

# DURST



Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen

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

Ausgabe Nr. 5, Mai 2017



## Hit

**Feldschlösschen  
Braufrisch Bügel**

**1.33 CHF pro Flasche  
statt 1.45 CHF**

Art. 14706, 20×33cl, MW Harass

## So entsteht ein neues Bier

- › Von der Idee bis zur Markteinführung: Innovationen von Feldschlösschen durchlaufen viele Stationen
- › Immer wieder Neues: Somersby Elderflower Lime und Eve Strawberry Mojito für die Gastronomie

**Seiten 10 – 15**

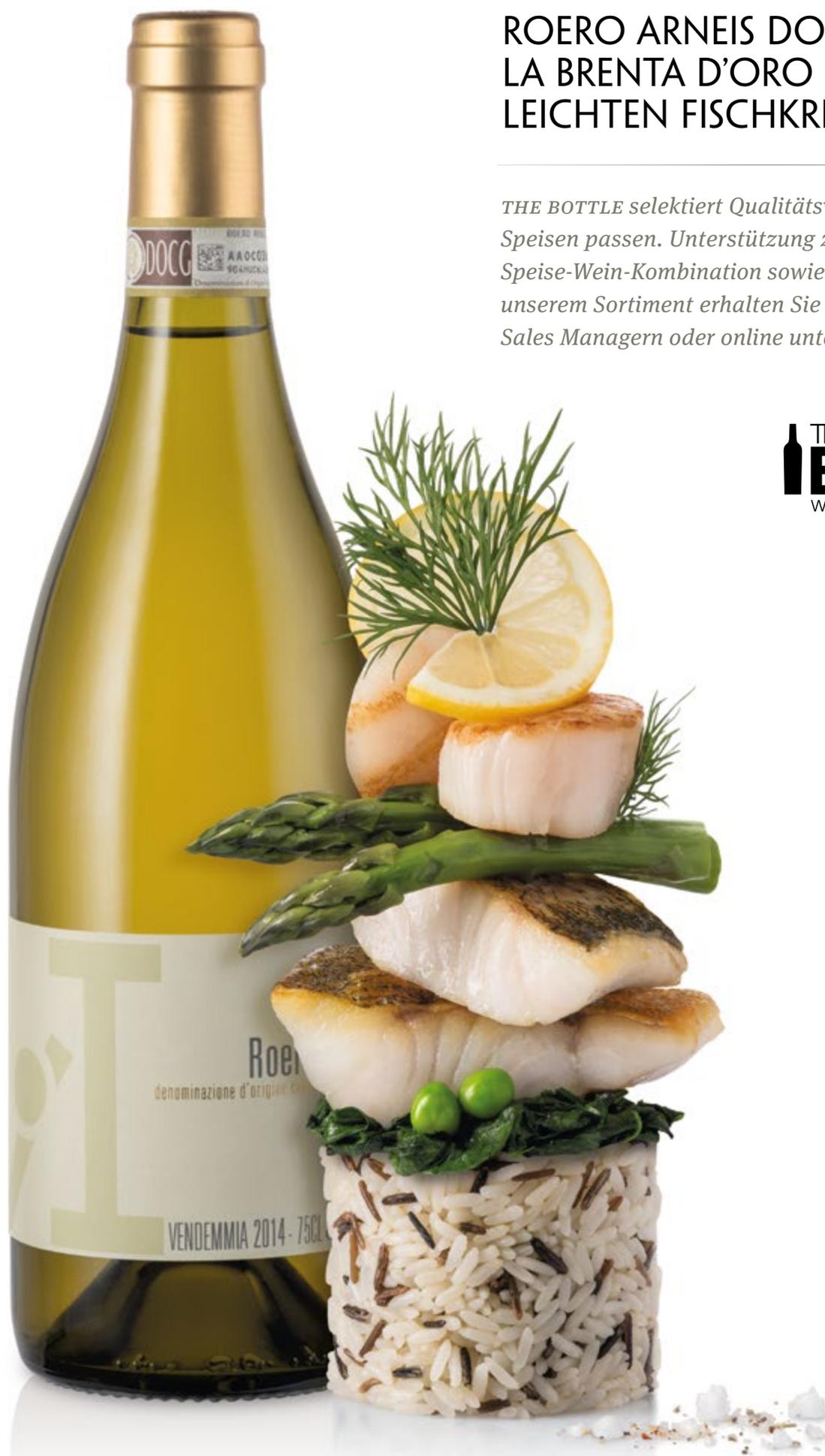
Food & Wine Pairing April

# DELIKATE KOMBO.

ROERO ARNEIS DOCG VON  
LA BRENTA D'ORO ZU  
LEICHTEN FISCHKREATIONEN.

*THE BOTTLE* selektiert Qualitätsweine, die zu Ihren  
Speisen passen. Unterstützung zur optimalen  
Speise-Wein-Kombination sowie Informationen zu  
unserem Sortiment erhalten Sie von unseren  
Sales Managern oder online unter [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

**THE  
BOTTLE**  
WEIN FÜR GÄSTE



Bestellen Sie unter [www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch) 0848 125 800

Editorial

# DURST zeigt, wie ein neues Bier entsteht

## Liebe Leserinnen, liebe Leser

DURST lädt Sie ein, einen Blick hinter die Mauern des Feldschlösschen zu werfen. Dort erfahren Sie am Beispiel von Feldschlösschen Weizen, wie ein neues Bier entsteht, was nach der zündenden Idee geschieht und welche Entwicklungsschritte die Innovation bis zum ersten Zapfen in den Lokalen der Gastronomiekunden durchläuft.

Feldschlösschen Weizen ist nicht die einzige Innovation der grössten Schweizer Brauerei in diesem Jahr. Feldschlösschen bereichert die Biervielfalt und auch die Gastronomie regelmässig mit neuen Produkten. Als Kunde können Sie Ihre Gäste jetzt mit Eve Strawberry Mojito und Somersby Elderflower Lime überraschen. Diese beiden Innovationen sind erfrischend anders und gerade im bald beginnenden Sommer zusätzliche Chancen für die Gastronomie.

Auch das House of Beer bringt immer wieder neue internationale Biere auf den Schweizer Markt. Nehmen Sie den Ball auf und machen Sie den Craft-Bier-Trend mit. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.



Kilian Furrer  
Area Sales Director Wallis, Tessin und Innerschweiz



## Volle Craft voraus

Jacobsen Brown Ale verführt mit Noten von Kaffee, Schokolade und dunklem Karamell.

Seite 5

## Braufrisch-Kit

Das Promotionskit zum Feldschlösschen Braufrisch macht Ihre Gäste zu Gewinnern.

Seite 9

## Bastian Baker

Der Sänger sagt, warum Cardinal das Bier der Freundschaft ist, und wann er es speziell liebt.

Seite 19

## Impressum

**DURST** Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens  
Feldschlösschen, [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)

**Herausgeberin** Feldschlösschen Getränke AG,  
Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden,  
Telefon 0848 125 000, [www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)

**Gesamtverantwortung** Daniela Fernández

**Redaktionelle Verantwortung** Daniela Fernández

**Inserate** [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch), Daniela Fernández

**Jahrgang** Elfter Jahrgang

**Erscheinungsweise** Monatlich in deutscher,  
französischer und italienischer Sprache

**Auflage** Deutsch 24000, Französisch 10000, Italienisch 2000

**Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrektorat, Übersetzung,**

**Druck und Versand** Vogt-Schild Druck AG,  
Gutenbergstrasse 1, 4552 Derendingen

**Projektverantwortung** Pamela Güller

**Chefredaktion** Marcel Siegenthaler/Textension GmbH,  
[www.textension.ch](http://www.textension.ch)

**Urheberrechte** Die in der Zeitung enthaltenen Beiträge sind  
urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

**Bildnachweis** Freshfocus, Feldschlösschen, Textension,  
Markus Raub, fotolia.de, zvg.

Karikatur: Göldi (Daniel Mangold)



gedruckt in der  
schweiz

### Bier des Monats

## Hürlimann Lager

Hürlimann ist ein Klassiker. Besser wird's nümme! Es besteht also absolut keine Veranlassung, an der Rezeptur des beliebten Bieres der Zürcherinnen und Zürcher etwas zu ändern. Die bewährte Hürlimann-Qualität gibt es jetzt aber im frischen Kleid: Das fruchtige und vollmundige Lagerbier hat ein neues Logo, ein neues Glas und neue Flaschenetiketten erhalten. Der Zürcher Klassiker bleibt Klasse und spielt diese optisch perfekt und zeitgemäss aus.

Jetzt bestellen!

**3.27CHF pro Liter**

Art. 10053, 20-Liter-Fass

Art. 10054, 50-Liter-Fass

**1.49CHF pro Flasche**

Art. 10086, 20×50 cl, MW Glas



### Wein des Monats

## Gamaret Les Perrières



Der an optimal sonniger Lage gedeihende und bei voller Reife geerntete Gamaret vom Weingut Les Perrières in Peissy (GE) besticht beim ersten Einatmen durch seine fruchtig-würzige Note. Der kräftige und majestätische Wein entpuppt sich als Cru der höchsten Klasse.

#### Passt perfekt zu ...

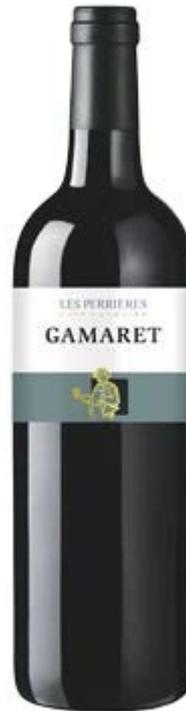
Der Gamaret Les Perrières passt hervorragend zu Barbecue und rotem Fleisch, in die schweizerische Küche und zu Saucenfleisch.

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

Jetzt bestellen!

**13.90CHF pro Flasche**

Art. 11782, 6×75cl, EW Karton



### Gambrinus auf Weltreise

## Viele Ales und ein Disput über Guinness auf der grünen Insel

**Auf seiner Reise durch die zwölf Bierregionen hat Gambrinus gemeinsam mit dem Münchner Loisl Irland besucht. Die Fahrt über die grüne Insel entwickelte sich zu einer funny Pub-Tour mit vielen Ales und dunklen Stouts.**

**H**ier ein Pub, da ein Pub, überall ein Pub. Wir bereisen die Insel mit einem Mietauto, weshalb uns gelegen kommt, dass viele irische Biere nicht besonders stark sind. Pub-Besitzer Sean begrüsst uns mit den Worten «Dia Duit». Loisl scheint das zu verstehen und antwortet mit der deutschen Übersetzung: «Grüss Gott.» Sean ist einer jener stolzen Iren, die ihr Bier lieben. «Weil auf unserer Insel kein Hopfen wuchs», erzählt er, «brauten unsere Vorfahren vor allem obergärige, ungehopfte Biere. Wir nennen sie Ales und verehren sie noch heute.»

#### Man liebt es oder man hasst es

Die letzten beiden Tage in Dublin stehen ganz im Zeichen der Marke Guinness. Das irische Stout ist eine der bekann-

testen Biermarken der Welt und scheidet die Geister seit 1759. Zu Guinness gibt es nur zwei Meinungen: Man liebt es oder man hasst es.

#### Der Glockenschlag: Last Orders

Loisl scheint es nicht besonders zu lieben – und das führte am letzten Abend zu hitzigen Diskussionen. Eine halbe Stunde vor der Sperrstunde ertönte im Pub der Glockenschlag: Last Orders! Und was tat mein Freund? Er fragte nach einem Pils! Während er sich mit einer Gruppe brüskierter Iren stritt, genoss ich ein frisch gezapftes Guinness. Es schmeckt malzaromatisch und hat im Abgang einen Hauch von Lakritze und Kaffee. Nach dem letzten Schluck machte ich auch mit Loisl einen Abgang. Es war wohl besser so.



Guinness ist in den irischen Pubs allgegenwärtig.

## Bierland Irland

Im House of Beer von Feldschlösschen können Sie als Gastronom folgende Biere und Ciders aus Irland bestellen: Guinness Draught, Guinness Dublin Porter, Guinness West Indies Porter, Kilkeny, Smithwick's Irish Ale, Magners Original und Magners Pear.

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

Volle Craft voraus

## Jacobsen Brown Ale hat Tiefe und Charakter

Das Brown Ale ist das «signature beer» der dänischen Craft-Bier-Brauerei Jacobsen. Seine Tiefe und sein Charakter haben ihre Wurzeln im 19. Jahrhundert. Junge Braumeister haben aus einem alten Rezept ein modernes Bier mit Tradition kreiert.

**A**m Gamle Carlsberg Vej in Kopenhagen studieren die jungen Braumeister von Jacobsen alte, in Vergessenheit geratene Rezepte. Sie interpretieren diese Rezepte neu und produzieren ihre Craft-Biere auf einer modernen Brauanlage. Das Jacobsen Brown Ale ist ihr bisher grösster Wurf: In diesem Bier steckt eine Menge Leidenschaft.

### Sechs verschiedene Malzsorten

Auf seinen Reisen durch England und Schottland lernte der dänische Braupionier Carl Jacobsen in den 1860er-Jahren nicht nur seine spätere Gattin Otilia Marie kennen, sondern auch die nordenglischen Brown Ales. Von diesen ist das Jacobsen Brown Ale inspiriert. Es wird aus sechs verschiedenen Malzsorten und dem besten Hopfen wie dem neuseeländischen Zweck oder dem Nelson Sauvín gebraut.

### Kaffee-, Schokolade- und Karamellnoten

Das Brown Ale leuchtet kastanienfarben und hat einen cremigen Schaum. Bereits in der Nase entfaltet sich sein malziger Charakter mit Noten von Kaffee, Schokolade und dunklem Karamell. Am Gaumen treffen diese Aromen auf eine feine Fruchtigkeit und eine Malzsüsse, die bis weit in den herben Abgang anhalten.

### Perfekter Begleiter zu Speisen

Jacobsen Brown Ale ist ein ganz spezielles Bier mit Tiefe und Charakter. Diese Spezialität passt



In der Craft-Bier-Brauerei Jacobsen wird mit grossem handwerklichem Geschick gebraut.

hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch und ebenfalls zu facettenreichen Käseplatten. Selbstverständlich kann man das Brown Ale der jungen Braumeister vom Gamle Carlsberg Vej in Kopenhagen aber auch ganz einfach so geniessen.

## Jacobsen Brown Ale

**Bierstil** Brown Ale

**Herkunftsland** Dänemark

**Alkoholgehalt** 6.0% vol.

**Stammwürze** 15.3°Plato

**Gärung** Obergärig

**Farbe** Kupferbraun

**Bitterkeit** 23 IBU

**Hopfen** u.a. Zweck und Nelson Sauvín

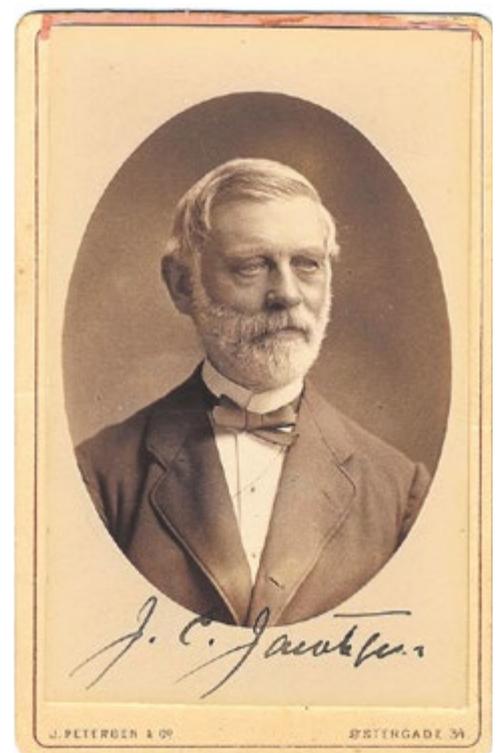
**Aroma** Ausgeprägter Malzgeschmack und Karamellnote mit herbem Abgang



Jetzt bestellen!

**Jacobsen Brown Ale**  
3.19 CHF pro Flasche

Art. 16813, 24×33cl, EW Glas



Jacob Christian Jacobsen, der Gründer von Carlsberg und Vater von Carl Jacobsen.

# OPTIMIEREN SIE IHR PORTFOLIO.



100 CL-FLASCHE  
**18.90**  
70 CL = 13.23

MOJITO MIT

5 CL SANTA CRUZ  
SILVER DRY WHITE RUM  
CHF

**0.95**

**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.

## Drink des Monats

# Ein perfekt servierter Gin & Tonic mit blumigem Geschmack

Der neue Schweppes Premium Mixer Hibiscus Tonic zeichnet sich durch einen subtilen, floralen Geschmack aus. Damit eignet es sich zum Mixen mit allen Gin-Sorten der Premiumklasse.

### Beefeater, Limette und Erdbeere

Probieren Sie doch gleich den neuen Beefeater London Dry Gin aus (siehe unten rechts) und geben Sie dem Gin & Tonic mit einer Limettencruste und einer Erdbeere den letzten Schliff.

Jetzt bestellen!

### Schweppes Premium Mixer Hibiscus Tonic

1.80 CHF pro Flasche

Art. 17128, 24×20cl, EW Glas



## Der Service

- 1. Kühlen:** Da ein Gin & Tonic langsam genossen wird, ist die richtige Kühlung des Glases wichtig. Glas mit Eis füllen.
- 2. Dosieren:** Je nach persönlichem Geschmack des Trinkers 4 bis 7cl Gin verwenden. Die Idealmenge beträgt 5cl.
- 3. Hinzufügen:** Glas gekippt halten und Tonic gegen die Wand des Glases giesen, jedoch nicht auf das Eis bzw. den Gin. So bleiben die Bläschen erhalten.
- 4. Umrühren:** Drink vorsichtig umrühren, sodass sich alle Aromen voll entfalten können.
- 5. Garnieren:** Eine hübsche Garnierung rundet den ultimativen Gin & Tonic ab und gleichzeitig das Genusserebnis auf. Nie mehr als zwei Garnierungen verwenden: Eine für die Ästhetik und eine für den Geschmack.

## Hürlimann-Rappen

# Kunstvoll ausgeliefertes Bier

Das Hürlimann-Rappen-Projekt «LKW-Blachen» ist umgesetzt: Drei Lastwagen, die im Raum Zürich Hürlimann-Bier ausliefern, tragen kunstvolle Blachen. Gestaltet wurden diese von Valentina Morrone, Zara Velchev und Luca Vincenti. Gemeinsam mit den drei Studierenden der Zürcher F+F Schule für Kunst und Design präsentierte der Komiker, Schauspieler und Hürlimann-Fan Beat Schlatter die Kunstwerke.

Von jedem Hürlimann-Bier fliesst ein Rappen in einen Fonds. Die Hürlimann Bier A.G. mit Verwaltungsratspräsident Beat Schlatter unterstützt damit Zürcher Männerprojekte.

[www.huerlimann-rappen.ch](http://www.huerlimann-rappen.ch)



Beat Schlatter (l.) stösst mit den Studierenden auf das umgesetzte Projekt an.

## Neu: Beefeater London Dry Gin

# Geprägt von der Weltstadt



Mit dem Beefeater London Dry finden Sie einen der meist verkauften Gins der Welt neu im Sortiment. Destilliert nach dem Originalrezept aus dem 19. Jahrhundert, begeistert der Gin bis heute Bartender und Cocktailliebhaber.

### Perfekt für einen Gin Tonic

Die moderne, pulsierende und dynamische Heimat London repräsentierend, überzeugt der Beefeater Gin mit seinem klaren Geschmack und einem ausgeprägten Wacholder-Charakter, dem eine starke Zitrusnote entgegenhält. Der perfekte Gin für einen Gin Tonic.

Jetzt bestellen!

### Beefeater London Dry Gin 40%

21.50 CHF pro Flasche

Art. 17563, 6×70cl, EW Glas

Auch als Einzelflasche bestellbar

# SO STEIGT IHR UMSATZ MIT DEN TEMPERATUREN.

DIE NEUE RED BULL SUMMER EDITION.



NUR DIESEN  
SOMMER.

Mit der neuen Summer Edition von Red Bull stehen die Anzeichen wieder gut für ein stabiles Sommerhoch in Ihrer Kasse. Sie kombiniert die bekannten Vorteile von Red Bull Energy Drink mit erfrischend frucht-

gem Grapefruit-Geschmack. Damit richtet sie sich neben bestehenden Konsumenten auch an jene 29 % potentieller Neukunden, die sich neue Geschmacksrichtungen wünschen.\* Das Ergebnis: Mehrumsatz

und minimale Kannibalisierung. Gut sichtbar und neben dem bestehenden Sortiment verfügbar kann das für Ihren Umsatz diesen Sommer nur eines bedeuten: **Red Bull verleiht Flüügel.**

\*Quelle: Trial & Awareness Studie, Q2 2016



**Red Bull®**

BELEBT GEIST UND KÖRPER®.

Feldschlösschen Braufrisch

# Bestellen Sie jetzt ein hochwertiges Promokit und machen Sie Ihre Gäste zu Gewinnern

Mit Feldschlösschen Braufrisch sprechen Sie eine neue Generation von Biertrinkern an. Beim Kauf von mindestens zwei Fässern oder zwei Harassen können Sie ein Promotionskit mit einem Holztablar und tollen Gewinnchancen für Ihre Gäste gratis mitbestellen.

**M**it der modernen Interpretation eines klassischen Biers ist den jungen Braumeistern von Feldschlösschen vor knapp zwei Jahren ein Coup gelungen – seither schreibt Feldschlösschen Braufrisch Erfolgsgeschichte. Ob in der Bügelflasche oder vom Fass: Trüb und unfiltriert überzeugt das Bier mit seinem erfrischenden Geschmack, der Malz- und Karamellnote und seiner leichten Hopfenbittere vor allem ein Publikum, das beim Bier einen neuen Geschmack sucht.

## Hochwertiges Promokit für Sie...

Wenn Sie im Mai mindestens zwei Harassen Braufrisch Bügel oder 2x20-Liter-Container Braufrisch über MyFeldschlösschen oder den Telesales bestellen, können Sie ein Promoti-

onskit gratis dazu anfordern. Das hochwertige Holztablar ist ein eleganter Unterstützer im Service, dazu gibt es Poster, Tischsteller und Gewinnlose für Ihre Gäste.

## ... und tolle Preise für Ihre Gäste

Das Promotionskit ist Teil einer gross angelegten Kampagne in der ganzen Schweiz. Wenn Ihre Gäste zwei Feldschlösschen Braufrisch bestellen, gibt es ein Rubbellos dazu. Die Lose enthalten Gewinncodes für den grossen Braufrisch Onlinewettbewerb und damit die Chance auf 8x3 Braukurse am ZÜRICH OPENAIR oder Openair Frauenfeld – natürlich inklusive Mehrtagesfestivalpässen. Dazu winken als Sofortpreise weitere Festivaltickets, Gummistiefel, Classic Bags und Karohemden von Braufrisch.



Die Braukurse werden in der Festivalbar stattfinden.

## Zusatzgewinn für Sie und Ihre Gäste

Mit Feldschlösschen Braufrisch zeigen Sie nicht nur Bierkompetenz bei Ihren Gästen, mit dem Promotionskit ist das Bier im Mai ein Zusatzgewinn für Sie und Ihre Gäste.

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



Jetzt bestellen!

## Feldschlösschen Braufrisch

3.67 CHF pro Liter

Art. 14529, 20-Liter-Container

1.45 CHF pro Flasche

Art. 14706, 20x33cl, MW Harass

**Braufrisch Bügel im HitFlash als Aktion,**

1.33 statt 1.45 CHF

Aktionsperiode: 8. bis 19.5.2017

**+ GRATIS Braufrisch Kit beim Kauf von**

**2 Harassen oder 2 Containern**

Art. 107390 FS Braufrisch Kit DE

Jetzt Gratis-Promotionskit dazubestellen!



Das kostenlose Promotionskit unterstützt Sie im Verkauf und beim Service von Feldschlösschen Braufrisch.



Zufriedene junge Brauer im TV-Spot für das neue Feldschlösschen Weizen: Die Rezeptur für das erste obergärige Bier der Marke seit über hundert Jahren ist gefunden.

Zehn Schritte bis zur Innovation

# Von der zündenden Idee bis zum ersten Zapfen im Lokal: So entsteht ein neues Bier

**Feldschlösschen hat die Schweizer Biervielfalt zu Beginn dieses Jahres mit mehreren Innovationen bereichert. Was braucht es, bis ein neues Bier auf den Markt kommt? Wer macht was zwischen der zündenden Idee im Schloss und dem ersten Zapfen in der Gastronomie? Wie entsteht das neue Bier? DURST beantwortet diese Fragen am Beispiel des neuen Feldschlösschen Weizen.**

### Schritt 1: die zündende Idee

Im März 2015 kommt eine Innovation von Feldschlösschen auf den Markt: Feldschlösschen Braufrisch. Der grosse Erfolg dieses unfiltrierten Lagerbiers ist noch nicht absehbar, als man im Schloss bereits einen Schritt weiterdenkt. Man will auch im Spezialitätenbereich einen modernen Range aufbauen, der unfiltrierte Biere von jungen Brauern umfassen soll. Damit sie den Kunden die perfekten Innovationen bieten können, beobachten die Verantwortlichen bei Feldschlösschen die Trends laufend. Deshalb wissen sie, dass ein obergäriges Bier passen würde, zum Beispiel ein bayrisches Weizenbier oder ein belgisches Witbier.

### Schritt 2: die ersten Testsude

Produktentwickler Jens Gauger stellt sich der kreativen Herausforderung. Der Diplomingenieur für Brauereiwesen bringt sein Wissen über Weizen- und Witbiere auf den neuesten Stand

und informiert sich über deren Zutaten. Sein Hauptaugenmerk liegt von Anfang an auf den obergärigen Hefen, die bei Weizenbieren generell eine wichtige Rolle spielen. Auch die Frage, ob man Orangenschalen und Koriander als Gewürze verwendet, ist von Anfang weg wichtig. Noch im März 2015 braut Jens Gauger im Feld-

*Das Hauptaugenmerk liegt von Anfang an auf den Hefen und den Gewürzen.*

schlösschen-Technikum den ersten 200-Liter-Sud. Es folgen zwei weitere Sude, wobei auch Orangenschalen und Koriander als Gewürze eingesetzt werden.

In den nächsten Monaten ruht das Projekt. Man will zuerst einmal abwarten, wie sich Feldschlösschen Braufrisch am Markt entwickelt und verfolgt auch noch andere Projekte.

### Schritt 3: der eigentliche Start

Im Dezember 2015 kommt das Projekt wieder in Gang. Das eigentliche Kick-off-Meeting findet am 6. Januar 2016 statt. Die verschiedensten Abteilungen wie die Produktion, der Verkauf, das Marketing und die Supply-Chain nehmen teil. Weil das Projekt komplex ist, müssen alle von Anfang an involviert und alles aufeinander abgestimmt sein.

### Schritt 4: das Okay der Geschäftsleitung

Drei Tage später ist eine grosse Hürde überwunden: Nach der ersten Präsentation in der Geschäftsleitung erhalten die Verantwortlichen grünes Licht für das Projekt. Die Geschäftsleitung gibt ihnen das Okay für folgendes Vorhaben: Obergärig, unfiltriert, fruchtig, erfrischend, leicht trinkbar und mit Weizenmalz gebraut soll das neue Bier sein. Vieles deutet zu diesem Zeitpunkt schon auf ein Weizenbier im belgischen Stil hin.

**Schritt 5: die elf Sude mit elf Hefen**

Noch im Januar braut Jens Gauger elf Sude mit elf verschiedenen Hefen. Von der Hauptgärung über die Nachgärung und die Lagerung bis hin zur Abfüllung in Flaschen wird die rund vierwöchige Produktion durchgespielt. Die Orangenschalen und den Koriander gibt der Produktentwickler kurz vor Ende der Kochungen dazu, weil sich die Aromastoffe der Gewürze so am besten lösen und in die Würze übergehen.

## Am 21. Oktober 2016 steht die definitive Rezeptur für das neue Bier fest.

Jens Gauger testet auch, wie aus den verschiedenen Hefen ohne Gewürzzugabe aromatische Produkte entstehen. Er will wissen, ob man allenfalls auf die Zugabe von Orangenschalen und Koriander verzichten kann. Noch ist nicht entschieden, ob man ein Bier im Stil eines bayrischen Weizenbiers oder eines belgischen Witbiers auf den Markt bringen wird.

**Schritt 6: die ersten Verkostungen**

Im Februar 2016 werden neun Sude von Biersommeliers, Produktentwicklern und Marketingfachleuten verkostet und bewertet. Im Sinne eines Benchmarks werden sie mit etablierten Weizen- und Witbieren verglichen. Danach entscheidet man, dass vier Hefen im Rennen verbleiben. Die Zugabe von Orangenschalen und Koriander ist immer noch offen. Ein paar Tage später findet die nächste Verkostung statt, danach fällt ein Vorentscheid für zwei Hefen. Mit denen werden je 300 Liter Bier produziert. Für die nächsten Verkostungen füllt man das Bier in neutrale Dosen ab.

Im Februar 2016 finden auch die ersten Konsumentenbefragungen statt, weitere Konsumententests folgen im April 2016 (vgl. Box rechts).

**Schritt 7: der wegweisende Entscheid**

Die beiden im Rennen verbliebenen Hefen erweisen sich als erfreulich fruchtig. Trotzdem führt Jens Gauger im Juni 2016 wieder Tests mit Koriander und Orangenschalen durch. Er ist zur Überzeugung gelangt, dass die beiden Gewürze für ein besonders fruchtiges und würziges Weizenbier unabdingbar sind.

Jetzt fällt der wegweisende Entscheid: Das neue Feldschlösschen Weizen wird vom belgischen Witbier inspiriert sein. Klar ist nun auch, welche Hefe zum Einsatz kommt und dass man Orangenschalen sowie Koriander einsetzt.

**Schritt 8: die richtige Orange**

Im Feldschlösschen-Technikum experimentiert Jens Gauger weiter: Wie viel Orangen-

schalen und Koriander braucht es? Welche Orangensorte ist die geeignetste? Der Produktentwickler entscheidet sich für die Sevilla-Orange und nähert sich mit weiteren Tests dem Optimum. Er braut weitere Suds, die zwischen Juni und Oktober 2016 verkostet werden.

**Schritt 9: der eigentliche Geburtstag**

Der 21. Oktober 2016 ist der eigentliche Geburtstag von Feldschlösschen Weizen. Nach umfangreichen Verkostungen steht die definitive Rezeptur fest. Im November 2016 werden im Feldschlösschen-Sudhaus erstmals zwei grosse Sude gebraut. Mit einem Teil davon spielt man die ganze Produktionskette durch. Jens Gaugers Arbeit ist vollendet. Er legt Wert auf die Feststellung, dass bei der Entwicklung von Feldschlösschen Weizen ein ganzes Team am Werk gewesen ist. Ohne die Hilfe, die Informationen und die aktive Mitarbeit von Produktion und Technikum, aber auch von Marketing und vielen weiteren Anlaufstellen, sei eine Produktentwicklung wie diese nicht möglich.

## Im April ist es so weit: Gastronomen zapfen Feldschlösschen Weizen.

**Schritt 10: die ersehnte Markteinführung**

Im April 2017 ist es so weit: Das neue Feldschlösschen Weizen wird auf dem Markt eingeführt. Im ganzen Land zapfen Gastronomen für ihre Gäste das erste obergärige Bier der Marke Feldschlösschen seit über 100 Jahren.

## Werbung und Tests

**Der TV-Spot**

Der TV-Spot über das neue Feldschlösschen Weizen schafft die Aufmerksamkeit, die ein neues Produkt braucht. Davon profitieren auch die Kunden aus der Gastronomie. Der Spot wurde im Oktober 2016 während drei Tagen in Rheinfelden gedreht. Wie beim Feldschlösschen Braufrisch spielte auch bei diesem TV-Spot das Schloss eine wichtige Rolle.

[www.feldschloesschen.ch/tv-spots](http://www.feldschloesschen.ch/tv-spots)

**Die Werbemittel**

Die Gäste müssen wissen, dass sie ein neues Bier bestellen können. Damit die Gastronomen das neue Feldschlösschen Weizen in ihrem Lokal perfekt lancieren können, wurde ein attraktives Werbemittelpaket erstellt. Es enthält unter anderem Bierkarteneinleger, Tischsteller, Rondelle und Bierteller.

**Die Konzepttests**

Im Februar 2016 werden umfangreiche Konzepttests durchgeführt. In Interviews äussern Frauen und Männer im Alter von 25 bis 38 Jahren ihre Meinungen zu verschiedenen Ideen. Dabei werden mehrere Designs getestet, unterschiedliche Glastypen gezeigt, Flaschenformen und Farben besprochen, Namensmöglichkeiten evaluiert und Konzeptideen besprochen. Im April 2016 findet ein weiterer Test mit über 100 Konsumenten statt.



Produktentwickler Jens Gauger im Technikum von Feldschlösschen.

Mit Verantwortung  
genossen.

Join the  
**BREW  
CREW**

**Braukurs für Ihre Gäste**

Bestellen Sie das Visibilitätskit von Braufrisch und schicken Sie Ihre Gäste mit etwas Glück an einen von unseren Braukursen am Musik-Festival. Weitere Infos auf Seite 9

**Feldschlösschen verbindet**

Gebraut in der Schweiz

Jetzt bestellen auf  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)

**LE GOÛT À LA FRANÇAISE**



Lord Somersby ist ein Tausendsassa. Jetzt verdanken wir ihm auch den spritzig erfrischenden Drink Somersby Elderflower Lime.

Der Lord präsentiert Somersby Elderflower Lime

## Neuer Geschmack von Somersby

**Dank Lord Somersby können wir Somersby auf Eis geniessen. Nach dem grossen Erfolg von Somersby Apple Original verdanken wir dem Lord jetzt auch einen spritzigen Holunderblüten-Limetten-Drink: Somersby Elderflower Lime.**

**S**omersby Elderflower Lime schmeckt so erfrischend anders, wie wir es uns von Somersby Apple Original gewohnt sind. Die zart-blumigen Geschmacksnoten von Holunderblüten, vereint mit einem Hauch von Limette, sorgen für ein herrlich prickelndes Geschmackserlebnis.

### Ein richtig erfrischendes Erlebnis

Elderflower Lime hat 4,5 Volumenprozent Alkohol und ist an entspannten Sommerabenden in jedem Lokal ein perfekter Genuss. Die liebliche Süsse der Holunderblüte und die angenehme Säure der Limette werden auch Ihre Gäste überzeugen. Wie Apple Original eignet

sich auch dieser Drink perfekt, um einen Arbeitstag ausklingen zu lassen, mit einem Apéro in eine aufregende Nacht zu starten oder auch als Begleiter zu rassigen Fischknusperli.

### Somersby immer auf Eis servieren

Um Lord Somersby ranken sich viele Legenden. Seine berühmteste Entdeckung – so sagt man – ist das Eis. Deshalb empfiehlt sich, Somersby Elderflower Lime wie auch Apple Original immer auf Eis zu servieren. So wird die fruchtig-spritzige Kombination aus Apfelsaft und Fruchtwein von den Gästen am liebsten genossen. Ganz nach dem Motto: «Party like a Lord».

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



Jetzt bestellen!

**1.90 CHF pro Flasche**  
Art. 16434, 6×4×33cl, EW Glas



Brooklyn-Mitbegründer Steve Hindy.

## Innovationen im House of Beer

Gastronomen können im House of Beer von Feldschlösschen zahlreiche Craft- und andere Biere aus der ganzen Welt bestellen. Damit sie ihren Gästen immer wieder etwas Neues anbieten können, hat das House of Beer in diesem Jahr zahlreiche Innovationen in sein Angebot aufgenommen: Von der New Yorker Kultmarke

Brooklyn stehen vier neue Produkte zur Verfügung. Von der dänischen Craft-Bier-Brauerei Jacobsen sowie der schwedischen Nya Carnegiebryggeriet gibt es neu je drei spezielle Biere wie das Jacobsen Brown Ale aus Kopenhagen oder das 100W IPA aus Stockholm.

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

# JETZT SPAREN!



**FÜR DIE SCHWEIZER GASTRONOMIE.**

**ZUM GANZJÄHRIGEN DAUERTIEFPREIS VON CHF 1.49 PRO 1,5-LITER-FLASCHE.**

**HERVORRAGENDE QUALITÄT, PRODUZIERT IM BÜNDNERLAND.**

  
**Queen's**

[WWW.QUEENS.CH](http://WWW.QUEENS.CH)

Innovation von Eve: Eve Strawberry Mojito

## Kubanischer Zauber für Ladys-Abende

**Eve versüsst entspannte Frauenrunden regelmässig mit neuen Produkten. In diesem Sommer lässt die vom beliebten Cocktail-Klassiker aus Kuba inspirierte Limited Edition Eve Strawberry Mojito auch anspruchsvollste Frauen schwärmen.**

**E**ve weiss, was Frauen wollen: Sie stehen auf Erdbeeren, auf erfrischend-fruchtige und prickelnd-leichte Getränke – und auf Abwechslung. Deshalb gibt es jetzt Eve Strawberry Mojito als Limited Edition. Für Sie als Gastronom hat die kubanisch inspirierte Innovation mehrere Vorteile:

**Exotischer Geschmack:** Eve Strawberry Mojito trägt den fruchtig-süssen Geschmack von Erdbeeren in sich, kombiniert diesen mit einer zarten Rumnote und verleiht ihm mit erfrischender Limette und Minze eine zusätzliche Raffinesse. Egal, zu welcher Jahreszeit Frauen in Ihrem Lokal gesellige Stunden verbringen: Die neue Geschmacksvariante des auf Bierbasis produzierten Eve wird sie verzaubern.

**Neue Interpretation:** Frauen halten Traditionen hoch und sind gespannt auf Neues. Mit Eve Strawberry Mojito können Sie ihnen beides bieten. Das leicht alkoholische Getränk (3,1 Volumenprozent) ist eine neu interpretierte Variante des gerade bei Frauen so beliebten Cocktail-Klassikers aus der sonnigen Karibik.

**Wenig Aufwand:** Das Geschmackserlebnis ist aufregend und erfordert für Sie als Gastronom kein aufwendiges Mixen. Bloss die Flasche öffnen, und Eve Strawberry Mojito ist trinkbereit.

**Hochwertiges Design:** Frauen haben Stil und lieben das Schöne im Leben. Das hochwertige und moderne Eve Design hat einen femininen Look, mit dem Sie Ihre weiblichen Gäste zielgruppengerecht ansprechen können.

eve.swiss

Jetzt bestellen!

### Eve Strawberry Mojito

1.97 CHF pro Flasche

Art. 16637, 6×4×27,5cl, EW Glas



Innovation von Cardinal

## Cardinal Sommer Edition

Nach Weihnachtsbieren und Frühlingsbieren bringt Feldschlösschen für die Gastronomie erstmals ein Sommerbier auf den Markt: Cardinal Sommer Edition konnte bis Ende März bestellt werden und wird Anfang Juni ausgeliefert. Das fruchtig-leichte Saisonbier passt zu einem Sommer mit Freunden. Seine zartgelbe Farbe und der reduzierte Alkoholgehalt (4,3 Volumenprozent) laden zum Genuss in den heissen Monaten ein. Cardinal Sommer Edition hält für die Gastronomie viele heisse Vorteile bereit, denn saisonale Spezialitäten sind bei den Gästen beliebt.

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

Presented by Carlsberg: Arosa Electronica

## Elektrisierende Musik in der Bündner Bergwelt



Party Time in der Bündner Bergwelt: Impressionen vom vierten Arosa Electronica.

**B**erge und Schnee, meistens Sonnenschein und ein strahlend blauer Himmel: Auch die vierte Auflage des Arosa Electronica lockte im März zahlreiche Fans der elektronischen Musik ins Schanfigg. Diese kamen während einer ganzen Woche in den Genuss täglicher Day Parties mitten im Skigebiet und Night Parties unten im Dorf.

### Familiärer Charakter

Diesmal war alles noch grösser: Am Weekend fand das Happening neu auf vier Floors statt, und es traten noch mehr Künstler auf als in den Jahren zuvor. Trotzdem ist Arosa Electronica geblieben, was es immer war: ein Fest mit familiärem Charakter und traumhafter Kulisse. Carlsberg ist Presenting Partner. Das beliebte Après-Ski-Bier erwies sich einmal mehr als die perfekte Erfrischung des Partyvolkes.

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





Larven und Luftschlangen machen das Hotel Basel während der Fasnacht zu einem besonders stimmungsvollen Ort.

Farbenprächtige Dekoration im Hotel Basel

## Grosseinsatz für die «drey scheenschte Dääg»

**A**m Montag nach Aschermittwoch hiess es in Basel morgens um vier Uhr auch in diesem Jahr «Achtig! Morgestraich! Vorwärts, marsch!» Im Hotel Basel hatten sich die Gäste schon zwei Stunden zuvor mit einem Kaffee gestärkt und die Fasnachtsdekoration genossen. Dass sich das Viersternehaus für die «drey scheenschte Dääg» farbenprächtig herausputzt, ist eine der vielen Traditionen der Basler Fasnacht. Dabei scheut das Team des Hotels keinen Aufwand: In der Nacht auf Sonntag spannen zahlreiche Mitarbeiter jeweils Drähte, sie hängen Larven auf und bringen ihr Gasthaus auf Fasnachts-Hochglanz.

### Offenbier vor dem Hotel

Die Dekoration gibt der Fasnacht im Hotel Basel einen würdigen Rahmen. Bereits am Sonntagabend, wenn sie die Laternen einpfeifen, kommen die Cliques ein Bier trinken. Am Montag und am Dienstag kann man jeweils Schnitzelbängg hören.

Beliebt ist auch das frische Feldschlösschen Original, welches das Team auch vor dem Hotel zapft. Den Abschluss des Fasnachtsjahres bilden die Bummel der Cliques. Sie finden an den drei auf die Fasnacht folgenden Sonntagen statt. Auch nach den Bummeln geniessen die Cliques gerne ein frisch gezapftes Feldschlösschen Original vom Hotel Basel.

[www.hotel-basel.ch](http://www.hotel-basel.ch)



Die Brasserie des Hotels Basel ausserhalb der Fasnacht.



Impression vom Ausnahmezustand im Hotel Basel.

12. bis 21. Mai 2017: muba

## Als DURST-Leser können Sie gratis an die muba

Mit einem neuen visuellen Kleid sowie zahlreichen inhaltlichen Änderungen präsentiert sich die muba vom 12. bis 21. Mai 2017 von der innovativen Seite. Als DURST-Leser erhalten Sie für die Basler Publikumsmesse einen Gratis Eintritt.

Frischer Wind umgibt die muba. Die Messe wartet dieses Jahr gleich mit drei Fokusthemen auf: Beim Thema «Mobilität und Energie» sind Namen wie Tesla und das Verkehrshaus präsent. Bei der BRICKLIVE kommen LEGO-Fans auf ihre Kosten, denn in der Halle 1 findet die weltweit grösste Show mit den farbigen Steinen statt. Für Unterhaltung auf der Live-Acts-Bühne sorgen Stars wie Kaya Yanar, Massimo Rocchi und Oropax. Feldschlösschen ist seit Jahren Partner der muba. Deshalb können Sie als DURST-Leser von einem Gratis Eintritt profitieren. So nehmen Sie an der Leseraktion teil: Gehen Sie im Internet auf [www.muba.ch/tickets](http://www.muba.ch/tickets) und geben Sie dort den Ticketcode *muba2017-Feldschloesschen* ein. Pro Person wird ein Gratis ticket vergeben.

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

**muba**



Mobilität und Energie haben an der muba einen grossen Auftritt.

**AKTION**  
im HitFlash Mai

**TEA TIMES ARE CHANGING.**

**TEA. SEHR, SEHR ANDERS.**

[WWW.CARPEDIEM.COM](http://WWW.CARPEDIEM.COM)

**CARPE DIEM**  
MATCHA  
SPARKLING GREEN TEA  
nashi & Ingwer

- Trendiger Matcha
- Direkt gebrühter Grüntee
- Nashi-Birne & Ingwer
- Kohlensäure
- Zutaten 100 % natürlicher Herkunft
- Vegan zertifiziert
- 0,5L PET

**CARPE DIEM**  
PREMIUM TEA DRINKS



Auf ein Bier mit Bastian Baker

## «Es war an der Zeit, einen Song über die Freundschaft zu schreiben»

**Auf eine neue Freundschaft: Der beliebte Musiker Bastian Baker ist das neue Gesicht von Cardinal. Im Interview erzählt er, warum das nicht nur wegen der gemeinsamen Wurzeln in der Romandie passt und welche Pläne er für die Zukunft schmiedet.**

**Bastian Baker, du bist das neue Gesicht von Cardinal. Warum passt das deiner Meinung nach?**

**Bastian Baker:** Cardinal ist das Bier der Freundschaft, das Bier der Romandie, das Bier für alle. Ich glaube, das passt perfekt zu unserem Image der bodenständigen Leute, der Künstler, die versuchen, ihre Musik für die ganze Welt zu öffnen. Ausserdem mag ich Cardinal sehr, also: eine gute Wahl!

**Bei welcher Gelegenheit trinkst du Bier?**

Ich trinke sehr oft ein Bier, sei es zum Essen, um den Feierabend einzuläuten oder an Sportevents. Bier hat für mich auch etwas Feierliches an sich: Ich stosse gerne mit einem Bier auf etwas an.

**Dein Vater führt ein Restaurant in Lausanne, das «Sport's Café Le Zodiac». Wie hat dich das geprägt?**

Anfangs ging ich nicht gerne dorthin, man konnte damals noch rauchen in den Restaurants, und ich mag den Rauchgeruch nicht. Jetzt wo das Geschichte ist, ist das wahrscheinlich der Ort in Lausanne, an dem ich am meisten Zeit verbringe. Wenn ich beobachte, wie das Bier in die schönen Gläser gegossen wird, hat das eine ganz ästhetische Seite, die ich seit meiner Kindheit kenne.

**Kannst du dir vorstellen, ein eigenes Restaurant oder eine eigene Bar zu haben?**

Ja, das Projekt verfolge ich mit Freunden schon lange. Es braucht sicher noch ein paar Jahre, aber ich denke, wir werden das machen.

**Momentan setzt du voll auf deine grosse Leidenschaft, die Musik. Als Musiker hast du schon sehr viel erreicht. Verfolgst du noch das eine, grosse Ziel?**

Ich lege meinen Fokus nicht auf grosse Ziele. Ich bin eher in der Gegenwart, im Alltäglichen zu Hause. Egal, was ich gerade tue, ich versuche immer das Beste zu geben. Sobald ich ein Ziel erreicht habe, mache ich mich ans nächste. Ich bin also kein Träumer, ich bin ziemlich pragmatisch.



*Bastian Baker (2. von rechts) stösst mit einem Cardinal auf die Freundschaft an.*

**Soeben ist deine neue Single erschienen. Was kannst du uns darüber verraten?**

Sie heisst «Five Fingers» und handelt von der Beziehung, die ich zu meinen Freunden habe. Wir sind eine eingeschworene Truppe. Es war an der Zeit, ein Lied über die Freundschaft zu schreiben.

**Was bevorzugst du: Lieder im Studio aufzunehmen oder sie vor Publikum zu performen?**

Ich mag beides. Die Arbeit im Studio bedeutet viel Druck, ständiges Hinterfragen und Zweifel – am Ende ist es eine Achterbahnfahrt der Gefühle. Wenn ein Song fertig aufgenommen ist, ist man superzufrieden. Einen produzierten Song dann endlich an einem Konzert live zu

spielen, ist wie ein Geschenk. Und das ist immer noch der schönste Moment.

**Als Musiker reist du viel. Gibt es einen Ort, der dich besonders beeindruckt hat?**

Japan, aus verschiedenen Gründen: Die Kultur, die Küche, die Menschen, die Städte, die Ambiance – das alles gefällt mir sehr an Japan.

**Was fehlt dir, wenn du weit weg von der Schweiz bist?**

Vor allem die Lebensqualität, die pure und frische Luft, die Berge, die Seen, das Lavaux, die Freunde, die Familie, die Schweizer Gastronomie. Es ist weniger so, dass mir diese Dinge fehlen, sondern eher, dass ich mich jedes Mal wieder darauf freue.

# SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE  
GEPFLEGTE  
GASTRONOMIE  
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

[WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH](http://WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH)

Wettbewerb

## Zu gewinnen: Fünf Degustationssets mit den neuen Produkten von Feldschlösschen



Wie die neuen Biere wohl schmecken? Beim Degustieren kann man es erfahren.

### Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität der neuen Produkte

Der Schweizer Biermarkt bringt immer wieder neue Produkte hervor. Als grösste Brauerei des Landes trägt auch Feldschlösschen regelmässig mit Innovationen zur Biervielfalt bei. Seien es nationale Eigenkreationen oder Spezialitäten aus dem Ausland: Bei Ihrem Getränkepartner können Sie in diesem Jahr viele neue Produkte für Ihre Gäste bestellen.

### Viel Spass beim Degustieren

Wollen Sie gemeinsam mit Ihrem Personal die Innovationen degustieren und sich von deren Qualität überzeugen? Dann lösen Sie das Quiz auf dieser Seite. Zu gewinnen gibt es fünf Degustationssets mit Feldschlösschen Weizen und vielen anderen neuen Getränken aus dem Hause Feldschlösschen. Wir wünschen Ihnen viel Glück und jede Menge Spass beim Degustieren.

**Haben Sie diesen DURST aufmerksam gelesen und wissen über die neusten Innovationen von Feldschlösschen Bescheid? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein grosses Problem darstellen. Die Buchstaben der sechs richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.**

**1. Vorhang auf für das neue Feldschlösschen Weizen. Welche Aussage über Weizenbiere ist korrekt? Sie werden ...**

- A** ...ausschliesslich in Bayern geschätzt
- B** ...in der Regel obergärig gebraut
- C** ...immer zu Weisswurst getrunken

**2. Welche Ingredienzien geben dem Drink Somersby Elderflower Lime die Aromen?**

- R** Holunderblüten und Limette
- O** Hopfenblüten und Joghurette
- Y** Rosenblüten und Annette

**3. Das neue Getränk der Marke Eve heisst Eve Strawberry Mojito. Was sind Strawberries?**

- I** Himbeeren
- D** Brombeeren
- A** Erdbeeren

**4. Wie heisst das neue Sommerbier der Marke Cardinal?**

- U** Cardinal Sommer Edition
- F** Cardinal Sonnen Edition
- O** Cardinal Geniesser Edition

**5. Wie heisst das Kompetenzzentrum von Feldschlösschen für internationale Biere, das viele Neuheiten anbietet?**

- F** House of Ale
- E** House of Beer
- D** House of Drinks

**6. Wie heisst die dänische Marke, die neue Spezialitäten auf den Markt bringt?**

- N** Jacobsen
- I** Björnobsen
- E** Ingerobsen

**Lösungswort:** \_\_\_\_\_

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten (Vorname, Name und Gastronomiebetrieb) per Fax an 058 123 42 80 oder per E-Mail an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

Einsendeschluss: **10. Mai 2017**

## Gewinner März 2017

Je eine vierstündige Frühlingsputzete durch ein Putzinstitut für ihr Lokal gewonnen haben **Ruedi Berger** (Restaurant Bahnhof in Bäretswil), **Eveline Lutz** (Meilen) und **Evelyne Meier** (Restaurant Botanica in Rafz). Wir gratulieren.



**Corona**  
**Extra**



LA  
CERVEZA  
MAS  
FINA

HECHO EN MEXICO  
CERVECERIA MODELO, S.A. DE C.V.  
CONT. NET 355 ml

**THIS IS LIVING**

Bar «Ô Chalet» in Genf

## Die perfekte Weinkarte dank «The Bottle»

Als sie in Genf die Bar «Ô Chalet» eröffneten, suchten Christophe Poret und Yannick Favre-Félix preiswerte und qualitativ hochstehende Weine für anspruchsvolle Gäste. Fündig geworden sind sie bei der Weinkollektion «The Bottle» von Feldschlösschen. Christoph Poret staunte nicht schlecht, als er dort sogar seinen Lieblingswein entdeckte.

**A**nfang Jahr haben Christophe Poret und Yannick Favre-Félix in Genf die Bar «Ô Chalet» eröffnet. Das «Café Alpin», wie die Bar auch genannt wird, ist mit viel Holz ausgestattet und versprüht Wärme, Gemütlichkeit und den Charme eines Chalets. «Wir wollten ein rustikales Ambiente schaffen, das mitten in der Stadt an die Nähe der Alpen erinnert», sagt Christophe Poret.

### Für anspruchsvolle Gäste

Klare Vorstellungen hatte das Gastronomen-Duo vor der Eröffnung der Bar auch in Bezug auf die Weinkarte: Christophe Poret: «Unser Ziel war eine qualitativ hochstehende Auswahl an sorgfältig selektionierten Weinen, die perfekt auf anspruchsvolle Gäste abgestimmt sind.» Die Wahl fiel schnell auf die Weinsammlung «The Bottle» von Feldschlösschen.

Govinda Perriguet ist in der Romandie zuständig für «The Bottle» und berät die Betreiber des «Ô Chalet». «Die Herren Poret und Favre-Félix sind ambitionierte Kunden und wissen genau was sie wollen», sagt die Weinkennerin.

### Preiswert und erstklassig

Nicht zu teuer und trotzdem erstklassig sollen die Weine sein. Die Barbetreiber entschieden sich aus dem reichhaltigen Angebot von «The Bottle» für drei Rotweine aus der Schweiz, Italien und Österreich sowie für vier Weissweine aus Deutschland, Österreich und Italien. «Damit ist «The Bottle» auf unserer Weinkarte sehr prominent vertreten», sagt Christophe Poret. Wie Yannick Favre-Félix ist er glücklich mit der



Die Weine passen zu den angebotenen Speisen wie den facettenreichen Käseplatten im «Ô Chalet».

Auswahl, welche die Gastronomen gemeinsam mit Govinda Perriguet getroffen haben.

### Zur Jahreszeit passend

Die Gäste des «Ô Chalet» sind neugierig. Sie probieren gerne neue Weine aus und wollen wissen, woher diese kommen. «Wichtig ist auch, welcher Wein zu welcher Jahreszeit angeboten wird», hat Govinda Perriguet den Barbetreibern gesagt. Ein Grüner Veltliner zum Beispiel passe am besten zwischen September und Dezember, ein Riesling hingegen sei während des ganzen Jahres gefragt.

### Aus voralpinen Regionen

Ein edler Tropfen mit Charakter zum Apéro mit Freunden oder ein mündender Begleiter zu den kalten Käse- oder Fleischplatten: Unter den sieben Weinen von «The Bottle» werden die Gäste fündig. Fünf dieser Weine stammen übrigens aus voralpinen Regionen und passen damit ausgezeichnet zu der von Bergen und Tradition geprägten Stimmung im «Ô Chalet». Hervorheben möchte Christophe Poret einen aus der Romandie stammenden Traditionswein, den er sogar als seinen Lieblingswein

bezeichnet: «Einer der beliebtesten Weissweine kommt aus Saint-Saphorin. Doch leider ist viel zu selten bekannt, dass es dort auch einen ausgezeichneten Rotwein gibt, den Pinot Noir Saint-Saphorin Rouge.»

Im Sortiment von «The Bottle» haben er und sein Partner Yannick Favre-Félix auch diesen Wein gefunden und damit grossen Erfolg.

**THE BOTTLE**  
WEIN FÜR GÄSTE

Die einzigartige Weinkollektion «The Bottle» steht den Gastronomiekunden von Feldschlösschen exklusiv zur Verfügung. Das Sortiment umfasst Qualitätsweine zu fairen Preisen, es steht für Klasse statt Masse und ist auf die Bedürfnisse der Gastronomie ausgerichtet. Die selektierten und geprüften Weine sind dem Essen verpflichtet: Sie passen perfekt zu den meistverkauften Menüs in der Gastronomie.

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



Christophe Poret (links) und Yannick Favre-Félix.



# NEWSLETTER

**My**FELDSCHLOESSCHEN.ch

*Durst auf mehr*

## Als Gastronomiekunde profitieren Sie exklusiv von:

- Attraktiven Angeboten
- Aktuellen Trends
- Produkte-News
- Tollen Wettbewerben
- Spannenden Tipps
- Kulinarischen Inspirationen



**JETZT ABONNIEREN!**  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Grimbergen

## Das Abteibier als Inspiration für die Küche

Ein Grimbergen ist eine valide Alternative zu Wein als Essensbegleiter – das beweist der bekannte Koch und Foodstylist Thierry Fuchs mit seinen auf die verschiedenen Grimbergen Biere abgestimmten Rezepten. Lassen Sie sich wie er vom belgischen Abteibier inspirieren und finden Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zu Grimbergen.

**G**rimbergen ist ein Bier mit eindrücklicher Geschichte und charaktervollem Geschmack. Die Mönche der Abtei Grimbergen überraschten bereits im Mittelalter mit visionären Bierrezepturen und wachen heute noch über ihr Geheimnis.

### Sechs Biere, sechs Charaktere

Jedes Grimbergen Bier besticht durch einen ganz eigenen Charakter:

**Grimbergen Blonde** ist ein reines, mildes, blondes, obergäriges Bier mit ausgereiften Fruchtnoten.

**Grimbergen Blanche** ist ein belgisches Weissbier mit fruchtigen Aromen, Zitrone, Gewürznelken, Koriander und Vanillenoten. Die Bergamotten-Nuance macht es zu einer beliebten Gaumenfreude.

**Grimbergen Printemps** wird traditionell intensiver gebraut mit einem zur Saison passenden reichen und fruchtigen Geschmack.

**Grimbergen Rouge** ist ein erfrischendes, ausgewogenes Bier, das die komplexen Aromen roter Früchte und Erdbeeren mit jenen der Gewürznelke und einem Hauch Schärfe vereint.

**Grimbergen Double-Ambrée** ist ein dunkles, obergäriges Bier mit bittersüßer Note, einem Hauch Karamell und getrockneten Pflaumen.

**Grimbergen Brassin de Noël** schliesslich schmeckt mit seinen angenehm intensiven Karamell-, Obst- und Gewürzaromen besonders gut im Winter.



Grimbergen ist die valide Alternative zu Wein als Begleitung zum Essen.

### Lassen Sie sich inspirieren

Der bekannte Koch Thierry Fuchs hat sich vom charaktervollen Grimbergen-Sortiment inspirieren lassen und dazu passende Rezepte kreiert. Alle 14 stehen als Kochbuch gesammelt zum Download auf der Webseite bereit und warten nur darauf, nachgekocht zu werden.

Oder Sie probieren Ihre eigenen Kombinationen aus: Mit etwas Experimentierfreude finden Sie sicher Ihr persönliches Lieblingsmenü zu Grimbergen. Lassen Sie sich einfach wie Thierry Fuchs vom legendären Geschmack der Grimbergen Biere inspirieren.

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



Thierry Fuchs hat sich von Grimbergen zu 14 Rezepten inspirieren lassen.

Jetzt bestellen!

**Grimbergen Blanche**  
2.77 CHF pro Flasche

Art. 22866, 24×33cl, EW Glas

1.94 CHF pro Flasche

Art. 15182, 6×25 cl, EW Glas

5.09 CHF pro Liter

Art. 11508, 20-Liter-Container



**MACHEN SIE MIT BEIM EWIGEN  
VERGLEICHSTEST, WELCHES  
NUN WIRKLICH  
BESSER SCHMECKT.**

DAS FRISCHE ZWICKEL, UNGEFILTERT UND UNGEZÄHMT,  
DAS ÄMRICH WEIZEN MIT DER APRIKOSENNOTE  
ODER UNSER PALE ALE, DAS AUS BESTEM  
BRAVO-HOPFEN GEBRAUT WIRD.



**WIR MACHEN BIER.**

Restaurant & Tapas Bar Juan Costa am Bleicherweg

## Spanische Feriengefühle mitten in Zürich

**G**astronomie erzählt Geschichten. Zum Beispiel die des spanischen Bonvivants Juan Costa, der um die Welt segelte, 1912 in Zürich landete und dort ein Restaurant eröffnete. Verbürgt ist, dass Dolores Schoeffel 1978 das «Old Inn» in ihrem Elternhaus am Bleicherweg übernahm. Zwanzig Jahre sind vergangen, seit Dolores Schoeffel und ihr Partner Rolf Berner die Juan Costa GmbH gründeten. Seit zehn Jahren heisst ihr Lokal, zu dem auch ein Tapas-Catering gehört, «Juan Costa Restaurant & Tapas Bar am Bleicherweg».

### Auch Bier aus Spanien

«Comer y beber para vivir» (Essen und trinken zum Leben) lautet das Motto. Am Mittag ist das «Juan Costa» vor allem bei Geschäftsleuten beliebt. Am Abend lässt einen die einfache und qualitativ hochstehende spanische Küche mitten in Zürich in den Ferien wähen. Natürlich darf auch das spanische Bier San Miguel nicht fehlen. Den Durst kann man aber auch genussreich mit einem Hurlimann aus Zürich löschen.

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



Dolores Schoeffel und Rolf Berner im «Juan Costa Restaurant & Tapas Bar am Bleicherweg».

Restaurant und Bar Grain in Zürich

## Getreide-Reise mit Craft-Bieren und Craft-Food

**V**or 26 Jahren ist David Court in die Schweiz gekommen, um eine Saisonstelle anzutreten. Der Kanadier ist geblieben, mittlerweile auch Schweizerbürger und Diplom-Biersommelier. Jetzt hat er in Zürich zusammen mit Aaron Willits, Josh Armstrong und Brian Dempsey sein erstes Restaurant eröffnet. «Grain» (Getreide) heisst es,

und dahinter steckt eine schöne Idee: «Wir schaffen aus einfachem Getreide ein wundervolles Speise- und Getränkeerlebnis», sagt David Court. Im Zentrum stehen Craft-Biere und die zu ihnen passenden Craft-Speisen. David Court schickt die Gäste «auf eine Reise, um die herrliche Welt dieser handwerklich produzierten Produkte zu erkunden».

### Das Personal weiss, welches Bier zu welcher Speise passt

Getreide, Hopfen, Bier und Holz prägen den optischen Auftritt des mit Liebe eingerichteten Lokals, zu dem auch eine kleine Brauerei gehört. Von Lagerbieren über India Pale Ales und Triples bis hin zu Sauerbieren erhält der Connoisseur alles, was sein Herz höher schlagen lässt. Zudem weiss das Personal genau, welches Bier zu welcher Speise passt.

### «Viele Gäste kommen extra wegen der grossen Bierauswahl»

«Feldschlösschen macht den Craft-Bier-Trend mit und ist ein idealer Partner für ein Lokal wie das «Grain»», sagt David Court. Weil der Bier-Enthusiast «den Leuten die Welt des Bieres näherbringen» will, führt er regelmässig Degustationen durch. Was ihn besonders freut: «Viele Gäste kommen extra wegen der grossen Bierauswahl zu uns.»

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



Bier-Enthusiast David Court in seinem Zürcher Restaurant Grain.

# Franziskanisch für Hochgenuss.

Das frisch-fruchtige Franziskaner Naturtrüb  
für die genussvolle Auszeit.



Zeit für das Besondere.





Red Bull Summer Edition

## Die neue Summer Edition von Red Bull verleiht ihrem Sommer Flüüügel

**Heisse Zeiten für Ihren Umsatz: Die Kombination des beliebten Energy Drinks mit dem Geschmack von Grapefruit verleiht nicht nur Ihren Gästen Flüügel, die neue Summer Edition verhilft auch Ihrem Betrieb zum Höhenflug.**

**M**it der neuen Summer Edition von Red Bull stehen die Anzeichen gut für ein stabiles Sommerhoch in Ihrer Kasse. Sie kombiniert die bekannten Vorteile von Red Bull Energy Drink mit erfrischend fruchtigem Grapefruit-Geschmack. Damit wird sie nicht nur bestehende Konsumenten begeistern, sondern auch potenzielle Neukunden ansprechen, die sich neue Geschmacksrichtungen wünschen.

### Für erfrischende Sommerdrinks

Die neue Red Bull Summer Edition verleiht auch Drinks das gewisse Etwas. Probieren Sie doch mal das Rezept auf der rechten Seite aus und servieren Sie Ihren Gästen als sommerlich anregende Erfrischung den Drink «Ruby».

Ob in Drinks oder als Energy Drink gut sichtbar und neben dem bestehenden Sortiment verfügbar kann die neue Red Bull Summer Edition für Ihren Umsatz diesen Sommer nur eines bedeuten: Red Bull verleiht Flüüügel.

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



*Nur solange Vorrat*

### Ruby: Zutaten

- 4cl Campari
- 4-8cl Tonic Water
- 2cl Kokossirup «Le Sirop de Monin Coco»
- 1 Dose Red Bull Summer Edition
- 1 Raffaello

### Ruby: Rezept

Campari, Tonic Water, Kokossirup «Le Sirop de Monin Coco» und Eis in ein Glas geben. Gut umrühren und mit Red Bull Summer Edition auffüllen. Mit der Raffaellokugel garnieren.

Jetzt bestellen!

### Red Bull Summer Edition

1.94 CHF pro Dose

**HitFlash-Aktion, 8. bis 19.5.2017**

**1.74 statt 1.94 CHF**

Art. 17794, 24 x 25 cl, Dose

## Kräuterrezept

# Gesund und lecker: Wildkräuter sind im Trend

«Wildkräuter, was ist das?» Noch vor einigen Jahren musste sich Daniel Knecht diese Frage oft anhören. Heute sei der Begriff nicht nur allgemein bekannt, es sei zum Trend geworden, Wildkräuter in der Küche einzusetzen, sagt der Spezialist. Kein Wunder, strotzen die oftmals vor der Haustüre wachsenden Kräuter doch nur so vor gesunden Inhaltsstoffen.

**E**s liegt auf der Hand: Wildpflanzen, die an ihrem natürlichen Standort wachsen und weder gezüchtet noch kultiviert wurden, besitzen eine ursprüngliche Vitalität. Ihr Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen wie Spurenelemente und Vitamine ist durchwegs beträchtlich. «Sie haben ihren kraftvollen Charakter erhalten und sind deshalb sowohl für den Gaumen als auch aus gesundheitlicher Sicht sehr interessant», erklärt Daniel Knecht, der sich seit über 20 Jahren intensiv mit essbaren Wildkräutern auseinandersetzt und seit 2005 unter dem Label «Slow-Made» kulinarische Wildkräuterprodukte, Sammel- und Kochkurse anbietet.

### Sie sind überall, man muss sie nur erkennen

Wildkräuter wachsen vor jeder Haustüre, werden aber oft nur als Unkräuter wahrgenommen. Wer sich einmal damit beschäftigt, dem öffnet sich eine ungeahnte Vielfalt. Hilfreiche Bestimmungs- und Kochbücher zum Thema gibt es in grosser Zahl. Wer wenig Pflanzenkenntnis hat, kommt mit einem Kurs schneller und sicherer zum ersten Wildkräutergericht. Es sei aber gar nicht nötig, möglichst viele Pflanzen zu kennen, sagt Daniel Knecht. «Sicherer und oft auch befriedigender ist es, mit einigen wenigen anzufangen, die einen besonders ansprechen.»

### Wiesenbärenklau und Gundelrebe im Mai

Kennen Sie zum Beispiel Wiesenbärenklau und Gundelrebe? Gesehen haben Sie diese Pflanzen bestimmt schon. Wie der Name schon sagt, wächst der Wiesenbärenklau auf Wiesen und Weiden und wird dort wegen seiner Blüte oft mit dem Kerbel verwechselt. Die sehr aromatischen Blätter sind allerdings ziemlich grösser und gröber. Im Gegensatz dazu ist die Gundelrebe ein eher unscheinbares Kräutlein, das aber mit nicht weniger Geschmack auftrumpfen kann. Beide lassen sich im Mai finden und passen perfekt auf einen herzhaften Flammkuchen (siehe Rezept rechts).

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



Findet nicht nur Spezialist Daniel Knecht direkt vor der Haustüre: Wiesenbärenklau.



## Zutaten

### Flammkuchen mit Wiesenbärenklau (oben im Bild) und Gundelrebe (unten mit violetter Blüte)

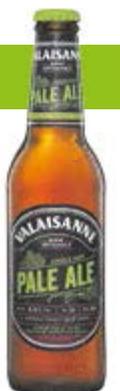
- 2-3 Hände voll (= ca. 100g) Wiesenbärenklau und Gundelrebe (auch andere Wildkräuter gehen, wie z.B. Brennnesseln)
- 200g Crème fraîche
- 2EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feine Ringe geschnitten und halbiert
- ½dl Weisswein oder Wasser
- Flammkuchenteig
- Speckwürfel nach Belieben
- Salz, Pfeffer

## Rezept

Crème fraîche, Olivenöl, Wein, Salz und Pfeffer vermischen. Wildkräuter sehr klein schneiden (nicht waschen! – wenn doch nötig: Weisswein reduzieren) und mit der Creme gut vermengen. Erst Masse, dann Zwiebeln und evtl. die Speckwürfel auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C während 15 Minuten backen.

## Biertipp

Markus Brendel ist Produktentwickler bei Feldschlösschen und Diplom-Biersommelier. Als Begleiter zum Flammkuchen mit Wiesenbärenklau und Gundelrebe empfiehlt er ein **Valaisanne Pale Ale**. Seine Begründung: «Dieses Bier hat eine Hopfennote, die wunderbar mit den verwendeten Kräutern harmoniert. Zudem passt seine leichte Malznote perfekt zur Crème fraîche.»





## Agenda Mai

8.

Der traditionelle **Mad Staff Event** der Marke 1664 im Lausanner Club «Mad» ist auch in diesem Jahr dem Servicepersonal gewidmet.  
[www.1664.ch](http://www.1664.ch)

12.–21.

Feldschlösschen verbindet die Besucherinnen und Besucher der **Muba**. Mit von der Partie ist auch der beliebte Brauerei-Sechsspänner.  
[www.muba.ch](http://www.muba.ch)

16.

Auf Einladung der Marke Warteck und der Brauerei Feldschlösschen trifft sich «Tout Bâle» zum traditionellen **Maibock** im Volkshaus.  
[www.warteck.ch](http://www.warteck.ch)

### Im nächsten DURST

Frisch gezapftes Offenbier ist bei den Gästen beliebt und exklusiv in der Gastronomie erhältlich. Im Juni-DURST können Sie lesen, was Gastronomen über Offenbier wissen müssen.

### Den DURST abonnieren

Sind Sie durstig auf monatlichen Gastronomie-Lesestoff? Dann bestellen Sie den DURST...

... per E-Mail: [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch)

... per Telefon: **0848 125 000**

... online: [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)

## Blick hinter die Kulissen



**Florian Guarda**

**Channel Development Manager  
Seit fünf Jahren bei Feldschlösschen**

Wenn unsere Gastronomiekunden ihren Gästen eine Innovation anbieten, ist es wichtig, dass sie im Lokal Aufmerksamkeit für das neue Bier erzeugen können. Deshalb stellen wir ihnen spezielles Werbematerial zur Verfügung. Ich war früher im Aussendienst tätig und besuche auch heute noch regelmässig Gastronomiekunden. Das hilft mir, deren Bedürfnisse besser zu verstehen. Die Kunden geben uns auch wertvolle Inputs. So konnten wir den vielfach geäußerten Wunsch nach Holz und Kreidetafeln berücksichtigen. Wichtig ist, dass wir auf Markttrends eingehen und Neues antizipieren. Für die Lancierung von Feldschlösschen Weizen haben wir zudem ein neues Glas kreiert, das zusätzlich Aufmerksamkeit generiert.

# FELDSCHLÖSSCHEN WEIZEN



**NEU!**  
JETZT BESTELLEN!

Mit Verantwortung  
genießen.



**Die Leidenschaft  
einer neuen Generation**

**Feldschlösschen verbindet**

