



# SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - [www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)  
N.1 | Gennaio 2015



Löwen Heimiswil e Feldschlösschen

## Partner da 118 anni

Quali aspettative hanno i nostri clienti di vecchia e di nuova data?

Pagina 10

### Fornitura diretta

I nostri clienti riforniti direttamente sono i meglio consigliati

Pagina 23

### La birra di primavera

Ordinate ora per avere un'aria di primavera nel vostro esercizio

Pagine 26+27

**Affarone!**

Feldschlösschen  
Premium

Prezzo netto **1.28**

invece di 1.58

VR cassa 24x0,33



# LA RINFRESCANTE BIRRA DI PRIMAVERA



BIRRA DI PRIMAVERA

**ORDINATELA SUBITO  
IN ESCLUSIVA**

DAL VOSTRO SALES MANAGER IN GENNAIO



In vendita al pubblico dal 20 marzo 2015 in tutta la Svizzera.  
Disponibile solo nella ristorazione!

## Editoriale

## Brindiamo alla nostra collaborazione nel nuovo anno



Care lettrici, cari lettori,

Nel lontano 1897 i Lüdi hanno rilevato la gestione del «Löwen» di Heimiswil. Hanno deciso di lasciarsi rifornire da Feldschlösschen, facendo sì che il ristorante conoscesse un forte successo. Ancora oggi, i loro discendenti Brigitte e Daniel Lüdi sono i gestori del più antico ristorante con questo nome di tutta la Svizzera. Per la quarta generazione il mondo di oggi è molto diverso che nel 1897, ma la buona collaborazione tra il «Löwen» di Heimiswil e la ditta Feldschlösschen non è cambiata di una virgola in questi 118 anni, continuando a basarsi sulla fiducia reciproca e sulla certezza che al successo si arriva solo assieme. Potete leggere da [pagina 10](#) come mai i nostri clienti-ristoratori, tanto di vecchia, quanto di nuova data, apprezzino tanto il partenariato con la Feldschlösschen.

In esclusiva per i nostri partner della ristorazione lanciamo sempre nuove offerte sul mercato nell'intento di aumentare il loro introito. Ad esempio, la birra di primavera della Feldschlösschen. A [pagina 26](#) vi spieghiamo perché questa birra molto fruttata, che porta un'aria di primavera nel vostro locale, possa essere sfruttata a vostro vantaggio.

Difatti, la primavera arriverà anche quest'anno! Ma prima di tutto vi auguro un buon inizio di 2015, un eccellente anno nuovo e un partenariato sempre vincente tra voi e noi della Feldschlösschen. Sappiate che, comunque vada, potete contare su di noi anche per tutto il 2015!

Gérard Schaller  
Responsabile Vendita per la Ristorazione

## 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 Nono 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

Copertura: Urs Lindt - Foto: Freshfocus,  
Textension, Feldschlösschen



Fidelizzare i clienti 10



Ordinare 26



Concorso 21



Anteprima 16



**Grimbergen Rouge**

# La birra perfetta per l'assortimento di birre alla spina



La Grimbergen Rouge combina i dolci aromi di sambuco, mirtillo rosso e fragola con le note speziate di una birra d'abbazia. Da settembre abbiamo inserito questa chicca per gli appassionati di birra nel nostro assortimento permanente insieme alle Grimbergen Blonde, Double e Blanche.

Grimbergen è un marchio belga particolarmente apprezzato da chi cerca qualcosa di particolare. Questa birra 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? I vostri clienti vi ringrazieranno! Arricchite la vostra offerta di birre alla spina e anche il fatturato con la Grimbergen Rouge!



Ordinare subito!

**5.09 CHF**

al litro

Grimbergen Rouge  
Art. 12616 fusto da 20 litri  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## CONOSCERE LA BIRRA



**LO SAPEVATE** che gli esercizi che propongono una birra del mese aumentano di ben il 5% i propri introiti legati alla birra?

### Consiglio del mese

Se visitate il sito [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) e scegliete l'area «Training/Centro conoscenze», vedrete una bella e dettagliata cartina geografica della birra. Così potrete avere una panoramica di tutte le birre che noi offriamo. Siamo sicuri che ve ne saranno anche di quelle che sono adatte al vostro esercizio e che potrete introdurre quale birra del mese o birra stagionale.



## IL VINO DEL MESE

### Bianco di Merlot

CHIODI ASCONA

Il bouquet del **Bianco di Merlot** si apre con un aroma intenso ed eccezionale, che ricorda frutti esotici maturi quali mango, kiwi e pesca. La struttura fruttata di questa specialità ticinese sorprende il palato e vanta un retrogusto che lascia il segno.

**È perfetto con...**

Il Bianco di Merlot è ottimo per accompagnare i piatti svizzeri ed è particolarmente indicato con la fonduta.

«THE BOTTLE» – Food & Wine: [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)



Ordinare subito!

**13.90 CHF**

la bottiglia

Bianco di Merlot  
Art. 11783  
6 x 75cl VP cartone  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Premio sul clima Zurich

# Premiato l'auto-carro elettrico

L'impresa Feldschlösschen è stata premiata alla Umwelt Arena di Spreitenbach con il 2° posto nel Premio sul clima Zurich 2014 per l'impiego del suo autocarro elettrico da 18 t.



Feldschlösschen e Coop impiegano i primi due autocarri elettrici da 18 t della Svizzera per la distribuzione capillare.

Il premio di 30 000 franchi. Nel complesso sono stati presentati 108 progetti per il Premio sul clima 2014.

### Un esempio da imitare

«Siamo molto felici del 2° posto conquistato con il nostro autocarro elettrico», spiega Thomas Stalder, direttore Customer Supply Chain di Feldschlösschen. «Speriamo che l'iniziativa abbia molti imitatori!»

### Presentati 108 progetti

Le due imprese sono state premiate con il secondo posto per questo impiego pionieristico, unitamente alla svizzera E-Force One AG di Fehraltorf, che ha sviluppato e prodotto il veicolo. Le tre aziende si divideranno

Ricco rinfresco

# Mini-muffin di mais

I muffin piacciono a tutti. Questi pasticcini alla moda sono buoni e facili da preparare in svariati modi. Una variazione salata a base di mais, di formaggio di capra e di prosciutto di Parma è particolarmente gustosa accompagnata da una o più birre.



## Mini-muffin alla polenta e salvia

**INGREDIENTI PER CIRCA 20 PEZZI:** 150 g di polenta, 350 g di formaggio di capra, 75 g di prosciutto di Parma, 50 g di burro, qualche rametto di salvia, del sale.

**PREPARAZIONE:** cucinare la polenta, sbriciolare il formaggio, tagliare a cubetti il prosciutto e tagliare finemente la salvia. Mescolare il burro, il formaggio, il prosciutto e la salvia nella polenta. Quando il burro e il formaggio si saranno fusi, versare la polenta nelle forme di muffin. Dopo 2 ore la polenta sarà completamente fredda. Riscaldare il forno a 180 gradi, cuocere i mini-muffin di mais fino a quando avranno un colore dorato. Servire subito ancora caldi.

Offerta esclusiva

# Questo trolley le facilita il lavoro di restauratore



Pratico trolley per botti di 20 litri.

Questo trolley è costruito specialmente per il trasporto di botti di 20 litri e facilita il suo lavoro quotidiano di restauratore. Il vallesano tuttofare Jean-Baptiste Sartoretti di Vouvry è l'ideatore di questo trolley.

**Ordinare adesso**

Può ordinare adesso il pratico trolley al prezzo di CHF 180 al pezzo più CHF 30 per le spese di trasporto. È interessato? Non ha che da inviare la sua ordinazione al signor Jean-Baptiste Sartoretti all'indirizzo e-mail [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) o al numero di telefono 079 508 65 84.

Un caffè un po'... speciale

# Espresso piccante

Quando si tratta di caffè, si sceglie quasi sempre un buon espresso forte. Tanto per cambiare, servite ai vostri clienti un «espresso al peperoncino». Il leggero gusto piccante della polvere di peperoncino conferisce al caffè una nota speciale e sorprendente.



Preparate così il caffè al peperoncino:

1. Versare da 10 a 15 ml di latte condensato in un bicchiere per espresso.
2. Spargere sopra una punta di coltello di polvere di peperoncino.
3. Tagliare una buccia d'arancia nella piccola caffettiera e riempire di espresso.
4. Versare con cautela l'espresso nel bicchiere.
5. Ed ecco che il caffè un po'... speciale è pronto.

[www.nescafe-solutions.ch](http://www.nescafe-solutions.ch)



## Novità: live chat

Ora potete mettervi in contatto con il centro di assistenza clienti Feldschlösschen anche via chat: andate su [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) e cliccate sul simbolo della chat per aprire la finestra e avviare in pochi secondi la conversazione. Al di fuori degli orari di servizio potrete inviare un'e-mail tramite l'apposita casella, e le vostre domande verranno evase il giorno lavorativo seguente. Venite anche voi a chattare con noi. I nostri simpatici operatori vi aspettano!



[MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.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 & APPROFITATE**  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) 0848 805 010



**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



LA BEVANDA DEL MESE

# Con il **Berry's Sling** ritorna per un momento l'estate



Il «Berry's Sling» è così ricco di frutta e rinfrescante che con un solo sorso i vostri ospiti si sentiranno di nuovo in estate. Questo cocktail di grande effetto è sorprendentemente facile da preparare.

### Sciroppo fruttato e vodka neutra

Otterrete il gusto fruttato con lo sciroppo di ribes nero e di lamponi di Teisseire. I suoi aromi concentrati hanno un gusto unico e intenso senza ricorrere agli aromi artificiali e ai

#### Ingredienti

- 30 ml di Aicy Vodka
- 15 ml di sciroppo di ribes nero Teisseire
- 15 ml di sciroppo di lampone Teisseire
- 20 ml di succo di limone spremuto fresco
- 1 dl di acqua minerale lamponi more foglie di menta ghiaccio tritato

#### Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere per long drink pieno di ghiaccio tritato. Agitare con cura. Decorare con frutta e foglie di menta.

conservanti. Come base serve la vodka. L'«Aicy Vodka» della nostra «House Selection Spirits» si contraddistingue per il suo retrogusto puro e, con il suo gusto neutro, si adatta bene come base da mixare.



## La festa della Räbechilbi a Richterswil

# Come il coro maschile Frohsinn ha successo con Feldschlösschen

Più di 20 000 persone hanno visitato in novembre scorso la tradizionale festa della Räbechilbi a Richterswil. Già dalla prima serata tante piccole luci hanno rischiarato una

notte di plenilunio. Un momento speciale l'ha riservato il coro maschile Frohsinn che da Samstagern è arrivato con il tiro a sei della Feldschlösschen.



Il coro maschile Frohsinn di Samstagern ha riscosso un successo strepitoso alla Räbechilbi grazie all'entrata in scena con Feldschlösschen.

# TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA  
SUBITO!

NATURFRISCH  
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL  
LA LAGER DAL  
CARATTERE DECISO



Assemblea generale della Hürlimann Bier A.G.

# Onorato Walter Scheibli e finanziati sei progetti al maschile

Walter Scheibli è il primo «HürliMANN» (uomo Hürlimann) dell'anno. Il mitico giornalista sportivo è stato premiato alla seconda assemblea generale della Hürlimann Bier A.G. al Volkshaus di Zurigo. Il presidente del Consiglio

d'amministrazione, Beat Schlatter, ha presentato inoltre i sei nuovi progetti al maschile che ricevono una sovvenzione dal fondo «Hürlimann-Rappen». La Lega zurighese contro il cancro ha apprezzato l'azione «uomini con i baffi».

Circa 80 azionisti si sono presentati alla seconda assemblea generale della Hürlimann Bier A.G. al Volkshaus di Zurigo. Il presidente del CdA, Beat Schlatter, ha condotto l'assemblea con gran senso dell'umorismo e ha poi presentato agli azionisti i progetti vincenti dell'azione «Hürlimann-Rappen» (il centesimo per Hürlimann). Il cabarettista e comico Schlatter ha inoltre rivelato il segreto di chi riceverà quest'anno il premio di «HürliMANN» (uomo Hürlimann) dell'anno.

## Un fondo solo per uomini

Quando è stata fondata la Hürlimann Bier A.G., a primavera del 2013, è stato lanciato anche il Fondo «Hürlimann-Rappen». Per ogni birra alla spina Hürlimann venduta, un centesimo di franco va a finire nel fondo. Con i soldi così raccolti vengono sostenuti progetti culturali, sportivi o culinari fuori dal normale e esclusivamente realizzati da uomini di Zurigo per uomini a Zurigo.

## I sei progetti vincenti

Il CdA della Hürlimann Bier A.G. ha scelto sei progetti ma-



Beat Schlatter, presidente del CdA della Hürlimann Bier A.G., e Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen.

schili che ha trovato particolarmente originali e che riceveranno dunque un contributo dal fondo «Hürlimann-Rappen»:

- una squadra promettente su triciclo per partecipare alla gara ciclista dei sei giorni di Zurigo
- il progetto cineastico zurighese «Durch die Nacht»
- proposta di corse gratuite in risciò-taxi attraverso la città di Zurigo
- serate di concerto TAWARA in istituti sociali

- l'associazione «Zwüsche-Halt» che aiuta uomini che si trovano in situazioni d'emergenza a causa di violenze domestiche

- una canzone per uomini veri e assetati

## Onorato quest'anno

Un forte impegno a favore degli uomini deve essere onorato come si deve. Ecco perché gli azionisti, quest'anno, hanno anche scelto il primo «HürliMANN» (uomo Hürlimann) dell'anno. La Hürlimann Bier A.G. vuole da ora in poi onorare un uomo che si è particolarmente impegnato per i suoi simili nel Canton Zurigo.

## Una sedia per Walter Scheibli

Ogni azionista poteva scegliere il suo favorito tra i nominati al premio. Quest'anno



è l'ex-giornalista sportivo Walter Scheibli (82 anni) che ha ricevuto il premio «HürliMANN» al Volkshaus di Zurigo. La sua voce ha accompagnato per decenni i zurighesi negli alti e bassi sportivi. Gli è stata consegnata una sedia con il suo nome impresso nel legno in segno d'onore quale «HürliMANN» dell'anno 2014.

«HürliMANN» dell'anno 2014 è Walter Scheibli (DX), qui con Hans Joachim Meyer, Feldschlösschen.

## 7500 franchi per la Lega zurighese contro il cancro

Nella fase prima dell'assemblea generale, la Hürlimann Bier A.G. aveva lanciato l'azione «Movember». Per ogni uomo che si fosse presentato all'assemblea generale con i baffi, la Hürlimann Bier A.G. si è impegnata a versare 100 franchi alla Lega zurighese contro il cancro. Con quest'azione originale sono stati raccolti 7500 franchi.



Il Sales Manager Jürg Vogel (SX), Brigitte e Daniel Lüdi del «Löwen» di Heimiswil si conoscono da anni e sono diventati amici.

Clianti fedeli da generazioni: i Lüdi del «Löwen» di Heimiswil

## Fiducia reciproca da 118 anni



### Una locanda storica

La locanda Löwen di Heimiswil è stata citata ufficialmente per la prima volta nel 1340 e, dal 1669, gode del diritto reale d'albergo e della tutela quale monumento. Da 118 anni l'esercizio nei pressi di Burgdorf è gestito dalla famiglia Lüdi.

Il «leone» più vecchio della Svizzera si trova a Heimiswil. Antica e apprezzata è anche la relazione tra la locanda nell'Emmental e Feldschlösschen. SETE ha visitato Brigitte e Daniel Lüdi, quarta generazione di gestori dell'esercizio, con il Sales Manager Feldschlösschen Jürg Vogel.

Il Sales Manager Jürg Vogel annovera Brigitte e Daniel Lüdi del «Löwen» di Heimiswil tra i suoi clienti già da 18 anni. Il partenariato della locanda con Feldschlösschen dura tuttavia da molto più tempo.

#### Ciò che desidera il cliente

Feldschlösschen accompagna da oltre 100 anni la fa-

miglia quale partner per le bevande. Il fatto è tuttora testimoniato da un'antica cassa di birra di legno.

I Lüdi apprezzano il fatto di doversi occupare il minimo indispensabile della fornitura di bevande e di potersi dedicare interamente al servizio ai clienti con le bevande più richieste: «Feldschlösschen porta sempre

sul mercato i prodotti più richiesti dai clienti – come la Feldschlösschen 2.4», spiega Daniel Lüdi.

#### Consulenza non invadente

Dato che la coppia di osti e il Sales Manager Jürg Vogel si conoscono da anni, le rispettive esigenze sono note, come spiega Daniel Lüdi. «Ci consiglia in modo

**Clienti affezionati da generazioni: le famiglie Nanzer e Spranzi dell'Hotel Furka di Oberwald**

# L'albergatore: «Ci siamo sempre trovati bene»

**La collaborazione tra i ristoratori e Feldschlösschen va ben oltre il rapporto commerciale, è una vera e propria alleanza tramandata di generazione in generazione e alimentata dalla stima reciproca. «Collaboriamo ormai da decenni con Feldschlösschen e il nostro rapporto è diventato ormai familiare e di amicizia. Ha un valore per noi incommensurabile», afferma l'albergatore vallesano Claudio Spranzi.**



Quando venne aperto, nel 1848, il Furka fu il primo hotel di Oberwald. In seguito, in questo edificio è cresciuto anche Claudio Spranzi, originario di Obergoms e rappresentante della sesta generazione di gestori di questa struttura a conduzione familiare. «Già da bambino conoscevo Feldschlösschen», racconta l'albergatore, che non sa dire esattamente da quanto tempo duri la collaborazione tra la famiglia Nanzer-Spranzi e Feldschlösschen, pur sapendo con certezza che risale alla seconda metà del XIX secolo. E nel 1865, quando la Valaisanne venne lanciata per la prima volta sul mercato, l'Hotel Furka la propose subito ai propri ospiti.

## Il cambiamento è fuori discussione

«L'eventuale passaggio a un altro fornitore di bevande è fuori discussione», afferma Claudio Spranzi. «Grazie ai rimborsi cospicui, alle consegne sempre impeccabili e puntuali e alla consulenza eccellente offerta dal Sales Manager Martin Jossen ci siamo sempre trovati bene. Al fornitore



*«Già da bambino conoscevo Feldschlösschen.»*

**Claudio Spranzi, Furka Oberwald**

Feldschlösschen non sfuggono neppure gli errori che involontariamente inseriamo negli ordini: se nota qualcosa di strano ci avverte chiedendoci conferma.»

## Sempre aperti alle novità

Anche il Sales Manager Martin Jossen non risparmia le lodi: «La collaborazione con Claudio Spranzi e, fino al 2012, con sua zia è sempre stata piacevole. La

famiglia è aperta alle novità e, ad esempio, ha subito accolto con entusiasmo le birre stagionali, come quella natalizia.»

La storia personale del Sales Manager Martin Jossen lo lega a doppio filo all'Hotel Furka: «Negli anni '50 mia mamma lavorava presso l'hotel e lì ha conosciuto mio padre, un minatore.»

## Grande attesa per la birra primaverile

Claudio Spranzi parla di una «collaborazione amichevole e familiare» con Martin Jossen. Ormai si danno del tu da tempo e sanno di potersi fidare l'uno dell'altro. I suoi predecessori apprezzavano molto la collaborazione con Feldschlösschen e Claudio Spranzi non fa eccezione.

L'albergatore è anche entusiasta dei prodotti svizzeri di Feldschlösschen: «Sono felice che per la prima volta Feldschlösschen lanci una birra primaverile. Sarà perfetta per il nostro hotel.»

[www.hotel-furka.ch](http://www.hotel-furka.ch)

*«Sa esattamente cosa vogliamo.»*

**Brigitte Lüdi,**  
«Löwen» di Heimiswil

non invadente, dato che sa perfettamente cosa vogliamo e cosa non vogliamo», aggiunge Brigitte Lüdi. Nelle parole di Jürg Vogel stesso: «Il nostro rapporto commerciale si fonda su un rapporto amichevole e istintivo.»

[www.loewen-heimiswil.ch](http://www.loewen-heimiswil.ch)



L'Hotel Furka di Oberwald nel XXI secolo.



L'Hotel Furka alla fine del XIX secolo.

Segue

# ROMPETE IL GHIACCIO CON SOMERSBY.



UNA FRESCHEZZA TUTTA  
DIVERSA. CON GRADAZIONE  
ALCOLICA DEL 4,5%:  
APPLE ORIGINAL

**ORDINARE  
ORA!**

[myfeldschloesschen.ch](http://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.



**Nuovi clienti: Sunstar Hotel**

# L'importanza dei valori svizzeri

**Gli esclusivi Sunstar Hotel puntano tutto sullo «Swiss made» e, dalla scorsa primavera, anche sulla collaborazione con Feldschlösschen.**

«La Sunstar Holding SA è stata fondata da una società del Canton Basilea Campagna ed è gestita da svizzeri doc. La quintessenza svizzera e i valori locali sono fondamentali per noi», dichiara Katja Lemmler, assistente alla direzione, «il progetto comprende prodotti regionali realizzati in maniera ecosostenibile. Anche per questo, dalla primavera del 2014 abbiamo iniziato un'intensa collaborazione con Feldschlösschen.»

**«Perfetti per noi»**

«I prodotti svizzeri di Feldschlösschen, la vicinanza strategica e la loro presentazione sono perfetti per la nostra azienda», afferma Gillian Müller, responsabile della comunicazione.

**«Sviluppare la collaborazione»**

Sunstar gestisce 12 hotel, in molti dei quali i clienti possono già gustare le birre, le bibite e l'acqua minerale premium di Feldschlösschen. «La nostra idea è quella di sviluppare questa collaborazione per servire i prodotti Feldschlösschen nella mag-

gior parte degli hotel», rivela Gillian Müller.

La collaborazione è iniziata nel migliore dei modi: «La qualità del servizio di Feldschlösschen è fantastica», afferma Katja Lemmler. Le consegne sono riuscite benissimo anche a Zermatt, nonostante sia chiusa al traffico.

**Lodi anche da Arosa**

Rolf Bucher, che gestisce il Sunstar Hotel di Arosa dichiara: «Non siamo ancora passati a Feldschlösschen, ma considerate le prime esperienze positive la ritengo un'eventualità altamente probabile.»

[www.sunstar.ch](http://www.sunstar.ch)



*«La qualità del servizio è fantastica.»*

**Katja Lemmler, Sunstar Hotels**



«Un pizzico di originalità»: il Sunstar Style Hotel di Zermatt.



Il barista e ristoratore Stefan «Zilti» Ziltener si affida da quest'inverno al partenariato con Feldschlösschen.

**Nuovo cliente: l'«Obertor» di Parpan**

# «Vendere più birra assieme»

**«Après-ski» con Feldschlösschen all'«Obertor»: il gestore del bar-ristorante Stefan Ziltener spiega perché ha scelto questo partner per le bevande e racconta le sue prime impressioni.**

**Perché è passato a Feldschlösschen?**

Volevo creare nuovi stimoli all'«Obertor» con una scelta di birre più ampia. Per questo ho optato per Feldschlösschen, un nuovo partner per le bevande che agisce in modo rapido, semplice e innovativo. Un altro fattore di decisione è stato rappresentato dagli ottimi e duraturi rapporti con il Sales Manager Jürg Felix.

**Che impressioni ha del nuovo partenariato?**

Mi pare ottimo, semplice e mirato alle soluzioni. Sono convinto che continuerà così anche in futuro.

**Cosa si attende dal partner per le bevande?**

Che sia affidabile e flessibile e sia attento allo scambio reciproco. Voglio potermi fidare del partner e vendere ancora più birra grazie al suo aiuto.



*«Feldschlösschen è rapida e innovativa.»*

**Stefan «Zilti» Ziltener, «Obertor», a SX con il Sales Manager Jürg Felix.**

**Qual è il significato della birra nell'«après-ski»?**

Enorme! Gli sciatori sono molto assetati e, al pomeriggio, non vogliono bere cose troppo forti. Pertanto bevono birra.

[www.obertor-bar.ch](http://www.obertor-bar.ch)

Si prega di voltare

# NOVITÀ: *Eve Hugo*

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



Ordinate subito!

Apprezzare in modo responsabile.



*eve*  
BY CARDINAL



Christophe Bovigny con Liliane Page (SX) e Assunta Charbonney di Feldschlösschen.

**Nuovi clienti: Christophe Bovigny, neo-ristoratore del Ristorante Grütli di L'Isle**

# «Per chi è alle prime armi come me, Feldschlösschen è il partner migliore»

**L'anno scorso Christophe Bovigny ha fatto il grande passo e ha rilevato il Ristorante Grütli di L'Isle, nel Canton Vaud. Fin dall'inizio si è affidato alla collaborazione con Feldschlösschen, che gli ha offerto i migliori aiuti per cominciare l'attività, rivela il novello ristoratore.**

*«Fin dal primo giorno Feldschlösschen ha saputo affiancarmi in maniera ottimale.»*

**Christophe Bovigny, Grütli**

Christophe Bovigny si è sentito soddisfatto tra la Sales Manager Assunta Charbonney e Liliane Page, la responsabile della distribuzione gastrologistica per i cantoni Vaud, Friburgo e Neuchâtel. Le due donne di Feldschlösschen si prendono ottima cura del neo-ristoratore.

### Le novità degli inizi

Dallo scorso autunno, Bovigny gestisce con il socio e chef Bruno Lebris il Ristorante Grütli a L'Isle, lungo la strada di passaggio per la Valle di Joux. «All'inizio era tutto nuovo per me», racconta il ristoratore del «Grütli».

«Il signor Bovigny sta termi-

nando una sorta di tirocinio e noi di Feldschlösschen siamo al suo fianco con le parole e coi fatti», afferma Assunta Charbonney.

### Un aiuto prezioso

«Fin dal primo giorno Feldschlösschen ha saputo affiancarmi in maniera ottimale», dichiara il «tirocinante» Christophe Bovigny. Per lui che era un novizio della ristorazione, Feldschlösschen si è rivelata essere il partner migliore. E Assunta Charbonney è lieta della sua soddisfazione: «Vogliamo affiancare al meglio tutti i clienti che sono alle prime armi. I neo-ristoratori devono sapere che possono contare

su di noi in qualsiasi momento.» All'inizio, Christophe Bovigny si è fatto consigliare l'assortimento più indicato per le bevande, considerando anche che il «Grütli» è un locale di campagna, con circa 50 coperti.

### Il successo futuro

Liliane Page si è occupata fin da subito della fornitura migliore. Tra l'altro è «importante fissare i tempi di consegna che più si addicono ai clienti.» Alla sua seconda visita al «Grütli» ha fatto il punto della situazione con Christophe Bovigny cercando di capire come intervenire per ottimizzare i processi. «Ho la sensazione che



Il camion Feldschlösschen davanti al «Grütli»: passa dal cliente negli orari a lui più consoni.

Christophe Bovigny avrà successo con il suo «Grütli», afferma Assunta Charbonney.

Il neo-ristoratore, seduto tra lei e Liliane Page, abbozza un sorriso d'approvazione, consapevole che questo successo sarà anche dovuto alla collaborazione con Feldschlösschen.

Anteprima esclusiva in cinque città svizzere

## Grande successo del primo stappo della birra

Il primo venerdì di novembre 2014 Feldschlösschen ha festeggiato in cinque città svizzere lo stappo ufficiale della sua amata birra di Natale. Alle ore 20.24 i carrettieri e le castellane hanno stappato il primo fusto di birra di Natale presso 20 clienti ristoratori; la birra è stata distribuita gratuitamente, creando una gioiosa atmosfera prenatalizia. La festa della birra di Natale è proseguita fino a tarda notte, per la gioia dei consumatori e dei ristoratori, che hanno potuto offrire qualcosa di speciale ai propri clienti all'inizio di novembre.

## Grandi progetti futuri

Nei prossimi anni lo stappo ufficiale della birra di Natale Feldschlösschen dovrebbe divenire un appuntamento fisso. Walter Gasser, Activation Manager On-Trade alla Feldschlösschen, spiega: «Desideriamo che l'evento aumenti in popolarità negli anni e divenga un'occasione di grandi incassi per i ristoratori nel periodo prenatalizio.»

Il riscontro dei clienti ristoratori partecipanti all'anteprima è stato assolutamente positivo.



A Zurigo le castellane e i carrettieri hanno creato una gioiosa atmosfera prenatalizia.



## Stappo della birra di Natale: ecco gli esercizi partecipanti

- A Zurigo:** The Nelson Pub, Kennedy's Irish Pub, Mc Gee's
- A Berna:** Schmiedstube, Gut gelaunt, The Nelson Pub, Bärner Mitti, Relais im Casino, Cowboys Bar
- A Basilea:** Gifhüttli, Zum schiefen Eck, Zum alten Warteck, Stadtkeller
- A Lucerna:** Roadhouse, Borromini, Havana
- A Ginevra:** La Plage, Post Café, Café de Mantegnin, Pub McSorley



A Basilea era presente il primo fusto di birra.



# di Natale



La leggenda del calcio Fritz Künzli, Monika Kälin e il professionista del beach soccer Stephan Meier.



Il regista Erich Langjahr, il CEO Feldschlösschen Thomas Amstutz, Hanspeter Bucher (Bucher Transport) e l'ex Sales Manager Feldschlösschen Roland Baumann.



Urs Emmenegger (Glasi-Restaurant Adler di Hergiswil), Susanna Hospenthal (Kurz Schmuck und Uhren) e Franz Stalder (City Vereinigung Luzern).



Markus Wicki (Hirschen Oberkirch) e César Welti.



Margot Schirm, Simon Kopp (polizia di Lucerna) e Astrid Cleaver (Two Flags Pub di Goldau).

## Martini Höck a Lucerna Le personalità della Svizzera centrale in festa



te il traino a sei Feldschlösschen.  
a di Natale è arrivato in carrozza.



Il tiro a quattro Feldschlösschen a Lucerna.

Il «Martini Höck» di Feldschlösschen ha nuovamente offerto un ottimo intrattenimento e discorsi interessanti. Erano circa 300 le personalità della Svizzera centrale del mondo dell'economia, della politica, della cultura e dello sport che si sono incontrate l'11 novembre 2014

a Lucerna per la XII edizione di questo evento tradizionale. Il Restaurant 1871 del Grand Hotel National ha offerto la cornice ideale per la kermesse e gli ospiti hanno potuto provare in esclusiva la Martini Höck, prodotta dai birrai Feldschlössen appositamente per la serata.

# Accesso gratuito ad Internet per i vostri clienti



Vi regaliamo il  
materiale informatico  
del valore di 199 CHF

**Grazie alla società Monsoon AG, i vostri clienti potranno accedere gratuitamente ad Internet. Se vi abbonate per tre anni, vi offriamo il materiale informatico del valore di 199 CHF. Le spese per l'uso sono di soli 28 CHF/mese.**

Troverete maggiori informazioni e un buono d'ordine su [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch) alla rubrica «Migliori economie / Deals».

Contatto diretto Monsoon Networks AG: telefono +41 43 500 04 70, e-mail: [info@monsoon.net](mailto:info@monsoon.net) Password: «Feldschlösschen»





## UNA BIRRA CON MIKE FLISS DELLA MIC CATERING

## «Il piccolo impianto di spillatura Select 10 offre grandi vantaggi»



**A SX: MIKE FLISS, FONDATORE E TITOLARE DELLA MIC CATERING**

**A DX: MARTIN KÄSLIN, REGIONAL SALES MANAGER BASILEA E BASILEA CAMPAGNA DI FELDSCHLÖSSCHEN**

**Martin Käslin (Regional Sales Manager Basilea e Basilea Campagna):**

**Mike, un anno e mezzo fa sei stato uno dei nostri primi clienti a ordinare il Select 10. Come usate questo impianto di spillatura alla MIC Catering?**

Mike Fliss (titolare di MIC Catering): Dal 2013 impieghiamo due Select 10, mentre altri due sono appena stati ordinati. Il piccolo impianto con 10 litri di Feldschlösschen Hopfenperle è usato soprattutto nei piccoli eventi con un massimo di 50 persone. È adatto anche ai ristoratori che non necessitano di molta birra alla spina – come i bistrò, le caffetterie e i locali delle associazioni. In questi casi l'impianto è perfetto, dato che la birra si conserva per un mese dopo lo stappo.

**Ma voi avete impiegato l'impianto anche al Worlddidac di Basilea, con quasi 200 ospiti. Perché?**

Al Worlddidac abbiamo impiegato due Select 10. L'installazione richiede un po' di tempo ma offre numerosi vantaggi rispetto alla birra in bottiglia: il Select 10 non ha bisogno di alcun impianto frigorifero, non vi sono bottiglie vuote da smaltire e il peso da trasportare è minore. Inoltre, gli ospiti amano poter spillare personalmente la propria birra.

**Questo non crea problemi?**

Certo al carnevale di Basilea tutto fila liscio, dato che tutti sanno come spillare una birra. Ma anche in altre occasioni l'impianto è semplicissimo da usare.

**Hai suggerimenti per i colleghi per l'impiego corretto del Select 10?**

Il raffreddamento dei fusti richiede qualche tempo, che spesso manca. Se per un evento sono necessari più fusti è necessario che siano precedentemente raffreddati.

**Un ulteriore vantaggio è rappresentato dal fatto che l'apparecchio non richiede lavaggio.**

È vero; tuttavia, noi laviamo il Select 10 dopo ogni evento, in quanto i nostri re-

quisiti di qualità sono elevatissimi. La cosa, tuttavia, non è realmente necessaria.

**Cosa si potrebbe migliorare del Select 10?**

La prima generazione aveva alcuni problemi, che sono stati però risolti. Sarei felice se il cambio dei fusti fosse semplificato ulteriormente. Da basilese, poi, apprezzerei di poter spillare la birra basilese Wartek con il Select 10. La Feldschlösschen Hopfenperle è comunque un prodotto svizzero molto amato.

**Quanto sei soddisfatto delle prestazioni di servizio di Feldschlösschen nel campo tecnico?**

In questa occasione vorrei ringraziare ancora una volta il vostro direttore del servizio clienti René Zwygart. Il supporto tecnico è completo, non burocratico e molto flessibile: in caso di bisogno si riceve un aiuto immediato.

## MIC Catering Company

La MIC Catering Company è stata fondata nel 1992 da Mike Fliss. L'azienda basilese dà lavoro a 46 collaboratori, quattro dei quali a tempo indeterminato. La MIC non è un classico servizio per feste, ma uno specialista logistico per il catering. Uno dei clienti principali è l'ente fiere svizzero. Da 10 anni la MIC Catering è felicemente cliente di Feldschlösschen.

[www.mic-catering.ch](http://www.mic-catering.ch)



## Select 10

Impianto di spillatura mobile  
Feldschlösschen Hopfenperle  
Fusto da 10 litri  
Numero di articolo: 11924

# Il sole in bottiglia.

VITAMINA  
**D**  
DEL SOLE



Nuovo in assortimento !  
Ordinate adesso !

Concorso – in palio:

# 3 coppie di biglietti per **Shrek – il Musical**

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

1. A quale programma televisivo ha partecipato la Brasserie du Lac?

- M** Mis Lokal, ihres Lokal
- C** Mis Restaurant, sis Restaurant
- B** Mini Beiz, dini Beiz

2. Da quanto tempo il «Löwen» di Heimiswil è cliente Feldschlösschen?

- I** Dal 1897
- A** Dal 1907
- O** Dal 1917

3. Dallo scorso autunno, Feldschlösschen ha inserito nel proprio assortimento permanente la Grimbergen...

- N** Rot
- R** Rouge
- D** Red

4. Come si chiama il presidente del consiglio di amministrazione della Hürliemann Bier A.G.?

- B** Thomas Hürliemann
- D** Thomas Amstutz
- R** Beat Schlatter

5. Quale evento rende il primo venerdì di novembre un giorno speciale?

- A** La spillatura della birra natalizia
- O** La spillatura dello sciroppo invernale
- I** La spillatura del vino dell'Avvento

La soluzione è:



Shrek e i suoi amici approdano quest'inverno al «Theater 11» di Zurigo.

## «Shrek – il Musical»: un successo mondiale come i film

L'audace eroe del grande schermo Shrek e la sua amata principessa Fiona hanno fatto divertire milioni di spettatori in tutto il mondo aggiudicandosi anche un Oscar come miglior film d'animazione.

### Per tutta la famiglia

«Shrek – il Musical» non è da meno del film e ha già conquistato grandi e piccini in diversi Paesi. Questa produzione DreamWorks offre uno spettacolo colorato, irriverente e divertente per tutta la famiglia. Gli

amati personaggi del film tornano in vita con coreografie accompagnate da una musica travolgente.

### A Zurigo dal 18 febbraio

La Freddy Burger Management porta Shrek e i suoi amici anche in Svizzera. Gli spettacoli si terranno al «Theater 11» dal 18 febbraio al 1° marzo. Risolvete il quiz di questa pagina e, con un pizzico di fortuna, potrete vincere 2 biglietti per «Shrek – il Musical».

[www.shrek-das-musical.ch](http://www.shrek-das-musical.ch)

## Il vincitore di novembre

Ha vinto un Nescafé Milano 2.0 per un anno (per un valore di 3500 franchi) **Eduard Spagni**, hotel St-Joseph a Gännsbrunnen. Felicitazioni.



Il sistema di caffè del futuro si chiama Nescafé Milano 2.0.

## Per partecipare

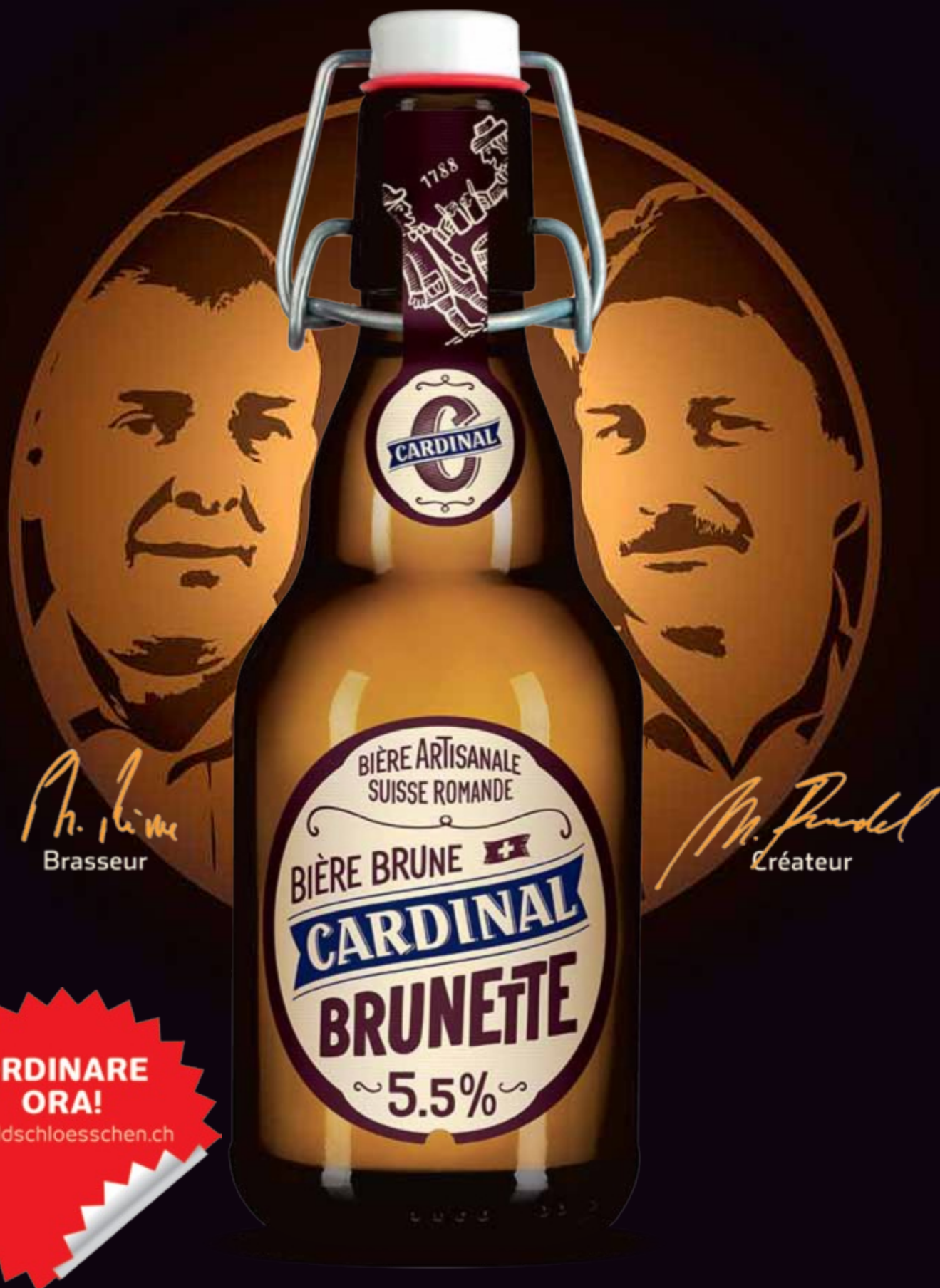
Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

Con un pizzico di fortuna potrete vincere due biglietti per «Shrek – il Musical».

**Termine ultimo di spedizione:**  
**10 gennaio 2015**

# LA BROWN ALE DI CARDINAL DALLA SVIZZERA ROMANDA

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



**ORDINARE  
ORA!**

[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

Roman Pieruzek, gestore di un pub ginevrino:

# «Io mi rifornisco direttamente da Feldschlösschen»

Già da tempo apprezza i prodotti di Feldschlösschen, ma Roman Pieruzek ha deciso soltanto nell'autunno del 2013 di diventare un cliente diretto e non si è mai pentito di questa scelta. Al contrario, «avrei

dovuto fare questo passo molto prima», dichiara il proprietario del Pub Lord Jim di Ginevra, che sta traendo grandi benefici dalla sua collaborazione con Feldschlösschen.

Un anno e mezzo fa, Roman Pieruzek ha deciso di iniziare a rifornirsi direttamente da Feldschlösschen. «Ero un consumatore di vecchia data dei prodotti Feldschlösschen e avrei dovuto prendere questa decisione molto prima», afferma oggi il gestore del Pub Lord Jim di Ginevra.

## Problemi con gli intermediari

Per molti anni, Roman Pieruzek si è rivolto a un intermediario per la fornitura delle bevande. «Mi sono accontentato per troppo tempo di quel servizio mediocre», dichiara il ristoratore. Come cliente abituale, sentiva la mancanza di una consulenza professionale. «Il supporto specializzato», racconta Pieruzek, «era del tutto inesistente.»

## Feldschlösschen? «Un partner prezioso»

Lo scontento era tale che «mi sono chiesto: perché non scegliere Feldschlösschen come partner diretto? In fondo ero convinto che questa azienda offriva la migliore scelta di birra per il pub.»



Dopo aver parlato con il Sales Manager Luis Pereira, Roman Pieruzek è diventato cliente diretto di Feldschlösschen nell'autunno del 2013. «Luis è un consulente competente oltre ad essere un partner prezioso», afferma il ristoratore.

## Un senso di sicurezza

Roman Pieruzek è entusiasta del servizio di fornitura diret-

ta. «I tempi si sono ridotti, mai un ritardo, mai una scusa, tutto perfetto! Feldschlösschen è un partner di cui posso davvero fidarmi. Consiglio a tutti i miei colleghi di diventare, come me, cliente diretto.»

La possibilità di disporre, come ogni cliente, di un contatto diretto e personale con l'azienda, dà a Roman Pieruzek un senso di sicurezza: «So di poter contare

in ogni momento sul supporto professionale di Feldschlösschen.»

## Bilancio positivo

Ma qual è il bilancio di Roman Pieruzek dopo più di un anno di fornitura diretta? «Qualità, servizio, affidabilità e consulenza sono ottime. Come ho già detto, avrei dovuto fare questo passo molto tempo prima.»

*Partner per una ristorazione senza problemi: Roman Pieruzek, gestore del pub (SX) e il Sales Manager Luis Perreira.*

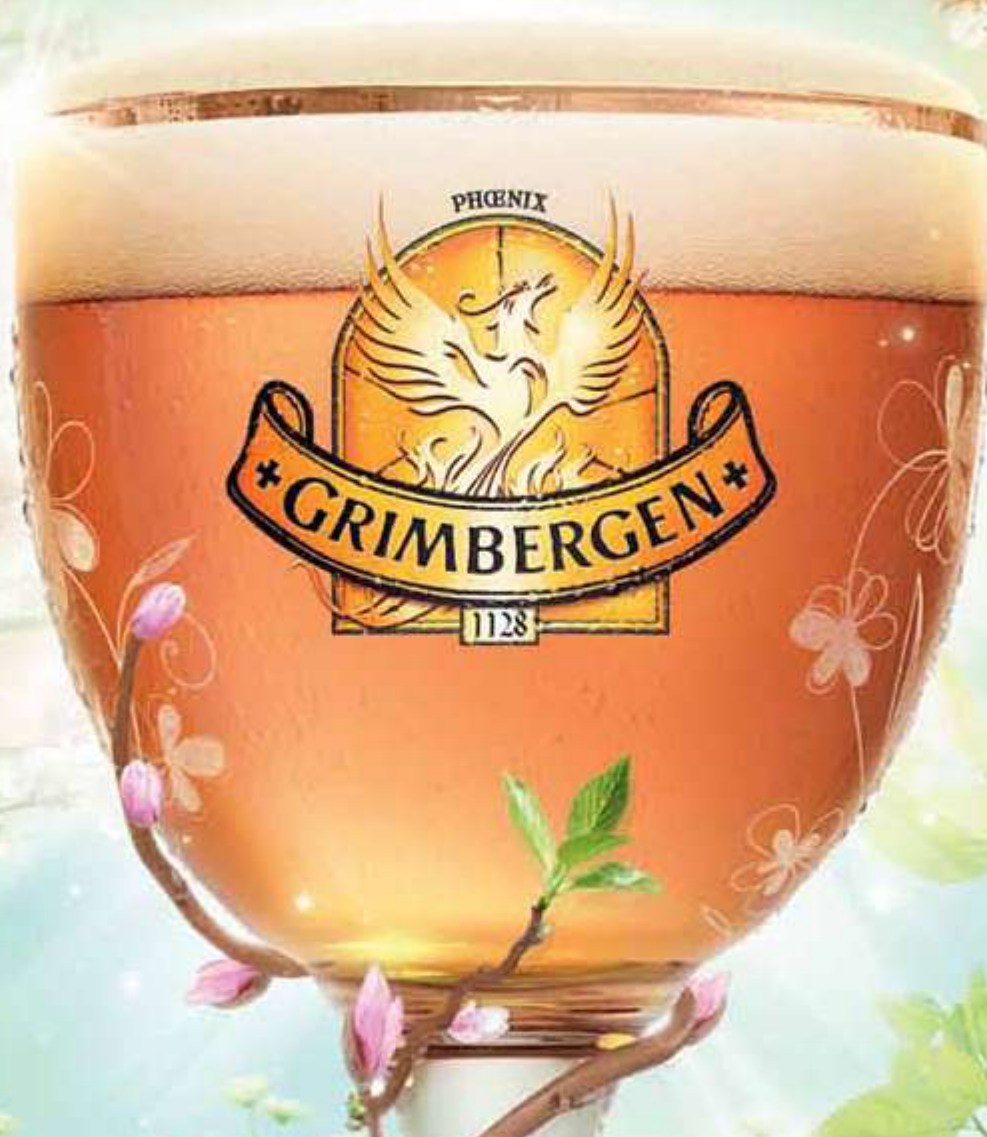
*Si consultano regolarmente: Roman Pieruzek e il Sales Manager Luis Perreira.*



## «Offriamo una consulenza eccellente»

Il Sales Manager Feldschlösschen Luis Perreira ha già convinto diversi ristoratori che sono molto soddisfatti di esser passati al servizio di fornitura diretta. «Grazie alle nostre conoscenze specialistiche, possiamo offrire ai clienti diretti della ristorazione una consulenza eccellente», dichiara. E Feldschlösschen affianca i suoi clienti dimostrandosi un partner affidabile. «Cerchiamo di stare il più vicino possibile ai ristoratori», afferma Luis Perreira, «puntiamo a un confronto costruttivo con l'esercizio scambiando regolarmente idee e opinioni. Il nostro obiettivo è una collaborazione a lungo termine che soddisfi entrambe le parti e che può stabilirsi solo con il servizio di fornitura diretta.»

L'INTENSITÀ  
DI UNA LEGGENDA



1128

**GRIMBERGEN**

BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER

**PRINTEMPS**



ExpoGourmet all'EPFL di Ecublens

# Feldschlösschen mette d'accordo studenti, professori e visitatori

L'insegnamento particolarmente esigente al Politecnico di Losanna (EPFL) può essere stressante. Ecco perché studenti e professori apprezzano di poter andare al Ristorante Gina: questa locanda, decorata con gusto all'italiana, ha un'eccellente fama anche all'esterno del Campus. In alternativa si va a rifocillarsi alla svelta, ma sempre con prodotti sani, al ristorante da asporto Cut.

**Gina cucina «come la mamma»**  
 Emmanuel Sailer è da circa un anno il gestore di questi due locali, che fanno parte del gruppo DSR di ExpoGourmet, e parla con fierezza dell'immensa scelta di prodotti freschi al ristorante da asporto Cut: «I panini, gli stuzzichini, i dessert – insomma, tutto qui è preparato tradizionalmente.» Coloro che scelgono un pasto preso al ristorante, si sentiranno a loro agio al Ristorante

Gina. Qui è il regno di Gina, che prepara manicaretti della cucina tradizionale italiana, come se si mangiasse «dalla mamma». E i clienti si dimenticano così di essere in un campus universitario.

**Dieci e lode per Feldschlösschen**  
 Il direttore di ExpoGourmet, Emmanuel Sailer, ha solo parole di lode per l'eccellente partenariato che lo lega a Feldschlösschen: «Abbiamo un interlocutore che ha una grande competenza professionale.» Emmanuel Sailer è anche responsabile del settore ristorazione del modernissimo Swiss Tech Convention Center: «Anche lì riponiamo tutta la nostra fiducia nei prodotti di grande qualità e nei servizi professionali della Feldschlösschen.»

[www.gina-ristorante.ch](http://www.gina-ristorante.ch)  
[www.cut-takeaway.ch](http://www.cut-takeaway.ch)  
[www.tstcc.ch](http://www.tstcc.ch)



Ristorante Gina: il gestore Emmanuel Sailer e Gina, ostessa del ristorante omonimo.



Ristorante da asporto Cut: tutto è preparato in maniera tradizionale, dai panini agli stuzzichini, fino ai dessert.



Swiss Tech Convention Center: sempre più manifestazioni si svolgono qui.

Ristorante Bösse's, Wallisellen

## Brio e vivacità per la ristorazione di paese



La ristoratrice Arina Bosshardt nel ristorante Bösse's.

Lo scorso luglio, Arina Bosshardt, un'ex dipendente che ha avuto il coraggio di intraprendere la strada del lavoro autonomo, ha aperto il confortevole ristorante «Bösse's» nel cuore di Wallisellen. «Puntiamo molto sui prodotti regionali», dichiara. Il suo desiderio era portare un po' di brio e vivacità alla ristorazione del paese, e lo fa con serate a tema dove serve fonduta o paella, settimane internazionali e una festa di quartiere.

### Uomini d'affari a pranzo

A mezzogiorno il ristorante è frequentato da tanti uomini d'affari che cercano un pasto veloce e conve-

niente, mentre la sera il «Bösse's» dà il meglio di sé e offre un ambiente sopra le righe.

### Grandi lodi per Feldschlösschen

Arina Bosshardt acquista tutte le bevande da Feldschlösschen, dalla birra al vino, passando per le bibite. «Ordino tutto da un'unica fonte, è molto pratico», afferma la ristoratrice, che già da dipendente ha avuto un'ottima esperienza con Feldschlösschen. «L'assistenza è eccellente», racconta Arina Bosshardt, «e Feldschlösschen si occupa anche di raccogliere i vuoti, alleggerendoci il lavoro.»

[www.boesses.ch](http://www.boesses.ch)

Ordinate ora la nuova birra primaverile di Feldschlösschen

# Fate entrare la prima

Offrite ai vostri clienti la possibilità di gustare e assaporare la primavera oltre a vederla e sentirla! La combinazione di sapori lievemente dolci e amaro rendi la birra primaverile di Feldschlösschen perfetta per questa stagione. Ordinate subito questa novità fruttata e rinfrescante che risveglierà anche il vostro fatturato.

Questa birra, dall'aroma fresco e corposo, è perfetta da gustare sotto i primi raggi di sole primaverile.

• **Primavera a prima vista:** una splendida birra torbida dal colore chiaro e tenue e dalla schiuma cremosa

• **Primavera interiore:** varietà di malto selezionate, note che rimandano alla frutta e ai chiodi di garofano, bollicine spumeggianti

• **Primavera profumata:** profumo delicato, fresco e leggermente fruttato

• **Primavera gustosa:** aroma di malto e cereali, fresco e corposo, leggermente aspro

#### Margini interessanti

Con la sua immagine fresca, la birra primaverile di Feldschlösschen attirerà l'attenzione anche del pubblico più giovane. E con l'esclusivo spot televisivo in onda dal 20 marzo nessuno potrà resistere.

Ordinare subito!

**3.67 CHF**

al litro

Feldschlösschen  
Birra da primavera  
Art. 13095 fusto da 20 litri

Disponibile esclusivamente presso il vostro Sales Manager.



Con la birra primaverile di Feldschlösschen riceverete un interessante pacchetto promozionale.



# vera con questa birra fruttata

La birra primaverile di Feldschlösschen è la bevanda ideale per ogni tavolata in questa stagione e si abbina perfettamente con pollo, spuntini pomeridiani e dessert dolci alla frutta.

Grazie all'interessante margine offerto da questa birra potrete aumentare facilmente i vostri introiti: le

analisi di mercato indicano infatti che i clienti sono disposti a pagare di più per un prodotto stagionale.

### In omaggio un pacchetto promozionale

Ordinando entro il 31 gennaio almeno sei fusti da 20 litri di birra primaverile Feldschlösschen, riceverete in omaggio un fanta-

stico pacchetto promozionale contenente, fra gli altri, poster in formato A2, festoni, collarini salvagocce, sottobicchieri e una bandiera decorativa. La birra primaverile verrà consegnata tra il 3 e il 20 marzo.

Il letargo invernale sta finendo, organizzate fin da subito il risveglio primaverile dei vostri clienti.



## Grimbergen Printemps

La Grimbergen Printemps, una speciale birra d'abbazia primaverile, vanta un sapore fruttato, raffinate note di mela, spezie, liquerizia e zenzero, e una schiuma colorata in due tonalità di rosa. Grazie al connubio sapiente di freschezza e note fruttate, la Grimbergen Printemps spalancherà le porte del vostro locale alla primavera e a un incremento del fatturato, stimolato anche dall'ottimo margine di cui disporrete. E ordinando almeno quattro fusti da 20 litri riceverete un fantastico pacchetto promozionale.



### Il Sales Manager è a vostra disposizione

La birra primaverile Feldschlösschen e la Grimbergen Printemps possono essere ordinate come di consueto. In caso di domande potete naturalmente rivolgervi al vostro Sales Manager.

Ordinare subito!

**5.09 CHF**  
al litro

Grimbergen  
Printemps  
Art. 13174  
fusto da 20 litri

Disponibile esclusivamente presso il vostro Sales Manager.

# Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



*Chips eccelse, perché diamo il massimo.*



ESPERTI  
IN CHIPS



Mirjam Gonser, chef del «Werkstatt», presenta il bicchiere da birra di 3 litri.

## Il bar Werkstatt 6 di Gossau ZH

# Con il pollo anche le donne preferiscono la birra

**Il «Werkstatt 6» di Gossau, nel Canton Zurigo, è un locale arredato con gusto, pieno di attrezzi utilizzati in autofficina e dall'ambiente conviviale. Qui, la sera, si ritrovano degli «uomini veri» e delle «donne di polso». Un luogo ideale, dunque, per bere una bella birra ... anche mangiando!**

A pranzo si possono ordinare dei piatti abbondanti, non cari e pronti rapidamente. La sera, gli «uomini veri» e le «donne di polso» parlano del più e del meno, delle loro giornate, in questo bar arredato con amore e pieno di attrezzi da autofficina. Oppure vanno a fumarsi una sigaretta nell'apposita sala. Il personale femminile del «Werkstatt 6» ha un approccio familiare e si fa in quattro per i propri clienti, fino a notte fonda.

### Un pollo alla birra

I clienti fissi del «Werkstatt» scelgono spesso la stessa bevanda: una birra bella fresca! Molto apprezzate sono la Hürliemann e la Guinness, an-

che quando si tratta di accompagnare un buon piatto. Il piatto tipico del locale è il pollo di 1,8 kg

cotto a scelta nella birra Hürliemann o nel whisky, che si ordina per due o tre persone.



Un classico del «Werkstatt»: pollo e birra.

### Alle donne la birra piace eccome!

«Con questo menù, i clienti in generale ordinano una birra», racconta la dirigente del bar Mirjam Gonser. «E la birra è un generatore di introito importante, da noi, dato che viene ordinata più spesso del vino.» Le donne sono anch'esse grandi bevitrice di birra e preferiscono chiaramente la Grimbergen.

Per i manovali la cucina prepara piatti più sostanziosi, mentre per gli impiegati le por-

zioni sono più modeste. Anche la birra, che si declina in diverse grandezze, dalla S alla XXL, ha ricevuto nomi molto speciali a Gossau: il «Zäpfli» (2,5 dl), il «Zapfe» (5 dl), il «Pitcher» (1,5 l) e l'«Aua» (di ben 3 litri). I bicchieri da birra del «Werkstatt» hanno diverse dimensioni, sono molto belli e tutti ornati del logo Hürliemann.

### «La birra, qui è di casa»

Nel bar «Werkstatt 6» si ritrovano i clienti fissi che si conoscono da anni, che quindi si considerano una grande famiglia. «Non dobbiamo nemmeno pubblicizzare il consumo di birra, dato che questa è di casa qui, in quest'ambiente rustico, e che i nostri clienti la richiedono senz'altro», ci spiega Mirjam Gonser. E per quanto riguarda il menù: da poco si possono ordinare anche delle costole e degli hamburger. La ristoratrice del bar era convinta già prima ancora di introdurli che, con questi piatti, la birra sarebbe corsa a fiumi.

[www.werkstatt6.ch](http://www.werkstatt6.ch)

La Brasserie du Lac a «Mini Beiz, dini Beiz»

# Il trionfo del long drink in TV

Donath Anhorn è cliente Feldschlösschen e un ristoratore innovativo. Lo scorso autunno ha partecipato alla trasmissione svizzera «Mini Beiz, dini Beiz» con la sua Brasserie du Lac di Weesen

presentando il suo Absinth Fizz con Schweppes Ginger Ale. Ora racconta a SETE cosa rende così speciale questo long drink e perché tornerebbe in TV.

## Absinth Fizz con Schweppes Ginger Ale

### Ingredienti

4 cl di assenzio  
1 bottiglia di Schweppes Ginger Ale  
 $\frac{1}{2}$  limette  
zucchero bruno

### Preparazione

Tagliare a cubetti grossi la limetta e schiacciarla con lo zucchero. Aggiungere l'assenzio e riempire con ghiaccio. Versare il Ginger Ale e guarnire con foglie di menta piperita o spicchi di limetta. Servire freddo in un bicchiere da long drink.



L'Absinth Fizz può essere preparato con Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Ginger Ale o Schweppes Indian Tonic (v. SX).



Donath Anhorn e l'Absinth Fizz con Schweppes Ginger Ale.

Donath Anhorn, originario dei Grigioni, aveva solo 20 anni quando, nel 1986, dopo un apprendistato da cuoco nello zurighese «Savoy» si è trasferito in Canada. «Come cuoco all'esposizione internazionale di Vancouver mi si è aperto un mondo totalmente nuovo», racconta Donath Anhorn. Successivamente ha lavorato al «Palace» di Helsinki, dove ha imparato ad apprezzare la cucina finlandese. Da 17 anni è il proprietario del Parkhotel Schwert di Weesen, sul lago di Walenstadt, nonché soddisfatto cliente Feldschlösschen.

### Un clamore straordinario

Nel 2010, Donath Anhorn ha aperto la Brasserie du Lac nello stesso edificio del Parkhotel Schwert. «Gli hotel ristoranti hanno vita difficile di solito», afferma, «perciò abbiamo ideato un progetto innovativo: il nome della brasserie è volutamente diverso da quello dell'hotel e i due esercizi sono completamen-

te slegati.» In questo modo Anhorn è riuscito ad avere grande successo, soprattutto da quando ha partecipato alla trasmissione televisiva «Mini Beiz, dini Beiz». «In ottobre il nostro fatturato è cresciuto di quasi un terzo. Può darsi che anche le belle giornate autunnali ci abbiano aiutato, ma sicuramente «Mini Beiz, dini Beiz» ha contribuito in maniera decisiva. Il clamore che ha suscitato è stato straordinario.»

### Su «Blick» e non solo

Durante la trasmissione, Anhorn e il suo staff hanno servito un menù di tre portate. Il ristoratore è molto orgoglioso del suo salmone finlandese affumicato in casa:

«Anche «Blick» ne ha pubblicato una foto», racconta. E aggiunge: «La risonanza mediatica è stata enorme. Quasi ogni giornale locale ha parlato della Brasserie du Lac.» Di sicuro la sua partecipazione televisiva è stata molto fruttuosa.

### Lodi per l'Absinth Fizz

Lo staff della Brasserie ha ricevuto numerosi encomi anche per l'Absinth Fizz con Schweppes Ginger Ale. «Il sapore dell'assenzio si fonde perfettamente con il Ginger Ale», afferma Donath Anhorn e svela: «Questo speciale aperitivo è ottimo anche con Schweppes Bitter Lemon e Schweppes Indian Tonic.»

[www.parkhotelschwert.ch](http://www.parkhotelschwert.ch)

*I clienti di Anhorn sorseggiano un bicchiere di Absinth Fizz durante il programma.*



All'osteria con Beat Schlatter

# Il segno segreto del bevitore di birra

**Luogo:**  
 Bar ristorante Don Weber,  
 Zurigo

**Interlocutore:**  
 Darko Radovanovic, osteria

**Beat: Tu conosci il segno segreto del bevitore di birra agguerrito? Se il bicchiere vuoto è messo accanto al sottobicchiere, il cliente vuole di nuovo una birra! Se lo mette invece sul sottobicchiere, non vuole un'altra birra!** Darko: Ma certo, conosco questi segni segreti dei

bevitori agguerriti. Però ne tengo conto solo quando si tratta di clienti fissi.

**Beat: E perché? Alla sala date «Sprüngli» nella Paradeplatz di Zurigo il segno del cucchiaino nella tazza, ad esempio, vale per tutti.** Darko: Di che cucchiaino parli?

**Beat: Quando una signora di una certa età è, diciamo, disposta a passare un'oretta allegra con un giovane in piena forma, mette il cucchiaino nella tazza. Se invece vuole giusto essere**



Beat Schlatter (DX) e Darko Radovanovic del «Don Weber» a Zurigo.

**lasciata in pace, mette il cucchiaino sul piattino.**

Darko: Beh, questa non la sapevo proprio. Ma torniamo al caso della birra alla spina. Se un cliente che non conosco, per ipotesi, mette il suo bicchiere senza accorgersene accanto al sottobicchiere, non gli posso semplicemente mettere in conto una

seconda birra. Ecco perché tengo conto solo di segni segreti dei clienti fissi.

**Beat: Il sottoscritto lo conosci, no? E il bicchiere di birra Hürlimann è già da un po' accanto al sottobicchiere!**

Darko: Accidenti, la seconda birra arriva subito!  
[www.donweber.ch](http://www.donweber.ch)

Agenda presentata da [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)

## Campioni di sci ad Adelboden e calciatori ad Arosa

• **Coppa del mondo di sci ad Adelboden:** in gennaio la Coppa del mondo fa tappa ad Adelboden. Per richiamare gli appassionati nel vostro locale guardate insieme a loro le gare sulla Chuenisbärgli nel weekend del 10 e 11 gennaio. E lanciando qualche scommessa sarete certi di raddoppiare buonumore e divertimento. Il premio potrebbe essere proprio una bella birra fresca. Tra l'altro, la settimana successiva sarà la volta delle gare di Wengen.



[www.weltcup-adelboden.ch](http://www.weltcup-adelboden.ch)

• **Ice Snow Football ad Arosa:** il campionato mondiale non ufficiale di calcio sulla neve offre incontri interessanti con ex stelle del calcio e momenti emozionanti tra i monti innevati di Arosa. Il 22 e 23 gennaio Svizzera, Olanda, Germania e Global United All Stars si sfideranno in questo eccezionale torneo su neve e ghiaccio. E la presenza dei grandi nomi del passato è assicurata.



[www.arosa.ch](http://www.arosa.ch)



### DIZIONARIO DELLA BIRRA

#### V come vitamine

La birra contiene numerose **vitamine**, soprattutto la vitamina B. Un litro di birra lager presenta un contenuto vitaminico medio di 0,04 mg di vitamina B1, 0,3-0,4 mg di vitamina B2, 0,47-0,82 mg di vitamina B6, 0,5 mg di biotina (B7), 6,3-8,8 mg di acido nicotinico (B3), 0,8 mg di acido folico (B9) e 0,9-1,1 mg di acido pantotenico (B5). Le vitamine del gruppo B aiutano ad avere una pelle luminosa e capelli sani, ma anche metabolismo, sistema nervoso, sistema immunitario, vista ed ematopoiesi traggono importanti benefici.



### LA BARZELLETTA del mese

«Vostro onore, il mio cliente è stato accusato ingiustamente di incendio doloso perché la mattina del giorno in cui il suo ristorante è andato a fuoco si era fatto consegnare due fusti di birra. Quale incendiario farebbe mai una cosa del genere?» Il giudice si rivolge all'accusato: «Imputato, nel suo locale si beve così tanto?» - «Oh no, vostro onore. Ma ho pensato che ai vigili del fuoco sarebbe venuta sicuramente una gran sete.»

# SWISS PREMIUM SELECTION

NUOVO PER  
LA GASTRONOMIA  
RAFFINATA  
E SETTORE  
ALBERGHIERO.



**ORDINARE  
ORA!**

[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

SIMPATICA. CONVENIENTE. AUTENTICA.

[WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH](http://WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH)