa nuova birra svizzera era perfetta per il nostro nuovo ristorante.»

Vendita attiva

Lo staff di Friederike Filli e del titolare Ashfaq Ahmed chiedono attivamente ai clienti se desiderano provare una birra non filtrata. «A molti clienti la nuova Feldschlösschen Naturfrisch piace e la ordinano ancora», racconta Friederike Filli. E anche lei apprezza questa birra leggermente dolce, soprattutto come aperitivo.

www.sahar.ch



La vicedirettrice Friederike Filli nel ristorante Sahar, arredato con gusto.

La riapertura del ristorante Löwen di Rünenberg

Feldschlösschen unisce i campioni del mondo

Urs Siegenthaler, originario di Basilea, è il capo degli osservatori della Federcalcio tedesca (DFB), uno dei più stretti collaboratori del CT Joachim Löw e... campione del mondo! Nella graziosa Rünenberg, nel distretto di Sissach, è proprietario da 30 anni di una splendida casa che ospita, fin dalla prima metà del XVIII secolo, il ristorante Löwen, conosciuto oltre i confini cantonali.

Ottimo cibo

Quest'estate, Urs Siegenthaler ha sottoposto l'edificio a una costosa e raffinata ristrutturazione. Il ristoratore Sam Fröhlich, che gestisce il «Löwen» con successo da ormai 8 anni, è entusiasta: «La sala, la cucina, tutto ora è stupendo.» Numerosi clienti da ogni angolo della Svizzera e dall'estero vengono a Rünenberg per gustare l'ottima cucina del locale, che Sam Fröhlich definisce «casalinga». Il ristoratore ama viziare i

clienti anche con speciali menù da dieci portate e una delle sue specialità è l'arrosto di vitello con purea di patate, una presenza fissa della domenica.

Lodi per Feldschlösschen

In occasione della riapertura, in ottobre, il ristorante era pieno di clienti abituali soddisfatti. Una delle attrazioni è stato il «camion della birra» di Feldschlösschen con l'immane cisterna (v. pag. 5). Secondo Sam Fröhlich, «la collaborazione con Feldschlösschen è ottima e il Sales Manager Harri Wicki ci sostiene in maniera ineccepibile.»



Urs Siegenthaler davanti al «Löwen» sul camion della birra, che porta bene i suoi 100 anni.



Urs Siegenthaler con i clienti e il ristoratore Sam Fröhlich davanti al «Löwen» e sul camion della birra.

Gli 85 anni della Birreria al Forte, Lugano

Un trionfo dal 1929 con Feldschlösschen



La ristoratrice Moira Tenzi con il Sales Manager Feldschlösschen Fabio Pagnamenta (SX) e Rolf Burkhard (Responsabile delle consegne Feldschlösschen in Ticino).

La Birreria al Forte, nell'omonima via di Lugano, regge la sfida del tempo: quest'autunno ha festeggiato il suo 85° compleanno e, dal 1929, è di proprietà della stessa famiglia. Con Moira Tenzi, figlia di Jole Tenzi-Pedri e nipote di Enea Pedri, la terza generazione di gestori è alle redini della Birreria.

Tanti clienti abituali

Enea Pedri è nato e cresciuto nell'edificio che ospita anche la Birreria al Forte. Generazioni di clienti

abituali si sono avvicendate nel locale, tra cui numerose personalità locali.

Una lunga collaborazione

La Birreria al Forte è cliente di Feldschlösschen con soddisfazione fin dagli albori della sua storia. Quando ancora esisteva il birrificio di Lugano-Paradiso, la birra veniva consegnata con carri a cavalli. Sia Feldschlösschen che la Birreria al Forte sono orgogliosi di questa collaborazione, destinata a proseguire ancora a lungo.



ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE

Grimbergen

L'assortimento di questa birra apprezzata in tutto il mondo cresce. E il vostro?

La belga Grimbergen vanta sempre più fan. E il suo assortimento è cresciuto: ora conta cinque birre. Feldschlösschen ne offre quattro per tutto l'anno,

mentre con la Brassin de Noël potrete proporre ai vostri clienti qualcosa di speciale proprio per il periodo natalizio.

Ben 111 persone provenienti da undici paesi diversi hanno partecipato alla «Grimbergen Experience» tenutasi in settembre. Clienti importanti, media specializzati e blogger si sono recati a Grimbergen e a Bruxelles per toccare con mano la ricca eredità e l'autenticità del marchio Grimbergen. Hanno visitato l'abbazia con delle guide speciali, i monaci, e hanno degustato il ricco assortimento di Grimbergen insieme

al sommelier più famoso del Belgio, Ben Vinken.

Un'ottima birra d'abbazia

Il grande interesse dimostrato da questi opinion leader attesta le potenzialità di crescita di Grimbergen, che viene distribuita in 36 mercati e fa parte delle birre d'abbazia in più rapida espansione a livello mondiale. Anche voi siete fan di questo marchio?



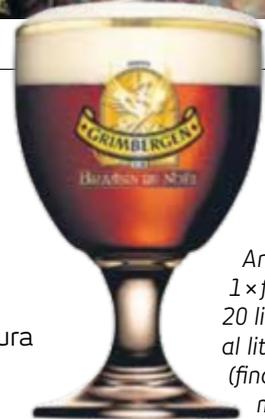
Il vostro assortimento di birre si arricchisce. Per Natale e per tutto l'anno.

Grimbergen Brassin de Noël

Birra natalizia dal colore ambra- to con note lievemente spezia- te e una ricca schiuma cremo-

sa. È caratterizzata da un sapore fresco e invernale e un profumo piacevolmente inten-

so di caramello, frutta matura e candita, e spezie.



Art. 11697,
1 x fusto da
20 litri, CHF 5.09
al litro
(fino ad esauri-
mento scorte)

Grimbergen Double

Birra di convento corposa, ad alta fermentazione e di color marrone scuro. Vanta un sapore dolce dal retrogusto di brandy.



Art. 11364
pacco da 24
VP vetro
CHF 2.69
la bottiglia

Grimbergen Blonde

Birra di convento ad alta fermentazione, di color ocra. Bilanciata, dal gusto delicatamente fruttato e maltato.

Art. 11646
1 x fusto
da 20 litri
CHF 5.09
al litro

Art. 10816
4 pacchi
da 6,
VP vetro
CHF 1.86
la bottiglia

Art. 11363
pacco da 24,
VP vetro
CHF 2.69
la bottiglia



Grimbergen Blanche

Birra weizen gustosa, dall'aroma intenso di frutta matura e spezie, caratterizzata da un bouquet agrumato e da delicate note di vaniglia e bergamotto. Da giugno nell'assortimento permanente.

Art. 12032
Container da
20 litri
CHF 5.09 al litro



Grimbergen Rouge

La Rouge combina i dolci aromi di sambuco, mirtillo rosso e fragola con le note speziate di una birra d'abbazia. Da settembre nell'assortimento permanente.

Art. 12616
Container da
20 litri
CHF 5.09 al litro



Ricette con la stout irlandese

Con la Guinness il menù festivo è raffinato

Durante le feste, perché non concedersi qualcosa di speciale? Viziate i vostri clienti con dei piatti irlandesi molto raffinati! Le nostre tre proposte hanno un ingrediente in comune: la Guinness. La stout dell'isola di

smeraldo è perfetta per cucinare. Dall'antipasto alla portata principale fino al dolce, la Guinness dà un tocco di raffinatezza ai piatti e naturalmente è anche la bevanda ideale da abbinare con questo menù.



Salmone marinato nella Guinness

RICETTA PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 1 kg di salmone fresco senza pelle
- 2 limoni, buccia e succo
- 1 limetta, buccia e succo
- 25 g di semi di coriandolo
- 100 g di sale
- 50 g di zucchero
- 50 g di aneto fresco, tritato
- 1 bottiglia di Guinness

Preparazione

Mettere la buccia di limone, la limetta, l'aneto, i semi di coriandolo, il sale, lo zucchero e la Guinness in un mixer e amalgamare. Versare il liquido sul salmone e lasciare marinare in frigorifero per almeno 48 ore. Girare il salmone ogni 12 ore. Quando il salmone è ben marinato, tagliarlo a fette sottili trasversali.



Piatto unico con Guinness e manzo

RICETTA PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 200 ml di Guinness
- 400 g di manzo a dadini
- 1 cipolla di grandezza media
- 1 carota grande
- 1 pastinaca grande
- 1 sedano grande
- 1 litro di brodo di manzo denso
- 1 rametto di timo e 1 di rosmarino
- Patate schiacciate irlandesi (purea di patate e cipolle primaverili) come contorno

Preparazione

Rosolare brevemente la carne di manzo in una padella, aggiungere la verdura tagliata a pezzetti e cuocere al punto giusto. Versare la Guinness e far ridurre della metà. Aggiungere il brodo e le erbe e lasciar cuocere a fuoco basso per un'ora, un'ora e mezza. Servire con la purea di patate e guarnire con i bastoncini di carote e di pastinaca rosolati nel miele.



Mousse di cioccolato e Guinness

RICETTA PER 6 PERSONE

Ingredienti

- 10 tuorli d'uovo
- 10 albumi montati a neve
- 350 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 100 ml di Guinness
- Frutta per decorare

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e il burro, e aggiungere la Guinness. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero a velo finché la massa diventa schiumosa. Aggiungere il cioccolato sciolto e versare lentamente gli albumi montati a neve fino ad ottenere una massa omogenea. Versare la mousse nei bicchieri da portata e mettere al fresco. Decorare con lamponi freschi o altra frutta.

All'osteria con Beat Schlatter

Köbi e il trucco del dentista

Luogo:
ristorante Rosenberg,
Zurigo

Interlocutore:
Pascal Meyer, osteria

Beat: Ehi, ti ho mai raccontato che circa sei anni fa ho scritto una commedia per la radio che si svolgeva proprio qui, nel tuo locale?

Pascal: Non mi dire!

Beat: C'era Köbi Kuhn che abitava giusto alla porta a fianco del tuo ristorante. A

quel tempo era allenatore della nazionale di calcio e doveva appunto decidere se mettere Pascal Zuberbühler o Diego Benaglio in porta per i Mondiali. E nel mio pezzo poliziesco la mamma di Pascal Zuberbühler ha rapito la moglie di Köbi Kuhn e ha minacciato di rilasciarla solo se quest'ultimo garantiva che sarebbe stato suo figlio a portare la maglia del numero uno. E la moglie di Köbi era appunto tenuta segregata nella tua cantina. Ma okay, torniamo ai giorni nostri. Che fai tu per far bere



Beat Schlatter (SX) con Pascal Meyer del ristorante Rosenberg a Zurigo.

di più i tuoi clienti? C'è un segreto?

Pascal: Sì, ce n'è uno, semplice: sedersi con il cliente e bere con lui.

Beat: Il tuo locale è anche il preferito di Thomas Amstutz, il direttore generale della Feldschlösschen. Che sensazione è avere il capo come cliente?

Pascal: Quando l'ho cono-

sciuto, si è presentato come un agente di commercio. E quando è qui da me, è un cliente come gli altri. Spesso viene qui a giocare a carte. E se perde, cosa che succede di rado, se ne va in modo degno, con un sorriso.

Beat: Ma tu, hai mai avuto un cliente che ha messo un sassolino nel piatto e poi ha reclamato che si era rotto un dente?

Pascal: Ah, tu dici il trucco per farsi rimborsare i costi del dentista dall'assicurazione? Ti posso garantire che ormai nessuno più se la beve, questa! Ne so qualcosa ...

Beat: Ah, sì?

Pascal: Eh sì! L'ho provata io stesso recentemente, solo per scherzo. E non ha funzionato.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Mercatini di Natale e Coppa Spengler di Davos

• **Mercatini di Natale:** dalla A di Aarberg alla Z di Zurigo passando per la K di Kriens, in dicembre tutto il paese sarà in festa con i mercatini di Natale. Uno dei mercatini più grandi e conosciuti si terrà dal 27 novembre al 23 dicembre a Basilea su Barfüsserplatz e Münsterplatz. Saranno presenti numerosi commercianti e artigiani e non mancheranno neanche proposte per soddisfare i più golosi.



• **Coppa Spengler a Davos:** Ginevra-Servette, Team Canada, Salavat Julaev Ufa, Jokerit Helsinki, KHL Medvescak Zagabria e la squadra di casa, il Davos, gareggeranno nell'ultima settimana dell'anno per vincere la tradizionale Coppa Spengler. Il torneo inizierà il 26 dicembre, mentre la finale sarà il 31 dicembre alle 12. Mezzogiorno di fuoco a Davos: ci sarà anche Feldschlösschen come partner della Coppa Spengler per offrire le bevande giuste ai fan giusti.

www.spenglercup.ch



DIZIONARIO DELLA BIRRA

U come untergärig (bassa fermentazione)

Le birre a bassa fermentazione vengono prodotte con lieviti che dopo il processo di fermentazione si depositano sul fondo del serbatoio. Dato che questo processo necessita di temperature comprese tra i 4 e i 9 °C, l'invenzione delle macchine frigorifere, nel 1876, ha esteso la produzione di questo tipo di birre a tutto l'anno, soppiantando di fatto le birre ad alta fermentazione, i cui tempi di conservazione sono inferiori.



LA BARZELLETTA del mese

Due pensionati chiacchierano al bancone: «Sai che l'industria ottica ha ideato dei nuovi occhiali con cui le cose appaiono più belle e gradevoli?», chiede il primo. «Io ci riesco anche senza occhiali», risponde l'altro. «Ma come fai?» «Mi basta riempire il boccale di birra più volte al giorno.»

Offerta natalizia

IL PIÙ BEL REGALO

*Lo Champagne per le feste
Pommery Brut Royal
a un prezzo imbattibile.*

da CHF
28.95
anziché
37.90

1 CARTONE
CHF **29.95**
LA BOTTIGLIA

DA 2 CARTONI
CHF **28.95**
LA BOTTIGLIA



Offerta valida dal 8 al 19 dicembre 2014

Disponibile solo per un breve periodo allo
0848 805 010 o su www.myfeldschloessen.ch

CHAMPAGNE POMMERY
140 ans
Création du Brut