



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.9 | Settembre 2015

I preziosi consigli dei clienti Feldschlösschen

Strategie di successo per l'autunno

Pagina 10



HIT



Feldschlösschen
Original

Prezzo netto **1.26**
invece di 1.56
VR cassa | 20 x 0,50 |
Art. 10099



Oktoberfest

Il partner Feldschlösschen si unisce ai festeggiamenti del Bauschänzli

Pagina 19

The Bottle

Il grande successo del vino Feldschlösschen al «Dolce Vita»

Pagina 26



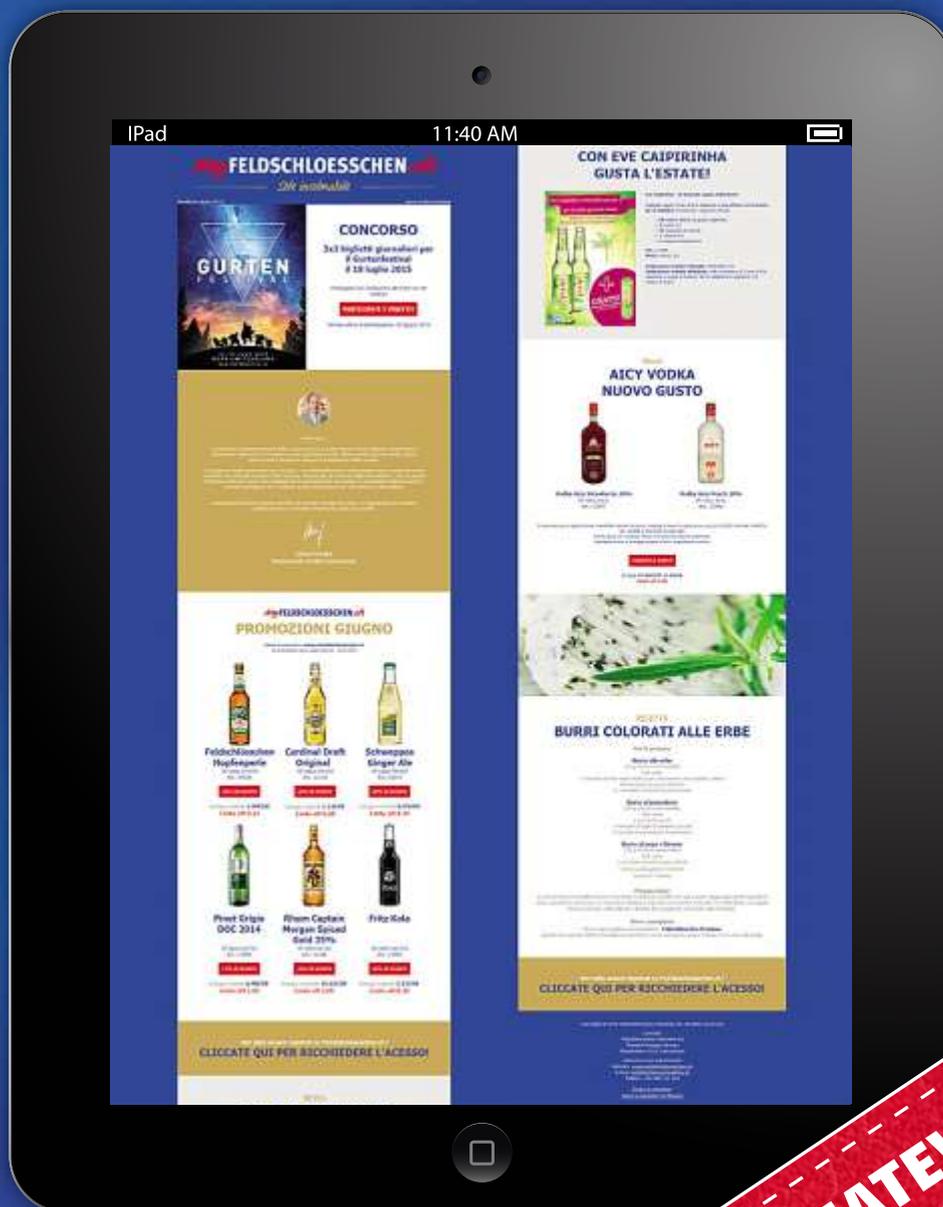
NEWSLETTER

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Sete incolmabile

Come clienti gastronomici beneficate in esclusiva di:

- Offerte attraenti
- Tendenze attuali
- Novità sui prodotti
- Fantastici concorsi
- Consigli utili
- Ispirazioni culinarie



ABBONATEVI SUBITO!
www.myfeldschloessen.ch

Editoriale

Gli introiti rifioriscono anche nella stagione delle foglie secche



Care lettrici, cari lettori,

L'autunno è la stagione dei raccolti e anche in questo periodo i ristoratori non mancano di idee originali per aumentare gli introiti. Prendiamo ad esempio Robert Schneider del ristorante Limmatbrücke di Fahrweid, presso Zurigo, che da anni propone le settimane del pesce e dei molluschi e le giornate del Metzgete. A **pagina 10** vi sveleremo le birre che questo cliente Feldschlösschen abbina ai frutti di mare.

L'autunno è anche la stagione della selvaggina. A **pagina 13**, il ristorante Meating di Zugo ci mostra cosa riesce a portare in tavola direttamente dalle nostre foreste svizzere. Ben noto per i suoi ottimi menu di selvaggina è anche il ristorante Étoile di Perrefitte, nel Giura bernese. A **pagina 30**, l'oste Fabien Méritat ci svela una delle sue meravigliose ricette.

Non c'è autunno che si rispetti senza birra! A **pagina 11** abbiamo selezionato per voi alcune birre Feldschlösschen particolarmente adatte ad accompagnare i sapori intensi di questa stagione, mentre a **pagina 19** vi sveliamo i segreti del ventennale successo dell'Oktoberfest di Zurigo al Bauschänzli, un altro appuntamento fisso di questo periodo.

Rolf Homberger, Regional Sales Manager
Ticino

COLOFONE

SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa
Feldschlösschen
www.gornalesete.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

Foto: Freshfocus, Textension, fotolia.de,
Shutterstock, Feldschlösschen



stampato in
svizzera



Novità per voi
ristoratori 5



The Bottle 26



Un autunno di successi 10



Feldschlösschen Amber

La birra perfetta per l'autunno



La Feldschlösschen Amber si distingue per l'aroma leggermente fruttato, il gusto caramellato e la delicata nota di luppolo. Questa birra speciale viene prodotta con malto d'orzo tostato per poi essere lasciata a maturare nel legno di quercia, facendo di questa birra un'esperienza sensoriale incomparabile.

Consigliate una Feldschlösschen Amber con piatti leggeri a base di carne o selvaggina, i vostri clienti apprezzeranno molto l'abbinamento e voi farete un figurone, da veri esperti. Tra l'altro, «amber» in inglese significa ambra: in effetti, vanta un brillante colore ambrato e si addice particolarmente al bicchiere a calice Sélection di Feldschlösschen. Il colore e le qualità dell'Amber la rendono particolarmente adatta all'autunno imminente.

Per voi ristoratori, Feldschlösschen Amber è disponibile sia come birra alla spina, sia in bottiglia (33 cl).

Ordinare subito!

3.67 CHF

al litro

Feldschlösschen Amber
Art. 11113 fusto da 20 litri

www.myfeldschloesschen.ch

Ordinare subito!

1.50 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Amber
Art. 11144 4x6x33cl VPV

www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Amarone Valpolicella

CANTINA NEGRAR

L'**Amarone della Valpolicella** presenta un bouquet seducente con note di cioccolato e aromi che ricordano le confetture di fichi. Sul palato sorprende con note che rimandano a dolci natalizi, uva passa e cannella. Si tratta di un amarone forte, facile da gustare, con un gradevole retrogusto bilanciato ed elegante.

È perfetto con...

L'Amarone della Valpolicella è ideale con i piatti della cucina svizzera e a base di carne.

«THE BOTTLE» - Food & Wine:

www.bottle.ch

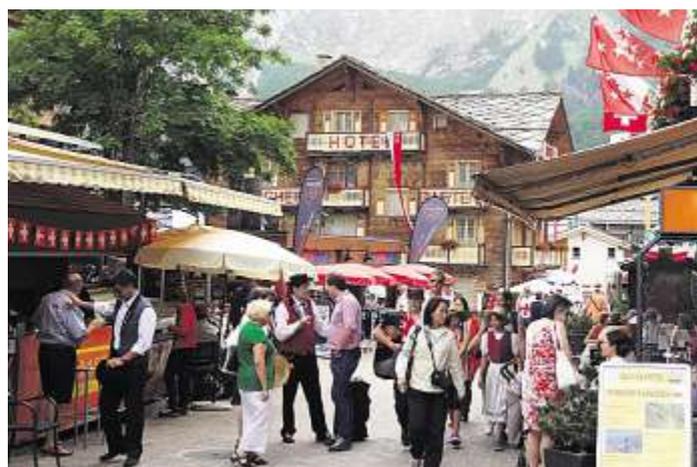
Ordinare subito!

24.50 CHF

la bottiglia

Amarone Valpolicella
Art. 12615
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



La festa della musica popolare a Saas-Fee e l'Oldtimer di Feldschlösschen



VENDITA ATTIVA

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY



Sapevate che Feldschlösschen vi offre la possibilità di realizzare espositori da tavolo e poster per piatti speciali, come quelli a base di selvaggina, per incentivare le vendite?

Il consiglio del mese

Visitate il sito myfeldschloesschen.ch nell'area E-Shop/Materiale pubblicitario personalizzato/Birra e cibo e realizzate il vostro materiale pubblicitario personalizzato.

Musica popolare dalle Alpi

A Saas-Fee, a inizio luglio, si è tenuta la 28ª Festa di musica popolare con all'incirca 2500 cantanti di jodel e 30000 visitatori. Quale partner prin-

cipale, Feldschlösschen ha rifornito tutti con la fresca birra Valaisanne e con altre bevande e ha fatto sensazione con un Oldtimer.

Birra alla spina non filtrata

Solo per la ristorazione: Feldschlösschen Braufrisch

L'amata Feldschlösschen Braufrisch è ora disponibile alla spina quale novità esclusiva per la ristorazione. La birra speciale torbida, non filtrata e naturale, con la sua nota di malto e caramello e il lieve amaro di luppolo, ha un sapore straordinariamente fresco. Trasforma tutti i menù in un vero piacere.

Riceverete degli interessanti materiali pubblicitari
La Feldschlösschen Braufrisch è l'interpretazione moderna di una birra classica. Dopo il debutto fulmineo al dettaglio, da settembre è disponibile anche per voi ristoratori. Deliziate i vostri clienti con questa corposa birra alla spina, che sostituisce la Feldschlösschen Naturfrisch. Ordinando ora riceverete in regalo il materiale pubblicitario quale stimolo ai fatturati.

Ordinare subito!
3.67 CHF
al litro
Feldschlösschen Braufrisch
Art.14529 fusto da 20 litri
www.myfeldschloesschen.ch



Birra ricca

Un tocco autunnale

Le variazioni di stuzzichini di zucca, amata in autunno, sono perfette soprattutto per accompagnare una buona birra.

Fagottini di zucca

INGREDIENTI PER 10 PEZZI: 2,5 kg di zucca non mondata, 120 g di formaggio, 3 limoni, 900 g di pasta, 240 g di mostarda, 150 ml di panna, pepe e sale marino.

PREPARAZIONE: Tagliare a metà la zucca, eliminare i semi e cuocerla in forno a 200 °C per circa 20 minuti. Togliere la polpa morbida. Tagliare la mostarda a strisce sottili e mescolarla alla sua acqua e al formaggio grattugiato. Spremere i limoni, grattugiarne la buccia, aggiungere il tutto alla panna e agli altri ingredienti, salare e pepare. Fare raffreddare. Tagliare la pasta in strisce di 5 cm. Distribuire il ripieno su una metà e ricoprire con l'altra metà. Premere i bordi della pasta, cuocere in acqua bollente.

Ricetta proposta da: GuteKueche.ch - das Gourmetportal.

Ordinate ora dal vostro Sales Manager!

Birra natalizia: Feldschlösschen, Cardinal e Grimbergen

Con le birre natalizie di Feldschlösschen, Cardinal e Grimbergen potrete offrire qualcosa di speciale ai vostri clienti proprio durante l'avvento.

Interessanti margini

Grazie a queste birre stagionali, potrete portare nel vostro locale la magia delle feste e incrementare i volumi di vendita

con interessanti margini di guadagno. Negli ultimi anni la domanda di birre natalizie ha registrato un costante aumento.

Un kit per moltiplicare il fatturato

Entro il 30 settembre, ordinate dal vostro Sales Manager almeno 6 container da 20 litri cadauno (Grimbergen: almeno 4 con-

tainer da 20 litri cadauno) e a partire dal 2 novembre riceverete la vostra birra natalizia e un kit di decorazioni che vi aiuterà a moltiplicare il fatturato.

Un gusto armonico

La birra natalizia Feldschlösschen (art. 10398, 3.67 CHF/l) e la Cardinal Xmas (art. 10412, 3.67 CHF/l) vantano un sapore armonico e sono ideali per l'inverno. Come la Grimbergen Brassin de Noël (art. 11697, 5.09 CHF/l), sono perfette per accompagnare i piatti di carne e selvaggina e i formaggi piccanti. E naturalmente nessuna festa natalizia può dirsi tale senza la propria birra. Per maggiori informazioni telefonate al numero 0848 80 50 10.

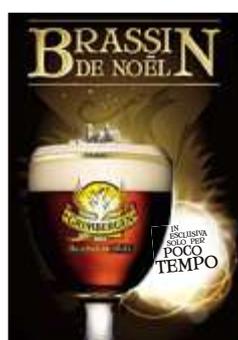
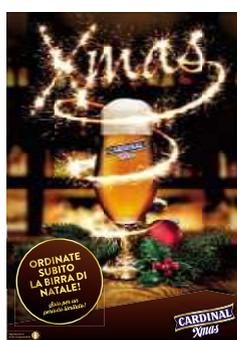
Ramseier

Sauser

Tipico come le foglie ingiallite: Il Sauser, prodotto da **Ramseier**, con i grappoli appena colti, dà un tocco speciale a tutti i piatti. Per voi ristoratori la specialità è disponibile fino a esaurimento delle scorte dalla settimana 38 nella pratica bottiglia multiuso da 1 l.



www.ramseier.ch



Ordinare subito!
3.22 CHF
la bottiglia
Ramseier Sauser
Art.11185
12x1L
VR vetro
www.myfeldschloesschen.ch

Chi ama l'inverno, beve Feldschlösschen



**Ordinate fino a fine settembre
la birra di Natale Feldschlösschen
presso il vostro Sales Manager.**

Feldschlösschen unisce la Svizzera



Prodotto in Svizzera dal 1876



LA BEVANDA DEL MESE

Southern Summer: l'estate in un bicchiere

Southern Comfort è un liquore americano dall'aroma di whisky, pesca, arancia, vaniglia e cannella. Reso celebre da icone della pubblicità quali Janis Joplin, questo liquore dolce a base di whisky è da tempo parte integrante di ogni cocktail bar.

Gusto unico

Il gusto unico di Southern Comfort conferisce a ogni cocktail una nota piacevole dal sapore gradevole. Si abbina perfettamente con gli aromi più svariati, per creare l'esperienza senso-

riale appropriata per ogni gusto. Per settembre consigliamo il «Southern Summer», per assaporare gli ultimi istanti d'estate prima che si congeli definitivamente, almeno per quest'anno, dalla Svizzera.

Ordinare subito!

1.19 CHF

la bottiglia

Schweppes Ginger Ale
Art. 10013
30x0,20 VC

www.myfeldschloesschen.ch



Ingredienti

- 1 cl Succo di limone
- 4 cl Southern Comfort
- 10 cl Schweppes
Ginger Ale
- 4 cl Succo di pesca
- 2 cl Whisky
- Cubetti di ghiaccio

Preparazione

Inserire nello shaker alcuni cubetti di ghiaccio e tutti gli ingredienti tranne lo Schweppes Ginger Ale, quindi agitare con forza. Con il colino da cocktail, versare il mix su altri cubetti di ghiaccio in un bicchiere da long drink. Servire con una cannuccia.



Al pari del castello, anche i cavalli del birrificio sono parte della tradizione Feldschlösschen.

Otto sangue freddo belgi

I cavalli del birrificio sono amati in tutto il Paese

Dal 1876 le aree Feldschlösschen ospitano i cavalli del birrificio. I sangue freddo belgi sono amati e richiesti in tutta la Svizzera.

I loro nomi sono Aramis, Hektor, Pouliche, Nero, Fredy, Roli, Geronimo e Lord. I sangue freddo di circa 900 kg sono i migliori ambasciatori dell'impresa. Gli otto cavalli del birrificio sono accuditi nelle aree di Feldschlösschen di Rheinfelden.

Soggetti fotografici amatissimi

Ogni anno questi docili giganti compaiono in circa 100 tra occasioni pubbliche ed eventi dei clienti ristoratori. In queste occasioni sono fotografati senza sosta. L'esclama-

zione «Guarda papà, i cavalli» è all'ordine del giorno.

Momenti toccanti

Alla BEA, alla Basel Tattoo o all'anniversario del «Rössli»: «Le comparse dei cavalli sono sempre toccanti», dice Peter Nussbaumer, caposquadra agricolo alla Feldschlösschen.



Il tiro a sei ospite di un cliente ristoratore.



Chi visita Feldschlösschen a Rheinfelden può ammirare i cavalli.



Foto storica del tiro a sei a Basilea.

SWISS PREMIUM SELECTION

NUOVO PER
LA GASTRONOMIA
RAFFINATA
E SETTORE
ALBERGHIERO.



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



Ordinare subito!

5.20 CHF

al litro

Guinness Draught
Art.10795 fusto da 30 litri

www.myfeldschloesschen.ch

*Straordinariamente buona:
la Guinness.*

Explore the Extraordinary

Con Guinness i clienti dei pub possono scoprire lo straordinario

Spillare una Guinness, con la sua inconfondibile schiuma cremosa, è qualcosa di straordinario. Ed è proprio quello che potranno fare quest'autunno i clienti di alcuni pub svizzeri selezionati. Fedeli al motto «Explore the Extraordinary», i Sales Manager della House of Beer mostreranno la spillatura perfetta della Guinness.

Dalla sua fondazione a Dublino nel 1759, la birra e il birrificio Guinness sono sinonimi di originalità. Nessun altro birrificio al mondo ha stipulato un contratto di locazione di oltre 9000 anni. Né può vantarsi della presenza del proprio logo sulla bandiera nazionale.

Only Guinness Can Do

E ancora oggi, dopo 256 anni dalla fondazione del birrificio, il marchio Guinness è riconosciuto in tutto il mondo come simbolo di innovazione e unicità. Nei Paesi anglosassoni si è anche affermato il concetto di OGCD: «Only Guinness Can Do».

In ottobre e novembre i fan della Guinness avranno la possibilità di vivere la propria passione da

vicino in alcuni pub svizzeri selezionati. Coerentemente al motto «Explore the Extraordinary», Guinness è in tour con l'evento «Pour your own Pint-Jockey». Seguendo le istruzioni dei nostri Sales Manager, i clienti potranno spillare da soli la propria pinta.

La spillatura è un'esperienza

Concepita come semplice lavoro da altri marchi di birra, la spillatura per Guinness è un'autentica esperienza. Perché per una pinta perfetta sono necessari esattamente 119,5 secondi. Infatti, dopo la prima fase della spillatura, la Guinness ha bisogno di tempo per assestarsi e consentire a milioni di bollicine d'azoto microscopiche di risalire in super-

ficie per formare l'inconfondibile schiuma cremosa di questa stout. «Guinness comes to life!» Una volta pronta la schiuma perfetta, si serve la pinta con il logo al cliente.

Se volete che anche i vostri clienti spillino la propria Guinness,

chiedete informazioni al vostro Sales Manager della House of Beer.

La pagina Facebook di Guinness

Per scoprire dove e quando i clienti potranno spillare la propria Guinness basta visitare, a partire da ottobre, la nostra pagina Facebook di Guinness CH. Slainté!



La Guinness è una bevanda per intenditori, che soddisfa già dalla spillatura.

Robert Schneider, ristorante Limmatbrücke, Fahrweid

«In autunno le settimane del pesce e il Metzgete attirano molti cli

Il ristorante Limmatbrücke di Fahrweid (Zurigo) gode d'estate del bel giardino e attira molti clienti (fissi e non) anche da novembre in poi. In mezzo c'è l'autunno, che per Robert Schneider «non è una buona

stagione». Grazie a tre settimane del pesce e ai tre giorni del Metzgete l'oste del «Limmatbrücke» può accogliere molti clienti anche nella terza stagione dell'anno.

Le settimane del pesce e dei molluschi e il Metzgete sono una tradizione del «Limmatbrücke» al pari della birra zurighese Hürliemann. Già a metà degli anni '80 la madre di Robert Schneider offriva così ai clienti qualcosa di speciale. Da quando Robert Schneider ha rilevato l'attività familiare nel 2003 la tradizione prosegue con successo.

Il Metzgete

Dopo i positivi mesi estivi, grazie al giardino, il «Limmatbrücke» chiude per un paio di settimane. A inizio ottobre l'attività estiva è introdotta con il Metzgete. «Sono soprattutto le clienti e i clienti fissi che riempiono il locale nelle serate del

Metzgete», spiega Robert Schneider.

I clienti preparano personalmente il proprio piatto di macelleria. «Puoi scegliere ciò che ti piace», spiega il ristoratore. L'offerta è ampia ed esclude solo il muso e la coda del maiale. «Sono cose poco amate dai cittadini», spiega Robert Schneider.

Le settimane del pesce

Dopo il Metzgete è il turno di molluschi e pesci. Sogliole, branzini, lucioperca, spaghetti alle vongole, cozze e molto altro. Anche durante le settimane del pesce e dei



I clienti possono scegliere come comporre il loro piatto di macelleria.



Cozze e sogliola: Robert Schneider presenta due diverse leccornie con le quali delizia i clienti durante le settimane del pesce e dei molluschi.

pesce enti»

molluschi i clienti hanno l'imbarazzo della scelta.

Un grande successo

Come il Metzgete anche le settimane del pesce e dei molluschi sono da anni un successo. «Sono soprattutto i clienti fissi del circondario ad apprezzare questa offerta speciale», spiega Robert Schneider. Lui lo sa bene: «Altrimenti



in autunno i clienti sarebbero molto pochi.»

Lodi per Feldschlösschen

Il ristorante racconta che molti clienti preferiscono il vino per il piatto di macelleria. «La birra è amata con pesci e molluschi. Raccomando la Dunkle Perle di Feldschlösschen.»

Robert Schneider apprezza anche umanamente il partenariato con Feldschlösschen. Il Regional Sales Manager Claude Preter è per lui addirittura «un vecchio amico del locale».

www.limmatbruecke.ch



Pieno autunno: ecco le birre adatte alla stagione.

Cosa mettere sulla tavola autunnale?

Con le birre adatte l'autunno porterà buoni frutti

Dimostrate competenza birraia e viziate i vostri clienti in autunno con Feldschlösschen Amber e la nuova Feldschlösschen Braufrisch. SETE illustra quali siano le birre perfette per i sapori della terza stagione dell'anno.

L'aria inizia a infittirsi con qualche lembo di nebbia ma è anche pregna del profumo di luppolo: l'autunno odora anche di birra. E queste fragranze si abbinano magistralmente con birre quali **Feldschlösschen Amber** e la **Feldschlösschen Braufrisch**, disponibile in esclusiva alla spina per voi ristoratori da settembre (vedi pagina 5).

Bottiglie con tappo meccanico e birra alla spina

Su myfeldschloesschen.ch potete ordinare comodamente queste birre autunnali. L'Amber è disponibile in bottiglia da 33 cl (art. 11144, 1.50 franchi/bottiglia) e alla spina (art. 11113, 3.67 franchi/litro). La nuova

Feldschlösschen Braufrisch è disponibile alla spina (art. 14529, 3.67 franchi/litro) nel fusto da 20 litri.

Altre birre autunnali

Vi sono anche delle altre birre perfette per l'autunno – ad esempio la birra di frumento bavarese **Schneider Weisse** e la birra d'abbazia belga **Grimbergen**.

Il Sales Manager la sa lunga

Volete saperne di più? Su myfeldschloesschen.ch scoprirete quali birre sono adatte alla selvaggina e ai piatti autunnali. Anche il vostro Sales Manager sarà felice di aiutarvi. Lui sa quali birre trasformeranno l'autunno in una miniera d'oro.



Birre autunnali: la nuova Feldschlösschen Braufrisch (in alto) e la Feldschlösschen Amber.



Multivitamin

Aranzia 100%

SUCCHI DI FRUTTA RAUCH:

Tanti gusti classici ed esotici per deliziare i vostri ospiti.

Non perdetevi la grande promozione nell'HT Flash di settembre 2015



Frutto della passione

Mango

Pomodoro

Aranzia con polpa 100%

Pompelmo rosa 100%

Ananas 100%

Cranberry

Aranzia 100%



Ribes Nero

Cranberry

Aranzia con polpa 100%

Ananas 100%

Pomodoro 100%

Pesca

Albicocca

Multivitamin

Fragola



Rauch. Frutta, famiglia e natura. Dal 1919.

Michael Hilfiker, chef del «Meating»

«La selvaggina è un ricco mix di tutto ciò che ha da offrire il bosco in autunno»

«Mangiare selvaggina non significa solo abbuffarsi di cotolette o lombata di capriolo e pepe», dichiara Michael Hilfiker. Lo chef del nuovo ristorante Meating di Zugo è anche un

cacciatore. Quest'anno proporrà ai suoi clienti tutto quello che ha da offrire il bosco autunnale. E con Michael Hilfiker anche i vegetariani vanno pazzi per la selvaggina.

Il «Meating» sorge nei pressi della stazione ferroviaria di Zugo e, nonostante sia stato inaugurato soltanto a marzo, vanta già diversi clienti abituali che si sono innamorati dell'ottima qualità delle pietanze. Lo chef Michael Hilfiker è un macellaio e cuoco provetto, nonché amante della natura e appassionato di caccia. Quest'autunno intende portare ancora più in alto il buon nome del locale con speciali piatti di selvaggina.

Il bello del cinghiale

Per tre settimane il «Meating» sarà un fermento. Michael Hilfiker: «Voglio dimostrare ai nostri clienti che la selvaggina è molto più di quel che pensano.» Con il cinghiale, ad esempio, non prepara soltanto le famose cotolette: «Ci sono anche le spalle arrosto, gli stinchi alla griglia, le costine e, come antipasto o spuntino pomeridiano, lo speck di cinghiale.»

Inoltre, non mancano cinghialletti, lepri e la cosiddetta selvaggina da penna.

Solo carne svizzera

Michael Hilfiker fa rifornimento di capriolo da due cacciatori di Zugerberg; anche il resto della



Lo chef Michael Hilfiker.

selvaggina è di origine rigorosamente svizzera.

Anche i contorni sono importanti

D'autunno sono molteplici anche i contorni. «Spätzle, cavolo rosso, mele Mirza, cavoletti di Bruxelles e marroni, solo per fare alcuni esempi», afferma Michael Hilfiker. Ma anche in questo caso

c'è molto di più: «Maluns, capuns, piatti unici con foglie di vite, pere, cotogne e frutti di bosco: attingo a tutto ciò che la natura autunnale ha da offrire.»

Ideale anche per i vegetariani

Anche i vegetariani vanno matti per il sapore della selvaggina, rivela Michael Hilfiker: «Il piatto vegetariano è un evergreen in cucina.» E sono soprattutto le donne ad apprezzare la selvaggina senza carne.

Attirare nuovi clienti

Ramon Nietlispach è il gestore e titolare del ristorante Meating di Zugo. «Mi concede una grande libertà in cucina», racconta Michael Hilfiker. E quest'autunno lo chef ha la possibilità di stregare i clienti di Zugo con le sue magie ai fornelli. «Il mio

obiettivo è promuovere delle settimane dedicate alla selvaggina per attirare nuovi clienti.»

Informare sulla selvaggina

Ma Michael Hilfiker ha anche un'altra missione: «Voglio istruire i clienti sull'arte della selvaggina.» E infatti cucina a vista, consentendo così agli spettatori di porre delle domande. Anche il personale di servizio è molto preparato.

Tante birre adatte alla selvaggina

Michael Hilfiker sa bene che «Feldschlösschen offre molte birre perfette per accompagnare il sapore della selvaggina. Penso soprattutto alla Guinness e naturalmente alla Feldschlösschen Premium.»

www.meating.ch



Non solo cotolette di cinghiale.

Ein Genuss mit Tradition.

1. Preis
Suzuki Vitara 4x4
im Wert von CHF 34'000.-

Biber on tour!
Gewinne mit Biber attraktive Preise!

SUZUKI MAMMUT

Hôtel Landgasthof Lüschen

Appenzeller Bireweggli

original Appenzellerli

bischofberger

BIBER

1664 BLANC

LE GOÛT À LA FRANÇAISE

1664 BLANC

BIÈRE BLANCHE

1664 BLANC

AVEC UNE PORTÉE D'AGRIER

Schlagerparade a Coira

Grandi successi e una
Feldschlösschen Original

Tutto merito della Schlagerparade: dal 26 al 27 settembre gli hotel di Coira e dintorni registrano il tutto esaurito da mesi.

Quando gli appassionati di questo evento si radunano a Coira, sono la gioia di albergatori e ristoratori. Infatti i tanti fan della Schlagerparade riempiono gli hotel e prendono d'assalto i locali. E anche per la XIX edizione dell'evento si attende l'arrivo di circa 30 000 visitatori a Coira il 26 settembre.

Con Feldschlösschen

Feldschlösschen è per la quinta volta sponsor principale della Schlagerparade, che vedrà star del calibro di Karel Gott calcare la scena. La birra più amata dagli appassionati dell'evento è la Feldschlösschen Original.

www.schlagerparade.ch



Qui sopra:
Schlager-
parade 2014.

A sinistra:
Schlager-
parade 2015
con «Gabi & Die
Schlagerhosen».



Clubbing23 alla fiera autunnale grigionese Gehla

Carlsberg e Somersby per il popolo della notte



Atmosfera rilassata lo scorso anno al Gehla Clubbing23.



Autunno in festa: il 5 settembre, il party Clubbing23 della fiera autunnale grigionese Gehla radunerà il popolo della notte a Coira. Non mancheranno pezzi da hit-parade ed evergreen, musica pop e rock, e grandi successi.

Carlsberg e Somersby partner

I party Clubbing23 si tengono più volte l'anno e sono dedicati a un pubblico adulto, dai 23 anni in su. Partner ufficiale è Carlsberg, la birra premium della vita notturna, ma alla Gehla ci sarà anche Somersby a viziare gli ospiti.

www.clubbing23.ch

I clienti Feldschlösschen come VIP al Gurtenfestival

Il ritorno dei Faithless e la birra dei festival

Circa 100 clienti si sono recati a Berna per il Gurtenfestival su invito di Feldschlösschen quali ospiti VIP. L'aperitivo è stato caratterizzato dalla birra dei festival Cardinal, che ha portato il necessario refrigerio, visto il gran caldo.

Il meglio dal palco

Sul palco il ritorno dei Faithless, pionieri della trance e del trip-hop, ha regalato momenti magici. I clienti Feldschlösschen hanno apprezzato anche le esibizioni di Foals, Ellie Goulding, Kraftklub e di molti altri grandi musicisti.

www.gurtenfestival.ch



I clienti Feldschlösschen entusiasti del festival.



Festa della Musica di Mendrisio

La musica incanta lo splendido centro storico di

Alla fine di giugno si è tenuta la seconda edizione della «Festa della Musica» nel centro storico di Mendrisio. Feldschlösschen era partner e fornitore delle bevande di questo evento suggestivo. I generi musicali proposti erano i più disparati, dalla musica popolare all'hip hop.

La partecipazione dei ristoratori

Alla «Festa della Musica» ha partecipato tutto il centro: gli stand delle bevande non vengono gestiti dagli organizzatori ma dai locali della zona. In questo modo anche i ristoratori hanno potuto trarre vantaggio da questa simpatica manifestazione.



Gli scatti della «Festa»

Cardinal



Mendrisio



della Musica».

Così il vostro evento diventa un'esperienza emotiva

State programmando un evento per clienti, un convegno, un seminario, una grande festa o una gita aziendale? I professionisti di «Open Mind Event Management» trasformeranno l'occasione in un'esperienza emotiva e creativa. Anche l'impresa Feldschlösschen lavora con «Open Mind» e sa che l'agenzia offre un catering pregiato

ed è specializzata nei programmi di contorno, adeguabili individualmente al cliente e al relativo evento.

Consulenza dalla A alla Z

Alain Packes, amministratore di «Open Mind», quale direttore del Ramada Hotel Regina Titlis conosce le esigenze del settore alberghiero e gastro-

nomico. «Offriamo una consulenza dalla A alla Z, a partire dal primo colloquio presso la nostra sede principale di Solletta», spiega Alain Packes. «Diamo un grande valore alle relazioni personali.»

www.openmind-events.ch



Giornata internazionale dell'amicizia

Eve distribuisce i braccialetti dell'amicizia

Eve ha debitamente festeggiato la giornata internazionale dell'amicizia, lo scorso 30 luglio, con un'offerta speciale. È infatti risaputo che per una donna, la migliore amica è anche un importante punto di riferimento. Ecco perché l'attuale campagna pubblicitaria di Eve si concentra sull'amicizia tra donne.

Foto sulla pagina Facebook

Nelle serate del 29 e 30 luglio, le promoter di Eve hanno affollato le città svizzere distribuendo alle amiche del cuore dei braccialetti rosa con ciondolo raffigurante il simbolo dell'infinito che sono stati molto apprezzati. Le amiche hanno anche rice-



vuto dei bigliettini su cui lasciare un messaggio e si sono fatte fotografare dalle hostess.

Queste foto sono state pubblicate sulla pagina Facebook di Eve.

www.facebook.com/eveoncardinal



Sopra: le amiche si fanno fotografare con i bigliettini.

Sinistra: amiche con i braccialetti dell'amicizia.



Due hostess Eve (SX) distribuiscono i braccialetti dell'amicizia alle amiche del cuore (DX) al «Frau Gerolds Garten» di Zurigo.



La forza della natura

RAMSEIER vuol dire

- ✓ frutta svizzera
- ✓ naturalezza al 100%
- ✓ senza zuccheri aggiunti



famiglia naturale



UNA BIRRA CON STÉPHANIE PORTMANN

«L'Oktoberfest sul Bauschänzli è copiata in tutto il Paese»



STÉPHANIE PORTMANN (AMMINISTRATRICE DELL'OKTOBERFEST ZURIGHESE SUL BAUSCHÄNZLI) E DANIEL ZEMP (AREA SALES DIRECTOR)

Daniel Zemp: Dal 9 ottobre al 7 novembre sul Bauschänzli si festeggerà come i bavaresi per la 20ª volta. Come si è sviluppata l'Oktoberfest zurighese in due decenni?

Stéphanie Portmann: Già la prima Oktoberfest sul Bauschänzli ha rappresentato la vera Oktoberfest bavarese originale della Svizzera. L'evento è ovviamente cresciuto in 20 anni, anche nella durata, che inizialmente non era di un mese. Il segreto è l'autenticità. Siamo fieri che la nostra Oktoberfest sia copiata in lungo e in largo nel Paese.

Si tratta di una grande storia di successo!

È vero, anche se 20 anni fa non si sarebbe detto. Quando, a inizio estate, 650 dei circa 800 posti a sera vanno in preven-

ta, in breve tempo si esauriscono. Il nostro concetto prevede di mantenere 150 posti per la vendita giornaliera. Vendiamo solo tavoli da dieci e da otto, dato che molti clienti vengono in gruppo. L'Oktoberfest è amata anche per gli eventi di aziende e clienti.

Anche noi di Feldschlösschen invitiamo i nostri clienti. Mi stupisce sempre quanti giovani vengano al Bauschänzli vestiti a festa con il costume tradizionale.

Quando, a 18 anni, ho ricevuto il mio primo Dirndl, tutti mi guardavano stupiti. Oggi, quando vedono Lederhosen e Dirndl, sanno che è tempo di Oktoberfest. I nostri clienti programmano la sera sul Bauschänzli con largo anticipo. Si vestono per l'occasione e, soprattutto le signore, sfoggiano acconciature da urlo. Vi sono anche clienti che arrivano apposta dagli USA. Sul Bauschänzli vengono anche molti cittadini di Monaco di Baviera.

L'Oktoberfest zurighese è nota per offrire il meglio in fatto di stinchi, polli e birre. Anche il servizio è eccellente e rapidissimo.

Gli stinchi vengono da uno dei cuochi dell'Oktoberfest, il servizio e la banda da Monaco di Baviera. Per questo la nostra festa è così autentica. Spilliamo inoltre la Schneider Weisse bavarese e

la Hürlimann in versione speciale per l'Oktoberfest. Con l'eccezione dei vini, tutte le bevande vengono da Feldschlösschen. La cooperazione logistica inizia già molto prima dell'Oktoberfest.

Al nostro fianco vi sono i servizi per la ristorazione e gli eventi,...

...con i quali, ad esempio, concordiamo in anticipo quando dovrà essere fornito il primo carro frigorifero con 1000 litri di birra. Dato che l'Oktoberfest sul Bauschänzli è un esercizio stagionale, prima del quale è stato aperto il ristorante Bauschänzli, l'organizzazione è molto impegnativa. Alla luce di ciò siamo lieti di disporre di un partner per le bevande professionale come Feldschlösschen.

Cosa ci sarà di nuovo quest'anno in occasione dell'anniversario?

Abbiamo alcune idee. Tutte le sere ogni cliente riceverà un buono. Con un po' di fortuna potrà vincere un premio interessante. I clienti del pranzo con i buoni pasto riceveranno un menù gratis ogni cinque. Offriamo inoltre delle altre offerte celebrative, come le esibizioni gratuite di diversi artisti al Frühschoppen domenicale.

www.bauschaenzli.ch



Tendone stracolmo all'Oktoberfest zurighese 2014 sul Bauschänzli.

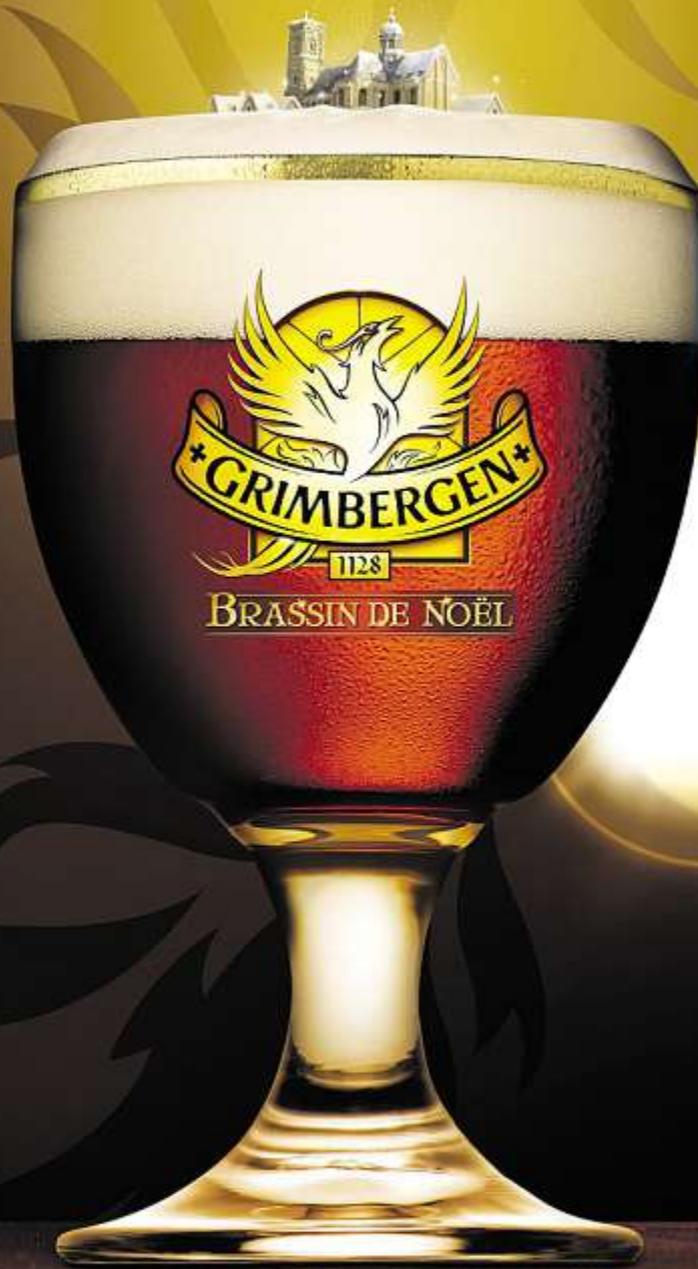
STÉPHANIE PORTMANN

La zurighese ha ereditato nel 2013 dal nonno Fred Tschanz, morto l'anno precedente, l'amministrazione del ristorante Bauschänzli e dell'Oktoberfest sul Bauschänzli. Poco dopo è diventata amministratrice dell'intera Fred Tschanz Management AG, alla quale, oltre al Bauschänzli, appartengono anche il ristorante Odeon di Bellevue e gli hotel zurighesi Walhalla e Leoneck. Stéphanie Portmann ha conseguito una laurea di baccellierato in sociologia con l'economia politica come materia secondaria e ha concluso la scuola alberghiera Belvoirpark.

www.tschanz-management.ch

LIMITED EDITION

BRASSIN DE NOËL



Ordinazioni
fino al
30.09.2015!

Ordinate subito
il leggendario piacere invernale.

GRIMBERGEN
BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER
1128

Concorso – in palio:

Birre svizzere 2015/2016: dieci libri sulle birre nazionali

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

1. Dove potete scoprire il giusto abbinamento di birra e pietanze?

- G** Sulle Pagine Gialle
- C** Sul retro di ogni libro di ricette
- F** Su myfeldschloesschen.ch

2. Amber è la birra perfetta per l'autunno. Cosa significa Amber?

- O** Ambra
- G** Onice
- I** Agata

3. Explore the Extraordinary: quest'autunno cosa potranno scoprire grazie a Guinness i clienti dei pub?

- A** Come produrre la Guinness
- G** Come spillare la Guinness
- I** Come vendere la Guinness

4. Di che razza sono i cavalli del birrifico Feldschlösschen?

- L** Belga a sangue freddo
- M** Francese a sangue caldo
- S** Olandese a sangue misto

5. Quale birra è stata la protagonista del festival latinoamericano «Caliente!»?

- A** Schneider Weisse
- B** Birra nataliza Feldschlösschen
- I** San Miguel

6. Dove si tiene la Festa federale della musica popolare 2015?

- O** Aarberg
- E** Aarau
- I** Aarburg

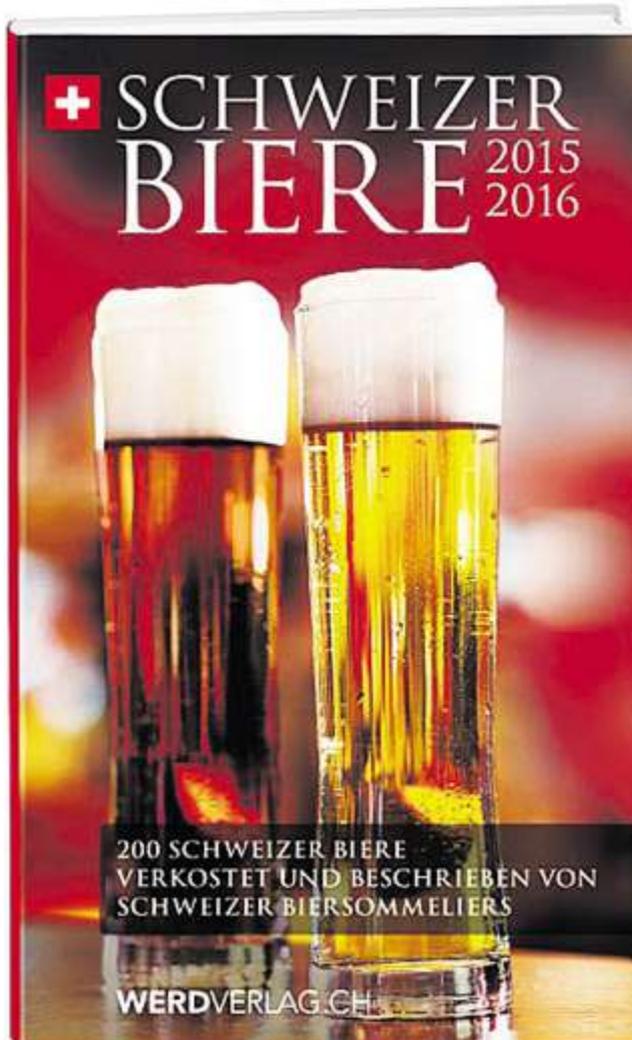
La soluzione è:

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

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 il libro «Schweizer Biere 2015/2016».

Termine ultimo di spedizione:
10 settembre 2015.



La copertina del libro «Schweizer Biere 2015/2016».

La nuova guida alla birra

Il libro «Schweizer Biere 2015/2016» della Werd & Weber Verlag è una guida nuova nel suo genere in Svizzera. In circa 300 pagine, i sommelier testano e presentano oltre 200 birre svizzere. Questo libro fornisce anche informazioni sulla cultura della birra svizzera, sui birrifici, sulla produzione e sui sapori delle birre svizzere.

In palio dieci libri

La Werd & Weber Verlag si è posta l'obiettivo di far conoscere la molteplicità e la qualità delle birre svizzere. SETE ha messo in palio dieci «Schweizer Biere 2015/2016» dal valore di 29 CHF ciascuno.

I vincitori del concorso SETE di luglio 2015

Si aggiudicano una coppia di biglietti per il Festival Rock Oz'Arènes di Avenches:

Nicole Wittwer (Kerzers), **Eric Imhof** (La Tour-de-Peilz), **Regula Lansini** (Egerkingen) e **Camille Roggo** (Bussigny). Complimenti!



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

20° festival «Caliente!» nel Kreis 4 di Zurigo

Atmosfera infuocata e una San Miguel fresca

Splendido clima sudamericano, fantastici spettacoli di ballo, rock latino, merengue, reggae e tante delizie esotiche: il 20° festival «Caliente!» ha portato aria di vacanze a Zurigo poco prima delle ferie estive.

La San Miguel è perfetta

Con la San Miguel, Feldschlösschen ha garantito il giusto refrigerio in occasione dell'anniversario di «Caliente!». Il legame tra il festival e questa birra spagnola è tanto vivace quanto un merengue.

Voi ristoratori potete ordinare la San Miguel alla House of Beer.

www.caliente.ch



Atmosfera bollente, ideale per ballare: anche quest'anno il festival è stato un successo.



L'ex Miss Svizzera Christa Rigozzi parla con Roger Furrer, organizzatore di «Caliente!».



Massimo refrigerio con la birra spagnola San Miguel.



Sapori esotici per saziare la fame.

Olympische Jugendspiele

28. Juni 2015
Saalsporthalle
Zürich

ITALIA CONI
DELEGAZIONE SVIZZERA
conisvizzera.ch

Per la 29ª volta si svolgeranno a Zurigo i «Giochi della Gioventù». 289 ragazze e ragazzi italiani residenti in Svizzera potranno misurarsi in diverse discipline sportive quali calcio, atletica leggera e nuoto. Organizza questa simpatica manifestazione il CONI (Comitato Olimpico Nazionale Italiano) Svizzera.

Feldschlösschen quale partner

Feldschlösschen sostiene questa manifestazione quale co-partner e fornitore delle bevande, che naturalmente saranno tutte senz'alcool. I ragazzi hanno bevuto dell'Orangina, i grandi invece birra e Somersby.

Gare olimpiche per ragazzi

Orangina per giovani sportivi



FOTO: VITTORIO MOCHI



I ragazzi mostrano fieri le medaglie vinte.

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

Ramseier

È tempo di succhi e mosto, per una freschezza senza fine

L'autunno è tempo di mosto, quindi perché non offrire ai vostri clienti i prodotti Ramseier? In questi mesi, la società tradizionale svizzera lavora la frutta da mosto appena raccolta in alta montagna.

Centinaia di agricoltori svizzeri stanno raccogliendo la frutta da mosto dai loro alberi. Da metà settembre, le mele e pere svizzere verranno poi lavorate negli stabilimenti produttivi della Ramseier Suisse SA. Ramseier, con sede nella Svizzera orientale, gestisce tre stabilimenti a Sursee (LU), Kiesen (BE) e Oberaach (TG) ed è la società più grande del Paese, oltre che una delle più all'avanguardia. Nel cuore del canton Turgovia viene lavorato circa il 55% della frutta utilizzata da Ramseier per tutta la sua gamma di prodotti.

Stabilimenti all'avanguardia e maggiore capacità

Da quest'anno è attivo anche il modernissimo stabilimento di Sursee. Grazie al suo

Dall'albero alla bottiglia: Ramseier lavora in stretta collaborazione con gli agricoltori svizzeri.



sviluppo, Ramseier ha potuto portare avanti il suo progetto di espansione investendo ben sei milioni di franchi. Lo stabilimento

rinnovato di Sursee è ora in grado di lavorare fino a 40000 tonnellate di frutta da mosto all'anno.



HITFLASH
Promozione del
14-25 settembre
su succo di mela e
sidro di mele.
**APPROFITTATENE
ORA!**

Frutta svizzera

È proprio grazie ai suoi stabilimenti produttivi che Ramseier può garantire la qualità ottimale dei prodotti. La frutta da mosto pregiata presenta un grado ottimale di acidità, è particolarmente aromatica e facile da spremere. Per poter raggiungere sempre questo livello di qualità, Ramseier ha stretto da anni un fidato rapporto di collaborazione con gli agricoltori svizzeri. La quintessenza svizzera è quindi un imperativo categorico: tutta la frutta da mosto utilizzata è esclusivamente di provenienza nazionale.

Ordinate ora i prodotti premium

Per Ramseier la frutticoltura, la lavorazione del mosto e la sua trasformazione in prodotti di qualità premium rappresentano una tradizione ultracentenaria. I numerosi prodotti premium Ramseier vengono infatti prodotti e trasformati con innumerevoli tonnellate di frutta. Che si tratti di mosto dolce, succo di mela o sidro di mele filtrato e non, alcolico o analcolico, l'autunno è la stagione migliore per offrire ai vostri clienti le fresche prelibatezze di Ramseier.

Ordinare subito!

0.99 CHF

invece di 1.19 CHF

la bottiglia

Ramseier Apfelschorle
Art.10517
24x0,33 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

1.33 CHF

invece di 1.66 CHF

la bottiglia

Ramseier Süessmost
Art.11878
24x0,33 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

Ordinare subito!

1.46 CHF

invece di 1.66 CHF

la bottiglia

Ramseier Suure Moscht
Art.10919
12x0,49 VR vetro

www.myfeldschloessen.ch

The Bottle

Con 21 vini esclusivi, la «Dolce Vita» punta tutto su una carta

Giuseppe Urso e Jesus Lopez del ristorante Dolce Vita Alzbach di Reinach si riforniscono per tutta la loro scelta di vini da «The Bottle». Dopo il passaggio nei nuovi locali hanno preso subito la decisione:

gli argomenti decisivi sono stati la possibilità di ordinare tutte le bevande da un'unica fonte e la consulenza enologica del Sales Manager Christian Hogg.

Già dal nome è tutto un programma: «La Dolce Vita Alzbach» nella regione argoviese di Reinach trasuda charme italiano. Oltre alle specialità meridionali, i due ristoratori Giuseppe «Pino» Urso e Jesus «Suso» Lopez offrono nel proprio locale alcuni piatti classici della gastronomia svizzera, il tutto completato da un'eccellente scelta di vini.

Una gamma esclusiva

Quando i due ristoratori e gestori hanno spostato il loro «Dolce Vita» da Beinwil a Reinach, non è stato difficile scegliere: «Il nostro Sales Manager Feldschlösschen ci ha raccomandato «The Bottle». È chiaramente più semplice per noi poter ora ordinare tutte le bevande da un'unica fonte. E i vini sono eccellenti», spiega Giuseppe Urso. L'esclusività del concetto «The Bottle» l'ha particolarmente convinto: «La selezione comprende anche vini che non si trovano facilmente in commercio», dice Giuseppe Urso. Con l'aiuto del Sales Manager



Ecco che brindano alla collaborazione ben riuscita: il Sales Manager Christian Hogg (sx) con Giuseppe «Pino» Urso e Jesus «Suso» Lopez (dx).

Christian Hogg, specializzato sui vini, Urso e il socio Jesus Lopez hanno scelto 21 etichette della selezione «The Bottle» e scritto quali vini venivano consigliati per i vari piatti. La filosofia di «The Bottle» si appoggia infatti sul cosiddetto Food&Wine Pairing,

e ricerca l'armonia totale tra le pietanze e i vini.

Si punta tutto su una sola carta

Su una sola carta di vini viene riportato tutto l'assortimento, compreso il vino della casa. «Il

Merlot Veneto nella bottiglia da mezzo litro è perfetto: va giù bene, è semplice e a buon mercato. I nostri clienti l'apprezzano molto», spiega Giuseppe Urso.

Sostenuti dallo specialista

Questo concetto è stato approvato anche dai clienti. «E se notiamo che un vino non si vende bene, lo cambiamo senza problemi, d'accordo con Christian.» I gestori sono molto riconoscenti dell'aiuto che fornisce loro il Sales Manager, fa notare Giuseppe Urso.

Essi apprezzano particolarmente che lo specialista li abbia assistiti per creare una carta dei vini esclusiva. «Christian è davvero bravo e ha ottime conoscenze enologiche. E poi, cosa da sottolineare, ci dedica parecchio del suo tempo.»



Wine & Food Pairing: il Roero Arneis di La Brenta d'Oro accompagna a meraviglia la cucina mediterranea, ad esempio le olive marinate.

Ordinare subito!

13.90 CHF

la bottiglia

Roero Arneis
Art.12712
6x75 cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch

www.bottle.ch

www.pizzeria-dolcevita.ch

Ristorante Queen Victoria a Ginevra

Cucina francese, tante birre alla spina e atmosfera navale

Entrando nel Queen Victoria di Ginevra, si ha immediatamente l'impressione di imbarcarsi su un transatlantico. L'ingresso è simile alla prua di una nave, mentre gli interni e il portabottiglie sullo sfondo ricordano una nave da crociera. L'impianto di spillatura in rame e cromato si adatta perfettamente all'atmosfera navale.

L'idea è stata ben accolta

È stato Osman Kerpic, il titolare di questo ristorante, inaugurato in giugno, a pensare a questi interni particolari. «La nostra idea ha riscosso successo tra i clienti», afferma orgoglioso il ristoratore.

Un'ampia scelta di birre alla spina

Osman Kerpic è più che soddisfatto per l'assistenza offertagli da Feldschlösschen prima dell'apertura: «La consulenza fornitaci è stata perfetta. La grande determinazione di Feld-

Il titolare Osman Kerpic (SX) con il team del ristorante Queen Victoria di Ginevra.



schlösschen nell'occuparsi della nostra collaborazione ci ha molto colpito.»

Il ristorante ha conquistato i clienti proponendo piatti della cucina francese particolarmente curati e un'ampia scelta di birre anche alla spina, come la Feldschlösschen Hopfenperle, la Carlsberg e la Grimbergen Blanche.



L'impianto di spillatura in rame e cromato.



L'ingresso del ristorante ricorda la prua di una nave.

Ristorante Grütli, Mendrisio

90 pizze diverse e una grande cultura birraia



Marco Barel (SX) e Giuseppe Ogana gestiscono assieme il «Grütli».

Il ristorante Grütli è uno dei più antichi di Mendrisio. Marco Barel e Giuseppe Ogana gestiscono da cinque anni l'amato locale.

90 pizze diverse

Una peculiarità del «Grütli» è rappresentata dalle 90 pizze diverse. L'impasto riposa 48 ore ed è condito solo con olio d'oliva, mai con burro. Anche le paste e i dolci sono preparati freschi al «Grütli».

Valaisanne nel Ticino

Marco Barel e Giuseppe Ogana danno grande valore all'origine dei prodotti, che sono soprattutto regionali.

Al «Grütli» si cura la cultura birraia: i clienti possono scegliere tra le birre alla spina Valaisanne Lager, Brooklyn Lager e Grimbergen Blonde.

TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO

Two bottles of Feldschlösschen beer are the central focus, set against a backdrop of a golden wheat field and a large stone castle under a blue sky. The bottle on the left is labeled 'NATURFRISCH' and features a neck label with 'N° A01876' and a main label with a man holding wheat. The bottle on the right is labeled 'BÜGEL' and features a neck label with 'BÜGEL' and a main label with a horse-drawn cart. A yellow circular badge on the right says 'ORDINATELA SUBITO!'. Two small signs at the bottom describe the beers: 'NATURFRISCH PIACEVOLMENTE TORBIDA' and 'BÜGEL LA LAGER DAL CARATTERE DECISO'. A scythe and a basket of grain are also visible in the foreground.

ORDINATELA SUBITO!

NATURFRISCH
PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL
LA LAGER DAL CARATTERE DECISO



Festa federale della musica popolare 2015 ad Aarau

Christine Egerszegi: «Feldschlösschen, un partner essenziale e prezioso»

Il comitato organizzativo della Festa federale della musica popolare, che avrà luogo dal 10 al 13 settembre ad Aarau, si aspetta all'incirca 100 000 visitatori. Non mancherà nemmeno Feldschlösschen, loro partner per le bevande. Christine Egerszegi, la presidente del CO, afferma: «La grande esperienza del fornitore è stata decisiva nella scelta del partner giusto.»

Il 10 settembre, il CO porterà gli standard da Coira, ove si è svolta l'edizione 2011, ad Aarau, ove si svolgerà per tre giorni la Festa federale della musica popolare 2015. Il consigliere federale Alain Berset pronuncerà un discorso ufficiale domenica 13 settembre al fianco di Christine Egerszegi, consigliera agli Stati del PLR, e Cipriano de Cardenas, presidente centrale dell'Associazione svizzera della musica popolare.

Un partner prezioso

Christine Egerszegi, la presidente del CO di questa festa, è contenta del partenariato con la Feldschlösschen: «Abbiamo capito molto in fretta che Feldschlösschen sarebbe stato un partner essenziale e prezioso. La sua grande esperienza in ambito di Feste federali svizzere ha contato molto nella nostra scelta.»

Ancora una partita giocata in casa

Per Feldschlösschen sarà come giocare in casa, dato che la sua sede è a Rheinfelden, in Argovia.

Ad Aarau, capoluogo del Cantone, Feldschlösschen ha già fatto una buona impressione per due volte: in occasione della Festa federale della lotta svizzera, nel 2007, e in occasione di quella di tiro, nel 2010, essendo il partner per bevande e logistica.

Alla Festa federale di lotta svizzera a Burgdorf, nel



La presidente del CO, Christine Egerszegi, con il consigliere federale e invitato d'onore Alain Berset.

2013, Feldschlösschen aveva dimostrato una coordinazione logistica d'eccezione. Per Matthias Metzger, capo progetto, è evidente: «Siamo sicuramente stati scelti quali partner per la Festa federale della musica popolare di Aarau grazie al nostro curriculum di successi e alla nostra esperienza specifica nel campo.»

Bus-rosticceria e tiro a sei

Il bus-rosticceria della Feldschlösschen stazionerà ad

Aarau durante tutta la Festa federale. Anche il tiro a sei, sempre molto ammirato, farà parte del corteo organizzato.

Una bella sfida

Anche per l'esperienza di Feldschlösschen una manifestazione di questa portata rimane una sfida. Si presume che i molti visitatori rimarranno in città, cosa positiva anche per gli altri ristoratori. Per far fronte alla grande richiesta, Feldschlösschen si associa al deposito bevande Blattner di Küttigen. Matthias Metzger spiega che «la conoscenza del luogo faciliterà enormemente il compito».

Pieni di fiducia

Christine Egerszegi è piena di fiducia verso Feldschlösschen: «Grazie alla grande esperienza in manifestazioni di questa portata e alla buona logistica, tutti rimarranno rilassati anche se farà caldo.»



«Grazie a Feldschlösschen, ognuno rimarrà rilassato.»

Christine Egerszegi, presidente del CO



A metà settembre Aarau sarà completamente in mano ai musicisti folcloristici.



Il menù di selvaggina del cliente Feldschlösschen Fabien Mérillat

Con **Feldschlösschen Braufrisch** i piatti unici di capriolo sono ancora più raffinati

Per l'imminente stagione della selvaggina, Fabien Mérillat ha creato un menù speciale: il «piatto unico di capriolo alla Braufrisch». Questo cliente Feldschlösschen gestisce il ristorante l'Etoile nel Giura

Bernese e, essendo anche un cacciatore, può viziare i suoi clienti con carne di primissima qualità. «La «Charbonnade de Chevreuil Braufrisch», afferma, sarà un successo quest'autunno.»

Piatto unico di capriolo alla Braufrisch

Ingredienti per 8 persone

1,6 kg	di spalla di capriolo disossata
6	cipolle
20 g	di burro
3 CC	di farina
3 CC	di aceto di vino rosso
1 l	di Feldschlösschen Naturfrisch o Braufrisch
3 CC	di zucchero bruno
50 g	di senape piccante
2	foglie di alloro
4	rametti di timo essiccato
3	chiodi di garofano
2 cl	di acquavite di ginepro
160 g	di Lebkuchen
	Sale
	Pepe

Preparazione

Tagliare la carne a fette spesse (40 g) e le cipolle a fettine rotonde.

Rosolare la carne nel burro fuso e insaporire. Aggiungere farina e cipolle. Incorporare bene e mescolare cinque minuti.

Versare l'aceto. Cuocere per circa 2 minuti. Aggiungere birra, 5 dl d'acqua, zucchero, timo, alloro, chiodi di garofano, senape e metà del Lebkuchen tagliato a pezzi.

Portare ad ebollizione, mettere un coperchio e cuocere a fuoco basso per 2 ore. Far bollire nuovamente fino a dimezzare il condimento. Aggiungere l'acquavite di ginepro.

Tagliare a cubetti il Lebkuchen rimasto e grigliarlo. Servire con i cubetti di Lebkuchen.

Contorni: mais, Spätzle o Pizokel e frutta autunnale cotta.



Il cliente Feldschlösschen Fabien Mérillat presenta il suo «piatto unico di capriolo alla Braufrisch».

La coppia Fabien e Véronique Mérillat rappresenta la terza generazione di gestori dell'Hôtel-Restaurant de l'Etoile di Perrefitte. Questo grazioso ristorante è molto frequentato non solo per la fantastica posizione nel Giura Bernese, ma anche per la ricca cucina.

Selvaggina locale

Il punto forte del menù di selvaggina di quest'anno è il «piatto unico di capriolo alla Braufrisch» creato da Fabien Mérillat. Il condimento speciale a base di Feldschlösschen Braufrisch conferisce a questa leccornia un aroma speciale.

Il periodo della selvaggina al Restaurant de l'Etoile inizia il 20 settembre e si

conclude a fine novembre. Fabien Mérillat è un cacciatore e vanta un'ottima rete di collaboratori tra i colleghi di caccia: «Questo mi consente di reperire selvaggina di alta qualità», afferma il ristoratore. Quattro quin-

ti della carne sono di origine locale. La selvaggina abbattuta, subito dopo la consegna, viene preparata per la cucina dal padre di Fabien Mérillat, un macellaio provetto.

Un esperimento riuscito

Quest'autunno Fabien Mérillat ha integrato il suo ricco menù di selvaggina con una sua creazione. È stato proprio il cognato a consigliargli di provare un condimento a base di birra.

«L'esperimento è riuscito», dichiara il ristoratore e cacciatore. «Sono certo che i nostri clienti apprezzeranno il «piatto unico di capriolo alla Braufrisch»»

www.restaurant-etoile.ch

Per SETE Fabien Mérillat aveva già cucinato un piatto unico di capriolo con la Feldschlösschen Naturfrisch. Ora si avvale della Feldschlösschen Braufrisch, appena aggiunta all'offerta per la ristorazione (immagine).



In birreria con Beat Schlatter

Al Calvados la birra Hürlimann è regina

Luogo:

Bar Calvados, Zurigo

Interlocutrice:

Patrizia Rey, ristoratrice

Beat: Come ci si sente a stare tutto il tempo dietro il bancone? Non si ha voglia di scolarsi una birra? Patrizia: Sì, certo, ma bisogna saper resistere... Se bevo, bevo una birra solo dopo le dieci di sera.

Beat: E fino a quando resta aperto il bar? Patrizia: Fino a mezzanotte.

Beat: Nel tuo bar Calvados

sono stati girati tanti film. Solo qualche settimana fa, ad esempio, la commedia «Fascht en Dockfilm» di Marco Arriconi. Il tuo bar è addirittura stato per sette anni lo scenario della serie televisiva della Svizzera tedesca «Lüthi e Blanc». Anch'io, d'altronde, sono stato ospite del tuo bar quando ero sul set. Ma a noi attori hanno dato solo birra senz'alcool. Patrizia: Il vero bar Calvados, questo locale per intenderci, lo gestisco solo da cinque anni. Ai tempi di «Lüthi e Blanc» questo locale aveva un altro gestore. Ma vengono rego-

larmente persone da tutta la Svizzera e chiedono se la serie televisiva sia stata davvero girata qui.

Beat: Eh sì, le riprese esterne sono tutte state fatte qui. Il gestore all'epoca aveva spesso la luna storta. E se un episodio della serie non gli garbava, bisognava andare a cercare l'elettricità dalla casa accanto. Patrizia: Da allora ad oggi, il bar Calvados è cambiato, è diventato un bar di sportivi, come dimostra la moltitudine di foto di calciatori professionali che orna le mura.



Beat Schlatter e Patrizia Rey davanti all'entrata del bar Calvados a Zurigo.

Abbiamo addirittura una maglia originale di Maradona incorniciata dietro a un vetro.

Beat: Il detto nomen omen non funziona da voi, dato che al bar Calvados si beve prevalentemente birra Hürlimann alla spina.

Patrizia: In effetti! Vendo talmente tanta Hürlimann che il Sales Manager a volte quasi non ci crede. Un giorno mi ha chiesto se la versavamo sul pavimento, la birra...

Agenda presentata da MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

Soirée Cardinal e molti Oktoberfest



• **Soirée Cardinal:** la «Soirée Cardinal» vanta una lunga tradizione. Una volta l'anno il marchio, noto in tutta la Svizzera, torna a casa a Friburgo e questa edizione dell'amato evento si terrà il 10 settembre. Tra i molti ospiti vi saranno anche questa volta numerosi clienti ristoratori e molte celebrità della città e del cantone di Friburgo. Lo scopo della tradizionale serata è quello di riunire i diversi interessati, gustare Cardinal e discutere animatamente per un'intera serata.



• **Oktoberfest:** il 182° Oktoberfest sul Theresienwiese di Monaco di Baviera si terrà dal 19 settembre al 4 ottobre. Per quello sul Bauschänzli ci vorrà un po' più di pazienza: dal 9 ottobre al 7 novembre si celebreranno i «20 anni di Oktoberfest zurighese» con il partner Feldschlösschen. Anche quest'autunno, in numerose città e paesi, si terranno piccoli e grandi Oktoberfest. Molti clienti Feldschlösschen organizzeranno grandi festeggiamenti nel proprio locale.



UNO SGUARDO
DIETRO LE QUINTE



ANDREAS SCHMID

Communication Manager.

Lavora da Feldschlösschen da dicembre 2014

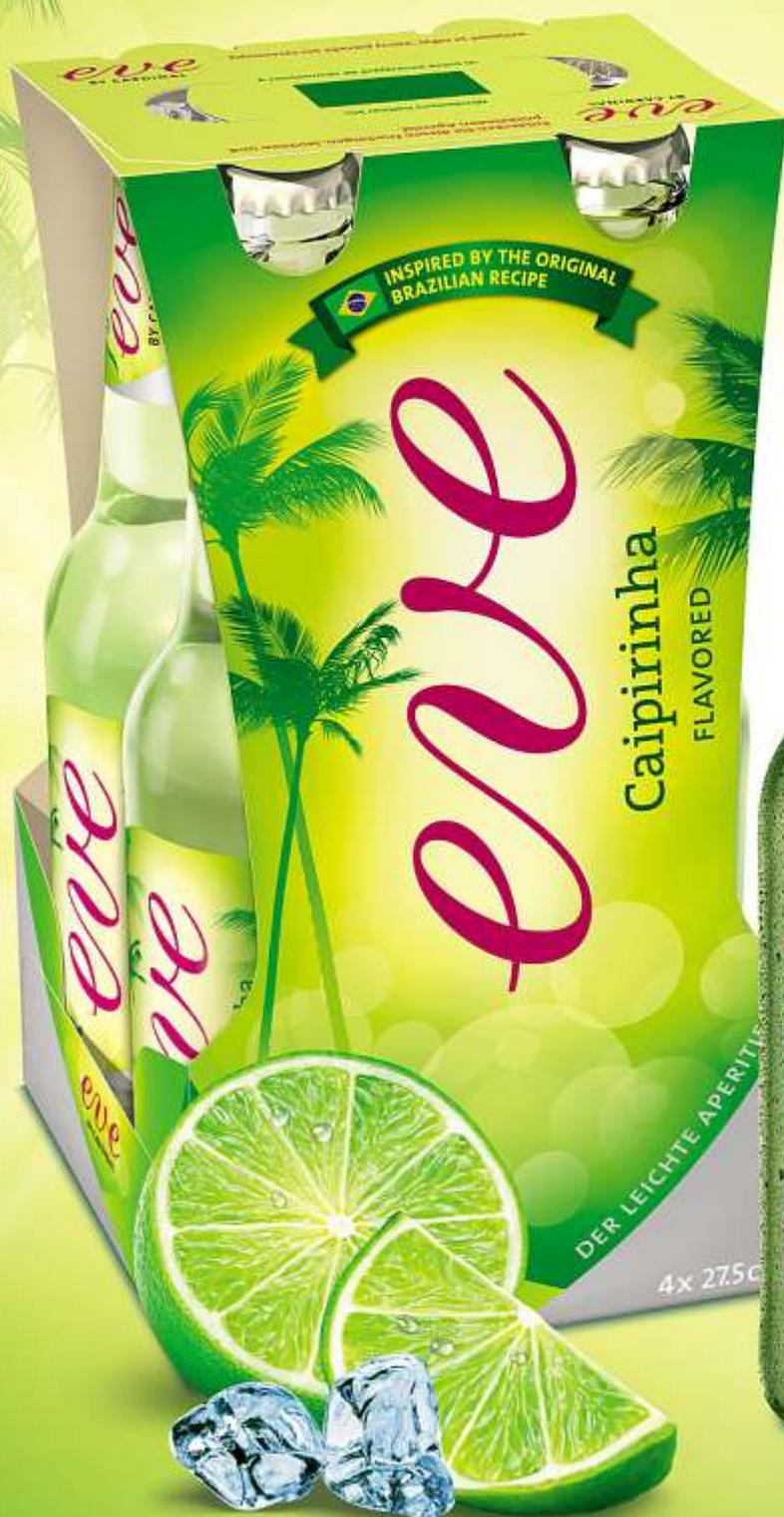
«La birra viene prodotta con materie prime naturali. È nostro interesse preservare l'ambiente e le risorse.»

«In qualità di Communication Manager sono anche responsabile del report sulla sostenibilità allegato a questo numero di SETE e con cui la società Feldschlösschen intende mostrare il suo impegno nei confronti della società e dell'ambiente. Disponiamo, ad esempio, di impianti fotovoltaici, ricaviamo energia dal trattamento di dealcolizzazione e forniamo alla Wärmeverbund Rheinfelden energia per il riscaldamento. Je suis très impressionné de voir comment Feldschlösschen s'engage pour la durabilité.»

Eve Caipirinha

Irresistibilmente rinfrescante

Ordinate subito!



Apprezare in modo responsabile.



eve
BY CARDINAL