



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.5 | Maggio 2015

Aria di primavera

10 consigli d'oro per
il servizio all'aperto

Pagina 10



Feldschlösschen
Bügel

Prezzo netto

1.48

invece
di 1.98

VR cassa
20x0,50



Somersby

Interessante promozione:
approfittate del successo
di questa bevanda alla mela

Pagina 4

Valaisanne

Valaisanne Pale Ale e
Ämrich Weizen: novità
esclusive per la ristorazione

Pagina 9

I NOSTRI VINI PER LA PRIMAVERA. VINCERE DI PIU!



Editoriale

Come far fiorire sempre più la cassa



Care lettrici, cari lettori,

Ecco che la gente ama rimanere sulle terrazze aperte o ombreggiate per riscaldarsi ai raggi di sole sempre più caldi. La primavera è un'opportunità da cogliere nella ristorazione. Noi della Feldschlösschen, quale vostro partner rifornitore, abbiamo le bevande e i prodotti giusti per questa stagione per far fiorire sempre più la vostra cassa. A **pagina 10** troverete preziosi consigli su come mettere le ali al servizio in terrazza e far sbocciare nuovi introiti.

Appena le temperature si fanno miti, anche Somersby Apple Original è più richiesto. Questa bevanda alla mela con basso tenore di alcool si è già conquistata un posto fisso presso i clienti svizzeri dopo solo un anno dal suo lancio. A **pagina 4** vi raccontiamo cosa vi offriamo con Somersby.

Due con una crescita quasi sicura sono anche la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen. Queste due nuove birre prodotte nel Vallese sono state pensate e messe sul mercato esclusivamente per voi ristoratori. A **pagina 9** scoprirete come il buon gusto di albicocca del luogo arriva nella Valaisanne Ämrich Weizen e perché la Valaisanne Pale Ale viene prodotta con il malto «Bravo» dal gusto speciale.

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 10000

Diritti d'autore

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

Copyright

Copertina: Claudia Minder – Foto: Freshfocus, Textension, Feldschlösschen

PERFORMANCE
myclimate

neutral Stampato 01-15-140590
myclimate.org

stampato in
svizzera



Osterschoppen al Gurten 16 Novità 9



Aria di primavera 10



Feldschlösschen Naturfrisch

Rinfrescante... anche per il fatturato



Quando è approdata sul mercato, nell'estate 2014, questa novità era già un classico ricco di storia: la **Feldschlösschen Naturfrisch** è infatti dedicata a Mathias Wüthrich, il visionario contadino che nel 1876 fondò la «Brauerei zum Feldschlösschen» insieme a Theophil Roniger.

Con la sua genuinità e naturalezza, la Feldschlösschen Naturfrisch moltiplicherà il vostro fatturato. Questa birra lager non filtrata a bassa fermentazione vanta un gradevole sapore dolce e rinfrescante.

La Feldschlösschen Naturfrisch, disponibile nella tradizionale bottiglia con tappo meccanico e alla spina, è assolutamente

irrinunciabile per completare la vostra gamma di birre. Offrite dunque ai vostri clienti il piacere della tradizione birraia svizzera e date un nuovo slancio al vostro fatturato!

Ordinare subito!

3.67 CHF
al litro

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12460 fusto da 20 litri
www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

1.98 CHF
la bottiglia

Feldschlösschen Naturfrisch
Art. 12505 20x50cl VR vetro
www.myfeldschloesschen.ch



LA BIRRA PERFETTA



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Sapevate che la temperatura ideale per conservare la birra è tra i 4 e gli 8 gradi?

Suggerimento del mese

Visitate l'area Training/Centro conoscenze di myfeldschloesschen.ch: troverete informazioni interessanti sulla temperatura ideale di conservazione, sulla produzione, sulla spillatura e su ciò che rende perfetta una birra.



IL VINO DEL MESE

DOMAINE DE CHANTEMERLE

Il bouquet del **Domaine de Chantemerle Grand Cru Réserve** svela intensi aromi di frutta (pera, cotogna, pesca, melone), accentuati da una delicata nota di miele. A questi si sommano degli aromi floreali. L'effetto bilanciato di un corpo sostanzioso e di una struttura persistente connota l'impressione sensoriale di questo vino, prodotto dal vitigno Chasselas. Un vino bianco che dimostra un carattere peculiare nel finale persistente!

Abbinamento perfetto ...

Il Domaine de Chantemerle è ottimo per la cucina svizzera, soprattutto a base di pesce.



«THE BOTTLE» –
Food & Wine:
www.bottle.ch

Ordinare subito!

8.90 CHF

la bottiglia

Domaine Chantemerle
Art. 13578
6x70cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Promozione Somersby

Fatturato alle ste

Appena immessa sul mercato, l'estate scorsa, la bevanda alla mela Somersby era già un must. Ora la storia del successo è pronta per ripetersi. **Approfittatene!**

Con la sua immagine alla moda e il gusto rinfrescante, Somersby ha conquistato in un batter d'occhio i cuori delle nuove generazioni e di tutti coloro che si sentono giovani dentro. E grazie all'interessante margine, anche voi ristoratori potrete beneficiare della corsa agli acquisti.

Il successo aumenta

Grazie a questo semplice meccanismo di vendita, con Somersby potrete mietere ulteriori successi.

- Ordinate tre vassoi da 24 dal vostro Sales Manager e riceverete il kit visibilità dal rinfrescante contenuto estivo.

- Tre poster, 15 espositori da tavolo, un espositore in cartone e 43 «Somerspeakers» (v. immagine). Acquistando tre Somersby, i vostri clienti riceveranno il fantastico gadget per smartphone «Somerspeakers». Ordinate ora e godetevi i frutti del successo!

Birra ricca

Estate – tempo di stuzzichini

Le temperature salgono e con esse anche la voglia di stuzzichini leggeri. Olive e noccioline sono un must, ma sbizzarritevi a creare anche degli snack mediterranei in onore dell'estate.



Polpettine di formaggio alla greca

INGREDIENTI PER 32 POLPETTINE: 250 g di formaggio fresco, 250 g di feta, 1 CC di origano fresco tritato, 1 buccia di limone grattugiata, 1 CC di vino bianco secco, 16 olive nere, 1 tazza di pinoli, menta fresca.

PREPARAZIONE: mescolare formaggio fresco, feta, origano, buccia di limone e vino bianco e mettere al fresco. Aggiungere al composto le olive tagliate a metà. Mettere al fresco, prima di servire rotolare nei pinoli abbrustoliti. Guarnire con la menta.

Lillet Blanc

Da **Bordeaux** arriva non solo vino buono

Lillet rappresenta un assortimento di freschi aperitivi fruttati prodotti con vini Bordeaux e liquori alla frutta. Negli ultimi anni un numero crescente di paesi ha scoperto Lillet. Conoscitori ed esperti di mix rendono l'aperitivo irrinunciabile nei cocktail bar più rinomati al mondo.

HITFLASH
 Promozione in maggio
SFRUTTATELA SUBITO!



Il **Lillet Blanc** è uno dei classici dell'assortimento. È prodotto con la varietà d'uve Sémillon, che gli conferisce una struttura piena e completa. Floreale all'olfatto, al gusto si distingue per gli aromi di arancia candita nel miele, resina di abete rosso e frutta esotica. Puro con ghiaccio o quale ingrediente per cocktail estivi, regalate ai vostri clienti l'aperitivo a base di vino dalla terra del savoir vivre. Le bottiglie sono ordinabili anche singolarmente.

Ordinare subito!
13.25 CHF
 invece di 15.25 CHF
 la bottiglia
 Lillet Blanc 17%
 Art. 12017
 6x0,75
www.myfeldschloessen.ch

www.lillet.com

Ile con Somersby



Somerspeaker

Ordinare subito!

1.90 CHF

la bottiglia

Somersby
 Art. 12966
 24x0.33cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch



Espositore in cartone

Espositore da tavolo





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.



BEVANDA DEL MESE

Liquore al maracuja e succo di ossicocco: passione alle stelle

Passoã è un esclusivo liquore al frutto della passione rosso vivo, fruttato e piacevolmente aspro. La ricetta di Passoã, risalente a 30 anni fa, si basa su un ingrediente unico: il frutto della passione o, in portoghese, maracuja.

Spirito brasiliano

Abbinato a una bevanda analcolica o alcolica, Passoã irradia ovunque uno spirito brasiliano. Per questo il liquore alla frutta ha conquistato rapidamente i festaioli. Perfetto per ogni

occasione, è l'ingrediente ideale per numerosi cocktail. Non ci sono limiti alla fantasia!

Con succo di ossicocco

Con il cocktail suggerito per maggio trasporterete i vostri clienti nella calda notte brasiliana, buia e misteriosa come la leggendaria bottiglia di Passoã, simbolo di questa notte. Ordinabile anche singolarmente.

Ingredienti

4cl di Passoã
2cl di vodka
6cl di succo di ossicocco
Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Riempire un bicchiere di cubetti di ghiaccio. Aggiungere Passoã, vodka e succo di ossicocco. Servire in una caraffa e condividere con gli amici.



Ordinare subito!

16.85 CHF invece di 18.35 CHF
la bottiglia

Passoã 17%
Art.10495 6x0.70 VP vetro
www.myfeldschloesschen.ch



Il carrettiere Walter Spycher va in pensione

Una vita per i cavalli del birrifico



Walter Spycher con un cavallo sull'area Feldschlösschen.

Walter Spycher ha trasformato la sua passione per i cavalli in una professione. Dopo 40 anni alla Feldschlösschen di Rheinfelden, l'esperto carrettiere va in pensione. I cavalli continueranno a essere importanti per lui.

Il 1° ottobre 1974 Walter Spycher – carrettiere e contadino formato di Buus, presso Sissach – iniziò la sua carriera alla Feldschlösschen. Con la sua indole gioiosa e la sua abilità manuale trovò presto il proprio posto nella squadra. Nei 40 anni della sua attività ha introdotto e formato alla professione numerosi nuovi carrettieri. Il cameratismo gli è sempre stato a cuore, al pari del benessere degli animali.

Il miglior conducente del traino a sei a sei

Il traino a sei Feldschlösschen gira per tutta la Svizzera per circa 100 giorni. Walter Spycher, supportato dai colleghi carrettieri, ha condotto il traino con sapienza e prudenza in innumerevoli traslochi, parate ed eventi dei clienti. È considerato il miglior conducente del traino a sei

della Svizzera. Walter Spycher si può incontrare spesso anche con il traino a due a Rheinfelden, dove ancora oggi i clienti vengono riforniti di birra e bevande con il traino.

I cavalli anche durante le ferie

Anche la vita privata di Walter Spycher è legata ai cavalli. L'appassionato cavallerizzo partecipa ai concorsi di salto e svolge delle gite in carrozza. Dopo il pensionamento Walter Spycher continuerà a coltivare il suo amore per i cavalli. Ovviamente non gli mancherà il tempo per una birra con i colleghi. Ma Walter Spycher è felice soprattutto di avere più tempo per la moglie Sylvia, conosciuta proprio alla Feldschlösschen. Auguriamo ogni bene a Walter Spycher per la sua pensione.

IT'S TEA TIME.

TÈ. MOLTO, MOLTO DIVERSO.

WWW.CARPEDIEM.COM

Carpediem Kombucha
TÈ MOLTO
CLASSIC

Carpediem Kombucha
TÈ MOLTO
KIWI

Carpediem Kombucha
TÈ MOLTO
STRAWBERRY

**È TEMPO DI SCOPRIRE
UN TÈ DIVERSO**
Per chi vuole bere qualcosa
di diverso dal solito.

**È TEMPO DI SCOPRIRE
UN'IMMAGINE DIVERSA**
Un nuovo look per attirare
l'attenzione sul prodotto.

In esclusiva per la ristorazione:
la bottiglia in vetro da 250 ml.

- LIMONADE -
1938

Romanette®

ARANCIA AROMA LIMONE POMPELMO

3 GUSTI DISPONIBILI

Esclusiva per la ristorazione

Una vera birra artigianale e un'albicocca vallesana da bere da Sitten



Un bel pezzo di natura del Vallese: Valaisanne Pale Ale e Valaisanne Ämrich Weizen.

Un'idea che piacerà anche al resto della Confederazione: il birrificio Valaisanne di Sitten porta sul mercato in esclusiva per voi ristoratori la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen. Portate un pezzo di natura del Vallese nel vostro locale!

In questi due nuovi prodotti per la ristorazione si ritrova una grande arte birraia artigianale. Tanto la Valaisanne Pale Ale, quanto la Valaisanne Ämrich Weizen sono state sviluppate a Sitten dai nostri artigiani birrai.

Appassionati in tutta la Svizzera

Voi ristoratori potete offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti con la Valaisanne Pale Ale e la Valaisanne Ämrich Weizen, dato che le due innovazioni non

sono acquistabili al dettaglio. La ristorazione può invece reperire la Pale Ale e la Ämrich Weizen in tutta la Svizzera. Siamo certi che questi prodotti faranno la gioia degli amanti della birra anche fuori dal Vallese.

Il Vallese imbottigliato

• **Valaisanne Pale Ale.** Nel Vallese si ama fare le cose a proprio modo: lo stesso vale per la produzione della Pale Ale, realizzata solo con lo speciale luppolo aromatico «Bravo» e con niente altro! Così abbiamo creato

una «Single Hop Pale Ale» vallesana che non teme confronti. Lievi note di malto e mandarino dovute alla luppolatura in cantina completano il sapore di questa Pale Ale rossiccia.

• **Valaisanne Ämrich Weizen.** Questa sontuosa birra di frumento non può che venire dal Vallese. Il suo carattere inconfondibile è dovuto alla luppolatura in cantina, durante la quale il luppolo aromatico «Amarillo» dona alla Ämrich Weizen il suo delicato aroma fruttato d'albicocca. Così la birra di frumento vallesana ha il sapore delle note albicocche vallesane (chiamate appunto «Ämrich Weizen» nell'Alto Vallese), anche se il gusto deriva solamente dallo speciale luppolo usato per la sua produzione.

www.valaisanne.ch



Ordinare subito!

2.38 CHF

la bottiglia

Valaisanne
 Pale Ale
 Art.13276 6×4×33cl VPV

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

2.38 CHF

la bottiglia

Valaisanne
 Ämrich Weizen
 Art.13277 6×4×33cl VPV

www.myfeldschloessen.ch



La birreria Valaisanne di Sitten: dove la birra nasce dalla passione artigianale.

Primavera divertente

10 consigli per attività all'aperto



Le giornate si fanno più lunghe e le temperature più calde: adesso stare seduti all'aperto è una gioia. Per i ristoratori con terrazza o giardino davanti al locale, la primavera offre tante occasioni per arricchire il

fatturato. Il partner per le bevande Feldschlösschen ha i prodotti perfetti per questa stagione. E SETE ha in serbo per voi 10 consigli super per far decollare la vostra attività all'aperto.

1 **Un luogo in cui fermarsi...** I clienti desiderano rilassarsi nel vostro giardino o sulla terrazza. Durante le tiepide serate primaverili cercano un'occasione per sfuggire al tran tran quotidiano. Poltrone con braccioli e divanetti soddisfano il bisogno di comodità. Suddividete la vostra area all'aperto in zone, così i clienti potranno ritirarsi sulla propria «isola». Nella scelta dell'arredamento prestate attenzione anche alla funzionalità: i mobili da giardino devono poter essere impilati ed essere sufficientemente leggeri da consentire al personale di spostarli. Lo stesso dicasi per accessori e oggetti quali gli ombrelloni.

2 **Spina mobile.** Chi ha la possibilità di spillare la birra in giardino o sulla terrazza sbaraglierà la concorrenza. Il **Draught Master Flex 20**, non essendo un impianto fisso, è particolarmente pratico e indicato per la spillatura all'aperto. Il Draught Master Flex 20 è di facile utilizzo e dopo la spillatura la birra rimane fresca per un mese intero, oltre a mantenere sempre la temperatura ideale di 4 gradi centigradi. Se siete interessati al Draught Master Flex 20 o avete domande sugli impianti di spillatura mobili rivolgetevi al vostro Sales Manager, sarà lieto di aiutarvi.

Draught Master Flex 20

Impianto di spillatura mobile per Feldschlösschen Hopfenperle e Carlsberg





Cielo azzurro, aria fresca e un'invitante terrazza come quella del «Seerose» di Wollishofen: la primavera è un'ottima occasione per la ristorazione.

3 Un posto all'ombra. È risaputo che come tanti clienti amano stare al sole, altri preferiscono l'ombra. E il sole ha questa incresciosa abitudine di non splendere sempre nello stesso punto nel cielo. Ecco perché fare ombra diventa una vera e propria sfida. Tende e vele da sole sono soluzioni pratiche, mentre gli ombrelloni presentano il vantaggio di poter essere spostati per seguire il sole. Prestate assolutamente attenzione al piedistallo: da un lato deve essere abbastanza pesante per garantire la stabilità dell'ombrellone anche in caso di vento, dall'altro deve essere il più leggero possibile per consentirne lo spostamento.

4 Un servizio perfetto. Nelle giornate più calde il servizio giusto è fondamentale. Tenete pronte innanzitutto le bevande fredde e le birre in bottiglia e poi preoccupatevi delle bevande calde. Spillate subito la birra e servitela, poi fate seguire le birre in bottiglia e le altre bevande. Anche nei momenti più concitati non dimenticate che la birra è più buona se gustata nel bicchiere giusto con relativo sottobicchiere.

5 Birre rinfrescanti. Birre regionali, nazionali e internazionali: Feldschlösschen, il vostro partner per le bevande, vi offre un ricco assortimento di birre alla spina e in bottiglia. La **Feldschlösschen Original** è la più amata dagli svizzeri, nonché gettonatissima durante tutto l'anno. Nelle giornate più calde sono molto richieste

anche la **Corona Extra** e la **Draft**. Anche una birra weizen come la **Schneider Weisse** è perfetta in primavera. Inoltre, gli appassionati amano gustare in questa stagione anche una **Grimbergen Rouge**, che combina i dolci aromi di sambuco, mirtillo rosso e fragola con le note speziate di una birra d'abbazia. Oltre alla Rouge, l'assortimento di Feldschlösschen comprende anche Grimbergen Blonde, Grimbergen Double e Grimbergen Blanche.

Per il gentil sesso è poi immancabile una Eve leggera e ghiacciata come la primaverile **Eve Caipirinha**.

L'offerta completa delle birre è consultabile sul sito myfelschloesschen.ch.

Segue

Birre ed Eve perfette per la primavera



Cardinal Draft
Art. 11116:
1.40 CHF / bottiglia (33 cl)
Art. 11117:
2.06 CHF lattina (50 cl)



Grimbergen Rouge
Art. 12616:
5.09 CHF / litro (fusto da 20 litri)



Corona Extra
Art. 10976:
2.07 CHF / bottiglia (35,5 cl)



Schneider Weisse Original
Art. 10118:
3.98 CHF / litro (fusto da 20 litri)
Art. 10030:
2.06 CHF / bottiglia (50 cl)



Feldschlösschen Original
Art. 10042 e 10043:
3.32 CHF / litro
Art. 10124:
1.27 CHF / bottiglia (33 cl)



Eve Caipirinha
Art. 10030:
1.97 CHF / bottiglia (27,5 cl)

ORANGINA

Shake the pulp!



Agitami, svegliami!

Somersby

Art. 12966 e 1295:
1.90 CHF / bottiglia (33 cl)
Art. 12960: 2.31 CHF / lattina (50 cl)



6 Somersby ghiacciato. Somersby Apple Original è immancabile in ogni giardino e terrazza. Questa rinfrescante bevanda alla mela offre ai vostri clienti momenti di solare allegria e a voi ristoratori fatturati alle stelle. Attenzione: servite Somersby Apple Original sempre ghiacciato per offrire ai vostri clienti il ristoro ideale anche nelle giornate più calde! Interessante per i ristoratori è anche il «kit di visibilità», e particolarmente apprezzato sarà il «Somerspeaker», fantastico gadget per smartphone che i vostri clienti riceveranno acquistando tre Somersby (v. pagina 4).

7 Elementi riscaldanti. In primavera le prime giornate all'aperto hanno un gusto speciale. Chi dispone di coperte di lana o di elementi riscaldanti sulla terrazza o in

giardino può far iniziare questa stagione con un po' d'anticipo e servire i clienti per più tempo all'aria aperta. Per quanto riguarda l'uso di elementi riscaldanti occorre rispettare delle direttive che variano da Cantone a Cantone

8 Acqua minerale con stile. Con o senza l'aggiunta di anidride carbonica, la voglia di acqua minerale cresce in primavera. Con la **Swiss Premium Selection di Arkina e Rhäzünser** potrete offrire ai vostri clienti una bevanda rinfrescante naturale e raffinata direttamente dai Grigioni. Il design delle bottiglie è semplice e accattivante e poi la Swiss Premium Selection è interessante anche per voi ristoratori: non lasciatevi scappare l'ottimo rapporto qualità-prezzo e i pratici formati delle confezioni (da 40 cl e 80 cl).

9 Bibite perfette. Le bottiglie in vetro di **Schweppes** dal nuovo design, la bottiglia di culto rotonda di **Orangina**, **Queen's Ice Tea** alla spina e nella bottiglia in PET, nonché le **Rhäzünser Citro** nella bottiglia in PET (perfetta per i panaché). Le bibite di **Feldschlösschen** sono disponibili in confezioni molteplici e che ben si adattano alla ristorazione all'aperto. **Feldschlösschen**, il vostro partner per le bevande, offre a voi ristoratori le bibite perfette per un fatturato prosperoso.

Inoltre potrete ordinare molte altre bibite comodamente da un'unica fonte: **Feldschlösschen**. Per consultare l'offerta completa visitate il sito myfeldschloesschen.ch.

La nostra acqua minerale Swiss Premium Selection



Arkina blau (senza CO₂) Art. 11849: 1.00CHF / bottiglia (40 cl) Art. 11850: 1.10CHF / bottiglia (80 cl)	Rhäzünser (con CO₂) Art. 11852: 1.00CHF / bottiglia (40 cl) Art. 11851: 1.10CHF / bottiglia (80 cl)
---	---

10 Comunicazione impeccabile.

Giardino e terrazza sono ben visibili dai passanti e rappresentano il vostro biglietto da visita. Sfruttate le aree all'aperto per comunicare con clienti e passanti. In particolare, il menù e la lista delle bevande dovrebbero essere sempre ben visibili. L'area all'aperto offre inoltre un'occasione unica per attirare l'attenzione dei clienti su eventi e azioni.

Segue

Le bibite perfette per la ristorazione all'aperto



Orangina
Art. 13526:
1.10 CHF / bottiglia (25 cl)
Art. 11901:
1.94 CHF / PET bottiglia (150 cl)
Disponibile anche in bottiglie PET (da 33 e 50 cl)

Rhäzünser Citro
Art. 10153:
1.70 CHF / PET bottiglia (150 cl)
Perfetta per i panaché.

Queen's Ice Tea Lemon
Art. 11422:
1.99 CHF / litro (fusto da 20 litri)
Disponibile anche in bottiglie PET (da 50 e 150 cl)



Schweppes Indian Tonic
Art. 10023: 1.19 CHF / bottiglia (20 cl)

Schweppes Bitter Lemon Tonic
Art. 10004: 1.19 CHF / bottiglia (20 cl)

Schweppes Ginger Ale
Art. 10013: 1.19 CHF / bottiglia (20 cl)

Disponibile in più confezioni e Schweppes Citro anche alla spina

NOVITÀ: *Eve Hugo*

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



Ordinate subito!

eve
BY CARDINAL

Apprezzare in modo responsabile.





Con acqua, sole e Feldschlösschen ci si gode la vita.

Il partner ideale per la ristorazione all'aperto

Feldschlösschen unisce anche in **campeggio e in piscina**

Il comodo Draught Master, i contenitori adatti, il servizio informale e i prodotti perfetti: Feldschlösschen è il partner ideale per i gestori di ristoranti nelle piscine e nei campeggi.

Feldschlösschen unisce campeggiatori e amanti delle piscine. Quale partner ideale per la ristorazione all'aperto, offriamo ai nostri clienti l'assortimento ottimale e i prodotti perfetti nei contenitori adatti.

I contenitori giusti

• Se i clienti desiderano rinfrescarsi con una bevanda nella propria tenda o comodamente seduti sul proprio asciugamano, è bene utilizzare delle lattine o delle bottiglie in PET.

• Il ristorante di una piscina o di un campeggio deve ovviamente essere un po' più funzionale, ecco perché il Draught Master «Select 10» si rivela particolarmente utile: facile da utilizzare, questo impianto di spillatura flessibile offre ai clienti la possibilità di gustare ottime birre all'aria aperta. Comprende fusti da 10 litri della birra più amata dagli svizzeri, la Feldschlösschen Hopfenperle.

I prodotti perfetti

Dall'ampia scelta di birre alle bibite e all'acqua minerale,



Un successo con Feldschlösschen: la piscina Weyermannshaus di Berna.

passando per il Queen's Ice Tea, la Eve Caipirinha e Somersby, la ricca gamma di prodotti Feldschlösschen (cfr. le pagg. 10-13) è perfetta per i locali all'aperto, come i ristoranti di campeggio e piscine.



Ideale per piscine e campeggi: il Draught Master «Select 10».



L'innovativo gruppo musico-politico bernese «Fraktionszwang» sul palco (foto grande) e mentre riceve l'attestato dal CEO Feldschlösschen Thomas Amstutz (foto piccola).

41° Gurten Osterschoppen

Le personalità locali festeggiano la birra bernese

«Proprio come l'orso o la Marcia, la birra Gurten è parte dell'identità bernese», ha detto il CEO Feldschlösschen Thomas Amstutz al Gurten Osterschoppen. Circa 800 personalità di politica, economia, cultura e ristorazione hanno accettato l'invito di Feldschlösschen al Kursaal.

«Fraktionszwang»

Labanda «Fraktionszwang», composta dai consiglieri comunali di vari partiti, ha animato l'atmosfera suonando la Marcia Bernese, per la quale ha ricevuto un attestato. In futuro, ogni edizione dell'Osterschoppen vedrà una banda bernese diversa esibirsi nella Marcia.



I clienti Feldschlösschen si godono la serata al «Kursaal».



Christian Wasserfallen (politico) e Benedikt Weibel (ex CEO FFS).



Il CEO Stade de Suisse Alain Kappeler, la leggenda del calcio Stéphane Chapuisat e Fredy Bickel, direttore sportivo del YB.



La regina dello snowboard Tanja Frieden, il re della lotta Jörg Abderhalden e la cantante Francine Jordi.



Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Hausi Leutenegger e Ulrich Reinhard (Feldschlösschen).



Electronica con Carlsberg

Atmosfera elettrizzante ad Arosa

Una settimana intera all'insegna di feste notturne e diurne, il tutto nell'affascinante cornice montana di Arosa: il festival «Arosa Electronica» tenutosi dal 15 al 22 marzo è stato un successo. I partecipanti si sono goduti l'elettrizzante mix di sport invernali e feste animate dai numerosi DJ che il festival ha portato sui monti grigionesi.

La bevanda perfetta

Ospite dell'evento era l'etichetta di eventi Golden Hills, mentre Carlsberg, il marchio dell'après-ski nonché presenting partner, si è occupato delle bevande.

www.arosaelectronica.com



I party diurni con musica elettronica all'aperto sulla neve.



What a feeling: che atmosfera all'Arosa Electronica!



I party notturni nei locali di Arosa.



Pro 7 Mountain Jam a Engelberg

Si festeggia con Gentleman e Carlsberg



Anche la terza edizione del Pro 7 Mountain Jam di Engelberg è stata un successo. All'inizio di marzo, dopo l'esibizione della support band, è salito sul palco del Kursaal la star del reggae tedesca Gentleman con il suo gruppo. Gli entusiasti festaioli hanno ballato fino a notte fonda e hanno ammirato anche la splendida architettura barocca del Kursaal di Engelberg.

Atmosfera infuocata e bibite rinfrescanti

Anche Carlsberg, la birra della notte, era una delle star del Pro 7 Mountain Jam in qualità di partner dell'evento e accompagnamento ideale per il sound della serata.

www.prosiebenmountainjam.ch



Si festeggia al Pro 7 Mountain Jam (da SX): Walter Gasser (Activation Manager Feldschlösschen), Karin Bardohl (Head of Marketing SevenOne Media Schweiz AG), Fabian Leubin (Group Channel Activation Manager Feldschlösschen), Frédéric Füssenich (Direttore Engelberg-Titlis Turismo) e Frank Kanschat (Sales Manager Feldschlösschen).



ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE



UNA BIRRA CON ANNE LINDEGGER

«Col bel tempo la terrazza è sempre piena di clienti»



ANNE LINDEGGER E IL COMPAGNO SALEH JADBAN (DX) CON IL SALES MANAGER FELDSCHLÖSSCHEN JÉRÔME MAIZIÈRE.

Jérôme Maizière (Sales Manager): Adesso che è arrivata la primavera, l'ampia terrazza è un fattore decisivo per l'attività all'aperto?

Anne Lindegger (Restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette): Sicuramente la terrazza agevola la nostra attività all'aperto. Quando il tempo è bello o comunque quando non piove, i 150 coperti sono presi d'assalto. E poi i clienti sono attratti nel nostro ristorante

dalla vicinanza alle piste di decollo e atterraggio e dall'incantevole vista sulle Alpi.

La vostra terrazza è molto frequentata anche quando il tempo è meno clemente.

Sì, fortunatamente i nostri clienti amano ammirare il traffico aereo dalla terrazza anche quando non splende il sole. E se il tempo è troppo uggioso possono sempre rifugiarsi nel ristorante e ammirare la splendida vista sugli aerei dalle ampie vetrate panoramiche.

Come mai avete scelto di collaborare con Feldschlösschen?

Per l'altro nostro ristorante di Losanna ci affidiamo già da anni a Feldschlösschen e ne siamo più che soddisfatti. Quindi per noi è stato naturale scegliere di nuovo l'ottimo servizio di consulenza, il supporto e la guida di Feldschlösschen. Qualità, serietà e affidabilità sono le caratteristiche che ci hanno convinto in tutti questi anni. La collaborazione è perfetta.

Descriva ai lettori di SETE l'attività di un ristorante che si trova in un aeroporto.

Grazie alla nostra posizione beneficiamo di una condizione speciale e particolarmente vantaggiosa: qui succede sempre qualcosa, non conosciamo la noia. La frenesia, l'andirivieni di perso-

ne e i piccoli aerei in decollo e in atterraggio conferiscono al ristorante un'atmosfera tutta particolare e, come ho già accennato, sono un ottimo motivo per accomodarsi sulla terrazza.

Quale tipo di clienti frequenta regolarmente il Restaurant Aéroport?

Allievi pilota, istruttori di volo, piloti, viaggiatori, impiegati dell'aeroporto, curiosi e passanti: tutti apprezzano non solo il viavai dell'aeroporto ma anche la nostra cucina curata. Inoltre tra i nostri clienti fissi annoveriamo anche gli impiegati dell'ufficio della circolazione stradale, situato proprio di fronte al ristorante.

IL RESTAURANT AÉROPORT

Anne e Saleh Lindegger Jadbán sono affezionati clienti Feldschlösschen ormai da anni con il loro Restaurant Bella Vita, situato di fronte alla stazione ferroviaria di Losanna. Questo ristorante-pizzeria e il Restaurant Aéroport Lausanne-Blécherette sono aperti tutti i giorni tutto l'anno e vantano un'ampia offerta di bevande del ricco assortimento Feldschlösschen.



Dalla terrazza del ristorante dell'aeroporto (DX) si può ammirare una splendida vista sui piccoli aerei in decollo e atterraggio (SX).



Coca-Cola
Life[®]

NATURALMENTE DELIZIOSA.



Musica dal vivo e tanto buon umore: l'openair di Frauenfeld è uno dei festival più apprezzati in Svizzera.

Concorso – in palio:

Biglietti per l'Openair e cartoline storiche

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

1. La nuova Valaisanne Ämrich Weizen sa di...

- S** Mela
- A** Mandarino
- F** Albicocca

2. Da dove vengono le birre Brooklyn?

- E** New York
- T** Boston
- U** Los Angeles

3. Cosa attende gli sportivi alla linea d'arrivo dell'Ironman di Zurigo?

- O** Whisky Cola
- S** Schneider Weisse senz'alcol
- I** Un giro supplementare da fare

4. Quale novità è diventata un classico appena immessa sul mercato nel 2014?

- E** Feldschlösschen Trinkfrisch
- T** Feldschlösschen Naturfrisch
- N** Feldschlösschen Fischfrisch

5. La bevanda alle mele a basso contenuto alcolico molto amata d'estate è...

- S** Wintersby Apple Original
- B** Herbsby Apple Original
- A** Somersby Apple Original

La soluzione è:

--	--	--	--	--

Concerti e cartoline storiche

È uno dei più grandi festival in Svizzera, e la birra premium Carlsberg è il suo nuovo partner: si tratta del 21° Openair di Frauenfeld, che si svolgerà quest'estate dal 9 all'11 luglio. Come sempre, durante le 3 giornate verrà proposto un ricco programma musicale. SETE mette in palio 5 x 2

biglietti per l'Openair di Frauenfeld.

Cartoline postali dal 1900

Ma non è tutto. Dal 1900, Feldschlösschen distribuisce ogni anno un calendario. E noi mettiamo in palio anche 10 scatole con 100 cartoline postali ognuna, che riprendono la grafica dei diversi calendari,

dal 1900 ad oggi, per un valore di 25 CHF cadauna.

www.openair-frauenfeld.ch



La scatola con le cartoline Feldschlösschen.

Per partecipare

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

Con un po' di fortuna vincerete i biglietti per l'Openair di Frauenfeld oppure una scatola con 100 cartoline postali storiche.

Termine ultimo di spedizione: 10 maggio 2015

I vincitori del concorso SETE di marzo 2015

Hanno vinto un impianto autopulente della Feldschlösschen del valore di 870 franchi:

Roland Lässer (Commercio-Piccadilly AG, Zurigo), **Willi Scheuble** (osteria di montagna Beverin, Tschappina Glas), **il team del «Blue»** (ristorante /caffè/bar Blue, Rafz), **Josef Hasler** (ristorante Rössli, Hellikon), **Michel Lemmens** (osteria Engelberg, Scharnachtal), **Josiane e Martyn Stockmann**



(hotel Freieck, Coira), **Renato Bazzanella** (osteria Ideal, Coldrerio), **Gabriele Gabusi** (bar il Sole, Curio), **Jean-Daniel Grosjean** (ristorante Au Vieux Grenier, Plagne), **Régis Gross** (Losanna).
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



I relatori Feldschlösschen Alexandra Schwarz (3a da DX) e Fabian Leubin (2° da SX) con i partecipanti del corso GastroSuisse «Train the Trainer» per sommelier birrai svizzeri

La competenza Feldschlösschen nel corso di GastroSuisse

Un corso sulla birra può essere attraente? Prosegue la formazione dei sommelier birrai

I sommelier birrai svizzeri la sanno lunga sulla birra. Per comunicare in modo comprensibile e attraente le loro competenze hanno seguito il seminario «Train the Trainer». GastroSuisse e l'Associazione svizzera delle birrerie si sono affidate al know-how di Feldschlösschen.



Inclinare di 45° il bicchiere di birra rispetto alla spina: ecco una delle dieci regole d'oro per una spillatura perfetta.

Un corso sulla birra può essere attraente? Questo era il titolo provocatorio della lezione di Alexandra Schwarz e Fabian Leubin al seminario di quattro giorni «Train the Trainer» per i sommelier birrai svizzeri di GastroSuisse e dell'Associazione svizzera delle birrerie.

Due esperti

La Key Account Manager e il Group Channel Activation Manager Feldschlösschen hanno contribuito allo sviluppo della Feldschlösschen Academy. Alexandra Schwarz e Fabian Leubin vantano una grande competenza birraia che sanno trasmettere anche in modo interessante o, appunto, «attraente». Dei partecipanti al seminario hanno fatto parte anche i clienti

Feldschlösschen Rik Busker e Mark Gauci Maistre del pub Mr. Pickwick di Basilea.

Temi interessanti

Alexandra Schwarz e Fabian Leubin hanno relazionato sulle «10 regole d'oro per spillare perfettamente la birra» e hanno avvicinato i sommelier al tema «1x1 per un maggior fatturato birraio», importante per la ristorazione. Il servizio perfetto e le aspettative di cliente e ospite dall'ordine al pagamento hanno rappresentato degli ulteriori temi.

Un corso importante

Alexandra Schwarz e Fabian Leubin sono d'accordo: «Un corso è sensato solo se i fatti sono comunicati in modo rilassato, interessante e con una nota personale.» I due esperti della Feldschlösschen Academy hanno soddisfatto tutte le aspettative in tal senso, chiarendo che un corso sulla birra può anche essere attraente.

«Train the Trainer» per sommelier birrai

I sommelier birrai svizzeri così formati ricevono regolarmente richieste di conferenze, degustazioni e corsi di formazione per i dipendenti. Il seminario «Train the Trainer» di GastroSuisse e dell'Associazione svizzera delle birrerie è un mix di didattica pratica, polie-

dricità metodologica e sviluppo delle competenze comunicative. Grazie a questo seminario i sommelier birrai sono in grado di tenere delle presentazioni interessanti e di diffondere quindi la cultura birraia in Svizzera.

Zweifel Flûtes à l'Ancienne. Genuss & Tradition.

Angebot
gültig im Mai via
Zweifel Frisch-Service

10%
Rabatt



Von Hand gedreht



Mit natürlichen Zutaten



Allerbeste Rohstoffe



Feinster Genuss mit einem
Butteranteil von 24%



25 g

Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

Un piccolo gioiello: il birrificio Brooklyn a New York

Le birre Brooklyn conquistano anche la ristorazione svizzera

Un mastro birraio di Brooklyn, negli anni '90, ha dichiarato guerra alle grandi marche di birra. La storia vincente delle birre «regionali» di New York, nota da tempo in Europa, è sempre più amata dalla ristorazione svizzera.

Negli USA nessun quartiere è tanto densamente popolato come Brooklyn, a New York, dove in un chilometro quadrato vivono quasi 14000 persone. Brooklyn è un crogiolo con uno spiccato individualismo. Non è dunque un caso che proprio qui, nel 1987, sia nato un birrificio avente la missione di creare una maggiore varietà di birre.

Omaggio a Brooklyn

A oltre cinque decenni dalla fine del proibizionismo, avvenuta nel 1933, nel paese si erano affermate solo tre grandi marche di birra, che si spartivano le quote di mercato.

Tom Potter e Steve Hindy decisero di opporsi allo status quo e di fondare un birrificio – quasi in omaggio al loro amato quartiere. Si rivolsero a Milton Glaser, uno dei designer grafici più illustri, per creare il loro logo e affermare l'inconfondibile identità della loro marca.

Il mastro birraio Garrett Oliver

Nel 1994 coinvolsero nel loro progetto il mastro birraio Garrett Oliver, noto già allora in tutto il mondo. Cresciuto lui stesso a Brooklyn, orientò i destini birrai dell'impresa, portando il birrificio alla ribalta mondiale. La piccola impresa si rivelò essere il campo di gioco ideale per Garrett Oliver, che

poté sperimentare e liberare appieno la propria creatività.

Successo anche in Svizzera

Il successo non è rimasto circoscritto alla città. Anche in Svizzera sono disponibili tre prodotti newyorkesi: Brooklyn Lager, Brooklyn Brown Ale e Brooklyn East India Pale Ale (vedere il box in basso).

Le birre Brooklyn hanno conquistato il mercato locale. Matthias Walk, Trade Marketing Manager alla Feldschlösschen, svela il segreto del successo: «Il birrificio, pur non essendo così piccolo, è comunque considerato regionale, cosa perfettamente in linea con gli



Il mastro birraio Garrett Oliver nella Brooklyn Brewery.

attuali desideri dei clienti. A questo si aggiunge il fatto che Brooklyn incarna perfettamente lo stile di vita americano.»

La storia vincente prosegue

La Brooklyn Brewery ha portato sul mercato quasi 20 birre diverse, che – grazie

alla qualità elevata, alla varietà aromatica e alla diversità di birrificazione – sono le ambasciatrici ideali del quartiere dal quale provengono. Sarà dunque solo questione di tempo prima che delle ulteriori birre Brooklyn giungano in Svizzera per proseguire la loro storia vincente.

Ecco le birre Brooklyn che forniamo a voi ristoratori

A voi ristoratori la House of Beer propone tre diverse birre Brooklyn: la Brooklyn Lager è disponibile tanto alla spina, quanto in bottiglia, mentre la Brooklyn Brown Ale e la Brooklyn East India Pale Ale sono disponibili in bottiglia.

www.houseofbeer.ch

Ordinare subito!

4.89 CHF

al litro

Brooklyn Lager
Art. 12169
fusto da 30 litri

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Lager
Art. 11980 24x35,5cl
VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn East India
Pale Ale
Art. 11983 24x35,5cl
VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Ordinare subito!

2.08 CHF

la bottiglia

Brooklyn Brown Ale
Art. 11981 24x35,5cl
VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



Red Bull Summer Edition

I frutti tropicali mettono le ali alla Red Bull

Poco importa se oggi il tempo è più clemente rispetto all'anno scorso: con la nuova Summer Edition di Red Bull ci aspetta un'estate da urlo. La combinazione di questa apprezzata bevanda energetica con il sapore dei frutti tropicali metterà le ali non solo ai vostri clienti ma anche al vostro esercizio.



Con la Red Bull Summer Edition sarà subito estate per voi e i vostri clienti.

La nuova Summer Edition di Red Bull, che abbina i ben noti vantaggi della classica Red Bull Energy Drink con il sapore dei frutti tropicali, ha ottime chance per diventare la bevanda estiva per eccellenza in Svizzera. In Austria, l'estate scorsa ha contribuito fin da subito al 92,6% di tutto il fatturato di Red Bull e a stimolare il consumo impulsivo.

Proprio come piace agli svizzeri

Dopo il gusto classico dell'Energy Drink, quello ai frutti tropicali è il più amato in Svizzera per questa categoria di bevande. È dunque naturale aspettarsi un successo simile a quello austriaco.

Red Bull: effetto comprovato

La Summer Edition vanta gli stessi ingredienti di alta qualità della Red Bull Energy Drink e l'effetto stimolante è particolarmente apprezzato in tutto il mondo da sportivi di punta e studenti, nonché per lavori faticosi e lunghi viaggi in auto.

Mettete le ali al vostro fatturato

A conti fatti, l'effetto sul vostro fatturato sarà uno solo: Red Bull vi metterà le ali. Ma solo se non aspettate troppo: infatti, potete ordinare fin da subito la Red Bull Summer Edition, ma le scorte sono limitate. Ordinate ora e mettetevi le ali al vostro esercizio e i vostri clienti.

Edizione
limitata da
maggio ad agosto.
**SOLO FINO A
ESAURIMENTO
SCORTE**

Ordinare subito!

1.68 CHF

invece di 1.88 CHF
Prezzo di lancio

a lattina

Red Bull Summer Edition
Art.13723 24 x 25 cl

www.myfeldschloessen.ch



«Les Gosses du Quebec» a Losanna

Nuove birre e hockey su ghiaccio



L'hockey su ghiaccio domina al «Les Gosses du Quebec».

Normand posa orgoglioso davanti alle quattro imponenti cisterne da 1000 l nel seminterrato del «Les Gosses du Quebec». L'80% del consumo di bevande complessivo è da imputarsi alla birra alla spina.

«Nettamente il n° 1»

Con «Les Gosses du Quebec» un altro pub con un grande consumo di birra è divenuto cliente Feldschlösschen. Ma perché Normand Montreuil ha optato per Feldschlösschen? «Perché Feldschlösschen è nettamente il n° 1 in fatto di qualità dell'offerta di birre», spiega il ristoratore.

«Grande supporto»

Il ristoratore franco-canadese loda anche la tecnologia, la logistica e la vicinanza al cliente del nuovo partner per le bevande: «Sono impressionato dal sostegno efficiente offerto

da Feldschlösschen e dal suo rapporto umano con i clienti.»

I clienti amano l'hockey su ghiaccio

Il pub è un bar sport nel quale l'hockey su ghiaccio la fa da padrone. Le decorazioni sul soffitto – con le maglie delle squadre della NHL e delle nazionali – entusiasmano tutti i tifosi dell'hockey.

Carlsberg e Grimbergen

Con questo pub Normand Montreuil ha portato nel Canton Vaud un tocco di Canada francese. «Le mentalità dei franco-canadesi e dei vodesi si assomigliano», racconta.

Ogni sera c'è grande movimento – non da ultimo grazie alle birre scelte appositamente per il locale da Normand Montreuil: «I clienti amano la nostra grande offerta di birra, con una predilezione per Carlsberg e Grimbergen.»



Il Sales Manager Feldschlösschen Philippe Bouhan (SX) e il gestore del pub Normand Montreuil brindano al partenariato.



La ristoratrice e fotografa Amanda Monnet brinda con il Sales Manager Feldschlösschen Guy Trentin all'apertura del Folk Bar.

Folk Bar di Bellinzona

Cultura birraia e mostre

Aperto il 27 febbraio, il Folk Bar di Bellinzona è straordinario e innovativo: oltre a una ricca e curata offerta di bevande dell'assortimento Feldschlösschen, il locale offre anche regolarmente mostre dedicate a fotografi e altri artisti.

Arte e ristorazione

Amanda Monnet gestisce il Folk Bar ed è stata sua l'idea di un locale in cui rendere possibile l'incontro tra cucina e cultura. La sua è una famiglia di artisti, soprattutto musicisti, e anche Amanda è una fotografa dotata che ora è riuscita a realizzare un sogno: unire l'arte con la ristorazione.

Clienti attratti dalle mostre

Gli artisti che presentano le proprie opere nel Folk Bar non pagano nulla: infatti, se da un lato il bar intende essere una piattaforma per la scena artistica regionale, dall'altro le varie mostre attirano più clienti nel locale. «Il Folk Bar è un punto di incontro per tutte le età», dichiara Amanda Monnet, «e, in particolare la

domenica, è una vera e propria fucina di scambi culturali.»

Carlsberg è anche cultura

L'amore di Amanda Monnet per la cultura si rispecchia anche nella scelta del partner per le bevande: si affida infatti alla qualità di Feldschlösschen e vizia i propri clienti con la birra premium internazionale Carlsberg, «probably the best beer in the world», che, secondo la ristoratrice e fotografa, «fa parte della cultura del Folk Bar».



Carlsberg sta al Folk Bar come le mostre stanno alla cultura.

SWISS PREMIUM SELECTION

NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.



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

Ironman 2014 a Zurigo:
Boris Stein (DE) vince
dopo 8 ore, 33 minuti
e 2 secondi.



Schneider Weisse all'Ironman Switzerland

Al traguardo una birra analcolica per questi atleti di ferro

Feldschlösschen spegne la sete dei partecipanti all'Ironman Switzerland di Zurigo con una birra analcolica. Questa freschezza isotonica offerta da Schneider Weisse aspetta gli sportivi di ferro al traguardo.

Chi vuole diventare Ironman deve riuscire a superare le tre diverse prove previste dall'evento sportivo:

- Nuoto: 3,8 km
- Ciclismo: 180,2 km
- Corsa: 42,15 km

Polifenolo

Perché la birra fa bene agli sportivi? La parola chiave è polifenolo. Si tratta di un principio attivo che previene la riduzione dei globuli bianchi e, di conseguenza, le infiammazioni. La birra alcolica è ancora più ricca di polifenoli, tuttavia è meno indicata come bevanda dissetante, perché gli effetti secondari superano velocemente i benefici offerti.

Per l'appassionato medio, portare a termine anche solo una disciplina rappresenta già una sfida, ma d'altronde il titolo di Ironman bisogna sudarselo.

Il know-how di Feldschlösschen

Il 19 luglio si terrà l'Ironman Switzerland a Zurigo ed è prevista la partecipazione di circa 6000 atleti. Visto che la sete da placare sarà tanta, è ovvio che gli organizzatori cerchino solo il meglio: e così hanno deciso di affidarsi al know-how di Feldschlösschen, il fornitore di bevande leader a livello nazionale.

Punti di ristoro ovunque

I punti di ristoro Feldschlösschen saranno sempre a portata di mano degli atleti per tutto il percorso. La House of Beer ha

anche pensato a qualcosa di speciale per il traguardo: ad attendere gli sportivi ci sarà infatti una birra weizen analcolica di Schneider Weisse.

Una bevanda dissetante isotonica

Ma lo sport e la birra sono compatibili? «Certo», afferma Matthias Walk, Trade Marketing Manager di Feldschlösschen. «La birra weizen analcolica è una bevanda isotonica dissetante molto amata dagli sportivi.» E infatti da uno studio su 277 maratoneti condotto nel 2009 è emerso che la birra analcolica rafforza il sistema immunitario e previene le infiammazioni (cfr. box a SX).

Ecco perché Schneider Weisse porterà sulla linea del traguardo il suo tanto amato carro della birra, messaggero della tipica ospitalità bavarese e allettante invito al relax dopo le fatiche delle ultime ore.

Una birra guadagnata

In fin dei conti, gli atleti si sono proprio meritati una bella birra.

www.ironman.ch

Ordinate ora!

1.95 CHF

a bottiglia

Schneider Weisse
Senz'alcol
Art. 10525 20 x 50cl
VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



I clienti del ristorante bernese Allresto amano l'insalata «St. Tropez»

Portate l'aria primaverile della Costa Azzurra nel vostro locale

In questi giorni, nel centro congressi e ristorante Allresto di Berna è arrivato il menù estivo. I clienti apprezzano particolarmente l'insalata «St. Tropez», un piatto reso speciale dai deliziosi bocconcini di

pollo e dal condimento. Il titolare, Oksan Kaya, ci svela la semplice e gustosa ricetta della marinata per portare un po' di St. Tropez anche nel vostro locale.

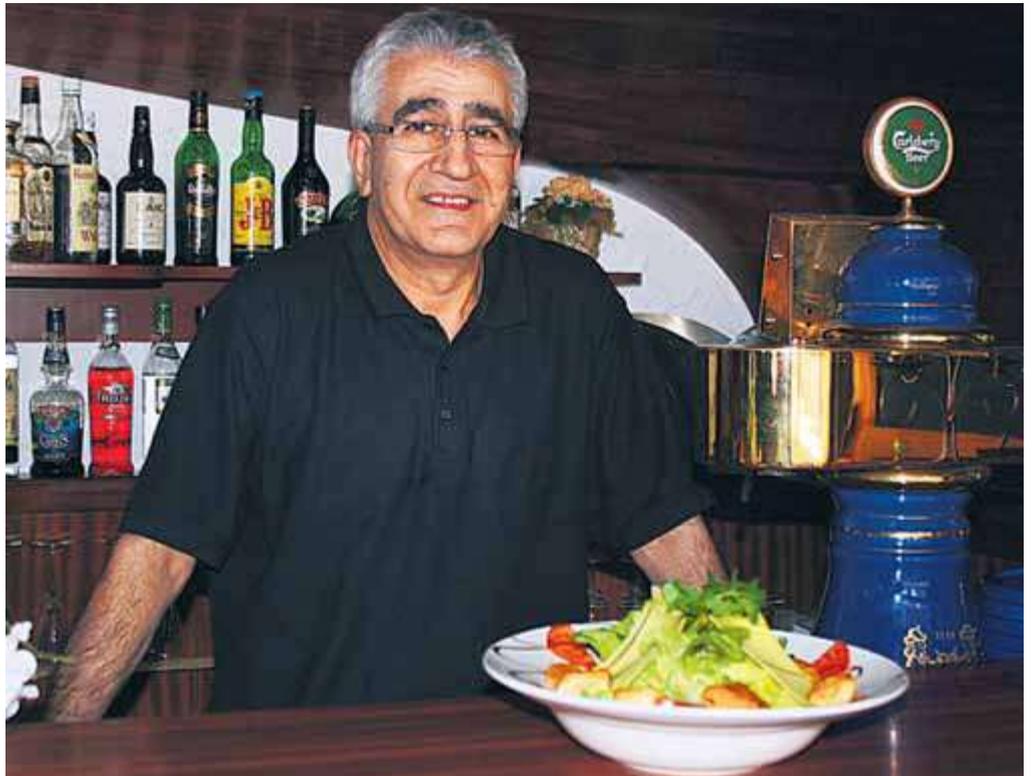
Insalata St. Tropez

Ingredienti

Insalata verde di stagione (ad es. iceberg o foglia di quercia)
Gruviera a scaglie
Condimento fatto in casa
Bocconcini di pollo

Marinata per 1 kg di bocconcini di pollo

2 spicchi d'aglio
1 CC di timo
1 CC di peperoncino dolce in polvere
3 dl di olio d'oliva
Sale
Pepe
Succo di limone per insaporire
Importante: lasciare a marinare i bocconcini di pollo per almeno mezza giornata.



I titolare Oksan Kaya punta tutto sulla cucina casalinga nel suo ristorante «Allresto».

All'Effingerstrasse, a pochi passi dalla stazione ferroviaria di Berna, il centro congressi «Allresto» è un via vai di ospiti giunti per assistere a vari seminari e provenienti da varie città, da San Gallo a Ginevra. Verso mezzogiorno, la clientela di passaggio può optare per un ottimo falafel

da asporto nel take away «Meze» interno al ristorante «Allresto», mentre i clienti si gustano piatti casalinghi e italiani.

Tante insalate d'estate

«D'estate prepariamo tante insalate», rivela il titolare Oksan Kaya. Caratterizzate

da nomi legati alla Costa Azzurra, come l'insalata «St. Tropez», sono un modo per offrire ai clienti non solo piatti leggeri per le giornate più calde, ma anche un assaggio della riviera francese.

Ricette cercansi

Anche voi cucinate con la birra? Oppure avete qualche ottimo consiglio per abbinare la birra alla vostra ricetta preferita? Allora scrivete a durst@fgg.ch o a *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.* Le ricette più originali verranno pubblicate nel prossimo numero di SETE.

Inviateci le vostre ricette a base di birra!

Dunkle Perle nel condimento dell'insalata... o nel bicchiere

«La «Dunkle Perle» di Feldschlösschen è perfetta per accompagnare la nostra «St. Tropez» per due motivi: con questa birra scura si può preparare la base per il condimento, in alternativa alla salsa di soia, e poi, con il suo sapore maltato, è perfetta anche come bevanda speziata da abbinare a questa insalata leggera.»

Oksan Kaya, titolare dell'Allresto di Berna



In birreria con Beat Schlatter

Giovani comici e signore eleganti

Luogo:

Ristorante con sale per associazioni «Weisser Wind», Oberdorfstrasse 20, Zurigo

Interlocutore:

Susanne Bochsler, ostessa e direttrice

Beat: Il «Weisse Wind» non è soltanto un luogo di riunione per associazioni. Il locale è soprattutto conosciuto qui, dato che sul palco di una delle più belle sale di Zurigo si esibiscono quasi ogni sera dei comici. Quali di questi fanno scorrere più birra?

Susanne: Senza ombra di

dubbio i giovani comici. Soprattutto Charles Nguela, un comico dalla pelle scura.

Beat (ridendo): Ah sì? E il pubblico beve della birra scura quando va in scena lui?

Susanne (si mette anch'essa a ridere): He, he, anche lui racconta la stessa barzelletta.

Beat: E quali comici fanno scorrere meno birra?

Susanne: Quelli più anziani. Ad esempio, quando va in scena «Caveman», al «Weissen Wind» vengono soprattutto le coppie, che ordinano di preferenza del vino.



Beat Schlatter e Susanne Bochsler del «Weissen Wind» di Zurigo.

Beat: Perché mai? A causa delle loro signore? Le donne amano dunque meno la birra? Susanne: Beh, certo non è molto femminile né elegante che una donna beva direttamente alla bottiglia, no?

Beat: Ma non è proibito chiedere un bicchiere per la birra.

Susanne: Certo, potrebbero prendersi un bicchiere. Le giovani donne amano molto la birra, ma molte donne di una certa età non trovano molto

sexy dover tenere una bottiglia di birra in mano.

Beat: Dunque la birra sarebbe ancora vista come una bevanda per lavoratori? Non è il caso in Germania, dove molte più donne che in Svizzera bevono birra. A proposito: l'alito che sa di birra rimane per me un mistero riguardo alle donne, dato che da loro quasi non si sente. E invece ogni donna sa che gli uomini amano la birra. Allora perché non adescarli con l'alito che sa di birra? Susanne: No, dai, smettila! Io trovo che non ci sia cosa peggiore che una donna che puzza di birra.

Beat: E cosa si può fare contro l'alito pesante da birra?

Susanne (ridendo): Fumare molto.

L'agenda presentata da MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Festa della mamma e ospitalità

• **Festa della mamma:** la festa della mamma del 10 maggio è un'ottima occasione per voi ristoratori per aumentare frequenza e fatturato con offerte e menù speciali. Inoltre, è proprio in giorni come questi che si conquistano nuovi clienti. Non dimenticate che, in maggio, i clienti amano sedere all'aperto: fatevi ispirare dalla nostra piattaforma myfeldschloesschen.ch e trasformate la festa della mamma in un successo anche nel vostro locale!

• **Gästival:** il 2015 è l'anno dell'ospitalità per la Svizzera centrale. I cantoni Lucerna, Uri, Svitto, Obvaldo e Nidvaldo festeggiano i 200 anni di storia turistica della regione. Le attività e i progetti dell'anno celebrativo dureranno da fine maggio a fine settembre. Feldschlösschen è partner della piattaforma «Ninfea» sul Lago dei Quattro Cantoni, cuore dei festeggiamenti nella Svizzera centrale.

www.gaestival.ch



DIZIONARIO DELLA BIRRA

Z come Zwickelbier

La **Zwickelbier** è detta «Kellerbier» in Germania. Si tratta di una birra non filtrata e, quindi, torbida, contenente tutte le sostanze in sospensione e le torbidità naturali. Durante la seconda fermentazione, alla birra giovane non si oppone praticamente alcuna contropressione. Poco frizzante, la Zwickelbier si presenta molto speziata, ben digeribile e corposa. La sua durata è limitata: pertanto dovrebbe sempre essere bevuta fresca.

Questo è il motivo per cui la Valaisanne Zwickel viene imbottigliata fresca a Sion su richiesta del cliente: per gli amanti delle esperienze birraie particolari!



LA BARZELLETTA del mese

In un pub di Zurigo, una donna avvenente si rivolge a un cliente: «Se continui a bere così, finirai a letto da me.» – «Allora avvicinarti, dolcezza», le risponde entusiasta il giovane mentre butta giù un'altra tequila. «Poco entusiasmo! Sono la caposala dell'ospedale universitario.»

GUSTATEVI UN BICCHIERE GHIACCIATO COLMO DI FELICITÀ.



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

Gustare con
moderazione.



Somersby Apple Original è il drink dopolavoro rinfrescante e diverso.
Servite ai vostri ospiti Somersby, meglio ancora in un bicchiere ghiacciato. Cheers!