



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N. 7 | Luglio 2015

L'estate, una chance per la ristorazione

Il successo all'aria aperta

Pagina 10



Acque pregiate

Con la selezione Swiss Premium, il Palace a Lucerna conquista tutti

Pagina 26

La birra giusta

Con la Valaisanne Ämrich Weizen, la torta alle albicocche è un successone

Pagina 30



Cardinal Spéciale

Prezzo netto **1.03**
invece di 1.23
VR cassa 24x0,25

Cardinal Spéciale

Prezzo netto **1.08**
invece di 1.32
VR cassa 24x0,33



La nostra birra migliore per i momenti più belli



Apprezzare in
modo responsabile.



La birra premium Svizzera

Disponibile in bottiglia 33cl.

Per ulteriori informazioni, visitare www.feldschlösschen.ch



Prodotto in Svizzera dal 1876

Editoriale

Calde raccomandazioni per l'estate



Care lettrici, cari lettori,

come fare per non battere la fiacca in estate, anche se molti ospiti fissi sono in vacanza? Come garantirsi guadagni solari nei giorni più caldi dell'anno? Il periodo estivo è una vera sfida per i ristoratori. Vi consigliamo di leggere, a partire da **pagina 10**, quali trucchi raccomandano i clienti Feldschlösschen per un buon incasso all'aria aperta.

«Essere sostenuti da Feldschlösschen durante l'estate è assolutamente fondamentale», ci confida Stéphane Gutknecht del bar King Du Lac di Neuchâtel. A **pagina 15** potrete leggere come anche voi potete approfittare dei nostri prodotti e servizi.

Quando le temperature si fanno torride, una bella acqua minerale è il dissetante per eccellenza, al pari di una birra ghiacciata. Per la ristorazione e il settore alberghiero di lusso abbiamo scelto la pregiata Swiss Premium Selection di Rhäzünser e Arkina. All'hotel Palace di Lucerna il loro successo è confermato. «Quest'acqua svizzera è portatrice dei nostri valori e del nostro senso della qualità», spiega a **pagina 26** Anja Friedrich, direttrice del ristorante Marlin, che si trova all'interno della struttura alberghiera.

Non mi rimane che augurarvi un'estate eccellente – da tutti i punti di vista.

Rolf Homberger
Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Daniela Fernández

Responsabile di redazione

Daniela Fernández

Inserzioni

durst@fgg.ch
Daniela Fernández

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

Impresa generale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto: Pamela Güller

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

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno Nono anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Copertina: Stein am Rhein
Foto: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen

PERFORMANCE
myclimate

neutral 01-15-588458
Stampato myclimate.org

stampato in
svizzera



Acque pregiate 26



Maibock 17



Successo estivo 10



Feldschlösschen Original

Gli svizzeri amano i classici



Con **Feldschlösschen Original** porterete un pezzo di Svizzera nel vostro locale. Questo classico rinfrescante è il preferito degli svizzeri per la sua nota luppolata agrodolce e il gradevole sapore di birra. Dal 1876 ad oggi, ogni volta che c'è da festeggiare, la Svizzera ama brindare con una Feldschlösschen Original, chiara e bilanciata.

Dopo lo sport o il lavoro, durante l'aperitivo o le feste, quando fa caldo o quando i vostri clienti hanno voglia di gustare un prodotto svizzero al 100%, Feldschlösschen Original placa anche la sete più intensa. E si abbina perfettamente con

Ordinare subito!

3.32 CHF
al litro

Feldschlösschen Original
Art. 10043 fusto da 50 litri
Art. 10042 fusto da 30 litri

www.myfeldschloesschen.ch

i piatti della cucina svizzera, come pure grigliate, pasta e insalate di salsiccia.



IL VINO DEL MESE

Pinot Grigio

KELLEREI KALTERN

Questo **Pinot Grigio** proviene dall'Alto Adige. Giallo lucente, note di frutta quale ananas, banana e pera matura, corposo e soave, particolarmente succoso e con echi di frutta matura.

Abbinamento perfetto

Il Pinot Grigio è perfetto per la cucina mediterranea e le ricette a base di carne.

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

Ordinare subito!

11.90 CHF

la bottiglia

Pinot Grigio
Art. 11723
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



Per una buona causa

Gli apprendisti creano



VENDITA ATTIVA

FELDSCHLÖSSCHEN
ACADEMY



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

EVENT SERVICES

SAPEVATE CHE Feldschlösschen ha una propria divisione dedicata agli eventi che vi garantisce esiti perfetti per feste di ogni tipo?

Suggerimento del mese

Visitando myfeldschloesschen.ch nell'area Servizi/Eventi troverete maggiori informazioni sui diversi servizi offerti da Feldschlösschen per l'organizzazione della festa perfetta.



Yannick Montandon, Timon Bamberger e il mastro birraio Tobias Zollo con

Birra ricca

Un dolce stuzzichino



Le banane fritte sono un famosissimo piatto brasiliano, ideale per ogni momento della giornata e ogni occasione: come contorno o semplicemente come stuzzichino. Facili da preparare, e stuzzichini ideali per addolcire le tranquille serate estive accompagnate da una buona birra.

Banane fritte

INGREDIENTI (12 PEZZI): 3 banane, tagliate a metà e nel senso della lunghezza, 1 uovo, 150 g di pangrattato, 60 g di burro, sale per insaporire.

PREPARAZIONE: scaldare il burro nella padella. Mescolare con attenzione le banane con l'uovo sbattuto e rigirarle nel pangrattato. Dorarle nel burro, salarle leggermente e servirle.

Ricetta offerta da: www.easybrazilianrecipes.com

Fritz Kola

Inconfondibile e stimolante

Più di dieci anni fa, due giovani amburghesi hanno ideato una nuova cola. La Fritz Kola, una delle bevande più stimolanti del mondo, grazie all'abbondante contenuto di caffeina naturale (25 mg/100 ml), nel corso del tempo si è fatta strada in numerosi menù. E ora anche Felschlösschen si è lasciata catturare dalla Fritz Kola, disponibile nelle versioni tradizionale con zucchero e light non dolcificata ma con la consueta carica di caffeina. Fate il pieno di energia e sapore!

www.fritz-kola.ch

Ordinare subito!

1.45 CHF
la bottiglia

Fritz Kola regular
Art. 13969
VC cassa 24x0,33

www.myfeldschloessen.ch



Ordinare subito!

1.45 CHF
la bottiglia

Fritz Kola sugarfree
Art. 13970
VC cassa 24x0,33

www.myfeldschloessen.ch



la Felschlösschen Imperial Pale Ale



l'Imperial Pale Ale.

Yannick Montandon (28 anni) e Timon Bamberger (20 anni) hanno concluso la formazione quali tecnici alimentari con indirizzo birraio alla Felschlösschen. Per il progetto di fine corso hanno creato da soli una propria birra.

Luppolo triplo

Il risultato è la Felschlösschen Imperial Pale Ale, con il 6,5 di percentuale in volume di alcol. La birra dal triplo luppolo è dolce e maltata e ha una nota di luppolo fresca e fruttata. Gli apprendisti si sono occupati di tutto: della birrificazione, della pianificazione, della ricetta, dell'acquisto degli ingredienti, dell'imbottigliamento, del marketing e della vendita.

Esaurita rapidamente

A gustare l'Imperial Pale Ale sono stati i clienti del ristorante

Felschlösschen presso il birrifico di Rheinfelden. L'apprezzata birra degli apprendisti è letteralmente andata a ruba.

Pensione nelle Franches-Montagnes

Il ricavo di 1000 franchi è andato alla Fondazione per il cavallo. Da anni i cavalli del birrifico di Felschlösschen trascorrono la

vecchiaia sui prati delle case della fondazione. Assieme ad altri cavalli, poni e asini vivono una vita senza cavezza nelle Franches-Montagnes.

Una grande istituzione

I due giovani birrai sono concordi: «La Fondazione per il cavallo è una grande istituzione, che siamo lieti di sostenere.»

Timon Bamberger, il mastro birraio Tobias Zollo e Yannick Montandon (da SX) consegnano l'assegno a Beatrice Michel della Fondazione per il cavallo.





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.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



LA BEVANDA DEL MESE

Una bevanda alla Red Bull che mette le ali nelle lunghe notti d'estate

Luglio è il mese dei festival, tra cui quello del «Gurten» a Berna e il «Paléo» di Nyon, il che significa tanta musica di giorno e di notte, bel tempo (almeno si spera!) e ottime bevande. Il Festival Sunrise, con il suo sapore tropicale, è perfetto non solo per le lunghe notti dei festival, ma anche come fonte di buonumore nel giardino del vostro locale.

Sapore tropicale

Il segreto dell'effetto corroborante del Festival

Sunrise sta nell'ingrediente principale: la Red Bull Summer Edition, infatti, abbina i ben noti vantaggi della classica Red Bull Energy Drink con il gusto dei frutti tropicali.

Fino al tramonto

A conti fatti, il Festival Sunrise vi metterà le ali. I vostri clienti non avranno proprio voglia di andare a casa presto, e i visitatori dei festival faranno baldoria fino al tramonto, proprio come promette il nome di questa bevanda.

Festival Sunrise: Ingredienti

- 4 cl di vodka bianca
- 2 cl di sciroppo di sanguinella ghiaccio e Red Bull Summer Edition

Ordinare subito!

1.88 CHF

a lattina

Red Bull Summer Edition
Art. 13723
24 x 25 cl Lattina

www.myfeldschloesschen.ch



Gli ex allievi della Feldschlösschen Business School durante la cerimonia conclusiva dei diplomi.

Feldschlösschen Business School Formazione perfetta per i ristoratori

La Feldschlösschen Business School si rivolge a dirigenti e imprenditori del settore alberghiero e della ristorazione. I nuovi stage formativi, improntati alla pratica e di carattere operativo, vengono tenuti in collaborazione con l'Ecole hôtelière di Losanna. Marketing, distribuzione, gestione dei collaboratori e valutazione della situazione finanziaria

sono soltanto alcuni dei temi trattati. Il prossimo corso della Feldschlösschen Business School si terrà in autunno 2015. Siete interessati? Allora contattateci telefonicamente (058 123 44 24) o via e-mail (florian.guarda@fgg.ch). In caso di domande potete naturalmente rivolgervi anche al vostro Sales Manager.

Buono per l'ambiente

I nostri autisti rispettano l'ambiente

Feldschlösschen si impegna a rispettare la natura. Ecco perché anche gli spostamenti dei suoi autisti mirano ad essere ecologici. Dalla fine del 2013, tutti i camion sono dotati di una specie di scatola nera che registra i dati riguardanti la loro guida, quali le forti accelerazioni, il grado

di prudenza, e per quanto tempo viene lasciato il motore in folle. In questo modo, gli autisti vengono sensibilizzati a guidare in maniera più attenta all'ambiente. E grazie a questo sistema, nel 2014 le emissioni di CO₂ di tutto il parco camion si sono ridotte di 135 tonnellate.



Gli autisti della Feldschlösschen rispettano l'ambiente.

Il migliore dell'aperitivo: Il contorno.



Chips eccelse, perché diamo il massimo.



ESPERTI
IN CHIPS

I 100 anni dello Swiss Open Gstaad

Corona, ospite fissa, delizia anche il torneo del centenario

Lo Swiss Open Gstaad, quest'estate, compie 100 anni. Dal 25 luglio al 2 agosto il torneo del villaggio montano proporrà delle peculiarità nostalgiche e degli ospiti celeberrimi, sulla terra battuta e non solo. E non può mancare una speciale ospite fissa messicana: Corona.

Sembra una favola: una volta all'anno l'élite del tennis mondiale si ritrova in un villaggio montano di 3000 anime per darsi battaglia tra cime innevate, verdi foreste e baite montane. Lo Swiss Open Gstaad, quest'estate, compie 100 anni. Jean-François Collet, direttore del torneo: «Il torneo guarda a un passato eccezionale con dei momenti salienti sportivi e sociali.»

Star come Roger Moore

Ciò che iniziò in sordina sui campi dell'Hotel Palace nel 1915 continua a godere di grande popolarità anche a 100 anni di distanza. Il torneo su terra battuta, negli anni, ha attirato a Gstaad non solo le star del circuito tennistico, ma anche personalità quali Roger Moore, la principessa Carolina di Monaco o l'ex-presidente USA Jimmy Carter.

Grandi giocatori

Il torneo del centenario proporrà delle peculiarità nostalgiche, tra cui un'e-



sposizione e una partita-spettacolo tra le leggende del tennis. Anche quest'anno i partecipanti saranno di primo piano. Oltre a Pablo Andújar (E) e Michael Juschni (RUS), vincitori delle ultime due edizioni, sarà presente Stan Wawrinka, che punta alla prima vittoria svizzera dal 2004 (Roger Federer).

Il rivale più feroce del videse potrebbe essere lo spagnolo Feliciano López. Il mancino trentatreenne partecipa quest'anno per la nona volta al torneo di Gstaad.

Ospite fissa messicana

Un'altra ospite fissa viene dal Messico ed è ormai imprescindibile. Parliamo della birra premium Corona Extra, che delizierà la permanenza degli ospiti nella cittadina da favola di Gstaad anche nell'anno del centenario. Il bar e il lounge Corona nel villaggio, entrambi amatissimi, non potranno ovviamente mancare.

Lode dal direttore del torneo

Jean-François Collet, direttore del torneo, è entusia-

sta: «Il partenariato con Corona è di lungo termine perché Corona punta sugli stessi, grandi valori del nostro torneo.»

In alto: Lo Swiss Open Gstaad si tiene in uno splendido scenario montano.

In basso: Pablo Andújar festeggia la vittoria del torneo nel 2014.

Alla House of Beer

Corona Extra è partner premium esclusiva del circuito ATP dal 2010. Volete portare un tocco di Messico nel vostro esercizio? Potete ordinare la Corona Extra alla «House of Beer», il centro di competenza per le birre estere di Feldschlösschen, che offre anche una consulenza competente.



Ordinare subito!

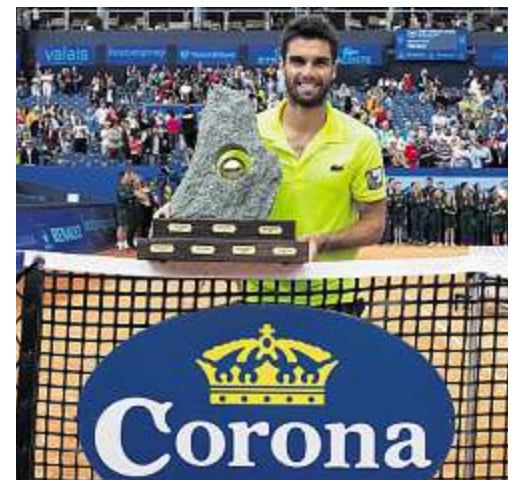
2.07 CHF

la bottiglia

Corona Extra
 Art.10976
 4x6x35,5 cl VP vetro

www.myfeldschloessen.ch

www.houseofbeer.ch





Il ristoratore Markus Ritzinger e il successo dei bar sulla spiaggia

Nelle calde giornate estive, l'acqua è la fortuna dei ristoratori

Markus Ritzinger gestisce più locali nella Svizzera orientale con la sua «2B-Visions AG». Come questo cliente Feldschlösschen sa bene, nelle giornate calde

le persone amano sedersi all'aperto, e per questo ha esteso la sua attività all'aria aperta e vicino all'acqua. I suoi bar sulla spiaggia hanno grande successo.

Markus Ritzinger è proprietario e CEO della «2B-Visions AG», che gestisce dieci tra bar, ristoranti e locali notturni nella Svizzera orientale. La maggior parte dei suoi locali dispongono di una splendida terrazza, ma presentano soprattutto ampie zone al coperto.

Fino a notte fonda

«Con il bel tempo le persone amano sedersi all'aperto, soprattutto fino a notte fonda», svela l'affezionato cliente Feldschlösschen. Ecco perché Markus Ritzinger dal 2007 gestisce lo «Strandfreunden Goldach» e il «Tiki Strandbar» di Goldach,

seguiti dalla «US-Mex Terrasse» a Frauenfeld, lungo il Murg, e, quest'anno, dalla «US-Mex Terrasse» sulla spiaggia del Lago Untersee a Steckborn. «Grazie a questi splendidi bar sulla spiaggia, possiamo mantenere il nostro ritmo di lavoro e sostenere le spese», afferma l'esperto ristoratore.

Aria di vacanze ed esperienze che restano

Nei tre bar sulla spiaggia della «2B-Visions AG» si respira un'atmosfera vacanziera. Sui comodi lettini i clienti sorseggiano bevande quali Feldschlösschen Premium, Cardinal Rousse, Corona Extra, Somersby, Eve Passion e diversi cocktail estivi. «Qui ogni bella serata

estiva è un'esperienza che non si scorda facilmente», dichiara Markus Ritzinger.

Il supporto di Feldschlösschen

I bar sulla spiaggia di Goldach e Steckborn sono situati su territorio comunale. In autunno tutta l'infrastruttura e gli amati Corona Lounge verranno smantellati. Markus Ritzinger tesse le lodi della collaborazione di Feldschlösschen: «Il supporto è ottimo. Abbiamo sviluppato e realizzato i mobili per il Corona Lounge insieme al personale di Feldschlösschen. La birra premium messicana, come molte altre bevande di Feldschlösschen, è perfetta per i nostri locali.»



Foto sopra:
apre quest'estate il bar
sulla spiaggia «US-Mex
Terraza» di Steckborn.

Foto a dx:
aria di vacanze – il
bar sulla spiaggia Tiki
poco prima dell'even-
to «Tanz am See»
2013, patrocinato da
Feldschlösschen.



Presto anche eventi a Steckborn

Al contrario di Goldach, nei pressi del bar sulla spiaggia di Steckborn non sono presenti quartieri residenziali, soltanto un impianto di depurazione. Markus Ritzinger potrà quindi organizzare anche degli eventi serali fino alle 22, senza dover prestare troppa attenzione al rumore. A Goldach invece non è possibile.

Vengono addirittura da San Gallo

«Il nostro successo è anche dovuto alla posizione sul lago», dichiara Markus Ritzinger. «Infatti, quando il termometro segna più di 25 gradi, il nostro «Tiki Strandbar», sul lago, si riempie di clienti provenienti anche da San Gallo.»

www.2bfamily.ch



«La birra Corona, come molte altre bevande di Feldschlösschen, è perfetta per noi.»

Markus Ritzinger, proprietario e CEO della 2B-Visions AG

Sabrina Keller

Preziosi consigli per l'estate

Qual è il must estivo per tutti gli esercizi? E cosa si può fare se la posizione in cui si trova il locale è poco adatta alla stagione? Abbiamo posto queste domande all'ex editorialista di SETE Sabrina Keller: oggi venticinquenne, nel 2012 è stata campionessa del mondo nel campo della ristorazione.

Sabrina Keller, è da un po' che non leggiamo niente di suo. E ovviamente siamo curiosi di sapere cosa è successo alla nostra editorialista e campionessa del mondo.

Ho da poco iniziato un nuovo lavoro. Da aprile sono caposervizio presso il Gasthaus zur Fernsicht di Heiden, aperto di recente. Mi piace poter unire passione e qualità e, ovviamente, adoro anche la vista sul Lago di Costanza.



Sabrina Keller.

Questo esercizio presenta un ampio giardino, una fortuna non da tutti. Cosa consiglia di fare d'estate a quei locali che non possono vantare una posizione ottimale?

Se un esercizio non ha un panorama stupendo, bisogna puntare su qualità e unicità. Un ottimo gelato fatto in casa, ad esempio, fa passare in secondo piano la posizione geografica.

E nei casi estremi? Cosa possono fare gli esercizi che non dispongono di terrazza o giardino?

A questi esercizi consiglio di essere creativi. Ad esempio, possono allestire davanti al locale un carretto dei gelati per la vendita direttamente su strada. Oppure possono puntare tutto sul servizio serale. Ciò che conta, comunque, è analizzare in anticipo offerte, possibilità e gruppi di

clienti. Anche questo approccio può fare la differenza.

E quale sarà, secondo lei, il must estivo per ogni esercizio?

«Il menù di cibi e bevande deve essere adatto alla stagione estiva.»

Ovviamente proporre un'offerta leggera e rinfrescante, come bevande estive fresche, gelati, invitanti insalate o zuppe fredde. Il menù di cibi e bevande deve essere adatto alla stagione.

**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
BREWINGLY CRISP TASTE
APPLE ORIGINAL
ALC. 4,5% VOL.

1664 BLANC



**LE GOÛT À LA
FRANÇAISE**

1664
BLANC

BIÈRE BLANCHE
1664
BLANC
Avec une pointe d'agrial.

Il bar King Du Lac di Neuchâtel

Grigliate, musica dal vivo e una barca garantiscono il successo

In estate molti ospiti fissi sono in vacanza. Il «King Du Lac» di Neuchâtel non conosce tuttavia vuoti estivi, anche se gli affari estivi non vanno avanti da soli nemmeno in riva ad un lago. Il ristoratore Stéphane Gutknecht ci svela il segreto del suo successo.

Vuoto estivo, tempo di viaggi e vacanze: anche Stéphane Gutknecht conosce la fase critica dei mesi caldi, che pone ogni anno grandi sfide ai ristoratori.

«Fortunatamente la nostra situazione non è così grave, in quanto siamo posizionati in riva al lago e godiamo di una posizione vantaggiosa», spiega l' esercente del bar King Du Lac, da anni cliente di Feldschlösschen.

Grande terrazza

Il «King Du Lac» si trova proprio accanto al molo delle navi da crociera, che partono ogni giorno da qui per la crociera dei tre laghi. Locali, turisti giornalieri o passeggeri delle navi: l' ampia terrazza di 200 posti, aperta tutti i giorni, è un magico magnete da maggio a settembre.

Musica dal vivo e DJ

Gli affari estivi non vanno però avanti da soli nemmeno qui. Per questo Stéphane Gutknecht organizza regolarmente degli eventi serali con musica dal vivo e DJ, che contribuiscono a compensare i cali di fatturato dovuti alle assenze tra gli

ospiti fissi in vacanza. «Queste occasioni non sono però mai sufficienti per compensare appieno il vuoto estivo», spiega Stéphane Gutknecht; «per questo il programma include anche le nostre tradizionali grigliate, che riscuotono sempre grandi successi.»

Salpa la «King Boat»

Anche i festival musicali e portuali garantiscono molti clienti. Un'ulteriore garanzia di successo è rappresentata dalla nave festaiola «King Boat», che salpa il venerdì e sabato sera con il suo bar per i cocktail e i suoi DJ.

Il meteo è importante

«In questo campo siamo nelle mani di Giove Pluvio, dato che il maltempo è un vero guastafeste», spiega Stéphane Gutknecht. Se il dio del fulmine è di luna buona, il bar conoscerà di certo una stagione positiva. Cosa c'è infatti di più bello, in una dolce serata estiva, di gustare della carne alla brace o del pesce con una bella birra fresca del vasto assortimento di Feldschlösschen?



In alto: Stéphane Gutknecht (SX) brinda agli affari estivi con un dipendente.



A destra e in basso: musica e navi ancorate garantiscono il fatturato.

Partner di Feldschlösschen

Il partenariato con Feldschlösschen è importantissimo per Stéphane Gutknecht, proprio in queste occasioni estive: «Il successo dell'estate è anche merito, non da ultimo, del supporto professionale offerto da Feldschlösschen.»



«Il supporto di Feldschlösschen è fondamentale in estate.»

Stéphane Gutknecht,
bar King Du Lac di Neuchâtel.

ORANGINA

Shake the pulp!



Agitami, svegliami!

Tutto per un'estate veramente perfetta

Manifestazioni estive: con l'aiuto del vostro partner Feldschlösschen

Non fa differenza se volete organizzare delle piccole serate barbecue oppure un grande festival all'aperto: il partner per le bevande Feldschlösschen vi sosterrà nell'organizzazione dei vostri eventi,

anche con strumenti e materiali per le feste, quali ombrelloni, bicchieri riciclabili o Draught Master. Il vostro consulente Feldschlösschen sarà lieto di consigliarvi nella scelta dei materiali giusti.

Nessuna festa all'aperto senza birra fresca.

Per piccole manifestazioni o quale punto d'appoggio sulle terrazze o nei giardini dei ristoranti sono eccellenti i nostri Draught Master. Visti i fusti usa e getta di PET, l'uso e lo stoccaggio non rappresentano più un problema.

- 1 Il **Draught Master Select 10** ha un fusto di 10 litri per la Hopfenperle.
- 2 Nel **Draught Master Flex 20**, 40 litri di Hopfenperle o Carlsberg pronti da spillare: un fusto è spillato, l'altro è situato giusto nel sistema.
- 3 Per manifestazioni con una spillatura presunta di 100 litri di birra alla spina il **sistema autonomo raffreddante e spillante** è l'ideale. Con una capacità di spillatura di 120 litri all'ora con il fusto adeguatamente pre-raffreddato la birra giunge già fresca al cliente.



Il bicchiere giusto per il servizio all'aperto.

- 4 I **bicchieri riciclabili** sono preferibili. Se qualitativamente si avvicinano sempre più a bicchieri di vetro, sono tuttavia più eleganti dei bicchieri di carta. Che si tratti di quelli affittati (cioè con cauzione) o di una produzione propria, Feldschlösschen offre un servizio completo che va dalla rifornitura fino alla riconsegna, passando per la pulizia.

Per bevande belle fresche.

- 7 Nessuno desidera vedersi servire bevande tiepide. Ecco perché vi proponiamo l'intera gamma di possibilità, dal **carro frigorifero** ai **frigoriferi**. Sicuramente ci sarà anche la cosa giusta per voi, cosicché i vostri clienti saranno serviti con bevande freschissime.



Affinché i vostri ospiti si sentano a loro agio.

- 5 Che il sole splenda o che un temporale si avvicini, una **tenda** o degli **ombrelloni** penseranno a proteggere i vostri clienti da vento o intemperie.
- 6 Non avete più una mano libera per la birra? Pensate ai **tavolini alti**.
 - Con i nostri **elementi da bar e tavoli da buffet** (vedi prodotti per manifestazioni) potrete arredare il vostro punto vendita proprio secondo le vostre necessità, per servire al meglio i vostri clienti alla manifestazione prevista.



- 8 Una soluzione molto pratica sono i nostri **carrelli da mescita con cella frigorifera**.

Avete altre domande?

Rivolgetevi al vostro Sales Manager, che vi accompagnerà dall'ideazione alla realizzazione della vostra manifestazione estiva.

Soirée Valaisanne a Sion

Il Vallese festeggia l'anniversario della s

Il 1° giugno ben 200 personalità hanno brindato al 150° anniversario del birrifico Valaisanne e alle sue nuove birre. Tra gli ospiti della Soirée Valaisanne erano presenti la Consigliera di Stato Esther Waeber-Kalbermatten e numerosi clienti della ristorazione.

Un ringraziamento ai collaboratori

Kilian Furrer (Direttore vendite per Vallese/Alto Vallese, Brasserie Valaisanne) ha accolto gli ospiti in waliserdytsch e francese. Ha ringraziato di cuore i dieci componenti del team del birrifico diretti dal mastro birraio Michael Ruppert per la passione e l'impegno dimostrati.

Birra e «z'Hansrüedi Endfrenz»

Gli ospiti hanno trascorso la serata all'insegna delle chiacchiere con

un'immane Valaisanne fresca, mentre la band di culto vallesana «z'Hansrüedi Endfrenz» ha contribuito a scaldare l'atmosfera, aprendo il suo concerto con la canzone «Walliser Bier».

Il primo birrifico del Vallese

Risale al 1865 la fondazione della Brasserie Valaisanne di Sion, il primo birrifico del Vallese. «Il nostro obiettivo è diffondere la birra vallesana in tutta la Svizzera», ha dichiarato Kilian Furrer. E, per farlo, il birrifico ha lanciato due birre artigianali lo scorso aprile: la Valaisanne Ämrich Weizen e la Valaisanne Pale Ale.

Porte aperte in agosto

Il 7 agosto la Brasserie Valaisanne apre le sue porte alla popolazione. Vallesani e non sono invitati a visitare il birrifico.



Il mastro birraio Michael Ruppert (davanti a DX) con il suo efficiente team



I clienti interessati visitano la piccola e ottima Brasserie Valaisanne.



Hugo Lagger (Scappatina Bettmeralp), Martin Jossen (Feldschlösschen) e Remy Hamm (Hotel Diana e Restaurant l'Ermitage am Pfywald).



Gli ospiti si godono la serata mite con una birra vallesana



La band vallesana «z'Hansrüedi Endfrenz» ha scaldato l'atmosfera.



La Consigliera di Stato Esther Waeber-Kalbermatten con Kilian Furrer (Direttore vendite per Vallese, Brasserie Valaisanne) e Gérard Schaller (Direzione vendite)

sua birra



della Brasserie Valaisanne.



a e chiacchierando animatamente.



Furrer (Direttore vendite Vallese/Alto
dite ristorazione, Feldschlösschen).



Da sinistra a destra: Jörg Schild (presidente Swiss Olympic), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Erik Julliard (CEO e produttore Basel Tattoo), accanto a due tamburini «Top Secret» alla «Maibock».

«Maibock» alla Casa del Popolo basilese

Cultura birraia e tamburi

«Tutta Basilea» si è ritrovata il 12 maggio alla Casa del Popolo per la «Maibock» della Feldschlösschen e della marca basilese Wartek. Per questo evento tradizionale, i carrettieri Feldschlösschen hanno regalato agli ospiti una birra spillata diretta-

mente dal carro-cisterna del tiro a quattro.

Il franco forte

Circa 400 esponenti di politica, economica, cultura e sport hanno sfruttato l'occasione per uno scambio d'idee. In cooperazio-

ne con «Basel Tattoo», il gruppo di tamburini di livello mondiale «Top Secret Drum Corps» ha creato l'atmosfera. Thomas Amstutz, CEO Feldschlösschen, nel suo breve discorso ha affrontato la situazione economica e il franco forte.



Bel tempo e atmosfera rilassata alla «Maibock».



Il consigliere nazionale Sebastian Frehner, Elisabeth Simonius (presidentessa CdA Zoo di Basilea) e il banchiere Eric Sarasin.



I «Top Secret Drum Corps» hanno entusiasmato gli ospiti della «Maibock».

**Ordinate il kit
promozionale
dal vostro
sales manager!**



**Grande promozione etichette:
1000 coltellini
tascabili Victorinox
in palio!**



Feldschlösschen unisce la Svizzera



Prodotto in Svizzera dal 1876

Cena birraia all'Hotel des Alpes di Fiesch

L'albergatore Fabian Albrecht presenta combinazioni sensazionali

Il cliente Feldschlösschen e sommelier birraio Fabian Albrecht ha grande successo con le sue cene birraie. SETE era presente quando l'albergatore, nella «Giornata della birra svizzera», ha servito nel suo Hotel des Alpes di Fiesch sei portate con una birra svizzera ciascuna.

Fabian Albrecht, in qualità di sommelier birraio, partecipa regolarmente ai corsi di aggiornamento di Feldschlösschen a Rheinfelden. Il padrone di casa dell'Hotel des Alpes è lieto di trasmettere la sua vasta competenza birraia ai clienti interessati. Gli aperitivi birrai del vallesano sono amati quanto le cene birraie, alle quali partecipano da 12 a 30 amanti della birra.

Birre svizzere

Il 24 aprile, «Giornata della birra svizzera», Fabian Albrecht e la sua squadra hanno proposto una birra svizzera adatta a ognuna delle sei portate del menù dell'ultima cena birraia. «Vogliamo stimolare la cultura birraia svizzera», dice l'albergatore, «per

quanto, in occasione di altre cene birraie, abbiamo proposto anche birre estere.»

Storie interessanti

Gli ospiti delle cene birraie scoprono nuovi stili birrai. Fabian Albrecht racconta inoltre le sue interessanti storie sulla birra. «È la combinazione a creare la sensazione», spiega. Per questo è molto attento a proporre la birra perfetta per ogni pietanza.

Le cene birraie permettono a Fabian Albrecht di accogliere nuovi clienti. Una nota positiva: «Molti giovani appassionati vengono da città come Brig e Visp per partecipare alle cene birraie a Fiesch.»

Grande scelta di birre

La cultura birraia dell'Hotel des Alpes si spinge oltre le



Fabian Albrecht (2° da SX) e la sua squadra hanno organizzato la cena birraia.

cene birraie. Fabian Albrecht: «Abbiamo un'ampia carta delle birre, che permette ai clienti di scoprire quale birra sia adatta ai vari cibi.»

Birre Feldschlösschen

Il sommelier birraio Fabian Albrecht apprezza i prodotti e le innovazioni di Feldschlösschen. Anche le birre Valaisanne Pale Ale e Valaisanne Ämrich Weizen fanno naturalmente parte del suo assortimento.

www.alpenerlebnis.ch



I partecipanti all'ultima cena birraia all'Hotel des Alpes.

BIER DINNER

mit Fabian Albrecht, Bier-Sommelier

Hotel des Alpes
Furkastrasse 33
CH-3984 Fiesch

Treffpunkt am Samstag, 12.9.2015
um 18:18 Uhr im "des Alpes" z'Fiesch

Lerne neue Bierstile kennen.
Höre Geschichten rund ums Bier.
Speisen und Bier - Die Sensation der Kombination!

Begrenzte Plätze! Jetzt reservieren unter:
Tel. Nr.: +41 (0)27 971 15 06
oder auf: www.alpenerlebnis.ch

Bieriges Apéro zum Einstimmen
Menü mit 6 Gängen inklusive Geschichten rund ums Bier
mit Fabian Albrecht - Schweizer Bier-Sommelier,
8 passende Biere à 1 di zu jedem der Gänge,
sowie Aletsch-Wasser à discrétion.




La prossima cena birraia all'Hotel des Alpes di Fiesch si terrà il 12 settembre.

Cannelloni al salmone e Hopfenperle

All'ultima cena birraia Fabian Albrecht ha proposto anche i cannelloni al salmone abbinati alla Feldschlösschen Hopfenperle.

«Una birra leggera per un piatto leggero, per evitare che un sapore domini sull'altro», spiega il sommelier birraio. La Hopfenperle, leggera e armoniosa, si abbina ottimamente al salmone e a tutti gli altri piatti a base di pesce.



Cibo leggero, birra leggera: cannelloni al salmone e Hopfenperle.

BROOKLYN



*Craft beer
from the heart
of NYC – now
available in
Switzerland.*





Musica live e la Citroën della 1664: ecco i pezzi forti del «Mad Staff Event».

Mad Staff Event a Losanna

Moules & Frites per ringraziare il personale di servizio della 1664

Il «Mad Staff Event» di quest'anno, tenutosi al Club «Mad» di Losanna, è stato all'insegna delle moules-frites e del divertimento per i circa 1000 clienti che vi hanno partecipato. 1664 dedica questo evento, ben radicato nella Svizzera francese, al personale di servizio che s'impegna quotidianamente per questa birra premium francese, per ringraziarlo del prezioso lavoro svolto in prima linea.

Musica live e mezzi d'epoca 1664

Oltre alle moules-frites, tanta musica live ha rallegrato l'ambiente al «Mad» e, naturalmente, non poteva mancare la 1664 appena spillata. Sul posto c'era anche l'amata Citroën d'epoca del marchio.

www.1664.ch



Di ottimo umore, alcuni clienti posano per i fotografi al «Mad Staff Event».



Ideale per rinfrescarsi: la birra premium 1664.



Perfette con una 1664, le moules-frites vengono preparate fresche.



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!



Si registri subito e approfitti!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile



UNA BIRRA CON KIKI MAEDER

«Grazie all'Ordine della birra ora do del tu al consigliere federale Ueli Maurer»

Kiki Maeder, quando ha bevuto la Sua prima birra?

Kiki Maeder: Dovevo avere all'incirca 16 anni, forse anche meno. Ma ho iniziato ad apprezzarla veramente molto più tardi.

Lei ora si fregia dell'Ordine della birra svizzera. Come è stata per Lei la festa dell'ordinazione?

Oh, è stata una serata molto simpatica. Sono rimasta sorpresa di quante persone simpatiche si incontrano nel campo birraio. Sono stata accolta molto bene da tutti e, ora, do addirittura del tu al consigliere federale Ueli Maurer...

... che ha ricevuto l'Ordine della birra nel 2013, precedendola.

La lista dei titolari dell'Ordine è piena di personalità interessanti. Ad esempio Emil Steinberger, il primo a ricevere questa onorificenza nel 1973. Ovviamente sono fiera che anche il mio nome figuri in questa lista.

Come pensa di svolgere le Sue mansioni di titolare dell'Ordine?

Mi impegnerò a fondo e appassionatamente per convincere la gente della qualità culturale della birra. In queste ultime settimane mi sono tuffata nella storia della birra, nella quale noi donne abbia-



ATTRICE, MODERATRICE, VISO NOTO DALLA TELEVISIONE E, ORA, ANCHE TITOLARE DELL'ORDINE DELLA BIRRA: KIKI MAEDER.

mo sempre avuto un ruolo molto importante. Nel Medio Evo erano soprattutto le donne a produrre la birra a casa propria. La davano spesso anche ai loro figli, cosa che naturalmente non si fa più al giorno d'oggi.

Quale futura mamma e persona responsabile, ora sta bevendo una birra senz'alcool. Come le sembra?

Buona, rinfrescante. Non si nota quasi che questa birra è senz'alcool. E poi, l'alcool non mi manca per niente.

Quali tipi di birra beve normalmente, quando non è in dolce attesa?

Se è una giornata afosa preferisco una birra leggera, ad esempio una Corona. La sera, dopo lo spettacolo, preferisco invece una birra più scura e aromatica. È sorprendente la varietà di gusti che si trovano. Recentemente ho provato la nuova Valaisanne Ämrich Weizen: questa birra artigianale ha un meraviglioso gusto di albicocche. Per me è un onore impegnarmi quale titolare dell'ordine della birra per la diversità di birre e la cultura birraia.

Dobbiamo dedurre che presto vedremo in scena una Pippi Calzelunghe con una birra in mano?

No, questo no. Ma quando poi rimarrò con i miei amici, dopo lo spettacolo, parlerò loro della diversità delle birre. Al giorno d'oggi non si ordina più semplicemente una birra alla spina, vista la grande scelta che si ha in fatto di birre. È un tema che appassiona e che favorisce lo scambio di idee.



Kiki Maeder nel ruolo di Pippi Calzelunghe.

KIKI MAEDER, TITOLARE DELL'ORDINE DELLA BIRRA

La zurighese Kiki Maeder ha 34 anni. Molti svizzeri la conoscono quale moderatrice della trasmissione televisiva «Happy Day». L'attrice è spesso in scena con diversi ruoli, ad esempio come Pippi Calzelunghe, Lisa nel dramma «Traumhochzeit» o in altri ruoli ancora. Spesso modera anche le manifestazioni. Il 24 aprile, alla Giornata della birra svizzera, Kiki Maeder ha ricevuto l'ordine della birra dall'Associazione svizzera delle birrerie.

**NON C'È NIENTE
DI MEGLIO DI
UN DUELLO
PER SCEGLIERE
IL GUSTO
MIGLIORE.**

DUE DAVVERO DELIZIOSE: LA NOSTRA **ÄMRICH** WEIZEN CON LA NOTA DI ALBICOCCA DEL LUPPOLO AMARILLO. E LA NOSTRA PALE ALE, PRODOTTA CON IL MIGLIOR LUPPOLO BRAVO.



FIERI DELLA NOSTRA BIRRA.

Concorso a premi

4x2 biglietti per Rock Oz' Arènes

Avete letto con attenzione questa edizione di SETE? Allora il quiz sarà un gioco da ragazzi. Le lettere delle sei risposte giuste forniranno la soluzione.

1. Qual è la temperatura della birra alla spina perfetta?

- F** Da 0 a 3 °C
- C** Da 3 a 6 °C
- E** Da 6 a 9 °C

2. Come si chiama la bibita analcolica alla mela amatissima d'estate?

- S** Somersby Apple Original
- E** Hotsby Apple Original
- G** Sweatsby Apple Original

3. Quale cibo è amatissimo nella calura brasiliana?

- U** Mela affogata
- T** Banana fritta
- S** Pera dimezzata

4. Dove si tiene «Caliente!», il maggior festival europeo di musica latina?

- A** A Zurigo
- T** A Lugano
- D** A Ginevra

5. Come si chiama la cola più sveglia al mondo?

- B** Hans-Kola
- S** Ernst-Kola
- T** Fritz-Kola

6. Che birra propone il gastronomo e cliente Feldschlösschen Fabian Albrecht per i suoi cannelloni al salmone?

- A** Schneider Weisse
- E** Feldschlösschen Hopfenperle
- D** Valaisanne Pale Ale

La soluzione è:

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

Per partecipare

Inviare la soluzione e i vostri dati via fax allo 058 123 42 80 o via e-mail a durst@fgg.ch. Con un pizzico di fortuna potrete vincere due biglietti per il Rock Oz' Arènes di Avenches.

Termine ultimo di spedizione: 10 luglio 2015.



Scenario da sogno e Cardinal al Rock Oz' Arènes.



Un magico festival nell'anfiteatro

Grazie allo scenario dello storico anfiteatro di Avenches, Rock Oz' Arènes è uno dei festival più magici della Svizzera. Quest'estate si terrà, per la 24ª volta, dal 12 al 16 agosto. Il festival di Avenches offre ancora una volta gli stili musicali più vari – rock, pop,

rap, reggae, soul, swing, elettronica, canzone d'autore francese ed esibizioni umoristiche.

Cardinal come partner

Rock Oz' Arènes si considera il più piccolo tra i grandi festival svizzeri e gode da anni di un succes-

so sempre maggiore. La magia della sede e la varietà del programma conquisteranno il pubblico anche quest'anno. Cardinal, la birra dei festival, è un partner affidabile di Rock Oz' Arènes. SETE mette in palio 4x2 biglietti.

www.rockozarenes.com

Vincitori SETE, maggio 2015

Hanno vinto due biglietti ciascuno per il Festival Openair di Frauenfeld **Lisa Schnell** (MuttENZ), **Kris Watkins** (Zurigo), **Raphaella Fedrizzi** (Klingnau), **Christoph Senn** (Uznach) e **Marco Spinell** (San Gallo).

Hanno inoltre vinto una scatola con 100 cartoline postali Feldschlösschen le persone seguenti: **Lara Ruch** (Bienne), **Louis e Annelys Brendel** (Hotel Alpina, Leukerbad), **Gaby Mariniello** (Bremgarten), **Jimmy Holmichel** (Stans), **Beat König** (Wirtschaft zum Berghaus, Wigoltingen), **Marco Scheggia** (Lugano), **Marianne Locher** (Berna), **Philippe Thétaz** (Romanel), **Raymonde Favre** (Restaurant le Sauvage, Semsales), **Valérie Couturier** (Grône). Congratulazioni!

Hotel Palace, Lucerna

«La **Swiss Premium Collection** è perfetta per lo stile del nostro hotel»



Cinque stelle e Swiss Premium Selection: l'hotel Palace di Lucerna punta su origine elvetica, qualità e stile anche per le acque minerali. Gli esigenti clienti sono entusiasti di Rhazünser e Arkina nelle eleganti bottiglie.

Quando la Swiss Premium Selection di Rhazünser e Arkina ha debuttato sul mercato con le sue belle bottiglie nella primavera del 2014, l'hotel Palace di Lucerna era alla ricerca di un nuovo prodotto per il ristorante «Marlin».

Amore a prima vista

«Ci ha conquistati la bellissima forma della bottiglia», spiega Anja Friedrich, padrona di casa al «Marlin». Si è trattato di

amore a prima vista e al primo sorso: in previsione del nuovo orientamento del pregiato ristorante di pesce «Marlin» abbiamo optato subito per la Swiss Premium Selection.

I valori del «Palace»

«Le acque svizzere della Swiss Premium Selection rispecchiano i nostri valori e la nostra ambizione di qualità elevata», spiega Anja Friedrich. Forma e misure delle bottiglie sono «perfet-



te per lo stile dell'hotel e, ovviamente, del ristorante di pesce Marlin».

Ospiti entusiasti

Gli esigenti ospiti del «Palace» di Lucerna hanno adorato da subito la Swiss Premium Selection. «I nostri ospiti sono entusiasti e, oltre all'alta qualità, apprezzano le speciali misure. A questo si somma il fatto che la forma delle bottiglie è assolutamente unica», conferma Anja Friedrich.

Esclusiva per la ristorazione

Con la Swiss Premium Selection potete anche voi deliziare i vostri ospiti con stile e qualità. Arkina (senza CO₂) e Rhazünser (con CO₂) sono disponibili in esclusiva per la ristorazione nelle pratiche bottiglie di vetro da 4 dl e 8 dl. Stile e massima qualità a prezzi equi.

www.palace-luzern.ch

Anja Friedrich, padrona di casa del ristorante Marlin, presenta la Swiss Premium Selection, tanto amata dai suoi ospiti.

SWISS
PREMIUM
SELECTION



Rhazünser con CO₂
Art. 11851
20×40 cl VR vetro
CHF 1.00/bottiglia



Rhazünser con CO₂
Art. 11852
12×80 cl VR vetro
CHF 1.10/bottiglia



Arkina blu senza CO₂
Art. 11849
20×40 cl VR vetro
CHF 1.00/bottiglia



Arkina blu senza CO₂
Art. 11850
12×80 cl VR vetro
CHF 1.10/bottiglia



In alto: nella sala fumatori si gioca a freccette. A sinistra: spine e sport a volontà.

Plan B a Lucerna

Sport e scelta di birre a volontà

I ristoratori Harry Pirkebner e Remo Inderbitzin hanno aperto il pub «Plan B» nella città nuova di Lucerna. Come in ogni pub che si rispetti, lo sport è fondamentale: «Abbiamo uno schermo gigante e degli schermi piatti per coprire tutti i tipi di sport», dice Harry Pirkebner. La musica

è un altro asso nella manica – dal vivo e con DJ.

Benvenuti fumatori

Nel «Plan B» la cultura birraia è curata. Per questo i ristoratori, come al «Platzhirsch», il loro altro ristorante a Lucerna, si affidano anche nel nuovo locale al prezioso partenariato con Feldschlösschen.

I clienti del «Plan B» approfittano di una vasta scelta di birre in bottiglia e alla spina. La cucina del nuovo locale è creativa e variegata per un pub. Anche i fumatori sono tenuti in debita considerazione con un'apposita sala.

www.planb-luzern.ch



Lo sport è trasmesso già nel pomeriggio.

Birreria e ristorante Hüsi a Interlaken

Luogo di cultura birraia per locali e turisti



Alla birreria Hüsi di Interlaken c'è l'imbarazzo della scelta in fatto di birre.

«La cultura birraia è in crescita in Svizzera», spiega Sandra Bolland. Ottimo motivo per dare vita a un ristorante concettuale basato su un ampio assortimento di birre e su piccole birre forti. È tempo di tirare le somme: la birreria Hüsi ha festeggiato il primo compleanno a inizio maggio. E «il concetto paga», dichiara Bolland.

Offerta di 70 birre

I clienti hanno l'imbarazzo della scelta tra 50 birre in bottiglia e 12 alla spina. «La Grimbergen è molto amata,

anche se i turisti prediligono spesso una birra svizzera, come la Gurten», spiega Bolland.

Feldschlösschen a bordo

Bolland contava sul supporto di Feldschlösschen già nel suo primo esercizio, il pub irlandese «The 3 Tells» di Matten. Il servizio ai clienti e l'ampia offerta di birre estere hanno convinto anche per il nuovo locale.

10 birre alla spina e 13 in bottiglia provengono dal partner per le bevande.

www.huesi-interlaken.ch

SWISS PREMIUM SELECTION

**NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.**



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

La lunga collaborazione con la Stiftung MBF

Le persone con disabilità collaborano con passione con Feldschlösschen

Alla Stiftung MBF lavorano circa 240 disabili che prestano numerosi servizi per l'industria, il commercio e clienti privati. Feldschlösschen ha instaurato con questa fondazione una stretta collaborazione che le è già valsa un premio.

Il lavoro dei disabili viene spesso considerato una sorta di ergoterapia, e il valore dei prodotti passa in secondo piano. La Stiftung MBF di Fricktal, dove lavorano circa 240 persone con disabilità mentali o multiple, si pone in netto contrasto rispetto a tale assunto. La fondazione gestisce un'attività produttiva e lavora a prezzi di mercato: «Il nostro lavoro mira sempre alla qualità, perché dobbiamo difendere la nostra posizione sul mercato», afferma Christoph Egloff, responsabile vendite e produzione.

Dal 1976 fianco a fianco

La collaborazione tra questo ente sociale e la società Feldschlösschen nasce quasi contestualmente alla fondazione della Stiftung MBF: già tra il 1976 e il 1986, Feldschlösschen si era messa a disposizione di questa fabbrica produttrice di mobili di vimini con sede a Rheinfel-

den e da allora gli incarichi non sono mai mancati.

Stretta collaborazione

Dal 2011 la collaborazione si è fatta più intensa e i servizi che la fondazione presta a Feldschlösschen spaziano dal confezionamento e imballaggio al montaggio passando per lavori di falegnameria. La Stiftung MBF si fa carico di confezionare gli articoli promozionali appena lanciati e di produrre i regali per i clienti. Si occupa inoltre della revisione dei fusti di birra e della produzione delle casse portabottiglie, dei set di degustazione e del tanto acclamato metro di birra.

Un giorno da protagonisti

Il talento dei disabili è stato messo in valore nella giornata delle porte aperte, quando oltre 8000 visitatori si sono riversati nella sede di Feldschlösschen a Rheinfelden. Christoph Egloff: «È stata un'esperienza fantastica e



Confezionamento del materiale promozionale dei nuovi prodotti Valaisanne.

anche un punto di contatto tra disabili e non. I nostri prodotti hanno registrato il tutto esaurito in fretta.»

Un premio grazie alla fondazione

Questa non è certo stata la prima volta che la Stiftung MBF ha fatto parlare di sé in termini positivi. Recentemente Feldschlösschen ha vinto un German Design Award per la birra speciale «Theophil Roniger Vintage». Il piccolo scrigno in legno prodotto dalla Stiftung MBF ha contribuito in maniera fondamentale a questo successo.

Lodi per Feldschlösschen

Christoph Egloff è soddisfatto della collaborazione con Feldschlösschen. «I numerosi incarichi di Feld-

schlösschen, afferma Christoph Egloff, sono molto importanti per noi. Ogni giorno abbiamo modo di toccare con mano la simpatia che Feldschlösschen dimostra ai disabili e, in generale, alla nostra fondazione.»

La Stiftung MBF

Fondata nel 1974, la Stiftung MBF è stato il primo ente sociale per disabili in tutta la Svizzera a vantare l'etichetta NPO per l'eccellenza della gestione e opera con un budget annuale di appena 20 milioni di franchi. Il suo principale finanziatore è il Canton Argovia, mentre una piccola parte del budget è generato dai proventi della vendita degli articoli prodotti in loco.

Nella fondazione lavorano circa 240 disabili, di cui 102 residenti in uno dei 15 gruppi abitativi. Inoltre, la Stiftung MBF di Fricktal, nel Canton Argovia, offre lavoro a circa 200 impiegati.

www.stiftung-mbf.ch



Alcuni disabili confezionano del materiale per Feldschlösschen.

La ricetta estiva dello specialista di crostate

Impossibile più fruttato di così: **Valaisanne Ämrich Weizen** con una deliziosa crostata di albicocche

Sulla Bärenplatz di Berna, proprio di fronte al Palazzo federale, «Gfeller» offre ogni giorno da quasi 125 anni più torte del numero dei suoi anni di vita. Perché non concedersi una fetta di crostata

di frutta a pranzo nelle calde giornate estive? Lo chef pâtissier Walter Gurtner svela ai lettori di SETE una delle sue deliziose ricette.

Crostata di albicocche e mandorle

Per una teglia di 28 cm

Stendere la pasta per crostate fino ad uno spessore di 2 mm, pungerla e metterla al fresco.

Mescolare

300 g di massa di mandorle

150 g di crema alla vaniglia

e distribuire sul fondo. Coprire l'intera superficie con delle albicocche tagliate a metà e infine riempire con la glassa.

Glassa

3 uova

50 g di farina

50 g di zucchero

25 g di crema in polvere

Cuocere in forno per circa 45 minuti a 220 °C. Togliere la crostata dalla teglia e guarnire con delle scaglie di mandorle tostate.



Walter Gurtner, chef pâtissier, e Annerös Dülcü (sx) e Ana Bärtschi (dx), le due donne della squadra di responsabili del «Gfeller», deliziano quotidianamente i clienti con le loro dolci creazioni.

Il ristorante Gfeller, caratterizzato da ampie sale, un giardino d'inverno e una terrazza, è il luogo ideale per fermarsi e passare piacevolmente il tempo. Ma sono anche le deliziose torte, nonché specialità di questo esercizio tradizionale ben noto in città, ad attirare i clienti, soprattutto abituali. Al banco fanno ogni giorno

bella mostra di sé molte varianti, in base alla stagione, di torte salate e crostate di frutta che fanno venire l'acquolina in bocca.

Sempre fresche

Le torte e crostate, sia dolci che salate, del Gfeller sono sempre fresche. «Questa caratteristica distingue i nostri prodotti», dichiara lo

chef pâtissier Walter Gurtner. E i clienti dimostrano di apprezzare da ben 125 anni: il Gfeller, nato come azienda dolciaria nel 1891, festeggerà nel 2016 il suo prossimo anniversario.

www.baerenplatz.be

Inviatemi le vostre ricette a base di birra!

Ricette cercansi

Anche voi cucinate con la birra?

Oppure avete qualche ottimo consiglio per abbinare la birra alla vostra ricetta preferita?

Allora spediteci la ricetta a durst@fgg.ch oppure a Feldschlösschen Bibite SA, Redazione SETE, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.

Le ricette più originali verranno pubblicate in uno dei prossimi numeri di SETE.

Birra e aroma di albicocca: un'accoppiata vincente



«La **Valaisanne Ämrich Weizen**, la nuova birra artigianale del Vallese, sembra fatta apposta per accompagnare la crostata di albicocche e mandorle. Il luppolo aromatico Amarillo dona alla birra weizen un ottimo aroma fruttato di albicocche.»

Roland Bloch, sommelier birraio Feldschlösschen



In birreria con Beat Schlatter

Tanto nudo e una birra fresca

Luogo:

Edy's Weinstube, Zurigo.

Interlocutore:

Peter Preissle, gestore del bar, ragioniere e produttore di film porno

Peter Preissle e Beat Schlatter si sono dati appuntamento alle ore 17 al bar di Peter. Lui è già là, una Feldschlösschen in mano, quando arriva Beat.

Peter: Ciao, Beat. Da quando ci siamo visti l'ultima volta nudi, ti sei ingrassato, vero?

Peter ride e contagia anche Beat col suo buon umore. Poi gli passa una birra.

Beat: Il tuo bar si chi ama «Edy's Weinstube», ma veramente a Zurigo è conosciuto come il «bar del porno».

Peter: Beh, questo è da imputare al fatto che ogni due mesi mostriamo un'esposizione del museo Porn in Art, cioè dipinti con molto nudo.

Beat: Nella tua taverna si beve molta birra. Cosa collega la birra alla scena porno?

Peter: La prima lettera: la birra inizia con una B debo-



Beat Schlatter (SX) e Peter Preissle davanti al bar «Edy's Weinstube» a Zurigo.

le e porno con una P forte. Quindi: il porno è più forte della birra.

Beat: Raccontaci qualche indiscrezione: alle pornstar piace la birra?

Peter: Praticamente tutti gli attori dei film porno non bevono mai durante le riprese. Ma ovviamente vi sono anche eccezioni. Ad esempio il tedesco Diether von Stein riceve dal suo regista sempre una bottiglia di birra, perché questo sa che dopo

aver sorseggiato la birra, l'attore è in piena forma.

Beat: Ti prego, lascia stare i dettagli, dato che SETE è una rivista seria. Cambiamo dunque tema: «Edy's Weinstube» è uno dei bar meno costosi nella così costosa Zurigo. Quanto costa da te una bottiglietta di Feldschlösschen Original?

Peter: La bottiglietta al bar costa 4 franchi e 50 centesimi.

Beat: Perché, vendete la birra anche da portar via?

Peter: Sì, ma solo durante la settimana, dato che quando portavo il cane a passeggio la domenica mattina mi ritrovavo le bottiglie di Feldschlösschen sparse per tutto il quartiere di Niederdorf. Io sono un amante incondizionato di birra e porno, non certo della sporcizia.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Un luglio all'insegna di musica e muscoli di ferro



• **Festival Caliente! a Zurigo:** il più grande festival di musica latino-americana d'Europa festeggia quest'anno i suoi 20 anni ed avrà luogo dal 3 al 5 luglio. La birra spagnola San Miguel, partner di «Caliente!», è perfetta per l'evento.

www.caliente.ch



• **Festival del Gurten a Berna:** i Fantastischen Vier, Faithless e tanti altri mostri sacri della musica si riuniranno al Festival del Gurten dal 16 al 19 luglio insieme a Cardinal, sponsor dell'evento.

www.gurtenfestival.ch



• **Ironman a Zurigo:** il 19 luglio gli uomini e le donne di ferro si contenderanno la vittoria a Zurigo. Per potersi riprendere il più velocemente possibile, una volta raggiunto il traguardo verrà loro offerta una Schneider Weisse senz'alcol.

www.ironman.ch



• **Paléo Festival di Nyon:** Robbie Williams, Sting e Johnny Hallyday sono solo 3 delle superstar che si esibiranno a Nyon dal 20 al 26 luglio. E un'altra presenza fissa del Paléo Festival sarà Cardinal, la birra partner dell'evento.

www.paleo.ch



UNO SGUARDO
DIETRO LE QUINTE



CHRISTIAN BLANCO

Autista Centro di distribuzione Thun/Gwatt, da due anni presso Feldschlösschen

«Ogni giorno consegno circa nove tonnellate di bevande.»

«Ogni giorno faccio il mio giro con un collega e consegniamo ai clienti dalle otto alle nove tonnellate di bevande. Passiamo la pausa pranzo a Gwatt, dato che è difficile trovare un parcheggio a Thun per il nostro camion.

Amo molto il mio lavoro. Cerco sempre di strappare un sorriso ai nostri clienti, ecco perché spesso mi metto a scherzare con loro.»

Eve Caipirinha: irresistibile piacere
per le calde giornate estive

Ordinate
subito!



Apprezzare in
modo responsabile.



eve
BY CARDINAL