



Weltmeisterliche Tipps:
Halten Sie die Biergläser
sauber, denn Fett ist der
Feind der Schaumkrone

Seite 21

Coq à la Eve:
Spitzenkoch Alexander
Rufibach präsentiert sein
gluschtiges Wintermenü

Seite 22

DURST

Nr. 1 | Januar 2013

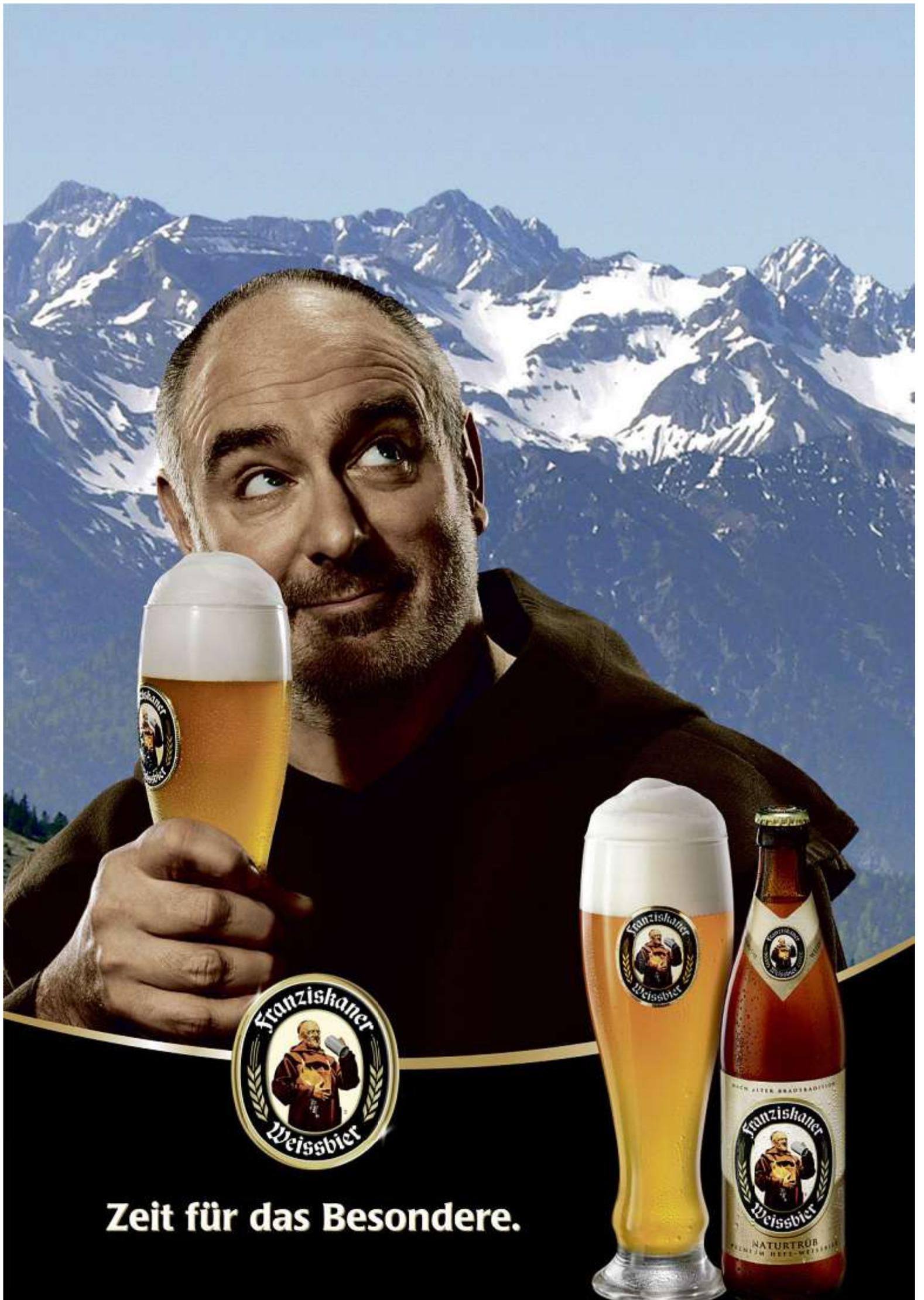
Die Kundenzeitung der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch



Offenbier

Das Glück vom Fass

Seite 8



Zeit für das Besondere.

Editorial

Offenbier erfreut alle



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Die Gastronomie kann ihren Gästen etwas Exklusives bieten: ein breites Sortiment an Offenbieren! Wo sonst kommen die Konsumenten zu solch einem Biererlebnis? Zu Hause? Nicht möglich! Nur bei Ihnen in der Gastronomie erhalten sie eine solche Vielzahl an frisch gezapften Bieren. Spielen Sie diesen einzigartigen Verkaufsvorteil aus. Feldschlösschen hilft Ihnen gerne, informieren Sie sich bei Ihrem Sales Manager. Und lesen Sie ab **Seite 8**, warum Gastronomen mit unseren Offenbieren so glücklich sind.

Als Berner freue ich mich ganz besonders auf die Ski-Weltcuprennen in Adelboden und in Wengen. Lösen Sie das Quiz auf **Seite 29** und gewinnen Sie mit etwas Glück Tickets für das Lauberhorn-Spektakel. Ich drücke Ihnen die Daumen.

In diesem Sommer treffen sich die Turner und die Schwinger zu ihren Grossanlässen. Beim Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Burgdorf ist Feldschlösschen Königspartner und beim Eidgenössischen Turnfest in Biel Hauptsponsor. Lesen Sie auf **Seite 5**, was wir zum Gelingen dieser sportlichen Höhepunkte beitragen.

Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, danke ich für die gute Zusammenarbeit. Fürs neue Jahr wünsche ich Ihnen und Ihren Familien alles Gute, beste Gesundheit und viel Erfolg. ●

U. Reinhard

Ulrich Reinhard, Area Sales Director
Bern/Berner Oberland/Solothurn/Jura

Inhaltsverzeichnis



Knüller!

Feldschlösschen Premium

24x27,5cl MW Harass
Art. 10949

Nettopreis **1.28**

statt 1.58
ab 3 Harassen

Aktiondauer 14. bis 25.1.2013
Letzter Liefertag 25.1.2013
Aktion nicht rückvergütungsberechtigt!

APÉRO&ENTRÉE	
Getränk des Monats: Zwickelbier	4
Darren Paris: der Herr der Säulen	5
GAST&FREUNDSCHAFT	
Kampf gegen das Januarloch mit wenig Kalorien und vielen Ideen	7
Feldschlösschen-Kunden erzählen: So profitieren wir und unsere Gäste von Feldschlösschens Offenbier-Angebot	8
MARKT&TRENDS	
Auf ein Bier mit Bierordensträger und SF-Meteorologe Thomas Bucheli	13
«We Will Rock You» in Basel: Heisser Queen-Sound und kühles Premium-Bier	15
Wirte-Familie Borgeaud-Lachat vertraut seit vier Generationen auf Cardinal	19
PEOPLE	
Viel Prominenz am Martini Höck	16
SERVICE&TIPPS	
Weltmeisterin Sabrina Keller: «Fett ist der Feind des Bierschaums»	21
Darum passen Chips und Bier zusammen	23
Im Ristorante Stazione in Tesserete setzen die Besomi-Brüder auf Bierküche	25
BIER&KÜCHE	
Feldschlösschen-Kunde Alexander Rufibach präsentiert seinen Coq à la Eve	22
ANSTOSSEN	
Tessiner Gäste lieben Feldschlösschen	27
WETTBEWERB	
Gewinnen Sie Tickets fürs Lauberhorn	29
KENNEN SIE...?	
Feldschlösschen-Chauffeure schaffen Ordnung in den Kellern ihrer Kunden	30
AUSBLICK	
Pferde in Basel und Hexen auf der Belalp	31

APÉRO & ENTRÉE

Wissenswertes und Kurzweiliges rund um die Feldschlösschen-Getränkewelt und die Gastronomie.

Hätten Sie's gewusst?



38 Offenbiere hat Feldschlösschen in seinem Angebot. Als Offenbier bezeichnet man das vom Fass ausgeschenkte Bier. In den Lokalen wird das

Bier durch Offenausschankanlagen direkt ins Glas gezapft. Als Treibmittel in einer Zapfanlage kommt Kohlendioxid zum Einsatz, bei irischem Stout hingegen Stickstoff. Mit den modernen Anlagen kann eine Stange mit feinporiger Schaumkrone heute innert weniger Sekunden gezapft werden. So nimmt das Offenbier weniger Raumtemperatur an, steht nicht ab und bleibt frisch.

.....

GETRÄNK DES MONATS

Das **Zwickelbier** der Brauerei Valaisanne in Sion ist ein Wintertraum. Das ungefilterte und naturtrübe Zwickelbier wird auch «Bière de cave» genannt und war bereits im Altertum bekannt. Auch heute noch hat das Zwickelbier, das unmittelbar nach dem Nachgärungsprozess direkt abgefüllt



wird, viele Fans. Es ist aromatischer als filtriertes Bier, und die verbleibende Hefe gibt ihm eine ausgewogene und leicht fruchtige Hefenote. Der zusätzlich aus dem Saazer Anbauggebiet verwendete Aromahopfen sorgt für eine herrliche «Blume». Auch das weiche Brauwasser der Quelle «La fille» trägt zur Unverwechselbarkeit des Zwickelbiers aus Sion bei. Für die Gastronomie ist es als Offenbier im 20-Liter-Container erhältlich.

Aufgeschnappt

Der Iceman gönnt sich erst mal ein Bier

→ Kimi Räikkönen hat in Abu Dhabi soeben den ersten Grand Prix gewonnen, seit er in die Formel 1 zurückgekehrt ist. Champagner gab es im Emirat auf dem Podest keinen. Doch so richtig Lust verspürte der Lotus-Fahrer ohnehin auf ein Bier. Und so liess sich der «Iceman» mit einer Bierflasche in der linken Hand von seinen Teamkollegen zum Gewinn des drittletzten Grand Prix der letzten Saison gratulieren.

Was er jetzt machen werde, wurde er gefragt. «Zuerst mal das Bier trinken und danach zwei Wochen Party feiern», antwortete der Weltmeister von 2009. Zwei Wochen später erschien er zum GP der USA – cool und nüchtern wie immer. ●





Breitensport auf höchstem Niveau: Der STV Wettingen gewann 2007 am Eidgenössischen Turnfest in Frauenfeld in der Kategorie Vereinsturnen.

Eidgenössisches Sportjahr 2013

Grosse Feste mit Feldschlösschen

Die Schwinger und die Turner feiern 2013 ihre eidgenössischen Feste. Mit Feldschlösschen als Partner ist Volksfeststimmung garantiert.

➔ 2013 stehen zwei nationale Sportevents der Extraklasse auf dem Programm. Damit Athleten und Gäste bewirtet werden können, beliefert Feldschlösschen als Partner die Veranstalter mit den besten Getränken und dem passenden Festmaterial. Am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest ist Feldschlöss-

chen als Königspartner mit von der Partie. Das «Eidgenössische» ist das grösste wiederkehrende Sportereignis der Schweiz. Es findet alle drei Jahre statt, heuer vom 30. August bis zum 1. September in Burgdorf. Mehr als 250 000 Besucherinnen und Besucher werden erwartet, wenn sich die böses-

*Titelverteidiger
in Burgdorf:
Schwingerkönig
Kilian Wenger.*



ten Schwinger des Landes in der Emmental-Arena messen.

Das andere nationale Sportpektakel findet bereits vom 13. bis 23. Juni in Biel statt. Am Eidgenössischen Turnfest, dem ältesten Breitensportanlass der Schweiz, gehen 60 000 Turnerinnen und Turner an den Start. Mit 120 000 Festbesuchern und Feldschlösschen als Hauptsponsor wird garantiert Volksfeststimmung aufkommen. ●

➔ www.burgdorf2013.ch

➔ www.etf-ffg2013.ch

Standpunkt

«Der Ausbau des Offenbier-Angebots hat sich gelohnt»

◀ Im Sommer 2012 haben wir unser Offenbier-Angebot massiv ausgebaut. 17 Zapfhähnen zieren nun die Theke des «Pot Belly's». Dank dem riesigen Sortiment von Feldschlösschen können wir unseren Gästen ein volles Dutzend verschiedener Offenbiere anbieten. Auch Schweppes und andere Softgetränke haben bei uns einen eigenen Zapfhahn. Ich bin ein ehemaliger Snooker-Profi aus England. Zu uns ins «Pot Belly's» kommen viele Gäste, um

Snooker zu spielen, eine Variante von Billard. Der Anteil an Expats aus England und auch aus Ameri-

ka ist gross. Und die sind sich gewohnt, dass in einem Pub viele Offenbiere zur Auswahl stehen.



*Darren Paris,
Besitzer
«Pot Belly's»
in Adliswil.*

Jetzt haben aber auch die Schweizer gemerkt und schätzen gelernt, dass wir viel Bierkultur haben ... Stella, Leffe, Schneider Weisse, natürlich Guinness und auch Feldschlösschen laufen sehr gut. Seit wir das Offenbier-Angebot ausgebaut haben, machen wir deutlich mehr Gewinn. Der Ausbau hat sich auf jeden Fall gelohnt – und die Gäste geniessen den Blick auf die imposante und beleuchtete Offenausschankanlage. ➔

➔ www.potbellys.ch



start 2013
drink pure

evian®, **von Natur aus pur**, wurde im **Herzen der Alpen** während über **15 Jahren** gefiltert.



win a purity
weekend at 
evianlesthermes



EXPERIENCE THE
EXTRAORDINARY



GAST & FREUNDSCHAFT

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

Kalorienarm und ideenreich gegen das Januarloch

Im Januar hat es die Gastronomie nicht leicht: Die Festtage sind vorbei, überschüssige Pfunde und ein leeres Portemonnaie die stillen Zeugen von Weihnachtstagen und Silvester. Wer seine Restaurantische trotzdem füllen will, sollte auf das erhöhte Kalorien- und Sparbewusstsein der Gäste Rücksicht nehmen. Auf den Teller gehören sowohl am Mittag als auch am Abend vor



.....
 allem leichte, kalorienarme und vitaminreiche Speisen wie Salatvariationen, Gemüse, Poulet, Fisch und Früchtedesserts. Als Getränk eignen sich das Feldschlösschen Alkoholfrei (nur 17 kcal/dl) und das Feldschlösschen 2,4 (nur 25 kcal/dl). Und lassen Sie Ihren Gästen doch die Wahl, nur eine halbe Portion zu bestellen. Passanten können Sie auch mit einem Spezialangebot in Ihr Lokal locken. Zum Beispiel mit diesem: Von zwei Essen müssen die Gäste nur das Teurere bezahlen. Der Januar ist ein guter Monat um zu testen, wie dieses Angebot ankommt.

«Figeler»-Bar: Treffpunkt mit hohem Unterhaltungswert

In Wengen ist die Biersaison eröffnet



Poolrace in der «Figeler»-Bar in Wengen.

In den Liegestühlen der «Figeler»-Bar in Wengen kann man zurücklehnen und entspannen – und an Events wie dem Poolrace die Lachmuskeln trainieren.

➔ Ob von der Piste her oder zu Fuss: Gleich am Eingang von Wengen ist die Schneebar «Figeler» für alle gut erreichbar. Und die Gäste kommen in Scharen: «Um die Mittagszeit essen Skischüler bei uns zu Mittag. Ab 16

Uhr treffen die Après-Ski-Gäste ein», erklärt Betreiber Kari Näpflin. Für Unterhaltung sorgen diverse Events, allen voran das Poolrace, das jeweils Ende März stattfindet: Mit Skiern, Snowboards und selbstgebastelten

Gefährten versuchen die Teilnehmer, einen 25 Meter langen Pool zu überqueren. Laut Näpflin wird «am Ende jeder nass».

In der «Figeler»-Bar ist die Biersaison eröffnet. Getrunken werden Feldschlösschen Original, Feldschlösschen Alkoholfrei und Schneider Weisse. Und in Wengen freut man sich bereits auf die Lauberhornrennen Ende Januar: «Dann wird das Bier so richtig fließen» sagt Näpflin. ●

Mehr Profit, weniger Aufwand und jede Menge Bierkultur:

Darum schwören Feldschlöss

Nirgendwo können den Bierliebhabern so viele Offenbiere angeboten werden wie in der Gastronomie. Das ist ein einzigartiger Verkaufsvorteil. 38 Offenbiere hat Feldschlösschen in seinem Angebot. Unsere Kunden schwärmen: Dank Offenbier haben sie mehr Gewinn, weniger Aufwand und zufriedenerer Gäste.

➔ «Der Trend geht klar hin zur breiten Auswahl im Offenausschank», sagt Gérard Schaller, Leiter Verkauf Gastronomie von Feldschlösschen. Die zufriedenen Feldschlösschen-Kunden geben ihm recht: Offenbiere punkten nicht nur mit der grösstmöglichen Frische, die Gastronomen erwähnen im Gespräch mit DURST unzählige weitere Gründe, warum sie auf Bier vom Fass setzen und damit glücklich sind:

- **DIE GÄSTE** erhalten mehr Bier fürs gleiche Geld.
 - **DER GASTRONOM** hat die höhere Marge und damit mehr Gewinn.
 - **OFFENBIER** braucht weniger Platz als Flaschenbier.
 - **DAS PERFEKTE ZAPFEN** des Offenbiers gelingt dank der modernen Offenausschankanlagen innert kürzester Zeit.
 - **DER SERVICE** ist mit Offenbier weniger zeitintensiv.
 - **DIE GROSSE AUSWAHL** an Offenbieren aus dem In- und Ausland lockt zusätzliche Stammgäste an.
 - **DIE RICHTIGEN GLÄSER**, Bavetten und Bierteller sorgen für jede Menge Bierkultur im Lokal.
 - **VIELE OFFENBIERE** sind perfekte Begleiter zu einem feinen Essen.
 - **DANK DES ZUVERLÄSSIGEN UND SCHNELLEN GASTROSERVICES** von Feldschlösschen ist das Handling von Offenbier einfach und bequem.
- In diesem DURST lassen wir unsere Kunden sprechen. Lesen Sie, warum sie auf Offenbiere schwören. ●



Valeriano Di Domenico / Freshfocus

Brasserie Chez Edy, Bern

«Viele Gäste kommen extra

«**»** Unsere Gäste haben gerne eine grosse Auswahl. Deshalb bieten wir ihnen im Offenausschank sowohl die Feldschlösschen Hopfenperle, die Dunkle Perle und Feldschlösschen Alkoholfrei sowie Schneider Weisse und Panaché an.

Von der Konkurrenz abheben
Das freut auch uns Gastronomen, kommen viele Stammgäste doch extra wegen diesem

grossen Offenbier-Angebot ins «Chez Edy» auf dem Bundesplatz. Obwohl die Flaschenbiere Feldschlösschen Bügel und Eve gut laufen, hat das Offenbier bei uns einen Anteil von

rund 80 Prozent. Und dank unserem grossen Angebot können wir uns gegenüber der Konkur-

renz und dem Detailhandel abgrenzen. Ich bin überzeugt: Mit Offenbieren lässt sich der Umsatz steigern.

«Zu Muscheln trinken die Gäste gerne Offenbier.»

Die Gäste bestellen eher eine dritte Stange als ein drittes Fläschli, das funktioniert psychologisch nun mal so. Und die Gäste wissen sehr wohl, dass sie die gleiche Menge als

chen-Kunden auf Offenbier



▲ Die Bierkarte im «Chez Edy» enthält das Flammkuchenangebot. Die Gäste schätzen es.



Auch dieser Gast geniesst zum Flammkuchen gerne ein Offenbier.



▲ Das Offenbier gibt es im «Chez Edy» natürlich aus dem richtigen Glas.



◀ Glück am Zapfhahn: Luis Bojku und Claudia Fang Hänel.

▲ Die Bierteller von Feldschlösschen dürfen nicht fehlen.

wegen dem grossen Offenbier-Angebot»

Offenbier zu einem günstigeren Preis erhalten als in der Flasche. Kommt hinzu, dass Offenbier weniger Platz braucht und das Handling für die Angestellten bedeutend einfacher ist als jenes mit Flaschenbieren. Es ist viel leichter, fünf Stangen zu servieren als fünf Fläschli mit fünf Gläsern. Und mit den modernen Offenausschankanlagen ist das Zapfen ja auch keine Kunst mehr. Im Keller haben wir ein

ganzes Offenausschanksystem, das auch zwei Tanks zu je 1000 Litern enthält. Dank dem tadellosen Gastroservice von Feldschlösschen ist die Qualität der Offenbiere stets einwandfrei.

Flammkuchen auf Bierkarte
Eine unserer vielen Spezialitäten sind die in Bern einzigartigen Muscheln. Viele unserer Gäste trinken dazu gerne ein Offenbier, denn Bier korrespon-

diert hervorragend mit dem Geschmack der Muscheln. Auch wenn sich drei, vier Gäste einen hausgemachten Flammkuchen teilen, trinken sie dazu am liebsten Offenbier. Deshalb haben wir auf unsere Bierkarte auch gleich das Flammkuchen-

Angebot geschrieben. Das weiss der Gast zu schätzen und es ist gut für unseren Umsatz. >>>

Luis Bojku,
Co-Geschäftsführer
Brasserie «Chez Edy» in Bern
→ www.baerenplatz.be

Bitte umblättern:
«Gut Gelaunt» in Bern Seite 10
«Au Faucon» in Pruntrut Seite 11



Rainer Dürrenmatt gut gelaunt hinter der Offenausschankanlage.



Promotionen, Plakate und Bierkarten: jede Menge Bierkultur im «Gut Gelaunt».

Restaurant Gut Gelaunt, Bern

«Bei uns ist Bier allgegenwärtig»



Das richtige Bier gibt es im «Gut Gelaunt» selbstverständlich im richtigen Glas.

« Mit Bier machen wir rund 20 Prozent unseres Umsatzes – mehr als mit Wein. Darum ist Bier im «Gut Gelaunt» allgegenwärtig: Im Zentrum steht die beleuchtete Offenausschankanlage. Sie ist nicht nur ein Schmuckstück, sondern auch ein Blickfang. Und weil bei den Gästen vieles übers Auge läuft, fördert sie das Geschäft.

Preisvorteil für den Gast

Auf unserer Getränkekarte sind zwei Seiten für unser grosses Bierangebot reserviert, und wenn eine der zahlreichen Promotionen wie zum Beispiel die «Happy Hour» von Carlsberg läuft, setzen wir auch mal spezielle Bierkarten ein.

Der grösste Teil unserer Gäste bevorzugt Offenbiere. Sie sind günstiger, und wir geben den Preisvorteil natürlich gerne an den Gast weiter.

Auch die grosse Auswahl wird geschätzt: Als wir vor Kurzem

das belgische Leffe und das irische Guinness einführt, hatten wir eine grosse und ausschliesslich positive Resonanz. Die Mundpropaganda wirkte, und ich denke, dass uns die Er-

«Mit Bier machen wir mehr Umsatz als mit Wein.»

weiterung des Offenbier-Sortiments mehr Gäste gebracht hat. Auf die neuen Offenbiere haben wir die Gäste übrigens auch mit Plakaten an den Wänden aufmerksam gemacht.

Grosse Auswahl ist wichtig

Wir schätzen Feldschlösschens grosses Angebot an Offenbiere. Es ermöglicht uns, den Gästen laufend etwas Neues zu bieten – im Sommer zum Beispiel das Hoegaarden aus Belgi-

en, im Herbst ein Weissbier aus Deutschland und zum Jahresende natürlich das Weihnachtsbier. Alle paar Wochen nehmen wir ein neues Offenbier ins Angebot.

Offenbier-Promotionen

Die von Feldschlösschen angebotenen Offenbier-Promotionen tragen das Ihre dazu bei, dass der Gast sieht: Bei uns läuft etwas, im «Gut Gelaunt» wird Abwechslung geboten. Auch das ist gut fürs Geschäft.

Einfaches Handling

Unser Gastrotanksystem umfasst zwei 1000-Liter-Tanks. Dank dem Gastroservice von Feldschlösschen ist das Handling des Offenbiers einfach. Offenbier braucht weniger Platz als Flaschenbier und gibt uns auch weniger Arbeit. »

Rainer Dürrenmatt,
Food & Beverage
«Gut Gelaunt» in Bern
→ www.gutgelaunt.ch

Brasserie Pub Au Faucon, Pruntrut

«Junge Gäste bevorzugen Offenbier»

« Wir haben von Beginn weg auf Offenbier gesetzt und diesen Entscheid noch nie bereut. Dank dem riesigen Feldschlösschen-Angebot an schweizerischen und ausländischen Offenbieren wie Schneider Weisse, Hoegaarden, natürlich Feldschlösschen und vielen anderen Markenbieren sind wir extrem erfolgreich.

Mehr Bier fürs gleiche Geld
Flaschenbier wird bei uns relativ wenig getrunken. Der Grund da-

für sind die jungen Gäste, die den Grossteil unserer Kundenschaft ausmachen. Sie bevorzugen ganz klar Offenbier – nicht zuletzt, weil sie so fürs gleiche Geld mehr Bier erhalten.

Ungezwungen und locker

Aus langjähriger Erfahrung weiss ich, dass Bier vom Fass besser zu einer festlichen Stimmung passt als Flaschenbier. Beim geselligen Zusammensitzen – wenn die Leute in Festlaune kommen und die Post richtig abgeht – ist Offenbier einfach das richtige Getränk. Die ungezwungene und lockere Art, wie die gefüllten Gläser und Masskrüge auf den Tisch kommen, möchten unsere Gäste nicht missen.

Einfaches Handling

Würden wir das Bier trotzdem in Flaschen servieren, hätte dies erst einmal eine markante Umsatzeinbusse zur Folge. Zudem ergäbe das Lagern und Entsorgen der vollen wie leeren Einwegflaschen ein Platzproblem. Gerade an Freitagen und Samstagen würde es auch zu viel Zeit beanspruchen. Da ist das Handling von Offenbieren doch bedeutend einfacher und weniger zeitintensiv.

Das perfekte Abzapfen

Unsere Gäste wollen sehen, wie sich das frisch gezapfte Bier im Glas verhält. Deshalb legen wir grossen Wert auf perfektes Abzapfen und schnellen Service. Da darf das Schaumkrönchen natürlich nicht fehlen, und zur Bierkultur gehört auch die gepflegte Präsentation des Offenbiers mit Bierteller und Bavette.



Seit Jahren glücklich mit Offenbier:
Jean-Carlo Zornio.

Ob Jung oder Alt: Beim Anblick des frisch perlenden Offenbiers läuft jedem Bierliebhaber das Wasser im Munde zusammen. Auch deshalb haben wir mit dem Offenausschank so grossen Erfolg. >>>

Jean-Carlo Zornio,
Besitzer Brasserie-Pub
Au Faucon in Pruntrut
→ www.le-faucon.com



Die richtigen Gläser,
Plakate und Zapfsäulen:
Bierkultur im «Au Faucon».



Die Kraft der Natur

Doppelter
Cents-Off für
Feldschlösschen-
Kunden!

RAMSEIER steht für
✓ 100% Naturreinheit
✓ ohne Zuckerzusatz
✓ Schweizer Obst



Profitieren
Sie in diesem
HITFlash!



natürlicher Fitnesstrainer

MARKT & TRENDS

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

Ein Ex-Weltmeister und Feldschlösschen sind dabei



Die Schweiz fiebert dem Ski-weltcup-Spektakel in Adelboden (12. und 13. Januar) und in Wengen (18. bis 20. Januar) entgegen. Auch Feldschlösschen hilft bei diesen Volksfesten tüchtig mit, ist die Marke Carlsberg doch seit Jahren ein verlässlicher Partner der Rennen im Berner Oberland.

Am Pistenrand wird der ehemalige Superstar Mike von Grünigen (43) mitfiebert. Der zweifache Riesenslalom-Weltmeister (auf dem Bild freut er sich über den Titel 2003 in St. Anton) ist heute in der Nachwuchsförderung und als Markenbotschafter unterwegs. «Zu meinen Heimrennen in Adelboden käme ich natürlich auch als Privatmann. Hier aufs Podest steigen zu können, war für mich immer etwas ganz Besonderes», sagt der Berner Oberländer.

Arosa IceSnowFootball-Turnier mit Carlsberg Wer stoppt die deutsche Schnee-Nati?

**Am 24. und am 25. Januar steckt ganz Arosa im Fussballfieber:
Die inoffizielle Schneefussball-Weltmeisterschaft findet statt.**

➔ Wer stoppt Deutschland? Die deutsche Schnee-Nati zeigte bei den ersten Austragungen des Arosa IceSnowFootball-Turnier (ISF), dass sie auch auf weissem Untergrund mit dem runden Leder umzugehen weiss und wurde zweimal inoffizieller Schneefussball-Weltmeister.

Mit Chapuisat und Elber

In diesem Jahr werden Ex-Fussballprofis wie Stéphane Chapuisat und Giovane Elber in verschiedenen Teams versuchen,

den Deutschen den obersten Podestplatz strittig zu machen. 1500 Besucher werden sich das Spektakel inmitten der tiefverschneiten Berglandschaft nicht entgehen lassen. Feld-



Ex-Fussball-Profis zaubern im Schnee.

schlösschen ist mit der Marke Carlsberg offizieller Getränkepartner des Arosa ISF.

«Carlsberg – das perfekte Bier»
«Carlsberg ist das perfekte Bier für diesen Anlass», sagt Jürg Müntener von Arosa Tourismus. Die Marke sei «stark mit dem Ballsport verbunden und vermittelt Lebensfreude». Übrigens: Müntener ist zuversichtlich, dass die Schweiz um Gold spielen wird ... ●

➔ www.icesnowfootball.ch

AUF EIN BIER MIT ...



... Thomas Bucheli, SF-Meteorologe und Bierordensträger

« Sie haben 2012 den Bierorden verliehen bekommen. Sind Sie stolz auf diesen Orden?

Ja, das bin ich tatsächlich. Bei der Verleihung ist mir bewusst geworden, wie gross die Biervielfalt und die Bierkultur bei uns sind.

Welche Aufgaben haben Sie als Bierordensträger?

Eigentlich keine, es ist ein «stilles Amt». Dem Sprichwort, dass man Bier schätzen und nicht vergeuden soll, lebe ich jetzt aber noch lieber nach.

Fühlen Sie sich als Ordens-träger bei Ihren Wetterprognosen dem Brauerei-Verband verpflichtet?

(lacht laut) Ja, aber nicht nur dem Brauerei-Verband, ich fühle mich allen Zuschauern gegenüber verpflichtet.

Mögen Sie Offenbier?

Sehr. Im Restaurant bestelle ich immer eine Stange – zum Apéro, als Schlummi oder auch zu einem feinen Essen, zu dem Bier passt. Als Bierordensträger muss ich aber zugeben, dass ich gelegentlich natürlich auch gerne ein Glas Wein trinke. ➔

HINTERLÄSST EINDRUCK.
KEINEN BITTEREN NACHGESCHMACK.



FELDSCHLÖSSCHEN
PREMIUM

FELDSCHLÖSSCHEN-PREMIUM.CH

Szene aus «We Will Rock You».



Erfolgsmusical «We Will Rock You» begeistert in Basel

«Queen» rockt die Schweiz

«We Will Rock You» ist zurück auf der Schweizer Bühne. Das Original-Musical von «Queen» und Ben Elton hält, was der Titel verspricht.

➔ Mit über 13 Millionen Zuschauern weltweit ist «We Will Rock You» heute schon eines der erfolgreichsten Musicals aller Zeiten. In dieser aufsehenerregenden Show – die Urfassung stammt aus der Feder des Erfolgsautors Ben Elton – wird der extravagante Rock-Sound von «Queen» zelebriert, die 21 Songs der Kultband sind das Gerüst der Musical-Story. So liegt denn die musikalische Supervision auch in den Händen der «Queen»-Gründungs-

mitglieder Brian May und Roger Taylor höchstpersönlich. Das bombastische Rock-Spektakel begeisterte vor fünf Jahren das Publikum bereits im «Theater 11» in Zürich mit einer an die Schweizer Besonderheiten angepassten Produktion. Für die Aufführungen in Basel wurden die Bezüge zu Schweizer Eigenheiten und Geschehnissen aktualisiert. Auch die überarbeiteten Videoanimationen sind in der Schweiz erstmals zu sehen.

Brian May: «Die Show rockt!»
Rock-Ikone Brian May: «Wir sind überglücklich, dass wir «We Will Rock You» in der aktuellsten Überarbeitung präsentieren können. Es ist beeindruckend zu sehen, wie das Publikum aufspringt, singt, tanzt, die Hände schwingt und einfach Spass hat. Die Show ist live, sie ist gefähr-

lich und mehr als alles andere: Sie rockt!» Zusammen mit den drei anderen «Queen»-Mitgliedern hat May eine der bemerkenswertesten Geschichten der Popkultur geschrieben. Mit ihrem Musical krönt die Band ihre unglaubliche Erfolgsgeschichte.

Rocker gegen Konzernchefin
Und darum geht es im Musical: In einer komplett globalisierten Zukunft ohne Musikinstrumen-

te kämpfen Rockrebelln gegen den alles beherrschenden Konzern «Globalsoft» und dessen Chef, die Killer Queen. Sie kämpfen um Freiheit, um Individualität und um die Wiederge-

burt des Rock-Zeitalters. Mit einem Augenzwinkern und vielen ironischen Seitenhieben ist «We Will Rock You»

mehr als nur der Titel einer Show. Es ist ein Versprechen: We Will Rock You! ●



INFOS ZUM MUSICAL

Vorstellungen: Seit dem 14. Dezember 2012 bis 24. März 2013, Musical Theater Basel.

Ticketpreise: Zwischen 39.– und 139.– Franken.

➔ www.wewillrockyou.ch

➔ www.musical.ch

FELDSCHLÖSSCHEN PREMIUM UND WERBUNG AUF LKW-HECKS

Feldschlösschen ist wie bereits 2006 und 2007 in Zürich Bierpartner von «We Will Rock You». Passend zum Anlass können die Zuschauerinnen und Zuschauer in Basel das edle Feldschlösschen Premium geniessen. Die Veranstalter setzen darüber hinaus auf die Werbung auf den Hecks der Feldschlösschen-Lastwagen. Im Grossraum Basel trägt die neue Dienstleistung ihren Teil zum Erfolg des Musicals bei.



Feldschlösschen-LKW-Heck.

Angeregte Diskussionen im Luzerner Grand Hotel National

Die Zentralschweizer Prominenz

Er ist eine der beliebtesten VIP-Veranstaltungen der Zentralschweiz. Und so gab sich die Prominenz am Martini Höck von Feldschlösschen auch am Ende des letzten Jahres ein Stelldichein. Das Grand Hotel National in Luzern verlieh dem gediegenen Event den passenden Rahmen. Im Laufe des Abends wurde angeregt diskutiert – über die Freuden und Sorgen der Gastronomen, über Bier-Vorlieben und auch über Gott und die Welt. Und selbstverständlich probierten die Gäste die vielen angebotenen Biere gerne aus.



Valeriano Di Domenico, Freshfocus



Futura Ristoranti: Tessiner Gastro-Familie Bordogna schliesst ihre

Eine «Partnerschaft für die Zukunft»



Die Familie Bordogna mit Feldschlösschen Regional Sales Manager Rolf Homberger (rechts) und Giorgio Vicari (Feldschlösschen Sales Manager, links).

Die Tessiner Gastro-Familie Bordogna ist mit Feldschlösschen eine zukunftsweisende Partnerschaft eingegangen.

➔ 1966 eröffnet Faustino Bordogna in Mendrisio sein erstes Restaurant. Damals weiss er noch nicht, dass er damit eine Jahrzehnte dauernde Gastro-Familiengeschichte begründet hat. Faustino Bordogna ist vor vier Jahren gestorben und der

Name Bordogna in der Tessiner Gastronomieszene ein Begriff. Mit Loredana, Luciano, Tiziano und Renato führen vier der acht Kinder von Faustino Bordogna eigene Lokale, und auch die nächste Generation hilft schon lange kräftig mit. Jetzt haben

die Bordognas ihre Betriebe unter dem Begriff «Futura Ristoranti» zusammengeführt.

Die gebündelten Kräfte

«Unsere Familie war schon immer zukunftsorientiert. Der Name (Futura Ristoranti) soll dies unterstreichen», sagt Renato Bordogna. Zwar werde jedes der Bordogna-Geschwister die eigenen Betriebe selbständig weiterführen, gerade in der schwieri-

geniesst den Martini Höck



1 Patrik Burkard (Feldschlösschen), Jonna Hansson (Ski Lodge Engelberg) und Daniel Burch (Glasi Pub Hergiswil).

2 Roman Bürge (Seehotel Baumgarten, Immensee) und Daniel Schwandeler.

3 Bei einem Bier lässt es sich doch vortrefflich fachsimpeln.

4 Irene Kreber und Marcel Kreber (Schweizer Brauerei-Verband).

5 Daniel Schaffhauser (Feldschlösschen), Marco Giuoco (United Coffee), Markus Werner und Gérard Schaller (beide Feldschlösschen).

6 Schwingerkönig Harry Knüsel geniesst den Abend und die charmante Begleitung.

7 Marcel Wegmüller (Restaurant Pallino, Luzern) und Paul Berlinger (Sportcenter Rex, Stans).

8 Sepp Trütsch und Trudi Illi.

9 Trudy Alchenberger und Karl Tschopp (Alt-Landratspräsident Nidwalden).

8



9

Smalltalk...

Urs Emmenegger, Präsident Gastro Nidwalden und Besitzer Glasi-Restaurant Adler Hergiswil



«**Schön, Sie hier in Luzern wiederzusehen. Ihnen scheint es am Martini Höck zu gefallen.**

Ja, ich gehöre fast schon zum Inventar ... Früher im Stadtkeller und jetzt im Grand Hotel National: Ich bin immer dabei. Und ich komme jeweils ganz speziell gerne, denn die Gespräche mit Berufskollegen, Artverwandten und Politikern sind immer sehr interessant.

Welches waren diesmal die Gesprächsthemen?

Am meisten wurde über die rückläufigen Auslastungen der

Lokale diskutiert und generell ging es um die Sörgeli von uns Wirten. Ich durfte einmal mehr feststellen, dass wir immer noch auf hohem Niveau jammern...

Welches von den vielen Bieren, die zur Auswahl gestanden sind, hat Ihnen am besten geschmeckt?

Ich habe tatsächlich alle Biere probiert. Das belgische Grimbergen war für mich neu. Es ist ein interessantes Bier, das sich wunderbar als Getränk zu feinen Speisen eignet. »

→ www.glasi-restaurant-adler.ch



Unter → www.festissimo.ch finden Sie weitere Anlässe

sechs Betriebe zusammen mit Feldschlösschen

gen Tessiner Gastronomie gelte es jetzt aber, die Kräfte zu bündeln und Synergien zu nutzen.

Der Schlossbesuch

«Auch Feldschlösschen ist zukunftsorientiert», weiss Renato Bordogna. Deshalb sind die Bordognas mit Feldschlösschen eine «Partnerschaft für die Zukunft» eingegangen, die alle sechs «Futura Ristoranti»-Betriebe einschliesst. Im letzten

Herbst sind der Vertragsabschluss und die Partnerschaft anlässlich eines Schlossbesuchs besiegelt worden. ●

→ www.futuraristoranti.com

Die «Futura Ristoranti»-Betriebe Svizzero: Albergo-Ristorante in Capolago-Mendrisio. **Le Fontanelle:** Ristorante-Pizzeria in Genestrerio-Mendrisio. **Ametista:** Ristorante & Musica in Genestrerio-Mendrisio. **La Palma:** Albergo-Ristorante in Bissone. **Cantinone:** Ristorante-Pizzeria in Lugano. **Al Faro:** Ristorante in Paradiso-Lugano.



Die Familie Bordogna genoss den Schlossbesuch in Rheinfelden.



100% NATÜRLICH.
100% BLOND.



Hotel-Restaurant Central in Le Mont-sur-Lausanne

Das Herz der Wirtin Catherine Lachat schlägt für Cardinal...

Das nennt man Treue: Im Hotel-Restaurant Central in Le Mont-sur-Lausanne schwört die Wirtfamilie seit 70 Jahren auf Cardinal.

➔ Schon seit Mitte des letzten Jahrhunderts wird den Gästen im Hotel-Restaurant Central in Le Mont-sur-Lausanne Cardinal serviert. Die sieben Jahrzehnte dauernde Treue der Wirtfamilie Borgeaud-Lachat zu dieser Biermarke ist beeindruckend. «Schon mein Grossvater Maurice Borgeaud war Cardinal-Kunde», erinnert sich Catherine Lachat. Auch ihr Vater sei von der Qualität dieses Schweizer Bieres mit seiner grossen Tradition überzeugt gewesen.

Catherine Lachat (links) mit Tochter Margaux im «Central».



In der Region verankert

Catherine Lachat ist es auch. Sie führt das Restaurant gemeinsam mit Tochter Margaux, wobei Margaux schon die sechste «Central»-Generation verkörpert. «Unter mir wird die Marke Cardinal im «Central» weiterhin dominieren», sagt die Jungwirtin. Im früheren Landgasthof wurde mit Ausnahme von Hoegaarden nie ein anderes Bier als Cardinal ausgeschenkt. «Cardinal war, ist und bleibt in unserer Region verankert», sagen Mutter und Tochter Lachat. Ihr Vertrauen in die Marke ist genauso gross wie bei ihren Vorfahren.

Mehr Bier als Wein

Catherine Lachat lobt die Betreuung durch Feldschlösschen und sagt stolz: «Cardinal sei Dank konsumieren unsere Gäste viel mehr Bier als Wein – und dies im zweitgrössten Wein produzierenden Kanton...» ●

... und für die Kinder Afrikas

➔ Nicht nur als «Central»-Chefin stellt Catherine Lachat ihren Mann. Die dynamische Waadtländerin bewies in der Wüste Marokkos ihre Kompetenz als Co-Pilotin und Kompass-

Leserin. Zusammen mit der Pilotin Barbara Rochat nahm sie an der anspruchsvollen «Trophée des Roses des Sables» teil. Bei der Prüfung mit Rallye-Charakter durch den Wüstensand

Catherine Lachat-Borgeaud in der Wüste Marokkos.



hatte die Rangliste nur Symbolwert. Die ausschliesslich aus Frauen gebildeten 183 Zweier-teams nahmen die Strapazen aus humanitärer Berufung auf sich – und natürlich auch wegen der Abenteuerlust. Rund 35 Tonnen Hilfsgüter verteilte die Frauenkarawane auf der über 4500 Kilometer langen Strecke im Südosten Marokkos, alleine die beiden Schweizerinnen transportierten mit ihrem Nissan Patrol 260 kg Hilfsgüter.

Feldschlösschen an Bord

Zur humanitären Mission leistete auch Feldschlösschen einen Beitrag. Catherine Lachat: «Das von Mitsponsor Feldschlösschen finanzierte Solidaritätessen trug Wesentliches zum Erfolg unserer Mission bei.» ●

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

SERVICE & TIPPS

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

Meisterliche Tipps von der weltbesten Kellnerin

«Fett ist der Feind des Bierschaums»

« Ich bin eine leidenschaftliche Biertrinkerin. Das Schlimmste für mich ist, wenn ein Bier zu wenig Kohlensäure hat. Das passiert, wenn man es zu warm ausschenkt, zu langsam ins Glas plätschern lässt oder unmittelbar nach der Anlieferung ausschenkt. Der Offenausschank ist die älteste Ausschankmethode für Bier. Trotzdem hat jeder Servicemitarbeiter seine eigene Meinung, wie ein Bier korrekt zu zapfen ist, damit die schönste Schaumkrone entsteht. Diese kleine, alltägliche Arbeit ist eine Philosophie für sich. Dennoch gibt es einige Tipps und Tricks, die ich allen ans Herz lege:

• **Gläserpflege:** Voraussetzung für den perfekten Geschmack und Schaum sind die

richtige Pflege und das korrekte Handling der Gläser. Fett- oder Waschmittelrückstände sind die grössten Feinde des Bierschaums: Weil er nicht an der Glaswand haften kann, rutscht er schnell und kompakt ab, der Schaum zerfällt. Biergläser sollten nie trocken gerieben werden, sondern abtropfen. Vor dem Gebrauch das Glas kurz mit kaltem Wasser ausspülen.

• **Temperatur:** Die ideale Ausschanktemperatur liegt zwischen 8 und 11 Grad Celsius. Wenn das Bier zu kalt serviert wird, kommt das Bieraroma kaum zur Geltung und es bildet sich nur wenig Schaum. Ist das Bier zu warm, überschäumt es, die Kohlensäure geht verloren und die Bitterkeit tritt zu stark in den Vordergrund.

*Sabrina Keller:
Kellnerin,
Kursleiterin,
Weltmeisterin.*



• **Zapfen:** Zapfhahn ganz öffnen. Das Glas schräg halten und das Bier langsam der Glaswand entlangfliessen lassen. Der Hahn darf nie ins Bier kommen. Ist das Glas zu zwei Dritteln gefüllt, kurz stehen lassen. Auffüllen und Schaumkrone aufsetzen.

• **Bierdeckel und Bavette:** Zu jedem Offenbier gehören ein Bierdeckel und eine Bavette. Früher hatte ich die doofe Ma-

rotte, mit Bierdeckeln zu spielen, bis sie kaputt gingen. Nun habe ich einen Freund, der Bierdeckel sammelt. Dies hat mir die Marotte ausgetrieben – zum Glück! Natürlich waren Bierdeckel ursprünglich weder zum Spielen noch zum Sammeln gedacht: Man verwendete sie tatsächlich als Deckel, um das Bier frisch zu halten. Heute besteht der Zweck darin, das Kondenswasser aufzusaugen, bevor es vom Glas tropft. Denselben Zweck erfüllt das «Lätzchen». Dank der Bavette erkennt der Gast ausserdem, welche Biersorte ihm serviert wird. Die Bavette ist ein Stück Bierkultur. »

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

Die Barkeeperin of the Year präsentiert den Drink des Monats

«Ruccolo» mit Schweppes Tonic

Caipirinha und Mojito waren einmal. Die Zukunft gehört dem «Ruccolo». Barkeeperin Elvira Bachanek kreiert für den DURST den Drink des Monats Januar.

→ An den Swiss Bar Awards sicherte sich Elvira Bachanek von der Hexenbar in Zermatt den Titel «Barkeeper of the Year 2012». Für den DURST verrät sie exklusiv das Rezept ihres neuen Drinks. Im Unterschied zu den berühmten Pendanten Caipirinha und Mojito besticht der «Ruccolo» mit Schweppes Tonic und Ruccola. Probieren Sie es aus! •



Ruccolo: die neueste Kreation von Elvira Bachanek.

RUGCOLO: DAS REZEPT

3/8 Limette
2 Keile Orange
2-3 Ruccolablätter
1 Barlöffel Rohrzucker
Ins Glas geben und mörsern.

4 cl Wodka
2 cl Melonenlikör
2 cl Holunderblütensirup
Crushed Ice

Mit Quick-Shake-Methode im Boston Shaker zubereiten.

Mit Schweppes Tonic auffüllen, mit zwei, drei Blättern Ruccola garnieren und im Highball-Glas (Caipirinha-Glas) servieren.

Neue Serie: Rezepte aus der Bierküche und das passende Bier



Coq à la Eve

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1 Poulet, je nach Hunger 1,2 bis 1,5 kg
- Olivenöl zum Anbraten
- 120 g Silberzwiebeln abgetropft
- 120 g Champignons geschnitten
- 1 Sternanis
- 4 Wacholderbeeren gequetscht
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzweig
- 4 Knoblauchzehen geviertelt
- 10 g Ingwer in Scheiben geschnitten
- 1 Messerspitze Paprika
- 1 Esslöffel rote Currypaste
- 1 Flasche Eve Wild Orange
- 4 Orangenscheiben
- Salz
- Cayenne
- Maizena oder Fecule zum Binden

Zubereitung

Poulet in acht Stücke zerlegen, salzen und im heissen Olivenöl anbraten.

Alle anderen Zutaten inklusive Eve Wild Orange in einen Schmortopf geben, salzen, heiss machen, die gebratenen Pouletstücke dazu geben und weich schmoren.

Mit Salz und Cayenne abschmecken, mit Maizena abbinden, die Orangenscheiben auf das Gericht legen, eine Minute ziehen lassen (Achtung: nicht kochen!) und anrichten.

Als Beilage empfiehlt Alexander Rufibach Rahmmakronen oder Basmatireis.



Alexander Rufibach mit seinem «Coq à la Eve».

Alexander Rufibach ist bekannt für seinen «Suure Mocke». Für den DURST zaubert er mit Eve Wild Orange auch einen kreativen «Coq à la Eve» auf den Tisch.

→ Die «Schweizer Familie» hat einmal geschrieben, der Gasthof «Zum Brunnen» sei «ein Berner Landgasthof wie aus dem Bilderbuch». In diesem Familienbetrieb in Fraubrunnen kocht der Chef, und der hat an Kocholympiaden und anderen internationalen Wettbewerben schon viele Preise gewonnen. Er heisst Alexander Rufibach und liebt es, Traditionelles und Modernes, Süsses und Saures, Asiatisches und Orientalisches, Etabliertes und Neues zu kombinieren. Weit über die Kantonsgrenzen hinaus

bekannt ist Rufibachs «Suurer Mocke». Für den DURST hat der Berner nun in seine Trickkiste gegriffen und beim «Coq au Vin» den Wein durch Eve Wild Orange ersetzt. Entstanden ist ein «Coq à la Eve», der mit vielerlei Geschmäckern überzeugt.

Rahmmakronen als Beilage

«Das Eve ist erfrischend, süsslich und fruchtig. Ich habe die Geschmackspalette noch erweitert – auch asiatisch-orientalisch», sagt Alexander Rufibach. Gerade an kalten Tagen würde sein «Coq à

la Eve» die Gäste erwärmen. Übrigens: Als Beilage empfiehlt der Koch klassisch Basmatireis und als etwas ausgefallener Alternative Rahmmakronen.

Alexander Rufibach freut sich, wenn sein «Coq à la Eve» nachgekocht wird und sagt: «Falls Probleme auftauchen, dann rufen Sie mich ungeniert in Fraubrunnen an.»

→ www.suuremocke.ch

SCHICKEN SIE UNS IHR BIERREZEPT!

Kochen auch Sie mit Bier? Dann schicken Sie uns

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

Grimbergen Blonde passt perfekt

« Zu diesem spannenden Menü empfehle ich das Grimbergen Blonde. Das obergärige Bier kommt aus der traditionsträchtigen und durch Qualität bestechenden belgischen Abtei Grimbergen. Mit seinem fruchtigen Aroma, der ausgewogenen Hopfennote und dem erfrischenden Charakter ergänzt dieses (Offen-)Bier das Gericht perfekt. »

Jenny Blatter, Biersommelière Feldschlösschen



Chips von Zweifel und Bier von Feldschlösschen

Mehr Umsatz dank pikanten Snacks und erfrischendem Bier

Wer liebt sie nicht, die Chips von Zweifel? Der Snack begleitet uns beim Zvieri, beim Apéro und beim Schlummertrunk an der Hotel-Bar. Mit Chips schmeckt das Bier doppelt so gut, denn Chips, Snacks und Bier ergänzen sich ideal und erhöhen die Verweildauer im Lokal.

→ Der Biersommelier von Feldschlösschen erklärt, warum man bei der fantastischen Kombination von Bier und Chips von einer Symbiose sprechen kann. Markus Brendel: «Oft ist es so, dass man knabbert, vom Bier nippt, wieder knabbert und dann wieder trinkt. Bier und Chips ergeben also eine Wechselwirkung. Das Salz ruft nach Flüssigkeit, das Bier nach etwas Pikantem.»

Ein Bier mehr

So greifen wir nach Chips und Bier, wenn wir uns etwas Gutes tun wollen. Zu Chips passt laut Sommelier Brendel übrigens jedes Bier, er selbst bevorzugt zum salzigen Snack ein Lagerbier. Viele Gastronomen nutzen die Symbiose zwischen Bier und Chips ger-

ne, um Gastlichkeit zu vermitteln. Unter dem Motto «Die nette Geste mit der grossen Wirkung» lohnt es sich immer, die Gäste mit Chips zu verwöhnen – zumal diese dann gerne mal ein Bier mehr bestellen.

«Würzig & Rassig»

Clevere Gastronomen, welche die Zweifel-Snacks direkt auf den Tischen platzieren, erhöhen so die Nachfrage und auch die Wechselbeziehung zwischen den salzigen Snacks und dem erfrischenden Bier.

Neben den Zweifel-Leader-Varietäten Nature und Paprika kommen spezielle Geschmacksrich-



Snack-Point (oben) und Gastro-Körbchen (rechts).



tungen wie «Red & Hot» und «Salt & Vinegar» gut an. Probieren Sie sie doch mal aus.

Beliebter Snack-Point

Das Angebot an Zweifel Chips ist riesig. In der Gastronomie empfiehlt sich deshalb oftmals ein sogenannter Snack-Point, der dem Gast die gesamte Angebotspalette gluschtig präsentiert. Wenn etwas weniger Platz vorhanden ist, eignet sich auch ein authentisches Gastro-Körbchen.



«Das Salz ruft nach Flüssigkeit und das Bier nach etwas Pikantem.»

Markus Brendel, Biersommelier

APÉRO-SCHALEN FÜR IHRE GÄSTE

Offerieren Sie Ihren Gästen Chips, Snacks und Nüsse in attraktiven Apéro-Schalen. Die Apéro-Schalen sind in diversen Grössen verfügbar. Ihr Chips-Experte oder Ihr Consumer-Service (0800 44 22 11) informiert Sie gerne.





Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Amber

Auf Eichenholz gereift.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Bierküche im Ristorante Stazione in Tesserete

Mit dem Bier-Monat trafen die Besomi-Brüder ins Schwarze

Die Tessiner Familie Besomi entdeckt die Bierküche und landet damit einen Volltreffer. Ihre Gäste dürfen sich auf weitere Bier-Aktionen freuen.

➔ Zusammen mit ihrem Vater Guido Besomi verwöhnen die beiden Brüder Luca und Oliver Besomi ihre Gäste mit vielfältigen kulinarischen Ideen. Ihr Ristorante Stazione in Tesserete ist ein seit 1930 und nunmehr in dritter Generation geführter Familienbetrieb.

Erfahrungen aus dem Ausland

Luca war sieben Jahre in Asien tätig, wo er unter anderem als «Jüngster Leiter Food & Beverage Asiens» ausgezeichnet wurde. Sein Bruder Oliver hat wertvolle Erfahrungen in Zürich und auf Sizilien gesammelt. Gepaart mit der grossen Erfahrung ihres Vaters sowie mit einem ausgeprägten Sinn für Qualität und das Wohlbefinden der Gäste, haben die Besomis aus dem Ristorante Stazione ein weit

Luca (links) und Oliver Besomi.

über den Kanton Tessin hinaus geschätztes Lokal gemacht.

Und dazu eine Hopfenperle

Das ganze Jahr über werden im «Stazione» Themenwochen angeboten: Sizilien, Piemont, Cinque

Terre, Wild und im letzten Jahr erstmals einen Monat lang drei Spezialitäten sowie ein Dessert aus der Bierküche mit dem passenden Bier. Als Vorspeise stand zum Beispiel Hirschcarpaccio an Biermarinade mit Feigenchutney und dazu eine Feldschlösschen Hopfenperle zur Auswahl.

Bierküche wird ausgebaut

Mit der erstmaligen Durchführung dieses Bier-Monats haben die Besomis bei ihren Gästen ins Schwarze getroffen. Deshalb wollen sie das Thema Bier und die damit verbundene faszinierende Küche in Zukunft ausbauen. Die Tessiner Wirtebrüder und ihr Vater sind nämlich überzeugt: Das richtige Bier, verbunden mit der passenden Speise, ist eine gute Möglichkeit, um das gastronomische Angebot auszubauen. ●

➔ www.besomi-stazione.ch



Ristorante Stazione in Tesserete.

WILD AUF ... BIER

Hirschcarpaccio an Biermarinade
mit Feigenchutney
Feldschlösschen Hopfenperle
mit dem unverwechselbaren Hopfenaroma
oder

Polentagnocchi auf Gemüsebett
Feldschlösschen Amber
im Eichenfass gereift, würzig und delikates

Leckerbissen vom Wildschwein
«kräftig zart» an dunkler Biersauce
Butterspätzli
Feldschlösschen Dunkle Perle
Charakterbier mit ausgewogener Mischung
aus dunklem und hellem Malz besticht

Brotkuchen nach Art des Hauses
mit Grimbergen-Crème
Grimbergen double,
belgisches Klosterbier,
vollmundig und süsslich

Menü mit Bieren CHF 60.00
Menü ohne Biere CHF 46.00

«Der das Bier erfand,
war ein weiser Mann»
Plato

Drei Spezialitäten, drei Biere im «Stazione».

YOU DESERVE



That calls for a **Carlsberg**

Win a Car

SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Zweifel Preissponsoren

SEAT

PHILIPS

Win a Car

Z DIE CHIPS-EXPERTEN

Alle Infos auf den Chips-Packungen, www.zweifel.ch oder www.zweifel.ch/facebook. Ihr Chips-Experte oder Ihr Consumer Service (+41) 0800 44 22 11 informiert Sie gerne.

The graphic features a blue SEAT car in the center, a rack of Z brand snacks on the right, and a collection of Swiss banknotes at the bottom right. On the left, there is a glass of beer, a glass of milk, and a box of Z snacks. The background is a dark red with a grid pattern and light streaks. The 'Win a Car' text is in large, stylized red letters with a white outline. The SRF logo is in the top left, and the SEAT and PHILIPS logos are below it. The Z logo and 'DIE CHIPS-EXPERTEN' are in a red circle at the bottom right. The text at the bottom provides information on where to find more details and contact information.

Birreria Rondalli, Locarno

Gäste sind von Feldschlösschen begeistert

Michela Locatelli / Freshfocus



→ «Denn eine Kanne Bier – das ist ein Königstrank!» Das hat schon William Shakespeare gewusst. Und Bier ist nicht gleich Bier. Das wissen auch die Gäste der Birreria Rondalli in Locarno. «Endlich», lautete der Tenor der Stammgäste, als Francesco Lombardi im letzten Sommer auf Feldschlösschen gewechselt ist.

Der Wechsel zu Feldschlösschen war meine beste Entscheidung, seit ich die Birreria übernommen habe.»

Königstrank auf der Terrasse
Das Hotel Rondinella in Locarno wird bereits in der dritten Generation von der Familie Rondalli geführt. In seinem Erdgeschoss befindet sich die Birreria von Francesco Lombardi, der den Gästen nun das grosse Angebot von Feldschlösschen offerieren kann. Und auf der Terrasse, mit dem herrlichem Blick auf den See, ist ein Bier tatsächlich «Königstrank». ●

«Meine beste Entscheidung»
«Ich hatte etwas Respekt vor dem Wechsel nach so vielen Jahren ohne Veränderung», sagt der Chef des «Rondalli», «aber die Gäste waren schlicht begeistert. Heute muss ich sagen:



Glücklich mit Feldschlösschen: Francesco und Lourdes Lombardi.

Cava Club, Davos

Essen, trinken, tanzen



Jessica Berthel im Cava Club.

→ Für Junggebliebene, die gerne in den Ausgang gehen, aber nicht unbedingt mit Teenagern tanzen wollen, gibt es in Davos seit diesem Herbst den Cava Club. Er befindet sich im gleichen Gebäude wie der Cabanna Club, der ein ganz junges Publikum anspricht. Im Cava Club erhält nur Einlass, wer mindestens 21 Jahre alt ist, wobei viele Gäste schon mehr als doppelt so viele Jahre auf dem Buckel ha-

ben. Gespielt wird Disco-Musik und man kann während der ganzen Nacht essen. Zweimal im Monat ist Live-Musik angesagt. Wie der Cabanna Club bezieht auch der Cava Club das Bier von Feldschlösschen. Geschäftsführerin Jessica Berthel: «Bier ist ein wichtiger Teil unseres Geschäfts. Wir schätzen das riesige Angebot von Feldschlösschen an inländischen und auch an ausländischen Spitzenbieren.» ●

Happy Days, Lausanne Lokal mit zwei Gesichtern

→ Mit viel Geschmack haben Nil und Markus Schällebaum das einstige Traditionsrestaurant «Jour et Nuit» im Herzen Lausannes in ein In-Lokal verwandelt. Treu seinem alten Namen, hat das «Happy Days» zwei Gesichter. Tagsüber zählen eher Geschäftsleute, Passanten, Touristen, Hausfrauen und Studenten zu den Stammgästen. Am Abend sorgt dann Rock-Musik für eine gute Stimmung unter dem jüngeren Publikum. Die Patrons sind bestrebt, auch kulinarische Wünsche, die nicht auf der reich-

haltigen Speisekarte auftauchen, zu erfüllen. Markus Schällebaum: «Das schaffen wir dank Flexibilität und Organisation.»

Oben gibt es Fleisch und Bier
Heisshungrige werden durch fantastische Düfte und brutzelnde Geräusche ins Longhorn-Steakhouse in der oberen Etage gelockt. Dort gibt es saftige Entrecôtes und rassige Steaks. Dazu geniessen viele Gäste ein Carlsberg oder ein anderes Bier aus dem reichhaltigen Feldschlösschen-Angebot. ●



Gastgeber Nil und Markus Schällebaum.



Freddy Herren

Top-Shots

Jetzt im Januar-HITFlash!



Aktion gültig ab 14.1.2013 solange Vorrat.
Detailangaben im beiliegenden HITFlash.



FELDSCHLÖSSCHEN

Gewinnen Sie

Tickets fürs Lauberhornrennen

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 viele verschiedene Offenbiere hat Feldschlösschen in seinem Angebot für Gastronomen?

U 18

E 28

O 38

2. Welche Sportler tragen 2013 in Burgdorf bzw. in Biel ihre eidgenössischen Feste aus?

T Die Hornusser und die Schützen

F Die Turner und die Schwinger

R Die Seilzieher und die Radballer

3. Wie heisst das weltbekannte Musical, das zurzeit in Basel die Fans begeistert?

F We Will Rock You

Z Ich war noch niemals in New York

P Elisabeth

4. Was bezeichnet Francesco Lombardi als die beste Entscheidung, seit er die Birreria Rondalli übernommen hat?

U Der Verzicht auf Desserts

O Die Verdoppelung der Preise

E Der Wechsel zu Feldschlösschen

5. Starkoch Alexander Rufibach kocht den Coq au Vin ohne Wein. Welches Getränk braucht er anstelle des Weins?

S Feldschlösschen Dunkle Perle

N Eve Wild Orange

A Guinness

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 die Lauberhornrennen in Wengen.

Einsendeschluss ist der 10. Januar 2013

Freshfocus



Der Schweizer Patrick Küng während der Lauberhorn-Abfahrt 2012 am Hundschopf.

Wettbewerbsgewinner DURST November 2012

Je zwei Tickets für das Erfolgsmusical «We Will Rock You» in Basel gewonnen haben **Daniel Gertsch**, 3612 Steffisburg und **Gasthof Sonne, Beatrice Studer**, 4626 Niederbuchsiten. Wir gratulieren.



SKISPEKTAKEL AM LAUBERHORN

Die Lauberhornrennen zählen zu den grössten Sportspektakeln der Schweiz. Vom 18. bis 20. Januar trifft sich die Ski-Weltelite in Wengen, um kurz vor den Weltmeisterschaften in Schladming (Ö) die Sieger in der legendären Abfahrt, im Slalom und in der Super-Kombination zu ermitteln. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 3 x 2 Tickets für das Skifest am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

→ www.lauberhorn.ch

Maximaler Kundenfokus bei jeder Lieferung

Unsere Chauffeure schaffen Ordnung in Ihrem Lagerraum

Unsere Chauffeure beliefern täglich 3000 Kunden. Sie bringen die Ware direkt in Ihren Keller oder Lagerraum und nehmen Ihnen so den ganzen Aufwand vor Ort ab.

➔ Feldschlösschen-Chauffeur Remo Raselli und sein Kollege Ljubomir Kiso sind stolz auf ihren anstrengenden Beruf. Sie lieben den Kundenkontakt auf ihren täglichen Touren und möchten jederzeit die beste Dienstleistung bieten.

Die selbstständige Bewirtschaftung der Ware ihrer Kunden nach Verfalldaten ist für unsere 150 engagierten Chauffeure und Mitfahrer bei jeder Anlieferung selbstverständlich. Mit schweisstreibender Arbeit räumen sie die alte Ware nach vorne, die neue Lieferung wird hinten abgestellt. So können Sie als Kunde jederzeit von

maximaler Frische profitieren. Wir von Feldschlösschen legen grossen Wert darauf, Ihnen den besten Logistiks-service zu bieten. Denn wir verstehen uns als Partner, der Ihnen gerne hilft.

Leergut wird mitgenommen

Und so nehmen Remo Raselli, Ljubomir Kiso und all die anderen Chauffeure das bereitstehende und sortierte Leergut selbstständig wieder mit. Sie sorgen für Ordnung in Ihrem Lagerraum. Und dank der vielen Sonderleistungen unserer Chauffeure bei der Lieferung können Sie Ihre begrenzte Zeit für wichtigere Dinge nutzen. ●



Feldschlösschen-Chauffeur Remo Raselli und sein Kollege Ljubomir Kiso liefern die bestellte Ware und schaffen im Getränkelagerraum eines Kunden Ordnung.

Mineralquelle Rhäzüns hat eigene Bushaltestelle

Der Rhäzünser-Steinbock grüsst jetzt die Busfahrer

«Nächster Halt Rhäzünser»: Das Postauto hält jetzt direkt bei der neuen Bushaltestelle vor der Mineralquelle Rhäzüns.

➔ Die Mineralquelle Rhäzüns hat ihre eigene Bushaltestelle erhalten. Direkt vor der Mineralquelle gelegen, ist sie entsprechend dem neuen Markenauftritt im frischen Look gestaltet worden. Anita Elsa, Leiterin der Fokusgruppe, war Anfang 2011 mit dem Anliegen einer direkten Anbindung an

den öffentlichen Verkehr an die Gemeinde Rhäzüns gelangt. Im letzten Herbst konnte die neue Bushaltestelle «Rhäzünser» dann in Betrieb genommen werden. Seither grüsst der typische Rhäzünser-Steinbock unübersehbar alle Busspassagiere und Vorbeifahrenden von der neuen Haltestelle aus. ●

Die Bushaltestelle vor der Mineralquelle Rhäzüns.

Agenda

CSI Basel

➔ Vom 10. bis 13. Januar versammeln sich die besten Springreiter der Welt in der St. Jakobshalle. Auf ihren Spitzenpferden werden sie am CSI Basel den weltweit höchstdotierten Hallen-Grand-Prix bestreiten. Das Gesamt-Preisgeld beträgt mehr als 900 000 Franken. Neun der elf internationalen Springen zählen zur Weltrangliste, in drei Prüfungen wird sogar die doppelte Punktezahl verteilt. ●



Belalp Hexe

➔ «D'Häx isch los!» – Wenn die Skifahrer ihre modernen Thermoklamotten gegen schrille Kostüme tauschen und die Sonnenbrille einer furchterregenden Maske weicht, dann ist es wieder so weit: Dann findet die «Belalp Hexe» statt, die verrückteste Volksabfahrt der Schweiz. In diesem Jahr steigt der Hexenzauber auf der Belalp zwischen dem 12. und 19. Januar. ●



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: Siebter 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

Natürliches Mineralwasser aus den Bündner Bergen!



Rhäzünser

www.rhaezuenser.ch



1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE