



# SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - [www.giornalesete.ch](http://www.giornalesete.ch)  
N. 4 | Aprile 2015

Cardinal Rousse

## La red ale degli Svizzeri francesi



Novità  
esclusiva  
per la  
ristorazione  
Pagina 11



### Schneider Weisse

Il carro della birra porta l'ospitalità bavarese dai ristoratori

Pagina 9

### Soft drinks

I ristoratori possono guadagnare punti con soft drinks

Pagina 23

HIT



Franziskaner  
naturtrüb

prezzo netto **2.09**  
invece di 2.34  
VR cassa 20x0,50

# Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.

Offerta valida  
dal 01. al 30.04.2015,  
da ordinare tramite  
il Servizio-Fresco Zweifel

10%  
sconto



*Chips eccelse, perché diamo il massimo.*

**Z**  
ZWEIFEL

ESPERTI  
IN CHIPS



zweifelchips

zweifel.ch

Editoriale

# La Cardinal Rousse in esclusiva per la ristorazione



Care lettrici, cari lettori,

la Cardinal Rousse è l'ultima arrivata in casa Cardinal ed è disponibile in esclusiva per i ristoratori nostri clienti. Come già la Cardinal Brunette, anche la Cardinal Rousse è una birra artigianale prodotta con passione e nel rispetto delle tradizioni a Sion, nella Svizzera romanda. Aggiungendo questa red ale alla vostra offerta potrete proporre agli estimatori della birra qualcosa di speciale e distinguervi dalla concorrenza. Da [pagina 11](#) scoprite tutto quello che c'è da sapere sulla nuova Cardinal Rousse.

Feldschlösschen, molto legata ai contesti locali, funge da trait d'union tra le diverse regioni. Non disdegna però le birre internazionali, come potete vedere dalla ricca offerta a vostra disposizione. A [pagina 26](#) vi sveliamo i segreti del successo di Anne-Sophie Meyer nel suo locale di Friburgo grazie alla Hoegaarden.

L'House of Beer è il nostro centro di competenza per le birre internazionali. A [pagina 9](#) potete dare un'occhiata alle sue originali iniziative. Ad esempio, con il carro della birra di Schneider Weisse potrete allestire una tipica birreria all'aperto bavarese anche nel vostro locale. Diamo allora il benvenuto alla primavera, con l'augurio che il sole splenda sempre sulla vostra terrazza, nel vostro giardino e... nelle vostre casse!

Fabio Pagnamenta,  
Sales Manager

**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 10000

**Diritti d'autore**

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

**Copyright**

Freshfocus, Markus Raub, Textension, Feldschlösschen, Amiado

**myclimate**

PERFORMANCE

neutral Stampato

01-15-545357 myclimate.org

stampato in

svizzera



Salute a tutti! 26



Carro della birra 9



VIP del mondo dello sport alla Muba 17



Novità 11



Grimbergen Blanche

# Freschezza agrodolce e corposa



La Blanche di Grimbergen riunisce con raffinatezza il carattere di una birra d'abbazia con la freschezza di una birra weizen. Una birra che convince per il sapore agrodolce e corposo. Spillata direttamente dal fusto, la Grimbergen Blanche porta nel locale tutta la freschezza primaverile.

La belga Grimbergen delizia gli amanti delle birre particolari fin dal 1128. Questa birra, distribuita in 36 mercati, è una delle birre d'abbazia dalla crescita più rapida al mondo. Fate già parte anche voi degli appassionati di Grimbergen? I vostri clienti vi ringrazieranno! Arricchite l'offerta di birra alla spina e il fatturato del vostro locale con la Grimbergen Blanche!



Ordinare subito!

**5.09 CHF**

al litro

Grimbergen Blanche  
Art. 11461 fusto da 20 litri

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



**IL VINO DEL MESE**

# Aigle AOC Chablais

BADOUX VINS

L'**Aigle AOC Chablais** di Badoux Vins trionfa sul palato con la sua tessitura compatta e vellutata e con una struttura bilanciata e accattivante. L'armonia e l'intensità del finale persistente sono notevoli.

**Abbinamento perfetto...**

L'Aigle AOC Chablais è perfetto con la cucina svizzera, in particolare con i piatti di pesce.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

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



Ordinare subito!

**15.90 CHF**

la bottiglia

Aigle AOC Chablais 2013  
Art. 12664  
6 x 75cl VP cartone

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



**Fiera «agrischa»**

# Il latte al centro



La vita inizia con il latte: fiera dell'industria casearia «agrischa».

A Cazis, l'11 ed il 12 aprile, si terrà il sesto appuntamento con la fiera «agrischa - vivere l'agricoltura». Vi parteciperanno gli agricoltori della Regione Grigioni centrale in veste di simpatici ambasciatori dell'agricoltura dei Grigioni.

L'evento offre ai visitatori punti di ristoro, stand con le specialità della regione, presentazioni di animali, giochi

per famiglie, uno zoo delle coccole, una corsa di vitelli e molto altro ancora.

All'insegna del motto «la vita inizia con il latte», l'argomento principale sarà l'industria casearia. In qualità di partner di «agrischa», Feldschlösschen sarà comunque presente all'evento, perché la vita offre anche altre fantastiche bevande.

[www.agrischa-erlebnis.ch](http://www.agrischa-erlebnis.ch)



**LA BIRRA PERFETTA**



FELDSCHLÖSSCHEN  
**ACADEMY**

**Sapevate che** Feldschlösschen offre delle costanti innovazioni nel campo della tecnica di spillatura, come ad esempio il cambio fusti automatico o l'impianto autopulente?

## Suggerimento del mese

Andate alla pagina [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) e visitate Servizi/Servizio per la ristorazione. Lì troverete le informazioni dettagliate sui vari modelli di impianti di spillatura. Scoprirete anche tutto sui sistemi di supporto per l'ottimizzazione della qualità della birra e per la semplificazione della movimentazione.

**Birra ricca**

# Non è che un uovo, ma ben vestito

Il periodo pasquale è caratterizzato dalle uova. Offrite ai vostri clienti un'alternativa alle classiche uova sode con una variante: in un impasto di carne. Non si può più fare il «combattimento» con le uova, ma in compenso sono più gustose con una birra fresca.



## Uova fritte

**INGREDIENTI PER 8 UOVA:** 1/2 carota, 1/2 peperone rosso, 2CC di prezzemolo tritato, 2CC di succo di limone, 4cc di farina, 400g di impasto di carne, 8CC di pane grattugiato, 8 uova sode, olio per friggere.

**PREPARAZIONE:** tagliare la carota e il peperone in piccolissimi dadini. Mischiarli con il prezzemolo, il succo di limone, la farina, l'impasto di carne e con 2 CC di pane grattugiato. Dividere la massa ottenuta in 8 porzioni e stenderla o pressarla sul pane grattugiato restante. Sbucciare le uova sode e avvolgerle nell'impasto di carne. Riscaldare l'olio nella friggitrice a 170°C e dorare le uova in mantello per circa 5 min. Far sgocciolare. Servire le uova affettate come stuzzichini con una birra. Ricetta fornita da Volg.

**Il classico di Arizona**

# Splendido come sempre e ancora più conveniente



**Arizona GreenTea with Honey,** la classica bevanda di Arizona, è il tè verde più venduto negli USA. Il motivo? Perché è composto al 100% da tè verde, arricchito da un tocco di miele d'arancio. In aprile vi proporremo l'amata bibita a condizioni particolarmente vantaggiose. Arizona GreenTea with Honey – splendido come sempre per i vostri clienti, ancora più conveniente per voi.

[www.drinkarizona.com](http://www.drinkarizona.com)

Ordinare subito!

**1.78 CHF**  
la bottiglia

Arizona Green Tea with Honey  
Art.12872  
6x0.50 VP PET

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

**Nuovo libro: «Schweizer Biere 2015/2016»**

# Sconto speciale per i lettori di SETE

«Schweizer Biere 2015/2016»: il libro della casa editrice Werd & Weber mantiene ciò che promette. Questa guida (che esiste solo in tedesco) presenta su circa 300 pagine oltre 200 birre svizzere. I lettori di SETE possono ordinarlo a prezzo speciale.

La guida delle birre, nuova per la Svizzera, comparirà puntualmente per la Giornata della birra svizzera (vedi riquadro) e informerà in merito alla cultura birraia svizzera, ai birrifici, alla produzione e agli orientamenti gustativi delle birre prodotte in Svizzera.

**Varietà e qualità**

La casa editrice Werd & Weber punta a evidenziare la varietà e la qualità delle birre svizzere, aumentandone il valore. Nel libro sono testate e presentate da specialisti ben 200 birre svizzere.

**Prezzo speciale: 25 franchi**

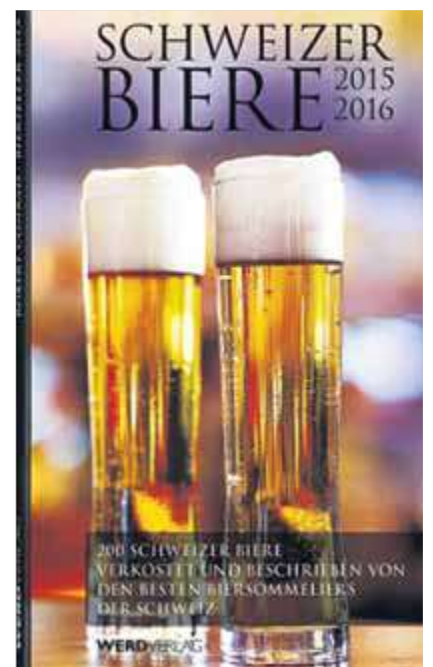
In qualità di lettori di SETE potete acquistare ora il libro al prezzo speciale di 25 (anziché di 29) franchi. Inviatelo con il vostro ordine con l'oggetto «Offerta

lettori SETE, Schweizer Biere 2015/2016, codice 0265» all'indirizzo e-mail [buecher@werdverlag.ch](mailto:buecher@werdverlag.ch). Termine ultimo per gli ordini: 30 aprile.

## Giornata della birra svizzera

Il 24 aprile sarà la «Giornata della birra svizzera». In questa giornata la Svizzera celebra la propria tradizione e la propria cultura birraia. A Zurigo, in serata, verrà annunciato il successore di Mike Müller quale ricevente dell'Ordine della birra. Il giorno seguente Feldschlösschen inviterà al «Giorno delle porte aperte» a Rheinfelden. Sabato 25 aprile, sulle aree Feldschlösschen, ci saranno numerose attrazioni. Le famiglie in visita potranno scoprire il castello.

Per ulteriori informazioni: [www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)



Informativo e completo: il libro «Schweizer Biere 2015/2016».



## I CLASSICI DI SCHWEPPEES NEL NUOVO LOOK.

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon  
e Indian Tonic Water.



LA BEVANDA DEL MESE

# Scacciate la tristezza con il brivido di fuoco dell'«Amaretto Ginger Ale»

Nel sedicesimo secolo, Bernardino Luini ricevette l'incarico di dipingere la Madonna dei Miracoli a Saronno, dove si può ancora ammirare l'affresco. Secondo la leggenda, egli scelse una bella ostessa come musa che, per ringraziarlo, gli regalò una bottiglia di liquore dal colore ambrato.

**Anche in bottiglie singole**  
Base ideale per numerosissimi cocktail, l'italianissimo Amaretto è sempre più popolare. Con il brivido di fuoco del sapo-rito «Amaretto Ginger Ale» scacciate la tristezza delle ultime giornate grigie d'aprile. L'Amaretto è disponibile anche in bottiglie singole.

**Una bevanda di culto**

Nato da questo gesto di riconoscenza e con ingredienti finora tenuti segreti, l'Amaretto di Saronno è diventato una bevanda di culto.

Ordinare subito!

**21.60 CHF** Amaretto Disaronno Original 28%  
Art. 10316  
6 x 0,70 VP vetro  
la bottiglia

www.myfeldschloesschen.ch

**Ingredienti**  
4 cl di Amaretto di Saronno  
14 cl di Schweppes Ginger Ale  
2 cl di succo di limone cubetti di ghiaccio

**Preparazione**  
Mescolare l'Amaretto con il succo di limone, quindi aggiungere Schweppes Ginger Ale e ghiaccio.

Ordinare subito!

**1.14 CHF** Schweppes Ginger Ale  
Art. 10012  
30 x 20 cl VR vetro  
la bottiglia

www.myfeldschloesschen.ch



**Sede logistica di Givisiez**

## Il tratto d'unione per i clienti della Svizzera francese

**Come riesce a collegare Feldschlösschen la Svizzera francese a quella tedesca? I ristoranti nostri clienti ricevono puntualmente la merce dalla sede di Givisiez.**

«Noi riforniamo i ristoranti della Svizzera francese nostri clienti con rapidità, puntualità ed estrema efficacia», esclama Liliane Page, responsabile dei rifornimenti alla sede logistica Feldschlösschen di Givisiez, nel-

le vicinanze di Friburgo. Questa sede dispone di un'infrastruttura altamente moderna e di un proprio collegamento alla rete ferroviaria: quattro a cinque vagoni-merci delle FFS vengono caricati e scaricati regolar-



Gli autisti alla sede Feldschlösschen di Givisiez. I clienti ricevono puntualmente la merce ogni giorno, anche nella Svizzera francese.

mente. Inoltre, il magazzino all'aperto di Losanna viene rifornito tre volte al giorno dagli autocarri.

**60 collaboratori**

Per poter fornire al meglio i clienti della Svizzera francese, Feldschlösschen impiega a Givisiez 60 collaboratori. Questa sede importante ha più di 45 000 tonnellate di bevande in deposito. Liliane Page controlla regolarmente la situazione presso i clienti. «I problemi di parcheggio e di circolazione, le difficoltà legate allo scaricamento della merce, tutti questi diversi aspetti problematici vanno analizzati e risolti», ci dice. «Solo così i nostri autisti possono garantire un rifornimento puntuale ai clienti, a dispetto dei normali altri problemi di circolazione.»

**Concorso**

## Steven Bottke vince un asciugabagagli



L'asciugabagagli iBags.

Con il concorso SETE di febbraio **Steven Bottke del ristorante Seepark di Lucerna** ha vinto un asciugabagagli iBags del valore di 599 franchi. L'asciugabagagli, perfetto per la ristorazione, è stato messo a disposizione quale premio dall'azienda Alpdreams Distributions di Bulle.



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



# INVITO CARLSBERG AL WTP TOUR! DA APRILE A MAGGIO



PASSAPORTI BIRRA E FLOOR SERVICE  
SONO DI RITORNO.

INFORMAZIONI A PROPOSTO DEL WTP TOUR SU  
[f FACEBOOK.COM/CARLSBERGSWITZERLAND](https://www.facebook.com/carlsbergswitzerland)



**Carlsberg**

Probably the best beer in the world





Foto grande: la birreria all'aperto di Schneider Weisse. Foto piccola, dall'alto: la vecchia Citroën della birra premium 1664 e l'Ape Piaggio di Corona.

## House of Beer

# Schneider Weisse porta la sua birreria all'aperto mobile dai clienti

L'House of Beer è il centro di competenza Feldschlösschen per le birre internazionali. In occasione di eventi e manifestazioni all'aperto sfrutta con successo vari strumenti dedicati, uno dei quali è il tanto amato carro della birra Schneider Weisse, che porta una birreria all'aperto e l'ospitalità bavarese dai ristoratori e dai loro clienti.

Finalmente torna la bella stagione e, con l'estate, la voglia di uscire. Durante questo periodo i ristoratori cercano sempre di superarsi per intrattenere i clienti all'aria aperta.

**Per non passare inosservati**  
L'House of Beer di Feldschlösschen sfrutta da oltre dieci anni vari strumenti dedicati per la promozione di eventi all'aperto. «Che si tratti di feste di quartiere, eventi sportivi o del 1° agosto, abbiamo la proposta giusta per soddisfare tutti i gusti», assicura Matthias Walk, Trade Marketing Manager Feldschlösschen.

### 13 strumenti diversi

L'House of Beer offre 13 diversi strumenti, tra cui una Citroën degli anni '50 riconvertita in un impianto di spillatura per la 1664, un Ape Piaggio con frigoriferi integrati per la Corona e un carro della birra del marchio bavarese Schneider Weisse.

### Ospitalità bavarese

Il carro della birra offre ai clienti una vera e propria birreria all'aperto e viene utilizzato dal 2012. È molto apprezzato in tutta la Svizzera. Matthias Walk ci svela il segreto del successo: «Ovunque ci si trovi – sul lungolago o in

un centro cittadino – basta dare un'occhiata a questo carro per associarlo immediatamente all'ospitalità tipica bavarese. E la reazione dei clienti è sempre decisamente positiva.»

### Alberi della cuccagna bianchi e blu

Questo carro, che non passa di certo inosservato, dispone anche di un impianto di spillatura e di una birreria all'aperto completa di tavolate servite da eleganti ostesse. Non mancano neppure gli alberi della cuccagna dipinti di bianco e blu, che caratterizzano ulteriormente l'evento.

### Anche per manifestazioni più grandi

L'House of Beer non vanta soltanto un'ampia scelta di strumenti ma anche una ricca esperienza. E gli strumenti vengono utilizzati anche per eventi di grosso calibro, come gli Swiss Indoors e il torneo di beach volley di Gstaad.

### Nessun canone di locazione

Per gli strumenti dell'House of Beer non è previsto un canone di locazione, ma viene concordata una quantità minima d'acquisto. «In questo modo è possibile soddisfare al meglio le necessità di organizzatori e clienti», spiega Matthias Walk.

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

# 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](http://www.feldschlösschen.ch)



Prodotto in Svizzera dal 1876



In esclusiva per la ristorazione

# Una red ale artigianale ricca di passione

In esclusiva per la ristorazione è arrivata l'ultima novità di Cardinal: la Cardinal Rousse è una red ale della Svizzera romanda. Caratterizzata da leggeri aromi tostati, un accentuato carattere maltato e un sapore corposo, questa birra artigianale conquisterà tanto gli esperti quanto i consumatori occasionali di birra del vostro locale.

«La Cardinal Rousse si ispira alle red ale classiche. È gradevolmente rossa e maltata», afferma Markus Brendel, che ha ideato la nuova Cardinal Rousse, prodotta dall'amico Philippe Rime. Come la brown ale Cardinal Brunette, anche la Cardinal Rousse racchiude in sé lo charme e l'amitié (amicizia) della Svizzera romanda.

Questa birra artigianale viene prodotta a Sion con passione e maestria.

### Variegata e gustosa

Le red ale sono originarie dell'Inghilterra. L'uso del malto tostato e scuro conferisce loro il colore caratteristico, le cui tonalità variano dall'ambra al rosso. La Cardinal Rousse e le altre red

ale vantano un sapore molto diverso da quello delle birre lager: si caratterizzano per il forte carattere maltato, i leggeri aromi tostati e il sapore corposo. Con l'uso di lieviti ad alta fermentazione si formano note aggiuntive che ne arricchiscono l'aroma. Ecco perché la Cardinal Rousse ha un sapore così particolare e «va giù bene».

### Rousse e Brunette

Con la Cardinal Rousse potrete proporre ai clienti una birra speciale che, al contempo, registrerà ampi consensi. Aggiungendo poi all'offerta anche la Cardinal Brunette dimostrerete di essere dei veri esperti di birra. Il sapore delle brown ale è molto intenso – una sfida esaltante per i «principianti» e un puro piacere per gli estimatori di birra.



Cardinal Rousse: gusto speciale racchiuso in una graziosa bottiglia con tappo meccanico.

**LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI DALLA ROMANDIA**  
 Create con passione -  
 Entusiasmano gli intenditori e gli amanti della birra

PROVATELE SUBITO!

Ordinare subito!

**1.58 CHF**

la bottiglia

Cardinal Rousse  
 Art. 13142 20x33 cl  
 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

**1.58 CHF**

la bottiglia

Cardinal Brunette  
 Art. 11920 20x33 cl  
 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch



«Quando gioco a jass, una Cardinal Rousse è proprio quello che ci vuole.»

Philippe Rime, birraio



«La Cardinal Rousse si ispira alle red ale classiche.»

Markus Brendel, l'ideatore

Segue

**Bad Bonn a Düdingen**

# «La Cardinal Rousse è perfetta per noi»

«Ma dove cavolo è Bad Bonn?» Il bar e locale per concerti di Düdingen si distingue da anni per la posizione isolata. Tipico delle zone periferiche è anche il genere di musica che potrete ascoltare qui, dove la nuova Cardinal Rousse vanterà sicuramente un'accoglienza calorosa: scoprire con noi i motivi!

Prima della sua scomparsa sotto le acque della diga di Schiffenen negli anni '60, lo stabilimento termale Bad Bonn, con la sua sala per la cure idropiniche, era il tempio del bere. Oggi le abitudini non sono cambiate, almeno per quanto riguarda il Café Bad Bonn, situato nei pressi e dove scorrono oramai fiumi di birra al posto dell'acqua termale. «Naturalmente siamo una birreria», afferma il comproprietario Patrick Boschung.

nuovo prodotto o no. Ma sono certo che accoglieranno calorosamente la Cardinal Rousse perché è una red ale perfetta per il nostro locale», aggiunge. Ma quali sono i segreti del successo della Cardinal Rousse?

- Innanzitutto, le birre romande sono sempre apprezzate nel Röstigraben.
- Inoltre, la red ale Cardinal Rousse, come già la brown ale Cardinal Brunette, promette un'esperienza sensoriale particolare.

• E infine, perché non lasciarsi conquistare dalla graziosa bottiglia con tappo meccanico?

**Kilbi con Cardinal**

Ogni anno al Bad Bonn si tiene il Kilbi Open Air, conosciuto in tutta la Svizzera e che vanta sempre una vasta partecipazione. Cardinal ne è l'ospite fisso e ora anche la nuova red ale Cardinal Rousse non potrà mancare.

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

**Birra in bottiglia per i concerti**

In questa «tranquilla discoteca rock», come i gestori amano chiamare il loro locale, si tengono spesso dei concerti: dal 1991 sono salite sul piccolo palco oltre 3500 band. «Durante i concerti i clienti consumano per lo più birre in bottiglia», racconta Patrick Boschung. Attualmente il Bad Bonn ne offre ben 15 diverse!



Al Kilbi Open Air del Bad Bonn la Cardinal è immancabile.

**In arrivo la Cardinal Rousse**

Per Patrick Boschung l'aggiunta della Cardinal Rousse è fuori discussione. «Ci piace provare di tutto. Dopo tre settimane sappiamo già se i nostri clienti apprezzano il



«Naturalmente siamo una birreria.»

Patrick Boschung,  
Bad Bonn di Düdingen



Patrick Boschung (SX) del ristorante Bad Bonn di Düdingen e il Sales Manager Feldschlösschen Denis Baumgartner.

Ristorante Steinerhof di Urdorf

# «La Cardinal Rouse registrerà ampi consensi»

**Koni Seglias del ristorante Steinerhof di Urdorf è entusiasta della nuova Cardinal Rouse. «Le red ale vanno di moda», afferma. Il ristoratore ci spiega perché la red ale romanda avrà successo: «La Cardinal Rouse va giù bene, nonostante il sapore intenso.»**

Da ormai dieci anni, Adéla e Koni Seglias gestiscono il ristorante Steinerhof di Urdorf. «In tutti questi anni, Feldschlösschen è stata sempre il partner ideale per noi, supportandoci sotto ogni punto di vista», dichiara Koni Seglias, originario dei Grigioni.

Koni e Adéla puntano sulla cultura birraia riscuotendo grandi successi, ad esempio con la birra d'abbazia belga Grimbergen e con le specialità stagionali, come la birra natalizia di Feldschlösschen. «Siamo sempre lieti di provare i nuovi prodotti di Feldschlösschen», afferma Koni Seglias.

### «Corposa e gradevole»

Non appena il ristoratore è venuto a sapere della nuova Cardinal Rouse, si è affidato alla consulenza del Sales Manager Angelo Antonucci e ha subito ordinato questa red ale romanda. «La Cardinal Rouse presenta un forte carattere maltato, io la percepisco molto corposa. Tuttavia, nonostante il sapore intenso, è una birra che va giù bene e che registrerà ampi consensi tra i nostri clienti», dichiara Koni Seglias dopo aver assaggiato la nuova red ale.

### Anche la Cardinal Brunette

Il ristoratore sa che «le birre artigianali come la Cardinal Rouse vanno molto di moda». E sa anche il motivo: «Oggigiorno i clienti hanno riscoperto il valore delle produzioni locali e artigianali.» Koni Seglias, convinto anche che la piccola bottiglia con tappo meccanico verrà molto apprezzata allo

«Steinerhof», dichiara: «Se io e mia moglie non verremo smentiti e la Cardinal Rouse avrà successo, inseriremo anche la Cardinal Brunette nella nostra offerta.» Questa brown ale

*«Le birre artigianali come la Cardinal Rouse vanno molto di moda.»*

**Koni Seglias, Steinerhof a Urdorf**

della Svizzera romanda presenta, come tutte le birre di questo genere, un sapore intenso particolarmente apprezzato dai bevitori più esperti.

### «Sapore fantastico»

Lo «Steinerhof» è famoso per i suoi cordon bleu, che i clienti amano gustare con una buona birra. Koni Seglias è certo che, ben presto, insieme al cordon

*Un espositore da tavolo allo «Steinerhof».*

bleu e ad altri piatti i suoi clienti ordineranno una Cardinal Rouse. «Il sapore di questa nuova red ale è fantastico», racconta, mentre si concede un altro sorso dalla bottiglia.

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

Segue



Il ristoratore Koni Seglias è entusiasta della nuova red ale Cardinal Rouse.



*Coca-Cola*  
Life

NATURALMENTE DELIZIOSA.

Dopo la Cardinal Rouse, arriveranno altre birre artigianali

# Con le nostre artigianali si consuma più birra

Le birre artigianali sono sempre più apprezzate in Svizzera. Con la Cardinal Brunette e la Cardinal Rouse, Feldschlösschen ha sviluppato in esclusiva per voi ristoratori due birre artigianali della Svizzera francese. Ma non è finita: presto seguiranno altre innovazioni.

Le birre artigianali vengono prodotte seguendo ricette speciali e differiscono parecchio nel gusto dalle birre ordinarie. Di carattere fortemente locale, sono prodotte artigianalmente, con maestria e olio di gomito.

Questa tendenza proviene dagli Stati Uniti, dove le birre artigianali occupano già il 10% del mercato delle birre locale, il più grande del mondo, secondo il «Neue Zürcher Zeitung», con i suoi attuali 100 miliardi di dollari di fatturato in continuo aumento!

## Di moda anche in Svizzera

Secondo gli esperti del mercato della birra svizzero, anche da noi i prodotti artigianali regionali sono sempre più apprezzati. Ecco perché Feldschlösschen ha creato in

*Il nostro birrificio di Sion dove vengono prodotte le birre artigianali.*

esclusiva per voi ristoratori la brown ale Cardinal Brunette e la red ale Cardinal Rouse.

## È solo l'inizio...

I fatti dimostrano che un ristorante può aumentare le vendite di birra con le birre artigianali, incrementando così il fatturato. I nostri specialisti di Sion sono alla costante ricerca di nuove specialità fuori dal comune e di qualità, quindi prossimamente arriveranno nuove birre. Lasciatevi sorprendere!



*I birrai di Sion che si dedicano ancora con passione a questa attività.*

## I ristoratori svizzeri puntano sulle artigianali



*Il ristoratore Stéphane Dugué (DX) e il Sales Manager Stéphane Stöckli brindano con una Cardinal Brunette.*

Sono molti i ristoratori svizzeri al passo coi tempi che puntano sulle birre artigianali. «Non sono solo sorpreso, ma entusiasta. Naturalmente, proporremo ai clienti del nostro ristorante friburghese, il XX<sup>e</sup>, la Cardinal Brunette», ha dichiarato il cliente Feldschlösschen Stéphane Dugué, quando a inizio 2014 è stata lanciata

la brown ale Cardinal Brunette.

## In trepidante attesa della red ale

La seconda birra artigianale della Romandia è attesa con impazienza: la Cardinal Rouse, una gustosa red ale dal sapore sfaccettato, nonché la compagna ideale della Cardinal Brunette!





I vincitori degli Swiss Nightlife Awards 2014 fanno festa sul palco del «Komplex 457» dopo lo show.

## Swiss Nightlife Award

# Una super premiazione con Carlsberg

Gli Swiss Nightlife Award, presentati da Carlsberg a inizio febbraio presso il locale zurighese «Komplex 457», sono stati un successo ricco di sorprese, la cornice ideale per celebrare i protagonisti più innovativi della movida svizzera.

### Carlsberg invita a festeggiare

La serata è stata animata dal Trio Zoe Torinesi, Max Loong e Serap Yavuz, dopo-

diché Carlsberg ha invitato i presenti al «probably the best after-party in the world».

### Tre clienti eccezionali

Sono stati ben tre i clienti Feldschlösschen premiati: Nordstern (Best Club), Bagatelle 93 (The Most Original Nightlife Bar) e l'Electrosanne Festival (Best Big Event), mentre la Street Parade si è aggiudicata il Lifetime Award.

[www.swissnightlifeaward.com](http://www.swissnightlifeaward.com)



Come si festeggia con Carlsberg: il pubblico si lascia andare.

## I vincitori

Best Event Serie:	<b>AProdiA</b>
Best Event:	<b>Modernity</b>
Best Big Event:	<b>Electrosanne Festival</b>
Best Open Format DJ:	<b>Bazooka</b>
Best House DJ:	<b>Remady</b>
Best Electronica DJ:	<b>Adriatique</b>
Most Original Nightlife Bar:	<b>Bagatelle 93</b>
Best Club:	<b>Nordstern</b>
Best Big Club:	<b>D! Club</b>
Best Festival:	<b>Caprice Festival</b>
Best New Location:	<b>Rondel</b>
Lifetime Award:	<b>Street Parade</b>



Sul placo molto sex appeal e gli immancabili gufi.



Una delle star della serata: Carlsberg.



Tavola rotonda con il re della lotta svizzera e il presidente del Basilea

# Ospiti e personalità alla Muba

I circa 70 clienti della ristorazione di Feldschlösschen invitati alla Muba hanno trascorso delle ore interessanti e piacevoli. Protagonisti del tradizionale evento riservato ai clienti sono stati, oltre alla birra, anche il servizio ristorazione e i vini del ricercato assortimento di «The Bottle».

## Benvenuti tra i campioni

Il presidente del Basilea Bernhard Heusler ha partecipato alla tavola rotonda di Feldschlösschen insieme al re della lotta Jörg Abderhalden. In linea con lo slogan «Benvenuti tra i campioni», Feldschlösschen e il Basilea hanno presentato alla Muba numerose attività legate al calcio professionistico, allo sport e all'ottima arte birraia svizzera.



Tavola rotonda sportiva (da SX: il re della lotta Jörg Abderhalden, il moderatore Remo Meister e Bernhard Heusler, presidente del Basilea).



Ruth Auer ed Edi Bielser («Waage», Muttenz), Nunzia Proietta con il partner («Panevin», Muttenz).



Pia Armati e Sabine Meyer (Ristorante Schopf, Reinach), Heinz Schüpfer (Feldschlösschen) e Karin Hanser («The Point», Basilea).



Kurt Zeller (Bar Grotto, Basilea).



Heinz Zimmermann («Szenario», Liestal), Markus Furrer (Feldschlösschen), Martin Sonderegger e Alexandra Hämmerli (Hotel Schützen, Rheinfelden).



Fritz Gloor (cliente fisso del «Wintergarten», Münchenstein) e Thomas Studer («Wintergarten», Münchenstein) brindano con un collega.



Thomas Keller («Kaserne», Basilea), Jürg Erzer (Ristorante Linde, Basilea) e Renate Lustenberger (Peanuts Bar, Basilea).



I clienti di Feldschlösschen chiacchierano animatamente alla Muba.



Successo di pubblico: le tante birre alla spina di Feldschlösschen.

# TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA  
SUBITO!

NATURFRISCH  
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL  
LA LAGER DAL  
CARATTERE DECISO



UNA BIRRA CON MARKUS SCHÄR

## «I clienti adorano la birra del Basilea»



**MARKUS SCHÄR DEL «KRONE» DI LIESTAL (SX) E IL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN ROLAND BLOCH**

**Roland Bloch (Sales Manager):**

**Hai ordinato 360 bottiglie della birra speciale in edizione limitata del Basilea. Quali sono le tue aspettative?**

Markus Schär (ristoratore): Il Basilea nella nostra regione è già di per sé garanzia di successo. Tutto ciò che ha a che fare con questa squadra è considerato alla moda ed è molto apprezzato dalla gente. Lo stesso si può dire per la vostra birra.

**Riscuote lo stesso successo tra i clienti?**

Sì, si vende bene e i clienti l'adorano. Sapevo fin dall'inizio che non avremmo avuto problemi neanche per la vendita in strada. I tifosi del Basilea si portano a casa questa birra per fare colpo sugli amici: posizionano ad arte la bottiglia vuota o la usano come vaso.

**Che ruolo gioca il Basilea nel tuo locale?**

Un ruolo fondamentale, perché qui nel Basilea Campagna ci sono quasi più tifosi del Basilea che nella città stessa. Trasmettiamo tutte le partite in diretta e il locale è sempre pieno.

**Anche tu sei tifoso del Basilea?**

Certamente! Sono del Canton Berna ma vivo da parecchi anni a Liestal. Ed è proprio qui che ho imparato a conoscere e apprezzare il Basilea. Ho anche creato un menù stagionale.

**In generale che importanza riveste la birra nel tuo locale?**

Direi considerevole! Costituisce infatti la maggior parte dei miei proventi. Abbiamo ben sette birre alla spina, tutte molto apprezzate dai clienti. Qui al «Krone» ci si incontra, si chiacchiera e, dato che stare in compagnia fa venire sete, si beve birra. Di solito non



tarda a farsi sentire nemmeno la fame e così i clienti mangiano qualcosa. La birra qui al «Krone» è anche la bevanda più richiesta per accompagnare le varie pietanze.

*Una squadra, una birra: pallone, gagliardetto e bottiglia Feldschlösschen del Basilea.*

**LA BIRRA DEL BASILEA PER LA RISTORAZIONE BASILESE**

La birra del Basilea è stata creata nell'ambito della collaborazione strategica tra questa squadra e Feldschlösschen. Questa edizione limitata dell'apprezzatissima Feldschlösschen Original è disponibile in primo luogo per i clienti della ristorazione dell'area di Basilea.

**Trofeo di slittino Carlsberg**

## Molti ristoratori tra gli eroici slittinisti del Titlis



«La «Schlittel-Trink-Schnupf-Nagel-Rennen» del Titlis non è per bimbi viziati»: così l'ente turistico di Engelberg-Titlis ha promosso il trofeo

di slittino Carlsberg di Engelberg sulla sua homepage. Dei coraggiosi partecipanti hanno fatto parte, a fine gennaio, anche molti

ristoranti clienti di Feldschlösschen. Il vincitore è stato il team locale di Engelberg.



*Gli allegri partecipanti al 11° trofeo di slittino Carlsberg di Engelberg.*

# ROMPETE IL GHIACCIO CON SOMERSBY.



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

**ORDINARE  
ORA!**

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

Gustare con  
moderazione.



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!

Concorso – in palio:

# Dieci borse termiche Somersby

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

1. Come si chiama l'ultima innovazione di Cardinal?

- R** Cardinal Rousse
- T** Cardinal Mousse
- L** Cardinal Tousse

2. Dov'è possibile ordinare una birra Feldschlösschen in viaggio?

- W** Sui tram Bern Mobil
- H** Negli ascensori Schindler
- O** Sui treni SBB

3. Quando produsse la Brasserie Cardinal di Friburgo la birra per la prima volta?

- U** 1788
- C** 1888
- I** 1988

4. Il 24 aprile è la giornata della

- K** ...fauna selvatica
- S** ...birra svizzera
- C** ...trasparenza

5. Chi è Presenting Partner dello Swiss Nightlife Award?

- B** Weinberg
- L** Felsenberg
- S** Carlsberg

6. Da dove proviene l'immaginario Lord Somersby?

- E** Inghilterra
- D** Olanda
- K** Isola di Speropoli

La soluzione è:

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

## Ecco come partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**. Con un po' di fortuna vincerete una comoda borsa termica Somersby.

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



Lord Somersby e Somersby Apple Original portano in Svizzera queste borse termiche di tendenza.

## Le pratiche borse termiche di Lord Somersby

Lord Somersby, con Somersby Apple Original, ha portato in Svizzera una bevanda rinfrescante, amata di certo anche dai

clienti del vostro locale. Mettiamo in palio dieci borse termiche Somersby del valore di 19 franchi ciascuna. Risolvete il quiz

in questa pagina e, con un po' di fortuna, riceverete presto una pratica borsa termica dell'amata marca di bevande.

## I vincitori del concorso SETE, febbraio 2015

Hanno vinto un kit invernale Carlsberg (sacca sportiva, berretto, giubbotto e occhiali da sole)  
**Gerlinde Funkl** (ristorante Waldheim, Seedorf),  
**Astrid Traber** (Herdern),  
**Manna Salvatore** (Breganzona),  
**François Solleder** (Sion) e  
**Mauritius Mock** (Andwil).

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*

Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina e Rhäzünser

# Le nostre bevande solleticano i vostri clienti

Con Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina, Rhäzünser Limone e Rhäzünser Bergamotto vi offriamo delle bevande di altissima qualità. Per non tradire mai i vostri clienti, voi ristoratori dovrete proporre almeno due di queste bibite nel vostro assortimento.

- **Schweppes:** Feldschlösschen è licenziatario esclusivo di Schweppes International e produce tutti i prodotti Schweppes per il mercato svizzero a Rhäzüns. La bibita per adulti è il numero 1 al mondo nel settore bitter/mixer. Schweppes Indian Tonic, Schweppes Bitter Lemon e Schweppes Ginger Ale conquistano nella nuova bottiglia di vetro.

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

- **Queen's Ice Tea:** Feldschlösschen offre alla ristorazione il suo tè freddo. Il Queen's Ice Tea è disponibile quale premix in recipiente da 20 l o in bottiglia PET (50 cl e 150 cl). La «regina del tè freddo», oltre a completare la nostra ampia offerta di bibite analcoliche alla spina, è disponibile anche per i clienti privi di impianto di spillatura. Buono a sapersi: il Queen's Ice Tea, nei sondaggi tra i consumatori, se la cava molto meglio dei concorrenti.

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

- **Orangina:** nella leggendaria bottiglia bombata si ritrova il sapore del Mediterraneo, grazie all'aroma d'arancia naturale. Orangina è leggermente frizzante e contiene il dodici per cento di succo e vera polpa di frutta. Feldschlösschen, dall'inizio del 2014, è il rifornitore in toto per Orangina in Svizzera.

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

- **Rhäzünser Limone e Bergamotto:** Rhäzünser Limone è il classico dissetante, usato anche per preparare il Panaché. Rhäzünser Bergamotto deve il suo sapore al frutto omonimo, un mix di cedro e arancio amaro.

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



Agitare bene! Orangina, la bibita nazionale francese, convince anche gli svizzeri.

## Recipienti perfetti per la ristorazione

Le nuove bottiglie di vetro Schweppes, la leggendaria bottiglia bombata Orangina, il Queen's Ice Tea per la spina e in bottiglia PET e Rhäzünser Limone e Rhäzünser Bergamotto nella bottiglia PET: le bibite di Feldschlösschen sono disponibili in vari recipienti, perfetti per la ristorazione. A proposito: Schweppes Citro è disponibile anche alla spina. Troverete tutta l'offerta di bibite alla pagina [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).



# LA NOSTRA BIRRA ARTIGIANALE DALLA ROMANDIA

Creata con passione –  
la red ale per gli intenditori e gli amanti della birra

**NOVITÀ!**  
PROVATELA  
SUBITO





Almdudler – Promozione d'aprile

# La gioia di vivere delle Alpi in bottiglia

La limonata aromatizzata alle erbe alpine, Almdudler, è diventata la bevanda nazionale austriaca. Ispirata alla flora delle Alpi, trasmette una gioia di vivere che ben si addice alla ristorazione svizzera. Approfittate dell'offerta esclusiva di aprile.

La storia di Almdudler è la storia di un mito, e testimonia anche il successo di una ditta a conduzione familiare. Ispirandosi alla flora alpina, il suo creatore, Erwin

Klein, ha scoperto nel 1957 un metodo per imbottigliare tutta la gioia di vivere delle montagne austriache. Il nome della bevanda deriva dall'espressione «Auf der Alm dudeln» (cioè «cantare jodel» in antico viennese).

## Un bene culturale

Da 55 anni a questa parte, il marchio conquista tutte le generazioni grazie al suo gusto unico. Direttive di controllo severissime ne garantiscono l'alta qualità, mentre la ricetta segreta e il marketing professionale, insieme a entusiasmo, attenzione e passione, hanno reso l'Almdudler la bevanda la più nota e apprezzata di



Almdudler, un bene culturale austriaco che racchiude in sé le Alpi.



L'originale limonata aromatizzata alle erbe alpine convince dal 1957 con il suo gusto unico.

tutta l'Austria. In fondo, con la sua originalità e il suo carisma, l'Almdudler racchiude in sé la quintessenza dello spirito austriaco, diventando addirittura parte del patrimonio culturale alpino.

## Autonomia e modernità

Ancora oggi, Almdudler è completamente di proprietà della famiglia Klein da ormai quattro generazioni. L'azienda punta su una gestione moderna e orientata al futuro, con una particolare attenzione alla propria autonomia economica e giuridica. Essa rimane tuttavia aperta a nuove cooperazioni e partenariati. Almdudler è diventata l'ambasciatrice per eccellenza dell'ospitalità e della convivialità austriaca all'estero.

## Naturale, vegana, rinfrescante e adatta ad ogni menu: l'Almdudler e le sue caratteristiche

- Ricetta originale a base di erbe alpine naturali
- Azienda a conduzione familiare da quattro generazioni
- Senza conservanti
- Senza aromi artificiali
- 100% vegana
- **Bottiglia originale in vetro a rendere da 35 cl** e dalla forma unica
- Ideale per la ristorazione diurna e per birrerie all'aperto, bar e bistrot
- Grazie all'eccezionale gusto fresco, l'Almdudler si abbina **facilmente ai menu del giorno più svariati**
- Ideale per **cocktail, panaché o schorle.**

[www.almdudler.com](http://www.almdudler.com)  
[facebook.com/almdudler](https://facebook.com/almdudler)  
[instagram.com/almdudler](https://instagram.com/almdudler)

Ordinare subito!

**1.10 CHF**

invece di 1.50 CHF

la bottiglia

Almdudler Kräuterlimonade  
 Art. 10199 20 x 0,35 cl  
 VR vetro

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



**Café Culturel de l'Ancienne Gare a Friburgo****La birra bianca belga Hoegaarden conquista i cuori dei clienti**

Il Café Culturel de l'Ancienne Gare nell'antica stazione di Friburgo.

**Con la birra bianca Hoegaarden i ristoratori dimostrano cultura birraia e aumentano allo stesso tempo i fatturati. Anne-Sophie Meyer, del Café Culturel de l'Ancienne Gare di Friburgo, racconta il grande successo di Hoegaarden.**

Da oltre sei mesi Anne-Sophie Meyer gestisce il Café Culturel de l'Ancienne Gare di Friburgo. «L'80% del nostro fatturato deriva dalla birra alla spina. Nelle giornate di punta, i nostri clienti consumano fino a 4500 birre», racconta la ristoratrice.

**Quota del 25%**

La nativa di Berna è sorpresa dalla popolarità della birra di frumento belga Hoegaarden. La Cardinal è la preferita dei romandi anche al Café Culturel, ma la Hoegaarden ha rapidamente conquistato il secondo posto, con una quota pari a un'impressionante 25% di tutta la birra spillata.

**Qualità eccelsa**

Anne-Sophie Meyer ne conosce il motivo: «Hoegaarden ha una qualità superiore a tutte le altre birre di frumento», spiega. Hoegaarden si connota per la

«freschezza particolarmente aromatica», essendo una birra di frumento corposa, leggera e gradevolmente speziata. Anne-Sophie Meyer: «Questa birra per tutto il giorno, di colore chiaro, è perfetta anche al momento dell'aperitivo o del pasto.»

**Un bicchiere particolare**

Le classiche birre di frumento belghe sono note come birre bianche, di colore chiaro e di aspetto torbido.

I clienti di Anne-Sophie Meyer non amano solo la birra di frumento Hoegaarden, ma anche il suo bicchiere. Il suo personale, a causa del successo di Hoegaarden, si trova spesso a portare pesi notevoli, spiega scherzando la ristoratrice: «Per portare dieci bicchieri da mezzo litro pieni di Hoegaarden, senza manico, servono forza ed equilibrio.»

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



Un'altra Hoegaarden: Anne-Sophie Meyer serve un cliente.

Ordinare subito!

**3.88CHF**

al litro

Hoegaarden Witbier  
Art. 10661 fusto da 20 litro  
Art. 12689 fusto da 30 litro

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

Ordinare subito!

**1.85 CHF**

la bottiglia

Hoegaarden Witbier  
Art. 10660 24x33 cl  
VP vetro

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





Elvetino e Feldschlösschen sono ora partner: adesso è possibile ordinare una birra di Feldschlösschen durante il viaggio.

## Nuovo partenariato con Elvetino

# Feldschlösschen unisce anche i viaggiatori

Il furbo si gode il treno: infatti, nei ristoranti, nei bistrot e nei minibar SBB durante i viaggi attraverso la Svizzera

è ora possibile ordinare la birra preferita di svizzere e svizzeri. Feldschlösschen ed Elvetino hanno siglato un

rinfrescante partenariato che permette ai viaggiatori di assaporare in qualsiasi momento la birra di Rheinfelden.

Feldschlösschen è fiera di poter unire anche i passeggeri dei treni.

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



Il duo di ristoratori Benjamin Musshafen (SX) e Robert Korb.



Dalla terrazza si gode di una splendida vista sul lago di Zug.

## «Schlüssel am See», Immensee

# Pesce fresco e alta cultura birraia

Benjamin Musshafen e Robert Korb dirigono da febbraio il ristorante Schlüssel am See di Immensee, puntando sulla posizione idilliaca del locale sul lago di Zug, sulla cucina casalinga a base di pesce fresco di lago e sul partner per le bevande Feldschlösschen. «Diamo valore a un'alta cultura birraia. Feldschlösschen ci propone un'ampia scelta di birre speciali e una consulenza impeccabile», spiega Benjamin Musshafen, che

ha ottimi ricordi di Feldschlösschen dai tempi del «Hirschen» di Küssnacht.

### Alta stagione estiva

I clienti sono tanto locali, quanto turisti, e giungono a Immensee anche in nave. L'alta stagione sarà d'estate, quando i due ristoratori intendono organizzare degli eventi di musica dal vivo.

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



ORDINATE  
ORAI!

1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE

Möhl Shorley

# Mele svizzere orientali e acqua minerale grigionese



**MÖHL**  
Apfelsäfte

Shorley, dell'azienda familiare Möhl, è un mix esclusivo di mele svizzere orientali e acqua minerale dei monti grigionesi. Seguite il viaggio delle materie prime dal luogo d'origine alle bottiglie e ai tavoli del vostro esercizio.

La sidreria Möhl di Arbon è sinonimo di regionalismo. Tutte le materie prime per i prodotti del marchio provengono da un perimetro di 40 km – come le mele per lo Shorley. La famiglia Möhl conosce personalmente da decenni molti produttori.

## Acqua minerale grigionese

Per un buon Shorley è necessaria dell'acqua minerale di primissima qualità. Dal lancio del marchio, avvenuto 16 anni fa, Möhl impiega l'acqua minerale della fonte di Passugg, che offre, da un lato, una mineralizzazione elevata, facendo del succo di mela praticamente una bevanda isotonica. Dall'altro, il Cantone dei Grigioni rappresenta un'importante area di vendita per la sidreria Möhl.

## Impianto di riempimento per vetro e PET

L'acqua minerale di Passugg viene portata dalle autocisterne ad Arbon, dove incontra il succo di mela per dare vita allo Shorley. Möhl dispone di un impianto di riempimento per vetro e PET. Le bottiglie di vetro multiuso hanno un valore sempre crescente presso Möhl. Non da ultimo perché sono molto amate dagli esercizi della ristorazione, che rappresentano un grande segmento di clienti per la sidreria.

## Garanzia svizzera orientale

La combinazione delle materie prime dei cantoni Grigioni e Turgovia rafforza notevolmente la provenienza svizzera. L'impiego garantito e controllato di materie prime svizzere orientali fa sì che lo



Mele della Turgovia e acqua minerale dei Grigioni imbottigliate: è lo Shorley Möhl.

Shorley rechi le etichette «Suisse Garantie» e «Culinarium» per la Svizzera orientale.



## Difesa dell'indipendenza

La sidreria Möhl, puntando sul regionalismo, è l'unica grande fabbrica di sidro svizzero ad aver mantenuto la propria indipendenza a dispetto della ristrutturazione avvenuta nel settore. La sidreria è oggi gestita nella quarta e quinta generazione e conta 70 dipendenti.



Produkte und Spezialitäten aus der Ostschweiz



Ordinare subito!

**2.32 CHF**

la bottiglia

Möhl Shorley  
Art.10476 6x1,5 l VP PET

www.myfeldschloessen.ch



Ordinare subito!

**1.35 CHF**

la bottiglia

Möhl Shorley  
Art.10475 24x0,5 cl VP PET

www.myfeldschloessen.ch



Ordinare subito!

**1.18 CHF**

la bottiglia

Möhl Shorley  
Art.10334 24x0,33 cl  
VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Ricetta agli asparagi del birrificio Franziskaner

# Con una weizen gli asparagi fanno di primavera

La primavera è tempo di asparagi. Il birrificio Franziskaner di Monaco cura la cultura birraia ideando delle ricette che si sposano bene con le sue birre. Prendiamo ad esempio gli asparagi: la salsa olandese

con il succo d'arancia dona loro un gusto speciale mentre le chip di prosciutto conferiscono un tocco raffinato. Asparagi e birra weizen sono un'accoppiata vincente – anche oltre i confini bavaresi.

## Asparagi primaverili con salsa olandese all'arancia e chip di prosciutto

### Ingredienti per 4 persone

2 kg	di asparagi bianchi
1 pizzico	di zucchero
220 g	di burro
8	fette sottili di prosciutto serrano
2	tuorli d'uovo
100 ml	di spremuta fresca d'arancia
1 CC	di Aceto Balsamico bianco
1 cc	di senape mediamente piccante
	pepe nero macinato fresco
	sale

### Preparazione

**1** Sbucciare gli asparagi, tagliare le punte. Per il sugo degli asparagi: versare circa 2 l di acqua in una pentola. Aggiungere 1 cucchiaino di sale, lo zucchero e 20 g di burro, e portare a ebollizione. Mettere le bucce di asparagi nella pentola e cuocere per 10 minuti con il coperchio, quindi togliere le bucce.

**2** Per le chip di prosciutto: preriscaldare il grill del forno. Mettere le fette di prosciutto una accanto all'altra sulla piastra e cuocere per 3-4 minuti. Disporle su un piatto di portata e piegarle mentre sono ancora calde.

**3** Accendere il forno a 80 gradi e tenere calde le chip di prosciutto. Per la salsa: mettere 200 g di burro in un pentolino e farlo leggermente dorare girando di tanto in tanto. Versare in una ciotola con un colino di metallo e lasciar raffreddare.

**4** Portare a ebollizione il sugo. Aggiungere gli asparagi e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

**5** Mettere in una ciotola di acciaio inossidabile i tuorli d'uovo, il succo d'arancia, l'aceto, la senape, il sale e il pepe.

**6** Far bollire l'acqua in un pentolino. Mettere sopra la ciotola e sbattere la massa con l'arancia fin quando diventa cremosa. Togliere la ciotola dal bagnomaria. Aggiungere il burro caldo a piccoli getti e mescolare con la massa cremosa.

**7** Togliere gli asparagi dal sugo con una schiuma rola, lasciar sgocciolare e porre nei piatti preriscaldati. Versare sopra la salsa olandese all'arancia e guarnire con le chip di prosciutto serrano. Servire subito.



Con questo piatto agli asparagi porterete un soffio di primavera nel vostro locale. La preparazione è complessa e dura circa 75 minuti, ma in compenso potrete sorprendere i vostri clienti con una pietanza particolarmente raffinata.

### Una Franziskaner fresca

La birra weizen, ad esempio una Franziskaner hefeweizen, è particolarmente indicata con gli asparagi. Questa birra tipica della Germania meridionale viene prodotta con due terzi di malto di frumento e un terzo di malto d'orzo ed è ideale per le giornate calde e con dei piatti leggeri. La hefeweizen va bevuta molto fresca (al massimo 6 °C).



Ordinare subito!

**4.11 CHF**

al litro

Franziskaner  
Hefe-Weissbier  
Art.10799 fusto da 30 litri

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

Ordinare subito!

**2.20 CHF**

la bottiglia

Franziskaner  
Hefe-Weissbier  
Art.10800 20x50 cl  
VR vetro

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

In birreria con Beat Schlatter

# Come un bar della stazione, ma senza stazione

## Luogo:

Gräbli Bar,  
Niederdorfstrasse, Zurigo

## Interlocutore:

Günther Twerenbold, oste

**Beat:** Sono pochi i locali aperti per tutta la notte. Di solito vengo al Gräbli Bar quando gli altri locali sono chiusi. Qua dentro non ci si accorge quando fuori albeggia. Günther: È così perché in molti non vogliono vederlo.

**Beat:** Ma se siete sempre aperti come fate con le pulizie? Günther: Per noi pulire mentre ci sono i clienti non è un problema. Giriamo loro intorno e, se sono ubriachi, non se ne accorgono neanche.

**Beat:** Anch'io non me ne sono mai accorto... Nel bar spesso c'è buio anche di giorno, questo sicuramente aiuta nelle pulizie. Potrei pensarci anche a casa mia: dovrei mettere delle lampadine meno potenti nei



Beat Schlatter (DX) e Günther Twerenbold del Gräbli Bar.

lampadari. Cambiamo argomento: il Gräbli Bar è frequentato da artisti e intellettuali. L'ultima volta che ci sono stato, ho chiacchierato alle quattro del mattino con un medico dell'ospedale di Aarau.

Günther: Siamo come il bar di una stazione, mancano solo la stazione e i treni. La nostra clientela è internazionale, ma non mancano neppure gli abitanti del quartiere e i direttori di banca.

**Beat:** Anche i direttori di banca restano qui tutta la notte? Günther: Sì, può capitare.

**Beat:** Avete dei prezzi stracciati per Zurigo. Quanto si paga da voi una bottiglia di Hürlimann? Günther: Di giorno 4.80 CHF, dalle 18 5.60 CHF e di notte 6.60 CHF. Per le altre bevande applichiamo un supplemento notturno di 1 franco.

**Beat:** Non è tanto. Ma se a un cliente venisse fame? Günther: Nessun problema! Abbiamo un ricco menù.

**Beat:** Ma non avete una cucina. Günther mostra a Beat il menù del ristorante di fronte.

**Beat:** Ma è il ristorante del vicino. Günther: Esatto. Vado da lui a prendere quello che il cliente desidera.

L'agenda presentata da [MyFELDSCHLOESSCHEN.ch](http://MyFELDSCHLOESSCHEN.ch)

## Giornata porte aperte, benvenuta primavera

• **Pasqua:** i giorni dal 3 al 6 aprile sono un'ottima occasione per i ristoratori per introdurre le offerte speciali primaverili, attrarre nuovi clienti e aumentare il fatturato.

• **Verbier High Five:** presentato da Carlsberg, il Verbier High Five dell'11 aprile rappresenta un finale di stagione ricco di divertimento, musica e azione per sciatori e spettatori.

[www.verbierhighfivebycarlsberg.com](http://www.verbierhighfivebycarlsberg.com)

• **Sechseläuten:** il 13 aprile il «Böögg» dovrebbe annunciare come sarà l'estate 2015. Che sia assolata o nuvolosa, la birra tradizionale zurighese Hürlimann è perfetta per la festa primaverile zurighese Sechseläuten.

• **Giornata della birra svizzera:** il 24 aprile la birra verrà celebrata nella Giornata della birra svizzera. Un'ottima occasione per i ristoratori per promuovere la cultura birraia. Il 25 aprile sarà giornata delle porte aperte della ditta Feldschlösschen a Rheinfelden.



Le uova pasquali: amate anche al ristorante.



Gli sciatori se la spassano al Verbier High Five.



## DIZIONARIO DELLA BIRRA

### Y come Yakima Valley

La **Yakima Valley** nella parte meridionale dello stato di Washington è la più grande area di coltivazione del luppolo al mondo. L'80% del luppolo statunitense deriva da questa regione. La valle è climaticamente perfetta per il luppolo, dato che il clima continentale produce giornate calde e nottate fresche. La città di Yakima ospita il «Museo americano del luppolo», dove è possibile apprendere, ad esempio, che il luppolo è stato introdotto negli USA dai primi coloni, che lo hanno coltivato sull'isola di Manhattan già nel 1607.



## LA BARZELLETTA del mese

**Il cameriere del ristorante «L'Uva» giace sul tavolo operatorio. Accanto a lui passa un dottore che frequenta spesso «L'Uva».**

**«Dottore, mi aiuti», geme il cameriere sofferente.**

**Il dottore scrolla le spalle: «Mi dispiace, ma non è il mio tavolo. Vedrà che il mio collega arriva subito!»**

# NOVITÀ: *Eve Hugo*

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



**Ordinate subito!**

*eve*  
BY CARDINAL

Apprezzare in modo responsabile.

