



Cocktails mit Schweppes:
Das ideale Mixgetränk
ermöglicht Ihnen die
individuelle Cocktailkarte

Seite 18

Weltmeisterliche Tipps:
Wenn Gastronomen auf
Kinder eingehen, können
sie mehr Umsatz machen

Seite 21

DURST

Nr. 12 | Dezember 2012

Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch



Knüller!

Champagner

E. Michel

12x37,5cl EW Karton

Art. 11001

Pro Flasche **16.90**

6x75cl EW Karton

Art. 10931

Pro Flasche **24.90**

Aktionsdauer 3. bis 14.12.2012

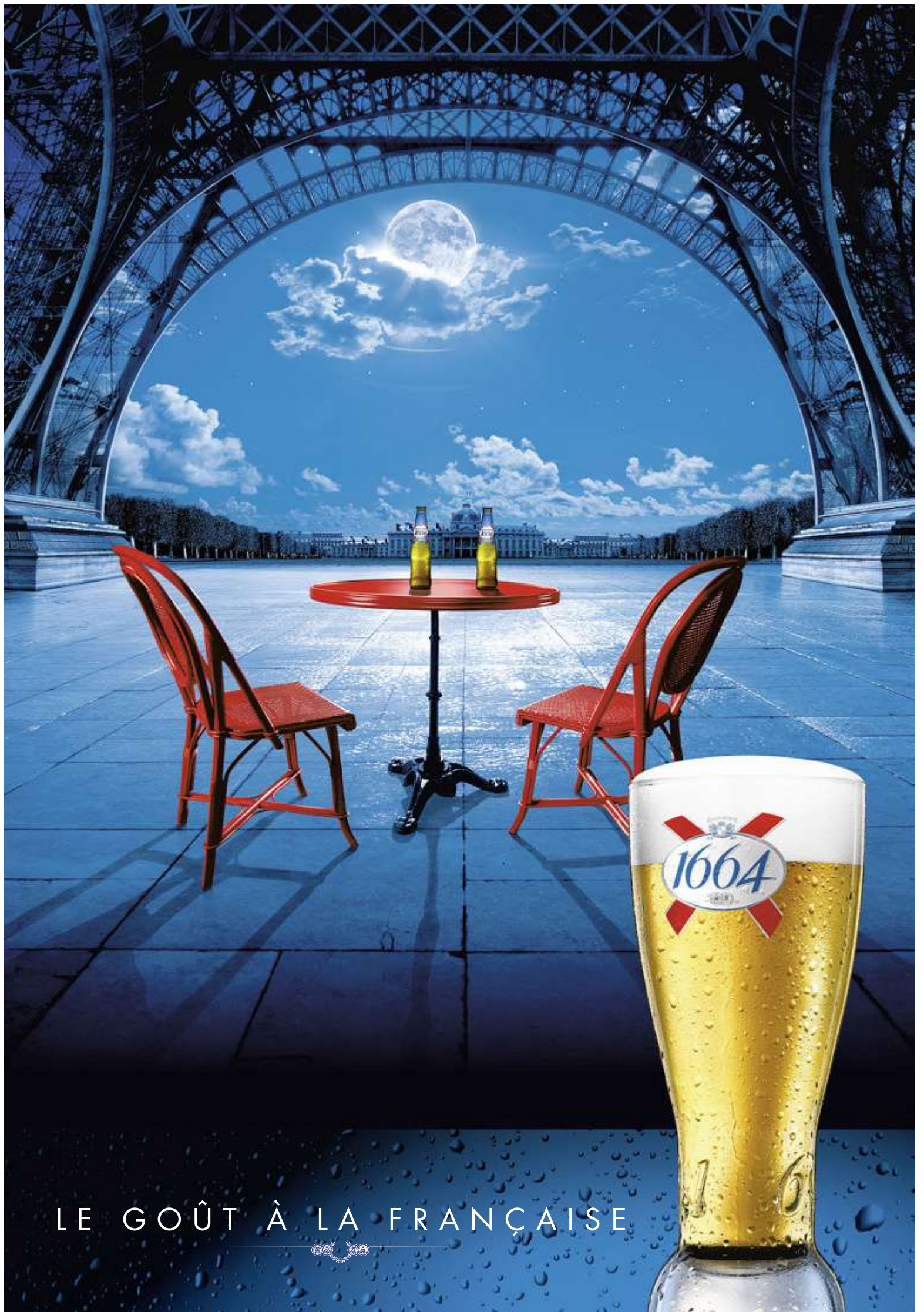
Letzter Liefertag 14.12.2012

Aktion nicht rückvergütungsberechtigt!

«Gotthard»-Gitarrist Leo Leoni

Adventszeit im eigenen Grotto

Seite 8



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



Editorial

Schöne Festtagszeit



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Weihnachten ist das Fest der Familie. Deshalb schliesst am 24. und am 25. Dezember sogar Leo Leoni sein «Gotthard Café» in Oggio. Die Adventszeit nutzt der «Gotthard»-Gitarrist allerdings, um in seinem Lokal mit seinen Freunden eine schöne Zeit zu verbringen. Lesen Sie ab **Seite 8**, wie sich Leo Leoni den Traum von der eigenen Stammbeiz verwirklicht hat und warum Feldschlösschen für ihn ein Stück Heimat ist.

Wie eng die Partnerschaft zwischen dem Schwingsport und Feldschlösschen ist, konnte man an der Olma in St. Gallen sehen. Auf **Seite 16** erfahren Sie, welcher «Böse» die von Feldschlösschen präsentierte Jahrespunkteliste gewonnen und wer sich an der Olma alles in unserer Schwing- und Äplerhütte eingefunden hat. 2013 ist für Schwingerfreunde übrigens ein spezielles Jahr: In Burgdorf findet das «Eidgenössische» statt – mit Feldschlösschen als Königspartner.

Doch zuvor geniessen wir jetzt erst einmal die Festtage – am besten mit einem Weihnachtsbier von Feldschlösschen oder Cardinal. Dieses Spezialitätenbier bringt einen besonderen Festtagszauber in die Lokale und ist bei den Gästen überaus beliebt. Ich wünsche Ihnen frohe Festtage. ●

Sandro Hofmann, New Business & Area Sales
Director Ostschweiz & Graubünden

Inhaltsverzeichnis



APÉRO&ENTRÉE

Getränk des Monats:
Prosecco und Champagner 4

Der SCB ist auch ein Gastrounernehmen 5

GAST&FREUNDSCHAFT

Erstes «25hours»-Hotel in der Schweiz 7

«Gotthard»-Gitarrist Leo Leoni über sein «Gotthard-Café», Weihnachten und warum Feldschlösschen für ihn Heimat ist 8

MARKT&TRENDS

Mit diesen Apérohappchen können Sie zum Jahreswechsel Ihre Gäste verwöhnen 13

Grimbergen: Das ideale Bier zur Festtagszeit 15

Probieren Sie es aus: Mit Schweppes lassen sich wunderbare Cocktails mixen 19

PEOPLE

Schwinger des Jahres an der Olma 16

SERVICE&TIPPS

Tipps von der weltbesten Kellnerin:
So behandelt man kleine Gäste 21

Die Feldschlösschen-Kunden am Gastronomie-Festival im Mendrisiotto 23

BIER&KÜCHE

Bierkoch Michael Erler präsentiert sein Viergang-Festtagsmenü 22

Aus der Ostschweiz: Möhl-Apfelsäfte 25

ANSTOSSEN

Die «Gade Bar» in Bellwald startet durch 27

WETTBEWERB

Gewinnen Sie Tickets für «Das Zelt» 29

KENNEN SIE...?

Abschied von Viktor Stocker: Der Feldschlösschen-Fuhrmann geht in Pension 30

AUSBLICK

Weihnachtsmärkte und Spitzen-Volleyball 31

APÉRO & EN PÉE

Wissenswertes und Kurzweiliges r Feldschlösschen-Getränkewelt und die Gastronomie.



Hätten Sie's gewusst?

In Europa gibt es unzählige Weihnachtsbräuche. Die **Dänen** und die **Schweden** feiern am 13. Dezember «Lucia und die Rückkehr des Lichts». Die **Engländer** nennen den 26. Dezember «Boxing Day», an diesem Tag erhielten früher Lieferanten und Händler eine Christmas-Box. Bei den **Griechen** erklingen am Morgen des 24. Dezember Trommeln, Glocken und Triangel, denn die Kinder ziehen mit Lobgesängen durch die Strassen. Für die **Holländer** steht nicht der Heilige Abend im Mittelpunkt, sondern der 6. Dezember und der Nikolaus, der «Sinterklaas» heisst. Die **Isländer** werden 13 Tage vor Heilig Abend von den 13 Yulemen heimgesucht. Diese Trolle spielten früher Streiche und bringen heute Geschenke.

.....

GETRÄNKE DES MONATS

Lassen Sie es zum Jahresende in den Kehlen Ihrer Gäste so richtig prickeln: Bei Feldschlösschen können Sie feinsten **Prosecco** und **Champagner** zu unschlagbaren Preisen bestellen. Unser Prosecco Spumante hat einen wunderbar blumigen Auftakt, der den delikaten Schaumwein ankündigt. Im Gaumen entwickelt sich die kräftige Mousse und viel Frische mit fruchtigen Nuancen. Dieser Prosecco ist ein Klassiker seiner Art und passt perfekt zum Apéro. Der Champagner E. Michel Brut ist angenehm fruchtig und damit ideal als Apéro, aber auch zu ganz festlichen Anlässen. Wegen seiner grossen aromatischen Intensität eignet er sich aber auch vortrefflich als Getränk zu Mahlzeiten mit Fisch und Meeresfrüchten.



Aufgeschnappt

Basler Bier für Basler Fussballfans

→ Im «Warteck Box Pub» hoch oben im dritten Stock des St. Jakob-Parks ist der Blick auf das Spielfeld ungetrübt. Das Pub bietet 40 Personen Platz und ist der einzige Ort im Basler «Jogge-lli», wo das Basler Bier Warteck ausgeschenkt wird. Ansonsten stehen Feldschlösschen und Carlsberg im Angebot. Während der Fussballspiele beherbergt das «Warteck Box Pub» VIP-Gäste. Es eignet sich aber auch für Apéros nach Stadionführungen und für Nachtessen.

→ www.baselunited.ch



**SCHICKEN
SIE UNS IHR
SPEZIELLES
FOTO!**

Gibt es auch in Ihrem Lokal etwas zum Staunen oder Schmunzeln? Dann schicken Sie ein Foto an durst@fgg.ch.

Eishockey

Der SCB ist auch ein Gastroun­ternehmen

Der SC Bern ist ein finanziell gesunder Eishockey-Club – auch dank der erfolgreichen Tochterfirma Sportgastro AG.

➔ 16 Betriebe gehören in­zwischen zu einem der grössten Gastro-Unternehmen der Re­gion. Alleine im Berner Eistempel führt der SCB über die Sportgastro AG 5 Restaurants und 13 Verpflegungsstände sowie die Oldies Bar, wo nach den Matches jeweils der Bär tanzt. Wer in der PostFinance Arena an einem Glas nippt, bezahlt also automatisch in die Kasse des Eishockey-Clubs.

Auch «24/7 Catering» und «The-Boss-Catering» gehören zur Sportgastro AG des SCB, die pro Jahr einen Umsatz von gegen 50 Millionen Franken erzielt. Ebenfalls im Portfolio ste-

hen Lokale in fünf Berner Badeanstalten und ein Restaurant im Golfpark Moossee.

Expansion in Innenstadt

Wie der SCB setzt auch die Sportgastro AG auf die starke Partnerschaft mit Feldschlösschen. Mit einem neuen Steakhouse will sie jetzt in die Berner Innenstadt expandieren, und bei Erfolg soll daraus eine schweizweite Kette erwachsen.

Alles zum Wohle des SCB, denn alles, was aus dem Gastrobereich komme, fliesse wieder ins Eishockey zurück, sagt SCB-Geschäftsführer Marc Lüthi. ●

➔ www.sportgastro.ch



Feldschlösschen-Chauffeur Ernesto Bongio (rechts) und Mattia De Bernardi bringen Francesca Samira, der Chefin der Bar Francesca in Viganello, das Weihnachtsbier.

Das Bier für die Festtage Weihnachtsbier pünktlich on Tour

➔ Das Weihnachtsbier von Feldschlösschen und Cardinal wird auch in diesem Jahr pünktlich ausgeliefert. Die beiden Bierspezialitäten sind bei unseren Kunden sehr beliebt und erfreuen sich jedes Jahr einer grossen Nachfrage. Im Tessin hebt Feldschlösschen in diesem Jahr mit einer besonderen Aktion die Wichtigkeit der beiden exklusiven Spezialitäten hervor. Alle Kundenbestellungen

sind auf zwei Tage gebündelt worden. Dank der «Weihnachtsbier-Touren» konnten wir alle direkt belieferten Kunden in einer kurzen Zeitspanne bedienen. Für die Kunden hat diese logistische Neuerung einen ganz praktischen Vorteil: Sie können buchstäblich gleichzeitig mit dem Ausschank des beliebten Weihnachtsbieres beginnen und so ihre Gäste auf die Weihnachtszeit einstimmen. ●



DAS EISHOCKEY-BIER AM SPENGLER CUP

Davos, Fribourg-Gottéron, Adler Mannheim, Ufa (Russ), Vitkovice (Tsch) und das Team Canada spielen in der Altjahrswoche um den Sieg am

Spengler Cup. In Davos ebenfalls dabei ist Feldschlösschen als offizieller Partner des Turniers.

➔ www.spenglercup.ch

Standpunkt

«Unser Catering garantiert stressfreie Festtage»

Giuseppe Cristiano von der «Cowboy Bar» in Contone im Tessin erzählt, wie er über die Festtage seinen Umsatz steigert und gleichzeitig die Kunden glücklich macht.

« Weihnachten steht vor der Tür, aber die Menschen haben oft zu wenig Zeit, um die Festtage so richtig zu geniessen. Um ihre Lieben kulinarisch zu verwöhnen, verbringen Mütter und Gastgeber Stunden um Stunden in der Küche. Das muss nicht

sein, denn dank unseres Heimliefer-Services können wir von der «Cowboy Bar» helfen und stressfreie Festtage garantieren. Wir haben grosse Freude, jedes Fest unserer Kunden zu einem unvergesslichen Ereignis werden zu lassen – auch Weihnachten.

Der Kunde ist bei uns König

Die «Cowboy Bar» gibt es nun schon 20 Jahre. Sie umfasst nebst dem Catering auch die Bereiche Restauration, Pizzeria und Fast Food. Seit fünf Jahren vertrauen

wir auf das Getränkesortiment von Feldschlösschen. Unsere Gäste lieben das Bier von Feldschlösschen und ich als Wirt schätze auch die professionelle Betreuung sowie den Service.



«Cowboy Bar» in Contone.

Zurück zum Catering, das bei uns über die Festtage bestimmt wieder gut laufen wird. Ein spezielles Festtagsangebot bieten wir nicht an, denn der Kunde ist bei uns König und hat meistens ganz klare Vorstellungen, was er will. Bei uns kann er alles haben, vom Apéro bis zum Festbankett. Wir liefern es ihm gerne und wünschen ihm unvergessliche und stressfreie Festtage. ➔

➔ www.bar-cowboy.ch



Smithwick's,
Irish Ale
crafted and
perfected
since 1710



GAST & FREUNDSCHAFT

Kreativität und Erfahrung. Erfolg in der Gastronomie beginnt mit dem Menschen.

Weihnachtssessen für Mitarbeitende

«Ausdruck von Wertschätzung»

Wie gestaltet man das Weihnachtssessen für die Angestellten? Und wo soll es stattfinden?

Hans Peter Spreng gibt wertvolle Tipps.

« Besondere Anlässe sind ein Ausdruck der Wertschätzung gegenüber Mitarbeitenden. Dass sie immer rund um die Festtage stattfinden müssen, ist überholt. Aber natürlich eignet sich ein klassisches Weihnachtssessen vortrefflich, um diese Wertschätzung zum Ausdruck zu bringen.

Ob es an einem Weihnachtssessen Live-Musik und andere Attraktionen braucht, hängt von

den Teilnehmenden ab. Das heisst, ich muss die Menschen kennen, für die der Anlass geplant wird. Musik kann entspannen oder anheizen – Musik ist also meistens passend. Die Frage ist also, welche Menschen brauchen was in der jeweiligen Phase.

Man kann und soll die Mitarbeitenden bei der Organisation und

der Gestaltung des Weihnachtssessens einbeziehen. Anlässe für alle muss nicht immer der Chef organisieren, das können andere mindestens so gut.

Wenn möglich mit Lerneffekt Weihnachtssessen im eigenen Betrieb sind kostengünstig, gehen aber nicht, ohne dass ein Teil des Teams arbeiten muss. Es drängt sich also ein Geschäft mit einem befreundeten Gastronomen auf – so im Stil: Wir machen unser Weihnachtssessen bei dir und du veranstaltest dein Weihnachtssessen bei uns.

Ich empfehle, das Lokal fürs Weihnachtssessen so auszuwählen, dass die Mitarbeitenden unterschwellig etwas lernen können – Dekoration, Angebot, Musik, Drinks, Freundlichkeit oder was auch immer. »

«Musik ist passend. Sie entspannt oder heizt an.»



Farbig und modern: die Bar im neuen «25hours»-Hotel in Zürich.

«25hours»-Hotel Farbtupfer für Zürich

→ Nach Hamburg, Frankfurt und Wien nun auch in der grössten Schweizer Stadt: Seit dem 1. November ist in Zürich West das erste Schweizer «25hours»-Hotel offen. «(25hours) ist ein urbanes Hotelprodukt, das Dynamik ausstrahlt», sagt Mediensprecher Bruno Marti. Der Name deutet darauf hin, dass die Gäste in den «25hours»-Hotels immer etwas mehr kriegen: «etwas mehr Inhalt, etwas mehr Unterhaltung, etwas mehr Freiraum.»

Lokal und doch weltoffen

Das «25hours» ist laut Marti «das bunteste Hotel in Zürich». Mit 126 Zimmern sei es eines der wenigen grösseren Zürcher Hotels im mittleren Preissegment. Getreu dem «25hours»-Motto «Kennst Du

eins, kennst Du keins» setzt sich das Hotel mit dem Standort auseinander. Designer Alfredo Häberli erzählt denn auch Geschichten aus der Stadt Zürich.

Lokale und internationale Biere

Zum weltoffenen Ambiente mit lokalem Bezug passt, dass Feldschlösschen-Bier serviert wird. Bruno Marti: «Die Kombination Feldschlösschen und Carlsberg ist für uns sehr spannend: Wir können lokales Bier anbieten und gleichzeitig zeigen, dass wir international ausgerichtet sind.»

FGG-Betreuer Daniel Brügger (Abteilung KAM Gastro) wünscht dem ersten «25hours»-Hotel in der Schweiz einen gelungenen Start und hofft auf weitere «Farbtupfer» in Schweizer Städten. ●

Hans Peter Spreng ist Inhaber der Firma Concluso. Das «Institut für systemische



Organisations- und Persönlichkeitsentwicklung» begleitet Menschen und Unternehmen in Veränderungsprozessen. Spreng ist dabei Brückenbauer zwischen Menschen und Unternehmen sowie ausgewiesener Fachmann für Kultur- und Leitbildentwicklung. Verschiedenste Betriebe und Unternehmen aus der Gastronomie und der Hotellerie sind Kunden von Concluso. Hans Peter Spreng lebt in der Nähe von Bern, ist verheiratet und hat eine Tochter.

→ www.concluso.ch

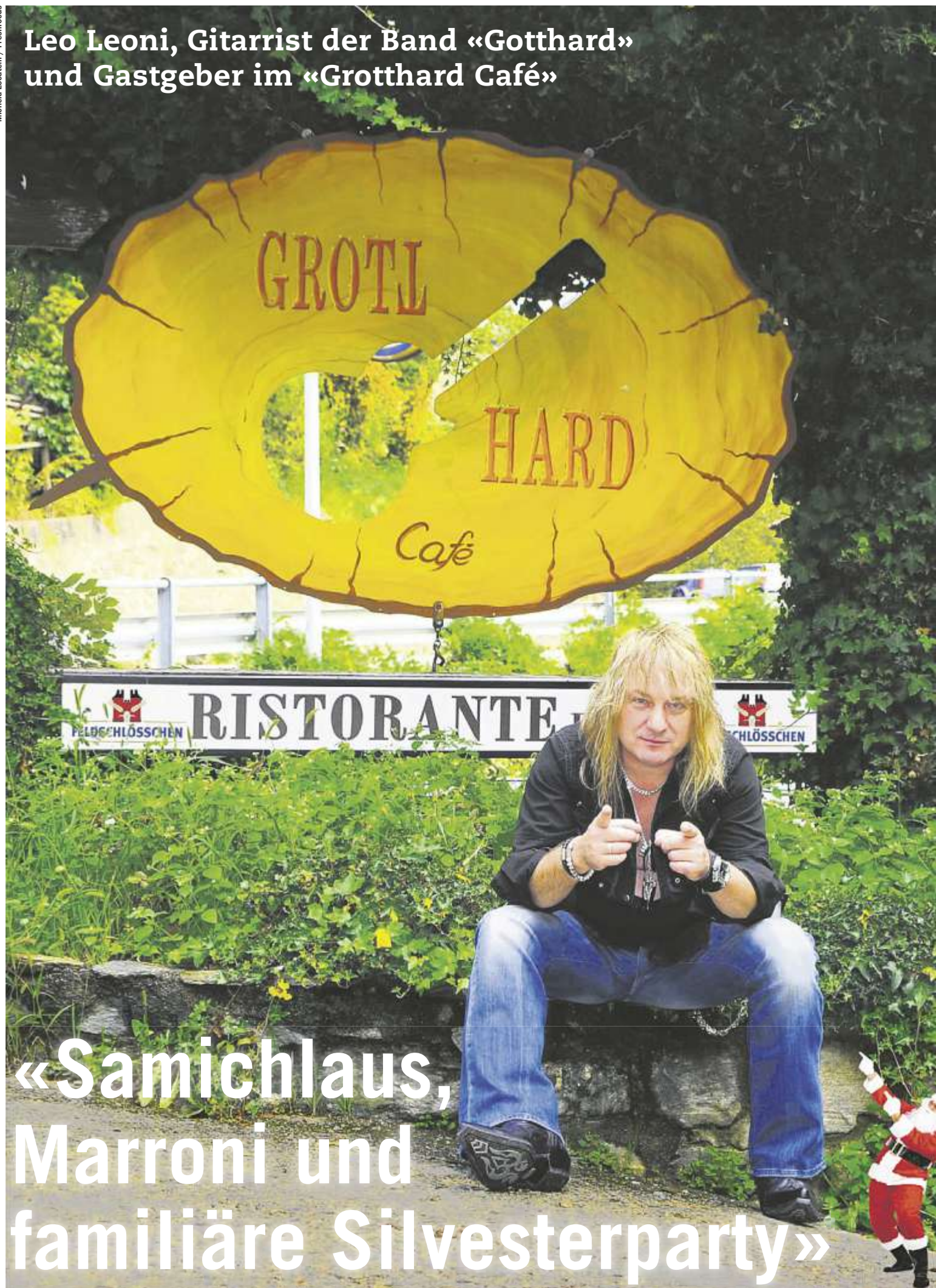
BERICHTIGUNG

In der November-Ausgabe haben wir Daniel Andrey (Bild) fälschlicherweise als «Leiter Getränkedepot in Bulle» bezeichnet. Daniel Andrey ist selbstverständlich Direktor der Corboz Getränke AG in Bulle. Wir entschuldigen uns.

Redaktion DURST



Leo Leoni, Gitarrist der Band «Gotthard»
und Gastgeber im «Grotthard Café»



«Samichlaus,
Marroni und
familiäre Silvesterparty»



Auf den Dezember in seinem «Grotthard Café» freut sich Leo Leoni ganz besonders. Der Gitarrist der international erfolgreichen Band «Gotthard» lädt Kinder ein, begrüsst den Samichlaus und serviert heisse Marroni. In seinem Lokal kann der Tessiner unter Freunden sein und eine familiäre Stimmung pflegen. Am liebsten tut er es in der besinnlichen Weihnachtszeit. Zum Jahreswechsel folgt dann eine Silvesterparty, und auch die ist von einem familiären Rahmen geprägt.

« Die Adventszeit in Ihrem «Grotthard Café»: Ist das ein ganz gewöhnlicher Monat?

Nein, das ist sie ganz bewusst nicht. Im «Grotthard Café» herrscht das ganze Jahr hindurch eine familiäre und freundschaftliche Stimmung. In diesem Lokal steckt viel Liebe, und die Gäste spüren das. Sie kennen sich, sie lachen miteinander und haben positive Gefühle. Diese Stimmung wollen wir in der Adventszeit natürlich ganz speziell pflegen.

Wie machen Sie das?

Am 16. Dezember kommt der Samichlaus und erfreut die vielen Kinder aus den umliegenden Dörfern. Er hat übrigens zehn Tage Verspätung, damit ich auch dabei sein kann, das ist mir wichtig. Wir werden Marroni essen und eine richtig schöne Zeit miteinander verbringen.

Und an Weihnachten, was läuft da?

Am 23. Dezember feiern wir eine Christmas-Party mit einem grossen Büffet, guter Musik und richtiger Weihnachtsatmosphäre. Am 24. und 25. Dezember bleibt das Lokal dann geschlossen, denn diese Tage sind für die Familie reserviert. Ich bin glücklich, dass meine Eltern noch leben und will unbedingt mit ihnen Weihnachten feiern. Das habe

ich immer so gehalten. Die Welt wird doch immer hektischer. Wenigstens an Weihnachten sollte man sich etwas Ruhe und Stille gönnen. An Silvester steigt bei uns im «Grotthard» dann wieder eine Party, aber auch die wird von einem familiären Rahmen geprägt sein.

Was brachten Sie eigentlich an Gastronomie-Erfahrung mit, als Sie 2007 in Oggio das «Grotthard Café» eröffneten?

Als Gast hatte ich während Jahrzehnten viel über gute und auch über schlechte Restau-

LEO LEONI

Mit zwölf Jahren verliebte er sich in seine «Les Paul»-Gitarre. Ein paar Jahre später verliebte er sich in den Rock 'n' Roll und in den Traum einer eigenen Band. Vor fünf Jahren verliebte sich der mittlerweile erfolgreiche Gitarrist der Band «Gotthard» erneut: in sein «Grotthard Café», einer Mischung aus Grotto und Restaurant in Oggio bei Tesserete. «Ich bin immer noch verliebt, ich träume und rocke noch immer», sagt der 46-jährige Tessiner Leo Leoni. Am liebsten träumt der gelernte Elektriker als Gastgeber in seinem «Grotthard Café» – dort, wo sich alle Gold- und Platin-Alben von «Gotthard» befinden und die Fans aus aller Welt einkehren.

→ www.grotthard.com

→ www.grotthard.com



Eine Mischung aus Grotto und Restaurant: das «Grotthard Café» in Oggio.

rants erfahren. Das brachte ich mit. Und die Leidenschaft, die es braucht, um ein Lokal erfolgreich zu führen. Und natürlich die Gastronomie-Profis, die mehr von diesem Business verstehen als ich. Diese lieben Menschen brachte ich selbstverständlich ebenfalls mit.

Was zeichnet denn ein gutes Restaurant aus?

Die Qualität muss stimmen, der Preis muss okay sein, und natürlich ist auch das Ambiente wichtig. Die Hauptsache aber ist, dass das Team mit Herzblut arbeitet und gerne Gäste empfängt. Wenn das >



alles stimmt, muss ein Restaurant weder nobel noch teuer sein. Richtig wohlfühlen kann man sich dann auch an einem gemütlichen eingerichteten Kebab-Stand.

Sie haben keinen Kebab-Stand, sondern ein Restaurant Wie charakterisieren Sie Ihr eigenes Lokal?

Es ist einfach geil – ein guter Mix zwischen einem gemütlichen Grotto und einem Restaurant mit einer guten Menükarte ...

... und einer Art Museum der Band «Gotthard».

Ich habe mir mit dem «Gotthard Café» den Traum meines persönlichen Hardrock-Cafés für Musik- und «Gotthard»-Fans verwirklicht. Hier gibt es alles von «Gotthard», hier hängen unzählige Gold- und Platin-Alben und viele andere Gegenstände wie Gitarren und Erinnerungsstücke von unseren vielen Tourneen. Seit dem tragischen Tod von Sänger Steve Lee vor zwei Jahren ist jedoch nichts mehr dazu gekommen, da brauchte es einfach mal eine Pause. Jetzt sind wir mit der neuen Platte und dem neuen Sänger unterwegs. Und wenn wir jetzt wieder Erfolg haben, werden bestimmt neue Erinnerungsstücke dazukommen. Denn das «Gotthard-Café» ist «Gotthard»-Geschichte.

Sie sind von Anfang an selbst Teil der Bandgeschichte.

Sieht man Sie eigentlich häufig in Ihrem Restaurant?

Selbstverständlich. Wenn ich nicht gerade mit der Band toure, bin ich jeden Tag im «Gotthard». Schliesslich habe ich mir ja in meiner Heimat und nahe meines Wohnorts nicht umsonst meine eigene Stammbeiz eingerichtet. Und die Gäste kommen ja auch, um den Leo zu sehen. Für sie bin ich da. Für sie drücke ich dem Lokal meinen Stempel auf. Für sie Sorge ich, dass sie nur das aufgetischt bekommen, was der Leo selbst mag.

Zum Beispiel Bier von Feldschlösschen.

Ja, im «Gotthard» kann man gut essen, feinen Wein trinken und natürlich das super Bier von Feldschlösschen geniessen. Ganz ehrlich: Ich habe bereits vor mehr als 20 Jahren Feldschlösschen getrunken. Ich mag dieses Bier einfach. Und ich bin ein Patriot. Feldschlösschen ist für mich ein Stück Schweiz, ein Stück Heimat.

Welches Bier schmeckt denn dem Leo selbst am besten?

Das Feldschlösschen Original und die Hopfenperle. Das Feldschlösschen Premium mag ich auch, aber ehrlich gesagt ist es mir ein bisschen zu süss und zu

weiblich. Es ist ein Bier für Typen mit kurzen Haaren und nicht für Rocker wie mich. Deshalb wird im «Gotthard Café» natürlich auch das Feldschlösschen Original und die Hopfenperle ausgeschenkt. Es ist nämlich wirklich so: In meinem Lokal gibt es das, was der Leo selbst mag ...

... und die Gäste kommen nur, weil der Leo der Besitzer ist?

Es ist schwer zu sagen, wie viele Leute wegen mir beziehungsweise wegen Gotthard kommen. Wir haben natürlich auch viele ganz normale Gäste, die hier im Tessin Ferien machen und bei uns einkehren. Aber es ist schon so: Das Businesskonzept – wenn man das einmal so nennen will – basiert auf meiner Person und auf der Band. Aus der Deutschschweiz und auch aus ganz Europa kommen viele Gäste, um mich zu treffen und um in einem ganz speziellen Ambiente ein Stück «Gotthard» zu erleben. Auch die anderen Bandmitglieder sind regelmässig da. Irgendwie ist das «Gotthard» zur Homebase von «Gotthard» geworden.

Und was macht eigentlich der Leo, wenn er in seinem Lokal arbeitet? Servieren? Oder kochen?

Ich serviere nicht und ich koche nicht. Das sollen Profis ma-

chen, die das können. Ich bin der Leo, ich erzähle den Gästen Geschichten, lasse mich mit ihnen fotografieren und gebe ihnen Autogramme. Ich denke und rede aber in vielen Dingen mit, diskutiere zum Beispiel mit dem Küchenchef über die Menükarte und kaufe bei Bauern in der Region den interessanten Käse ein, den die Gäste so mögen. Ich pflege auch ein gutes Verhältnis zu den Hoteliers und Gastronomen der Region. Hier bin ich aufgewachsen, hier bin ich authentisch. Das ist mir wichtig.

Auf der Menükarte finden sich «Spaghetti LA 95». Woher kommt dieser Name?

1995 gaben wir ein Konzert in Los Angeles, also in LA. Morgens um 3 Uhr hatten wir alle Hunger und kochten uns mit Spaghetti, Hackfleisch und einer Flasche Jack Daniels ein feines Essen. Das genaue Rezept will ich aber nicht verraten. Ich garantiere Ihnen aber: Die «Spaghetti LA 95» sind eine Sünde wert.

Ist es eigentlich einfach, als Quereinsteiger ein Restaurant zu eröffnen?

Ach wissen Sie, ich fühle mich nicht berufen, diese Frage zu be-



Diese Gitarre neben der Eingangstüre ist das Gästebuch des «Gotthard Café».



Die Gold- und Platin-Schallplatten von «Gotthard» zieren die Wände.



«Gotthard»-Whisky und eine der vielen Auszeichnungen von Leo Leoni.



Gemütliche Ecke im ersten Stock und viele goldene Alben: Leo Leoni hat sich seine ganz eigene «Grotthard»-Welt eingerichtet.

antworten. Das «Grotthard Café» funktioniert anders als die meisten Lokale. Es hat viel mit der Band zu tun und für mich steht nicht das Business im Vordergrund, sondern die Lust, Menschen einzuladen, unter Freunden und der Gastgeber zu sein. Eines gilt aber wohl für alle Gastronomie-Betriebe: Wenn du etwas nur wegen dem Geld machst, hast du keine Freude und es besteht die Gefahr, dass du auch keinen Erfolg hast. Das ist in der Musik und im Sport auch so. John Lennon hatte



schon recht: «All you need is love.»

Wird in Ihrem Lokal eigentlich auch gerockt?

Selbstverständlich. Jeden Sonntag gibt es Livemusik – R & B, Jamsessions und natürlich auch Rock 'n' Roll. Metal-Fans hingegen kommen bei uns nicht auf die Rechnung. Die Leute wollen das Essen geniessen und gleichzeitig Musik hören. Dafür eignet sich Metal nicht.

Wie sind Sie genau dazu gekommen, in Oggio das

«Grotthard Café» zu eröffnen?

Das ist auch so eine schöne und wunderbar authentische Geschichte: In diesem schönen Haus in Oggio befand sich schon früher ein Restaurant, und ich war oft als Gast hier. Dann wollte der damalige Gastronom in Pension gehen, und mir kam die Idee, mich hier einzumieten und mir den Traum vom eigenen Restaurant zu erfüllen. Ich habe so viel von den Fans erhalten. Hier kann ich ihnen danken und viel Freude zurückgeben ...

... und dabei als Gastgeber selbst auch Freude haben.

Ja, das ist so, und das ist doch wunderschön! Ich liebe die Latino-Kultur, die bei uns im «Grotthard Café» herrscht. Die Menschen sitzen gemeinsam am Tisch, geniessen ein feines Essen und diskutieren miteinander. Diese Kultur ist für Familien wichtig, aber auch für Businessleute. Geprägt von dieser Kultur sind schon viele grosse Projekte entstanden. Wir alle sind gut beraten, diese Kultur zu pflegen. >>>



Der Käse von Tessiner Bauern, den Leo Leoni selbst einkauft, lagert im Keller.



Der Garten des «Grotthard Café»: nächtliches Beisammensein unter Freunden.

HINTERLÄSST EINDRUCK.
KEINEN BITTEREN NACHGESCHMACK.



FELDSCHLÖSSCHEN

PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

MARKT & TRENDS

Kreativität und Erfahrung. Erfolg in der Gastronomie beginnt mit dem Menschen.

Diese Silvester-Häppchen haben es in sich

Reichen Sie Ihren Gästen zu Silvester doch Häppchen, die es wortwörtlich in sich haben. Zum Beispiel **Minipasteten**: Förmchen mit Blätter- oder Mürbeteig auskleiden und je nach Vorliebe mit Hackfleisch oder Gemüse füllen. Eine Überraschung, die auf der Zunge vergeht, bieten mit Käse gefüllte **Arancini**: Käsewürfel in Risottokugeln stecken, in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und frittieren. Ein glückliches neues Jahr verspricht das **Basiliusbrot (Bild)**: Neben Orangenschalen und Anis versteckt sich im griechischen Brot eine eingebackene Münze, die dem Finder Glück bringen soll. Und was ist das perfekte Getränk zu Apérohäppchen an Silvester? Natürlich ein Feldschlösschen Premium!



Auf ein Bier mit ...



◀◀ **Wie ziehen Sie Ihren eigenen Weihnachtsbaum an?**
Im Trend ist dieses Jahr eigentlich Silber. Bei mir kommt jedoch die ganze Wanner-Geschichte dran. Er wird wie immer sehr bunt, märchenhaft und wild. Für manche wohl zu kitschig.

Kann es denn auch zu viel des Guten sein?

Das hängt vom Geschmack ab. Für mich nein! Erst wenn der Baum umfällt, wars zu viel.

Sind Engel am Christbaum eigentlich noch in?

Engel sind immer in, jedenfalls

... *Johann Wanner, philosophischer «Couturier des Weihnachtsbaumes» aus Basel*

für eine spezielle Kundschaft. Unsere Gesellschaft sucht ja auch immer wieder nach dem Engelhaften, nach der Verbindung zwischen Himmel und Erde. Ein Engel steht übrigens

auch für die Schattenseiten, schliesslich war der Teufel selbst ja auch mal ein Engel ...

Ist für Sie 365 Tage im Jahr Weihnachten?

Ja, irgendwie schon. Das Jahr über spüre ich Trends auf, verwirkliche neue Ideen, besorge den Einkauf. Und mein Geschäft in Basel ist ja auch fast das ganze Jahr über geöffnet.

Gibts in Ihrem Café auch Bier?

Natürlich, auch Bier passt wunderbar zu Weihnachten. Wir bieten unseren Gästen Feldschlösschen an. ▶▶

Buchtipp: Johann Wanner

■ «Die besten Tipps zum Schmücken des Weihnachtsbaums», Herder Verlag 2010, 60 Seiten, 16.90 Franken.

→ www.johannwanner.ch





1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Grimbergen: oft verbrannt und nie zerstört

Das ideale Bier zur Festtagszeit

Das Spezialitätenbier Grimbergen passt wunderbar zu Festtags-Menüs. Mit dem belgischen Bier können Sie als Gastronom Ihre Gäste jetzt besonders begeistern und erst noch mehr Marge erzielen.

→ Im Jahr 1128 wurde in der Abtei zu Grimbergen nördlich von Brüssel erstmals Bier gebraut. Es folgte eine Jahrhunderte dauernde, von Tradition und Qualität geprägte Braukunst. Die Abtei von Grimbergen wurde zwar mehrere Male durch Brände zerstört, aber stets wieder aufgebaut. Als Zeichen für diese Auferstehung steht der brennende Phönix, der aus der Asche entsteht. Mit dem Phönix und der Inschrift «Ardet nec consumitur» (Verbrannt, aber nicht zerstört) lebt das Geheimnis des Grimbergen Bieres mit den Originalrezepten der Mönche bis heute weiter. Das obergärige Spezialitätenbier ist für Gastronomen ideal,

um das Offenbiersortiment zu erweitern. Weil die Konsumenten für ein Spezialitätenbier gerne bereit sind, etwas mehr zu bezahlen, erhöht sich damit die Marge für die Gastronomen.

Ausgewogenes Bier

Grimbergen Blonde hat einen Alkoholgehalt von 6,7 Prozent und wird von Kennern wegen seines unverwechselbaren Geschmacks geschätzt. Durch den Einsatz von Gatinais-Malz, kombiniert mit sorgfältig ausgesuchtem Hopfen, entsteht ein ausgewogenes, mildes Bier. Besonders in Pubs und Bars, aber auch in der gehobenen Gastronomie werden Sie die Bierkenner begeistern.



Belgische Brautradition: Grimbergen Blonde.

Ideale Begleiter zum Essen

Das Grimbergen Blonde gibt es als Offenbier aus dem 30-Liter-Fass. Wie das Grimbergen Double und das Triple ist das Blonde ebenfalls in den neuen, eleganten, schlichten und traditionell gehaltenen Flaschen erhältlich.

Alle drei Spezialitätenbiere sind ideale

Begleiter zu einem feinen (Festtags-)Essen:

- Empfehlen Sie Ihren Gästen das leicht fruchtige, milde und frisch-bittere **Grimbergen Blonde** zu allen Fleischgerichten. Sie werden damit bestimmt Erfolg haben.
- Sie erweisen sich als Kenner, wenn Sie Ihren Gästen zu dunklem Fleisch wie Rind oder Wild das leicht süssliche **Grimbergen Double** mit dem ausgeprägten Malzaroma empfehlen.
- Wenn es Ihre Gäste etwas stärker mögen, können Sie mit dem **Grimbergen Triple** gross

Grimbergen passt perfekt zu einem gediegenen Festtagsmenü.

auftrumpfen. Es hat einen Alkoholgehalt von neun Prozent und erhält seinen bittersüßen Geschmack durch die Beigabe von hellem Kandiszucker. Empfehlen Sie das Grimbergen Triple als Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten. ●

HOUSE OF BEER

Grimbergen können Sie im House of Beer beziehen, dem Kompetenzzentrum von Feldschlösschen für ausländische Biere. Ihr Feldschlösschen Sales Manager hilft Ihnen gerne weiter.

→ www.houseofbeer.ch



Auszeichnung der besten Schwinger an der Olma mit grossem Feld

Der Schwinger des Jahres und

An der Olma wurden die besten Schwinger dieses Jahres ausgezeichnet. Der Gewinner der von Feldschlösschen präsentierten Jahrespunktliste heisst Matthias Sempach. Wie der Alchenstorfer hatte an der Olma auch Feldschlösschen einen grossen Auftritt: Das Bier der Schwinger war mit den beliebten Brauereipferden in St. Gallen und bewirtete die Schwingerfreunde in der urchigen Schwing- und Älplerhütte.



schlösschen-Auftritt

das Bier der Schwinger



Andy Müller, Freshfocus

- 1 In und vor der Schwing- und Äplerstube von Feldschlösschen herrscht eine ausgelassene Stimmung.
- 2 Grosser Auftritt des Feldschlösschen-Sechsspänners in der Arena (gr. Bild). Auch in den Stallungen sind die Brauereipferde die Lieblinge der Olma-Besucher (kl. Bild).
- 3 Sieger Matthias Sempach wird von Ehrendamen zur Verkündung der von Feldschlösschen präsentierten Jahrespunktliste geführt.
- 4 Drei Spitzenschwinger, ein Spitzenbier: Adi Laimbacher, Matthias Sempach und Christian Stucki geniessen ein Feldschlösschen.
- 5 König Adrian Käser (links) informiert sich über das Neueste in der Schwingerszene.
- 6 Die Schwinger Matthias Sempach, Christian Stucki, Adi Laimbacher, Andreas Ulrich und Daniel Bösch auf dem Feldschlösschen-Sechsspänner.
- 7 Blumen, Trachten und Folklore sind feste Bestandteile der Schwingerszene.
- 8 Keiner zu klein an der Olma ein Star zu sein: Bub führt Kalb in die Arena.



4

- 9 Ihre Worte haben Gewicht: der Berner Schwinger Christian Stucki beim Interview mit Moderator Dagobert Cahannes.



9

Smalltalk...

... mit Matthias Sempach, Gewinner der «Schlussgang»-Jahrespunktliste 2012



« Gratulation! Was bedeutet es Ihnen, der beste Schwinger dieser Saison gewesen zu sein?

Der Sieg in der Jahrespunktliste ist für mich die Bestätigung, dass ich eine konstante Saison auf hohem Niveau mit fünf Kranzfest-Siegen hatte. Die Auszeichnung ist vergleichbar mit der Weltcup-Gesamtrangliste der Skifahrer.

Zählen Sie sich im nächsten Jahr zu den Favoriten auf den Königstitel?

Es gibt rund zehn Favoriten, und zu denen gehöre ganz bestimmt auch ich. Ich habe

technisch nochmals Fortschritte gemacht und in diesem Jahr erstmals bewiesen, dass ich konstant gute Leistungen erbringen kann.

Die Jahrespunktliste wird von Feldschlösschen präsentiert. Trinken Sie eigentlich gerne Bier?

Ab und zu ein Bier gehört zum Spitzensport. Mit Mass trinke ich gerne Bier, wobei ich milde Biere eher mag als bittere und auch gerne mal ein Panaché geniesse. Und die Marke Feldschlösschen, die gehört seit Jahren zum Schwingsport wie das Sägemehl. »



Unter → www.festissimo.ch finden Sie weitere Anlässe

«Schlussgang»-Jahrespunktliste

Verdienter Lohn für Matthias Sempach

➔ An sechs Kranzfesten hat er den Kranz geholt, deren fünf konnte er für sich entscheiden: Diese beeindruckende Bilanz trug dem Berner Schwinger Matthias Sempach den Sieg in der von Feldschlösschen präsentierten Jahrespunktliste vom «Schlussgang» ein. An der Olma liess sich der Landwirt feiern, als Preis durfte er 2000 Franken entgegennehmen. Sempach, der im letzten Jahr den

fünften Platz belegt hatte, verwies Daniel Bösch und Christian Stucki auf die Ehrenplätze. ●

DIE JAHRESPUNKTELISTE

1. Matthias Sempach (Alchenstorf) 53 Punkte. 2. Daniel Bösch (Sirnach) 38. 3. Christian Stucki (Schnottwil) 36. 4. Andreas Ulrich (Gersau) 34. 5. Adi Laimbacher (Schwyz) 32. Arnold Forrer (Stein) 32. 7. Thomas Zaugg (Eggwil) 28. 8. Christoph Bieri (Untersiggenthal) 25. 9. Matthias Siegenthaler (Fankhaus) 23. 10. Martin Grab (Rothenthurm) 21.

→ www.schlussgang.ch



Der spätere Sieger Matthias Sempach am Bernisch-Kantonalen in Herzogenbuchsee gegen Willy Graber.

Leise prickelt das Schweppes.

Tonic - Bitter Lemon - Ginger Ale
Erfrischend, belebend und edel
zugleich. Die Mix-Klassiker von
Schweppes für die Festtage.



UNEXPECTED SINCE 1783

www.schweppes.ch

Festtagszeit ist Cocktailzeit

Die Nummer 1 seit 230 Jahren

Schweppes steht für höchste Qualität und Kompetenz und ist bis heute die unumstrittene Nummer-1-Marke im Bereich Bitter-/Mixer. Der älteste Softdrink ist weltweit bekannt und beliebt. Gemixt oder pur vermittelt der erfrischende Durstlöscher Geselligkeit und einzigartigen Genuss.

Kreieren Sie Ihre individuelle Cocktailkarte

Kaum ein Getränk ist bei Jung und Alt, ob Frauen oder Männer, gleichermaßen beliebt wie Schweppes. Und dem Genusserlebnis sind keine Grenzen gesetzt. Die vielfältigen Geschmackssorten von Schweppes verführen geradezu zur Kreativität. Speziell zur Festtagszeit kommen raffiniert gemixte Cocktails bei Ihren Gästen besonders gut an. Gestalten Sie Ihre eigene Cocktailkarte mit dem Namen Ihres Lokals und den

beliebtesten Schweppes-Kreationen. Melden Sie sich einfach bei Ihrem Feldschlösschen-Sales-Manager, er wird Ihnen helfen, Ihre Gäste gluschtig zu machen.

Lassen Sie sich inspirieren

Entdecken Sie die grosse Vielfalt von Rezepten für leckere Cocktails. Ob mit oder ohne Alkohol. Auf schweppes.ch finden Sie sowohl die Klassiker als auch die trendigen Schweppes-Mixe. Auf frohe Festtage!

Haben Sie's gewusst?

Jedes Jahr zeichnet Schweppes die «Best Newcomer Bar» aus. Dank einem innovativen Gastro-Konzept mit atemberaubendem Ambiente gewann diesmal das «Pier 41» in Zug den begehrten Titel. Frech, absolut stylish und dennoch gemütlich ist das «Pier 41» der perfekte Ort für eine kurze Pause, ein Meeting, einen feinen Lunch, für Clubbing oder als Event-Location. Schweppes gratuliert mit prickelnden Grüssen!

Schon gemixt?

PORT-O- TONIC

Zutaten

20 cl Schweppes Indian Tonic
5 cl weisser oder roter Portwein
Eiswürfel
Zitronen- oder Limettenscheibe

Anleitung

Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und Lieblings-Portwein eingiessen. Das Ganze mit einem gekühlten Schweppes Tonic auffüllen.

WHISKY GINGER ALE

Zutaten

20 cl Schweppes Ginger Ale
5 cl Whisky
ein Dash Bitter
Orangen- oder Zitronenschale
Eiswürfel

Anleitung

Ein paar Tropfen Dash Bitter in Whisky-glas schwenken (nach Belieben). Whisky und Schweppes Ginger Ale eingiessen und Eiswürfel dazugeben. Orangen- oder Zitronenschale begeben.

BITTER SUMMER

Zutaten

15 cl Schweppes Bitter Lemon
1 cl Grenadine
3 cl Erdbeerlikör
Eiswürfel

Anleitung

In einer Champagnerschale die Grenadine und den Erdbeerlikör über einige Eiswürfel giessen. Das gekühlte Schweppes Bitter Lemon dazugeben. Gut umrühren und mit einem Trinkhalm servieren.





Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Amber

Auf Eichenholz gereift.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

SERVICE & TIPPS

Professionell denken und handeln. Erfolgsrezepte, Ideen und Anregungen für die Gastronomie.

Ein guter Rutsch mit gutem Bier

→ Für Gastronomen ist eine Silvesterfeier die ideale Gelegenheit, um erfolgreich ins neue Jahr zu starten. Drei Tipps, damit sich Ihre Gäste in Ihrem Betrieb feierlich vom alten Jahr verabschieden und das neue Jahr gut gelaunt begrüssen können:

1 Büffet und Bar: Am Silvesterabend sind «Mehrgänger» beliebt. Wenn man Essen und Feiern bis in die frühen Morgenstunden verbinden will, ist jedoch ein Büffet die ideale Alternative. So können die Gäste die ganze Nacht lang schlemmen und tanzen. Selbstverständlich gehört an der Bar eine attraktive Auswahl an Bieren dazu.

2 Getreu dem Motto: Wenn man einen Zeitpunkt herbeisehnt, können Minuten zu Stunden werden. Gesellschaftsspiele sorgen für Kurzweil und eine lockere Stimmung unter den Gästen. Oder lassen Sie die Feier unter einem Motto laufen und passen Sie Speisen, Musik, Dekoration und Rahmenprogramm dementsprechend an.

3 Mit Bier anstossen: Traditionell wird mit Champagner und Sekt aufs neue Jahr angestossen. Lassen Sie Ihren Gästen doch die Wahl und bieten Sie zusätzlich Bier an. Besonders empfehlenswert für Silvester ist das Feldschlösschen Premium. Da es bei tiefen Temperaturen optimal reift, hat es keinen bitteren Nachgeschmack. Das ideale Getränk für den Start ins neue Jahr! ●

Zeit für ein Bierfondue

Die meisten Fondues werden mit Weisswein zubereitet, zum Beispiel mit einem trockenen Fendant. Die Säure des Weins kann allerdings auf den Magen schlagen. Probieren Sie doch einmal ein Bierfondue aus! Ein

dunkles, malziges Bier wie zum Beispiel die Dunkle Perle von Feldschlösschen verleiht dem Käse ein herrlich würziges Aroma. Das Bierfondue sieht dann zwar etwas dunkler aus als ein herkömmliches Weisswein-Fondue, es ist aber genauso gluschtig und für den Magen erst noch besser verträglich. Bereiten Sie das Bierfondue nach Ihrem gewohnten Rezept zu und verwenden Sie statt Weisswein einfach Bier. En Guete!



Meisterliche Tipps von der weltbesten Kellnerin

«Unterschätzen Sie Kinder nicht»

« Ich mag mich sehr gut an ein Essen mit meiner ganzen Familie in einer Pizzeria erinnern. Ich war etwa neun Jahre alt, und der Kellner drückte mir eine Kinderkarte in die Hand. Dies ärgerte mich so unglaublich, dass ich nie wieder in dieses Restaurant wollte. Kinder sind eine absolut wichtige Gästegruppe – sie sind die Gäste von morgen. Hier ein paar Tipps für den richtigen Umgang.

● **Behandeln Sie Kinder wie die «Grossen»:** Spätestens ab dem Schulalter sollten Kinder wie die «Grossen» behandelt werden. Sie wissen im Normalfall selbst, was sie essen oder trinken wollen und dürfen. Wenn die Eltern etwas dagegen haben, greifen sie ein. Das Schlimmste finde ich, wenn man über die Kinder hinweg mit den Eltern

spricht. Unterschätzen Sie die Handlungskompetenz und Wahrnehmung von Kindern nicht!

● **Nicht alles mitmachen:** Ich erlebe oft, dass Eltern beim Eintreten in ein Restaurant vergessen, dass sie Kinder dabei haben. Sie erwarten von uns, auch Babysitter zu sein. Dies ist nicht unser Job – auch wenn wir Kinder gern haben. Wir müssen nicht alles mitmachen.

● **Spielecke einrichten:** Richten Sie wenn möglich eine Spielecke ein oder geben Sie mindestens Stifte und Papier ab. So können Sie Radau mindern. Hilft dies nichts und werden andere Gäste von den Kindern gestört, machen Sie die Eltern sanft darauf aufmerksam.

● **Kinder für sich gewinnen:** Es ist immer gut, Kindern zum Beispiel etwas Süsses mitzugeben. Die Gäste von morgen liegen den Eltern dann so lange in den Ohren, bis sie wieder dorthin einkehren gehen, wo es beim letzten Besuch den Lollipop oder das Überraschungsei gegeben hat. »



Sabrina Keller:
Kellnerin,
Kursleiterin,
Weltmeisterin.

Restaurationsfachfrau Sabrina Keller ist Berufsweltmeisterin und schreibt regelmässig eine Kolumne für den DURST.

Festtagsmenü aus der Bierküche und das passende Bier



Festtagsmenü für 4 Personen

**Gänseleberterrine
an Cumberlandsauce,
serviert mit einem
Bouquet vom Nüsslisalat**

**Pastinaken-Süppchen
mit Bierbrezelcrackern**

**Rindsbraten in Dunkle Perle eingelegt
auf Apfelrotkraut, serviert mit
Semmelknödelterrine**

**Kastanien-Parfait auf einem
Spiegel von Würzbiersauce,
garniert mit sautierten Feigen**

300 g Gänseleberterrine (gibt es beim guten Metzger) in je 2 Scheiben schneiden.

1 Glas Cumberlandsauce aufrühren und einen Spiegel auf dem Teller anrichten.

150 g Nüsslisalat waschen und putzen und ein schönes Bouquet anrichten.

300 g Pastinaken putzen und klein schneiden, in Bouillon weich kochen, abschmecken und mixen.

1 Brezel in dünne Scheiben schneiden und schnell in heissem Fett ausbacken, bis sie goldbraun sind.

800 g Rindfleisch in einem Topf von allen Seiten anbraten. Dann Orangenschale, Nelken, Wacholder und Zimt zugeben. Mit Bouillon und Guinnessbier ablöschen. Im Ofen fertigschmoren (2 Stunden bei 180 Grad).

Den Braten herausnehmen und den Fond abpassieren. Diesen mit Maizena abbinden und abschmecken.

1 Kopf Rotkraut fein schneiden, in Butter anschwitzen, Apfelstückli dazugeben und langsam köcheln. Mit Feldschlösschen Dunkle Perle ab und zu ablöschen und Salz, Zucker und Pfeffer zum Abschmecken nehmen.

250 g Vermicelles in einer Schüssel aufschlagen. 200 g aufgeschlagenen Vollrahm darunterziehen. Mit Kirschnaps abschmecken und in kleine Förmchen abfüllen. Diese nun einen Tag tiefkühlen.

Zum Auslösen aus der Form diese unter lauwarmes Wasser halten, bis das Parfait sich aus der Form löst.

100ml Vanillesauce mit einem Schuss Starkbier versehen. Ein wenig Muskat und Zimt dazugeben.

8 Feigen vierteln und in Butter und Zucker leicht sautieren.



Andreas Meier, Freshfocus



*Küchenchef
Michael Erler
und sein mit
dunklem Bier
zubereiteter
Rindsbraten.*

Weihnachtszauber mit Dunkler Perle

Das Bier macht den Hauptgang zum festlichen Höhepunkt des Viergang-Weihnachtsmenüs von Michael Erler.

→ Die Gänseleberterrine war ein gediegen-kühler Auftakt des Festtagsmenüs und das Pastinaken-Süppchen eine heisse Fortsetzung. Als Höhepunkt folgt der mit Semmelknödelterrine servierte Rindsbraten auf Apfelrotkraut. Dieser Hauptgang hat es in sich, denn er wurde mit Feldschlösschen Dunkle Perle und nicht mit Wein abgelöscht. «Durch erhält das Gericht eine

malzige Note», sagt Michael Erler. Der Küchenchef des Feldschlösschen-Restaurants in Rheinfelden gibt einen wichtigen Tipp für die Zubereitung: «Im Gegensatz zu Wein darf man das Bier nicht zu stark erhitzen. Erwärmen Sie zuerst den Sud und geben Sie dann das dunkle Bier bei, ohne es zum Kochen zu bringen.» Nach diesem Festtagsgenuss können die Geschenke ausge-

**SCHICKEN
SIE UNS
IHR BIER-
REZEPT!**

**Kochen auch Sie
mit Bier?** Dann
schicken Sie uns Ihr

Liebblingsrezept mit Foto an durst@fgg.ch oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Die originellsten Rezepte werden abgedruckt.

packt werden. Und dann rundet das mit sautierten Feigen garnierte Kastanien-Parfait den Abend ab. Weil es auf einem Spiegel von Würzbiersauce liegt, hat es einen ganz speziellen Geschmack. ●

Weihnachtsbier und Guinness

« Spätestens zum Hauptgang empfehle ich ein Bier, und zwar das Feldschlösschen-Weihnachtsbier. Das bernsteingoldene Bier mit seiner vorzüglichen Mischung aus Aroma- und Bitterhopfen passt hervorragend zur schweren Speise. Zum Dessert genehmige ich mir ein Guinness. Mit seinem Duft von Lakritz und gebranntem Kaffee sowie der markanten Nachbittere und dem ziemlich trockenen Abgang korrespondiert es wunderbar mit dem süßen Parfait. »

**Hans-Werner Wegner,
Biersommelier Feldschlösschen**



Rassegna Gastronomica mit Feldschlösschen-Kunden

Das traditionelle Festival der Gastronomie im Mendrisiotto

Das herbstliche Gastronomie-Festival im Mendrisiotto hat Tradition. Auch Feldschlösschen-Kunden nehmen an der «Rassegna Gastronomica» teil und profitieren von der Werbung, die sie für ihren Betrieb machen können.

➔ Menüs, die nicht alltäglich sind und doch Tradition haben. Fast 50 Betriebe, die bei diesem Gastronomie-Festival mitmachen. Und eine hervorragende Werbemöglichkeit für die teilnehmenden Betriebe: Das ist die «Rassegna Gastronomica» im Mendrisiotto, die auch mit der grossen Gastfreundschaft dieser Region im Tessin glänzt. «Die «Rassegna» hat einen grossen Bekanntheitsgrad und ist sowohl bei den Gastronomen als auch bei den Gästen überaus beliebt», sagt OK-Präsident Antonio Florini, der auch Verantwortlicher der Gastrocinco für die Region Mendrisiotto und Besitzer des Grotto Loverciano in Castel San Pietro ist.

27 000 Gäste in vier Wochen

Das Organisationskomitee hat 52 Ristoranti, Osterie, Grotti und Trattorie angefragt. 49 Gastronomie-Betriebe sind 2012 dabei, darunter auch viele Kunden von Feldschlösschen (vgl. Artikel rechts). Antonio Florini: «In vier Wochen bewirten die Betriebe rund 27 000 Gäste. Sie profitieren von der Werbung durch die «Rassegna» und können Neukunden gewinnen.»

Nächstes Jahr Jubiläum

OK-Präsident Antonio Florini und sein Team stecken bereits mitten in den Vorbereitungen für die Jubiläumsausgabe: Wenn die «Rassegna Gastronomica» im nächsten Jahr zum 50. Mal stattfindet, will sie den Gästen etwas ganz Besonderes bieten. ●

«RASSEGNA»-TEILNEHMER

Diese Feldschlösschen-Kunden nehmen ebenfalls an der «Rassegna Gastronomica» teil:

- **Ristorante La Palma** in Bissone
- **Ristorane Le Fontanelle** in Genestrerio
- **Albergo Ristorante Svizzero** in Capolago



Michela Locatelli, Freshfocus

Strandhotel Zappa in Brusino

Rebecca Eggimann: «Meine Kollegin und ich haben das Hotel erst am 1. April dieses Jahres übernommen. Es war Liebe auf den ersten Blick! Die Nähe zu Italien, die traumhafte Lage am See und das prächtige Panorama haben uns überzeugt. An der «Rassegna» nehmen wir dieses Jahr natürlich zum ersten Mal teil. Es ist für uns eine gute Gelegenheit, unsere Küche zu präsentieren und neue Gäste anzulocken.»

➔ www.zappa.ch



Osteria La Guana in Meride

Giuliana Meroni: «Die Zeiten im Grenzkanon Tessin sind hart, und auch wir spüren die Krise. Man muss in der Gastronomie wach, stets beweglich und für alles offen sein. Auch deshalb beteiligen wir uns an der «Rassegna». Für dieses Festival bieten wir diverse Spezialitäten des Hauses an, zum Beispiel das Schweinsfilet an Pilzsauce. Wir verwöhnen unsere Gäste aber auch mit diversen Fischgerichten.»



Albergo Ristorante Federale Starna in Balerna

Mario Cotti: «Im Rahmen der «Rassegna» bieten wir einen Fleischtopf an, eine Spezialität aus der norditalienischen Küche: Schweinsbraten an Rosmarin und hausgemachte Tagliatelle an einer Steinpilzsauce. Wir nehmen das erste Mal an der «Rassegna» teil und hoffen natürlich, dass wir damit viele Gäste anlocken können.»

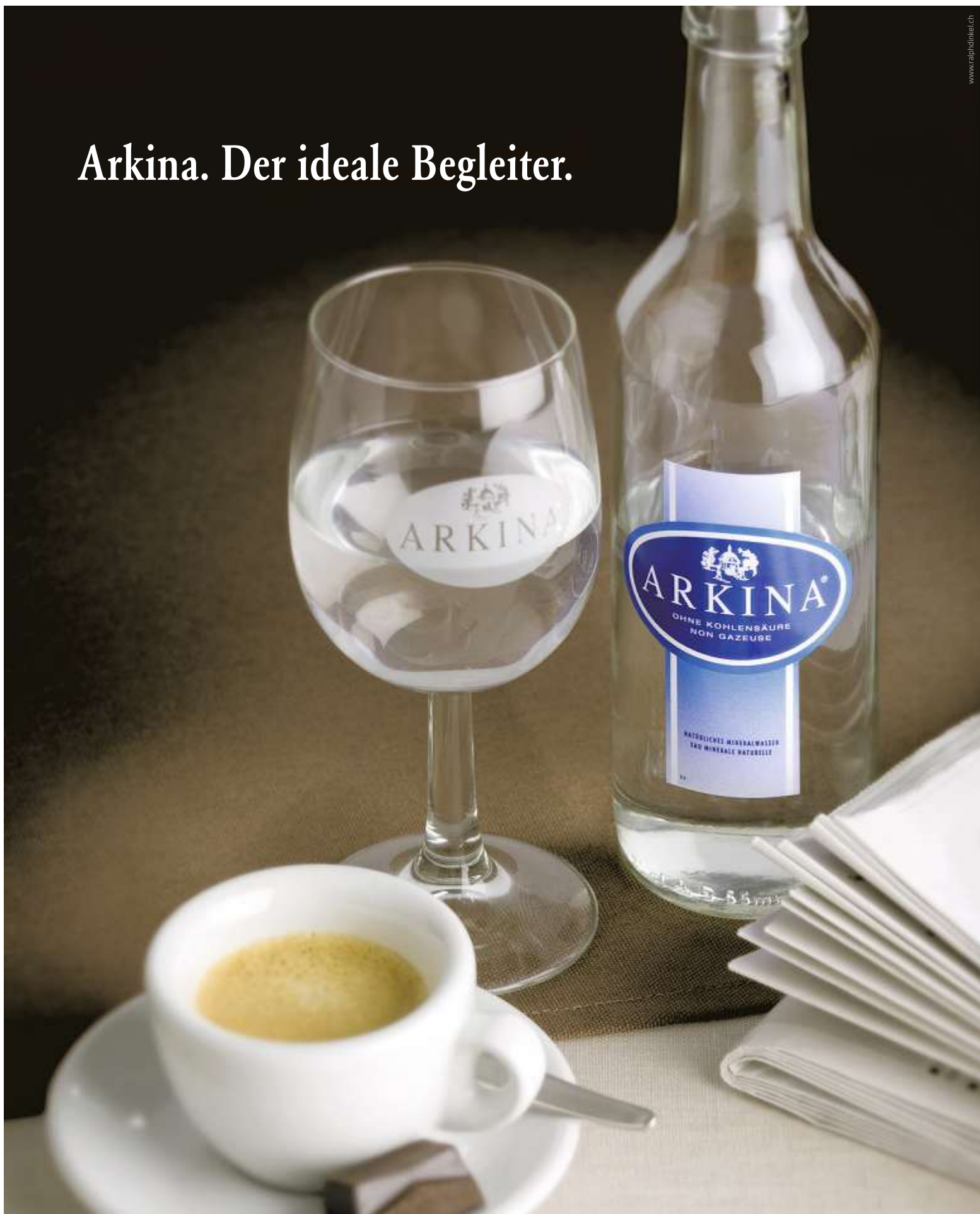


Ristorante Al Torchio Antico in Arzo

Mario Di Mauro: «Das Restaurant nützt die Räumlichkeiten eines Klosters aus dem Jahre 1760. Unsere Küche ist für ihre hausgemachte Pasta und Gnocchi bekannt, aber auch traditionelle Fleisch- und Fischgerichte finden sich auf der Karte, die wir im Oktober extra für die «Rassegna» erweitert haben. Die Aktion ist eine gute Sache, wir nehmen gerne teil.»

➔ www.altorchioantico.ch

Arkina. Der ideale Begleiter.



www.arkina.ch



WWW.ARKINA.CH

Genuss aus der Ostschweiz

Die gesunden Möhl-Apfelsäfte tragen das Culinarium-Label

Der Familienbetrieb Möhl zeichnet seine Apfelsäfte mit dem Culinarium-Label aus. Er bezieht das zur Produktion notwendige Obst ausschliesslich aus den Kantonen Thurgau und St. Gallen.



GENUSS AUS DER REGION

MÖHL-SÄFTE BEI FELDSCHLÖSSCHEN

Möhl-Apfelsäfte können Sie als Gastronom bei der Feldschlösschen Getränke AG bestellen. Vom Saft vom Fass mit und ohne Alkohol über den beliebten Shorley (33 cl, PET 50 cl und PET 150 cl) bis zum klassischen Apfelsaft (33 cl, PET 50 cl, 100 cl und PET 150 cl) gibt es bei Feldschlösschen alles bequem aus einer Hand.

➔ Als einziger grösserer Ostschweizer Mostereibetrieb mit Abfüllanlage bezieht die Mosterei Möhl sämtliche Rohstoffe (Äpfel und Birnen) aus der Ostschweiz. Der Umkreis, aus dem die Obstlieferanten stammen, beträgt nur gerade 40 Kilometer. Natürlich werden nur Schweizer Äpfel verwendet, von denen zwei Drittel von Hochstamm-Bäumen und ein Drittel von Niederstamm-Kulturen stammen. Auch die neuen feuerbrandtoleranten Sorten Reana, Remo und Rewena sind in diesem Herbst schon in die Mosterei gekommen.

Höhere Mineralisierung

Für die Verdünnung des reinen, filtrierten Apfelsaftes wird das hochwertige Mineralwasser aus der Quelle «Passugg» verwendet. Dieses wird in grossen Zisternen-Wagen zu 26 000 Liter nach Arbon geführt. Das Mineralwasser bringt eine deutlich höhere Mineralisierung der Shorley-Apfelsäfte mit sich.

Fabelhaft gesund

Apfelsaft enthält viel Fruchtzucker und keinen Zuckerzusatz. Dies drosselt trotz der Energiezufuhr den Anstieg des Blutzuckerspiegels. Weiter finden sich im Apfelsaft hohe Mengen Kalium, das für Nerven und Muskeln wichtig ist. Zusammen mit Kalzium und Magnesium wirkt Kalium auch der Übersäuerung des Magens entgegen. Pektin ist ein Stoff aus den Zellwänden der Früchte. Es bindet Giftstoffe im

Darm und regt die Darmtätigkeit an. Die im Apfelsaft enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe sollen gegen Herz-Kreislauf-, Krebs- und andere Erkrankungen wirken.

Regelmässige Kontrollen

Durch die garantierte und kontrollierte Verwendung von Ost-

schweizer Rohstoffen wird der beliebte Shorley mit den beiden Labels «Suisse Garantie» und «Culinarium-Ostschweiz» ausgezeichnet. Die Firma Pro Cert kontrolliert den Familienbetrieb Möhl wie auch dessen Obst-Lieferbetriebe aus der Region regelmässig. ●



Mit Rohstoffen aus der Region und produziert in der Region: Shorley von Möhl.



Mosterei Möhl AG, 9320 Arbon, Telefon 071 447 40 74, www.moehl.ch

MÖHL

Eve, perfekt für Ihre weiblichen Gäste.

NEU
**FRUCHTIG-
BITTERER**
GESCHMACK



It's a Lady Thing.

Mit Verantwortung
genossen.



Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst Jubiläumskarte rund ums Bier war ein Hit

→ Der Gasthof zur Sonne ist ein markantes Gebäude am Ende der malerischen Dorfstrasse von Kaiseraugst. Das Haus wurde bereits 1850 in der Dorfgeschichte erwähnt, seit 30 Jahren sind Oskar und Vera Müller das Gastgeber-Ehepaar. Zuvor hatten die Eltern des Patrons den für seine Fischküche bekannten Betrieb 27 Jahre geführt. In den insgesamt 57 «Sonne»-Jahren vertrauten die Müllers stets auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen.

Preise wie vor 30 Jahren

Das Jubiläum wurde mit drei speziellen Wochen gefeiert. Im Zentrum stand eine Speisekarte rund ums Bier. Es gab zum Bei-



spiel Eglifilets im Bierteig, Schweinsgeschnetzeltes an Biersenfauce und an Biersauce gebratene Forellenfilets mit Bierisotto. Die «Sonne»-Gäste profitierten auch finanziell: Zwei Gerichte wurden jeweils zum

Markantes Gebäude:
Gasthof zur Sonne in Kaiseraugst.

Preis wie vor 30 Jahren angeboten, während der Happy Hour auch das Bier und der Wein. Wir gratulieren dem Ehepaar Müller zum Jubiläum und wünschen ihm weitere 30 sonnige Jahre in der «Sonne». ●



Oskar Müller führt die «Sonne» mit Ehefrau Vera seit 30 Jahren.



Vera Müller (2. von rechts) mit Angestellten der «Sonne».

«Gade Bar», Bellwald Neu das ganze Jahr offen



Marcel Paris vor seiner «Gade Bar».



→ Einladend sieht sie aus, die neue «Gade Bar» beim Sport- und Freizeitzentrum Bellwald. Marcel und Margrit Paris, die Leiter der Anlage, haben den alten Stall in eine heimelige Gaststätte verwandelt. Diesen Sommer wurden die Bar und der Kiosk weiter ausgebaut, und schon kündigt Marcel Paris eine weitere Neuigkeit an: «Ab diesem Winter werden wir vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb übergehen.» In dem bo-

denständigen Lokal mit seiner rustikalen Innenausstattung fühlt sich der Gast sofort pudelwohl. Und draussen auf der Terrasse hat man einen ungetrübten Blick auf die prächtige Bergwelt. Die Auswahl an Snacks lässt sich ebenso sehen wie die breite Palette an Bieren von Feldschlösschen. Wir wünschen dem Pächter-Paar Paris heisse Geschäfte im kalten Bergwinter. ●

→ www.bellwald.ch/sport

Ristorante Fevi, Locarno Ein Bier vor der Paella

→ Jeden Freitag treffen sich begeisterte Jasserinnen und Jasser im Ristorante Fevi. Stammgäste hat es jeden Tag. Und wenn es während des Locarno Filmfestivals auf der Piazza Grande regnet, werden hier die Filme vorgeführt. Schliesslich befindet sich in der Palexpo Fevi der grösste Indoor-Kinosaal Europas. Das Ristorante Fevi hat ein buntes Publikum, und das ist die Herausforderung an das Wirte-Ehepaar Marianne und Andres

Manias. Denn so viele unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Ansprüchen unter einen Hut zu bringen, ist nicht immer einfach. Mit dem Bier von Feldschlösschen sei das jedoch ein Kinderspiel, sagt Marianne Manias. «Den Gästen schmeckts, und das macht uns glücklich.» Am liebsten trinkt man im «Fevi» eines der vielen Biere von Feldschlösschen zum Apéro – und dann geniesst man die hausgemachte Paella. ●



Marianne und Andres Manias in ihrem Ristorante Fevi.



Kommen Sie mit Rhäzünser auf den Geschmack!

Neu!

Rhäzünser Plus Grüner Apfel.
Mit **50%** weniger
Zucker.*



* Durch Süßungsmittel
Steviol Glykosiden
aus Stevia.

**Natürliches Mineralwasser aus den Bündner Bergen
plus 4 % Fruchtsaft und 6 Vitamine.**

Rhäzünser
www.rhaezuenser.ch

Gewinnen Sie

5x2 Tickets für «Das Zelt»

Haben Sie diese Ausgabe des DURST gut gelesen? Dann sollte dieses Quiz für Sie kein Problem sein. Die Buchstaben der fünf richtigen Antworten ergeben das Lösungswort.

1. Wie heisst das Restaurant von «Gotthard»-Gitarrist Leo Leoni?

- F** Glötschberg
- L** Gotthard
- T** Grimsel

2. Wie heissen die speziellen Spaghetti, die im Tessiner Restaurant von Leo Leoni den Gästen serviert werden?

- E** Spaghetti LA 95
- R** Spaghetti GH 85
- S** Spaghetti SF 75

3. Welches belgische Spezialitätenbier eignet sich hervorragend, um das Offenbier-Angebot zu erweitern?

- Z** Grimhausen
- Y** Grimfelden
- O** Grimbergen

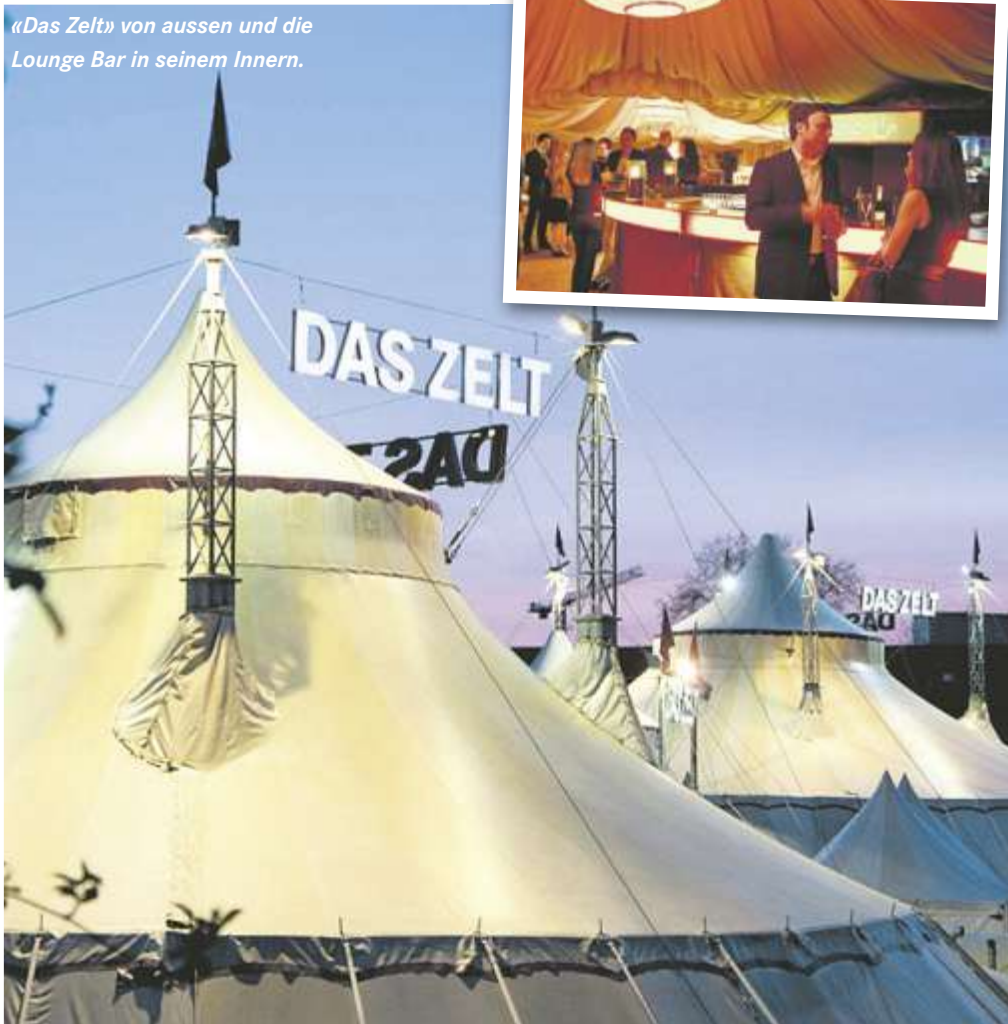
4. Wo bezieht der Familienbetrieb Möhl die Rohstoffe für seine Apfelsäfte, die das «Culinarium»-Label tragen?

- N** Aus der Ostschweiz
- K** Aus Osteuropa
- B** Aus Ostasien

5. Es muss nicht immer Weisswein sein: Mit welchem Getränk kann man Fondue auch zubereiten?

- L** Rotwein
- F** Whisky
- I** Bier

«Das Zelt» von aussen und die Lounge Bar in seinem Innern.



Wettbewerbsgewinner DURST Oktober 2012

Je zwei Premium-Tickets für den Final der Tennis Swiss Indoors in Basel gewonnen haben **Beatrice Müller**, Hotel Wetterhorn, 3818 Grindelwald und **David Savino**, 3715 Adelboden. Wir gratulieren.



VIelfältig und Mobil: «Das Zelt»

«Das Zelt» bereist mit seiner mobilen Zeltinfrastruktur während des ganzen Jahres die Deutschschweiz, die Romandie und auch das Tessin. Das Programm ist vielfältig: In «Dem Zelt» treten Comedians, Musiker und Theaterkünstler aus der Schweiz auf, und auch internationale Entertainer haben hier ihre Auftritte. Zu gewinnen gibt es 5x2 Tickets in Form von Gutscheinen. Sie können also selbst entscheiden, welche Vorstellung Sie besuchen wollen.

→ www.daszelt.ch

Das Lösungswort lautet:

So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an durst@fgg.ch.

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie 2 Tickets für «Das Zelt».

Einsendeschluss ist der 10. Dezember 2012



Er war oft mit den Pferden unterwegs: Viktor Stocker.

Feldschlösschen-Fuhrmann Viktor Stocker

Ein Original geht in Pension

Er ist ein Feldschlösschen-Original. Nach 40 schönen Jahren als Fuhrmann geht Viktor Stocker nun in den Ruhestand.

→ Es gibt nur wenige Menschen, die ein ganzes Wirtshaus unterhalten können. Viktor Stocker kann es und er kann gut mit Tieren umgehen. Seit vier Jahrzehnten umsorgt er die Feldschlösschen-Pferde.

1963 begann der Bauernsohn aus dem Fricktal bei Feld-

schlösschen seine Lehre als Brauer. Anschliessend arbeitete der Vater zweier erwachsener Töchter ein paar Jahre in der Produktion in Rheinfelden, ehe er früh umsattelte und Fuhrmann wurde.

An ungezählten Messen ist Viktor Stocker mit den Feldschlöss-

chen-Brauereipferden gewesen, Prominente wie alt Bundesrat Adolf Ogi hat er kutschiert. Auch die Auftritte am Zürcher Sechsläuten und an den Eidgenössischen Schwingfesten sind ihm in bester Erinnerung.

TV- und Radio-Auftritte

«Wir standen immer im Mittelpunkt des Interesses», erzählt Viktor Stocker. In vielen Zeitungen wurde über ihn berichtet, und der Fuhrmann war auch

TV-Gast von Kurt Aeschbacher sowie Radio-Gesprächspartner in Röbi Kollers «Persönlich».

Einer zum Pferde stehlen

Jetzt geht Viktor Stocker mit 65 Jahren in Pension. Das Abschiedsfest mit den engsten Kollegen will er sich «etwas kosten lassen». Niemand zweifelt daran, dass es lustig zu- und hergehen wird. Schliesslich ist der Fuhrmann einer, mit dem man Pferde stehlen kann. ●

Offene, direkte und kontinuierliche Information

Feldschlösschen gibt es jetzt auch auf Twitter

Innovativ und modern: Feldschlösschen ist neu auch auf Twitter zu finden.

→ Wer sich für Feldschlösschen interessiert, hat jetzt eine zusätzliche Möglichkeit, um stets auf dem Laufenden zu bleiben: Auf Twitter publiziert das Unternehmen jetzt nämlich

regelmässig Neuigkeiten und spricht damit ausgewählte Zielgruppen direkt an. Der Twitter-Account von Feldschlösschen findet sich unter www.twitter.com/Feldschloss1876.

Twitter erfreut sich einer zunehmenden Beliebtheit.



Als modernes und innovatives Unternehmen nutzt Feldschlösschen die Chancen, welche die sozialen Medien für eine offene, direkte und kontinuierliche Information bieten. Auch Gastronomen sind herzlich eingeladen, Follower von Feldschlösschen auf Twitter zu werden. ●

Agenda

Weihnachtsmärkte

→ Sie beginnen Ende November und verzaubern die Schweizer Städte während des ganzen Dezembers: Die Weihnachtsmärkte sind längst ein fester Bestandteil der Adventszeit. Ob im Zürcher Hauptbahnhof, auf dem Berner Münsterplatz, in Baar, Biel, Frauenfeld oder an vielen anderen Orten zwischen Genfer- und Bodensee: Die Weihnachtsmärkte haben einen ganz speziellen Charme. ●



Women's Top Volley International

→ Die Altjahrswoche steht in Basel wieder ganz im Zeichen des Frauen-Volleyballs. In der St. Jakobshalle spielen internationale Spitzenteams um den Turniersieg bei «Women's Top Volley International». Vom 27. bis 29. Dezember geniessen die Zuschauerinnen und Zuschauer an allen drei Spieltagen Gratiseintritt. Die Matches werden jeweils in mehreren Ländern am TV gezeigt. ●



IMPRESSUM

DURST

Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG
www.durstzeitung.ch

Herausgeberin

Feldschlösschen Getränke AG
Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden
Telefon 0848 125 000
www.feldschloesschen.com

Gesamtverantwortung

Gabriela Bättig

Redaktionelle Verantwortung

Gabriela Bättig

Inserate

inserate@durstzeitung.ch

Gabriela Bättig

Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrektorat, Übersetzung, Druck und Versand

Generalunternehmen

Vogt-Schild Druck AG

Gutenbergstrasse 1

4552 Derendingen

Projektverantwortung: Pamela Güller

Chefredaktion: Marcel Siegenthaler/Textension GmbH,
www.textension.ch

Erscheinungsweise

Monatlich in deutscher, französischer und italienischer Sprache

Jahrgang: Sechster Jahrgang

Auflage

Deutsch 24 000, Französisch 10 000, Italienisch 2000

Urheberrechte

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

Bildnachweis

Titelbild: Valeriano Di Domenico (Freshfocus),
Bildagenturen: Freshfocus, Fotolia, Pixelio, Markus Raub



Unter → www.festissimo.ch finden Sie weitere Anlässe

www.citroen.ch
CITROËN empfiehlt TOTAL

HYBRID & DIESEL

200PS, CO₂ 99 G/KM, ALLRADANTRIEB

CITROËN DS5

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN

ITW&S WORLDWIDE GENÈVE

Citroën DS5 Hybrid4 200 Airream EGS6 Sport Chic: Verbrauch gesamt 4,1 l/100 km; CO₂-Emission 107 g/km; Treibstoffverbrauchs-kategorie A. Mit Optionen: Alufelgen 19" Cairns mit Diamantschliff schwarz glänzend + Reifendruckmesser; Lackierung Perlmutter-Weiss. Die Leistung von 200 PS ist bis zu einer Geschwindigkeit von maximal 120 km/h im Sport-Modus, in dem die Leistung beider Motorisierungen gekoppelt wird, verfügbar. CO₂ 99 g/km mit Citroën DS5 Hybrid4 Airream So Chic Felgen 17". CO₂-Durchschnitt aller angebotenen Fahrzeugmodelle 159 g/km.

**Herzlichen Dank für Ihre Treue im 2012.
Viel Erfolg im 2013!**



Ihr Chips-Experte oder Ihr Consumer-Service (+41) 0800 44 22 11 informiert Sie gerne.



zweifel.ch/gastro