



myfeldschloessen.ch:
Die ersten Kunden nutzen
die neue Gastro-Plattform
und sind begeistert

Seite 5

Eine saubere Sache:
Gewinnen Sie einen Früh-
lingsputz Ihres Lokals im
Wert von 5000 Franken

Seite 7

DURST

Nr. 3 | März 2013

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

Unser Gastroservice

Saubere Sache

Seite 8



Knüller!

Cardinal Draft Original

Nettopreis **1.16**
statt 1.40
ab 3 Harassen

24 × 33cl MW Harass | Art. 11116

Cardinal Draft Lime Cut

Nettopreis **1.22**
statt 1.46
ab 3 Harassen

24 × 33cl MW Harass | Art. 11119

Aktionsdauer 11. bis 22.3.2013
Letzter Liefertag 22.3.2013
Aktion nicht rückvergütungsberechtigt



100% NATÜRLICH.
100% BLOND.

Editorial

Offenbier ist immer frisch



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Feldschlösschen bietet Ihnen als Gastronom 38 verschiedene Offenbiere an. Und unser Gastroservice sorgt Tag und Nacht dafür, dass aus Ihren Offenausschankanlagen stets frisches und qualitativ hochstehendes Offenbier fliesst. DURST begleitete unseren Servicetechniker Roland Bächli einen Tag lang. Lesen Sie ab **Seite 8**, was der Service der Offenausschankanlagen alles beinhaltet, was Sie selbst für frisches Offenbier tun können und warum Hygiene so wichtig ist.

Apropos Hygiene: Blättern Sie auf **Seite 7** und machen Sie bei unserer exklusiven Verlosung mit! Mit etwas Glück gewinnen Sie eine Grundreinigung Ihres Lokals durch die Profis der renommierten WRS Services GmbH. Dieser Frühlingssputz hat einen Wert von 5000 Franken.

Einen exklusiven Mehrwert bieten wir Ihnen als Gastronom auch auf unserer neuen Plattform myfeldschloesschen.ch. Auf **Seite 5** erfahren Sie, warum sich die ersten Kunden auf Anhieb mit dem webbasierten Service angefreundet haben und wie auch Sie von dieser Feldschlösschen Innovation profitieren können.

Kilian Furrer
Area Sales Director
Wallis, Tessin und Innerschweiz

Inhaltsverzeichnis



APÉRO&ENTRÉE

Getränk des Monats: Eve 4

myfeldschloesschen.ch: Kunden sind begeistert von der neuen Plattform 5

GAST&FREUNDSCHAFT

Zu gewinnen: Frühlingssputz Ihres Lokals im Wert von 5000 Franken! 7

Saubere und tadellos funktionierende Offenausschankanlagen: Unterwegs mit Servicetechniker Roland Bächli 8

MARKT&TRENDS

Tom Leibundgut: Der Churer Gastro-König sitzt jetzt in der Stadtregierung 13

Rauch: Über 50 Jahre Fruchtgenuss 15

Swiss Nightlife Awards 19

Neu: Ramseier Suure Moscht naturrüeb 20

PEOPLE

Skiweltcup Adelboden und Belalp Hexe 16

SERVICE&TIPPS

Drink des Monats: Virgin Caipirinha, alkoholfrei, aber nicht reizlos 21

Guinness: Paint The Town Black! 23

So hat Jungwirtin Fabienne Arter den Offenbier-Verkauf kräftig angekurbelt 25

BIER&KÜCHE

Schneider Weisse präsentiert: Weissbier-Crèmesuppe mit Croutons 22

ANSTOSSEN

Centro Zürich: Latinos stehen auf Corona 27

WETTBEWERB

Gewinnen Sie Tickets für Walliser Revue 29

KENNEN SIE ...?

Profitieren Sie als Gastronom von unserer Sorgenfrei-Abfallentsorgung 30

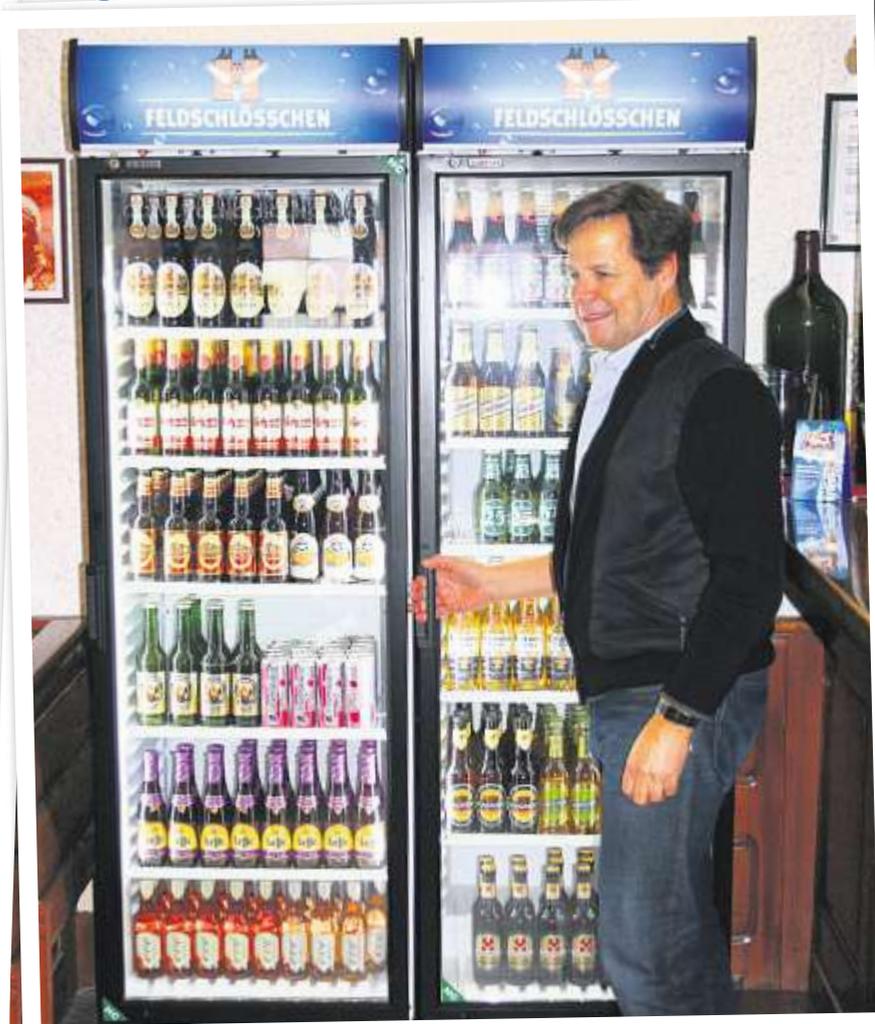
AUSBLICK

Automobilsalon und Electron-Festival 31

APÉRO & ENTRÉE

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

Aufgeschnappt



Grosse Bierauswahl für Studenten in Sion



→ Das Café de la Brasserie Valaisanne befindet sich in Sion gegenüber der Ingenieurschule. Um die junge Zielgruppe der Studierenden anzusprechen, hat Patron Patrick Bérard sowohl das Offenbier- als auch das Flaschenbiersortiment erweitert. Stolz zeigt er den imposanten Kühlschrank (kl. Bild), in dem

sich die Studentinnen und Studenten gerne bedienen. Was Sales Manager Bernard Barmaz (gr. Bild) besonders freut: Im Offenausschank kommen auch das Valaisanne Zwickel, das Valaisanne Spéciale, das Feldschlösschen Amber und die Feldschlösschen Dunkle Perle bei den jungen Leuten gut an. ●

GETRÄNK DES MONATS

It's a Lady Thing! Für moderne, urbane Frauen ist **Eve** das Apéro-Getränk. Gebraut wird Eve aus Malz, Reis und speziellem Hopfen. Es enthält nur 3,1 Vol.-% Alkohol und ist leicht prickelnd. Die Ladies schätzen an Eve auch den geringen Kaloriengehalt: Ein Deziliter Eve enthält nur gerade 49 Kalorien – 30 Prozent weniger als Weisswein und sogar 40 Prozent weniger als Champagner. Weil nicht jede Frau gleich tickt, bietet Eve für jeden Geschmack etwas: **Eve Wild Orange** (Bild) ist fruchtig-bitter, **Eve Litchi** zart-süss, und **Eve Passion Fruit** überzeugt die Ladies mit seinem exotisch-erfrischenden Flavour. Der Weltfrauentag am 8. März eignet sich für Gastronomen hervorragend, um unter den weiblichen Gästen Eve zu propagieren. Übrigens: Die moderne Frau trinkt Eve am liebsten direkt aus der Flasche.



Hätten Sie es gewusst?



Das Wort Hygiene stammt aus dem Griechischen und bedeutet nicht etwa Sauberkeit oder

Reinheit. Hygiene ist von Hygeia, der griechischen Göttin der Gesundheit (Bild), abgeleitet und wird mit «gesunde Kunst» übersetzt. Im eigentlichen Sinn des Wortes bezeichnet Hygiene die Massnahmen zur Vorbeugung gegen Krankheiten. Gerade in früheren Zeiten und unter den Armen war Sauberkeit eine wichtige Voraussetzung für Gesundheit.

.....

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.

Traumstart für die Plattform **myfeldschloessen.ch**



«Gratulation zu dieser Pionierarbeit!»

«Ich freue mich, dass ich künftig viele Dinge wie das Erstellen von individuellem Werbematerial auf dem neuen Portal selbst erledigen kann. Dadurch werde ich viel Zeit sparen.»

Christoph Meyer Playoff Event GmbH, Thun

Die neue Gastronomie-Plattform ist seit dem 1. Februar in Betrieb – und schon hat myfeldschloessen.ch viele Fans.

➔ Kurz nach ihrer Aufschaltung erfreut sich die webbasierte Plattform myfeldschloessen.ch bereits vieler begeisterter Nutzer. Tobias Burkhalter von der Casino Restaurant Bern AG schwärmt: «Jetzt kann ich end-

lich auf Augenhöhe mit meinem Feldschlösschen Sales Manager diskutieren, denn ich habe die volle Transparenz. Gratulation zu dieser Pionierarbeit!» Wie Tobias Burkhalter hat Anna Goetenstedt von der «Harmo-

nie» in Basel an der Testkunden-schulung in Rheinfelden teilgenommen. Und auch sie ist begeistert: «Praktisch, einfach zu bedienen und umfassend: Ich habe mich auf Anhieb mit dieser Plattform angefreundet.» ●

SO SIND SIE DABEI

Auf www.myfeldschloessen.ch können Sie Ihre Login-Daten anfordern. Falls Sie eine persönliche Beratung wünschen, hilft Ihnen Ihr Sales Manager gerne weiter. Sie können uns auch telefonisch unter **0848 125 101** erreichen. Wenn Sie unter www.fgg-shop.ch bereits Kunde in unserem Online-Shop sind, dann verwenden Sie ganz einfach die gleichen Login-Daten für www.myfeldschloessen.ch.

«Alles, was Gastronomen interessiert, auf einem Portal: Das hat es noch nie gegeben. Gratulation zur Pionierarbeit!»



Tobias Burkhalter
Casino Restaurant Bern AG

«Ich habe auf Anhieb viele wertvolle Tipps gefunden und werde das Portal regelmässig nutzen. Eine echte Hilfe für uns Gastronomen!»



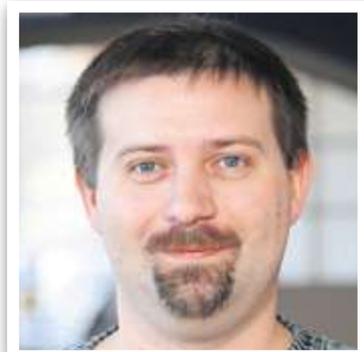
Kathi Gallus
Restaurant Rotonde, Biel

«Preise, Tipps, Events und den E-Shop auf einem Portal: Die neue Plattform erleichtert uns Gastronomen die Arbeit enorm.»



Anna Goetenstedt
Restaurant zur Harmonie, Basel

«Dieses Tool ist genial! Ich danke Feldschlösschen für die geleistete Pionierarbeit und werde dieses Portal regelmässig nutzen.»



Daniel Hofmann
Restaurant Boden, Emmetten

Kommen Sie mit Rhäzünser auf den Geschmack!

Jetzt
auch für den
grossen Durst!
Mit nur
9 Kcal/dl*
Rhäzünser Plus Grüner Apfel,
jetzt auch in der
150-cl-Flasche.



 * Durch Süssungsmittel
Steviol Glykoside
aus Stevia.

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

Rhäzünser 
www.rhaezuenser.ch

GAST & FREUNDSCHAFT

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

Exklusiv für DURST-Leserinnen und -Leser

Mitmachen
und
profitieren!

Gewinnen Sie Frühlingsputz in Ihrem Lokal im Wert von 5000 Franken!

Das ist eine saubere Sache: Mit etwas Glück nehmen Ihnen die Profis von WRS Services den Frühlingsputz ab – und das erst noch gratis! Machen Sie mit bei der DURST-Verlosung.

→ Wenn Sie der glückliche Gewinner sind, wird Ihr Lokal schon bald in frühlingshaftem Glanz erstrahlen. Der Preis umfasst eine Grundreinigung durch die Profis der renommierten WRS Services GmbH und hat einen Wert von 5000 Franken. WRS Services putzt Ihnen sämtliche Decken, alle Wände, das gesamte Mobiliar, die Küche und

die Toiletten. Machen Sie mit, gewinnen Sie und lassen Sie Ihr Lokal von Fachleuten herausputzen! Ein Vierer-Team von WRS Services wird mindestens zwei Tage an der Arbeit sein. Geschäftsführer Maurizio Solazzo: «In der Gastronomie ist Hygiene während des ganzen Jahres das A und O. Ein Frühlingsputz macht dennoch Sinn. Wir verfügen über grosse Erfahrung im Gastrobereich und putzen auch diffizile Stellen wie Filterabzüge perfekt.» ●



WRS SERVICES: GASTRONOMIE-ERFAHRUNG

Die WRS Services GmbH deckt den gesamten Facility Service Bereich ab. Das Dienstleistungsunternehmen mit Sitz in Seuzach verfügt insbesondere in der Reinigung von Gastronomiebetrieben über eine grosse und jahrelange Erfahrung.

→ WRS Services GmbH, Mettlenstrasse 6, 8472 Seuzach
052 335 20 40 – Mail: wrs.services@bluewin.ch



Mitarbeiterin
von WRS
Services bei
der Reinigung
eines Gastro-
Betriebs.

So machen Sie mit

Senden Sie das Stichwort «Frühlingsputz» und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an durst@fgg.ch. Nennen Sie uns in dieser E-Mail einen kreativen Grund, warum gerade Sie diesen Frühlingsputz dringend brauchen und verdient haben. Mit etwas Glück gewinnen Sie den Frühlingsputz im Wert von 5000 Franken für Ihr Lokal. Wir drücken Ihnen die Daumen.

Einsendeschluss ist der **10. März 2013**



Alles zum perfekten Bier auf myfeldschloesschen.ch



Roland Bächli
reinigt alle
Einzelteile...





▲ Roland Bächli spült im «Goldauerhof» die Anlage vor und nach der Reinigung mit Wasser...

...und bespricht sich nach getaner Arbeit mit der Wirte-Gattin Daniela Torelli.

Blitzsaubere Offenausschankanlagen: Servicetechniker Roland Bächli verhilft Ihnen zu frischem Offenbier

6.50 Uhr in der Früh: Es ist noch dunkel, als Roland Bächli vor dem «Hirschen» in Küsnacht am Rigi parkiert. Während er die drei Offenausschankanlagen putzt und wartet, kommt langsam Leben in den «Hirschen». Noch vor dem Mittag fährt Bächli nach Goldau weiter, wo im «Goldauerhof» schon die nächste Offenausschankanlage auf den Service wartet. DURST begleitete den 47-jährigen Feldschlösschen-Servicetechniker, der bei seinen Kunden tagtäglich für frisches Offenbier sorgt.

➔ Das Restaurant ist noch geschlossen, für die Hotelgäste werden die ersten Kaffees herausgelassen. «Ich kenne mich aus im «Hirschen», sagt Roland Bächli. Alle zwei Monate führt er hier in Küsnacht am Rigi den Service der drei Offenausschankanlagen durch und reinigt sie gründlich.

Ohne Gäste zu stören

Der Feldschlösschen-Servicetechniker grüsst die Rezeptionistin und begibt sich an der Bar zu einer der drei automatischen Offenausschankanlagen des «Hirschen». Bächli beginnt mit der Arbeit. «Jetzt, kurz vor 7 Uhr», sagt er, «kann ich die Anlagen reinigen, ohne Gäste zu stören.»

Mit viel Herzblut

Roland Bächli ist einer von 53 Feldschlösschen-Servicetechni-

kern, die in der ganzen Schweiz tagtäglich mit viel Herzblut und Kompetenz für frisches Offenbier sorgen. Er betreut gut 200 Kunden mit 350 Offenausschankanlagen zwischen Muotathal SZ und Mellingen AG.

Das Vertrauen der Kunden

«Den Service mache ich meistens ohne Voranmeldung und diskret. Zu den Kunden habe ich ein Vertrauensverhältnis, viele geben mir sogar einen Schlüssel zu ihrem Lokal. Nur wenige Kunden beharren auf einer Voranmeldung», sagt der Mann, der seit rund 20 Jahren Offenausschankanlagen reinigt.

DURST schaut Roland Bächli an der «Hirschen»-Bar über die Schulter: «Ich öffne die automatische Offenausschankanlage und kontrolliere, dass alles dicht ist. Die Einzelteile reinige ich un-

ter dem Wasserhahn», erklärt der Servicetechniker während der Arbeit. Bächli braucht ein spezielles Reinigungsmittel. «Wichtig ist, dass es Bierstein gut entfernen kann», sagt er. Das wichtigste Putzmittel sei aber Wasser. «Am Schluss, wenn ich die Einzelteile geputzt und die Anlage zusammengesetzt habe, spüle ich sie mit Wasser gut durch. Reinigungsmittelrückstände im Bier sind nämlich weder gesund noch fein.»

Die Arbeit im Keller

8.30 Uhr: Neben dem «Hirschen» läuten die Kirchenglocken. Leben kommt ins Städtchen. Roland Bächli arbeitet im Keller, wo die Bierfässer lagern. «Hier kontrolliere ich, ob die Kühler genügend Wasser enthalten und nichts verstaubt ist. Einmal im Jahr wechsele ich ▶



1



2



3



4



5



6



7



9



10



11



12

1 Roland Bächli putzt die automatische Offenausschankanlage im «Hirschen» in Küsnacht am Rigi.

2 Der alte Schlauch (rechts) wird durch einen neuen ersetzt.

3 Vom Keller her wird die Anlage mit Wasser gespült.

4 Der letzte Schmutz wird sorgfältig entfernt.

5 Jedes Teilchen muss gründlich gereinigt werden.

6 In seinem Auto hat Roland Bächli immer alles Material dabei.

7 Am Schluss kontrolliert Roland Bächli den Bierausschank...

8 ...und die Qualität des Offenbieres aus der frisch gereinigten Anlage.

9 Der Servicetechniker hat stets Dutzende von Einzelteilen dabei.

10 Am Schluss wird das Protokoll für den Kunden erstellt...

11 ...und alles fein säuberlich auf dem iPad festgehalten.

12 Am Nachmittag reinigt Roland Bächli im «Dublin City», dem Irish Pub in Affoltern am Albis.

CHECKLISTE FÜR GASTRONOMEN

Wenn Sie die Offenausschankanlage korrekt reinigen und regelmässig den Service durchführen lassen, können Sie Ihren Gästen stets frisches Offenbier servieren.

Feldschlösschen empfiehlt, bei der täglichen Reinigung folgende Punkte zu beachten:

- ✓ Am Zapfhahn täglich den Handgriff abschrauben und diesen wie auch den ganzen Zapfhahn mit heissem Wasser aus der Kaffeemaschine spülen
- ✓ Bierhähnen niemals mit einem Lappen abwischen, nur heisses Wasser verwenden
- ✓ Tropfschale täglich ausspülen
- ✓ Spülkreuz, wenn vorhanden, täglich in der Geschirrwashmaschine oder von Hand spülen
- ✓ Beim Fasswechsel den Zapfkopf in lauwarmem Wasser mehrmals schwenken
- ✓ Wenn keine Begleikühlung vorhanden: Bei Betriebsbeginn Bier bzw. den sogenannten «Nachtwächter» aus jedem Bierhahn vorzapfen (mind. 3 dl)



UNSER GASTROSERVICE

Der Gastroservice von Feldschlösschen wartet Tausende von Offenausschankanlagen nach strengen Qualitätsrichtlinien. Individuelle und überwachte Reinigungsintervalle sorgen für noch frischeres Bier und geringe Kosten. Sie verlängern die Lebensdauer und verringern die Störungsanfälligkeit Ihrer Anlage. Zudem berät Feldschlösschen Sie gerne bei Ihrem Hygienekonzept.

Pikettdienst ist für Sie da Abends und an den Wochenenden ist der Pikettdienst für Sie da. Er berät Sie schnell und zuverlässig. Egal, wo Sie sind: Einer unserer 53 speziell ausgebildeten Techniker ist ganz in Ihrer Nähe, um allfällige Probleme rasch und kompetent zu beheben.

8

► das Kühlwasser und bei Bedarf auch die Schläuche.» Im Kellerraum, wo die Fässer stehen, sollte man laut Bächli «keine Lebensmittel lagern». Denn je reiner der Keller ist, desto besser ist es für das Bier. Und auf noch etwas weist der Techniker hin, das es unten im Keller zu beachten gilt: «Je tiefer die Temperatur, desto frischer das Bier. Das in Fässern gelagerte Bier hat nämlich Kellertemperatur. Durch die Kühlanlage erhält es die ideale Zapf-temperatur von sieben, acht Grad Celsius.

Hygiene ist wichtig

Roland Bächli weiss: «Hygiene ist wichtig. Manchmal muss ich Kunden auf Verbesserungsmöglichkeiten hinweisen, denn wenn die Anlage nicht sauber ist, wird das Bier trüb und hat Ablagerungen. Das merkt der Gast natürlich. Gerade im Sommer, wenn es im Keller oft zu warm ist, muss man sorgfältig

auf die Hygiene achten.» Und noch auf etwas macht Roland Bächli aufmerksam: «Wir vom Feldschlösschen-Gastroservice schaffen die Voraussetzungen für technisch und hygienisch einwandfreies Bier. Es ist aber unerlässlich, dass die Gastronomen und ihre Angestellten richtig mit den Offenausschankanlagen umgehen und diese täglich pflegen.»

Weniger Arbeit mit Automaten

9.35 Uhr. In Küssnacht ist es längst hell geworden und im Lokal betriebsam. Automatische Offenausschankanlagen wie hier im «Hirschen» sind seltener als jene mit Zapfhähnen. Mit ihnen hat der Servicetechniker weniger Arbeit.

Erfassen des Service auf iPad

Roland Bächlis Service im «Hirschen» neigt sich dem Ende zu. «Am Schluss kontrolliere ich die Bierqualität. Dann protokolliere ich auf dem iPad die gebrauch-

ten Materialien und trage die benötigte Zeit ein.»

Anlagen in perfektem Zustand

Automatisch wird der Preis errechnet. Bächli übergibt der Rezeptionistin ein handgeschriebenes Protokoll und verabschiedet sich. Die Offenausschankanlagen im «Hirschen» funktionieren tadellos. «In zwei Monaten werde ich wieder kommen», sagt Bächli. «Sollte es in der Zwischenzeit Probleme geben, kann der Kunde auf die Service-Hotline anrufen. Dort wird er kompetent beraten, und bei Bedarf rückt ein Techniker von Feldschlösschen auch ausserhalb der Geschäftszeiten aus.»

Lob von der Chefin

9.55 Uhr. Roland Bächli trifft im «Goldauerhof» ein. Hier in Goldau wartet die nächste Offenausschankanlage auf ihren Service. Ein paar Gäste trinken Kaffee und lesen Zeitung. «Jetzt kann ich meine Arbeit noch ver-

«Fehlende Hygiene macht das Bier trüb und führt zu Ablagerungen. Das merkt der Gast.»

richten, ohne den Betrieb zu stören», sagt Bächli. Daniela Torelli kennt den Servicetechniker. «Er ist freundlich und zuverlässig. Wir schätzen ihn sehr», sagt die Partnerin des Patrons, als sie vor dem Mittagsansturm das Serviceprotokoll unterschreibt.

Frisches Feierabend-Bier

Nach einer kurzen Pause geht es weiter ins «Dublin City». Das Irish Pub in Affoltern am Albis hat eine grosse Offenausschankanlage, die gewartet werden muss. «Ich mache diese Arbeit jetzt schon 20 Jahre lang und habe immer noch Spass», sagt Roland Bächli. Abends trinkt der Feldschlösschen-Servicetechniker dann gerne ein frisches, reines Bier. Er hat es sich verdient. ●

«Steigern Sie Ihren Getränkeumsatz
mit Zweifel Chips & Snacks !»



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

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

NEU
RAMSEIER
SUIRE MOSCHT
NATURTRÜEB
mit und ohne Alkohol.



Die Kraft der Natur

NEU



natürlicher Eidgenuss



MARKT & TRENDS

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

Gute Performance für Augen, Ohren und Magen

Die Kaserne in Basel ist das grösste Zentrum für die freie zeitgenössische Theater-, Tanz- und Performance-Szene in der Nordwestschweiz. Für Musikfans sind die Veranstaltungen in der Reithalle und den beiden Rossställen ein «Place-to-go». Aber auch das leibliche Wohl kommt auf dem Kleinbasler Kasernen-Areal nicht zu kurz: Neben saisongerechten Mittagsmenüs gibt es in der KaBar mit der «Snack-Attack» von 11.30 bis 23.30 Uhr eine breite Auswahl an Häppchen, Panini und Kuchen. So kann die Biervielfalt ohne



knurrenden Magen genossen werden. Denn Bierkultur ist dem «Kaserne»-Team wichtig: Man bietet seinen Gästen nicht weniger als 13 verschiedene Biere aus dem Feldschlösschen-Sortiment an.

→ www.kaserne-basel.ch

Neue spannende Aufgabe für Thomas Leibundgut

Der Gastro-König ist jetzt Churer Stadtrat

➔ Angefangen hat alles mit «Tom's Beerbox». Später eröffnete Thomas Leibundgut in Chur weitere Gastrobetriebe und ein Backpacker-Hotel. Parallel zur Gastrokarriere stieg der gebürtige Zürcher für die Freie Liste Verda in die Politik ein. Neun Jahre lang wirkte er zuletzt im Parlament, dem er 2012 als Gemeinderatspräsident vorstand. Seit dem 1. Januar 2013 sitzt Leibundgut in der Regierung von Chur, dem Stadtrat. «In dieser Funktion kann ich die Stadt di-

rekt mitgestalten. Auch als Stadtrat werde ich mich für ein modernes, soziales und aufgeschlossenes Chur einsetzen», erzählt der langjährige Feldschlösschen-Kunde.

Leibundgut ist auch der Vater der Churer Schlagerparade. Das OK-Präsidium hat er wegen seiner Wahl in den Stadtrat wie die Leitung der Gastronomie-Betriebe abgegeben. «Aber als Gast», so Tom Leibundgut, «gehe ich natürlich weiterhin gerne an die Schlagerparade.» ●



Tempi passati: Tom Leibundgut als Gastronom.

AUF EIN BIER MIT ...



... Gaby Gerber, erste Bier-Sommelière der Schweiz.

« Am 8. März ist Weltfrauentag. Entsprechen spezielle Bierkreationen für die Frau, etwa ein Eve, Ihrem Geschmack?

Ich trinke auch mal ein Eve. Am liebsten sind mir aber gut gehopfte Biere wie die Feldschlösschen Hopfenperle.

Warum trinken Frauen heute wieder mehr Bier?

Von den Anfängen des Bierbrauens bis weit ins Mittelalter war Bier ja eine Frauensache. Dann wurde es zum billigen Arbeitergetränk, Frauen stuften es als wenig zivilisiert ein. Nun wird Bier wieder populärer. Es gibt eine grosse Biervielfalt, viele Geschichten und Riten – das interessiert auch die Frauen.

Welchen Einfluss haben Gleichstellungsfragen?

Das ist weniger eine Frage der Gleichstellung als des Selbstbewusstseins. Frauen wissen heute, dass sie ein Bier trinken dürfen. Hier hat ein Umdenken stattgefunden.

Wie fühlen Sie sich als Frau in einer Männerdomäne?

Das Klischee, dass Frauen nicht in die Bierbranche passen, hält sich weiter. Ich finde das überhaupt nicht und fühle mich ausgesprochen wohl in der Branche. »



Schmeckt wie frisch vom Baum.

RAUCH Fruchtsäfte
bietet attraktive Trendsorten
für Ihre Gäste.



NEU
im Sortiment



NEU
im Sortiment

**Bitte grosse
Einführungsaktion
im Hit Flash März
2013 beachten!**

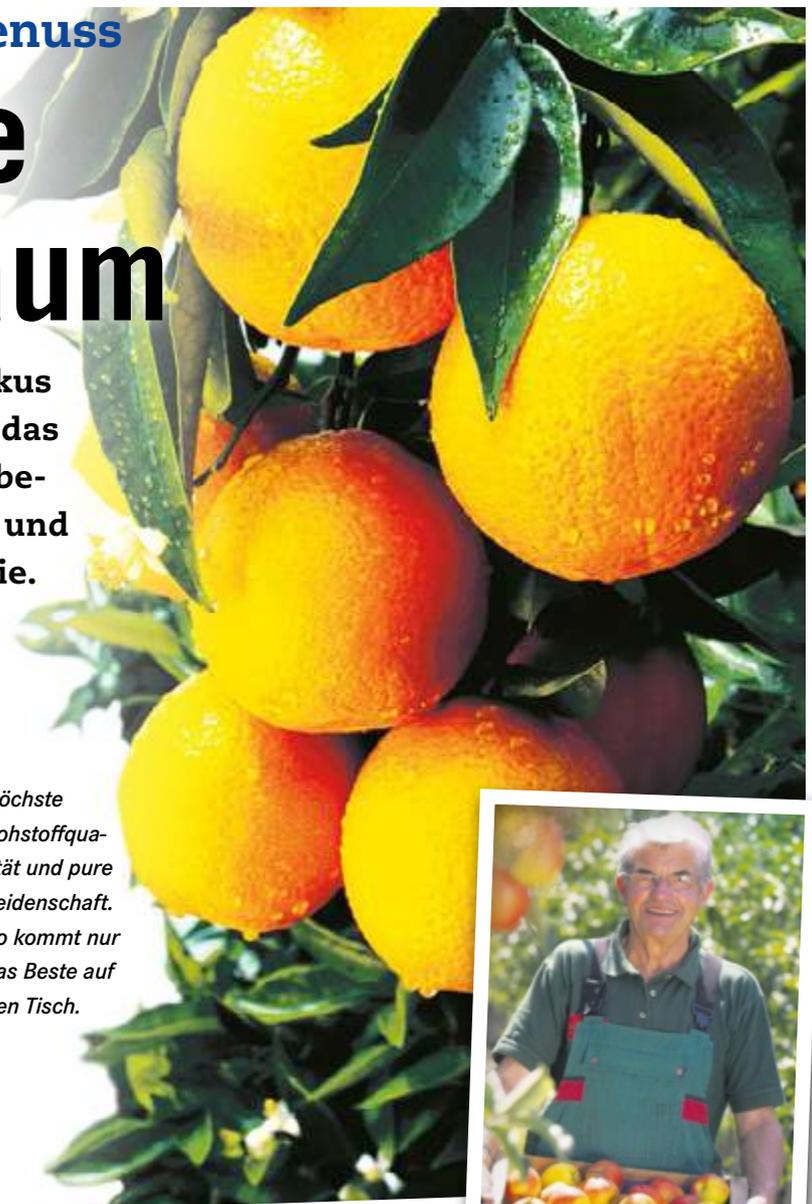


Frucht. Familie & Natur.
Seit 1919.

Publireportage: Rauch-Fruchtgenuss

Schmeckt wie frisch vom Baum

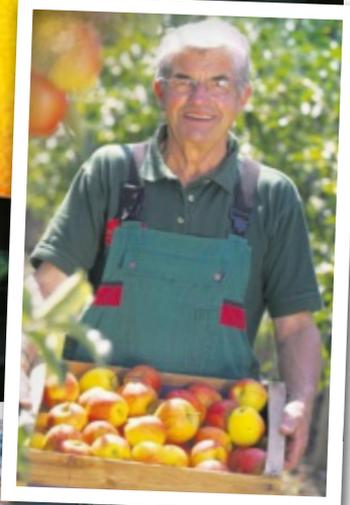
Höchste Rohstoffqualität, präziser Kundenfokus und modernste Produktionstechnik machen das Familienunternehmen Rauch zu einem der bedeutendsten Fruchtsaftherstellern Europas – und zum geschätzten Partner für die Gastronomie.



Bitte beachten Sie die grosse RAUCH Preisaktion im März-HITFlash!



Höchste Rohstoffqualität und pure Leidenschaft. So kommt nur das Beste auf den Tisch.



Seit 2005 ist Rauch mit seinem Werk in Widnau SG in der Schweiz vertreten.

➔ Bei Rauch werden alle in Europa heimischen Früchte frisch angeliefert und durch sorgfältige Pressung zu Mutter- oder Fruchtsaftkonzentrat verarbeitet. Hightech-Hochleistungsanlagen und permanente Laboranalysen garantieren konstant höchste Qualität. Durch ein schonendes Produktionsverfahren bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe der Frucht von Anfang bis Ende erhalten. Davon profitieren auch Sie als Gastronom, denn dank dieser Produktionsart erleben Ihre Gäste noch mehr Fruchtgenuss.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste gerne mit Cocktails? Rauch-Fruchtsäfte sind auch für Mixgetränke gut geeignet. Das Traditionsunternehmen hat die aufregendsten Rezepte aus aller Welt für Sie als Gastronom auf seiner Webseite zusammengetragen. Dort finden Sie auch alle Details zu den Verpackungsgrößen, in denen Rauch-Fruchtsäfte erhältlich sind.

Partner der Gastronomie

Rauch war von Anfang an ein Partner der Gastronomie: Als Franz Josef Rauch 1919 in Rankweil (Ö) eine Mostpresserei gegründet hatte, verkaufte er den alkoholfreien Apfelsaft an die Gastwirte der Umgebung. Das Familienunternehmen hat sich zum globalen Player entwickelt, der in mehr als 100 Länder exportiert und 1500 Mitarbeitende beschäftigt. 2005 hat sich Rauch auch in der Schweiz niedergelassen. ●

Ideale Gebindegrößen

Das Rauch-Sortiment ist riesig und reicht vom Klassiker «100% Orangensaft» bis zu Exoten wie «Cranberry» oder «Mango». Ob für die gehobene Gastronomie oder die Snackbar: Rauch liefert als Vollsortimenter für alle Bedürfnisse die richtigen Produkte im idealen Gebinde.

➔ www.rauch.cc



NEU FÜR DIE GASTRONOMIE: 1.19 FR. GANZJAHRES-TIEFPREIS

Neu können Sie als Gastonom «Sonny 100% Orangensaft» während des ganzen Jahres zum vorteilhaften Jahres-Dauertiefpreis von 1.19 Franken einkaufen (Artikelnummer 10524). Bisher war dies nur in zeitlich begrenzten Aktionsperioden möglich. 100% reinster Fruchtsaft ohne Zuckerzusatz und reich an Vitamin C: So erleben Ihre Gäste den puren Fruchtgenuss. Dank des wiederverschliessbaren Verschlusses sind die Verwendungsmöglichkeiten der platzsparenden 1-Liter-Packung in der Gastronomie vielfältig: **ideal fürs Frühstücksbuffet, als Menübegleiter und für Events.**



Feldschlösschen-Kunden geniessen das Skifest in Adelboden

Tolle Stimmung und ein Schweiz

Strahlend blauer Himmel und 28000 begeisterte Ski-Fans: Adelboden erlebte anlässlich der Weltcup-Rennen einmal mehr ein tolles Skifest. Das erst 20-jährige Bündner Nachwuchstalent Gino Caviezel sorgte für den Schweizer Lichtblick. An seiner Leistung freuten sich auch die vielen Gäste von Feldschlösschen. Am Chuenisbärgli feierten sie diesen Exploit mit einem Carlsberg. Carlsberg ist das offizielle Bier der Weltcuprennen in Adelboden.



1

2



5



6



7

Feldschlösschen-Kunden geniessen



Ricco Schweizer (Restaurant Iglu, Belalp) mit Sales Manager Wolfgang Wenger (links).



Sales Manager Martin Jossen (2. v. l.) mit Landeshauptmann Felix Ruppen (Nr. 1860) und anderen Gästen.



Kostüme, Masken und tolle Hexen-Stimmung auf der Belalp. Da darf das Walliser Bier «Blonde 25 nicht fehlen.

Der Lichtblick am Chuenisbärgli



- 1 **Wunderbare Skifeststimmung am Adelbodner Chuenisbärgli.**
- 2 **Nachwuchstalente Gino Caviezel belegte als bester Schweizer Rang 11.**
- 3 **Alex Reichen und Stefan Wyss (Restaurant Kreuz in Konolfingen).**
- 4 **Stephan Cardì (Landgasthof Grizzlybär in Längenbühl) und Ueli Graf (Restaurant Traube in Wattenwil).**



- 5 **Richard Rötheli (Gringerat, Thuner Fasnachtfreunde) und Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).**
- 6 **Susanne Beck, Daniel Eschmann und Denise Schaller (Hauenstein Immobilien AG).**
- 7 **Margrit Mollet und Peter Toutvent (Toutvent AG, Restaurationsbetriebe Thun-Expo).**
- 8 **Peter Beutler und Walter Zaugg (Aemme Getränke AG, Ramsei).**



Smalltalk...



Daniel Eschmann, Geschäftsführer Hauenstein Immobilien AG

« Als Berner Oberländer sind Sie bestimmt nicht zum ersten Mal an den Rennen in Adelboden? »

Stammgast bin ich noch nicht gerade, aber auch kein Neuling mehr. Hier in Adelboden kann man in jedem Winter ein einmaliges Skifest erleben; sogar dann, wenn die Schweizer leider hinter der Konkurrenz herfahren.

Immerhin: Der junge Gino Caviezel erreichte Rang 11. Als Team haben die Schweizer aber einmal mehr schwer enttäuscht. Wir können nur

hoffen, dass es bald aufwärts geht. Aber wie gesagt: Trotz schwachen Schweizern war die Stimmung am Chuenisbärgli einmal mehr fantastisch, und im VIP-Zelt wurde Bier konsumiert, als hätte man einen Doppelsieg zu feiern.

Was bringen die Adelbodner Weltcuprennen der Hotellerie im Berner Oberland? »

Volle Betten in Adelboden, und auch Frutigen dürfte von den Rennen profitieren. Weiter unten in Spiez oder gar Thun merkt man aber schon nichts mehr vom Weltcup-Zauber. »



Unter -> www.festissimo.ch finden Sie weitere Anlässe

den Hexenzauber auf der Belalp



Gerhard Ruppen (Restaurant Kristall, Belalp) mit Sales Manager Wolfgang Wenger.



Stefan Schmidt (ehemaliger OK-Präsident Belalp Hexe) und Norma Gemmet (Restaurant Scala, Brig).



Martin Summermatter (Restaurant Sparrhorn, Belalp) mit charmanter Hexe.

**CARLSBERG
HAT IMMER
SAISON!
JETZT BESTELLEN!**



Enjoy responsibly.



That calls for a **Carlsberg**™

Swiss Nightlife Awards: grosse Show in Zürich

Unsere Partner sorgen auch in der Nacht für die Musik

Best Nightlife Bar: Die Longstreet Bar in Zürich konnte eine der begehrten Eulen entgegennehmen. Auch andere Feldschlösschen-Kunden geben in der Nacht den Ton an und durften sich über einen Swiss Nightlife Award freuen.

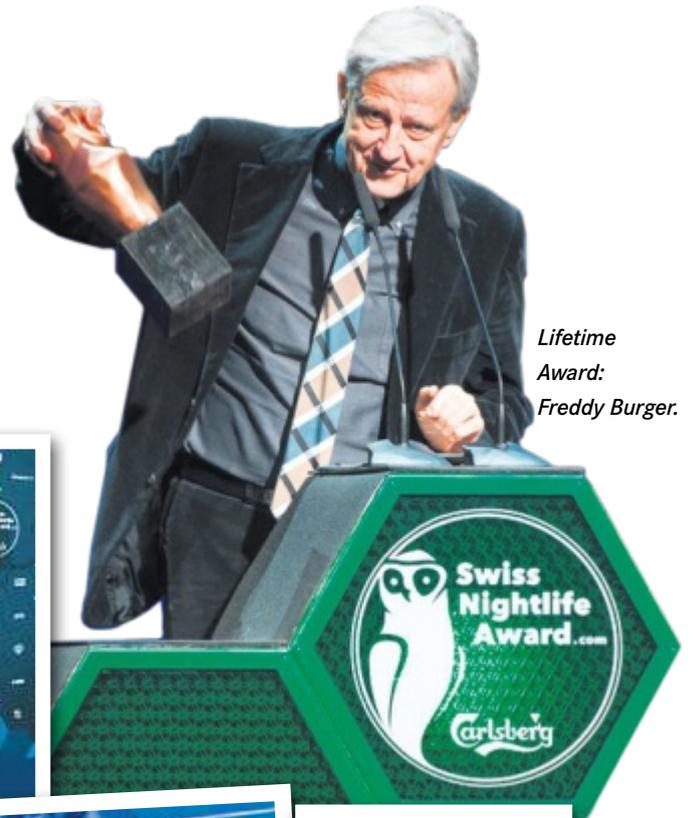
→ Die vielen Glühbirnen, die schirmlos von der Decke hängen, geben der Longstreet Bar eine einzigartige Atmosphäre. Hier an der Zürcher Langstrasse treten regelmässig hochkarätige Bands und DJs auf, die Location ist zum beliebten Treffpunkt geworden. Deshalb wurde sie in der neuen Zürcher Location Aura mit einer der begehrten Award-Eulen ausgezeichnet. Die Show rund um die besten Locations, Veranstalter, Events und DJs fand zum dritten Mal statt. Sie wurde von Carlsberg präsentiert und von Zoe Torinesi und Jontsch moderiert.

Zwei Eulen für «Nordstern»
Eines war nach der stimmungsvollen Award-Verleihung klar: Die Feldschlösschen-Kunden geben auch in der Nacht den Ton

an. Einer von ihnen, der Club Nordstern in Basel, räumte sogar doppelt ab: Best Specialized Club und Best Event (Carl Cox)!

Freddy Burger ausgezeichnet
Die Award-Eule für den «Best Big Event» ging an das Paléo Festival Nyon, das seit Jahren auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen setzt. Das tut auch der grosse und einzigartige Freddy Burger: Mit seinem Freddy Burger Management hat er das Showgeschäft und auch die Gastronomie massgebend geprägt. Für diese Leistung wurde Freddy Burger zu Recht mit dem Lifetime Award geehrt.

Nach der Prämierung ging im Zürcher Club «Aura» natürlich so richtig die Post ab. Schliesslich waren die Nightlife-Experten ja unter sich...



Lifetime Award: Freddy Burger.

Best Nightlife Bar: Longstreet, Zürich.



Best Big Event: Paléo Festival.



Best Specialized Club und Best Event: Nordstern, Basel.



Von Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz (grosses Bild) gab es eine begehrte Eule und vom DJ (kleines Bild) heissen Sound.

SWISS NIGHTLIFE AWARDS: DIE GEWINNER

- Best Big Event:** Paléo Festival, VD
- Best Event Serie:** Modernity, VS/VD/ZH
- Best Event:** Carl Cox @ Nordstern, BS
- Best Blackmusic & Partytunes DJ:** DJ Cruz, ZH
- Best House DJ:** Remady, ZH
- Best Electronica DJ:** Round Table Knights, BE
- Best Nightlife Bar:** Longstreet Bar, ZH
- Best Specialized Club:** Nordstern, BS
- Best Club:** Kaufleuten Klub, ZH
- Best New Location:** Vegas Club, LU
- Int. DJ:** Deadmau5 @ Openair St. Gallen
- Lifetime Award:** Freddy Burger

→ www.swissnightlifeaward.com

Publireportage: **Ramseier lanciert «Suure Moscht naturtrüb»**

«Moscht» für die Schwingfans



Der neue «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» bringt die Schwinger in Schwung.

Naturtrübe Produkte stehen für Ursprünglichkeit, Tradition und Naturbelassenheit. Kein Wunder, ist der neue «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» bei Schwingsportfans besonders beliebt.

➔ Ramseyer bietet seinen Kunden nur die besten Obstsaftgetränke. Deshalb wurde die naturtrübe Variante des Apfelweins jetzt noch mehr verfeinert. Der ehemals «Ramseier Burehöfler» tritt neu und unmissverständlich unter dem Namen «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» auf und ist ab März in der Variante mit 4 Vol. % Alkohol und ohne Alkohol erhältlich. Unter dem Dach «Ramseier Suure Moscht» bietet Ramseyer nun also den Klassiker, den «klaren» Apfelwein und eine verfeinerte, «trübe» Apfelweinvariante an – jeweils mit und ohne Alkohol.

Erfrischend süss-sauer

Der neue «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» trifft dabei den anspruchsvollen Geschmack des Apfelweinkenners, er-

schliesst aber auch eine neue Geniesserschaft. Das Produkt ist eine Komposition der traditionellen und hochwertigen Arbeit der Ramseyer Kellermeister. Über 30 Apfelsorten aus allen Regionen der Schweiz stecken im flüssigen Gold.

Besonders wichtig ist dabei, dass sie ein gutes Verhältnis an Säure und Süsse aufweisen. Mittels raffiniertem Gärstopfverfahren wird das Produkt schonend teilvergoren, damit

der Geschmack rund und gehaltvoll wird. Das Resultat ist ein fruchtig runder Apfelwein mit einem angenehmen und erfrischenden Säure-Süsse-Verhältnis. Die Trübheit des Saftes sorgt für ein natürlich echtes Geschmackserlebnis.

Schwingfans lieben «Moscht»

Dass gerade Schwingfans gerne einem guten Apfelwein frönen, ist bekannt. Ramseyer ist deshalb seit Jahren im Schwingsport en-

GEWINNEN SIE TICKETS FÜR DAS EIDGENÖSSISCHE

Nehmen Sie am attraktiven Gewinnspiel teil und gewinnen Sie Tickets für das Eidgenössische Schwingfest und andere Schwingevents.

Dazu kommen weitere attraktive Preise wie Stöckli Bikes, Ausflüge mit SBB RailAway oder ein Jahresabo der grössten Schwingerzeitung «Schlussgang». Mehr Informationen zum Wettbewerb erhalten Sie beim Ramseyer Aussendienst oder Kundendienst: 0848 84 97 97

gagiert und an etlichen Schwingfesten mit dabei. Als Kranzpartner am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Burgdorf und mit der Lancierung des «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» ist die Symbiose perfekt. Mit einem attraktiven Gewinnspiel lässt Ramseyer seine Kunden gerne daran teilhaben. ●

NEU LANCIERT: DER NATURTRÜBE «MOSCHT»

Im Zuge der Neulancierung des «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» und als Kranzpartner am Eidg. Schwing- und Älplerfest führt Ramseyer eine Gastropromotion durch. Der «Ramseier Suure Moscht naturtrüb» ist ab März zum regulären Preis von Fr. 1.66 in den beliebten 49 cl MWG-Bügelflaschen bei Feldschlösschen erhältlich, alkoholfrei oder mit einem Alkoholgehalt von 4 Vol. %.

➔ www.ramseier.ch



SERVICE & TIPPS

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

Der DURST-Drink des Monats



DAS REZEPT

Zutaten

20 cl Schweppes Ginger Ale
1,5 Limetten, geachtelt
1 EL brauner Zucker
Crushed Ice

Zubereitung

Limetten mit Zucker verstampfen, Eis dazugeben und mit Ginger Ale auffüllen.

Passt zu Ostern: Virgin Caipirinha

Ende März ist Karwoche – auch stille oder heilige Woche genannt. Der ideale Zeitpunkt, um die alkoholfreie Version des beliebten Caipirinhas auf die Getränkekarte zu setzen.

→ Christen nutzen die Karwoche gerne zum Fasten, um sich Jesu Leiden bewusst zu machen und die Freude über die Auferstehung an Ostern noch intensiver zu erleben.

Voller Genuss ohne Alkohol

Auch wenn Sie mit Religion wenig am Hut haben: Mit dem Virgin Caipirinha servieren Sie Ih-

ren Gästen in der Karwoche den idealen Drink. Er schmeckt wie ein echter Caipirinha, ist aber alkoholfrei.

Ob Jung oder Alt, der Virgin Caipirinha ist etwas für jedermann. Wer in der «heiligen Woche» auf Alkohol verzichten oder einfach einmal einen alkoholfreien Cocktail geniessen möchte, wird diesen Drink lieben. ●



Wann passt welches Bier am besten?

→ Man muss nicht Bier-sommelier sein, um seinen Gästen zu jedem Gericht und zu jeder Stunde das passende Bier empfehlen zu können. Wenn Sie die fünf goldenen Regeln beachten, können Sie nicht falsch liegen:

1 Von trocken zu süss: Beginnen Sie den Abend mit einem trockenen Bier, zum Beispiel mit einem Cardinal Draft. Je später die Stunde, desto süsser darf das Bier werden.

2 Kalt und kohlesäurehaltig: Je kälter und kohlesäurehaltiger ein Bier ist, desto leichter und milder wird es empfunden – und umso besser passt es zu deftigen Speisen.

3 Hell zu hell: Die einfachste Regel überhaupt, die man nicht vergessen kann: Helles Bier passt zu hellen Gerichten.

4 Herb zu süss: Zu sehr süssen Speisen, wie etwa einem Stück Schokoladentorte, passt ein herbes Bier am besten.

5 Von alkoholarm zu stark: Lassen Sie es langsam angehen: Servieren Sie Ihren Gästen zunächst ein alkoholarms Bier. Lassen Sie den Abend dann mit dem alkoholstärksten Bier ausklingen. ●

Meisterliche Tipps von der weltbesten Kellnerin «Zapfhahn täglich reinigen»

«Feldschlösschen-Service-techniker Roland Bächli hat natürlich Recht: Hygiene ist auch in Bezug auf den Zapfhahn zentral (vgl. Seite 8). Der Zapfhahn sollte täglich bei Betriebschluss gereinigt werden, damit es keine Bierreste mehr hat und nichts verstopft. Diese Arbeit lohnt sich, denn langfristig spart man Zeit und Kosten. Und nur wenn der Zapfhahn sachgemäss gepflegt wird, kann man seinen Gästen stets frisches Offenbier garantieren. Befolgen Sie bei der täglichen Pflege der Zapfhähne die folgenden Tipps:

● **Heisses Wasser:** Am besten füllen Sie heisses Wasser in ein sauberes Gefäss und tauchen den Zapfhahn kurz darin ein. Je nach Modell kann man den Kipphebel vom Zapfhahn

abschrauben und heisses Wasser darüberlaufen lassen.

● **Desinfizieren:** Danach empfehle ich, den Hahn mit Desinfektionsmittel zu besprühen.

● **Zerlegen:** Der Hahn sollte regelmässig zerlegt werden, damit eine Reinigung der Einzelteile möglich ist. Dafür gibt es spezielle Mittel und Bürsten. »



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

Schneider Weisse präsentiert: Rezept aus der Bierküche

Weissbier-Crèmesuppe mit Lauch und Croutons

Rezept für 4 Personen

150 g Kleine Schalotten-Zwiebeln
 1/2 Lauch
 70 g Butter
 0,5 Liter Gemüsebrühe
 0,2 Liter Weissbier («Mein Blondes» von Schneider Weisse)
 0,2 Liter Rahm
 1 Bund Schnittlauch
 100 g Getoastetes Brot
 Mehl
 Salz
 Pfeffer

Erhitzen Sie die Butter in einem Topf und braten Sie den fein geschnittenen Lauch und die fein geschnittenen Zwiebeln an. Mit Mehl bestäuben und mit der Gemüsebrühe ablöschen, würzen und gut kochen.

Pürieren Sie die Mischung mit einem Pürierstab. Geben Sie das Weissbier und den Rahm dazu. Kochen Sie die Mischung jetzt kurz auf.

Schneiden Sie das Brot in Würfel, braten Sie diese in Butter goldbraun an und garnieren Sie die Suppe mit den Croutons.



Die Weissbier-Crèmesuppe erhält durch «Mein Blondes» einen speziellen Geschmack.

Weissbier macht Suppe zum Genuss

Die bayerische Traditionsbrauerei Schneider Weisse präsentiert ihr Rezept für eine spezielle Weissbier-Crèmesuppe. Nachkochen erlaubt!

«Mein Blondes» auch als Begleiter



« Die Weissbier-Crèmesuppe wird mit «Mein Blondes» von Schneider Weisse (TAP 1) zubereitet. Dieses eher leichte Weizenbier empfehle ich auch als Getränk zu dieser schmackhaften Suppe, denn «Mein Blondes» ist ein hervorragender Begleiter für Suppen und Gemüsegerichte. Seine zitrusartige Hopfennote harmoniert nämlich wunderbar mit den Röstaromen von Lauch und Zwiebeln. »

Matthias Grossniklaus,
Biersommelier Feldschlösschen

→ Die Brauerei Schneider Weisse in München pflegt die Bierküche. Sie hat eine Brotzeit-Fibel zusammengestellt und viele Speisen kreiert, die mit Bier gekocht werden. Eine davon ist die Weissbier-Crèmesuppe. Sie ist leicht herzustellen und erhält den besonderen Geschmack durch «Mein Blondes». Dieses Hefeweissbier riecht nach frischen Gewürzen und hat eine zitrusartige Hopfennote.

Während vielen Jahrhunderten wurden Biersuppen geschätzt – vor allem von der eher armen Bevölkerung. Preussenkönig Friedrich Wilhelm I., der als äusserst sparsam bekannt war, machte die Biersuppe zu Beginn des 18. Jahrhunderts dann sogar hof-

fähig. Er liess seinen Sohn Friedrich II. mit Biersuppe aufziehen. Übrigens: Wie die anderen Produkte von Schneider Weisse können Sie als Gastronom «Mein Blondes» im House of Beer bestellen (TAP 1) – als Flaschen- und auch als Openbier.

→ www.schneider-weisse.de

KOCHEN AUCH SIE MIT BIER?

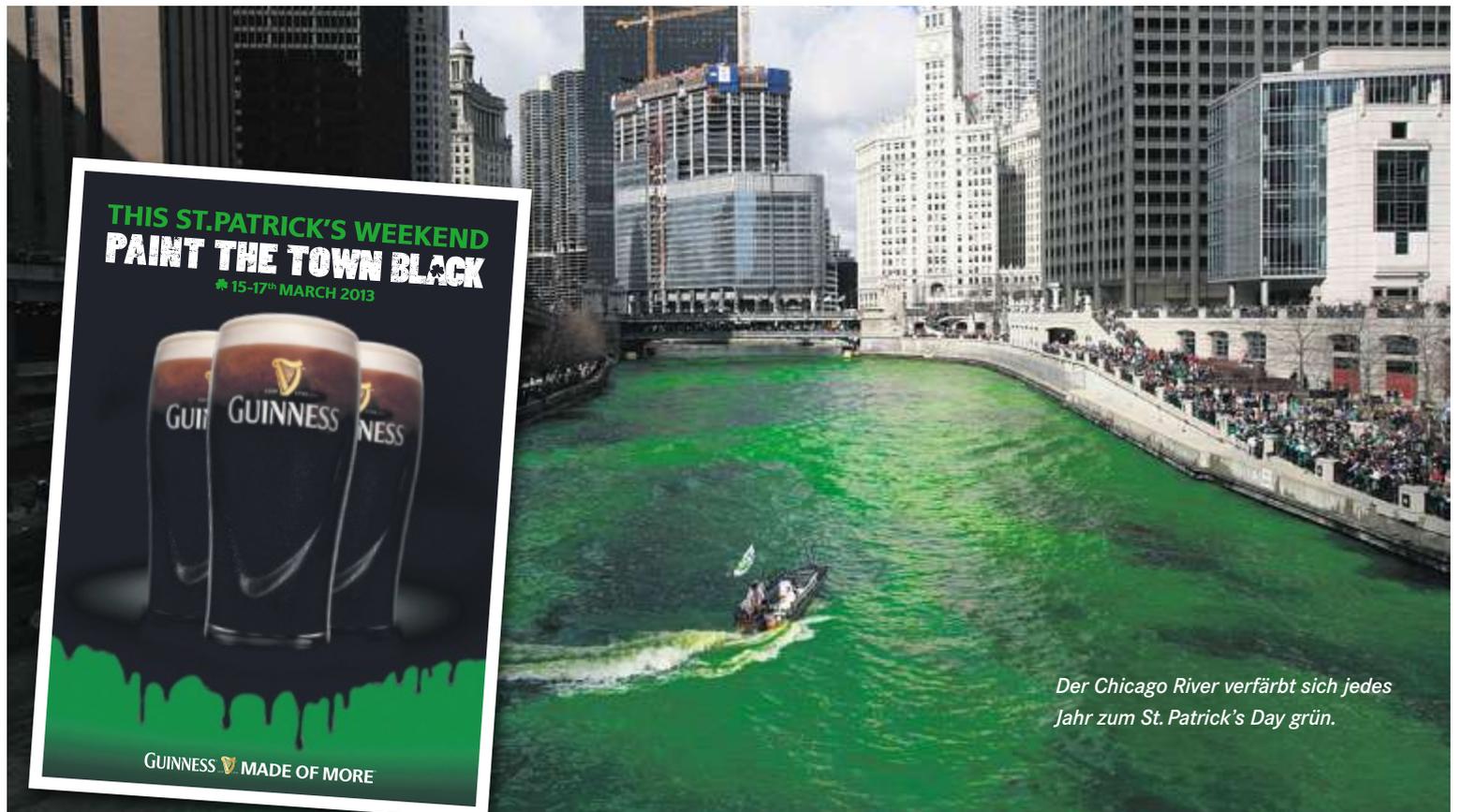
Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

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.



Vorfreude auf den irischen Nationalfeiertag

Grüne Feier, schwarzes Bier



Der Chicago River verfärbt sich jedes Jahr zum St. Patrick's Day grün.

Mit Guinness wird der irische Nationalfeiertag in diesem Jahr unter dem Motto «Paint the Town Black» gefeiert – und das gleich am ganzen Wochenende vom 15. bis 17. März.

→ «St. Patrick's Day bedeutet, mit Freunden einen fantastischen Ausgehabend zu verbringen; unabhängig davon, wo in der Welt du dich gerade befindest. In diesem Jahr wollen wir die Leute unter dem Motto «Paint the Town Black» zusammenbringen, um den Tag stylisch und gebührend zu feiern.» Es ist unbestritten: Diesem Aufruf von Guinness-Meisterbrauer Fergal Murray wird am Wochenende um den irischen Nationalfeiertag am 17. März nicht nur ganz Irland folgen.

Die ganze Welt feiert Irland

Auf der ganzen Welt werden Millionen von Menschen zusammenkommen, feiern und mit einem Guinness auf den besonderen Tag anstossen. Auch 2013 sind wieder viele Kreativ-events geplant: Alle Jahre wieder wird der Chicago River grün

gefärbt, und in München und Moskau finden grosse Paraden statt. Die Liste ist unendlich, und man darf gespannt sein, welche farbenfrohen Highlights neu dazu kommen.

Gastronomen profitieren

Auch für Sie als Schweizer Gastronom ist der St. Patrick's Day ein spezieller Event. Der Feiertag ist längst auch hierzulande und vor allem in den Städten Zürich, Basel, Bern und Genf angekommen. In vielen Betrieben herrscht ein geselliges Ambiente. Locken auch Sie zusätzliche Kunden an und profitieren Sie vom irischen Fest.

Ihre Gäste wiederum können einen Trip nach Dublin gewinnen: Einfach ein Bild von sich und seinem Guinness machen und auf www.facebook.com/GuinnessSwitzerland hochladen (ab dem 12. März). ●



GUINNESS WIRD IN ZWEI ETAPPEN PERFEKT GEZAPFT

Kein Nationalfeiertag ohne Nationalgetränk: Das einzigartige Stout Bier «Guinness» wird von Irland-Fans und Geniessern geliebt. Umso mehr noch, wenn es perfekt gezapft worden ist. Ein Guinness braucht seine Zeit, am besten geht es in zwei Etappen: Zunächst schwungvoll drei Viertel des Glases aus dem Zapfhahn füllen. Danach das Bier setzen lassen. Erst nachher wird das Glas mit dem fein-cremigen Schaum gefüllt. Den Guinness-Profi erkennt man, wenn er danach noch ein irisches Kleeblatt in den Schaum zaubert.



Jetzt bestellen!

Feldschlösschen Bügel

**Das bernsteinfarbene Lager
für Bierliebhaber.**

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET



Jungwirtin Fabienne Arter verrät ihre Geheimnisse

Mehr Offenbier verkaufen: Das sind meine 10 goldenen Tipps

Im «Hirschen» in Schwarzenbach SG hat Fabienne Arter den Offenbier-Ausschank kräftig angekurbelt. Dem DURST verrät die Jungwirtin ihre 10 goldenen Tipps.

1 Gäste beraten: Beratung ist im Verkauf das A und O. Wenn ein Gast wissen will, was ein Amber ist, beschreibe ich ihm den Geschmack dieses Bieres und kläre ihn auch über den Alkoholgehalt auf. Und wenn eine Frau unschlüssig sagt, ich solle ihr doch ein Panaché bringen, empfehle ich ihr das Amber, weil sein Geschmack auch von Frauen geschätzt wird.

2 Neues propagieren: Wenn wir ein neues Offenbier im Angebot haben, mache ich die Gäste darauf aufmerksam und erkläre ihnen die Vorzüge der Spezialität. Viele Gäste freuen sich darauf, ein neues Bier auszuprobieren.

3 Bierangebot zeigen: Die Visibilität im Lokal ist ein wichtiger Faktor. Wir machen mit Postern, Tischstellern und anderem Werbematerial auf unser Offenbier-Angebot und auch auf spezielle Aktionen aufmerksam.

4 Mitdiskutieren: Unsere Gäste diskutieren viel über Bier. Wer im Service tätig ist,

sollte sich auf diese Diskussionen einlassen und sie nutzen, um das Offenbier zu propagieren.

5 Bierpass anbieten: Unsere Gäste nutzen den Feldschlösschen-Bierpass rege. Weil die 11. Stange gratis ist, bestellt der eine oder andere Gast bestimmt eher noch ein Offenbier, oder er offeriert seinen Kollegen sogar eine Runde.

6 Fachwissen zeigen: Viele Gäste wollen alles über den Geschmack, die Farbe, den Alkoholgehalt und die Entstehung eines Bieres wissen. Es ist wichtig, Bescheid zu wissen und das Fachwissen zu zeigen.

7 Bierkultur vermitteln: Wir sind stolz auf die Bierkultur in unserem Lokal und achten darauf, das Bier immer im richtigen Glas zu servieren.

8 Aktiv verkaufen: Mit aktivem Verkauf kann man den Umsatz erhöhen. Unschlüssige Gäste frage ich, wie es mit einem Offenbier wäre. Dann zähle ich ihnen unser Angebot auf –



und schon habe ich eine Stange mehr verkauft. Wenn ein Gast ein Bier bestellt, frage ich nach und empfehle ihm ein Offenbier, weil da die Marge höher ist. Viele Gäste kommen extra wegen dem Offenbierangebot zu uns.

9 Zum Essen empfehlen: Am besten verkauft man, wenn jemand zum Essen gekommen ist. Diesen Gästen empfehle ich zum Menü ein Offenbier und berate sie gerne, welches Offenbier am besten passt.

10 Gesellig sein: Wer im Service arbeitet, kann die Stimmung an den Tischen aktiv beeinflussen. Und wenn es die Gäste lustig haben, konsumieren sie mehr. Ich bemühe mich deshalb, stets gesellig zu sein und die Gäste auch mal zu unterhalten. Im Service würde ich keinen Mann anstellen, denn als Frau hat man einen gewissen Bonus. Aber man muss sich wehren und den Männern zeigen, dass man eine Ahnung hat – auch was Bier betrifft.



Jungwirtin Fabienne Arter mit Bierpass, beim Zapfen und mit einem Spezialitätenbier.

OFFENBIERABSATZ MARKANT GESTEIGERT

Seit Herbst 2011 führt Fabienne Arter das Restaurant Hirschen in Schwarzenbach SG gemeinsam mit ihrer Mutter Gisela Rutz. Die Jungwirtin hat den Offenbierausschank auf fast 20 Container à 20 Liter pro Monat gesteigert. «Offenbier macht einen grossen Teil unseres Umsatzes aus», erzählt sie. Der «Hirschen» bezieht fast alle Getränke von Feldschlösschen. Fabienne Arter ist «mit den Produkten und auch mit dem Service sehr zufrieden».

→ www.hirschen-schwarzenbach.ch

SELBER GESTALTEN

Gestalten Sie Ihr Werbematerial selbst!

Fabienne Arter hat Erfolg mit dem Bierpass. Zudem macht sie die Gäste mit Postern, Tischstellern und anderem Werbematerial auf das Offenbierangebot aufmerksam. Auf der neuen Plattform myfeldschloesschen.ch können auch Sie Bierpässe und individualisierte Werbematerialien selber gestalten.

→ www.myfeldschloesschen.ch



STRAHLENDER SIEGER!

DER NEUE FORD **TRANSIT CUSTOM** IST GEWINNER
DES INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2013 AWARD.*

DER NEUE
TRANSIT CUSTOM
DER MOTOR DER WIRTSCHAFT



Diese Punkte haben die Jury vor allem überzeugt:

- Kapazität für bis zu 3 Europaletten, selbst bei kurzem Radstand
- Verlängerte Inspektionsintervalle (50'000 km oder 2 Jahre)
- Trennwand mit Durchlademöglichkeit von 3 m bei kurzem Radstand

Überzeugen auch Sie sich jetzt vom Sieger auf einer Probefahrt
bei Ihrem Ford Händler.



Sicherstes Fahrzeug seiner
Klasse im Euro NCAP Test.

* Quelle: www.van-of-the-year.com



Eine Idee weiter

ford.ch

Top Pub, Leysin

In Leysin gibt es eine neue Top-Adresse



Mark Tranter (links) und Matthew Johnson im Top Pub in Leysin.



➔ Als Matthew Johnson und Mark Tranter zu Jahresbeginn das Top Pub in Leysin übernahmen, glaubten sie an einen Start ohne grosse Hektik. Dann bescherten die ersten zwei Wochenenden dem im «Good old England»-Stil ausgestatteten Pub einen Gästeaufmarsch, wie ihn die beiden Betreiber nicht erwartet hatten. Das aussergewöhnliche Interieur übt auf die Gäste eine besondere Faszination aus. Die überwiegend aus Holz bestehende Einrichtung erzeugt eine warme Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Leysin ist bekannt für seine Familienfreundlichkeit. «Deshalb wer-

den wir auch eine Kinderecke einrichten», sagt Matthew Johnson. Abends dominiert dann Funk, Soul und Rock'n'Roll – DJs und Musiker werden live auftreten.

Umfangreiche Bierkarte

Die Auswahl an Bieren aus dem Feldschlösschen-Sortiment ist beachtlich. Mark Tranter und Matthew Johnson haben sich nicht zuletzt wegen des grossen Offenbier-Angebotes für Feldschlösschen entschieden. Begeistert sind sie auch von der Betreuung, die ihnen ihr Partner Feldschlösschen in der Startphase hat zukommen lassen. ●

Restaurant Bar Centro, Zürich

Latinos lieben Corona



Antonio Caroppo, Leini Arias de la Rosa und Iwan Vetscherin.

➔ Antonio Caroppo ist schon fast 20 Jahre Wirt im Zürcher Kreis 4. Im letzten Herbst eröffnete er dort das «Centro». Für ihn war das Grund genug, zu Feldschlösschen zu wechseln. «Das Angebot von Feldschlösschen ist einfach das beste», sagt Caroppo und verrät: «Wir haben viele Gäste mit lateinamerikanischen Wurzeln und die stehen auf das mexikanische Bier Corona.»

Oft gegen 40 Mittagmenüs und auch abends volle Tische: Caroppo, die Servicefachangestellte Leini Arias de la Rosa und Koch Iwan Vetscherin sind mit dem Start zufrieden. Der Umbau der Lokalität ist geglückt und Vetscherins mediterrane Küche kommt ebenso gut an wie das Offenbier und das Corona von Feldschlösschen. ●

➔ www.centro-zurich.ch



Kadim Mboup und Gloria Trolese in der Snack Bar Lime.

Snack Bar Lime, Lugano Sexy Lime Burger und Bier

➔ «Unsere Hamburger sind die allerbesten im Tessin», sagt Kadim Mboup, Chef de Cuisine in der Snack Bar Lime in Lugano. Was machen die Hamburger im Lime denn so speziell? «Sie müssen «Sexy Lime» versuchen», sagt Kadim Mboup geheimnisvoll.

Die Snack Bar ist auf ein junges Publikum ausgerichtet, das gerne seinen Ausgang hier startet, aber nicht selten hängen bleibt und sich in der Bar einen schönen Abend macht.

Zum Burger können Gäste des In-Treffs in Lugano aus dem grossen Biersortiment von Feldschlösschen auswählen. «Wir

bieten von Corona über Schneider Weisse bis zum Guinness das volle Programm», sagt Kadim Mboup, der das «Lime» zusammen mit Gloria Trolese führt. Den beiden gefällt, dass Feldschlösschen ihr trendiges Programm für das junge Publikum kräftig unterstützt.

Die Zutaten für den Burger

Wie kommt er nun zustande, der «Sexy Lime Burger»? Kadim Mboup geht zwar nicht ins Detail, verrät aber: Schweizer Qualitätsfleisch gehört dazu, amerikanische Brötchen, Speck, Jalapena und Guacamole. ●





SCHWIZER-PLÄTTLI
DAZU EMPFEHLEN WIR:



SCHWEIZER WEINE
75 CL CHF

ST. SAPHORIN	10.90 9.90
PETITE ARVINE	11.90 9.90
MERLOT DEL TICINO	10.90 9.90


FELDSCHLÖSSCHEN
Part of the Carlsberg Group

Bestellen Sie unter **0848 80 50 10** oder www.fgg-shop.ch und fragen Sie nach unserer Weinkarte mit dem gesamten Sortiment.

Wein. Ganz einfach.

horeca

Gewinnen Sie

5x2 Tickets für Walliser Revue

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 die neue webbasierte Plattform, die alle Wünsche der Schweizer Gastronomen erfüllt?

- F** mywirteportaelchen.ch
P mygastronomemchen.ch
S myfeldschloesschen.ch

2. Das Wort Hygiene ist aus dem Griechischen abgeleitet. Wie wird es korrekt übersetzt?

- Y** Saubere Sache
H Cleane Reinheit
A Gesunde Kunst

3. Was reinigt Gastroservice-Techniker Roland Bächli bei den Feldschlösschen-Kunden alle zwei Monate?

- K** Die Kühlschränke
X Die Offenausschankanlagen
T Die Küchenböden

4. Bier ist ein wunderbarer Begleiter zu einem feinen Essen. Welche der folgenden Aussagen ist richtig?

- O** Helles Bier passt zu hellen Speisen
E Dunkles Bier passt zu hellen Speisen
S Kein Bier passt zu hellen Speisen

5. Wie heisst die alkoholfreie Variante des beliebten Drinks Caipirinha?

- S** Alkfrei Caipirinha
N Virgin Caipirinha
T Driver Caipirinha

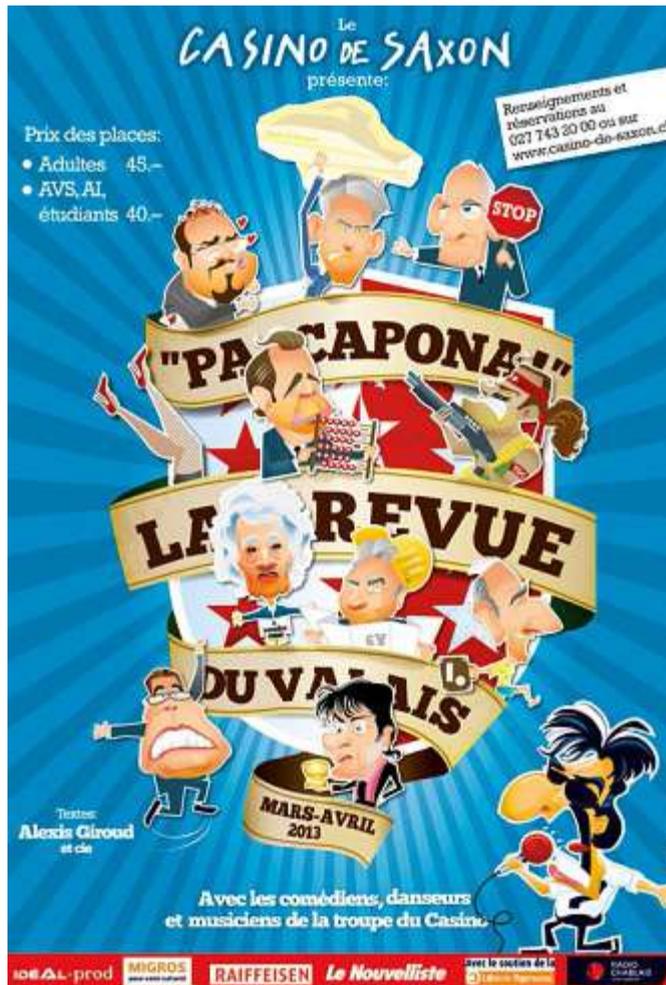
Das Lösungswort lautet:

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 «Ich war noch niemals in New York».

Einsendeschluss ist der 10. März 2013



Macht Lust auf mehr: das Plakat von «La Revue du Valais».

EINTRITTSKARTEN FÜR «LA REVUE DU VALAIS»

«La Revue du Valais» im Casino Saxon bietet jede Menge Humor und Satire. Regisseur Alexis Giroud hat mit bekannten Westschweizer Künstlern ein unterhaltsames Spektakel geschaffen, einen Zusammenschluss aktueller Themen quer durchs Wallis. Lösen Sie das Quiz auf dieser DURST-Seite, und mit etwas Glück erleben Sie dieses Spektakel in Saxon. Zu gewinnen gibt es 5 x 2 Eintrittskarten für «La Revue du Valais».

→ www.casino-de-saxon.ch



Das Casino Saxon.

Wettbewerbsgewinner DURST Januar 2013

Je 2 Tickets fürs Lauberhorn-Skirennen gewonnen haben, **Robin Kovac**, 5004 Aarau, **Corinna Rudin**, 4433 Ramlnsburg und **Roland Rüetschi**, Restaurant Tennis-Chugele, 2540 Grenchen. Wir gratulieren.



Neue Dienstleistung für direkt belieferte Kunden

Profitieren Sie von unserer Sorgenfrei-Abfallentsorgung

Bei Feldschlösschen können Sie alles aus einer Hand bestellen. Und Feldschlösschen lässt Ihre Abfälle aus einer Hand entsorgen. Profitieren Sie als Gastronom von unserer neuen Dienstleistung!

➔ In einem Gastronomiebetrieb fällt jeden Tag viel Abfall an. Es ist aufwändig, alles getrennt zu entsorgen:

- **Altglas** muss zum Sammelcontainer gebracht werden.
- **Speisereste** werden von einem Entsorger abgeholt.
- **Dosen und PET** müssen in die Wertstoffsammlung zurückgeführt werden.
- **Papier und Karton** müssen gebündelt zur richtigen Zeit bereitgestellt werden.

Unser Entsorgungspartner

Mit der neuen Entsorgungslösung von Feldschlösschen geht das viel einfacher: Unsere direkt belieferten Gastronomiekunden profitieren von einem «Sorgenfrei-Paket». Feldschlösschen arbeitet dabei mit einem Entsorgungspartner zusammen, der bei den Kunden Dosen, PET, Keramik, Mischglas, Karton, Papier, Leichtisen, Speisereste und Speiseöl abholt.

Überall gleiche Konditionen

Ein Entsorgungsnetz zu schweizweit einheitlichen Konditionen

wurde aufgebaut. Es spielt somit keine Rolle, ob Sie sich als Kunde in Genf oder in Zürich befinden, alle erhalten dank Feldschlösschen denselben Grosskundenrabatt und bezahlen denselben Preis. Der Kunde erhält nach der Entsorgung einen gereinigten Sammelbehälter zurück. Feldschlösschens Entsorgungspartner arbeitet selbstverständlich gesetzeskonform und erfüllt höchste Hygieneanforderungen.

Unsere begeisterten Kunden

Alain Heiniger von der Balz Bar in Basel lässt Altglas, PET und Dosen von Feldschlösschens Entsorgungspartner abholen. Heiniger ist begeistert: «Der Entsorgungspartner von Feldschlösschen räumt mir den ganzen Abfall weg – auch jene Ware, die Feldschlösschen gar nicht geliefert hat. Für dieses tolle und umfassende Entsorgungskonzept bin ich extrem dankbar, sparen wir dank ihm doch viel Zeit und Arbeit. Seit wir diese Dienstleistung nutzen, muss sich niemand mehr um die Entsorgung kümmern.»

«Für dieses tolle Konzept bin ich extrem dankbar.»

Silvia Schürch und Rico Ostler von Fitness Island Gastro in Bronschhofen.



Silvia Schürch und Rico Ostler sind ebenfalls begeistert. Sie führen den Gastrobereich von Fitness Island in Bronschhofen. «Wir nutzen die Entsorgungslösung von Feldschlösschen, seit Fitness Island im letzten Herbst eröffnet hat», sagt Silvia Schürch. Rico Ostler ergänzt:

«Jeden Dienstag und jeden Freitag holt der Entsorgungspartner von Feldschlösschen unsere Abfälle ab. Das erleichtert uns die Arbeit stark, sodass wir uns während der hektischen Zeit nach der Eröffnung von Fitness Island voll auf unsere Kernaufgaben konzentrieren konnten.» ●

Alain Heiniger von der Balz Bar in Basel.



SIND AUCH SIE INTERESSIERT?

Weitere Informationen und die Preise unserer Abfallentsorgung finden Sie auf www.myfeldschloessen.ch unter der Rubrik «Services». Zudem steht Ihnen Ihr Feldschlösschen Sales Manager gerne beratend zur Verfügung. Setzen Sie sich mit ihm in Kontakt.

➔ www.myfeldschloessen.ch

Agenda

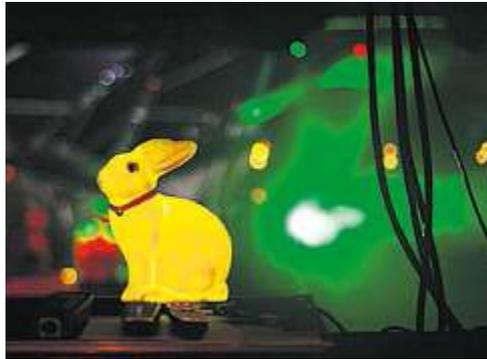
Automobilsalon

➔ Der 83. Automobilsalon in Genf findet vom 7. bis 17. März statt. Auf dem Palexpo-Gelände steht den rund 260 Ausstellern in diesem Jahr noch mehr Fläche zur Verfügung. Die Hersteller fast aller Automarken zeigen ihre Neuheiten und auch jene Autos, die es auf den Strassen erst in Zukunft zu sehen gibt. Ebenfalls wieder mit von der Partie ist Schweppes mit einem grossen Sampling. ●



Electron-Festival

➔ Über die Ostertage geben sich die elektronischen Kulturszenen wieder ein Stelldichein in Genf. Die zehnte Auflage des Electron-Festivals findet vom 28. März bis am Ostersonntag, 31. März statt. Im Herzen der Stadt präsentieren zahlreiche Bands ihre Produktionen. Auch tänzerische sowie visuelle Acts werden dargeboten, und Workshops stehen ebenfalls auf dem Programm. ●



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

ORANGINA
mit Fruchtfleisch!
et sa pulpe!

Shake that Orangina

Erlebe das erfrischende Geschmackserlebnis mit Fruchtfleisch von Orangina. Nur natürliche Inhaltsstoffe. Ohne zugesetzte Konservierungsmittel und Farbstoffe.

SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE



**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE