



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.3 | Marzo 2015



Feldschlösschen unisce i tifosi

Vittoria per la ristorazione

Pagina 10

Tutto da un'unica fonte

Perché l'Elephant Club di San Gallo conta sull'House Selection Spirits

Pagina 9

Risparmiare tempo e denaro

Come aggiudicarsi un rivoluzionario impianto autopulente

Pagina 21



Cardinal Draft Original

Prezzo netto **1.16**
invece di 1.40
VR cassa 24x0,33

Cardinal Draft Lime Cut

Prezzo netto **1.22**
invece di 1.46
VR cassa 24x0,33



Food & Wine Pairing di marzo

PARTNER SOSTANZIOSI.

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

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

THE
BOTTLE
VINO DA CONDIVIDERE



Editoriale

Sport + birra = maggior fatturato per voi



Care lettrici, cari lettori,

Feldschlösschen unisce i tifosi. Svizzere e svizzeri amano bere una birra dopo l'attività sportiva o assistere agli eventi sportivi con gli amici sullo schermo gigante del proprio locale preferito. I ristoratori vincenti contano sull'immagine sportiva della marca Feldschlösschen e si lanciano all'attacco anche con la marca internazionale premium Carlsberg. Le numerose promozioni di Feldschlösschen, vostro partner per le bevande, vi aiutano a festeggiare con i vostri clienti. A partire da [pagina 10](#) scoprirete come i nostri clienti abbiano creato un connubio vincente rappresentato da sport e birra. Sport + birra = maggiori fatturati – anche nel vostro locale! Partite a tutta birra con Feldschlösschen!

Siate sportivi anche in cucina. Perché, ad esempio, non provate un condimento leggero per le insalate, dotato di una nota specialissima grazie alla birra? A [pagina 30](#) scoprirete la ricetta e la birra giusta da utilizzare.

Desidero segnalarvi in particolare il concorso a [pagina 21](#). In palio vi sono dieci impianti autopulenti per la spillatura del valore di 870 franchi l'uno. Questi impianti hanno per voi ristoratori due enormi vantaggi: non dovrete più effettuare la pulizia personalmente e risparmierete del denaro!

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Daniela Fernández

Responsabile di redazione

Daniela Fernández

Inserzioni

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

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

Copertina: Urs Lindt – Foto: Freshfocus, Textension, Feldschlösschen

stampato in
svizzera



Il museo Wardeck 26



Condimento per insalate a tutta birra 30



Feldschlösschen accomuna i tifosi 10



Birre analcoliche

Piacere della birra **dopo lo sport**



Feldschlösschen ha reso le proprie birre analcoliche ancora più simili alla birra alcolica. Con il suo delicato aroma di malto e il suo sapore corposo la **Feldschlösschen Senz'Alcol** garantisce sempre il piacere della birra – senza alcol! Questo refrigerio rappresenta la bevanda ideale dopo lo sport e, ovviamente, prima della guida. Il piacere analcolico è disponibile tanto alla spina, quanto in bottiglia da 33 cl e 50 cl.

Quale integrazione raccomandiamo la «**Mein Alkoholfreies**» di **Schneider Weisse**. La birra di frumento ravviva l'umore anche senza alcol.



Ordinare subito!

2.92 CHF

al litro

Feldschlösschen
Senz'Alcol
Art.10451, fusto da 20 litri
www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

2.05 CHF

pro Flasche

Schneider Weisse
Mein Alkoholfreies
Art.10525 20x50cl VR vetro
www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Tempranillo Navarra

PRODUTTORE: «T»

Il **Tempranillo Navarra** ha il colore della ciliegia mora. L'olfatto percepisce chiari aromi fruttati di ribes nero, more, prugne e ciliege mature, con note di cioccolato, vaniglia e cannella. Un vino ben strutturato, bilanciato, fruttato e deciso.

Abbinamento perfetto ...

Il Tempranillo Navarra è perfetto per la cucina mediterranea, in particolare per la pasta e la pizza.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

9.90 CHF

la bottiglia

Tempranillo Navarra
Art.11821
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



CONOSCERE LA BIRRA

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY

Sapevate che una birra dopo l'attività sportiva non è solo rinfrescante, ma anche sana e più corroborante dell'acqua?

Suggerimento del mese

Su myfeldschloesschen.ch, alla voce Training/Centro conoscenze/Conoscere la birra, potrete scoprire molti fatti interessanti sulla birra. Ad esempio il fatto che il cliente, di norma, ordina semplicemente «una birra piccola». Raccomandando miratamente delle birre speciali e stagionali, come la birra di primavera Feldschlösschen, potrete aumentare fatturati e profitti.



Il bicchiere riutilizzabile perfetto

I clienti Feldschlöss

In collaborazione con «cup&more» Feldschlösschen offre ai propri clienti ristoratori il bicchiere riutilizzabile perfetto.

In molti cantoni sono state inasprite le norme ambientali. A Basilea, ad esempio, negli eventi pubblici su suolo pubblico e privato sono ammessi solo piatti e bicchieri riutilizzabili con cauzione.

Il meglio per l'ambiente

Le stoviglie riutilizzabili sono certo migliori per l'ambiente rispetto a quelle usa e getta. L'impiego di bicchieri riutilizzabili è sensato anche per la ristorazione, visto che Feld-

schlösschen, in collaborazione con «cup&more Mehrweglogistik», offre a voi ristoratori la perfetta offerta per i bicchieri riutilizzabili.

Affitto o acquisto

Potete scegliere tra acquisto e affitto:

- **Affitto:** con logo Cardinal o Feldschlösschen o neutri: da «cup&more» è possibile affittare i bicchieri riutilizzabili. L'affitto include un ampio servizio, che comprende magazzinaggio, se-

Birra ricca

Buono e sano

Il pumpernickel è famoso per la digeribilità e il valore nutritivo. Servito con dei formaggi freschi spalmati, questo pane integrale è uno snack sano e delizioso, ideale da accompagnare a una birra analcolica.



Torretta di pumpernickel

INGREDIENTI PER 16 PEZZI: 100 g di burro (morbido), 8 olive verdi snocciolate, 1 CC di ketchup, 1 spicchio d'aglio, 1 cc di paprica in polvere, 8 fette di pane pumpernickel, 250 g di quark, sale e pepe, 20 g di spinaci (passati).

PREPARAZIONE: sbattere il burro a crema, aggiungere il quark, mescolare bene e insaporire con sale, pepe e aglio schiacciato. Dividere il composto in tre parti: mescolare la prima con gli spinaci e la seconda con la paprica e il ketchup. Spalmare le fette alternando le creme, sovrapporre e chiudere con una fetta senza crema. Avvolgere il pane nella pellicola per alimenti e conservare in frigorifero per 8 ore. Togliere la pellicola, tagliare in 8 pezzi e servire.

La ricetta è stata messa a disposizione da GuteKueche.ch - das Gourmetportal.

Novità: Michel Sunshine

Una spremuta di sole



Esotismo con un tocco di Svizzera

La vitamina del sole D contribuisce al funzionamento del

Da oltre 80 anni Michel regala dei momenti di piacere fruttato con un'enorme varietà. Con **Michel Sunshine** l'assortimento è stato ora ampliato con una nuova bevanda alla frutta. Michel Sunshine offre sole e vitamine in abbondanza.

sistema immunitario, soprattutto nelle stagioni più buie. Michel Sunshine comprende arance maturate al sole e mango e banane del commercio equo e solidale, mentre il succo di mela completa il tutto con un tocco di Svizzera.

Ordinare subito!

1.47 CHF

la bottiglia

Michel Sunshine
Art.13082, 24x0.20 VP cassa

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

1.72 CHF

la bottiglia

Michel Sunshine
Art.13088, 4x6x0.33 PET

www.myfeldschloesschen.ch

chen approfittano del 20% di sconto

lezione, consegna, ritiro e, ovviamente, lavaggio dei bicchieri a Friburgo o San Gallo. Quali clienti Feldschlösschen apprezzerete del 20% di sconto.

• **Acquisto:** a partire da 250 pezzi è possibile far produrre e acquistare i propri bicchieri. Per i clienti Feldschlösschen valgono anche qui delle condizioni speciali.

Ideali per gli eventi

«La nostra offerta si rivolge in primo luogo ai ristoratori attivi in stadi, piscine o zoo o che organizzano eventi», spiega Ernst Brunner. L'amministratore di

«cup&more» sottolinea come il bicchiere riutilizzabile sia adatto anche all'uso nei parchi.

Vari vantaggi

Minori rifiuti e minori costi di lavaggio e smaltimento: i bicchieri riutilizzabili hanno molti vantaggi. Qualitativamente analoghi al vetro, sono molto più pregiati di un bicchiere usa e getta. Ernst Brunner: «Il bicchiere riutilizzabile aumenta il fatturato, dato che il comfort di bevuta è maggiore.»

www.cupandmore.ch



Alla salute dei bicchieri riutilizzabili di «cup&more»!



**CHE SIA GIN TONIC, GIN
FIZZ O SINGAPORE SLING:
IL GIN 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.



LA BEVANDA DEL MESE

Cynar: ottimo come digestivo e rinfrescante con l'acqua tonica

Cynar è un liquore italiano semiamaro che viene ancora preparato secondo la ricetta originale, risalente agli anni 1950, con 13 erbe scelte ed estratti naturali di carciofi. È l'unico amaro preparato utilizzando foglie fresche di carciofi e, grazie alla sostanza in essi contenuta (la cinarina), stimola la digestione rivelandosi quindi un ottimo digestivo.

Leggero e rinfrescante

Particolare e agrodolce, Cynar è anche molto gradito come aperitivo. Mescolato con acqua tonica Schweppes, diventa un leggero e rinfrescante liquore.



Ordinare subito!

19.40 CHF

la bottiglia

Cynar 16,5%
Art.10309
6x1,00

www.myfeldschloessen.ch



HITFLASH
Promozione in marzo
APPROFITTATENE SUBITO!



Ingredienti

- 4 cl di Cynar
- acqua tonica Schweppes
- fette di limone
- cubetti di ghiaccio

Preparazione

Versare il Cynar sui cubetti di ghiaccio in un bicchiere da long drink, riempire con acqua tonica Schweppes e guarnire con fette di limone.

Nelson Pub, Rapperswil

I vincitori Carlsberg alla partita dell'Arsenal

«Watched together the match Arsenal-Southampton. Thanks Carlsberg!», scrivono i 6 membri del team del Nelson Pub di Rapperswil sulla sua pagina Facebook. Il locale ha partecipato alla promozione Carlsberg durante i mondiali di calcio 2014 vincendo un viaggio a Londra per assistere alla partita di Premier League Arsenal-Southampton (1:0). Il premio comprendeva un soggiorno in città, la partita e, naturalmente, la birra premium di Carlsberg.



Il team del Nelson Pub si gode il soggiorno a Londra, la partita all'Emirates Stadium (sopra) e, naturalmente, la birra premium di Carlsberg.



PRATICA L'ARTE
della BUONA CUCINA.

PROMOZIONE

S. Pellegrino & Acqua Panna 100 cl
cent-off da 20 ct
S. Pellegrino & Acqua Panna 50 cl
cent-off da 15 ct
02-20.03.2015

Live in Italian

Scopri la storia su youtube.com/SanPellegrinoTV



Massima qualità e prezzi convenienti

Il mix ideale: Elephant Club conta su House Selection Spirits

«Il rapporto prezzo/prestazioni è ottimo, mentre la gestione delle grandi bottiglie è pratica», spiega Andy Messmer, membro della direzione aziendale del noto Elephant Club di San Gallo, che si affida ora a House Selection Spirits di Feldschlösschen.

L'Elephant Club è un mastodonte della vita notturna di San Gallo, noto ben oltre la Svizzera orientale. Da anni cura il partenariato con il partner per le bevande Feldschlösschen e con la marca premium Carlsberg. Per questo per Andy Messmer è stato «semplicemente ovvio» puntare sui nuovi prodotti House Selection Spirits di Feldschlösschen, acquistando anch'essi comodamente da un solo soggetto.

«Prezzo e qualità sono perfetti»

L'assortimento include whisky, vodka, tequila, rum e gin. Gli otto prodotti House Selection Spirits sono perfettamente adeguati alle esigenze della ristorazione:

- «House Selection Spirits» è sinonimo di ottima qualità a prezzi convenienti. **Andy Messmer aggiunge:** «Il rapporto prezzo/prestazioni è davvero ottimo. Ho provato personalmente parte degli otto prodotti, verificando come la qualità e il prezzo siano ottimi.»
- Le generose bottiglie da 100 cl semplificano la gestione dietro al banco, generando più drink da ogni bottiglia. **Andy Messmer aggiunge:** «Le bottiglie devono essere cambiate meno spesso e produco-



Andy Messmer, della direzione aziendale dell'Elephant Club (DX), e Noldi Gubler, responsabile di vendita della Svizzera orientale, con gli otto prodotti House Selection Spirits.

no meno rifiuti. Una grande comodità quando i clienti sono in vena di brindisi.»

Esclusiva per la ristorazione

Feldschlösschen fornisce i superalcolici più popolari da un solo soggetto con l'ampio assortimento di bevande – in esclusiva per i clienti della ristorazione. Andy Messmer sa bene che il mix House Selection Spirits è perfetto.

www.elephantclub.ch

I vostri vantaggi in breve

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

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



Il mix ideale:
 House Selection
 Spirits di
 Feldschlösschen.

HOUSE SELECTION SPIRITS



Michael Fricker, proprietario del nuovo SportsBar del Westside di Berna, è entusiasta del successo registrato dal suo progetto.

SportsBar Westside a Berna

Sport live su 13 schermi e un assortimento di birre degno di nota

Da dicembre, i clienti dello «SportsBar», situato all'interno del Westside di Berna, possono seguire in diretta gli eventi sportivi di tutto il mondo. Questa nuova idea di bar tutta americana sta avendo successo. Proprio come le tante birre e i mix e cocktail a base di birra.

«Prima d'ora non esistevano locali di questo genere in Svizzera», dichiara Michael Fricker. Il comproprietario del ristorante Desperado con la sua nuova formula all'americana per lo «SportsBar» sembra aver scoperto una lacuna nel settore: «I primi mesi hanno supe-

rato le nostre aspettative», racconta.

All'insegna dello sport

Il bar del centro commerciale bernese Westside è all'insegna dello sport. Una parte è stata allestita come campo da calcio, un'altra come stadio del ghiaccio,

mentre sulle pareti campeggiano tifosi e Roger Federer realizzati con l'aerografo.

Sport in diretta tutti i giorni Immersi in questo vero e proprio tempio dello sport, i clienti possono seguire ogni giorno gli eventi sportivi in diretta su ben 12 TV e uno

«Ovviamente per noi la birra è fondamentale.»

Michael Fricker,
SportsBar

schermo gigante. Grazie alle quattro aree separate è possibile trasmettere in contemporanea quattro programmi diversi. Champions League, hockey su ghiaccio svizzero, super

Centro sportivo e ricreativo Rex a Stans

Birra e sport: una coppia vincente

Al centro sportivo e ricreativo Rex di Stans è risaputo che birra e sport sono una coppia vincente. Mentre i giocatori di bowling bevono regolarmente un sorso di birra, i tennisti ordinano prima dell'acqua minerale. Anche la Feldschlösschen Senz'Alcool è molto apprezzata dopo lo sport, racconta Sinan Jerliu, il nuovo direttore del centro.

Tennis, volano, squash, bowling, biliardo, freccette, sauna, solarium, massaggi: il centro sportivo e ricreativo Rex soddisfa tutti i gusti. E al suo interno vanta anche un ristorante molto amato dagli sportivi, che ordina le bevande praticamente solo da Feldschlösschen. Da qui si gode anche una splendida vista sul campo da tennis coperto, sulle modernissime piste da bowling e sulle tavoli da biliardo.

Aperti 364 giorni l'anno

Sinan Jerliu lavora da 20 anni al «Rex». E ora vede realizzarsi un sogno: da aprile sarà titolare e gestore del centro, aperto 364 giorni l'anno. L'unico giorno di riposo del «Rex» è infatti il 25 dicembre.

La maggiore fonte di guadagno

«Il ristorante è la maggiore fonte di guadagno», dichiara Sinan Jerliu e aggiunge: «La

maggior parte dei clienti viene da noi per l'offerta sportiva, ma abbiamo anche clienti fissi che apprezzano le birre Feldschlösschen.»

Le idee del Sales Manager

Sinan Jerliu è «completamente soddisfatto» del suo partner di lunga data per le bevande: «Feldschlösschen è un marchio sportivo e svizzero, che ben si addice al nostro esercizio anche per i prodotti di altissima qualità. Inoltre il Sales Manager Frank Kanschä è il consulente ideale, che ci propone sempre ottime idee per aumentare il fatturato.»

Dimmi cosa bevi...

Sinan Jerliu sa anche perfettamente cosa beve il cliente tipo:

- «I tennisti puntano sull'acqua subito dopo la pratica sportiva e poi passano alla birra. Apprezzano molto anche la Feldschlösschen Senz'Alcool.»
- «I giocatori di bowling bevo-



«Feldschlösschen è un marchio sportivo e svizzero.»

Sinan Jerliu, Centro sportivo Rex

no un sorso di birra dopo il lancio. Da noi giocano a bowling molti inglesi che lavorano presso la Pilatus Aircraft e loro vanno matti per la birra weizen.»

- «I giocatori di biliardo onorano la tradizione inglese e sono forti bevitori di birra.»

Le tanto amate promozioni

Il centro sportivo e ricreativo Rex partecipa regolarmente alle promozioni Feldschlösschen. «Durante i mondiali di calcio», racconta Sinan Jerliu, «ai clienti piace l'idea di poter vincere una sciarpa o un cappello. Considerano anche questa una forma di sport.» E anche la birra natalizia è molto apprezzata. «Ho ordinato in gennaio la nuova birra primaverile di Feldschlösschen», afferma Sinan Jerliu. È convinto che i suoi sportivi gradiranno anche questa specialità.

www.sportcenterrex.ch



bowl... ce n'è per tutti i gusti. Il bar beneficia dell'ottima posizione di passaggio di fronte al cinema Pathé: «Tanti clienti vengono da noi dopo aver guardato un film», spiega Fricker.

Birra e cocktail a base di birra

Oltre ai piatti del Desperado, dirimpettaio del bar, il menù comprende anche un'ampia scelta di birre: 5 alla spina, 14 in bottiglia e vari mix, come il «Black Velvet» (Guinness e Cider), o cocktail quali lo «SportsBar Super Bowl» (con Cachaça e Carlsberg). «Ovviamente per noi la birra è fondamentale», rivela Fricker.

www.sportsbarwestside.ch



Sinan Jerliu nel ristorante, dietro al campo da tennis coperto del «Rex».

Segue



Coca-Cola
Life[®]

NATURELLEMENT DÉLICIEUX.



Il capo-torneo Thomas Wegmüller non ha dubbi: «La mira di molti giocatori migliora dopo due birre piccole.»

Caffetteria bar Royal di Basilea

Il gestore fa centro con freccette e Feldschlösschen

Da sei anni Elmi Mazrekaj gestisce la caffetteria bar Royal nel quartiere basilese di Gundeldingen. Fin dall'inizio ha puntato su una combinazione vincente: freccette e Feldschlösschen.

«Al «Royal» siamo una grande famiglia, della quale fa parte ovviamente anche Feldschlösschen», spiega Elmi Mazrekaj. Quando l'ex giocatore di freccette ha rilevato il locale, questo gioco così amato nella Svizzera nordoccidentale ha fatto il suo ingresso nella caffetteria bar Royal. Da allora, nell'apposita cantina, si tengono regolarmente campionati e tornei. Non è raro imbattersi anche in campioni svizzeri e, addirittura, europei.

«Semplicemente il nostro birrifico»

«Dopo l'acquisizione abbiamo accolto in breve tempo dei nuovi clienti giocatori di freccette. Oggi, circa il 50% dei clienti è attratto dalle freccette», spiega il gestore. Elmi Mazrekaj annovera anche il



«Feldschlösschen fa parte della famiglia.»

Elmi Mazrekaj (DX), caffetteria bar Royal

partenariato con Feldschlösschen tra i fattori di successo: «Feldschlösschen è il nostro birrifico qui a Basilea. Inoltre, gli ottimi

prodotti e l'immagine sportiva dell'impresa sono perfetti per le freccette.»

Centro sicuro con la birra

Nei fine settimana Thomas Wegmüller è il capo-torneo del «Royal». «Le freccette sono uno sport di precisione», spiega: «Nonostante ciò o proprio per questo, molti giocatori amano bere una birra; alcuni sono ancora più precisi dopo un paio di piccole.» I clienti amano in particolare le nuove tessere delle birre abbinate alle freccette.

La bevanda perfetta per lo Jass

Molti club giocano al «Royal» le proprie partite casalinghe. La cantina accoglie tuttavia anche molti clienti che non appartengono ad alcuna associazione. «Interi gruppi vengono proprio per le freccette», dice Elmi Mazrekaj, che organizza anche tornei di Jass e sottolinea: «Ovviamente la Feldschlösschen Original è perfetta anche per lo Jass.»



Freccette e Feldschlösschen: il duo vincente del «Royal».



Multivitamin

Arancia 100%

LA RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Tanti gusti classici ed esotici
per deliziare i vostri ospiti.

Non perdetevi la
grande promozione
nell'HT Flash di
marzo 2015!



Frutto della
passion

Mango

Pomodoro

Arancia con
polpa 100%

Pompelmo
rosa 100%

Ananas
100%

Cranberry

Arancia
100%



Ribes
Nero

Cranberry

Arancia con
polpa 100%

Ananas
100%

Pomodoro
100%

Pesca

Albicocca

Multivitamin

Fragola

Rauch. Frutta, famiglia e natura. Dal 1919.



Il traino a sei alla Festa federale di lotta svizzera di Burgdorf: Feldschlösschen è fornitore di bevande e partner principe dell'evento.

Anche la ristorazione approfitta dell'immagine sportiva

Alla salute dello sport svizzero

Feldschlösschen è partner di lungo corso dello sport svizzero. Questo avvantaggia anche voi ristoratori.

Feldschlösschen non manca quando i re si affrontano sulla segatura. Ginnasti, giocatori di hornuss e hockeisti contano a loro volta sul supporto del partner delle bevande di Rheinfelden.

Mentre il marchio internazionale premium **Carlsberg** è una costante nel calcio e nel beach soccer, **Corona** presenza ai tornei di tennis ATP. **Cardinal**, la birra preferita dei romandi, sostiene l'HC Fribourg-Gottéron, **Wardeck** supporta l'FC Basilea.

Anche nel vostro locale

Feldschlösschen accomuna i tifosi – anche nel vostro locale! L'impegno di Feldschlösschen per lo sport, la sua immagine sportiva e le sue promozioni dedicate agli eventi sportivi avvantaggiano anche voi ristoratori.



Il Re della lotta Matthias Sempach (al centro) brinda con una Feldschlösschen con i «cattivi» Adi Laimbacher (SX) e Christian Stucki.



«High Five» a Verbier: Carlsberg non manca.



Le promozioni Feldschlösschen animano il locale in occasione degli eventi calcistici.



Corona segue sempre il tennis, come qui a Gstaad.



L'FC Basilea e il suo presidente Bernhard Häusler amano la birra basilese Wardeck.



Marc Abplanalp, come gli altri hockeisti del Fribourg-Gottéron, tifa per Cardinal.

Coppa del mondo di sci, slalom gigante di Adelboden

I clienti Feldschlösschen sono ospiti

Quasi 30 000 tifosi hanno assistito sul Chuonisbärgli alla vittoria dell'austriaco Marcel Hirscher nello slalom gigante più duro al mondo; Carlo Janka, migliore tra gli svizzeri, si è piazzato 21°. Tra i numerosi spettatori vi erano molti clienti Feldschlösschen della ristorazione, che hanno seguito la gara da VIP. Nonostante i campioni svizzeri abbiano gareggiato alcuni giorni dopo, gli ospiti hanno amato lo spettacolo sciistico e la birra premium Carlsberg.



Margrith e Peter Toutvent (Toutvent, Toutvent AG, esercizi di ristorazione Thun Expo).



Markus Bölken (PHAR SA), Alexandra Schwarz (Feldschlösschen) e Jürgen Sperbe (Carlton Zürich AG).



Il Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (al centro) con Brigitte Siegrist e l'ex sciatore Didier Cuhe.



Ulrich Reinhard (Feldschlösschen) e Rudolf Lehmann (Berne Zermatt).



Il Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (SX) e Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen).



Frank Walker (hotel Al Ponte, Wangen).



VIP



Foto grande: Carlo Janka sulla discesa finale.
Foto piccola: Marcel Hirscher lanciato.



hösschen), Cony Gutjahr, Bernhard
leitung), Manuela Reinhard, Maria e
r Zeitung).



Markus Furrer (Feldschlösschen) con Fabienne, Nicole e Corina Stadler, oltre a Sandra Ammann (tutte di Jojo Aarau e Bärl Lenzburg).



Il team e i clienti Feldschlösschen gustano la birra di culto vallese Blonde 25 mentre impazza la tormenta.

La strega di Belalp con i clienti Feldschlösschen

Tempo stregato e una birra fresca

Quando gli sciatori indossano vistosi costumi da strega e maschere paurose è tempo di discese a Belalp. Anche quest'anno Carlsberg è partner dell'evento popolare più pazzo della Svizzera e, nonostante il tempo pessimo con tanto di tormenti di neve, i clienti Feldschlösschen si sono goduti il loro soggiorno a Belalp. Come di consueto nel Vallese, oltre a Carlsberg e Feldschlösschen, anche le birre locali Valaisanne e Blonde 25 sono state molto gettonate.



Il tempo stregato non può nulla contro il buon umore delle streghe di Belalp, anche sulla fredda seggiovia.

La nostra birra migliore per i momenti più belli



Apprezzare in
modo responsabile.



La birra premium Svizzera

Disponibile in bottiglia 33cl.

Per ulteriori informazioni, visitare www.feldschlösschen.ch



Prodotto in Svizzera dal 1876





UNA BIRRA CON LAURENT JACCARD

«Con una birra alla spina in mano il cliente si sente allo stadio»



LAURENT JACCARD DEL LEGENDS SPORTS BAR DI LOSANNA (SX) E IL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN SERGIO BLANCO

Sergio Blanco (Sales Manager): L'apertura del Legends Sports Bar è avvenuta in grande stile. Ce la racconti.

Laurent Jaccard: È iniziato tutto il primo giugno dello scorso anno, durante i mondiali di calcio del Brasile. Abbiamo organizzato l'apertura sulla grande terrazza sul tetto, dove i nostri clienti hanno potuto seguire all'aperto innumerevoli partite. Questo grande evento sportivo è stato per noi alla base di un enorme successo, confermandoci anche che con il nostro progetto avevamo visto giusto.

Qual è il progetto alla base del Legends Sports Bar?

L'idea è quella di offrire ai nostri clienti la possibilità di seguire in diretta diversi eventi sportivi contemporaneamente. Su

circa 250 metri quadrati abbiamo installato 7 maxi schermi da 80" e un televisore più piccolo. Può anche capitare che i clienti seguano contemporaneamente più partite di calcio, basket, tennis o hockey su ghiaccio o gare ciclistiche.

Quali sono gli sport più amati dai suoi clienti?

Sicuramente il calcio, ma anche il tennis. D'inverno sono molto richieste le gare di sci e le partite di hockey su ghiaccio. Naturalmente l'interesse dipende anche dalla partecipazione di un atleta svizzero, come nel caso della finale della Coppa Davis, che è stata un successone!

Che tipo di clientela frequenta il Legends Sports Bar?

Nel fine settimana abbiamo clienti più giovani, mentre durante la settimana vengono a trovarci persone di tutte le età.

Quali sono le caratteristiche di un buon bar sport?

Penso che l'ambiente sia molto importante per gli appassionati. Si ritrovano persone con le stesse passioni, l'atmosfera è simile a quella di uno stadio e il cliente può dare libero sfogo alle sue emozioni. Per noi il comfort è al primo posto e non lasciamo i clienti alla mercé delle intemperie.

Quali bevande vanno per la maggiore al Legends Sports Bar?

Ovviamente la birra. Carlsberg è la numero uno, ma è molto richiesta anche la Grimbergen. Seguono Schneider Weisse e Hoegaarden. Sono molto amate le birre alla spina, che danno la sensazione di essere allo stadio.

Che tipo di assistenza le offre Feldschlösschen?

Spazia dalla consulenza, all'assistenza tecnica e alla fornitura di materiale pubblicitario... Feldschlösschen è il nostro partner ideale. L'ottima consulenza e la sua esperienza sono per noi fondamentali. I clienti apprezzano molto anche le varie promozioni che Feldschlösschen propone durante i grandi eventi sportivi.



Il ristoratore Laurent Jaccard (SX) e il Sales Manager Feldschlösschen Sergio Blanco brindano davanti a uno dei maxi schermi.

LAURENT JACCARD

Originario della Svizzera occidentale, oltre al Legends Sports Bar il ristoratore Laurent Jaccard gestisce a Losanna anche altri due locali di tendenza: il modernissimo Xoxo-Club e Le Club, un ristorante con bar annesso, situati nel quartiere del divertimento e dello svago Le Flon, famoso anche al di fuori della Svizzera romanda. Ed è qui che si trova anche il Legends Sports Bar.

ORDINARE ORA!
myfeldschloesschen.ch

Le choix de l'excellence française

2 marques premium – 1 concept convaincant



1778
SOURCE
Saint Galmier
BADOIT
subtile et délicate

evian.
pure et équilibrée



Typisch Zweifel GeNUSS!

Angebot
gültig im März via
Zweifel Frisch-Service

10%
Rabatt

50 g



23 g



Wir tun alles für die besten Snacks.



DIE CHIPS-
EXPERTEN



zweifelchips

zweifel.ch

Concorso – in palio:

10 impianti autopulenti per la spillatura

Smettete di pulire e risparmiate soldi grazie al nuovo e rivoluzionario sistema autopulente per impianti di spillatura di Feldschlösschen! SETE mette in palio 10 impianti del valore di 870 franchi ciascuno.

Feldschlösschen ha sviluppato un sistema autopulente esclusivo, che permette a voi ristoratori di risparmiare tempo e denaro. Il vostro impianto di spillatura si pulisce da solo – semplicemente e quando lo desiderate.

Come bere un bicchiere d'acqua

«L'impianto autopulente rappresenta un vero aiuto nella quotidianità», spiega Bruno Cogliati. Il gestore dell'hotel Engel di Wädenswil conferma che l'uso dell'impianto è semplicissimo: un display con touch screen sul banco vi guiderà nei singoli programmi – risciacquo, lavaggio, azione e nuovo risciacquo.

I vantaggi per i ristoratori

- **Costi minori:** il risparmio è pari a circa 700 franchi l'anno. Visto che il prezzo è di 870 franchi, l'impianto

si ammortizza già dopo 15 mesi.

- **Controllo gratuito:** l'impianto è sottoposto a manutenzione gratuitamente da Feldschlösschen due volte l'anno.

- **Nessun tempo di fermo dell'esercizio:** decidete voi il momento del lavaggio.

- **Indipendenza:** non dipendete dal tecnico di servizio.

- **Birra perfetta:** l'impianto autopulente garantisce una birra sempre fresca.

O si ordina o si vince

Desiderate maggiori informazioni o volete ordinare subito l'impianto? Chiamateci allo 0848 125 101 o visitateci on line alla pagina myfeldschloesschen.ch.

Con un po' di fortuna potrete anche vincere l'impianto partecipando al concorso SETE, come spiegato nel box sottostante.



«Un vero aiuto nella quotidianità»: Bruno Cogliati dell'hotel Engel di Wädenswil con il suo impianto autopulente.

Ecco come partecipare

Rispondete a questa domanda:

Cos'è possibile risparmiare con il rivoluzionario impianto autopulente Feldschlösschen?

- Tempo e denaro
- Luppolo e malto

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

In palio vi sono dieci impianti autopulenti del valore di 870 franchi l'uno.

Termine ultimo di spedizione: 10 marzo 2015

I vincitori del concorso SETE, gennaio 2015

Hanno vinto due biglietti a testa per «Shrek – Das Musical»:

Simon Steingruber
(The Irish Pub Brühltor, San Gallo),

Olivier F. Telschow
(Garten-Bistro, Oensingen) e

Sandra Hug-Schaub
(Haus zum Rössli, Hölstein).

Congratulazioni!



Sete incolmabile?

Desidera ...

- migliorare la gestione e aumentare il fatturato?
- acquistare comodamente online in qualsiasi momento?
- eseguire analisi dell'assortimento?
- materiale pubblicitario personalizzato con il Suo logo?
- statistiche informative che garantiscono la massima trasparenza?
- addestramento personale con un sommelier di birre?
- avere tutto questo insieme e molto altro ancora?

Se è così visiti subito la
rivoluzionaria piattaforma online
che unisce tutti questi servizi:
[www.myfeldschloesschen.ch!](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile



L'oste Sandeep Chaudry presenta fiero le sue carte menu di birra, fatte su misura per il Nelson Pub.

Nelson Pub di Berna: grande effetto con piccolo intervento

«Un menu di birre personalizzato è un biglietto da visita perfetto»

Sul portale myfeldschloessen.ch potete creare senza grandi nozioni una bella carta menu di birre, che non mancherà di far effetto presso i vostri clienti. Sandeep Chaudry del Nelson Pub di Berna dichiara: «Con la nostra carta di birre ci presentiamo come un locale molto competente in fatto di birra.»

Già da circa un anno Sandeep Chaudry, il gestore del Nelson Pub di Berna, ha introdotto le carte menu di birre. Così può presentare tutte le varietà di birra ai suoi clienti «in modo attraente e personalizzato».

Un aiuto dal Sales Manager

«Su myfeldschloessen.ch ho visto che queste carte menu sono facili da realizzare e da personalizzare a piacimento», racconta Sandeep Chaudry. «Allora, mi sono preso tempo con il mio consulente Feldschlösschen, Marcel Bill, ed insieme abbiamo realizzato la carta menu che ora vede.» E questa piace molto ai clienti, ci conferma.

Anzi, è diventata il miglior biglietto da visita del Nelson Pub.

Facile da personalizzare

È su myfeldschloessen.ch, sotto la rubrica «Migliori economie», che potete creare non solo il vostro menu della birra, ma anche altri supporti pubblicitari quali sottobicchieri, tappetino per il bar, portacarta menu, tabellone menu, ecc. In un paio di clic avrete un successo garantito. E se volete l'opinione dell'esperto, ecco che il vostro consulente vi starà vicino.

www.nelson.ch/bern

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Che ne dite di presentare nel vostro esercizio la «birra del mese»? È facilissimo creare supporti pubblicitari su myfeldschloessen.ch.



Su myfeldschloessen.ch, niente di più facile per personalizzare la propria pubblicità.

LA BROWN ALE DI CARDINAL DALLA SVIZZERA ROMANDA

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



A. Linn
Brasseur

M. Fendel
Créateur

**ORDINARE
ORA!**

myfeldschloessen.ch



UNO SGUARDO OLTRE CONFINE

Sport in diretta, birra e narghilè: il mix di successo che piace anche alle donne

Non passa giorno che il personale del «Sam's Sportsbar» se ne stia con le mani in mano. Il gestore Galip Güney ci svela il segreto del successo del suo bar di Francoforte, che fa parte di una catena e punta sugli eventi sportivi 7 giorni su 7.

Hamburger, bevande, birra, narghilè e sport a volontà: sin dall'apertura, a inizio 2014, il «Sam's Sportsbar», situato su Schäfergasse a Francoforte, è sempre un fermento. Questa catena comprende in tutto nove bar, di cui otto a Francoforte e uno nella vicina Offenbach.

Aperti tutti i giorni dalle 11

«I nostri clienti sono attratti dall'ottima cucina e dall'atmosfera da salotto», afferma il ventiquattrenne Galip Güney, gestore dell'esercizio.

Lo «Sportsbar» apre tutti i giorni dalle 11 e segue un programma che fa onore al

proprio nome: oltre al calcio, infatti, i clienti possono seguire in diretta football americano, basket, Moto GP e Formula 1.

La visita di Pirmin Schwegler

La catena tiene aggiornati i clienti sulla programmazione sportiva e le altre offerte del «Sam's Sportsbar» tramite sito web e pagina Facebook.

«Quando si guarda una partita in compagnia, si provano tante emozioni diverse ed è più facile fare due chiacchiere», racconta Galip Güney, che ha potuto accogliere nel suo locale anche il giocatore



Presentazione di un classico del calcio sulla pagina Facebook dello «Sportsbar».

della nazionale di calcio Pirmin Schwegler.

Anche tante clienti

Chi pensa che lo «Sportsbar» sia principalmente frequentato da uomini si sbaglia. Le calciatrici della 1. FFC Frankfurt non sono più da tempo le uniche donne che apprezzano l'offerta del locale. «Amano anche fumare il narghilè», svela Galip Güney.

Fino a 35 TV

Gli «Sportsbar» della catena «Sam's» vantano fino a 35 televisori. In questo modo è possibile trasmettere in contemporanea diverse partite, con tanto di commento per quella principale. Talvolta, nel weekend l'intrattenimento dei clienti è affidato a un DJ e il locale rimane aperto fino alle 4.

La passione prima di tutto

Il gestore Galip Güney ammette che il principale ingrediente per il successo è «la passione per quello che facciamo e che riusciamo a trasmettere ai clienti.»

www.samssportsbar.de



I clienti aspettano di entrare prima delle 11.



Sport su decine di schermi.



Anche fumare il narghilè rientra fra gli sport apprezzati dai clienti del «Sam's Sportsbar».



Anche Pirmin Schwegler ha fatto tappa al «Sam's Sportsbar».



Alcuni dei circa 2000 reperti conservati al museo Warteck.

Il promotore Daniel Jansen cerca spazi più ampi

Uno splendido pezzo di Basilea al museo Warteck

Warteck è uno splendido pezzo di Basilea. Dieci anni fa Daniel Jansen, manager culturale e ristoratore, ha fondato nell'antica sala di cottura della birra il museo Warteck, dove dal 2008 viene esposta una collezione di oggetti ricordo. Ora sta cercando uno spazio più ampio.

Sottoterra, dove un tempo si trovava una delle prime ghiacciaie del birrificio Warteck, fondato nel 1856, ora ci sono foto, sottobicchieri, bicchieri di birra e tanti altri oggetti ricordo che parlano dell'orgoglio che un tempo caratterizzava il quartiere basilese di Wettstein. Sono circa 2000 i reperti che compongono la collezione di Daniel Jansen (38), che l'8 maggio 2012 ha fondato con cinque amici l'associazione museo Warteck.

Un forte senso d'identità
Warteck appartiene a Feldschlösschen dal 1989. I nostalgici come Daniel Jansen non hanno dimenticato le

sue origini: «Dato che la birra veniva prodotta nel cuore di Basilea, gli abitanti si identificavano con il marchio Warteck. E lo fanno ancora oggi.»

Tutto è iniziato con un matrimonio

Sono passati 10 anni da quando Daniel Jansen ha rilevato la Sudhaus, dove prima si cuoceva la birra, per tenervi concerti, pièce teatrali e altri eventi culturali. «Allora non pensavo minimamente al museo Warteck», afferma.

Un matrimonio di qualche anno fa è stata la molla scattante, più precisamente quello di una discendente



dei Füglistaller, i proprietari di Warteck, e di uno specialista del marketing Feldschlösschen. Per l'occasione, Daniel Jansen ha acquistato in un'asta online alcuni bicchieri Warteck per decorare la cappella.

La scoperta dell'avo

Da allora ha continuato la sua collezione per poi venire a sapere che anche la sua storia è strettamente legata al marchio Warteck.

Mentre stava ricostruendo il suo albero genealogico, Daniel Jansen ha scoperto che il fondatore di Warteck, Niklaus Emanuel Merian, era un suo avo. «La collezione

era già di mia proprietà, ben prima che scopriessi le mie origini», afferma sorridendo.

Lo spazio non basta più

Oggi conserva la sua collezione accanto all'ex birrificio, al terzo piano sotterraneo di una nuova costruzione. Dato che nel corso del tempo è riuscito a radunare sempre più articoli Warteck, ora Daniel Jansen cerca uno spazio più ampio per il suo museo. «Sono certo che ci siano ancora dei ristoratori», dichiara, «che possiedono dei vecchi articoli Warteck senza neanche saperlo. Saremo ben lieti di accoglierli nel nostro museo.»

Il consiglio direttivo dell'associazione museo Warteck, da sinistra: Christof von Allmen, Thomas Füglistaller, Daniel Jansen, Robi Rickli (davanti), Alec Schärer, Patrik Füg.

Il museo Warteck di Basilea

Dal 2012, nella sede dell'ex birrificio viene conservato un pezzo dell'identità di Basilea, quella legata alla birra. Il museo Warteck è uno spazio per i ricordi nostalgici e il luogo ove gustare la birra. Il presidente del museo Daniel Jansen vi organizza spesso eventi con aperitivi per gruppi privati o società. Sul sito del museo troverete retroscena storici, fatti curiosi e informazioni sulla visita.

www.warteckmuseum.ch

Ristorante Rössli, Herrliberg

La coppia di osti Bannwart festeggia il 40° anniversario

La citazione di Goethe (vedi foto) non compare per caso sulla homepage del ristorante Rössli di Herrliberg, ma ne è il programma. Sulla Costa d'oro zurighese, nell'osteria del villaggio, all'uomo è permesso essere uomo. Udo Jürgens la frequentava regolarmente, come anche Christoph Blocher, banchieri, operai e pensionati, Pepe Lienhard vi ha fondato il proprio gruppo, le associazioni vi trovano ospitalità.

Tutto è iniziato il 9 marzo 1975

Il 9 marzo 1975 Monika e Fredy Bannwart, dopo sei anni al «Bahnhof» di Erlenbach, rilevarono il «Rössli». Quel giorno il loro futuro cliente Udo Jürgens guidava le classifiche tedesche con «Griechischer Wein».

Da allora sono passati 40 anni. Al «Rössli» molte cose

sono immutate, come l'impegno e la passione degli osti. I Bannwart gestiscono anche la sala comunale appartenente al baliato e l'ex-nave cisterna di birra «Wadin» sul lago di Zurigo, ora destinata alle feste. Fredy Bannwart è anche presidente del distretto di Meilen di Gastro Suisse, oltre a essere attivo nel consiglio cantonale.

L'amata Cardinal

Il 9 marzo al «Rössli» si brinderà con i clienti ai 40 anni con l'amata birra Cardinal. Fredy Bannwart dichiara: «Feldschlösschen è nostro fidato partner da anni. An-



L'ex-nave della birra «Wadin», destinata ora alle feste.



Monika e Fredy Bannwart.

«Sento già il tumulto del villaggio. Il vero paradiso del popolo è qui, dove piccoli e grandi felici fanno festa: qui io sono, qui posso essere uomo.»
Johann Wolfgang von Goethe

che il supporto per l'anniversario è eccellente.»

Per l'occasione non si prevede una festa scatenata, che si terrà invece tra due anni, quando i Bannwart si ritireranno dalla ristorazione dopo 46 anni.

www.vogtei.ch



Fredy e Monika Bannwart brindano con il Sales Manager Feldschlösschen Fredy Gross (SX).



Ronny Miah spilla una Carlsberg al «Poco Loco».

Restaurant & Bar Poco Loco, Losanna

Cibo sano e una grande cultura della birra

Sono più di dieci anni che Ronny Miah è cliente Feldschlösschen. Lo scorso autunno, ha rilevato a Losanna il ristorante messicano Poco Loco con l'annesso Movida Bar. «Sono contento di potermi affidare anche con questo nuovo locale all'eccellente consulenza e all'elevata professionalità di Feldschlösschen», afferma il ristoratore.

Il «Poco Loco» è famoso per le legendarie serate di salsa. Si trova in centro città, all'interno della Casa del Popolo di Losanna. Que-

sto locale storico di origine associativa si impegna a offrire due menù del giorno a prezzi decisamente vantaggiosi. «In questi tempi stressanti, molti giovani hanno poche occasioni per mangiare qualcosa di sano. Con la nostra offerta conveniente desideriamo promuovere un'inversione di tendenza.»

Anche l'offerta di birre è molto ricca: al «Poco Loco» è possibile gustare Cardinal, Carlsberg, Corona e Feldschlösschen Senz'Alcool.

www.pocoloco.ch



I CLASSICI DI SCHWEPPEES NEL NUOVO LOOK.

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon
e Indian Tonic Water.

Swiss Premium Selection

Bottiglie pregiate per tavole curate

Molti hotel ed esercizi nella ristorazione di alto livello sono già convinti della qualità della Swiss Premium Selection. Se desiderate anche voi deliziare i vostri clienti con delle acque minerali simpatiche, economiche e autentiche, Rhäzünser e Arkina nelle pregiate bottiglie sono la scelta giusta.

Dal lancio sul mercato della Swiss Premium Selection per la ristorazione d'alto livello, avvenuto un anno fa, il Kursaal di Berna ha puntato sull'acqua minerale nelle pregiate bottiglie in tutti i ristoranti e nell'area congressi. Esercizio e clienti sono entusiasti dell'acqua minerale premium (vedi intervista in basso a destra).

Toccate con mano i numerosi vantaggi:

Esclusiva acqua svizzera:

Arkina e Rhäzünser hanno un carattere proprio, dato dalla provenienza svizzera e dalla mineralizzazione. **Arkina** è l'acqua minerale naturale dal sapore delicato, leggermente minerale e bilanciata. **Rhäzünser** è l'acqua minerale frizzante dei monti grigionesi. È sana, spensierata e fortemente mineralizzata.

Design pregiato: il design della Swiss Premium Selection è accattivante, naturale, discreto; eppure la

bottiglia premium è in grado di farsi notare a tavola. Le bottiglie sono perfette per la gastronomia d'alto livello e il settore alberghiero.

Quattro bottiglie per ogni esigenza: con quattro bottiglie la Swiss Premium Selection copre tutto l'assortimento necessario. Arkina e Rhäzünser sono disponibili in bottiglia di vetro da 4 dl e 8 dl.

Gestione pratica: il pregiato tappo a vite d'alluminio con anello di sicurezza permette un'apertura semplice: al buffet, al tavolo del cliente, nella sala conferenze o in hotel.

Prezzi equi: la Swiss Premium Selection offre la massima qualità a prezzi equi, permettendo di realizzare margini adeguati.

www.swiss-premium-selection.ch



Bottiglie pensate per le più belle tavole apparecchiate. Ad esempio per le sale congressi, come alla Kursaal di Berna.



Art. 11851
CHF 1.00/bottiglia

Art. 11852
CHF 1.10/bottiglia

Art. 11849
CHF 1.00/bottiglia

Art. 11850
CHF 1.10/bottiglia

«I nostri clienti lodano la qualità e il design»



Christian Grimm, responsabile di servizio della Kursaal di Berna.

Christian Grimm, perché ha scelto la Swiss Premium Selection?

Perché l'acqua minerale ha una qualità elevata, un design delle bottiglie adeguato e un rapporto qualità/prezzo interessante.

Da un anno vi affidate all'acqua minerale per il vostro esercizio. Cosa ne pensano i clienti?

I nostri clienti apprezzano il fatto che offriamo un'acqua svizzera. Lodano inoltre la qualità dell'acqua e apprezzano le belle bottiglie da 4 dl e 8 dl.

A quali esercizi consiglierebbe l'acqua minerale?

Raccomanderei la Swiss Premium Selection a tutti gli esercizi gastronomici che danno valore alla qualità e al design.

Ristorante Feldschlösschen a Rheinfelden

Amber e insalata: il condimento è lievemente amaro e luppolato

Questo condimento è facile e semplice da preparare e si pregia di un sapore diverso che vi sorprenderà: Michael Kratz presenta il suo condimento fatto in casa, arricchito con la Feldschlösschen Amber.

«L'Amber è lievemente dolce ed è più indicata per il condimento dell'insalata rispetto a una birra più amara», afferma il vice chef del ristorante Feldschlösschen, che cucina regolarmente con la birra.

Condimento per insalate con Amber

Ingredienti per 1 litro

4 CC di senape grossolana
100 ml di Amber
200 ml di aceto di mele
700 ml di olio di semi di girasole
Sale
Pepe

Preparazione

Insaporire la senape con sale e pepe, mescolare con Amber e aceto di mele e aggiungere l'olio di girasole.



Michael Kratz presenta un'insalata con il condimento all'Amber da lui preparato.

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

Ricette cercasi

Stinco di maiale croccante con salsa di birra scura, leberkäse con senape alla birra, varie insalate con condimento all'Amber o caipirinha con Hopfenperle: al ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden la birra e i suoi ingredienti sono i protagonisti assoluti.

Anche voi cucinate con la birra? Allora mandateci la vostra ricetta preferita con tanto di foto a durst@fgg.ch o a *Feldschlösschen Bibite SA, Redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.*

Le ricette più originali verranno pubblicate nel prossimo numero di SETE.

Michael Kratz ama la birra e ha sempre voluto scoprire in che modo questa bevanda può ingentilire e rendere più raffinati i suoi piatti e i loro ingredienti. Da quando due anni fa ha iniziato a lavorare nel ristorante Feldschlösschen di Rheinfelden ha potuto realizzare questo sogno.

Gusto speciale

Michael Kratz stufa i petti di pollo nel sugo di luppolo e crea salse di birra scura e

senape alla birra. I clienti apprezzano molto anche il suo condimento per insalate fatto in casa, dal sapore tutto particolare grazie alla Feldschlösschen Amber.

La dolcezza dell'Amber

Per un litro di condimento Michael Kratz utilizza un decilitro di Amber. È stato colpito piacevolmente dal sapore lievemente dolce di questa birra speciale:

«L'Amber è più indicata per i condimenti delle insalate rispetto alle altre birre, che spesso sono più amare.»

Si prepara in un lampo

Il condimento all'Amber conferisce alle insalate un gusto speciale. Ed è conveniente per i ristoratori perché questa specialità è semplice e veloce da preparare (cfr. la ricetta a sinistra).

Al bistrot con Beat Schlatter

C'è sbornia e sbornia

Luogo:

Bar Regenbogen
Rosengasse 6, 8001 Zurigo

Interlocutore:

Sascha Wolf, ristoratore.

Beat: Perché servi la birra Feldschlösschen?

Sascha: La birreria è una multinazionale, ma quando ci si conosce, ci si sente come in una grande famiglia. E quello che più conta: la Feldschlösschen Original è saporita e frizzante. Si beve bene ed è la birra amata da tutti i clienti.

Beat: C'è una differenza tra una sbornia da birra e una da vino? Sascha: Sì, i malesseri sono differenti.

Beat: Che tipo di malesse-
re? Sascha: Ad esempio, la sete il giorno dopo. Dopo una sbornia da birra non ho sete, se ho bevuto vino, invece, svuoterei una piscina intera.

Beat: E c'è una differenza tra le marche di birra? Ad esempio c'è una differenza tra una sbornia dopo una bevuta di Feldschlösschen o di Hürlimann? Sascha: No,



Beat Schlatter (a sinistra) e Sascha Wolf davanti al Regenbogen Bar.

nessuna differenza. Ma la coscienza e il sentimento sono decisamente più chiari se per tutta la serata ho bevuto solamente Feldschlösschen.

Beat: A cosa puoi rinunciare più a lungo: a una birra Feldschlösschen o a tua moglie? Sascha (dopo una lunga riflessione): Ma che domanda perfida. Naturalmente è più bello quando

mia moglie mi serve una birra alla spina, cosa che fortunatamente fa spesso. In tal modo, il cerchio si chiude. Così com'è ho avuto molta fortuna con mia moglie: non devo mai giustificarmi se rientro la mattina alle tre.

Beat: In effetti, un uomo non dovrebbe mai giustificarsi. Ma, secondo il vecchio detto: «L'unico che non beve nel suo locale è proprio il gestore.» Conosci un ristoratore così? Sascha: No, perché tu ne conosci uno, forse?

Beat: Penso che in questo caso si tratti di un ristoratore che ha aperto il suo locale solo nel pomeriggio, che serve dei dolcetti rinsecchiti e che ha dei clienti fissi malati di cistite.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Arosa ed Engelberg:
musica in montagna

• **Arosa Electronica:** dal 15 al 22 marzo si terrà ad Arosa la seconda edizione di Arosa Electronica. Il festival è dedicato a tutti i fan della musica elettronica e sarà caratterizzato da party piccoli ma d'effetto per tutto il giorno e, naturalmente, per tutta la notte. L'interessante programma, comprendente artisti svizzeri e internazionali, e la splendida cornice montana faranno di Arosa il centro della scena di musica elettronica per una settimana. L'ospite del festival è il label di eventi Golden Hills, mentre Carlsberg è il presenting partner. La birra premium per l'après-ski è immancabile ad Arosa come pure nelle altre località sciistiche.

www.arosaelectronica.com

• **Pro 7 Mountain Jam a Engelberg:** dopo il debutto di successo nel 2013 e l'evento in due giornate dello scorso anno, il 7 marzo 2015 si terrà la terza edizione del Mountain Jam. Tanti gli artisti internazionali presenti, tra cui Gentleman (foto) e la sua band. Come gli anni scorsi ci sarà spazio per quasi ogni genere musicale, mentre Carlsberg, partner dell'evento, si occuperà di spegnere la sete dei presenti.

www.prosiebenmountainjam.ch

DIZIONARIO
DELLA BIRRAX come
xantumolo

Lo xantumolo è un polifenolo vegetale e, quindi, un aromatico. Fino ad ora è documentabile solo nel luppolo. Le varietà di luppolo amaro evidenziano un contenuto di xantumolo decisamente maggiore. Nel processo di birrificazione lo xantumolo viene trasformato quasi completamente in isoxantumolo. I test hanno rivelato che lo xantumolo è efficace contro l'insorgenza e lo sviluppo delle cellule tumorali.

LA BARZELLETTA
del mese

Una coppia di innamorati cena in un ristorante di lusso. Il cameriere va al tavolo e si rivolge alla donna: «Signora, forse non si è accorta che suo marito è appena scivolato sotto al tavolo.» La donna risponde sottovoce: «Oh, ma lei ha sbagliato persona. La moglie del mio accompagnatore è appena entrata nel ristorante...»

TOUTE LA DIVERSITÉ
D'UNE LÉGENDE.



OFFRE À DURÉE
LIMITÉE.

PRINTEMPS

BLONDE

BLANCHE

ROUGE

+ GRIMBERGEN +
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

www.grimbergen.ch