



SETE

La rivista sulla ristorazione dell'impresa Feldschlösschen - www.giornalesete.ch
N.12 | Dicembre 2015

I clienti Feldschlösschen si raccontano:

Il bilancio del nostro anno

- ▶ I nostri successi
- ▶ Le nostre sconfitte
- ▶ Il supporto di Feldschlösschen

Pagina 10

Concorso fotografico
Partecipate e vincete un iPad Air 2!

2015

HIT

Pommery Brut Silver

Prezzo netto
29.90
invece di 42.50
VP vetro
6x0,75
Art. 12213



Birra natalizia

Festa e guadagni per la ristorazione durante la spillatura ufficiale

Pagina 16

La magia delle feste

Champagne pregiato e Prosecco spumeggiante per le feste nel vostro locale

Pagina 25

ERNTE GUT CHIPS GUT APÉRO GUT!

Bereits in der Anfangszeit vor über 50 Jahren wurden die ersten Zweifel Chips auf einem Bauernhof in Katzenrüti bei Rümlang ZH in einer Handfritteuse hergestellt. Die Chips waren damals etwas dicker im Schnitt und dadurch rustikaler im Geschmack.

Unsere jüngste Kreation Hofladen Chips sind wie damals ein wenig dicker geschnitten und fein gewürzt. Ganz wie zu unserer Gründungszeit.



Wir tun alles für die besten Chips.

Z
ZWEIFEL

DIE CHIPS-
EXPERTEN

 zweifelchips

zweifel.ch/gastro

Editoriale

Al vostro fianco anche nel nuovo anno



Care lettrici, cari lettori,

il franco è troppo forte per il turismo e la concorrenza nell'ambito della ristorazione classica è agguerrita: ci riaffacciamo a un nuovo anno che ha in serbo grandi sfide per il settore. Per questo è sempre più importante che vi possiate affidare con fiducia al vostro partner Feldschlösschen. Perseguiamo il successo insieme a voi e, con novità quali la Feldschlösschen Braufrisch, vi abbiamo aiutato a incrementare il fatturato della ristorazione. Anche la spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen è un'ottima chance per voi ristoratori: a **pagina 16** vi raccontiamo i festeggiamenti del primo venerdì di novembre che, in molti locali, si sono protratti fino a notte fonda.

A partire da **pagina 10** i clienti Feldschlösschen ci offrono un bilancio del loro 2015 e ci svelano cosa si sono fatti venire in mente per resistere ai costanti cambiamenti del settore. Quello che più mi rallegra è vedere che non si scoraggiano e sorprendono sempre i loro clienti con nuove idee. Quale partner delle bevande, saremo lieti di offrirvi il nostro supporto anche per l'anno a venire.

Vi auguro festività all'insegna dei guadagni e della serenità e un 2016 ricco di successi. Noi di Feldschlösschen saremo lieti di poter affrontare insieme a voi come vostro partner le sfide del nuovo anno.

Fabio Pagnamenta,
Sales Manager

COLOFONE

SETE

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

Pubblicato da:

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

Coordinamento generale

Daniela Fernández

Responsabile di redazione

Daniela Fernández

Inserzioni

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

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

Impresa generale
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Responsabile progetto: Pamela Güller

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

Periodicità

Mensile, edito in italiano, tedesco e francese

Anno Nono anno

Tiratura

Italiano 2000, tedesco 24000, francese 10 000

Diritti d'autore

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

Copyright

Freshfocus, Textension, fotolia.de, Shutterstock, Feldschlösschen



stampato in
svizzera

Concorso fotografico Partecipate e vincete un iPad Air 2!

Inviare una foto che vi ritrae con un soggetto Feldschlösschen e, con un po' di fortuna, potrete vincere un fantastico iPad Air 2 del valore di 489 franchi.

3 iPad Air 2 (16 GB) in palio!

Per partecipare

Inviare la foto e i vostri dati **via e-mail**
a durst@fgg.ch o **per posta** a

*Feldschlösschen Bibite SA, SETE,
Concorso fotografico, Theophil-
Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.
Buona fortuna!*

Termine ultimo di spedizione:
24 dicembre 2015.



Foto del collaboratore
di un pub in visita
alle stalle di Rheinfelden.



Feldschlösschen Premium

La birra perfetta per le festività



Cibi prelibati e momenti gioiosi con la famiglia, gli amici e i colleghi: la gente è particolarmente di buon umore durante l'Avvento e durante le festività.

Deliziate i vostri clienti con una birra particolarmente buona: **Feldschlösschen Premium** è perfettamente adeguata al gusto degli esigenti e moderni intenditori di birra svizzeri. La birra premium matura alle basse temperature e sviluppa così un aroma pieno e unico senza retrogusto amaro. La Premium di Feldschlösschen, grazie all'impiego della più moderna tecnologia birraia, è inoltre corposa e rinfrescante – la birra perfetta per le feste!

A proposito: Feldschlösschen Premium si abbina anche perfettamente ai prelibati piatti delle festività. È ottima con il filetto, il pesce e la pizza.

Ordinare subito!

1.58 CHF

la bottiglia

Feldschlösschen Premium
Art. 11858 24x33cl VR vetro

www.myfeldschloesschen.ch



IL VINO DEL MESE

Barolo DOCG

FONTANAFREDDA

Il **Barolo DOCG** è un vino rosso rubino dai riflessi granata. Vanta un bouquet deciso e intenso, con note di vaniglia, spezie, rose appassite e frutti di bosco. Morbido e persistente, l'aroma si presenta secco, pieno, vellutato e armonico.

È perfetto con...

Il Barolo DOCG è ideale per accompagnare la cucina mediterranea, soprattutto i piatti a base di pesce.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Ordinare subito!

29.90 CHF

la bottiglia

Barolo DOCG
Art. 11704
6x75cl VP cartone

www.myfeldschloesschen.ch



VENDITA ATTIVA

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY



Sapevate che su myfeldschloesschen.ch potete analizzare le vostre vendite annuali delle bevande con un solo clic?

Il consiglio del mese

Visitate l'area «Migliori economie/ Statistica» di myfeldschloesschen.ch per analizzare le vostre vendite delle bevande per singolo articolo. Potrete così ottimizzare l'assortimento per l'anno prossimo in tutta comodità e semplicità. Avete domande? Allora contattate il vostro Sales Manager.

Il piacere del caffè

Ricette stagionali

Basta poco per trasformare un semplice latte macchiato in una speciale bevanda stagionale, stupendo così i clienti. Una ricetta natalizia da provare:

Ricetta natalizia

Macchiato al panpepato:

aggiungere due spruzzate di sciroppo al panpepato in un bicchiere da latte macchiato e versare quindi il latte macchiato nel bicchiere. Decorare con un piccolo Lebkuchen o un Leckerli basilese – così i vostri clienti si sentiranno subito circondati dall'atmosfera natalizia.



Altre ricette:

www.nescafe-solutions.ch

Partecipate e vincete

Pass VIP esclusivo per una giornata sul Madrisa

Piste gratuite, neve soffice e la cultura birraia del «Madrisahof»: nella frenesia della settimana del WEF, il Madrisa, nei pressi di Klosters e a due passi da Davos, offre a sciatori e amanti dello snowboard piste da sogno e il silenzio infinito della montagna.

Durante il WEF 2016, Madrisa Bergbahnen SA offre ai visitatori giornalieri un pacchetto speciale VIP.

Azione speciale per 111 franchi:

- skipass giornaliero Madrisa,
- caffè/croissant al Saaseralp,
- aperitivo nella sala «Hirsch-keller» del meraviglioso ristorante

«Madrisahof» con un'ottima birra d'abbazia belga Grimbergen,

- menu italiano di tre portate nella sala «Steinbockstube», carta membri «Madrisaclub»,
- espresso e grappa della casa.

Premio per due persone

L'offerta speciale VIP è valida dal 18 al 22 gennaio 2016. La rivista SETE mette in palio un pacchetto speciale per due persone. Basta inviare i dati personali e la parola chiave «Madrisa» via fax allo **058 123 42 80** o via e-mail a **durst@fgg.ch**.

www.madrisa.ch



Birra ricca

Per le feste: Spitzbuben salati

Natale è anche tempo di biscotti. Gli Spitzbuben, preparati con una pasta salata, sono degli ottimi stuzzichini da farcire con mousse di tonno, crema al salmone, paté di olive o ciò che vi suggerisce la fantasia.

Pasta per Spitzbuben salati

PER CA. 45 PEZZI: 250 g di burro ammorbidito, 30 g di zucchero, 1/2 cc di sale, pepe, 1 albume, 350 g di farina

PREPARAZIONE: Mischiare tutti gli ingredienti tranne la farina. Aggiungere la farina, impastare, coprire e lasciare 2 ore al fresco. Stendere la pasta, tagliare con lo stampino e fare raffreddare. Cuocere in forno a 180 °C per 15 min. Fare raffreddare e farcire.



La sala «Steinbockstube» del «Madrisahof» e l'esterno del ristorante montano.

Rum

Arricchito dalla passione cubana

L'**Havana Club Añejo 3 Años** invecchia per tre anni nel tiepido clima di Cuba. Il nettare, in questo periodo, assorbe praticamente l'atmosfera circostante, la passione e l'ottimismo del luogo. Il rum bianco sviluppa così gli aromi che ne fanno un ingrediente perfetto per il mojito: una delicata nota di vaniglia, pera caramellata, banana e un tocco di rovere affumicato solleticano l'olfatto, mentre cioccolato fumé e vaniglia deliziano il palato. Ordinabile anche in bottiglie singole.



Ordinare subito!

21.90 CHF

la bottiglia

Rum Havana Club
Añejo 3 Años
Art.13553 6x70 cl VP vetro

www.myfeldschloesschen.ch



NEWSLETTER

Da vincere: 2 x 2 pernottamenti ad Arosa

Siete già abbonati alla nuova newsletter? In dicembre vi aspetta un concorso con un premio speciale:

2x2 pernottamenti al hotel Sunstar di Arosa, comprensivi di colazione, aperitivo di benvenuto e menu a cinque portate.

Se siete abbonati, approfitterete mensilmente di azioni esclusive e di sconti speciali. Iscrivetevi in fretta su myfeldschloesschen.ch.



My FELDSCHESSCHEN.ch
Sete incolmabile



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 & APPROFITTATE
www.myfeldschloessen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



LA BEVANDA DEL MESE

Una bevanda creata con cura utilizzando Schweppes Premium Tonic, Tanqueray e pompelmo

Schweppes, con i Premium Mixers, ha scritto un nuovo capitolo in fatto di Gin Tonic. Le acque toniche sviluppate dagli specialisti si caratterizzano per la carbonatazione particolarmente lunga, che mantiene le bevande fresche per molto tempo.

La tonica giusta per ogni gin

I Premium Mixers mettono in risalto l'aroma di ogni gin. «Original Tonic», «Orange Blossom & Lavender Tonic», «Ginger & Cardamom Tonic» e «Pink Pepper Tonic» – almeno una di queste quattro

creazioni è perfetta per ogni occasione.

Il mix perfetto

Per il gin inglese «Tanqueray» vengono utilizzate solo le piante ed erbe migliori, mentre Schweppes si dedica con passione alla creazione dei suoi Premium Mixers. Provate questa combinazione deliziosa che conquisterà anche i vostri clienti. Guarnite con una fetta di pompelmo per ottenere il mix perfetto per ogni bar di spicco.

Orange Blossom & Lavender Tonic con Tanqueray
4-7 cl di Tanqueray
Orange Blossom & Lavender Tonic
Cubetti di ghiaccio, fetta di pompelmo

Preparazione: riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere Tanqueray Gin, versare lentamente Orange Blossom & Lavender Tonic. Mescolare brevemente e guarnire con una fetta di pompelmo.



Ordinare subito!

20.50 CHF
invece di 21.50 CHF

la bottiglia

Tanqueray 43,1 vol. 3%
Art. 14357
6 x 0,70 VP vetro

www.myfeldschloessen.ch

Promozione su Tanqueray Gin dal 7.12 di 18.12. **APPROFITTAENE SUBITO!**



A pagina 23 vi sveliamo come servire il gin tonic perfetto.

«Holz vor dr Hütta»

Feldschlösschen star locale nel videoclip

Già organizzatori di un Public Viewing a Coira, poi osti dell'«Alphütta» al centro della città, ora anche produttori musicali. I grigionesi FiFi Frei e Sandro Peder si sono candidati al concorso Eurovision con la canzone «Holz vor dr Hütta». Il partner, come sempre, è Feldschlösschen.

«Avete l'argento vivo addosso», dice Ivo Frei, Regional Sales Manager Feldschlösschen per la Svizzera orientale, del duo composto da Ivo «FiFi» Frei e Sandro Peder. I grigionesi hanno organizzato un Public Viewing durante i mondiali in Brasile e, fino a fine anno, gestiranno una baita alpina in città.

Canzone promozionale con celebrità

Ora i due giovani producono anche musica e, per la canzone promozionale per l'«Alphütta», hanno coinvolto star grigionesi come Gimma, Sandy e Stämp e registrato una canzone festaiola sotto il nome di «Platzhirsch». Dato

che la registrazione della canzone ha coinciso con il termine di iscrizione alle qualificazioni di Eurovision, i due hanno pensato bene di partecipare al concorso con «Holz vor dr Hütta».

Perché Feldschlösschen?

Da quando il video è online, un argomento domina le discussioni: «Perché Feldschlösschen è così in primo piano?» FiFi Frei e Sandro Peder hanno una sola risposta: «Perché Feldschlösschen sostiene il nostro progetto. Niente Feldschlösschen, niente «Alphütta». Niente «Alphütta», niente canzone.» Che partenariato!



Feldschlösschen è in primo piano nella canzone quale birra dell'«Hütta».



Ottimi partner (da SX): Sandro Peder, FiFi Frei (khur.ch), Jürg Felix, Ivo Frei (Feldschlösschen).



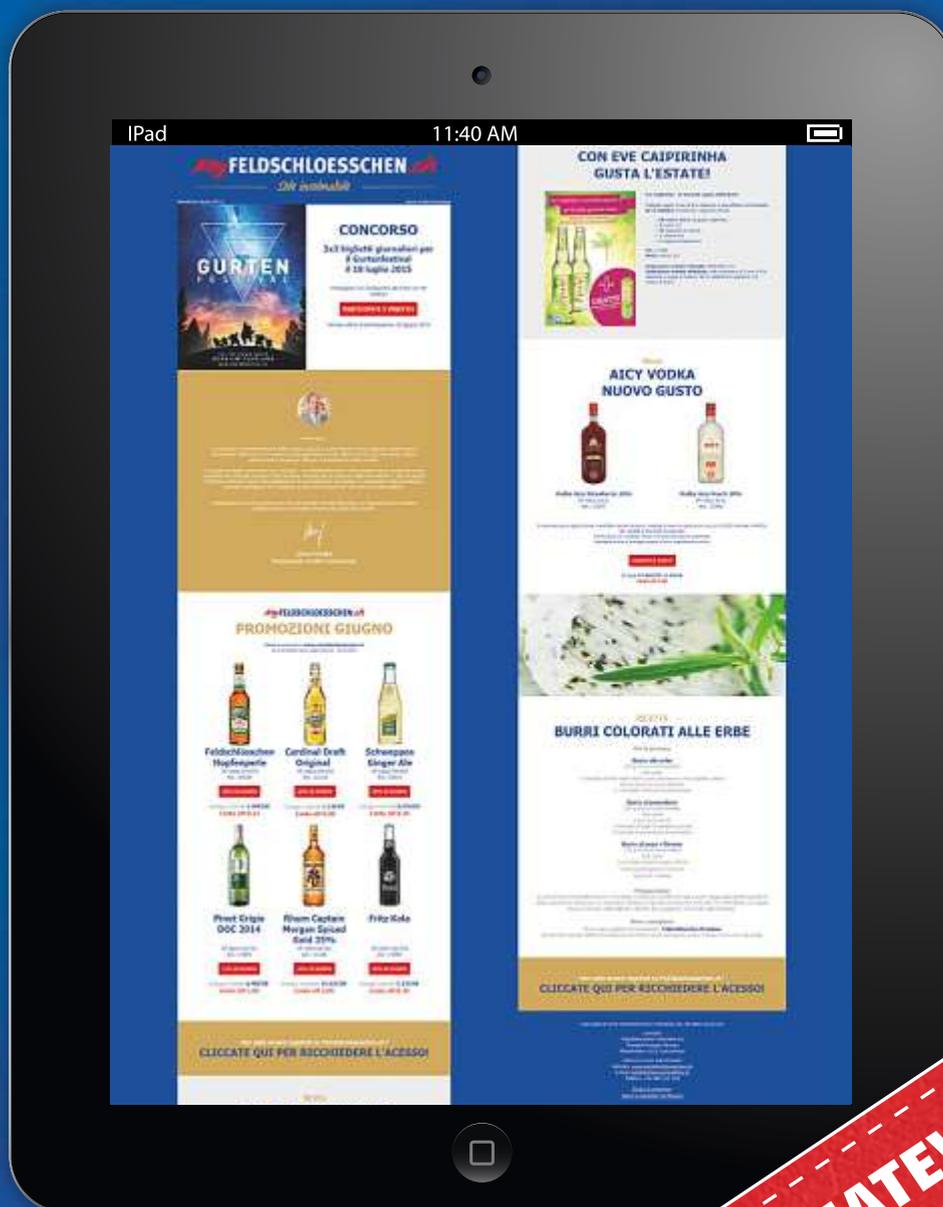
NEWSLETTER

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.myfeldschloesschen.ch

Vodka Trojka

Per delle feste colorate

20 anni fa, la vodka Trojka arrivava sul mercato nei colori bianco, rosso e nero. Ora, la famiglia multicolore Trojka si ingrandisce ancora, per poter sorprendere con le sue novità, ad esempio la Trojka Freak, perfetta per le giornate gelide.



Con Trojka, le feste sono sempre vivaci e colorate. Divertimento e momenti gioiosi sono assicurati.

Giallo, arancione, rosa, verde, rosso... In fatto di colori, la gamma Trojka non ha concorrenti. Questi liquori sono dunque perfetti per i cocktail, dato che fanno di long drink e shot un vero arcobaleno.

Ma il colore non è solo sinonimo di varietà, ma anche di un preciso gusto:

Trojka Vodka Red ad esempio, ha un gusto frizzante ed un aroma di agrumi rinfrescante.

Trojka Vodka Green invece ha un gusto esotico, zuccherato e fruttato, dalle note di limone verde, melone e granatina.

Posizionandosi sul mercato quale marca lifestyle, la vodka

Trojka non smette di estendere maggiormente le proprie varietà, facendone un fattore di successo. La Trojka Freak ne è la migliore dimostrazione:

La bottiglia di **Trojka Vodka Freak** è bianca opaca, satinata, ricorda la neve, ha un tappo ed una forma molto speciale,

fuori dal coro. Il suo contenuto, anch'esso bianco come il latte, profuma di fragola ed è una vera sorpresa shakerata e servita in shot. Ma vi sono mille altri cocktail possibili.

Con Trojka, le feste si colorano durante tutto l'inverno!

Green Up

Prendere 4 cl di Trojka Green, completarli con molta Sprite e servirli freschi in un bicchiere da long drink.



Trojka Green/Art. 10965
 CHF 12.60 al posto di 14.60

Red Fly

4 cl di Trojka Red completati con della Trojka Energy e serviti freschi con molto ghiaccio.



Trojka Red/Art. 10967
 CHF 11.90 al posto di 13.90

Freak Shot

4 cl di Trojka Freak sbattuta servita in shot.



Trojka Freak/Art. 12938
 CHF 16.80 al posto di 18.80

HITFLASH

Promozione dal
 7.12 al 18.12.2015
 sulla vodka Trojka
**SFRUTTATELA
 SUBITO!**



Cambio vantaggioso ed estate ca Feldschlösschen tirano le somme

Com'è andato il 2015 per la ristorazione svizzera? La forza del franco ha messo in difficoltà gli affari? Un'estate splendida come quella passata è una garanzia di entrate fiorenti? Quali sono i segreti del successo di un esercizio? E quali sono state le note dolenti dell'anno appena trascorso? SETE voleva delle risposte chiare e ha condotto un sondaggio tra i clienti, che di certo non è rappresentativo ma i cui risultati sono decisamente positivi: tutti i ristoratori interrogati hanno alle spalle un anno fortunato. E nella collaborazione con



Oberwald è il capolinea della ferrovia a vapore della Furka. Un vantaggio per l'hotel Furka.

Hotel Furka, Oberwald

Ferrovia a vapore, piste di fondo e sole hanno attratto i clienti nel Goms

«Il numero di motociclisti tedeschi è un po' in calo», spiega Claudio Spranzi, gestore dell'hotel Furka di Oberwald. Il forte franco svizzero non è tuttavia un problema per il suo esercizio familiare di Obergoms. L'albergatore offre tre motivi:

1° – I clienti svizzeri

• «Abbiamo molti clienti svizzeri che praticano lo sci di fondo nell'Obergoms. Lo sci di fondo è amato da famiglie, giovani e cittadini. Vanno di moda anche racchette da neve e gite sciistiche.»



Claudio Spranzi.

2° – La ferrovia a vapore

• «Il capolinea della ferrovia a vapore della Furka è a Oberwald. Il nostro esercizio, vicino alla stazione, attira molti viaggiatori, che prenotano il viaggio sul treno a vapore in anticipo, in-

dependentemente dal tempo.»

3° – Il bel tempo

• «Il bellissimo tempo dell'estate 2015 è stato una manna anche per il nostro esercizio.»

Partner da generazioni

Claudio Spranzi è soddisfatto tanto del 2015, quanto della collaborazione con Feldschlösschen: «Lavoriamo con successo da generazioni con il nostro partner per le bevande. Il 2015 non ha fatto eccezione.»

www.hotel-furka.ch

«Obertor» di Parpan

Agli svizzeri piace festeggiare

«Per noi il 2015 è stato un ottimo anno», dichiara Stefan Ziltener, gestore del bar ristorante «Obertor» di Parpan, dove d'inverno gli affari vanno benone con l'après-ski. «I nostri clienti sono soprattutto svizzeri e hanno sempre voglia di festeggiare», afferma il ristoratore. Inoltre, il suo esercizio beneficia del collegamento dei comprensori sciistici di Lenzerheide e Arosa.

I clienti apprezzano la ricca offerta di birre

Anche Feldschlösschen ha contribuito al bilancio positivo di fine anno. «Nell'inverno 2014/15, racconta Stefan Ziltener, abbiamo iniziato a collaborare con Feldschlösschen e ora l'offerta di birre dell'«Obertor» è molto più ricca. I miei clienti, che adorano i prodotti Feldschlösschen, apprezzano.»

www.obertor-bar.ch



Stefan Ziltener (dietro) e alcuni clienti.

liente: i clienti dell'anno

Feldschlösschen, basata sulla fiducia reciproca, vedono un degli elementi decisivi per il loro successo. Scoprite anche voi perché il 2015 è stato sinonimo di successo per tanti esercizi.



Birra Hürlimann da 103 anni: Patrick Beetz davanti all'orologio che Hürlimann avevo offerto ai suoi nonni nel 1962, dopo che hanno spillato la birra zurighese per mezzo secolo.

«Schützenhaus», Stäfa

Pubblicità in TV, Hürlimann e terrazza piena

La «Schützenhaus» di Stäfa è proprietà della famiglia Beetz dal 1912. Helen e Patrick Beetz sono la quarta generazione di gestori e, come i bisnonni 103 anni fa, spillano la birra zurighese Hürlimann. Gli 80 posti della terrazza che dà sul Lago di Zurigo, con il bel tempo, sono sempre occupati. Vista la bella estate, non stupisce che Patrick Beetz sia soddisfatto del 2015.

stata fantastica, spiega Patrick Beetz, che a Stäfa gestisce anche il ristorante «Frohberg» assieme alla moglie.

Prezioso partenariato

Il ristoratore è soddisfatto anche del partner delle bevande Feldschlösschen: «La collaborazione procede impeccabilmente decennio dopo decennio.»

www.beetz-gastronomie.ch

Grande presenza in TV

Non appena il sole è stato oscurato dalle nubi autunnali, il locale ha sfruttato la pubblicità televisiva: la «Schützenhaus» ha avuto una forte presenza nella trasmissione SRF «Mini Beiz, dini Beiz». L'eco è



La «Schützenhaus» di Stäfa.

Bar Topaze a Vicques

Un'ampia scelta di birre è fondamentale per il successo

Da tre anni Mélanie Cattin gestisce con passione e successo il bar Topaze a Vicques, nel Giura, che è ormai diventato un luogo di ritrovo molto amato e molto conosciuto.

Un'estate da sogno

«Concludiamo sicuramente meglio quest'anno rispetto al 2014 con la sua estate piovosa», dichiara Mélanie Cattin. Da metà giugno fino a ottobre la terrazza da 40 posti nel bar nel centro di Vicques è stata sempre al completo.

La sagra

Anche la grande sagra del paese ha contribuito ai buoni risultati di quest'anno. Oltre al bar, Mélanie Cattin e i suoi collaboratori gestiscono anche un chiosco di bevande e la proprietaria ci racconta: «In passato non abbiamo mai avuto così tanti visitatori alla nostra sagra. Il consumo di bevande ha superato ogni nostra aspettativa.»

Gli eventi

Un altro colpo di fortuna per il bar Topaze è l'immediata vicinanza della sala comunale dove si tengono regolarmente vari eventi. Mélanie Cattin: «Prima e dopo gli eventi la gente passa volentieri a bere una birra da noi.» Anche lo stesso «Topaze» organizza spes-

so serate a tema ed eventi che attirano altri clienti. «Durante i nostri eventi, il materiale pubblicitario di Feldschlösschen stimola in modo positivo i clienti a consumare», racconta Mélanie Cattin.

La scelta di birre

La proprietaria del bar ritiene che un altro elemento di successo sia l'ampia scelta di birre. La birra natalizia e le altre specialità stagionali riscuotono sempre molto successo. Mélanie Cattin: «Grazie all'eccezionale supporto di Feldschlösschen riesco a offrire ai miei clienti la selezione perfetta di bevande per ogni stagione.»



Mélanie Cattin alla spina.



**PER I CREATORI
DI OGGI**

Scoprili su
www.schweppes.ch

J. Schweppes



In alto: i coniugi Angela e Aron Boddé gestiscono l'hotel Rigi Kaltbad.

A sinistra: dal terrazzo è possibile ammirare la Svizzera centrale.

Hotel Rigi Kaltbad, Rigi Kaltbad

Buon anno grazie al sole e al nuovo partner

«È stato un anno positivo in tutto e per tutto», spiegano Angela e Aron Boddé dell'hotel Rigi Kaltbad. Superata la sorpresa del franco hanno apprezzato il partenariato con Feldschlösschen e il bel tempo estivo.

«Dopo il 15 gennaio, alcuni partner erano restii a organizzare seminari», ricorda Aron Boddé. La decisione della Banca nazionale di abbandonare il tasso di cambio minimo franco/euro non ha però avuto solo effetti negativi all'hotel Rigi

Kaltbad. I coniugi albergatori Boddé, alla fine dell'anno, possono presentare un bilancio positivo. Aron Boddé: «Ovviamente si spera sempre di migliorare. Qui sulle montagne, però, sappiamo anche essere soddisfatti.»

Terme minerali di Mario Botta

Il bel tempo estivo ha regalato ai Boddé molti clienti aggiuntivi. Il ristoratore elenca però anche un altro motivo per il buon andamento del 2015: «Da aprile il nostro partner delle bevande è Feldschlösschen. Sono colpito molto positivamente dalla flessibilità delle consegne e dal servizio clienti. Feldschlösschen, in fatto di assortimento, ci offre tutto ciò che desiderano i clienti.»

Dall'hotel Rigi Kaltbad si accede direttamente alle terme minerali e alla spa costruiti dalla star dell'architettura Mario Botta. Molti escursionisti vi si recano nei fine settimana, mentre, durante la settimana, i seminari rappresentano un importante fattore di fatturato per l'hotel Rigi Kaltbad.

www.hotelrigikaltbad.ch

Ristorante Grütli a L'Isle

Ben arrivato nella ristorazione

Eccellente qualità e offerta stagionale: esordio con successo di Christophe Bovigny nel mondo della ristorazione.

Christophe Bovigny ha esordito nel 2014 nella ristorazione senza alcuna esperienza. «Il mio bilancio dopo i primi dodici mesi è molto positivo», dice il neo-oste. Di certo l'estate caldissima ha contribuito al successo, semplificando molto il debutto.

Cucina stagionale

Anche l'eccellente qualità della cucina del «Grütli» ha rappresentato un fattore di successo importante. Christophe Bovi-

gny: «Il nostro menù tiene molto conto delle stagioni. I clienti lo apprezzano.»

Aiuto iniziale professionale

Christophe Bovigny indica un terzo motivo per il suo successo nella ristorazione: «L'aiuto iniziale e la consulenza professionale di Feldschlösschen sono stati eccezionali e mi hanno molto aiutato nella fase iniziale. I nostri clienti, inoltre, amano molto le bevande di Feldschlösschen.»



Christophe Bovigny ha sfruttato la consulenza di Liliane Page (SX) e Assunta Charbonney di Feldschlösschen prima, durante e dopo l'apertura.

Christophe Bovigny, felice dopo il primo anno nella ristorazione, dichiara: «Ora la mia moti-

vazione è ancora maggiore di prima.»

www.grutli-restaurant.ch

ENFIN
UNE
PRESSION
QUI FAIT
IMPRESSION.



FIERS DE NOTRE BIÈRE.



UNA BIRRA CON DANIEL E BRIGITTE LÜDI

«Noi siamo sulla nostra piccola isola e cerchiamo di trarne il meglio»

Jürg Vogel: Daniel e Brigitte, i ristoranti su «terra ferma» non se la passano particolarmente bene. Il vostro esercizio a Heimiswil è un po' fuori zona, eppure avete tutti e due l'aria felice.

Daniel Lüdi: Okay, fuori zona, ma sempre in concorrenza con 3 altri ristoranti in un villaggio di appena 2000 abitanti. Ma tu hai ragione, rimaniamo degli ottimisti e gli affari sono andati bene quest'anno.

Che il vostro bilancio sia positivo ha a che fare con la torrida estate di quest'anno?

Brigitte Lüdi: Quest'estate lunga e calda ci ha di certo aiutati. Ma a volte faceva quasi troppo caldo. Possiamo sì mettere i tavoli all'ombra dei tigli da noi, ma a mezzogiorno certi giorni faceva semplicemente troppo caldo e la gente preferiva spostarsi in riva ad un corso d'acqua.

Il vostro impianto di spillatura mobile in giardino ha stimolato il consumo di birra?

Brigitte Lüdi: Certo, le birre leggere quali la Feldschlösschen Original oppure bevande a base di birra quali Henaché o Panaché erano molto richieste, oltre agli aperitivi con poco alcool. E i clienti rimanevano anche più a lungo la sera.

Daniel Lüdi: Le nostre sale si stavano impolverando, dato che i clienti erano sempre fuori (*ride*).

E ora che l'estate è finita, la gente continua a venire?

Daniel Lüdi: Sì, perché organizziamo sempre tanti eventi. Abbiamo notato da tempo che i clienti che partecipano alle nostre iniziative non vogliono solo mangiare, ma anche vivere qualcosa di particolare. Allora siamo sempre alla ricerca di nuove idee.

Feldschlösschen e il vostro ristorante collaborano da più di un secolo. Cosa potete dirci su questo connubio per il 2015?

Daniel Lüdi: Feldschlösschen è e resterà una birra dalla lunga tradizione che mette d'accordo le generazioni. Nel nostro sottotetto vi è una vecchia cassa in legno della Feldschlösschen che ce lo ricorda...

Brigitte Lüdi: E poi, con te, Jürg, abbiamo



Brigitte e Daniel Lüdi (DX) brindano con il Sales Manager Jürg Vogel al buon anno che hanno alle spalle.

sempre avuto un ottimo rapporto. Tu vieni a trovarci di tanto in tanto, senza mai cercare di imporci qualche prodotto, e sei al nostro fianco quando abbiamo bisogno di aiuto. Ci completiamo, ecco.

Devo però rendervi il complimento, dato che da quando sono stato assegnato qui, decenni fa, sono un fan incondizionato di questo locale (*ride*). Ma guardiamo al domani: posso suggerirvi qualche nuova birra?

Brigitte Lüdi: Certo. I nostri clienti apprezzano soprattutto la birra locale o la Feldschlösschen Original. Anche la Feldschlösschen Premium ha il suo fan club. A cosa pensavi per completare l'assortimento?

Abbiamo più di 50 birre in bottiglia. Perché non scegliere una birra weizen



chiara come la Schneider Weisse oppure una Gurten Bäre Gold quale altra birra regionale?

Brigitte Lüdi: Mi sembrano due ottime proposte. Possiamo certamente provare a introdurre queste nuove birre. E se davvero non si vendono, le ritireremo dall'offerta.

Pensateci con calma. Ma credo che i vostri clienti non siano contrari ad una nuova birra nel nuovo anno. Guardate con ottimismo all'anno 2016?

Daniel Lüdi: Abbiamo già molte riserve, quindi le cose si presentano bene fino in primavera. Io dico sempre: tempi facili o tempi difficili, noi siamo sulla nostra piccola isola e cerchiamo di trarne il meglio!

GASTHOF LÖWEN A HEIMISWIL

La prima volta in cui il «Löwen» a Heimiswil compare in atti ufficiali risale al 1340. Da 118 anni questa osteria di campagna vicino a Burgdorf è gestita dalla famiglia Lüdi. Feldschlösschen affianca i gestori sin dall'inizio quale partner per le bevande affidabile. Brigitte e Daniel Lüdi sono la quarta generazione di gestori.

www.loewen-heimiswil.ch

Un giorno di festa in più per la ristorazione

La spillatura della birra natalizia riempie i

20 clienti della ristorazione coinvolti in cinque diverse città nel 2014, mentre quest'anno il numero dei locali sparsi in ben otto città è raddoppiato: stiamo parlando della spillatura ufficiale della birra natalizia di Feldschlösschen, che si sta imponendo come una nuova tradizione.

Il fatturato cresce

Grazie a questa nuova iniziativa, il primo venerdì di novembre è una giornata di festa in più per la ristorazione: Aarau, Basilea, Berna, Coira, Lucerna, Thun, Zurigo e Losanna hanno ospitato clienti di ottimo umore in cinque locali ciascuna fino a notte fonda, mentre i clienti della ristorazione di Feldschlösschen hanno visto moltiplicare il fatturato.

Atmosfera prenatalizia

Carrettieri e castellane si sono presentati sul tiro a sei Feldschlösschen o su un'auto d'epoca. Hanno visitato i locali selezionati portando un'allegria atmosfera prenatalizia. In seguito alla spilla-

tura del primo fusto di birra Feldschlösschen, i festeggiamenti sono proseguiti.

Grandi progetti

Con la spillatura ufficiale della birra natalizia, Feldschlösschen ha in serbo grandi progetti: dopo la fortunata première dello scorso anno, l'evento ha già fatto un passo avanti e nei prossimi anni continuerà a crescere fino a diventare una vera e propria tradizione.

Un'opportunità per la ristorazione

«Questa simpatica manifestazione deve diventare una grande festa prenatalizia», dichiara Walter Gasser. L'Activation Manager On-Trade sottolinea come anche i clienti della ristorazione possono trarre dei vantaggi: «La spillatura ufficiale della birra natalizia è un'opportunità per iniziare col piede giusto un mese solitamente fiacco come novembre offrendo qualcosa di speciale.»



Castellane, carrettieri, cavalli del birrificio e clienti allegri: alcuni scatti della spillatura ufficiale.



Una coppa per il Roadhouse di Lucerna

E il vincitore è... il Roadhouse di Lucerna. L'esercizio situato nei pressi della stazione ferroviaria è stato dichiarato da una giuria il locale della spillatura della birra natalizia Feldschlösschen con le migliori decorazioni. Nella foto, Mike Tribelhorn (al centro), direttore del Roadhouse, riceve la coppa dalle mani di Walter Gasser (a sinistra) e Fabian Leubin (entrambi Feldschlösschen).



Locali di clienti e allegria



...ale della birra natalizia Feldschlösschen.



Le castellane verranno a trovarvi a:
Aarau, Basilea, Berna, Coira, Lucerna,
Thun, Zurigo e Losanna!

feldschloessen-weihnachtsbier.ch



La birra natalizia Feldschlösschen: molto apprezzata e ideale per la stagione.



La birra natalizia viene spillata.



Modello danese

La spillatura ufficiale della birra natalizia Feldschlösschen dell'anno scorso si è ispirata alla giornata danese della birra natalizia. Durante il cosiddetto «J-Day» (giorno J), atteso con trepidazione in Danimarca, viene spillata la «Tuborg Julebryg» del gruppo Carlsberg. Il «J-Day» si tiene dal 1990 il primo venerdì di novembre ed è un evento di portata nazionale. In centinaia di ristoranti e pub danesi si tengono feste a tema.



Atmosfera gioiosa e Cardinal al Barstreet Festival 2015.

Festhalle di Berna

Al Barstreet Festival con lo sconto

Il Barstreet Festival di Berna si tiene dal 1998 nella Festhalle di Berna. Ristoratori, associazioni e privati – da inizio gennaio a inizio febbraio 2016, per cinque fine settimana – gestiranno 40 bar su oltre 4000m².

Partner di Feldschlösschen

Feldschlösschen sarà partner per le bevande del Barstreet Festival per la seconda volta, dopo il 2015. L'impresa, oltre alla birra, fornirà anche bibite, acqua minerale e altre bevande. «Feldschlösschen ha dato nuovo vigore al nostro evento», spiega Adrian von Niederhäusern, fondatore e amministratore del Barstreet Festival di Berna.

«Cardinal è perfetta»

In tutti i bar i clienti troveranno, tra gli altri, i prodotti di Cardinal e Corona, Somersby, Feldschlösschen Bügel e Feldschlösschen Senz'Alcool. Cardinal, marca principale, è perfetta per il festival, spiega Adrian von Niederhäusern. «Noi berne-

si l'apprezziamo anche al Gurtenfestival.»

Gruppi dal vivo e DJ

Al Barstreet Festival non mancherà nemmeno la musica grazie a gruppi dal vivo e DJ. Potete visitare la prima serata del festival con uno sconto di 10 franchi (v. buono).

www.barstreet-festival.ch

Buono del valore di 10 CHF

Lasciatevi ammaliare e ispirare dal Barstreet Festival! SETE vi regala questo buono del valore di 10 franchi, che vi consente l'ingresso scontato nella prima serata dell'evento **venerdì 8 gennaio 2016**. Tagliate il buono e godetevi il Barstreet Festival. Buon divertimento da SETE!



TRADIZIONE SVIZZERA IN BOTTIGLIA CON TAPPO MECCANICO



ORDINATELA
SUBITO!

NATURFRISCH

BÜGEL

FELDSCHLÖSSCHEN
NATURFRISCH

ALC. 5.0% VOL

BELEBEND SÜFFIG UND HERRLICH TRÜB

FELDSCHLÖSSCHEN
BÜGEL

ALC. 4.6% VOL

SEHR WÜRZIG UND WOPFENROHMISCH

NATURFRISCH

PIACEVOLMENTE TORBIDA

BÜGEL

LA LAGER DAL
CARATTERE DECISO



Aramis e i dieci lottatori durante il tiro alla fune.

Il cavallo del birrificio all'Olma

Aramis e i lottatori

Dieci lottatori contro il cavallo del birrificio Aramis: Feldschlösschen ha offerto un forte spettacolo all'Olma di San Gallo.

Una battaglia mai vista prima: Aramis, amato cavallo del birrificio Feldschlösschen, ha affrontato dieci lottatori. Di essi facevano parte il triplice re Jörg Abderhalden, la duplice regina Sonia Kälin, il lottatore incoronato 105 volte Adrian Laimbacher, Stefan Fausch e altri vincitori della corona federale.

Una sconfitta di misura

Aramis è stato preparato alla sfida dai carrettieri Feldschlösschen a Rheinfelden. Benché abituato a trainare carichi pesanti, non si sapeva se si sarebbe immerso nello spirito sportivo all'Olma. Il cavallo del birrificio ha

affrontato la prima disciplina trainando alla meta un tronco di 300 kg in 11,7 secondi. Gli sportivi hanno impiegato 9,9 secondi.

«Glanz & Gloria»

I lottatori hanno vinto d'un soffio anche il tiro alla fune. Il vincitore morale è stato tuttavia Aramis, che ricevette un applauso scrosciante. «Il cavallo del birrificio Aramis è un concentrato di forza», ha dichiarato, visibilmente impressionato, Jörg Abderhalden della trasmissione SRF «Glanz & Gloria», che ha trasmesso l'evento.



La regina della lotta Sonia Kälin e il re della lotta Jörg Abderhalden con Aramis.



In alto: i lottatori brindano con una birra.

A sinistra: il cavallo del birrificio Aramis traina il tronco.

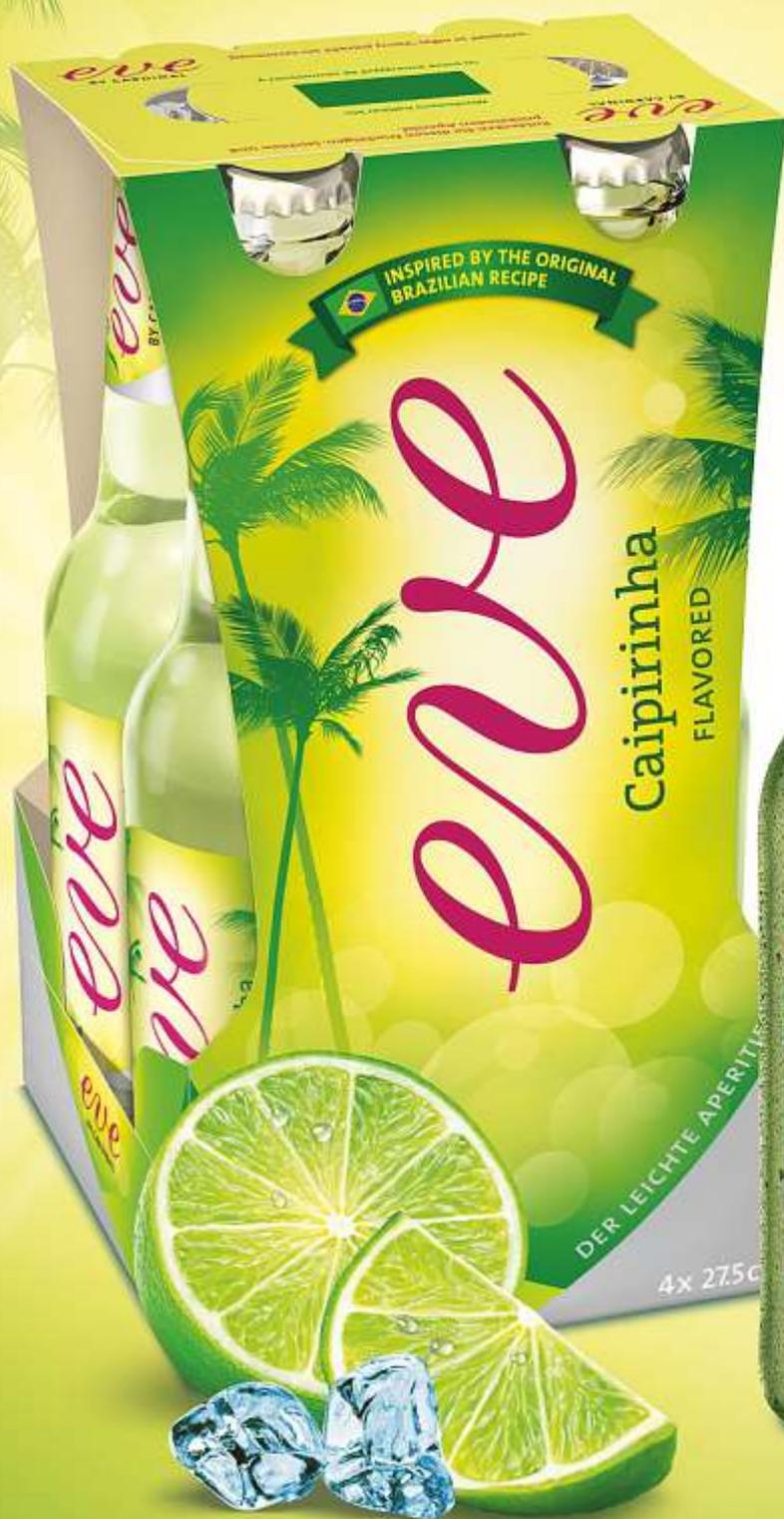


Nonostante la sconfitta Aramis è al centro della foto.

Feldschlösschen all'Olma

Feldschlösschen ha garantito per la 33ª volta l'intrattenimento e lo spettacolo all'Olma. A San Gallo, oltre ad Aramis, vi erano altri cinque cavalli del birrificio. I sei sangue freddo belgi hanno composto il tiro a sei Feldschlösschen, immancabile alla sfilata della festa del Canton Argovia, ospite dell'evento. Accanto alle stalle ospitanti i cavalli si trovava per l'ottava volta l'amato rifugio alpino della lotta svizzera Feldschlösschen.

Eve vi augura
delle feste spumeggianti!



Ordinate subito!



Apprezare in modo responsabile.



eve

Concorso – in palio:

Concorso – in palio: per ammirare la magia di Art on Ice dalla loggia

Vi ricordate cos'è successo nel 2015 e 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. Il cambio minimo franco-euro è stato abilitato dalla Banca nazionale il...

- B** 15 gennaio 2015
D 15 febbraio 2015
P 15 marzo 2015

2. La Festa federale della musica popolare con Felschlösschen come partner principale si è tenuta a...

- C** Aarburg
I Aarau
A Aarberg

3. Un'altra Festa federale, con Felschlösschen quale partner principe: chi ha gareggiato a Limpach?

- S** i lottatori di lotta svizzera
C gli jodler
L i giocatori di hornuss

4. Quale nuova birra è stata lanciata sul mercato da Felschlösschen nel 2015?

- A** Felschlösschen Braufrisch
B Felschlösschen Brautisch
C Felschlösschen Braufisch

5. La spillatura ufficiale della birra natalizia di Felschlösschen cade il...

- R** il 1° dicembre
A il 24 dicembre
N il primo venerdì di novembre

6. E per finire, diamo uno sguardo al nuovo anno. Quanti anni compie Felschlösschen l'8 febbraio 2016?

- E** 40 anni
K 100 anni
Z 140 anni

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 posti in loggia per Art on Ice (6 febbraio).
Termine ultimo di spedizione: 10 dicembre 2015.



Dal 1996, Art on Ice offre ogni anno uno spettacolo magico.

Art on Ice è uno degli show al chiuso più amati

Art on Ice è molto più di un galà di pattinaggio su ghiaccio. Con 80 000 spettatori, è uno degli spettacoli al chiuso di maggiore successo di tutta la Svizzera.

Uno spettacolo magico

Quando i migliori pattinatori su ghiaccio del mondo incontrano le star della mu-

sica internazionali lo spettacolo che ne risulta non può che essere magico.

In palio posti in loggia

Vivete anche voi la magia della loggia con la vista migliore: SETE mette in palio 3x2 biglietti per lo spettacolo del 6 febbraio all'Hal-lenstadion di Zurigo.

www.artonice.com



La vista migliore: i clienti Felschlösschen nella loggia.

I vincitori del concorso di SETE, edizione di ottobre 2015

Si sono aggiudicati un buono viaggio Reka Rail da 100 franchi Beatrice Wanner (Baden), Maya Waldner (Bubendorf), Raymonde Favre (Semsales), Walter Haller (Meinisberg) e Andreas Hohl (Zurigo).

Hanno vinto due biglietti per gli Swiss Indoors di Basilea Mirjam Fässler (Zurigo), Mike Cayin (Basilea) e Vincent Vonnard (Losanna).

E a Eveline e Roger Neeracher (Thörishaus), Karin Hanser (Basilea) e Markus Pluess (Eschlikon) vanno due biglietti per il musical «La bella e la bestia».



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

Schweppes Tonic Premium Mixers

Per le feste preparate ai vostri clienti **un gin tonic speciale**

Un gin tonic non è un semplice cocktail, ma piuttosto una piccola opera d'arte. Con gli Schweppes Tonic Premium Mixers e i nostri consigli le premesse sono le migliori per stupire i vostri clienti durante le festività con il gin tonic perfetto. Auguri di feste frizzanti!

1. Raffreddare

Il gin tonic si gusta lentamente. Quindi la temperatura giusta del bicchiere è importante. L'ideale è un bicchiere a coppa, dove gli ingredienti si mischiano al meglio e gli aromi vengono rilasciati appieno. Riempite il bicchiere di ghiaccio, per mantenere inalterati bollicine e sapore fresco. Non utilizzate il ghiaccio sciolto, per non allungare il drink.

2. Dosare il gin

A seconda dei gusti del cliente, utilizzate da 4 a 7 cl di gin. La quantità ideale sono 5 cl. Se il cliente preferisce qualcosa di più forte, potete aggiungere ancora un po'.

3. Aggiungere l'acqua tonica

Tenete il bicchiere inclinato e versate l'acqua tonica contro la parete del bicchiere e non sul ghiaccio o sul gin, come quando si versa lo champagne, per preservarne le bollicine.

4. Mescolare

Mescolate con cura il gin tonic con un cucchiaino da cocktail in modo da rilasciare completamente tutti gli aromi. Mescolare poche volte, altrimenti le bollicine andranno perse.

Il gin tonic perfetto stimola tutti i sensi. Deve essere freddo, presentare bollicine persistenti ed essere gradevole alla vista.



5. Guarnire

Per il gin tonic perfetto è indispensabile una graziosa guarnizione. Non utilizzatene più di due: una per l'estetica e l'altra per il gusto. Le bacche di ginepro non rafforzano il sapore, al contrario delle scorze di limone o limetta. Utilizzando invece due guarnizioni per il sapore, il gusto del gin tonic non soddisferà le aspettative.

Come abbinare i Premium Tonic ai diversi tipi di gin?



Tonica Classica

Questa ricetta contiene un pizzico di limetta. Il suo gusto raffinato e discreto è ideale con tutti i migliori gin.

Da mixare con tutti i gin premium.

Art. 13873 CHF 1.80



Tonica Pepe Rosa

Grazie all'aroma di pepe rosa, questa tonica è perfetta per chi ama i sapori speziati.

Da mixare con i gin aromatici.

Art. 13837 CHF 1.80



Tonica Fiori d'arancio e Lavanda

Presenta aromi discreti di lavanda e fiori d'arancio. Per un gin tonic raffinato, che ricorda il Mediterraneo.

Da mixare con gin secchi o floreali.

Art. 13874 CHF 1.80



Tonica Ginger & Cardamomo

Il mix di zenzero e cardamomo offre un'esperienza esotica a chi vuole dimenticare la quotidianità.

Da mixare con i gin aromatici o floreali.

Art. 13836 CHF 1.80

A pagina 7 vi aspetta la combinazione perfetta di gin e tonica. Maggiori informazioni su: www.schweppes.ch/premium-mixers

Per
ristorazione
e bar di alta
gamma

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

Spumante

Avete l'imbarazzo della scelta: il nostro assortimento per una festa frizzante

Lo spumante è tipico delle feste. Ma deve essere proprio Champagne? Vi presentiamo il più elegante tra gli spumanti, il Prosecco fruttato e un nuovo arrivato con le carte in gola.

Da quando i monaci benedettini hanno inventato lo Champagne 500 anni fa, lo spumante è parte integrante di qualsiasi festa. Anche se lo Champagne continua a essere lo spumante più noto, ve ne sono altri sempre più popolari e qualitativamente ottimi.

Champagne: lo stuzzicante

Questo vino non ha bisogno di presentazioni. Lo Champagne è un vino stuzzicante e delizioso, sinonimo di festa. Uno spumante può chiamarsi Champagne solo se è stato prodotto nell'omonima regione francese. Il perlage è fine e frizzante. Il vino è secco, ma delicato e cremoso. Attendetevi delle note di mela e pesca con un retrogusto leggermente burroso e aromi di fiori bianchi. Per momenti scoppiettanti a ogni bottiglia stappata!

Prosecco: l'aromatico

Il Prosecco è aromatico e fruttato, uno spumante leggero e fresco, vinificato dalle uve glera in Veneto. Il Prosecco dovrebbe essere bevuto giovane e fresco – non lasciatelo invecchiare in cantina. Il Prosecco è tipicamente più dolce dello Champagne e ha un perlage più grande. Attendetevi degli aromi di frutta con nocciolo e note floreali. Il Prosecco della massima qualità è ritenuto essere il Prosecco Superiore DOCG di Conegliano – Valdobbiadene. Stappate e festeggiate senza timore!

Franciacorta: il nuovo arrivato

Il Franciacorta DOCG è ricco, cremoso, con note di agrume e arrosto. Prodotto con il «metodo classico» in Lombardia, il Franciacorta è la dichiarazione di guerra italiana allo Champagne francese ed è il volto nuovo



Qual è lo spumante giusto? L'importante è che non manchi!

vo dello spumante premium. Il Franciacorta è prodotto da vitigni simili a quelli dello Champagne, ma costa meno. Attendetevi un perlage fine, ma ricco e cremoso, con note di brioche e limone. Da stappare e gustare!

disponibili nell'assortimento di The Bottle.

Per maggiori informazioni:

www.bottle.ch

Televendite: 0845 805 010

Qual è il vino per i vostri clienti?

Per le feste in arrivo avete l'imbarazzo della scelta: con quale spumante volete deliziare i clienti? Tutti gli spumanti sono

THE
BOTTLE
VINO DA CONDIVIDERE



Pommery
Brut Silver Magnum
Art. 13597
CHF 109.00



Heidsieck & Co
Monopole Blue
Top Brut
Art. 12215
CHF 29.90



Pommery
Brut Silver
Art. 12213
CHF 29.90
~~CHF 42.50~~



Pommery
Brut Rosé
Art. 13622
CHF 49.90



Prosecco DOC
Art. 10941
CHF 8.50



Prosecco
Superiore DOCG
Art. 11730
CHF 12.90



Contadi Castaldi
Franciacorta Brut
Art. 14934
CHF 17.90



Contadi Castaldi
Franciacorta
Satèn 2010
Art. 14936
CHF 19.90

**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.

20 anni di «Chicken Chaoticum» a Soletta

Vincente da 20 anni con polli e birra lager

In realtà il 20° anniversario del «Chicken» è stato il 14 febbraio scorso. Ma festeggiare il sabato di Carnevale una festa diversa «nell'indiafolata Soletta» è praticamente impossibile, spiega Robert Racheter, chef e amministratore. La festa è stata quindi spostata al 10 ottobre, e «abbiamo festeggiato fino alle quattro del mattino!». Ai clienti fissi sono stati offerti buoni di ringraziamento, e inoltre l'antica autocisterna «Durstwehr» faceva spettacolo.

Concetto coerente

«Mi hanno riso in faccia quando ho aperto, 20 anni fa», spiega Racheter. Il successo continua tuttora grazie alla coerenza e alla continuità: il menù punta sul pollo ed è praticamente invariato dagli inizi. La cosa piace sia a banchieri che a

pensionati, a giovani e addirittura a celebrità come lo scrittore Peter Bichsel o il cantante Florian Ast: il «Chicken» di Soletta rappresenta il ritrovo di quartiere, dove si incontrano i clienti più svariati.

Birra lager e pollo

La birra, ottima con il pollo, è bevuta in abbondanza: «L'80% dei clienti beve Feldschlösschen Original», dice Racheter. Per tutti gli altri, l'assortimento propone numerose alternative in tutte le misure possibili.

www.chickenchaotikum.ch



Per l'anniversario è arrivata la «Durstwehr».

Robert Racheter, nel suo «Chicken Chaoticum», punta sul pollo.



Pollo anche sulle pareti: opera d'arte di Jean-Pierre Corpaato.



Il bar «Le Cintra» di Friburgo compie 30 anni

Aria di Parigi nel centro di Friburgo



Un'istituzione friburghese da 30 anni: Francis Tinguely brinda nel suo bar con i dipendenti e, naturalmente, una Cardinal.

Sono passati 30 anni da quando Francis Tinguely ha aperto il «Le Cintra» nel cuore di Friburgo. Questo locale ormai leggendario è un bar underground e jazz club dove si tengono i concerti più svariati ed è un punto di ritrovo multiculturale, che emana un'aria parigina. È stato il soggiorno pluriennale nella città dell'amore a colpire così tanto Francis Tinguely da spingerlo a trasferire sul Saane il flair e lo charme della metropoli baciata dalla Senna.

Pubblico eterogeneo

Secondo Francis Tinguely, il segreto del successo e della longevità del suo bar è «la sua natura aperta

e accogliente: qui tutte le età e le classi sociali sono le benvenute.»

Continuità con Feldschlösschen

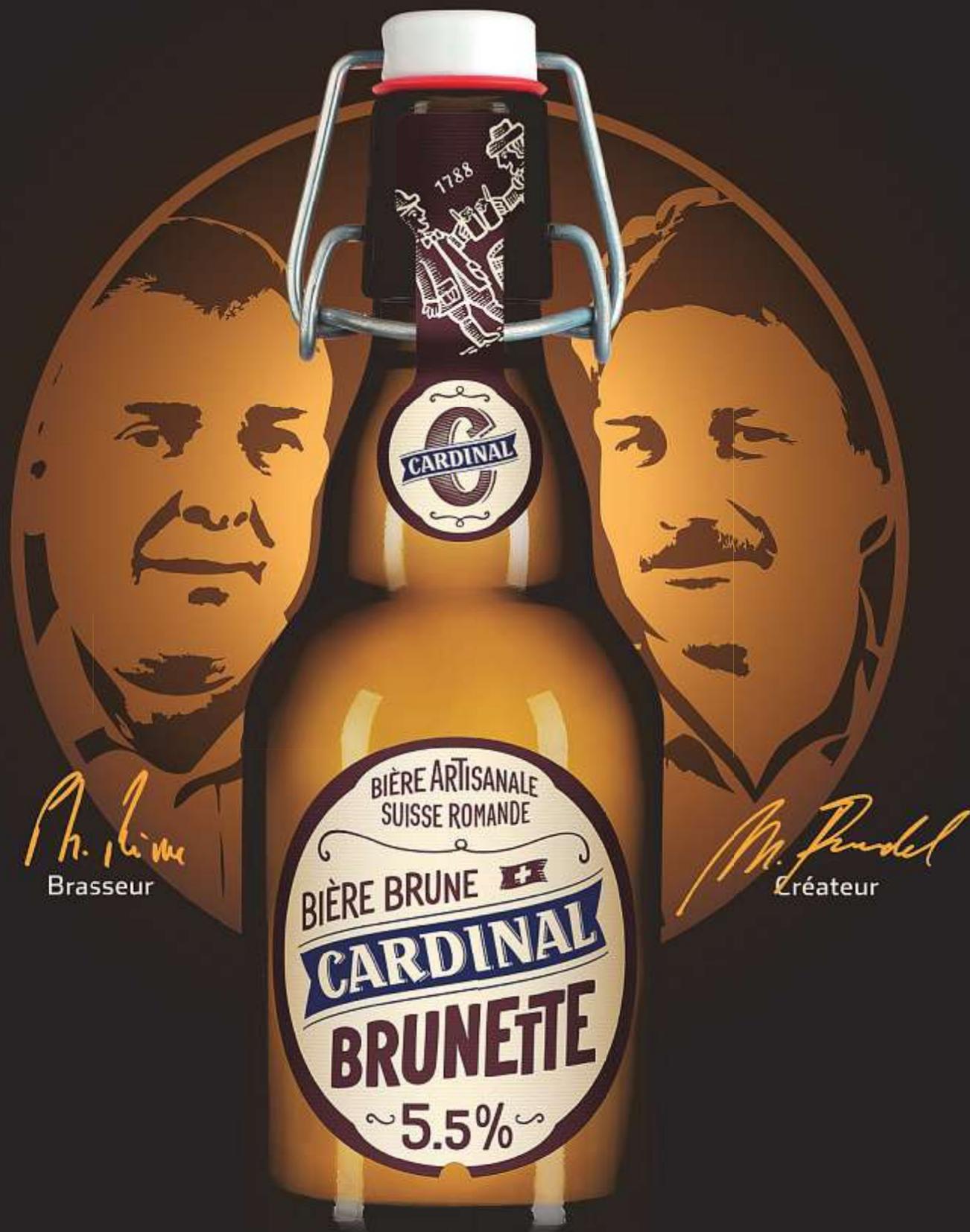
Da 30 anni, Francis Tinguely è un soddisfatto cliente di Feldschlösschen: «Per me la continuità è fondamentale e la competenza di Feldschlösschen continua a rimanere inalterata negli anni. Con la scelta mirata delle birre non abbiamo mai sbagliato un colpo.»

I festeggiamenti si terranno nel 2016, in occasione del 25° anniversario della morte di Jean Tinguely. A questo insigne cittadino di Friburgo, famoso in tutto il mondo, verrà dedicata una mostra proprio al «Le Cintra».

www.lecintra.ch

LA BROWN ALE DI CARDINAL DALLA SVIZZERA ROMANDA

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



A. L. L. L.
Brasseur

M. F. F. F.
Créateur

Hans-Werner Wegner, sommelier e oste dello «Schlösslistube»

«Anche per la ristorazione vale la pena offrire un'ampia varietà di birre ai clienti»

Hans-Werner Wegner è sommelier e oste dello «Schlösslistube» presso le aree Feldschlösschen di Rheinfelden. Nella sua intervista a SETE spiega i vantaggi offerti ai ristoratori da un'ampia scelta di birre.

Sinceramente: quanto conoscono la birra le svizzere e gli svizzeri?

Mettiamola così: non si finisce mai di imparare. Per molti la birra è solo un dissetante. Non ne conoscono la storia millenaria, non sanno che la birra è un bene culturale ben più antico del vino. Le prime birre risalgono a 4000 anni prima di Cristo. I Sumeri hanno scoperto la forma originaria della birra nell'ambito della panificazione.

Quanto radicata è la cultura birraia nei ristoranti svizzeri?

I nostri clienti della ristorazione sono seguiti dai Sales Manager e ricevono, tra l'altro, delle carte della birra. Questo ha portato a un aumento della cultura birraia. Tuttavia, ancora oggi molti clienti ordinano solo «un boccale». Allo «Schlösslistube», se qualcuno mi chiede «un bocca-

le», gli rispondo: «Le porto volentieri il boccale se mi dice con cosa devo riempirlo.» Un boccale non è che un recipiente. Chi vuole del vino non chiede semplicemente «un bicchiere». È un grato compito di noi ristoratori far conoscere la varietà birraia ai clienti.

«Le porto volentieri il boccale se mi dice con cosa devo riempirlo.»

Ne vale la pena? Il margine del ristoratore è maggiore se si vende una specialità in luogo di una birra lager?

Sì, in Svizzera la maggior parte dei clienti è pronta a pagare di più per una specialità birraia e ama scoprire una birra particolare con un sapore speciale. Inoltre, vuole sapere quale birra è adatta alle pie-

tanze che ordina. Con un dolce, ad esempio, si armonizza una birra ad alta fermentazione con note di spezie o cioccolato. La scoperta di questa meravigliosa armonia è un'esperienza per il cliente e un profitto per il ristoratore.

Quali sono i compiti di un sommelier birraio?

Il sommelier birraio ha molti compiti speciali. Ad esempio conduco la visita dai sommelier. Dopo la visita al birrificio tengo un discorso su stili birrai, storia della birra, cultura birraia e sensi nello «Schlösslistube». Il programma prevede quindi la degustazione di cinque stili birrai.

È impegnato anche al di fuori dello «Schlösslistube»?

Sì, ad esempio ho già organizzato una serata dedicata al tema «Birra e cibo» nel ristorante di un cliente. Tali eventi suscitano sempre un grande interesse.



Hans-Werner Wegner, sommelier e oste dello «Schlösslistube» di Rheinfelden.

I ristoratori traggono vantaggio dai sommelier

L'impresa Feldschlösschen, con le sue innovazioni, incentiva la cultura birraia e si impegna per la cultura birraia svizzera. I principali ambasciatori sono i nostri 19 sommelier, cinque dei quali sono addirittura diplomati Doemens. I sommelier si incontrano tre volte l'anno per un evento formativo, partecipano a viaggi di cultura birraia e formano le colleghe e i colleghi alla Feldschlösschen.

Molti Sales Manager sono sommelier

Molti dei nostri sommelier sono Sales Manager. Anche voi ristoratori potete sfruttare la loro competenza: i sommelier visitano regolarmente i clienti della ristorazione e ne formano il personale nel quadro della Feldschlösschen On-Trade Academy. A richiesta tengo anche delle serate tematiche sulla birra nei locali dei clienti.

Cultura birraia su myfeldschloesschen.ch

Su myfeldschloesschen.ch trovate tutto ciò che c'è da sapere sulla birra. Ad esempio potete realizzare comodamente dall'ufficio una carta della birra personalizzata, stimolando la cultura birraia nel vostro locale.



Il sommelier Horst Welzenbacher (SX) istruisce il personale del bar Bonazüns di Rhäzüns.

Sostanziosa ricetta del ristorante Schloss Bümpliz

La birra di Natale piace alla sposa novella

Con l'atmosfera fiabesca e la posizione presso l'ufficio di stato civile, il ristorante Schloss Bümpliz è amatissimo per i pranzi di nozze. L'esercente Peter Cziraki delizia tutto l'anno i suoi clienti con prelibatezze culinarie e birre adeguate. La birra di Natale, attualmente, non è solo la prima scelta per la selvaggina – ma piace anche alle spose.

Gulasch di maiale selvatico alla moda di Seghedino

Ingredienti

2 kg di gulasch (possibilmente di cinghiale)
 50 g di cipolle
 10 CT d'olio, ad esempio di colza
 Sale, pepe
 1¼ ct di timo
 Paprika ungherese in polvere
 7½ CT di concentrato di pomodoro
 2½ CT di farina
 5 foglie d'alloro
 2½ garofani o 1 presa di garofano in polvere
 1 l di vino rosso
 1 l di fondo di selvaggina
 2 kg di crauti
 2 CT di purea di paprica piccante ungherese
 5 CT di crème double
 2½ mazzi di timo fresco

Preparazione

Lavare e asciugare la carne. Pelare e tagliare le cipolle a dadini. Rosolare la carne porzionata nell'olio caldo. Arrostire brevemente le cipolle. Condire con sale, pepe, timo, paprica in polvere. Incorporare concentrato di pomodoro e farina, appassire. Aggiungere alloro e garofani. Riscaldare vino rosso e fondo di selvaggina, aggiungere gradualmente. Stufare il gulasch con i crauti per circa 1¼ ora. Aggiungere la purea di paprica e la crème double al gulasch e far sobbollire altri 5 minuti. Se necessario addensare leggermente. Assaggiare. Decorare con il timo fresco tritato. Chi lo desidera può insaporire il gulasch con 2 ct di mirtilli rossi. Quale contorno sono ottimi gli Spätzle.



Il ristorante Schloss Bümpliz e Peter Cziraki, che gestisce il locale da oltre 20 anni.



Padiglioni storici, parco e roseto. Il ristorante è situato nell'antica ala del castello, e pochi passi più in là, nel nuovo edificio, vi è l'ufficio di stato civile. Il castello Bümpliz presso Berna è perfetto per un matrimonio da favola. Pertanto, l'esercente Peter Cziraki, che gestisce il ristorante da 20 anni con la moglie Mihaela, può accogliere tutto l'anno soprattutto gli invitati ai matrimoni.

Iniziano le cene aziendali

La speciale atmosfera del ristorante è amatissima anche dai clienti alla carta e dalle comitive. «Dicembre, grazie alle cene aziendali, è una miniera di fatturati», spiega Peter Cziraki. Tutti i clienti vengono deliziati con piatti freschi e

stagionali, svizzeri e mediterranei.

La birra per la sposa

Inoltre, la spina propone sempre una fresca birra stagionale, attualmente rappresentata dalla birra di Natale Feldschlösschen. La birra è perfetta per i

piatti, quale il gulasch di maiale selvatico alla moda di Seghedino (vedi ricetta qui accanto).

Inoltre: «Il suo sapore aromatico è amato dalle signore», aggiunge Peter Cziraki. È proprio la birra giusta per le spose del castello Bümpliz.

www.restaurant-schloss-buempliz.ch

Gulasch di maiale selvatico alla moda di Seghedino

Peter Cziraki raccomanda di abbinare il suo gulasch alla birra di Natale Feldschlösschen. Con il suo sapore armonioso non è solo perfetta per le feste, ma anche per accompagnare dei sostanziosi piatti di selvaggina. La birra di Natale completa anche gli aperitivi e non può mancare in occasione delle feste natalizie.



In birreria con Beat Schlatter

Donne e Hürlimann

Luogo:

Bar Corazón, Zurigo

Interlocutore:

Robi Riedel, gestore

Beat: Quello che mi colpisce ogni volta che passo davanti al tuo locale è vedere tante giovani e belle donne. Non ne ho mai viste così tante negli altri locali, neanche nei ristoranti vegetariani. Robi: È vero, il Corazón è un punto d'incontro particolarmente apprezzato dalle donne. Sanno che possono venire qui anche da

sole, senza che qualcuno inizi subito a provarci. Qui si sentono a loro agio e vengono spesso in gruppi numerosi. Ma forse è anche merito dei nostri affascinanti collaboratori...

Beat: Anche le signore bevono birra? Robi: Sì, certo.

Beat: E qual è la loro birra preferita? Robi: Preferiscono birre lievemente fruttate, ma anche quelle chiare e leggere.

Beat: Ci sono uomini che scelgono il locale in base al



Beat Schlatter (DX) e Robi Riedel (RX) al Corazón.

loro marchio di birra preferito. Conosci donne che prediligono il Corazón perché ha la Hürlimann? Robi: Per quanto riguarda i marchi di birra, le donne sono più flessibili.

Beat: Ah, se fossero così in tutti i campi! Quanta birra beve una ragazza la sera nel tuo locale? Robi: In genere due birre, alcune si lasciano andare e arrivano anche a tre.

Beat: Quanto tempo impiega, di media, una donna a bere una birra? Robi (ride): Che domandel! Non le ho mai cronometrate. Però hai ragione, hanno un palato diverso. Prima che il bicchiere sia vuoto possono passare anche 20-30 minuti.

Beat: Ultima domanda: perché offri anche la Hürlimann alla spina? Robi: La Hürlimann è una birra zurighese tradizionale e il Corazón è situato proprio sulla storica Predigerplatz. Il locale non è frequentato solo da giovani donne, ma anche da molti turisti che vogliono provare una buona birra zurighese tradizionale. Una Hürlimann, appunto.

Agenda presentata da **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Mercatino di Natale a Basilea, risate e salti in alto



• **Mercatino di Natale di Basilea.** Con mercatini natalizi torna l'aria di festa nelle città e nei paesi. Quello di Basilea, uno dei più importanti, si tiene nelle piazze Claraplatz, Barfüsserplatz e Münsterplatz dalle 11 alle 20.30 tutti i giorni dal 26 novembre al 23 dicembre.

www.basel.com



• **Tutti al Festival dell'umorismo di Arosa.** Con Andreas Thiel, Peach Weber, Carolin Kebekus, Rob Spence e tanti altri artisti riderete fino alle lacrime dal 3 al 13 dicembre ad Arosa. Carlsberg fornirà la birra premium perfetta per offrire refrigerio ai muscoli provati dalle grasse risate.

www.humorfestival.ch



• **Salto con gli sci a Engelberg.** Dopo le qualifiche del venerdì, il sabato e la domenica saranno dedicati alla coppa del mondo del salto con gli sci: poco prima delle festività, dal 18 al 20 dicembre, Simon Ammann e gli altri atleti daranno spettacolo dal trampolino del monte Titlis.

www.weltcup-engelberg.ch



UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE

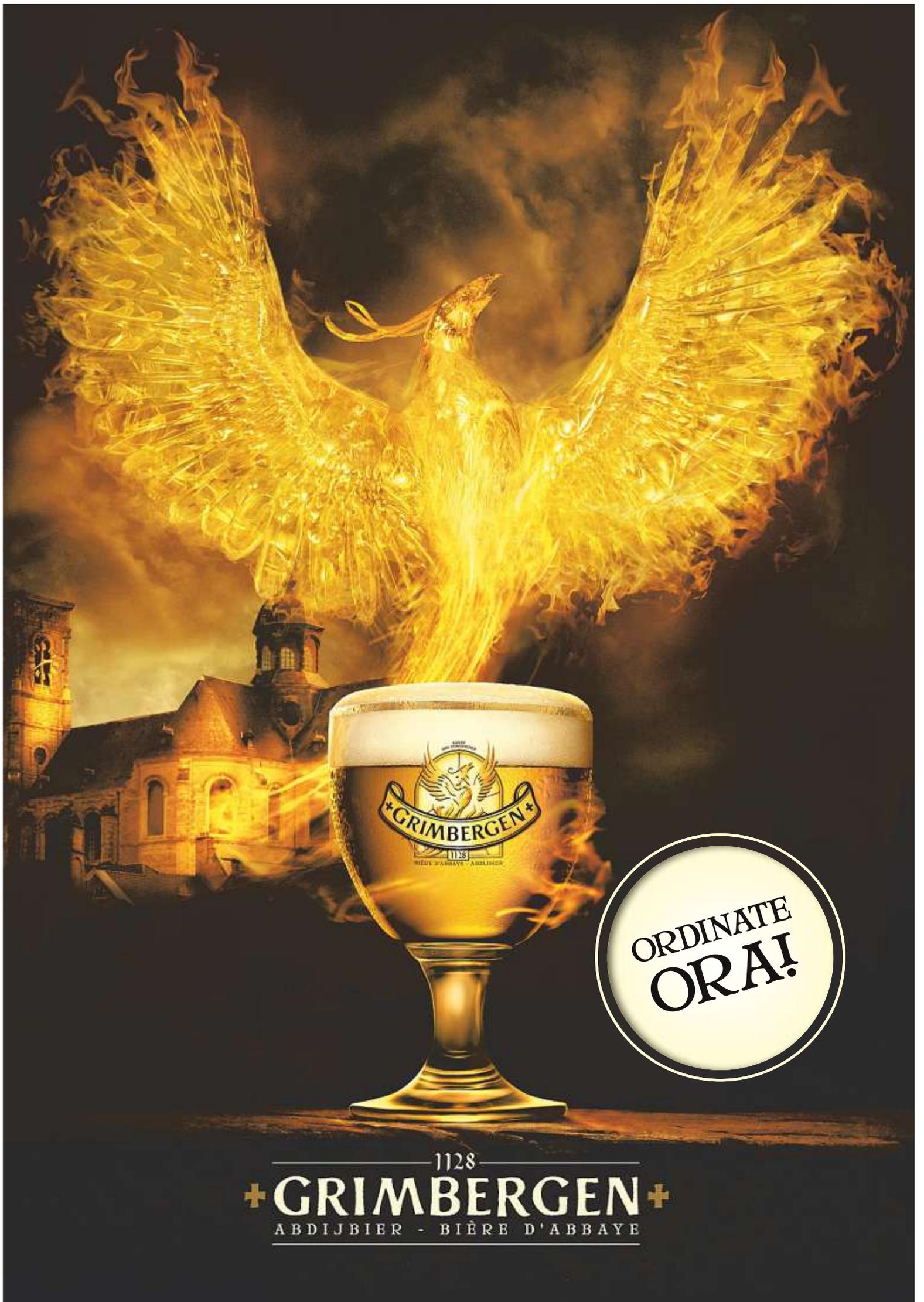


FRANÇOISE HAYMOZ

Pulizia e vuoti della sede di Givisiez. Da Feldschlösschen dal 1977

«Ormai sono parte integrante dell'arredamento di Feldschlösschen»

« Che ci crediate o no, mi occupo delle pulizie da Feldschlösschen e, ancora prima, da Cardinal dal 1977 e il mio lavoro è sempre stato un piacere. Fare le pulizie è per me un'attività molto varia. La mattina alle 6 inizio con gli uffici, poi passo alle toilette e ai guardaroba. Infine pulisco il deposito. Sono una persona versatile e aiuto anche in cantina e con i vuoti. Nel nostro piccolo team di Givisiez ci conosciamo e rispettiamo tutti. Il che aiuta a lavorare con maggiore soddisfazione. »



ORDINATE
ORAI!

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIE - BIÈRE D'ABBAYE