



Das erste Mal:
Beat Schlatter schreibt
neu mit Stephan Pörtner
Kolumnen für den DURST
 Seite 19

Holen Sie mehr raus:
So können Sie den Preis
für unsere vielen Weine
bestmöglich kalkulieren
 Seite 26

DURST

Nr. 5 | Mai 2013

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

Exklusiv für die Gastronomie

Mineralwasser zu dauertiefen Nettopreisen

Preise

pro Flasche:

100 cl = CHF ~~-.69~~ **1.01**
 50 cl = CHF ~~-.67~~ **-.95**
 35 cl = CHF ~~-.64~~ **-.89**

Seite 7



Beilage
Alles aus einer Hand



Entdecken,
 optimieren und
 bewerben Sie Ihr
 Sortiment auf

Découvrez,
 optimisez
 et présentez
 votre gamme de
 produits sur

Scoprite,
 ottimizzate
 e presentate
 il vostro
 assortimento su

FELDSCHLÖSSCHEN

Feldschlösschen Bügel

Profitieren Sie von unserer
 Spezialaktion → Seite 3



Offerieren Sie Ihren Gästen das offizielle Schwinger-Bier



Mit Verantwortung
genossen.



**Nicht nur ein Genuss, sondern
auch ein Gewinn.**

**Verlosung von 125 x 2 Schwingfest-Tickets auf
allen Schwinger-Etiketten von Feldschlösschen
Original und Bügel 50 cl.**

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET

Editorial



Aktionen für Gastronomen

Liebe Leserinnen, liebe Leser

→ Servieren Sie Ihren Gästen ab sofort das offizielle und exklusive ESAF-Schwinger-Bier 2013! Feldschlösschen ist Königspartner des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes 2013 in Burgdorf. Wir offerieren unseren direktbeliefernten Kunden den Feldschlösschen Schwinger-Bügel vom 21. bis 31. Mai zu einem attraktiven Preis. Als langjähriger Freund des Schwingens bin ich stolz darauf, dass auch Sie als Gastronom dank des Schwingsport-Engagements von Feldschlösschen zu den Siegern gehören und mitprofitieren!

Von einer weiteren substanziellen Preissenkung im Bereich Mineralwasser erfahren Sie auf **Seite 7**. Ab 1. Mai können Sie als direktbelieferter Kunde sämtliche Mehrweg-Glasgebilde von Arkina und Rhäzünser zum exklusiven Dauertiefpreis beziehen. Das gibt Durst auf mehr und sichert Ihnen eine attraktive Marge – profitieren Sie!

Feldschlösschen bietet noch viel mehr als Bier und Mineralwasser zu Sonderpreisen. Als grösster Schweizer Getränkehändler profitieren Sie von unserem Vollsortiment, das auch Wein, Softgetränke, Fruchtsäfte und Spirituosen umfasst. Lesen Sie ab **Seite 10**, warum Gastronomen gerne alle Getränke bequem aus einer Hand bestellen. ●

U. Reinhard

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

Exklusiv für die Gastronomie

Schwinger Bügel jetzt zum Sonderpreis

Knüller!

Schwinger Bügel Nettopreis **1.49**
Art. 10975 Aktionsdauer 21. bis 31. Mai 2013 **statt 1.93**

Feldschlösschen ist Königspartner des Eidgenössischen Schwingfestes in Burgdorf. Davon profitieren auch Sie als Gastronom. Das Bügelbier gibts jetzt zum unschlagbaren Sonderpreis.



→ Die Bügel-Sonderaktion dauert vom 21. bis am 31. Mai und hat es in sich: Unsere direktbeliefernten Kunden können während dieser Zeit das Feldschlösschen Bügel für 1.49 statt 1.93 Franken bestellen. Die Reduktion bezieht sich auf den Nettopreis und beträgt rund 23%. Profitieren Sie und bestellen Sie

das offizielle Schwingerbier auf myfeldschloesschen.ch oder per Telefon unter der Nummer **0848 844 940**. Übrigens: Auch Ihre Gäste können profitieren: Auf der Etikette des Schwinger Bügel verlost Feldschlösschen 125x2 Tickets fürs Eidgenössische Schwing- und Älplerfest 2013 in Burgdorf. ●

Inhaltsverzeichnis

NEWS&PRODUKTE	
Bier des Monats: Cardinal Draft	4
Wein des Monats: Primitivo Salento	4
Bière riche: Der Obazda mit Schneider Weisse Aventinus weckt Frühlingsgefühle	4
myfeldschloesschen.ch: Das Vollsortiment auf einen Blick – und noch viel mehr	5
Mineralwasser zu Dauertiefpreisen: Gastronomen profitieren gleich mehrfach	7
«Best Swiss Party Ever» mit Carlsberg	9
Die acht Bierfreunde vom Midtown Pub	9
THEMA: VOLLSORTIMENT	
Bier und vieles mehr in Zürich	10
Wein und vieles mehr in Basel	13
Softgetränke und vieles mehr im Tessin	15
PEOPLE&UNTERHALTUNG	
Ladies First in Zürich: Beim Eintritt erhalten die Ladies neu ein Eve	16
Lieblingsgetränk: Magners Irish Cider	17
Das erste Mal im DURST: Beat Schlatter und Stephan Pörtner schreiben Kolumnen	18
Wettbewerb: Hotelgutschein zu gewinnen	19
Drink des Monats: Gin Tonic	21
Tolles Eve-Weekend in London	21
MARKT&TRENDS	
Cardinal unterstützt die beliebten Giron	23
Ein Flossbauer erhält den Cardinal-Preis	25
Eidg. Turnfest mit Feldschlösschen	25
In unserem Wein steckt mehr Marge drin	26
Drei neue Feldschlösschen-Kunden	27
Magners: Jetzt beginnt die Cider-Zeit	29
Dunkles Bier und süsse Erdbeeren	30
AUSBLICK	
Der Mai: Top-Monat für die Gastronomie	31

Bier des Monats

Cardinal Draft

Ein lauer Frühlingsabend auf der Terrasse oder im Garten Ihres Lokals und dazu ein **Cardinal Draft Original** (Bild): Das ist der maximale Genuss für eine Runde guter Freunde. Das Draft von Cardinal verbindet aussergewöhnliche Frische mit mildem Geschmack. Es hat einen Alkoholgehalt von 4,7 Vol. % und ist angenehm leicht.

Eine beliebte Alternative zum Cardinal Draft Original ist das **Cardinal Draft Lime Cut**. Mit seinem Touch Limette ist es spritzig-frisch und wie das Original die perfekte Abkühlung nach getaner Arbeit oder an heissen Festivaltagen. Besonders beliebt bei den Konsumenten ist die coole «LongNeck»-Flasche mit dem bequemen «Pull off Cap».

TIPP: Fragen Sie Ihren Sales Manager nach der neusten Cardinal Draft Innovation!



Wein des Monats

Primitivo Salento

Mit dem **Primitivo Salento Indicazione Geografica Tipica** holen Sie Mittelmeer-Feeling in Ihr Restaurant und wecken bei Ihren Gästen Sommergefühle. Dieser Rotwein verführt vom ersten Schluck an: Der vollfruchtige Süditaliener besticht mit dominanten Cassis- und Brombeeraromen. Abgerundet mit einem dezenten Rosinenaroma, sorgt das für viel Schmelz und Frucht im Abgang.

Ein weiterer Trumpf des Primitivo Salento: Die Rechnung geht für alle auf! Bei einem Flaschenpreis (7.5 dl) von 5.60 Franken bringt Ihnen der Primitivo Salento eine gute Marge. Rechnen Sie so:

Einkaufspreis pro dl × Marge = Verkaufspreis pro Glas (dl)

Im konkreten Fall des Primitivo Salento ergibt dies pro Deziliter einen Margenfaktor von 6.7:

0.74 Franken x 6.7 Margenfaktor = 5 Franken

Bestellen Sie direkt bei myfeldschloessen.ch
Primitivo Salento, Art. 11549,
6 x 75cl EW Karton, 5.60 CHF pro Flasche



Bière riche

Cremiger Obazda: Frühlingsgefühle!

Dieser Frühlingsgenuss ist ganz einfach zuzubereiten: DURST präsentiert zum Start der Biergartensaison den wunderbar cremigen Obazda aus der bekannten Bierküche von Schneider Weisse.



Cremiger Obazda und dazu ein frisches Bier.

→ Obazda ist eine pikante bayerische Käsecreme, die in den vielen Biergärten des Freistaats zur Brotzeit serviert wird. Das Wort Obazda steht für etwas Angebrücktes, Vermischtes, Gemanshtes. Entsprechend einfach ist ein Obazda zuzubereiten: einfach alle Zutaten vermischen, würzen, garnieren und servieren! In ihrer «Brotzeit-Fibel» präsentiert die bayerische Traditionsbrauerei einen wunderbar cremigen Obazda, der dank

dem Schneider Weisse Aventinus einen ganz speziellen Geschmack erhält.

Und dazu ein Weizenbier

Probieren Sie dieses Rezept doch aus! Die Gäste in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse werden den Obazda geniessen und dazu gerne ein Bier trinken. Dass ein Weizenbier von Schneider Weisse speziell gut passt, versteht sich von alleine. ●

→ www.schneider-weisse.de

News aus dem Schloss

Jodlerfest-Hauptsponsor

→ Vom 3. bis 6. Juli 2014 treffen sich die Jodlerinnen und Jodler, Fahenschwingerinnen und Fahenschwinger, Alphornbläserinnen und Alphornbläser sowie Zehntausende Festbesucherinnen und Festbesucher in Davos Klosters. Am 29. Eidgenössischen Jodlerfest gibt auch Feldschlösschen den Ton an – als Hauptsponsor und Getränke-lieferant des Grossanlasses. ●

→ www.jodlerfest-davos.ch



Karin Niederberger, Zentralpräsidentin des Eidgenössischen Jodlerverbandes, präsentiert das Festplakat.

Cremiger Obazda von Schneider Weisse

Zutaten für 4 Portionen

150 g Camembert
1 Gehackte Zwiebel
150 g Speisequark 20%
5 EL Crème fraîche
1 dl Schneider Weisse Aventinus
4 Cherrytomaten
Salz, Pfeffer, Paprika
Gemahlener Kümmel

Zubereitung

Alle Zutaten in einer mittelgrossen Schüssel zerdrücken («obazn»), mit den Gewürzen abschmecken, mit den Tomaten garnieren und servieren.

myfeldschloessen.ch

Das Vollsortiment auf einen Blick – und noch viel mehr

Auf myfeldschloessen.ch finden Sie auch Weine, Spirituosen, Softdrinks, Fruchtsäfte und Mineralwasser. Entdecken Sie unser riesiges Sortiment und lassen Sie sich von den vielen Möglichkeiten der neuen Gastronomie-Plattform inspirieren.

➔ Übersichtlich und mit vielen praktischen Zusatztools: Auf myfeldschloessen.ch können Sie sich über unser Vollsortiment informieren. Auf der neuen Gastronomie-Plattform finden Sie selbstverständlich unser riesiges Bier-Portfolio, aber auch sämtliche alkoholfreien Getränke, Qualitätsweine und Spirituosen.

Viele praktische Funktionen
Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die vielen praktischen Möglichkeiten, die Ihnen die Gastronomie-Plattform myfeldschloessen.ch bietet. Zum Beispiel:

- Im E-Shop können Sie sämtliche Artikel bequem bestellen.
- Sie haben die Möglichkeit, detaillierte Statistiken zu Ihrem

individuellen Kundensortiment anzusehen. Dank den vielen Filtermöglichkeiten haben Sie stets den Überblick.

● Im monatlichen HITFlash finden Sie attraktive Aktionen und Sonderangebote.

Neue Weinkarte

Neu können Sie auch eine individualisierbare Weinkarte auf myfeldschloessen.ch selber gestalten und bestellen. Speziell an dieser Weinkarte ist zum einen, dass Sie sie mit dem Logo Ihres Lokals versehen können. Zum anderen finden Sie und Ihre Gäste auf der Weinkarte aber auch interessante Angaben über Farben und Aromen der verschiedenen Weine.

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



Weinkarte.



Jim Beam Bourbon neu im Sortiment

➔ Seit März führt Feldschlösschen einen neuen Whiskey im Sortiment. Der «Jim Beam Bourbon» gilt mit seinem langanhaltenden und fettenreichen Geschmack als weltweit bekanntester und beliebtester Bourbon Whiskey. «Bourbon» unterscheidet sich von anderen Whiskey-Sorten wie etwa «Malt» oder «Grain» durch die verwendeten Getreidearten. Ein Bourbon Whiskey wird zu mindestens 51 Prozent aus Mais hergestellt. Der «Jim Beam Bourbon» ist der neunte Whiskey im Sortiment von Feldschlösschen.



Whiskey oder Whisky?

Generell gilt: Die Schotten und auch die Kanadier schreiben «Whisky» ohne «e», die Iren bevorzugen wie die Amerikaner die Schreibweise «Whiskey».

Art. 11530, 6 x 70cl,
21.50 CHF pro Flasche
(auch als Einzelflasche
lieferbar)

Von diesen Fahrzeugen profitiert auch die Gastronomie

Neue Elektro-Niederhubwagen für unsere Chauffeure

Für eine noch speditivere Belieferung: Feldschlösschen hat 116 Niederhubwagen der Jungheinrich AG in Betrieb genommen.

➔ Als zuverlässiger Partner der Gastronomie stimmt Feldschlösschen die Produktion, die Lagerung und die Auslieferung optimal aufeinander ab. Als grosse Unterstützung für unsere Chauffeure wurden 116 neue Elektro-Niederhubwagen des Typs EJE 116 der Jungheinrich

AG in Betrieb genommen. Diese effizienten, wendigen Fahrzeuge eignen sich besonders für die Belieferung der Getränke an unsere Kunden. Jungheinrich und Feldschlösschen pflegen seit zehn Jahren eine Partnerschaft, von der auch die Gastronomie profitiert.



Schlüsselübergabe für die 116 Elektro-Niederhubwagen von Jungheinrich an den langjährigen Partner Feldschlösschen.



Mineralwasser zum

Nettopreis!

Jetzt bestellen auf myfeldschloessen.ch



Preise

pro Flasche:

100 cl = CHF ~~-.69~~ ~~1.01~~

50 cl = CHF ~~-.67~~ ~~-.95~~

35 cl = CHF ~~-.64~~ ~~-.89~~

Profitieren Sie:

- ▶ **Exklusiv für direktbelieferte Gastronomiekunden**
- ▶ **Dauertiefpreise während des ganzen Jahres**
- ▶ **Auf allen Rhäzünser- und Arkina-Mehrweg-Glasgebinden**
- ▶ **Einfachere Kalkulation der Verkaufspreise**
- ▶ **Transparenz in den Abrechnungen**

www.arkina.ch
www.rhaezuenser.ch



Rhäzünser

Nettodauertiefpreise für Gastronomen

Profitieren Sie: Mineralwasser wird jetzt 30 Prozent günstiger

30 Prozent weniger bezahlen für Schweizer Mineralwasser: Als direktbelieferter Gastronomie-Kunde profitieren Sie jetzt von unseren neuen Nettodauertiefpreisen auf Arkina blau, Arkina grün und Rhäzünser.



Rhäzünser, Arkina blau und Arkina grün gibt es neu zu dauertiefen Nettopreisen.

➔ Ab 1. Mai können wir unseren direktbeliefernten Gastronomie-Kunden sämtliche Mehrweg-Glasartikel von Arkina und Rhäzünser zu einem attraktiven Nettopreis anbieten. Die Preissenkungen beziehen sich auf die Listenpreise und haben zur Folge, dass die neuen Preise rund 30 Prozent unter den bisherigen Listenpreisen liegen. Der neue, unschlagbare Nettodauertiefpreis von Feldschlösschen gilt für Arkina blau, Arkina

grün und Rhäzünser im 100 cl-, 50 cl- und 35 cl-Mehrweg-Glas.

Zahlreiche Vorteile

Als Gastronom profitieren Sie gleich in mehrfacher Hinsicht:

- Die neuen Nettopreise gelten exklusiv für die direktbeliefernten Gastronomiekunden.
- Die unschlagbaren Dauerpreise für Schweizer Mineralwässer sind während des ganzen Jahres gültig. Sie müssen also nicht mehr darauf achten, wann Akti-

onen sind und haben deswegen auch keine Lagerprobleme mehr.

- Ihr administrativer Aufwand verkleinert sich, denn die Nettopreise ermöglichen eine einfachere Kalkulation der Verkaufspreise und schaffen Transparenz in den Abrechnungen.
- Sie können die Mineralwässer rund um die Uhr und bequem auf myfeldschloessen.ch bestellen. Die Ware wird direkt in Ihren Keller geliefert und das Leergut abgeholt. ●



Beliebt bei den Gästen: Mineralwasser.

Rhäzünser und Arkina

Die Nettodauertiefpreise für Rhäzünser, Arkina blau und Arkina grün sind neu. Bekannt und unverändert bleiben die Qualität und die Glasflaschen der beiden Mineralwässer aus Rhäzüns:

- **Rhäzünser** ist natürlich und prickelnd. Das Schweizer Mineralwasser birgt Kräfte, welche das Wohlbefinden und die Vitalität fördern.
➔ www.rhaezuenser.ch
- **Arkina** ist das leicht mineralisierte Mineralwasser und der ideale Begleiter zu einem feinen Essen. Wer es ohne Kohlensäure bevorzugt, bestellt Arkina blau. Das mit Kohlensäure versetzte Arkina grün ist angenehm prickelnd.
➔ www.arkina.ch

Carlsberg

NIGHTLIFE CHALLENGE
CREATE THE BEST SWISS PARTY EVER!



TANJA LA CROIX VS. YVES LAROCK



WIN TICKETS
MORE INFORMATION ON
CARLSBERG.CH

Mit Verantwortung
genießen.



That calls for a Carlsberg





Die Freunde vom «Midtown Pub» (kl. Bild) haben auch Smithwick's im Offenbierangebot.

The Midtown Pub neu mit Smithwick's

Acht Bierfreunde und eine Party pro Monat

Einmal pro Monat hat das «Midtown Pub» offen. Einmal pro Monat geht im alten «Pöschkli» in Läuflingen die Post ab. Betrieben wird das Pub von acht Bierfreunden – und die gehören zu den Ersten in der Schweiz, die Smithwick's zapfen.

→ St. Patrick's Day im Baselbiet. Das kleine «Midtown Pub» platzt aus allen Nähten. Die «Caledonian Lions» aus Freiburg spielen irische und schottische Volksmusik, konsumiert wird vor allem Fish and Chips und natürlich Offenbier.

Beat Schaub und seine sieben Bierfreunde geniessen den Abend trotz der vielen Arbeit. Seit Mitte



St. Patrick's Day im «Midtown Pub».

der 1990er-Jahre treffen sie sich in nur leicht ändernder Besetzung regelmässig, um bei einem Bier über Gott und die Welt zu reden. Sie gründen den Verein «Hau-rein» und können 2009 in Läuflingen das Lokal des früheren «Pöschkli» mieten.

Smithwick's-Pioniere

Seither betätigen sie sich einmal pro Monat mit Herzblut und Bierverstand als Hobby-Pub-Betreiber. Ihr Konzept geht auf: Die Gäste strömen ins «Midtown Pub» und verbringen mit den acht Bierfreunden schöne Abende. Weil die acht Pub-Betreiber ihren Gästen nebst Wardeck viele irische Offenbiere anbieten wollen, setzen sie auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen. Als sie hörten, dass neu auch

Smithwick's als Offenbier erhältlich ist, war für das Hau-Rein-Komitee klar: «Dieses Kultbier schmeckt erfrischend nach Hopfen. Es hat eine süsse Malznote und einen Hauch von Kaffee. Wir wollten das (Smithwick's) unbedingt in unserem Angebot haben», so Beat Schaub.

Am St. Patrick's Day ging das Smithwick's fast ebenso gut weg wie das Guinness. Die acht Bierfreunde genossen das Irish Ale, den Abend in ihrem «Midtown Pub» und das Zusammensein mit Gleichgesinnten. ●

→ www.hau-rein.ch

Bestellen Sie Smithwick's auf www.myfeldschloesschen.ch Art. 11424, 30-Liter-Fass, 5.39 CHF pro Liter

Carlsberg: Party Time

→ Carlsberg kreiert gemeinsam mit Gastronomen und Konsumenten die «Best Swiss Party Ever». Sie steigt am 12. September auf dem Pilatus. Im Vorfeld treten die international bekannten Schweizer Top-DJs Tanja La Croix und Yves Larock via Social Medias und TV gegeneinander an. Die von den Usern und Zuschauern definierten Party Musts werden dann in den Clubs umgesetzt. Schweizer Konsumenten haben also zum ersten Mal die Möglichkeit, eine Party im Voraus mitzugestalten.

Hologramm-Technologie

Auf dem Pilatus geben Tanja La Croix und Yves Larock zudem ihre DJ-Sets zum Besten. Die Sets werden mittels Hologramm-Technologie live in vier ausgewählte Szeneclubs projiziert. Zudem haben ausgewählte Outlets die Chance, eine Live-Performance der beiden in ihrem Lokal zu gewinnen.

Attraktive Medienpartner

Mit dieser ausgeklügelten Idee positioniert sich Carlsberg als Premium Nightlife Marke. Brand Manager Gleb Pugacev verspricht: «Wir kreieren eine Party, die die Schweiz noch nicht gesehen hat.» Da wollen MTV, Sony Music, Rouge TV, 105 und Amiado nicht fehlen. Sie sind als attraktive Medienpartner dabei. ●

→ www.carlsberg.ch



Die international bekannten Schweizer Top-DJs Tanja La Croix und Yves Larock.

Gianni Gozzi, Big Ben Westside in Zürich

«Das Vollsortiment von Feldschlösschen hat viele Vorteile»



Vollsortiment Bier und vieles mehr

Acht Offenbiere und ebenso viele Flaschenbiere aus dem riesigen Feldschlösschen-Portfolio hat das Big Ben Westside in Zürich in seinem Angebot. Pub-Geschäftsführer Gianni Gozzi bezieht aber auch alle Mineralwässer, Softdrinks und Fruchtsäfte von Feldschlösschen. Er nutzt dazu den E-Shop und nennt viele unterschiedliche Gründe, warum Gastronomen vom Feldschlösschen-Vollsortiment profitieren können.

« Ein Pub lebt von seinem grossen Bierangebot, wobei die Gäste vor allem die Offenbiere schätzen. Mit Bier machen wir rund 60 Prozent unseres Getränkeumsatzes. Schon am Mittag trinkt der eine oder andere Gast zum Essen gerne ein Guinness, ein Kilkenny oder ein anderes Offenbier. Richtig los geht es dann ab 16.30 Uhr, wenn die Apéro-Zeit beginnt.

Grosses Bierangebot

Wir haben acht Offenbiere im Angebot, wobei wir deren zwei regelmässig wechseln. Hinzu kommen weitere acht Flaschen-

biere und die Cardinal-Dose, die wir über die Gasse verkaufen.

Mehrere Dutzend Getränke

Wer seinen Gästen derart viele Biere anbieten will, hat mit Feldschlösschen den bestmöglichen Partner. Das Big Ben Pub Westside bezieht aber auch sämtliche Mineralwässer, Softdrinks, Fruchtsäfte und den Tomatensaft von Feldschlösschen. Rhäzünser Mineralwasser und Rhäzünser Citro bieten wir sowohl in der Flasche als auch im Offenausschank an. Insbesondere für Gespritzten Weissen und Panaché ist es

Entdecken Sie unser
Vollsortiment im E-Shop auf
myfeldschloesschen.ch



« Ein Pub wie das
Big Ben Westside
lebt vom grossen
Bierangebot. »

Gianni Gozzi
Big Ben Pub Westside, Zürich

sinnvoll, diese beiden Produkte einfach zapfen zu können. Insgesamt sind es mehrere Dutzend verschiedene Getränke, die ich jeweils mit ein paar Mausklicks bequem bestellen kann. Dazu nutze ich Feldschlösschens E-Shop, auf dem ich jederzeit eine detaillierte Übersicht über mein Sortiment habe und regelmässig über spezielle Angebote und Aktionen informiert werde.

Dienstag ist Liefertag

Unser Liefertag ist der Dienstag. Ich bestelle jeweils am Montag, und keine 24 Stunden später ist

die Ware da. Manchmal nutze ich auch den Pikettdienst von Feldschlösschen. Da kannst du sogar samstags anrufen.

Das sind die Vorteile

Das Vollsortiment von Feldschlösschen hat für uns Gastronomen viele Vorteile:

- Wir können alles bequem aus einer Hand bestellen.
- Die Rückvergütungen sind hervorragend.
- Wir haben stets die Übersicht über unser Sortiment.
- Feldschlösschen putzt und wartet unsere grosse Offenausschankanlage tadellos.

- Feldschlösschen liefert die Ware direkt in den Keller und bewirtschaftet diesen zuverlässig.
- Der Feldschlösschen-Chauffeur nimmt Altglas jeweils mit. Ich darf sagen, dass wir im Big Ben Pub Westside mit Feldschlösschen sehr zufrieden sind. Zu 99 Prozent funktioniert immer alles tiptopp, was heutzutage leider nicht überall selbstverständlich ist. »

→ www.bigbenwestside.ch

Wein und vieles mehr
im Klybeck-Casino und
im Erasmus > Seite 13

Gianni Gozzi
im «Big Ben
Westside». Im Vorder-
grund:
Getränke
von Feld-
schlösschen.

Schlör Apfelsäfte

Aus Leidenschaft seit 1888



Cent-off
0.15

Schlör Süessmost klar
12 x 100 cl Glas MW H
Art. 11102



Cent-off
0.10

Schlör Süessmost klar
24 x 33 cl Glas MW H
Art. 11101



Cent-off
0.10

Schlör Apfelwein
15 x 50 cl Bügel MW H
klar: Art. 11100, klar alkoholfrei: Art. 11099



Cent-off
0.10

Schlörli Apfelschorle
24 x 33 cl Glas MW H
Art. 11497



Cent-off
0.20

Schlörli Apfelschorle
6 x 150 cl PET EW H
Art. 11105

**Bestellen Sie jetzt
und profitieren Sie
vom HITFlash-Angebot!**



APFELSAFT-PIONIER

Sevda Yalzin, Klybeck-Casino und Erasmus in Basel

«Meine Gäste schätzen den Wein von Feldschlösschen»



Vollsortiment
Wein und vieles mehr

« Fruchtsäfte, Softgetränke, Mineralwasser, Flaschenbier, Offenbier und selbstverständlich auch Wein: Seit ich vor vier Jahren das «Klybeck-Casino» in Basel übernommen habe, beziehe ich alle diese Getränke von Feldschlösschen. Die Produkte sind hervorragend und der Preis stimmt. Mein Liefertag ist der Donnerstag. Ein Telefon am Mittwoch genügt, und ich erhalte die ganze Ware innert 24 Stunden. Und wenn ich den Termin einmal verpasse, schalten

die Partner von Feldschlösschen nicht gleich auf stur, sondern beliefern mich trotzdem schnell.

Preiswerte Qualitätsweine

Das «Klybeck-Casino» ist eine typische Bier-Beiz. Ich führe aber auch das «Erasmus», und für dieses Speiserestaurant beziehe ich die Weine ebenfalls von Feldschlösschen. Sowohl im «Klybeck-Casino» als auch im «Erasmus» schätzen meine Gäste die Qualitätsweine und auch den Prosecco. Ich empfinde die Preise im Vergleich mit anderen Anbietern als angenehm und die Beratung durch den Feldschlösschen Sales Manager als top. Deshalb sehe ich keinen Grund, die Weine anderswo zu beziehen.

Komplettes Vollsortiment

Schon als ich mich vor vier Jahren selbstständig gemacht habe, durfte ich von Feldschlösschen grosse Hilfe und wertvolle Inputs erfahren. Es ist toll, dass diese Firma uns Gastronomen nicht ausschliesslich Bier anbietet, sondern ein komplettes Vollsortiment. »



« **Feldschlösschen unterstützt mich mit einer Top-Weinberatung.** »

Sevda Yalzin, Klybeck-Casino und Erasmus, Basel

→ www.klybeck-casino.ch
→ www.zum-erasmus.ch

Preiswert und qualitativ hochstehend: Die Gastronomin Sevda Yalzin ist wie ihre Gäste glücklich mit den Weinen und auch mit dem Prosecco von Feldschlösschen. Die Wirtin des «Klybeck-Casino» und des «Erasmus» in Basel bezieht fast alle Getränke von Feldschlösschen.



Alles aus einer Hand: Sevda Yalzin mit einer Auswahl von Getränken, die sie bequem per Telefon bei Feldschlösschen bestellt.

Softgetränke und vieles mehr in der Osteria Rustica > Seite 15

granini[®]

beste früchte

Schweizer  Genuss

100%

schweizer sonne

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloessen.ch

granini war es wichtig, Produkte aus unseren Regionen anbieten zu können. Aus diesem Grund brachte die Marke 2 Säfte aus Schweizer Früchten auf den Markt.

Aprikosen aus dem Wallis: der authentische Geschmack von 100% Walliser Aprikosen, vor Ort geerntet und verarbeitet. Ein köstlich-samtiger Genuss für eine Fruchtpause, die jederzeit willkommen ist.

Kiwi-Äpfel: die unwiderstehliche Verbindung von Kiwi-Früchten aus der Genfer Region und Äpfeln aus dem Thurgau. Ein besonders feiner Geschmack mit einem Hauch Exotik.





Wirtin Giusy Badertscher mit ihrem Sohn Davide und einer grossen Auswahl von Feldschlösschen-Getränken.

Giusy Badertscher, Osteria Rustico in Lamone

«Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt auch bei den Softdrinks»

Die Bernerin Giusy Badertscher ist Geschäftsführerin der «Osteria Rustico» in Lamone TI. Sie lobt das attraktive Preis-Leistungs-Verhältnis der Feldschlösschen-Getränke – auch der alkoholfreien.



«Der Ripasso liegt bei unseren Gästen voll im Trend.»

Giusy Badertscher
Osteria Rustico, Lamone

«Seit ich die Osteria Rustico vor fünf Jahren übernommen habe, nutze ich den umfassenden Service und das komplette Vollsortiment von Feldschlösschen. Offen- und Flaschenbier, Prosecco und Wein sowie unzählige alkoholfreie Getränke beziehen wir bei diesem zuverlässigen Gastronomie-Partner.

Ripasso liegt voll im Trend
Der Ripasso hat es mir besonders angetan: Dieser vollmundige Rotwein aus dem Veneto liegt bei unseren Gästen voll im Trend. Von Feldschlösschen erhalte ich nebst den perfekten Produkten auch den gewünschten

Service. Meine Mitarbeitenden und ich werden gut mit Neuigkeiten über Aktionen und anderen Informationen versorgt, die Ware kommt schnell und zuverlässig. In der Regel geben wir unsere Bestellungen am Montag telefonisch auf und haben die Ware am Dienstag in unserem Keller. Selbst vor Feiertagen klappt alles bestens.

Beliebte Softdrinks
Für uns Gastronomen ist vor allem eines wichtig: Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt! Das gilt auch für die vielen alkohol-



Diese Getränke und noch viel mehr bezieht Giusy Badertscher bei Feldschlösschen.

freien Getränke, die wir ausschliesslich bei Feldschlösschen beziehen. Was man in Rheinfelden von Mineralwasser über Softdrinks bis zu Frucht- und Tomatensäften mit einem einzigen Telefon alles an alkoholfreien Getränken bestellen kann – einfach unglaublich! »

Neue Partnerschaft mit «Ladies First» im Zürcher Club Aubrey

Beim Eintritt erhalten die Ladies

Im gediegenen Zürcher Club Aubrey sind die monatlich steigenden Parties «Ladies First» längst Kult. Neu ist die Partnerschaft mit Eve. Der prickelnde Aperitif für die moderne Frau passt wunderbar zu «Ladies First».

➔ Bei «Ladies First» dreht sich alles um das schöne Geschlecht. Die Damen haben bis Mitternacht Gratis Eintritt und werden mit einem Welcome-Drink begrüsst. «Ladies First» findet seit mehr als zwei Jahren immer am ersten Samstag des Monats im gediegenen Zürcher Club Aubrey statt und ist auch dank seinen legendären DJs längst Kult.

Seit Anfang dieses Jahres ist Eve ein fester Bestandteil von «Ladies First». Aubrey-Geschäftsführer Oti Caushi: «Die Partnerschaft mit Eve ist für uns eine echte Bereicherung. Die Damen haben sich riesig gefreut, als sie als Willkommensdrink erstmal ein Eve erhielten.»

Prickelnder Aperitif

Eve by Cardinal passt wunderbar zu «Ladies First». Wie die Parties im «Aubrey» wird auch der leichte und angenehm prickelnde Aperitif vor allem von modernen jungen Frauen bevorzugt – von Ladies, die in einem schönen Club zu guter Musik tanzen und sich amüsieren wollen. ●

➔ www.aubrey.ch



ein Eve



Mein Lieblingsgetränk: Magners Irish Cider

«In Irland bin ich auf den Geschmack gekommen»

« Ich habe vor einigen Jahren meine Ferien in Irland verbracht. Bevor ich abreiste, hatte mir ein Kollege den Tipp gegeben, dort unbedingt ein Magners Irish Cider zu trinken. Ich kam sofort auf den Geschmack und trinke seither regelmässig Cider.

Meiner Meinung nach ist das Magners Irish Cider das beste Cider, das es gibt. »

Tobias Ross, Stammgast in der «Tiger Bar & Lounge», Solothurn



Gelungene Premiere in Fribourg

Tournée Cardinal war auch für die Gastronomen ein Vollerfolg

→ Am Anfang stand ein Fotowettbewerb auf Facebook mit über 200 Teilnehmern. Die 30 Gewinner, mehrheitlich Studenten, trafen sich Mitte März in Fribourg zur ersten Tournée Cardinal. Sie starteten im Café de l'Ange und zogen in Gruppen durch die Lokale der Saanestadt. Dort mussten sie Fragen beantworten und Aufgaben lösen. Die Stimmung war ausgelassen, alle Teams zeigten einen riesigen Einsatz. Deshalb ging der Hauptgewinn – drei Runden Cardinal – an alle Teilnehmer.

Auch Kunden profitierten

Auch die Feldschlösschen-Kunden konnten von der Tournée Cardinal profitieren. Nebst der Werbung für ihr Lokal auf Facebook und bei den Teilnehmern konnten sie auch einen zusätzlichen Umsatz generieren. ●

→ www.facebook.com/tourneecardinal



Rätseln und blendende Stimmung während der Tournée Cardinal. Links: Bild vom Fotowettbewerb.

Die Durstigen



Neue Kolumnisten: Stephan Pörtner und Beat Schlatter

Stephan Pörtner ist Schriftsteller und Übersetzer. Er schreibt Kriminalromane, Hörspiele, Kolumnen und Geschichten. Für seinen Roman «Stirb, schöner Engel» erhielt er den Zürcher Krimipreis.

Beat Schlatter ist Kabarettist, Schauspieler und Drehbuchautor. Bekannt wurde er 1983 mit dem Kabarett Götterspass. Später sorgte der Zürcher mit den Filmen «Katzen diebe», «Komiker» und «Hoselupf» für Aufsehen.

Das erste Mal

Stephan: Ich habe gelesen, dass sich alle Frauen an ihr erstes Mal erinnern können. Wie ist das bei dir, Beat?

Beat: Das ist bei mir genauso, ich werde sogar noch auf dem Totenbett daran denken. Ich war erst 15, also eigentlich laut Gesetz noch zu jung dazu. Entsprechend aufgeregt

war ich. Man stellt sich das ja gern romantisch vor, so bei einem guten Essen, mit Kerzenlicht und allem. Aber ehrlich gesagt war das gar nicht der Fall. Im Gegenteil, es ging alles ziemlich schnell, wegen der Nervosität, denn immerhin war dies der Akt, der mich zum Mann machen würde. Zum Glück erhielt ich noch in der gleichen Nacht meine

zweite Chance, und diesmal ging ich es ruhiger an und konnte es darum viel besser geniessen. Ich war auf den Geschmack gekommen. Die Leidenschaft war entfacht und würde mich mein Leben lang begleiten – das wusste ich, als ich meine Jacke wieder anzog und wie auf Wolken nach Hause schwebte. Am nächsten Morgen erwachte ich

zwar glücklich, aber doch mit einer gewissen Schwermut.

Stephan: Weisst du noch, wie sie ausgesehen und geheissen hat?

Beat: Es war eine schlanke, kühle, blonde Stange und sie hiess Hürli-mann. Ich freute mich bereits auf das Wiedersehen am Abend.

Kurt Graf ist Sammler aus Leidenschaft Bier, Bier und nochmals Bier

➔ Der Aargauer Kurt Graf ist ein ganz spezieller Stammgast in der «Schmitte» Auenstein. Seit Jahrzehnten sammelt er alles, was mit Bier zu tun hat. Früher begab sich der heute 80-Jährige auf Bier-Touren, wie er es nennt. Er tingelte durch die Lande und erweiterte seine Sammlung.

Feldschlösschen-Plakat

Über 2500 Krüge, Hunderte von Flaschen und Miniatur-Eisenbahnwagen, zahllose Bierdeckel und vieles mehr sind zusammengekommen. Auf zwei Stücke ist Kurt Graf besonders stolz – auf eine Bierflasche, die um 1910 herum hergestellt wurde und auf ein Plakat mit der Aufschrift «Actien Brauerei», das von der traditionsreichen Feldschlösschen-Geschichte zeugt.



Stolz zeigt der Aargauer Kurt Graf seine imposante Sammlung. Unten in der Mitte: Feldschlösschen-Plakat mit der Aufschrift «Actien Brauerei».

Bierlexikon



B wie Biergarten

Der Biergarten ist eine Gartenwirtschaft. Vor der Erfindung der Kühlmaschine wurden die Bierkeller durch den Schatten von Bäumen kühl gehalten. Der Biergarten war die angenehme Folgeerscheinung. In Bayern, wo sie die grösste Tradition haben, sind Biergärten bezüglich Lärmschutz rechtlich privilegiert, die Gäste dürfen ihr Essen häufig selbst mitbringen. Der Begriff Biergarten wird heute auch für andere gastronomische Einrichtungen im Freien mit Birausschank verwendet.

Gastro-Witz des Monats



«Sind Sie für den nächsten Tanz schon vergeben?»

«Oh nein, ich bin noch frei!»

«Könnten Sie dann bitte mein Bierglas halten?»

Wettbewerb

1 Hotelgutschein und 25 Zünsis

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. Wo findet im Sommer 2014 das Eidgenössische Jodlerfest statt?

- T** In Flims Laax
- N** In Davos Klosters
- S** In Zürich West

2. Wie heisst die pikante bayerische Käsecreme, die in vielen Biergärten gerne zu einem Bier gegessen wird?

- A** Obazda
- V** Oblata
- Y** Obama

3. Was erhalten die Damen beim Eintritt zur Party «Ladies First» im Zürcher Club Aubrey?

- L** Eine Rose
- F** Einen Kuss
- T** Ein Eve

4. Wer trank bis zum Tode im hohen Alter von 102 Jahren immer wieder gerne einen Gin Tonic?

- E** Winston Churchill
- U** Queen Mum
- A** Charles Darwin

5. Zu welcher Gattung gehört die Erdbeere aus botanischer Sicht?

- S** Zu den Heidelbeeren
- N** Zu den Sonnentaugewächsen
- R** Zu den Sammelnussfrüchten

Das Lösungswort lautet:



Das Hotel Steinbock in Klosters (grosses Bild) und der Stoff-Steinbock Zünsi (kleines Bild).

Aufenthalt im Hotel Steinbock und Plüsch-Zünsis zu gewinnen

Das Vier-Sterne-Hotel Steinbock in Klosters setzt auf Tradition und Qualität, auf eine persönliche Betreuung der Gäste und eine ausgezeichnete Küche. Die rustikal eingerichteten Zimmer sind komfortabel ausgestattet und die Bahnen zu weltbekannten Wander- und Skigebieten nur ein paar Gehminuten vom «Steinbock» entfernt. Nach einem erlebnisreichen Tag laden die Sauna, der

Whirlpool und das Dampfbad zu Wellness ein. Lösen Sie das Quiz auf dieser Seite und gewinnen Sie mit etwas Glück einen «Steinbock»-Hotelgutschein im Wert von 1000 Franken. Als weitere Preise gibt es 25 Zünsis zu gewinnen. Zünsi ist ein süsser Plüsch-Steinbock und das Markenzeichen von Rhäzünser.

→ www.steinbock-klosters.ch

Wettbewerbsgewinner DURST März 2013

Folgende DURST-Leserinnen und -Leser haben je zwei Tickets für «La Revue du Valais» im Casino Saxon gewonnen: **Renate Meier** (Bürgerspital Basel), **Karin Hanser** (Beisl GmbH, M-Parc Dreispitz), **Laurent Giauque** (Marché Prodega), **Marylou Jacot** und **Kurt Brunner**. Wir gratulieren.



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 einen Hotelgutschein im Wert von 1000 Franken oder einen von 25 Zünsis.

Einsendeschluss ist der 10. Mai 2013

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloesschen.ch



CARPE DIEM
KOMBUCHA

Des Trinkens reicher Sinn.

ENTDECKEN SIE DEN EINZIGARTIGEN GENUSS...

... und empfehlen Sie Ihren Gästen die perfekte alkoholfreie Begleitung zu jedem Essen: Carpe Diem Kombucha. Ein Getränk mit über 20 verschiedenen Aromen in jeder der drei Geschmacksvarianten Classic, Quitte und Cranberry.

Seinen herrlich frischen Geschmack und die einzigartige Aromenvielfalt verdankt Carpe Diem Kombucha der besonderen Herstellung aus 100 % natürlichen Zutaten. Ab sofort erhalten Sie die komplette Carpe Diem Kombucha Trilogie auch bei Feldschlösschen.

Bestellen Sie sich jetzt die perfekte Ergänzung zu Ihrem Getränkesortiment und bieten Sie Ihren Gästen noch mehr Genuss. Das macht Sinn.



NEU
bei
Feldschlösschen

Zum Nachmischen: der Drink des Monats



Zum Muttertag Queen Mums Drink

Servieren Sie Ihren Gästen im Mai einen Gin Tonic. Der Klassiker unter den Longdrinks galt als Lieblingsgetränk von Queen Mum.

DAS REZEPT

Zutaten

- 4 cl Gin
- Schweppes Indian Tonic
- Eiswürfel
- Limetten- oder Zitronenschnitze

Zubereitung

Gin und Eis in ein Longdrinkglas geben und mit Tonic Water auffüllen. Zitronen oder Limettenschnitze begeben – und schon ist der Klassiker bereit.

➔ Man sagt, der Genuss von Gin Tonic sei einer der Gründe gewesen, warum Queen Mum über 100 Jahre alt wurde. Die englische Dame soll sich regelmässig ein Gläschen des Mixgetränks gegönnt haben.

Am 12. Mai feiern wir Muttertag. Welches Getränk also würde sich besser als Drink des Monats eignen als der Gin Tonic? Der Longdrink besteht nur aus zwei Hauptzutaten: der Wacholder-Spirituose Gin und dem chinin-

haltigen Tonic Water, das dem Mixgetränk einen leicht bitteren Geschmack verleiht. Gerade in der warmen Jahreszeit ist der Drink sehr erfrischend.

Drei Gin-Sorten zur Auswahl

Mit dem «Bombay Sapphire», dem «Gordon's» und dem «Curtain's» führt Feldschlösschen gleich drei Gin-Sorten im Sortiment. Jetzt bestellen und auf alle Mums anstossen!

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch



FRÜHLINGSPUTZ FÜR DIE «KRONE»

In der März-Ausgabe des DURST haben wir einen Frühlingsputz im Wert von 5000 Franken verlost. Feldschlösschen-Kundin Rita Strässle hat mit dem untenstehenden Fax teilgenommen und dank ihrer poetischen Ader gewonnen. Die Wirtin der «Krone» in Uznach freut sich riesig, dass ihr die Reinigungsprofis von WRS Services in diesem Jahr den Frühlingsputz abnehmen.



Restaurant Fischermatte, Wangen an der Aare

Tolles Eve-Weekend in London verbracht

Das Restaurant Fischermatte in Wangen hat bei der Eve-Promotion mitgemacht und den Staff-Preis gewonnen: ein Wochenende für sechs Personen in London.

➔ «Wir haben in London ein tolles und aufregendes Wochenende erlebt. Herzlichen Dank für den unglaublichen Gewinn», schreibt das «Fischermatte»-Team. Die vier Mitarbeiterinnen und zwei Mitarbeiter haben in London getanzt, gefeiert, geschlemmt, geshopped, Sehenswürdigkeiten besichtigt und auch den Aufenthalt im edlen Park Lane Hotel genossen. Das Restaurant Fischermatte war eines von rund 1100 Outlets, die bei der grossen Eve-Promotion mitgemacht haben. Wer ein Eve bestellte, konnte eine Reise mit den drei besten Freundinnen nach London gewinnen.

Eve weiss eben, was Frauen wollen – und die zwei Männer von der «Fischermatte» waren an der Themse auch amused...

➔ www.cardinal-eve.ch



▲ Die vier «Fischermatte»-Ladies im Hotel in London.

▲ Tanz und Spass im Club Rumba.

▼ Park Lane Hotel.



Emmental

Willkommen im Emmental Auf zur echten Gastlichkeit



Wettbewerb

Gewinnen Sie ein köstliches Emmentaler Nachtessen und eine Übernachtung im Landgasthof Lueg für zwei Personen im Wert von CHF 350.00.

Beantworten Sie dazu folgende Frage: Wie heisst der Siegermuni des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests 2013 in Burgdorf, im Emmental?

- a) Ueli vo dr Glungge
- b) Fors vo dr Lueg
- c) Kilian vom Chuderhüsi

Schicken Sie Ihre Antwort per Postkarte oder per E-Mail unter Angabe von Name, Vorname, vollständiger Adresse und Telefonnummer an:

Emmental Tourismus, Bahnhofstrasse 44, 3400 Burgdorf
info@emmental.ch

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss: 15. Oktober 2013
Preissponsor: Landgasthof Lueg, 3413 Kaltacker, www.lueg.ch



Beliebte Kulturevents in der Westschweiz

Cardinal unterstützt die Girons

Cardinal ist stark mit der Westschweiz verbunden und unterstützt eine ganze Serie von beliebten Events, die Girons.

➔ In den Dörfern der Westschweiz geniessen die Sport- und Musik-Events für Junge Kultstatus. Kaum ein Jugendlicher, der nicht einer teilnehmenden Vereinigung angehört. Zwei Serien sorgen in Waadt und Fribourg für Massenaufmärsche:

● **Giron des jeunesses:** Während das Sportfest in Fribourg von Geschicklichkeitsspielen geprägt ist, gehts in der Waadt mit Leichtathletik, Seilziehen oder Schwingen sportlich zur Sache.

● **Giron des musiques:** Am Musikfest messen sich Dorfkapellen. Die Siegerprämien dienen zur Beschaffung neuer Uniformen oder Instrumente.

Bier-Drives im Einsatz

Cardinal ist langjähriger Partner der Girons und auch offizieller Durstlöscher. Im Einsatz stehen vier sogenannte Bier-Drives. Der mobile Gastro-Tank-Service bringt jeweils pro Tank 1000 Liter Bier auf den Festplatz.



Girons 2013. 15.–19. Mai: Rallye FVJC Palézieux. 19.–23. Juni: Giron FJDN Begnin. 27.–30. Juni: Giron Sarine Grolley. 4.–7. Juli: Rencontre des jeunesses Corbières. 18.–21. Juli: Gi-

Giron-Feststimmung. Kleines Bild: Mobiler Gastro-Tank von Cardinal. 17. Juli-4. August: Cantonale FVJC Colombier/Morges. 8.–11. August: Giron Broye Gletterens. 15.–18. August: Giron Veveyse Châtel-St.-Denis. ●

Schwingfest und Gaumenfreuden

Emmental – Königreich für Feinschmecker

In Burgdorf findet vom 30. August bis 1. September das Eidgenössische Schwingfest statt. Das Emmental hat aber während des ganzen Jahres Königliches zu bieten – natürlich auch in kulinarischer Hinsicht.



Zum Verweilen schön: das Emmental.



Der Schwingsport hat im Emmental eine grosse Tradition.

➔ Sanfte Hügel, romantische Täler und unzählige alte Bauernhäuser charakterisieren das Emmental. Die Gegend ist ideal für Aktivurlauber und bietet vom luxuriösen 4-Sterne-Hotel über den rustikalen Landgasthof, die Ferienwohnung und das Massenlager bis zum Schlafen im Stroh für jedes Budget die passende Unterkunft. Auch Feinschmecker kommen im Emmental nicht zu kurz: Sie kön-

nen sich mit herrlichen Emmentaler Spezialitäten wie Dürsrüti Kartoffeln oder Emmentaler Meringue verwöhnen lassen.

Der Star des Emmentials ist natürlich der Emmentaler Käse. In der Schaukäserei in Affoltern oder in einer der 160 Dorf-Käsereien, die Emmentaler AOC produzieren, kann man hautnah erleben, wie dieser weltberühmte Käse gemacht wird. ●

➔ www.emmental.ch



**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloessen.ch

WIN



**Gewinne Flüge der Edelweiss Air
an deine Traumdestination im
Gesamtwert von über CHF 450'000!**



www.rivella.ch/edelweiss

 **edelweiss**
fjyedelweiss.com

Kein Kaufzwang. Promotionsende: 31.8.2013 / Gratiscode: SMS mit RIVELLA an 959 (CHF 0.20/SMS)

«Original Dzodzet»

Cardinal-Preis für Flossbauer

Der einfallsreichste Fribourger baut ein Floss: Rémi Castella aus Bulle hat den von Cardinal initiierten Wettbewerb «Original Dzodzet» gewonnen: Seine Siegerprämie beträgt 10 000 Franken.

➔ Die zweite Austragung des Wettbewerbs «Original Dzodzet», der pfiffige Projekte im Dienste der Allgemeinheit rund um Fribourg fördert und prämiert, wurde durch das Publikum entschieden. Nachdem Rémi Castella mit seinem Flossprojekt schon im Online-Voting die Nase vorn gehabt hatte, erhielt er vom Party People in Fribourg den lautesten Applaus und damit die projektgebundene Siegerbörse von 10 000 Franken. Der Wettbewerb «Original Dzodzet» ist von Cardinal ins Leben gerufen worden.

Floss auf dem Greyerzersee
Rémi Castellas originelle Idee ist ein Floss auf dem Greyerzersee als Party-Plattform für jeder-

mann. Ans Floss angedockt werden drei Pedalos, die als Picknickplatz dienen. Der Erlös der Vermietung dieser Plattform soll ausschliesslich karitativen Organisationen zugutekommen.

Sieger freut sich in Australien
Sieger Rémi Castella konnte die Lorbeeren leider nicht persönlich ernten, denn er weilte während der «Original Dzodzet»-Party in Australien. Dort jubelte der frischgebackene Gewinner am Telefon übergücklich: «Ich bin unglaublich stolz, dass man mich zum (Original Dzodzet) gewählt hat. Für die Durchführung des Floss-Projekts werde ich mein Bestes geben»

➔ www.original-dzodzet.ch



Eidgenössisches Turnfest: Traditionsreicher Breitensportanlass für Gross und Klein.

Eidgenössisches Turnfest

Grossanlass mit Feldschlösschen

Das Eidgenössische Turnfest vom 13. bis 23. Juni in Biel ist der grösste und älteste Breitensportanlass der Schweiz. 120 000 Festbesucher werden erwartet. Feldschlösschen ist Hauptsponsor und Getränkelieferant.

➔ 60 000 Turnende, 8000 Helfer, 120 000 Besucher und rund 18 Millionen Franken Budget: Die Kennzahlen des Eidgenössischen Turnfestes 2013 in Biel sind beeindruckend. Die sportliche Vielfalt ist es ebenso: Geturnt wird in 100 Disziplinen und Kategorien. Am Eidgenössischen Turnfest wird vor allem geturnt – aber nicht nur: Im Bieler Expo Park wird eine Arena errichtet, in der musikalische, tänzerische und magische Highlights stattfinden.

Bier der Eidgenossen nicht fehlen: Feldschlösschen ist einer von drei Hauptsponsoren. Die Partnerschaft mit dem Eidgenössischen Turnfest 2013 in Biel umfasst auch die Lieferung von Bier, Mineralwasser und Softdrinks.

Feldschlösschen hat bereits an verschiedenen eidgenössischen Festen bewiesen, dass es als führendes Getränkeunternehmen der Schweiz der ideale Partner für einen solchen Grossanlass ist.

➔ www.etf-ffg2013.ch



Party von «Original Dzodzet».



Thibaut Gurtner (Mitte) nimmt den Siegercheck stellvertretend für den in Australien weilenden Rémi Castella entgegen.



Gute Weine entdecken und bequem aus einer Hand bestellen

Hier steckt mehr Marge drin

**Diese Rechnung geht für alle auf:
In jedem Glas Wein aus unserem
exklusiven Sortiment steckt Genuss
zu fairen Preisen für Ihre Gäste und
mehr Marge für Sie als Gastronom.**

➔ Wussten Sie, dass wir gemeinsam mit Bier und anderen Getränken auch Weine zu jeder Gelegenheit liefern? Dank einem fokussierten Preis-Leistungs-Konzept können Sie Ihren Gästen nicht nur qualitativ gute Weine zu fairen Preisen anbieten, die Rechnung geht auch für Sie auf.

Mit jedem Glas mehr Marge

Nehmen wir als Beispiel eine Flasche Primitivo Salento 50 cl: Verkaufen Sie ein Glas des samtigen Italieners im Offenausschank zum Preis von 5 Franken, ergibt das bei einem Einkaufspreis von 71 Rappen pro Deziliter einen Margenfaktor von 7.

Und das Beste ist: Bei allen Weinen aus unserem Sortiment können Sie mit einer Marge in diesem Bereich rechnen.

Exklusiv für die Gastronomie

Das Weinsortiment von Feldschlösschen umfasst 45 Weine,

TOP-WEIN ENTDECKEN

Wein gehört in jedem Betrieb ins Getränkesortiment - die Bedürfnisse der Gäste sind aber verschieden. Lassen Sie sich von Ihrem Sales Manager beraten und finden Sie Ihre Top-Weine.

Bestellungen...

...per Telesales: 0848 80 50 10

...per Fax: 0848 80 50 11

➔ MyFELDSCHLOESSCHEN.ch

die exklusiv angeboten werden. Der Wein ist also nur in der Gastronomie erhältlich und findet sich bei keinem Weinhändler oder Detailhändler.

Für die Qualität bürgt niemand Geringeres als Chandra Kurt. Die bekannte Wein-Autorin hat für Feldschlösschen eine Weinkollektion zusammengestellt, die verblüfft. Dadurch, dass nur Feldschlösschen seine Kunden



Margen-
faktor 7:
Beispiel-
rechnung
für den
Primitivo.

mit dem exklusiven Weinsortiment beliefert, können Sie sich von Mitbewerbern und dem Detailhandel abheben.

Vom Profi zusammengestellt

Ob Sie ein klassisches Restaurant, eine Pizzeria oder eine Bar führen - bei Feldschlösschen finden Sie den Wein, den Ihre

Gäste schätzen. Lassen Sie sich individuell beraten und überraschen Sie Ihre Gäste immer wieder mit neuen Weinen, wie es Reto Battaglia und Claudia Bracher im Hotel Churfürsten machen (vgl. blaue Box). Machen Sie mehr Marge mit unserem Wein und bestellen Sie ganz einfach aus einer Hand. ●



Épesses: 10675,
50 cl MW Glas,
6.45 pro Flasche



Féchy: 10606,
50 cl MW Glas,
5.50 pro Flasche



Cœil de Perdrix:
10872, 50 cl MW
Glas, 4.90 pro
Flasche



Primitivo Salento:
11549, 75 cl MW
Glas, 5.60 pro
Flasche



Nero d'Avola:
11439, 75 cl MW
Glas, 5.40 pro
Flasche

«Immer etwas Neues für unsere Gäste»

« Wir pflegen seit zwölf Jahren eine sehr gute Zusammenarbeit mit Feldschlösschen. Vor drei Jahren haben wir uns entschieden, unser regionales Weinangebot mit Feldschlösschen Weinen zu ergänzen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist hervorragend. Besonders stark sind wir im Monatswein. Gemeinsam mit Feldschlösschen machen wir eine Jahresplanung und klären ab, welcher Wein sich für welchen Monat eignet. Dazu kommen drei, vier Weine, die wir immer im



Angebot haben. So können wir unserer grossen Stammkundschaft dank Feldschlösschen immer etwas Neues bieten. »
Reto Battaglia und Claudia Bracher
Hotel Churfürsten in Walenstadt SG

Caramel Bar, Emmenbrücke

An den Wochenenden geht die Post ab



Dusan Pavlovic mit Angestellten in seiner Caramel Bar in Emmenbrücke.

➔ Dusan Pavlovic ist schon viele Jahre Gastronom und Feldschlösschen-Kunde. Seit Juni 2012 führt er in Emmenbrücke die Caramel Bar. Während der Woche ist das «Caramel» eine gemütliche Café-Lounge, in der man auch rauchen darf. An den Wochenenden geht jeweils mit Live-Bands und DJs die Post ab.

san Pavlovic, der mit dem ersten «Caramel»-Jahr sehr zufrieden ist.

Bierkultur ist wichtig

Wer Hunger hat, erhält Snacks, Pizzen, Burger, Sandwiches und Schnitzelbrote. Wichtiger für den Umsatz sind aber die Getränke. Dusan Pavlovic: «Dank Feldschlösschen können wir unseren Gästen ein abwechslungsreiches Bierangebot machen.» Im Offenausschank gibt es Feldschlösschen Original und Carlsberg, die Flaschenbiere Schneider Weisse, Corona und Feldschlösschen Bügel komplettieren das «Caramel»-Biersortiment. ●

Gäste aus der halben Schweiz

Dass im «Caramel» etwas läuft, ist weit über die Luzerner Kantongrenze hinaus bekannt: «An den Weekends dürfen wir sogar Gäste aus dem Aargau, St. Gallen und Zürich begrüßen», sagt Du-

La Chevauchée, Lajoux

Portugiesische Stimmung

➔ Bienvenue oder Bem-vindo heisst es im Hotel Restaurant La Chevauchée bei Cristina Teixeira und Tochter Manuela Ferreira. Zur treuen Kundschaft der beliebten und einzigen Gaststätte im 800-Seelendorf zählen viele Portugiesen. Bei manchen von ihnen kommt im «La Chevauchée» ein wenig heimatliches Ambiente mitten in der Einsamkeit des Freiburger Juras auf.

Franceshina mit Bier ist beliebt

Zum reichhaltigen Menü-Angebot gehören natürlich auch portugiesische Spezialitäten. Die Franceshina, eine Art Sandwich an einer grosszügig gewürzten Tomatensauce, ist besonders beliebt. Manuela Ferreira: «Dazu trinken meine Gäste gerne ein Feldschlösschen Original.» Die Wirtin ist begeistert von der Partnerschaft mit Feldschlösschen: «Wir werden optimal begleitet und betreut.» ●

➔ www.juragourmand.ch

Stammtisch mit Temperament

Wenn am Stammtisch dann noch über Fussball gesprochen wird, zeigen die Gäste ihr Temperament. Stossen auch noch Eishockeyfans zur Runde, ist die Stimmung auf dem Höhepunkt. Wem es dann etwas gar zu laut wird, der wechselt am besten gleich in den geräumigen Speisesaal.



Der Stammtisch im «La Chevauchée».

Mutter Cristina Teixeira (rechts) und Tochter Manuela Ferreira führen das Lokal gemeinsam.

Schützen, Seltisberg

Einziges Lokal im Dorf



Mira Marceta verspricht sich viel vom grossen Saal für 50 Personen.

➔ Mira Marceta verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie. Bevor sie 2004 Wirtin wurde, hatte sie als Köchin gearbeitet. Seit Februar führt die Gastronomin aus Leidenschaft nun das einzige Restaurant im basellandschaftlichen Seltisberg, den «Schützen». Besonders stolz ist die Frau, die immer noch jeden Tag selbst in der Küche steht, auf den grossen Saal des «Schützen»: «Er ist ideal für Vereinsnähe und Familienfeste», sagt Mira Marceta. Weitere Trümpfe ihres

neuen Lokals sind die schöne Holzterrasse, die gutbürgerliche Küche und natürlich die Getränke von Feldschlösschen.

Immer mit Feldschlösschen

Einmal Feldschlösschen, immer Feldschlösschen: «Seit ich selbstständig bin, habe ich immer mit Feldschlösschen zusammengearbeitet», sagt Mira Marceta. Das werde auch so bleiben, denn «ich bin mit den Produkten sehr zufrieden und möchte auch die perfekte Unterstützung durch den Sales Manager nicht missen». ●

MAGNERS PEAR CIDER

100% PEAR 0% DISAPPOINTMENT

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloessen.ch



ENJOY MAGNERS SENSIBLY

Pear

Magners Irish Cider ist für die Gastronomie ein Gewinn

Jetzt beginnt die Cider-Zeit

Wonnemonat Mai: Die Gäste wollen draussen sitzen, die Frühlingssonne geniessen oder beim Feierabend-Apéro den Arbeitstag gemütlich ausklingen lassen. Dabei fällt die Wahl der Erfrischung auch in Schweizer Lokalen immer öfter auf Magners Irish Cider.

➔ Magners hat in den letzten Jahren rund um den Erdball ein wahres Cider-Fieber ausgelöst und sich auf über 40 Märkten als globale Nummer 1 der Irish Cider Brands etabliert. Sein Geheimnis liegt wohl im unvergleichlich fruchtig-erfrischenden Geschmack, den Jung und Alt, Amerikaner und Asiaten, Iren und eben auch wir Schweizer gleichermaßen schätzen.

Interessant für Gastronomen

Mit einem moderaten Alkoholgehalt von 4,5 Prozent wird Magners von einer sehr breiten Zielgruppe getrunken, was das Cider auch für Gastronomen wertvoll und interessant macht. Wer es seinen Gästen im Offenausschank anbietet, profitiert zudem von der höheren Marge und dem leichteren Handling.

Am besten schmeckt das Magners in der warmen Jahreszeit oder in heissen Party Nächten. Es wird über Eis gegossen, damit sich das halbtrockene, fruchtige Aroma so richtig entfalten kann. Und wer in Ihrem Lokal nach dem Apéro zum Abendessen wechselt, muss nicht auf ein anderes Getränk umsteigen. Das Cider passt hervorragend zu Sommer Speisen, Grilladen und milden wie rezenten Käsesorten.

Seinen hervorragenden Ruf verdankt das Magners seiner sorgfältigen und langwierigen Herstellung im

Exklusiv im House of Beer

Magners gibt es in der Schweiz exklusiv im House of Beer. Das Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen bietet das Irish Cider im handlichen 30-Liter-Fass an. Neben dem Offenausschank – vorzugsweise im Pint – schätzt die Fan-Gemeinde auch die weltweit beliebten Longneck-Flaschen. Ihr Feldschlösschen Sales Manager berät Sie gerne.

➔ www.houseofbeer.ch



Nur das beste Obst findet den Weg ins Magners.

- 11437 Magners Cider, 30-Liter-Fass, 5.14 CHF pro Liter
- 10947 Magners Cider, EW Glas, 12er-Pack, 5,68 dl, 3.98 CHF pro Flasche
- 10946 Magners Cider, EW Glas, 24er-Pack, 33cl, 2.75 CHF pro Flasche
- 10944 Magners Pear Cider, EW Glas, 12er-Pack, 5,68 dl, 3.98 CHF pro Flasche
- 11137 Magners Pear Cider, EW Glas, 24er-Pack, 33cl, 2.75 CHF pro Flasche

Süden Irlands, bei der nicht weniger als 17 Apfelsorten verarbeitet werden. Zu verschiedenen Jahreszeiten gereift, gedeihen die Äpfel zu wahren Vitaminbomben. Erst einmal gepflückt und durch mehrere Filter gepresst, verliert der Fruchtsaft jegliche Trübung und wird dann wochenlang in Eichenfässern gegärt und anschliessend mehrere Monate in Edelstahl tanks gelagert. Dieses sorgfältige Verfahren zahlt sich aus, besticht das Magners Irish Cider doch mit der ganz besonderen Fruchtnote, die ihm die zahlreichen



Magners Pear Cider.

und unterschiedlichen Apfelsorten verleihen.

Auch mit Birnengeschmack

Wem der Geschmack von Birnen besser mundet, der greift zum Pear Cider. Ausschliesslich aus hochwertigen Birnen gepresst, bietet es einen unvergleichlichen, reinen Geschmack ohne Apfelsatz oder andere Geschmacksverstärker. Das Magners Pear Cider ist in der Flasche erhältlich und steht dem Apfel-Cider in punkto Reinheit und Originalität in nichts nach.

Saisongerecht: Erdbeer-Dessert und das passende Bier**Mit Bierschaum überbackene Erdbeeren**

Volg. Konsumwaren AG

Rezept für 4 Personen**Zutaten**

250 g Frische Erdbeeren
 60 g Zucker
 3 St. Eigelb
 2,5 dl Feldschlösschen Dunkle Perle
 4 EL Gehackte Mandeln

Zubereitung

1) Erdbeeren vierteln und auf vier Tellern anrichten. Zucker und Eigelb im warmen Wasserbad cremig rühren. Das Bier langsam zugeben; weiterrühren, bis die Creme sämig wird. Creme über Erdbeeren verteilen.

2) Teller 2 bis 3 Minuten in den auf 220°C vorgeheizten Backofen stellen, bis die Creme eine leicht bräunliche Farbe annimmt.

3) Mit gehackten Mandeln garnieren und sofort servieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von Volg.

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.

Dunkles Bier und süsse Erdbeeren

Im Mai läutet die Erdbeere in der Küche die langersehnte Beerensaison ein. Die Dunkle Perle von Feldschlösschen ist dabei sowohl feine Zutat als auch idealer Begleiter.

➔ Wenn im Mai die ersten Erdbeeren reifen, steht der Sommer definitiv vor der Türe – und damit auch die Saison der Frühtedesserts. Auf Erdbeeren aus der Region zurückzugreifen, lohnt sich dabei nicht nur aus ökologischer Sicht. Erdbeeren sind nämlich nur kurz haltbar, was für kurze Transportwege und eine rasche Verarbeitung spricht.

Walderdbeeren spielten schon in der Steinzeit eine wichtige Rolle in der menschlichen Ernährung. Die Gartenerdbeere, wie wir sie heute kennen, fand aber erst im 18. Jahrhundert den Weg auf die Speisekarte. Dabei ist der Name der roten Früchtchen irreführend: Die Erdbeere zählt aus botanischer Sicht nämlich nicht etwa zu

den Beeren, sondern zu den Sammelnußfrüchten. Die mit Bierschaum überbackenen Erdbeeren sind der ideale Einstieg in die Sommersaison. Empfehlen Sie Ihren Gästen doch ein Bier zu diesem Dessert. Wie zu Torten, Kuchen und Soufflés passt die Feldschlösschen Dunkle Perle hervorragend (vgl. Artikel unten). ●

Und dazu eine Dunkle Perle



« Die Feldschlösschen Dunkle Perle ist Zutat für das Erdbeer-Dessert. Auch als Begleitgetränk passt das dunkle Bier sehr gut. Durch die Mischung aus hellem und dunklem Braumalz ergibt sich ein malz-

aromatischer Geschmack, der wunderbar mit den süßen Erdbeeren korrespondiert. »

Marcel Frey,
Biersommelier Feldschlösschen



Agenda von myfeldschloessen.ch

Top-Monat für die Gastronomie

■ **1. Mai, Auffahrt, Muttertag und Pfingsten:** Die vielen Feiertage im Mai sind für Sie als Gastronom hervorragende Gelegenheiten, um mit speziellen Aktionen Frequenz und Umsatz zu steigern. Denken Sie daran, dass die Gäste im Frühling gerne im Freien sitzen, lassen Sie sich auf unserer neuen Gastronomie-Plattform myfeldschloessen.ch inspirieren und machen Sie den Mai auch in Ihrem Lokal zu einem Top-Monat!

■ **Ringkuh-Finale in Aproz:** Kampflustig kommen sie aus ihren Ställen, um die Hierarchie in der Herde auszumachen. Eringer Kühe sind in ihrer Art einzigartig – ebenso wie die fröhlichen Volksfeste, die im Wallis aus dem natürlichen Kampfspektakel entstehen. Nach den Regionalauscheidungen folgt am Wochenende vom 4./5. Mai am grossen Finale in Aproz die Krönung. An diesem Walliser Volksfest darf selbstverständlich auch das Walliser Bier Valaisanne nicht fehlen.



Freie Tage im Mai verbringt man gerne im Freien.

■ **Bea/Pferd:** Die Frühlingsmesse Bea/Pferd in Bern ist ein riesiges temporäres Einkaufsparadies mit über 950 attraktiven Shops und vielen interessanten Angeboten. Erwartet werden zwischen dem 3. und dem 12. Mai wie im Vorjahr rund 300 000 Besucherinnen und Besucher. Mit von der Partie ist auch in diesem Jahr der legendäre Feldschlösschen-Sechsspänner.

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

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.feldschloessen.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: Michael Würtenberg

Bildagenturen: Freshfocus, Fotolia, Pixelio



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

JETZT BESTELLEN!
auf
myfeldschloessen.ch

natürliche Volkshelden

RAMSEIER
Die Kraft der Natur

Durst auf mehr?

Sie möchten...

- besser wirtschaften und mehr Umsatz erzielen?
- jederzeit bequem online einkaufen?
- Sortimentsanalysen durchführen?
- personalisiertes Werbematerial mit Ihrem Logo?
- informative Statistiken für volle Transparenz?
- persönliches Training mit einem Bier-Sommelier?
- am liebsten alles zusammen und noch mehr?

Dann besuchen Sie jetzt die revolutionäre Online-Plattform die alles vereint:
www.myfeldschloessen.ch!



Sofort anmelden, profitieren,
iPads und mehr gewinnen!

MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr