



DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch
Nr. 10 | Oktober 2013

Mehr Umsatz dank Zusatzverkäufen

Der perfekte Abend

Seite 10



Knüller!

Amarone

21.50

Nettopreis
statt 24.50
6x75cl EW Karton

Ripasso

9.90

Nettopreis
statt 12.90
6x75cl EW Karton



Die Weinexpertin:

«Zu einem guten Tropfen
bevorzuge ich ein stilles
Wasser ohne Zitrone»

Seite 23

Der Bierkoch:

«Dunkle Perle macht den
Coq à la bière herber und
süßter als den Coq au vin»

Seite 30

LIVE IN ITALIAN

S.PELLEGRINO UND ACQUA PANNA

EHREN DEN

UNVERGESSLICHEN MAESTRO

LUCIANO PAVAROTTI - EINEN

DER GRÖSSTEN TENÖRE

WELTWEIT UND SINNBILD

ITALIENISCHER

OPERNLEIDENSCHAFT.

SEINE AUSSERGEWÖHNLICHE

STIMME ERNTETE

INTERNATIONALEN BEIFALL UND

BEWUNDERUNG UND WURDE

ZUM SYMBOL DER FÜR

ITALIEN TYPISCHEN KULTUR,

LEIDENSCHAFT UND FREUDE,

DIE AUCH S.PELLEGRINO UND

ACQUA PANNA TEILEN.



**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloesschen.ch

Editorial

Mehrumsatz dank Zusatzverkäufen



Liebe Leserinnen, liebe Leser

➔ Vom Apéro über die Vorspeise und den Hauptgang bis hin zum Dessert: Bei Feldschlösschen können Sie die zu jedem Menü-Gang perfekt passenden Getränke bequem aus einer Hand beziehen. Seien es Mineralwasser, Weine, Spirituosen oder natürlich Offen- und Flaschenbiere: Mit unseren vielfältigen Getränken können Sie Ihren Gästen einen echten Mehrwert bieten und gleichzeitig Ihren Umsatz steigern.

Lesen Sie ab **Seite 10**, wie ein Zürcher Ehepaar im Steakhouse Waag von Feldschlösschen-Kunde Serkan Zeybek einen perfekten Abend erlebte. Dazu haben die Getränke von Feldschlösschen und der professionelle aktive Verkauf des Gastromomen Wesentliches beigetragen. Diese beiden Faktoren führten für Gast wie Gastgeber zu einer Win-win-Situation: Das Ehepaar freute sich über den perfekten Abend und Serkan Zeybek über den Mehrumsatz dank Zusatzverkäufen.

Alles Wissenswerte über unsere vielfältigen Produkte und den aktiven Verkauf erfahren Sie auf myfeldschloesschen.ch. Wir entwickeln unsere Plattform für die Gastronomie laufend weiter. Auf **Seite 5** zeigen wir Ihnen, dass die Navigation auf myfeldschloesschen.ch jetzt noch einfacher und schneller ist.

Frédéric Bertholier
Area Sales Director Westschweiz

Inhaltsverzeichnis



15



10



9 + 21

Das neue DURST-Cover: Bier und noch viel mehr

Feldschlösschen ist die Schweizer Brauerei mit Tradition. Feldschlösschen ist aber auch der grösste Getränkehändler des Landes. Von Bier über Mineralwasser und Softdrinks bis hin zu Weinen und Spirituosen können Sie als Kunde aus der Gastronomie bei uns alle Getränke bequem aus einer Hand bestellen. Um all dem Rechnung zu tragen, haben wir auf diese Ausgabe hin das Cover des DURST angepasst: Im Zentrum steht immer noch das Bier, alle anderen Getränke aus dem vielfältigen Feldschlösschen-Angebot haben auf Seite 1 jetzt aber auch ihren verdienten Auftritt.

NEWS&PRODUKTE	
Bier des Monats: Carlsberg	4
Wein des Monats: Malbec Argentina	4
myfeldschloesschen.ch : Die Navigation ist jetzt noch einfacher und schneller	5
Maroni mit Speck machen durstig	5
Zum Nachmixen: Campari macht den Mojito rot und bittersüss	7
Botschafter für Bierkultur aus dem Wallis	7
Mit Corona auf Roger Federer anstossen	9
DER PERFEKTE ABEND	
Mehrumsatz dank aktivem Verkauf und Getränken von Feldschlösschen	10
Weinexpertin Chandra Kurt sagt, welches Wasser zu einem guten Wein passt	15
PEOPLE&UNTERHALTUNG	
Feldschlösschen-Kunden waren am Schwingfest in Burgdorf hautnah dabei	16
Gastro-Kolumne: Schwingersouvenir	
Gut gelaunte Kunden am Gurtenfestival	19
Wettbewerb: 2x2 Tickets für die Swiss Indoors in Basel zu gewinnen	21
MARKT&TRENDS	
«Wein. Ganz einfach»: alles über die Weinselektion von Feldschlösschen	23
Zu gewinnen: Wein und Prosecco	23
Alles über die Mineralwässer aus den Bündner Bergen von Feldschlösschen	25
Die Bier-Bar an der «Züri Metzgete»	25
Elephant Club zu Besuch in Rheinfelden	26
Amri's: Erfolg mit Carlsberg	27
Smithwick's Irish Ale	29
Coq à la bière mit Dunkler Perle	30
AUSBLICK	
Oktoberfeste und Olma	31



Carlsberg
Das internationale Premium-Bier erobert die Wintersportgebiete in den Schweizer Bergen

Carlsberg ist das internationale Premium-Bier, das noch besser schmeckt, wenn man es sich verdient hat. Es ist leicht, harmonisch mit einer feinen Hopfenblumennote und das perfekte Bier sowohl für den After-Work-Event als auch für ausgelassene Clubnächte. In diesem Sommer hat die Marke die «Carlsberg Nightlife Challenge» durchgeführt, die in der «Best Swiss Party Ever» gipfelte. Im Rahmen dieser Aktion hat Feldschlösschen seine Carlsberg-Kunden tatkräftig unterstützt.

Nun lässt Carlsberg die Partys auch in den Skigebieten steigen! Von den Event-Highlights profitieren die Lokale:

Für die Kunden von Carlsberg gibt es attraktive Promotion Packages mit coolen Sofortgewinnen!



Jetzt bestellen!

3.99 CHF

pro Liter

Carlsberg Offener Bier
 Art. 10414 50 Liter Fass
 Art. 10362 20 Liter Fass

www.myfeldschloesschen.ch

Wein des Monats

Malbec Argentina

Der **Malbec Argentina** ist ein lauter Wein, der es versteht, auf sich aufmerksam zu machen. In der Nase ist der satt rubinrote Wein spannend und sehr komplex, Noten von Cassis- und Brombeerkonzentrat sind zu erkennen. Auch im Gaumen ist der Argentinier intensiv und barock. Ihre Gäste werden sich von seinem Temperament verführen lassen. Verführerisch ist der Malbec Argentina auch für Sie als Gastgeber: Bei einem Flaschenpreis (7,5 dl) von 9.90 Franken machen Sie im Offenausschank mit jedem Glas eine hervorragende Marge:



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

Im konkreten Fall
 des Malbec Argentina
 heisst dies:
CHF 1.32 x 4.17
 = 5.50 Franken

Jetzt bestellen!

9.90 CHF 75cl

pro Flasche

Malbec Argentina
 Art. 11387
 6 x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch

CO₂-neutrale Belieferung
Welt besser machen



Hanspeter Vogel (Feldschlösschen, rechts) übergibt Andreas Balz das CO₂-Zertifikat.

→ «Alles, was dazu beiträgt, die Welt ein Stück besser zu machen, muss gemacht werden, wenn man die Möglichkeit hat», sagt Andreas Balz vom Hotel-Restaurant Jardin in Bern. Er überlegte nicht lange, als sich die Chance bot, sich von Feldschlösschen CO₂-neutral belie-

fern zu lassen. «Dabei geht es nicht um Geld, sondern um eine gute Tat», so Andreas Balz. Den Erlös des durch die CO₂-neutrale Belieferung erworbenen Zertifikats spendet der Betrieb dem Projekt «Produktion von Windenergie» in der Türkei. ●

→ www.hotel-jardin.ch

FELDSCHLÖSSCHEN

ACADEMY

EINFACH. MEHR. ERFOLG.

Wussten Sie, dass die alten Ägypter halbfertig gebackenes Brot und Dattelmus mit Wasser vergären liessen und so eine Art Bier erzeugten?

Bier wird in vielen Ländern scherzhaft als «flüssiges Brot» bezeichnet. Da steckt viel Wahres drin, denn die natürlichen Rohstoffe zur Herstellung beider Produkte sind ähnlich und teilweise dieselben. Vor allem beim Wasser, das zur Herstellung verwendet wird, spielt die Qualität eine grosse Rolle.

Frage des Monats:

Wie viele Liter Wasser werden für die Herstellung von 1 Hektoliter Bier benötigt?

Wissenswertes rund um die Herstellung von Bier und seine natürlichen Zutaten finden Sie online auf myfeldschloesschen.ch im Bereich Trainings.

Produktwissen Bier



Bière riche

Maroni mit Speck steigern den Durst

Im Herbst lässt einem der Duft von gerösteten Maroni wieder das Wasser im Mund zusammenlaufen. In Speck gehüllt machen die Edelkastanien bestimmt auch in Ihrem Lokal durstig und Lust auf ein zusätzliches Bier.

Mit Speck umhüllte Maroni



Zutaten für 4 Portionen

2 EL Butter
20 St. gekochte Maroni
20 St. Speckscheiben
4 EL Zucker
20 St. Zahnstocher

Zubereitung

Maroni karamellisieren: In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zucker zugeben und die Maroni mit dem Zucker überziehen. Die Speckscheiben auflegen, Maroni damit fest umwickeln

und mit Holzstäbchen fixieren. 10-15 Minuten bei 200 °C auf den heissen Grill oder in das Backrohr legen.

Rezept zur Verfügung gestellt von: GuteKueche.ch – das Gourmetportal.

Keulenflasche und neues PET

Fruchtiger Klassiker



Jetzt bestellen!

1.22 CHF

pro Flasche

San Pellegrino
Aranciata Amara
Art. 11659
4x6x0,20 EW Glas

www.myfeldschloessen.ch

Der fruchtige italienische Limonadenklassiker **San Pellegrino Aranciata Amara** begeistert schon lange die Gäste von Szene- und Trend-Bars. Neh-

men auch Sie den erfrischend spritzigen Fruchtgenuss aus Orangen in Ihr Sortiment auf. In der typischen Keulenflasche wird er Ihre Gäste begeistern.

PET mit viel Energie

Red Bull belebt dank seiner einzigartigen Rezeptur aus hochwertigen Inhaltsstoffen Geist und Körper. Weltweit wurden bis heute über 35 Milliarden Red-Bull-Dosen konsumiert. Neu ist der beliebte Energy Drink bei Feldschlösschen jetzt auch im praktischen PET-Gebinde erhältlich. ●



Jetzt bestellen!

2.80 CHF

pro Flasche

Red Bull PET
Art. 11658
24x0,33 EW PET

www.myfeldschloessen.ch

Praktische Neuerungen auf myfeldschloessen.ch

Die Navigation ist jetzt noch einfacher

Wir haben myfeldschloessen.ch für Sie als Gastronomie-Kunde weiterentwickelt. Sie können jetzt auf der ganzen Plattform noch einfacher und schneller navigieren.

→ Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, entwickelt Feldschlösschen seine Plattform myfeldschloessen.ch laufend weiter. Neu haben Sie sofort Zugriff auf die Schnellerfassung. Auch die Zugriffe auf Ihre Aufträge und auf die Rechnungen sind noch einfacher und schneller.

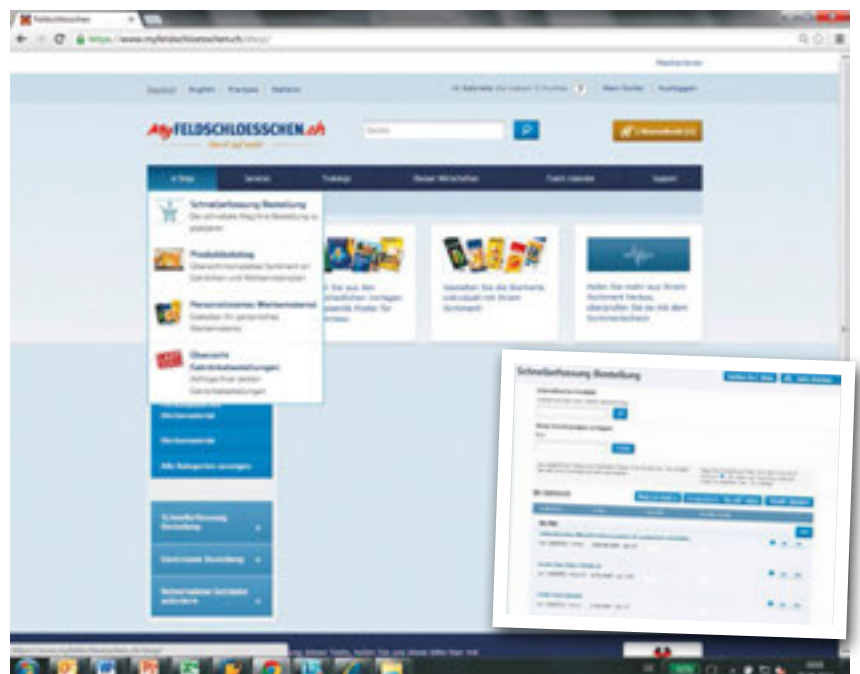
Neuerungen im E-Shop

Die meisten Neuerungen betreffen den E-Shop, in dem die Bestellung der gewünschten Ware

und deren Verwaltung jetzt noch einfacher ist. Neu können Sie...

- ...die Art der Sortierung Ihres eigenen Sortiments frei wählen,
- ...Ihre letzte Bestellung im E-Shop speichern,
- ...die Lieferdaten ändern, was insbesondere im Zusammenhang mit Aktionen Sinn macht,
- ...Ihre eigene Materialnummer im E-Shop hinterlegen
- ...und auch Ihre eigenen Artikelnummern hinterlegen. ●

→ myfeldschloessen.ch



Schnellere und einfachere Navigation im E-Shop mit Schnellerfassung (kleines Bild).

Probiere das neue Cardinal Draft Absinth ...

*„Profitieren
Sie:
Diesen Monat
Spezialaktion im
HITFlash“*



Jetzt bestellen auf
myfeldschloessen.ch

... wenn du dich traust.

Mit Verantwortung
geniessen.





Zum Nachmischen: der Drink des Monats

Campari macht Mojito rot und bittersüss

Campari ist weltweit der Grundbestandteil vieler berühmter Cocktails. Als Basis für die rote Variante des weltbekannten Mojitos sorgt er für ein bittersüßes Trinkerlebnis.

Das Rezept

Zutaten

1 Teil	Campari
½ Teil	Limettenminze
2 TL	Brauner Zucker
1	Spritzer
	Mineralwasser

Zubereitung

Limette und Zucker in ein Longdrinkglas geben und zerstampfen. Minze hinzugeben, leicht zerstampfen. Den Rest des Glases mit Crushed Ice auffüllen. Campari hinzugeben und vorsichtig umrühren. Mit Minzezweig dekorieren.

→ Der Campari Mojito ist ein faszinierender neuer Cocktail, der nicht nur wegen seiner auffällig roten Farbe für Furore sorgt. Er ist ein bisschen bitter, ein bisschen süß - und vor allem sehr erfrischend. Zubereitet wird er wie ein klassischer Mojito.

Wohlgehütetes Geheimnis

Campari ist der Apéritif par excellence. Seit über 150 Jahren überzeugt der italienische Likör mit seinem unverwechselbaren Geschmack. Das Rezept ist seit Beginn unverändert und ein wohlgehütetes Geheimnis, das von Generation zu Generation weiter-

gegeben wird. Nur wenige Menschen aus der Produktion kennen die genaue Zusammensetzung.

Eleganz und Emotion

Allgemein bekannt ist nur, dass Wasser und Alkohol enthalten sind. Aus wie vielen Inhaltsstoffen Campari besteht, weiss niemand. Manche behaupten, es seien 20 oder 60, andere beziffern die Zahl der Zutaten mit 80. Campari steht für Eleganz und Emotion. Egal für welchen Cocktail der rote Likör als Basis dient: Es entsteht immer etwas Besonderes - zum Beispiel der Campari Mojito. ●



Manfred Zeiter vom Hotel Restaurant Grimsel (rechts) erhält von Sales Manager und Biersommelier Martin Jossen das Zertifikat.

Feldschlösschen Academy Bierkultur-Zertifikat

→ Die Sales Manager geben ihr Wissen über Bier und den aktiven Verkauf im Rahmen der Feldschlösschen Academy gezielt an die Gastronomiekunden weiter. Von dieser Schulung hat auch Manfred Zeiter vom Hotel Restaurant Grimsel in Oberges-

teln profitiert. Das Fachwissen hat er von Sales Manager und Biersommelier Martin Jossen erhalten. Am Schluss wurde Manfred Zeiter mit einem Zertifikat «als Botschafter für Bierkultur» ausgezeichnet. ●

→ www.hotelgrimsel.ch

Gewerbeschau Rheinfelden

Lernende präsentieren ihr Feldschlösschen

Grosser Auftritt für die Feldschlösschen-Lernenden an der Rheinfelder Gewerbeschau «Grenzenlos 13»: Sie präsentierten den Besuchern ihr Feldschlösschen.

→ Jung, sympathisch, kompetent: Fünf Lernende haben den Feldschlösschen-Auftritt an der Rheinfelder Gewerbeschau konzipiert und umgesetzt. Anfang September waren sie mit ihrem Stand vor Ort und gaben den

Besucherinnen und Besuchern mit Engagement und Herzblut Auskunft über ihren Arbeitgeber. Der Attraktionen waren viele:

■ In der Schaubrauerei erklärten die Lebensmitteltechnologe den Brauprozess.

■ Der angehende Elektroinstallateur hatte eigens für die Gewerbeschau ein Spiel entwickelt, bei dem man sein Wissen rund um Feldschlösschen testen und Preise gewinnen konnte.

■ Es gab Degustationen von ausgewählten Produkteneuheiten. Die Lernenden aller Berufszweige standen für Fragen rund um ihre Ausbildung zur Verfügung. ●

Lernende am Stand von Feldschlösschen.



**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloessen.ch



**Corona
Extra**



33 cl.
BEER
CERVEJA
BIERE
CERVEJA
BIERE

**LA
CERVEZA
MAS
FINA**

33 cl.
CERVEZA
EL
BIERE
ME

CERVECERIA MODELO, S.
MEXICO, D.F.
REG. S. A. N.º 7417 "E"

An den Swiss Indoors wird Premium-Bier aus Mexiko serviert

Mit Corona auf Federer anstossen

Bei den Swiss Indoors in Basel (ab 19. Oktober) ist Lokalmatador Roger Federer erstmals nicht der Topfavorit, aber dennoch der Publikumsliebling. Ebenfalls ein sicherer Wert für die Tennis-Fans ist ein Premium-Bier von ATP-Sponsor Corona vor und nach den Weltklasse-Matches.

➔ Seit Corona vor drei Jahren als Sponsor in den Tennis-Zirkus der ATP eingestiegen ist, dürfen sich auch die Turnierorganisatoren ein wenig als Sieger fühlen. Denn das trendige Bier aus Mexiko, das längst bei Jung und Alt seine Anhänger gefunden hat, vermittelt jedem Anlass einen Hauch von Frische, Party und ganz viel leichten Genuss. Für Sie als Gastronom ist Corona im House of Beer erhältlich. Bestellen können Sie das Premium-Bier bequem auf myfeldschloesschen.ch.

Lieber ein Corona als ein Cüpli
Sogar in den VIP-Zonen lassen die Besucherinnen und Besucher von Tennisturnieren vermehrt die Cüplis stehen und geniessen stattdessen das Kult-Bier, das Kenner natürlich direkt aus der Flasche trinken. Dieser Genuss findet selbstverständlich im gebührenden Ambiente statt, denn Corona ist im Basler VIP-Dorf mit einer edlen Lounge präsent.

Gesundheit Roger Federer!

Die Schweizer Tennis-Fans hoffen natürlich, dass in Basel einmal mehr auf Siege von Roger Federer angestossen werden kann. Doch für den nicht mehr unantastbaren King of Tennis, als welcher der 32-Jährige zweifellos in die Annalen eingehen wird, sind inzwischen auch Erstrundenspiele keine Spaziergänge mehr. Drücken wir dem grossar-

tigen Sportsmann also die Daumen und stossen wir mit einem Corona auf seine Gesundheit an. Denn eines ist gewiss: Ohne Rückenprobleme und mit wiedergewonnenem Selbstvertrauen ist Roger Federer noch immer in der Lage, Turniere zu gewinnen.

In der Lounge von Corona (unten) will man auf Siege von Roger Federer (rechts) anstossen.



Bärenstarke Konkurrenz

In Basel ist die Konkurrenz allerdings bärenstark. Sie wird von Rafael Nadal und Vorjahressieger Juan Martín del Potro angeführt. Gute Chancen auf den Turniersieg hat auch der Westschweizer Stanislas Wawrinka. ●

➔ www.swissindoorsbasel.ch

2x2 TICKETS ZU GEWINNEN

Möchten Sie live dabei sein, wenn der Baselbieter Roger Federer in Basel antritt? Dann lösen Sie das Quiz auf Seite 21, und mit etwas Glück gewinnen Sie zwei Tickets für die Swiss Indoors.



Dank Getränken von Feldschlösschen und erstklassigem

Der perfekte Abend

für Ihre Gäste und auch für Sie als Gastronom



Zum Apéro

1 Grimbergen Blonde und 1 Glas Prosecco



Zum Antipastiteller geniesst der Herr ein Grimbergen Blonde. Die Dame steigt mit einem Glas Prosecco in den Abend.

Eigentlich wollten Marianne und Tami Lang nur schnell einen Teller Pasta essen gehen. Dann hat es dem Ehepaar im Steakhouse Waag in Oerlikon derart gut gefallen, dass es sich spontan einen perfekten Abend gönnte. Gastronom Serkan Zeybek freute sich über den Mehrumsatz. Erreicht hat er ihn dank seines charmanten aktiven Verkaufs und dank des perfekten Getränkeangebots von Feldschlösschen.

→ «In Oerlikon ist das Steakhouse Waag unter neuer Führung wieder offen», sagt Tami Lang zu seiner Gattin Marianne. Die beiden haben einen anstrengenden Tag hinter sich und mögen nicht mehr kochen. Sie beschliessen, im Steakhouse Waag einen Teller Pasta essen zu gehen. Beim Eintritt werden sie von Serkan Zeybek herzlich empfangen. Der Gastronom führt sie an einen schönen Tisch und empfiehlt ihnen den hausgemachten Antipastiteller Waag. Wäh-

rend sich Marianne Lang für ein Glas Prosecco entscheidet, bestellt ihr Partner «eine Stange». Serkan Zeybek macht den Gast auf das Grimbergen Blonde aufmerksam. Die Empfehlung macht sich sowohl für den Gast als auch für den Gastronomen bezahlt: Während Tami Lang vom fruchtig-malzigem Klosterbier angetan ist, freut sich Serkan Zeybek über die höhere Marge.

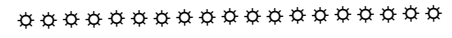
Fortsetzung auf Seite 13 ►



aktivem Verkauf

Das wollten sie ursprünglich konsumieren:

1 Arkina blau 50 cl	5.50 Franken
1 Arkina grün 50 cl	5.50 Franken
1 Feldschlösschen Hopfenperle	4.20 Franken
1 Gespritzter Weisswein	6.50 Franken
2 Kaffee	7.80 Franken
1 Grüner Salat	7.50 Franken
1 Gemischter Salat	8.50 Franken
1 Tagliatelle Arrabbiata	16.50 Franken
1 Penne Gamberoni	25.00 Franken
Total	87.00 Franken



Das haben sie dann effektiv konsumiert:

2 Arkina blau 50 cl	11.00 Franken
1 Arkina grün 50 cl	5.50 Franken
1 Grimbergen Blonde	4.50 Franken
1 Glas Prosecco	7.00 Franken
2 Glas Pinot Grigio Veneto	11.60 Franken
2 Glas Ripasso Valpolicella	14.00 Franken
1 Rémy Martin	9.50 Franken
1 Baileys	7.50 Franken
1 Antipastiteller Waag	24.00 Franken
1 Parmaschinken	19.00 Franken
1 Krevetten	15.50 Franken
1 Pferdefilet mit Beilage	43.00 Franken
1 Kalbsschnitzel vom Grill mit Gemüse	34.50 Franken
1 Panna cotta	7.50 Franken
1 Eiskaffee	9.50 Franken
Total	223.60 Franken



Zur Vorspeise

Je 1 Glas Pinot Grigio Veneto



Der Pinot Grigio Veneto passt sowohl zum Parmaschinken von Marianne Lang als auch zu den Krevetten, für die sich Tami Lang als Vorspeise entschieden hat. Dazu hat sie ein Arkina grün bestellt, er ein Arkina blau.



APÉRO-TIME HOLEN SIE MEHR RAUS!

Beispiel Prosecco DOC 75 cl im Offenausschank
pro dl (Einkaufspreis pro dl × Marge =
möglicher Verkaufspreis pro Glas):

$$\text{CHF } 1.13 \times 7 = \text{CHF } 7.90 \text{ PRO GLAS}$$

Apéro-Weine

Petite Arvine Valais AOC	75 cl	11.90
Prosecco Spumante DOC	75 cl	8.50
St. Saphorin Lavaux AOC	75 cl	10.90
Pinot Grigio Veneto IGT	75 cl	6.30
Chardonnay Australia	75 cl	5.85



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

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

Wein. Ganz einfach.

horeca

Der perfekte Abend hat begonnen. Die Langs fühlen sich wohl im Steakhouse Waag und bestellen auf Empfehlung von Serkan Zeybek vor dem Hauptgang eine Vorspeise. Dazu entscheiden sie sich für je ein Glas Pinot Grigio Veneto. Dieser Weisswein aus dem Feldschlösschen-Sortiment hat Temperament, Finesse und eine Pink-Grapefruit-Note im Finale. Er passt perfekt zum Parmaschinken der Dame und zu den Krevetten des Herrn. Dazu trinkt er ein Arkina grün (mit Kohlensäure) und sie ein Arkina blau (ohne Kohlensäure). Mit seinem klaren und neutralen Geschmack ist das einzigartig reine und natürliche Arkina der ideale Begleiter zu feinsten Küche und einem guten Tropfen Wein. Als Alternative empfiehlt sich mit dem Rhäzünser ein anderes Mineralwasser aus den Bündner Bergen.

Jetzt kommt Romantik auf

Schon vor dem Hauptgang kommt Romantik auf. Marianne und Tami Lang haben die Plätze gewechselt, damit sie näher beisammensitzen. Er freut sich jetzt auf ein 300 Gramm schweres Pferdefilet vom heissen Stein, sie hat Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter und Gemüse bestellt. Dazu empfiehlt ihnen Gastronom Serkan Zeybek je ein Glas Ripasso Valpolicella. Dieser Rotwein aus Italien duftet nach Zedernholz, schwarzer Schokolade und eingemachten Kirschen. Er ist ein Gaumenschmeichler, der das Essen von Marianne und Tami Lang in ein Festessen verwandelt und auch den Gastronomen glücklich macht: Serkan Zeybek bezieht den Ripasso Valpolicella im E-Shop von Feldschlösschen für 12.90 Franken

Fortsetzung auf Seite 15 ►



Zur Hauptspeise

**Je 1 Glas
Ripasso Valpolicella**



In vino veritas: Zum Hauptgang geniessen die Langs je ein Glas Ripasso Valpolicella.

Zum Dessert 1 Rémy Martin und 1 Baileys



Der perfekte Abend im Steakhouse Waag wird mit einer Panna cotta und einem Rémy Martin sowie einem Eiskaffee mit einem Baileys abgeschlossen.

Arkina. Der ideale Begleiter.

www.alphadinkel.ch

**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch



WWW.ARKINA.CH



Während des Desserts stellt sich der Küchenchef bei den Gästen vor und erhält ein grosses Lob.

pro Flasche. Seinen Gästen kann er die Flasche für faire 45 Franken anbieten und sich dennoch über eine gute Marge freuen.

Grosses Lob für den Küchenchef

«Darf es noch ein Dessert sein? Wir haben eine feine hausgemachte Panna cotta und verschiedene Eisspezialitäten»: Serkan Zeybek hat den Draht zu seinen Gästen längst gefunden und verkauft der Dame zum Dessert auch gleich noch einen Baileys und dem Herrn einen Rémy Martin. Als der Küchenchef an den Tisch kommt und sich nach der Zufriedenheit erkundigt, erntet er grosses Lob. Marianne und Tami Lang sind glücklich, denn aus dem Noch-schnell-etwas-essen-gehen ist ein perfekter Abend bei perfekten Gastgebern geworden.

Zwei neue Stammgäste gewonnen

Es ist schon nach 23 Uhr, als die Langs das Steakhouse Waag in Oerlikon verlassen. Gastgeber Serkan Zeybek verabschiedet sie mit einem charmanten Lächeln – und mit der Gewissheit, dass er zwei neue zufriedene Gäste gewonnen hat, die bestimmt schon bald wieder in seinem Lokal einkehren werden. ●

→ www.steakhousewaag.ch



Am Ende des perfekten Abends kann Gastronom Serkan Zeybek zwei glückliche Gäste verabschieden.

Weinexpertin Chandra Kurt

«Zum Wein gehört ein stilles Wasser»

Die Weine und Wasser von Feldschlösschen passen zu jedem Essen. Chandra Kurt sagt, welche Art von Wasser man zu einem guten Tropfen servieren sollte. Sie hat die Weinselektion von Feldschlösschen zusammengestellt.

«Für Feldschlösschen haben Sie ein Weinsortiment zusammengestellt. Worauf haben Sie dabei geachtet?»

Das globale Weinangebot wächst von Jahr zu Jahr rasend schnell. Parallel dazu wird es immer anspruchsvoller, unter den vielen



©Patricia von Ah

«Zum Wein würde ich das Wasser nicht allzu kalt servieren.»

Chandra Kurt, Weinexpertin

Weinen den Richtigen auszuwählen. Das Konzept «Wein. Ganz einfach.» von Feldschlösschen ist eine kleine, aber feine Weinselektion von 45 Alltagsweinen.

Was zeichnet die Selektion von Feldschlösschen aus?

Alle Weine der Selektion «Wein. Ganz einfach» haben ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis. Sie werden ausnahmslos exklusiv für Feldschlösschen abgefüllt und sind nirgends sonst zu finden. Die Weine kommen primär aus der Schweiz, aus Italien und aus Frankreich.



Zu einem feinen Wein passt laut Chandra Kurt am besten ein stilles Wasser wie das Arkina blau aus den Bündner Bergen.

Gibt es Regeln, wenn es darum geht, zum Wein das richtige Wasser anzubieten?

Aber sicher! Es sollte stilles Wasser sein. Wasser mit Kohlensäure ist eher ein Erfrischungsgetränk. Es beeinflusst den Gaumen, sodass man danach den Wein nicht gut schmeckt. Auch darf es keinen Zitronenschnitt im Wasser haben.

Warum nicht?

Weil die Säure der Zitrone den Wein süsser wirken lässt. Und noch etwas: Zum Wein würde

ich das Wasser nicht allzu kalt servieren. Persönlich trinke ich an einem Abend immer gleich viel oder sogar etwas mehr stilles Wasser als Wein. Das hilft unter anderem, den Gaumen frisch zu halten.

Haben Sie als Weinliebhaberin auch gerne ab und zu ein Bier?

Und wie! Besonders nach einer langen Degustation gibt es nichts Besseres für meinen Gaumen als ein eiskaltes Bier. Am liebsten habe ich frische Lagerbiere. ➤

Feldschlösschen-Kunden am Eidgenössischen Schwingfest in Burgdorf

Königspartner Feldschlösschen feiert mit seinen Königspartnern



Geniessen gemeinsam einen Schwinger-Bügel (v.l.): Jean-Blaise Defago (Persönlicher Mitarbeiter des Departementschef VBS Ueli Maurer), Ueli Reinhard (Feldschlösschen), Ueli Maurer (Bundespräsident), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen) und Marco Büchel (Skilegende), begleitet von Ehrendamen.

Impressionen von unseren Gästen am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest.



Feldschlösschen lud über 1000 Gäste ans Eidgenössische Schwing- und Älplerfest nach Burgdorf. Gemeinsam genoss man das grösste Schwingfest aller Zeiten. Auch Bundespräsident Ueli Maurer kam auf einen Bügel bei Königspartner Feldschlösschen vorbei.

➔ 180 VIP und 900 weitere Gäste: Als Königspartner des Eidgenössischen Schwingfestes feierte Feldschlösschen gemeinsam mit seinen Königspartnern, darunter viele Kunden aus der Gastronomie. Die Stimmung unter den vielen Gästen war wie das Schwingfest: fröhlich, ausgelassen, sonnig.

Ein Bügel für Ueli Maurer
Zu den Gästen gesellte sich auch viel Prominenz: Eishockey-Vizeweltmeister Roman Josi kam ebenso vorbei wie Nationalrätin Christine Egerszegi. Selbst Bundespräsident und Festredner Ueli Maurer gab

sich die Ehre und genoss das kühlende Bier direkt aus dem Schwinger-Bügel.

460 000 Liter Getränke
Hinter den Kulissen und an der Front sorgten mehr als 100 Feldschlösschen-Mitarbeitende dafür, dass die riesengrosse Menschenmenge immer genug zu trinken hatte. Sie versorgten die Festgemeinde mit rund 460 000 Litern frischem Feldschlösschen-Bier sowie anderen gekühlten Getränken. Zu den Rennern gehörten selbstverständlich der Schwinger-Bügel und das Feldschlösschen Original.

➔ www.burgdorf2013.ch



gdorf

hen ttern



Baur au Lac, Zürich



Grosses Bild: Musik aus Frankreich von Christine Schmid.

Kleines Bild: 1664, das Premium-Bier aus Frankreich.

Grosser Auftritt von 1664

➔ Karikaturisten wie auf dem Montmartre, Chansons, Käse und das Premium-Bier 1664 aus dem Elsass: Der edle Sommer-event im Zürcher Baur au Lac stand Ende August ganz im Zeichen Frankreichs. Die vielen

Gäste lebten am Zürichsee für einen Abend wie Gott in Frankreich und erfrischten sich gerne mit einem frisch gezapften 1664, das einen grossen Auftritt hatte. Savoir-vivre in Reinkultur!

➔ www.bauraulac.ch



Am Ufer des Zürichsees lebten die Gäste wie Gott in Frankreich.



Perfekte Kombination aus Frankreich: Premium-Bier 1664 und Käse.

Ein Genuss
mit Tradition.



50 Jahre
Appenzeller Bärli-Biber
Der ideale Begleiter für nah und fern.
Gewinne 50 attraktive Preise!



edelweiss



Appenzeller Bärli-Biber. Die Echten.

Die Durstigen



Schwingersouvenir

Stephan: Beat, du warst doch am Eidgenössischen. Wie wars denn?
Beat: Ja, ich war da. Es war ein grandioses Fest, leider habe ich nach dem Schlussgang psychologische Betreuung gebraucht.
Stephan: Wieso um alles in der Welt psychologische Betreuung?

Beat: Weil mein Favorit und Freund Stucki Christian im Schlussgang von Sempach Mathias besiegt worden ist.
Stephan: Hat da nicht eher der Stucki Betreuung gebraucht?
Beat: Nein, der hat es anscheinend besser verkraftet.

Stephan: Ich hab gar nicht gewusst, dass man sich im Sanitätszelt auch psychologisch betreuen lassen konnte.
Beat: Nein, ich bin direkt ins Feldschlösschen-Chalet gegangen.
Stephan: Und dann?

Die DURST-Kolumnisten:

Stephan Pörtner (l.), Schriftsteller, Übersetzer und Gewinner des Zürcher Krimipreises.

Beat Schlatter (r.), Schauspieler, Kabarettist und Drehbuchautor.

Beat: Die einzige bleibende Erinnerung ist die Tätowierung auf meinem Arm.

Stephan: Zeig mal! Das ist doch nur ein Abziehbildchen.

Beat: Das hab ich auch gemeint. Ich habs zuerst mit Vim und dann mit Benzin versucht wegzumachen. Die Tätowierung ist echt.

Stephan: Sei froh, bist du nicht in den Aebi-Pavillon gegangen, sonst hätten sie dir einen Heulader auf den Rücken tätowiert.



Beat Schlatter zeigt sein Schwingfest-Souvenir.

Kunden geniessen die Musik Spass auf dem Gurten

➔ Die Kunden von Feldschlösschen genossen den Ausflug ans Gurtenfestival. Vor den Konzerten erfuhren sie auf einem Logistik-Rundgang, wie das Bier kühl und frisch zu den Festivalbesuchern gelangt. ●

- 1 Patrick Flückiger (Feldschlösschen), Josephine Eggenschwiler und Daniela Moser (Britannia Pub, Bätterkinden), Michel und Marianne Lüdi (Mischu's Rock & Blues, Utzenstorf), Ramon Schärer (Feldschlösschen).
- 2 Andreas Feremutsch und Jessica Schindler (Stade de Suisse) mit Ueli Reinhard (Feldschlösschen).
- 3 René Niederhauser (Feldschlösschen), Adrian Stucki (Bilsport) und Hans-Rudolf Regez (Feldschlösschen).
- 4 Florian Aeschlimann (Bowling Marzili), Katharina Bornhausen und Marc Suremann (Rest. Beaumont, Bern), Amanda Schertenleib, Edith Rothenbühler und Rainer Rufer (Gambrinus-Träff, Roggwil), Simon Schneider (Bowling Marzili).
- 5 Heinz Schwander (Feldschlösschen) mit Tanja und Philippe Perret (Rest. Baselstab, Meinisberg).
- 6 Reto Hunziker und Michael Rytz (Rest. Sonne, Lyss).



Bierlexikon

G wie Gambrinus

Gambrinus war ein legendärer König, der als Erfinder des Bierbrauens gilt. Laut dem Historiker Johannes Aventinus war er ein Sohn des germanischen Königs Marsus. Von Isis, der altägyptischen Göttin der Mutterschaft und Fruchtbarkeit, hat Gambrinus das Brauereihandwerk gelernt und diese Kunst dann weiterverbreitet. In der Literatur und bildenden Kunst wird Gambrinus oft als Gegenstück zum Weingott Bacchus dargestellt. Noch heute tragen viele europäische und nordamerikanische Brauereien die Figur oder den Namen Gambrinus. Mindestens drei bedeutende Brauereien sind nach dem legendären König benannt: die Gambrinus-Brauerei in Tschechien, die Gambrinus Company in Texas und Gambrinus im Elsass.

Gastro-Witz des Monats

Der Wirt des Landgasthofs ruft dem Kochlehrling zu: «Wie weit bist du mit der Martinsgans?»

Aus der Küche tönt es zurück: «Mit dem Rupfen bin ich fertig. Jetzt muss ich das Vieh nur noch schlachten.»

Jeder Morgen hat etwas Gutes.

**JETZT
BESTELLEN!**
auf
myfeldschloessen.ch



Guten Morgen, Michel.

Wettbewerb

2x2 Tickets für Swiss Indoors

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. Welcher Apéritif macht den Mojito rot und bittersüss?

- Martini
 Cynar
 Campari

2. Wie heisst der legendäre König aus Germanien, der als Erfinder des Bierbrauens gilt?

- Gambrinus
 Augustinus
 Bierinus

3. Wie heisst der bekannte St. Galler Club, der in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen feiert?

- Mouse Club
 Elephant Club
 Horse Club

4. Welche Art von Wasser empfiehlt Weinexpertin Chandra Kurt als Begleiter zu einem Glas Wein?

- Stilles Wasser
 Kohlensäurehaltiges Wasser
 Feuerwasser

5. Von welchem Bier war Tami Lang als Gast des Steakhouse Waag in Oerlikon begeistert?

- Guinness
 Hoegaarden
 Grimbergen Blonde



Roger Federer 2012 in Basel in Aktion und zusammen mit Final-Bezwinger Juan Martín del Potro.

Mitmachen – und Roger Federer in Basel live sehen

Roger Federer hat zwar Heimvorteil, er trifft vom 19. bis 27. Oktober an den Swiss Indoors in Basel aber auf ganz starke Konkurrenten: Mit von der Partie sind Titelverteidiger Juan Martín del Potro, Rafael

Nadal und Stanislas Wawrinka. Zu den Stars gehört in Basel auch das Premium-Bier Corona Extra als Premium-Sponsor der ATP-Tour. DURST verlost 2x2 Tickets für das traditionsreiche Tennisspektakel in der Basler

St. Jakobshalle. Lösen Sie das Quiz auf dieser Seite, und mit etwas Glück sind Sie dabei, wenn Roger Federer im Oktober den achten Sieg an seinem Heimturnier anvisiert. → www.swissindoorsbasel.ch

Das Lösungswort lautet:

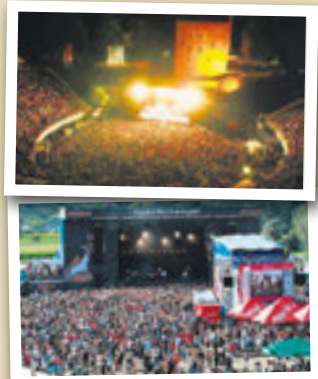
So machen Sie mit

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

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Tickets für die Tennis Swiss Indoors in Basel. **Einsendeschluss ist der 10. Oktober 2013**

Wettbewerbsgewinner DURST August 2013

Je zwei Tickets für das Rock Oz'Arènes in Avenches gewonnen haben **Christine Caccia**, 2000 Neuenburg und **Hans-Ueli Leisi**, Hotel de la Gare, 1786 Sugiez-Vully. Je zwei Tickets für das Open Air Gampel gewonnen haben **Godi Ginggen**, Hotel Restaurant Diana, 3772 St. Stephan und **Maria Huber**, 9000 St. Gallen. Wir gratulieren.



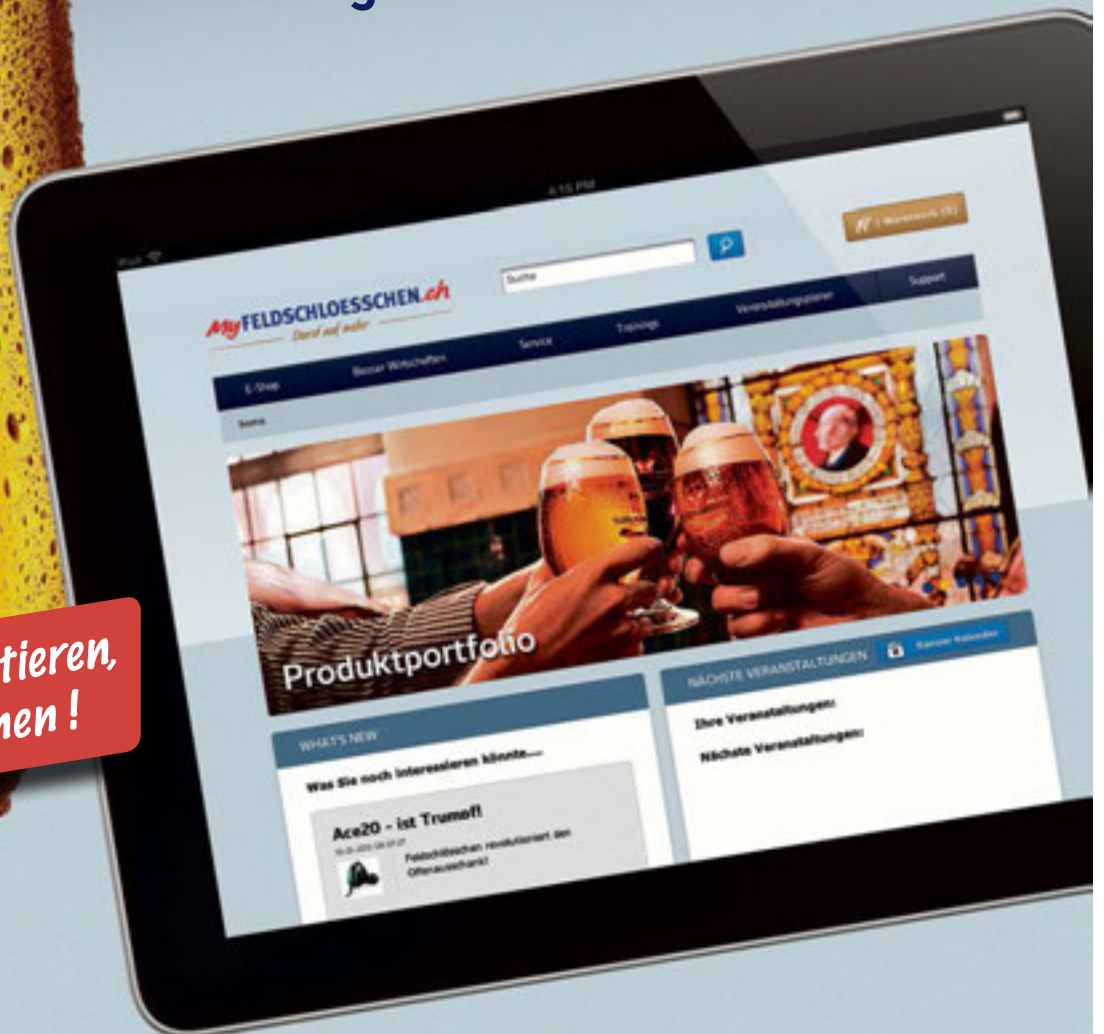
Durst auf mehr?

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.myfeldschloesschen.ch!

Sofort anmelden, profitieren,
iPads und mehr gewinnen!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

Unsere Weinexperten helfen Ihnen, den richtigen Wein zu finden

Ganz einfach und dreifach gut

Warum neben Softdrinks, Mineralwasser, Spirituosen und natürlich Bier nicht auch den Wein bei Feldschlösschen beziehen? Das lohnt sich für Sie als Gastronom gleich dreifach, sagt unser neuer Sales Manager Wein, Michael Kern.

➔ Mit 23 Jahren ist Michael Kern noch jung, doch in Sachen Wein ist er ein alter Hase: Der neue Sales Manager Wein für die Regionen Bern, Solothurn, Aargau und Basel ist in einer Weinfamilie gross geworden, hat sich früh für die Materie interessiert, kennt sich bestens mit den Weinen von Feldschlösschen aus und weiss: «Wir bieten ein knackiges Sortiment, bei dem für jede Zielgruppe das Richtige dabei ist.»

Einfacher geht es nicht

Warum es sich für Kunden lohnt, neben den anderen Getränken auch den Wein bei Feldschlösschen zu beziehen? «Das ist ganz einfach: Weil wir nicht nur ein Bierlieferant, sondern ein Getränkepartner sind», sagt Michael Kern und bringt es auf den Punkt: «Warum sollte man Wein, der in jedem Betrieb ins Sortiment gehört, nicht bequem über den Getränkepartner beziehen, bei dem

man sowieso schon bestellt?» Einfacher geht es wirklich nicht.

Preiswerte Qualität

Neben der unkomplizierten Bestellung nennt Michael Kern zwei weitere Gründe, warum es sich lohnt, auf die «Horeca. Wein ganz einfach»-Linie von Feldschlösschen zurückzugreifen: «Unsere Kunden erzielen mit dem Wein sofort Mehrwert. Die Weine wurden alle von Weinexpertin Chandra Kurt ausgewählt. Das verspricht maximale Qualität für die Gäste. Und bei den attraktiven Einkaufspreisen erzielen Feldschlösschen-Kunden mit jedem Glas Wein hohe Margen.»

Sortiment bleibt individuell

Feldschlösschens Weinsortiment umfasst 45 ausgelesene Alltagsweine. Der Wein ist nur in der Gastronomie erhältlich und findet sich bei keinem Weinhändler oder Detailhändler.



Steht hinter dem Weinsortiment von Feldschlösschen: Michael Kern, Sales Manager Wein.

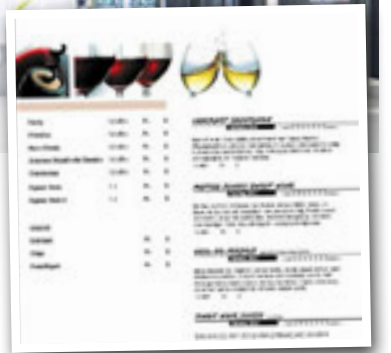
Gastronomen, die befürchten, mit Wein vom Getränkepartner an Individualität einzubüssen, hält Michael Kern entgegen: «Sie haben genügend Möglichkeiten, sich von den Mitbewerbern abzuheben. Sie stellen ihr Sortiment aus unseren Weinen individuell zusammen und schaffen so eine preiswerte Basis.»

Nutzen Sie die Verkaufshilfen

Nutzen Sie unsere Verkaufshilfen, um Ihre Gäste auf Ihr Weinsortiment aufmerksam zu machen. Neben Tischstellern und Flaschenkragen bietet sich vor allem die Weinkarte an: mit Ihrem ganz persönlichen Sortiment, erhältlich mit oder ohne Empfehlung von Weinexpertin Chandra Kurt.

Wir beraten Sie gerne

Michael Kern oder Ihr Sales Manager helfen Ihnen gerne, auf myfeldschloesschen.ch Ihre individuelle Weinkarte zu erstellen. Auf Wunsch übernehmen sie diese Arbeit für Sie ganz. Und sie helfen Ihnen natürlich auch, das



Individuell gestaltbare Weinkarte von Feldschlösschen.

richtige Sortiment für Ihre Zielgruppe zusammenzustellen. Michael Kern: «Ob Sie ein klassisches Restaurant, eine Pizzeria oder eine Bar führen: Gemeinsam finden wir den Wein, den Ihre Gäste schätzen.»

Gewinnen Sie Wein und Prosecco

Aus der Wein-Selektion von Feldschlösschen verlost DURST je 3 Flaschen Amarone, Ripasso und Prosecco. So machen Sie mit: Beantworten Sie diese Frage: Wie heisst das Wein-Konzept von Feldschlösschen? Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an 058 123 42 80 oder per E-Mail an durst@fgg.ch.

Einsendeschluss ist der 10. Oktober 2013



Zu gewinnen:
je 3 Flaschen Amarone, Ripasso und Prosecco

Gut beraten und einfach bestellt

Lassen Sie sich von Michael Kern oder Ihrem Sales Manager beraten und finden Sie Ihre Top-Weine.

Michael Kern

Tel.: 079 659 22 25
E-Mail: michael.kern@fgg.ch

Bestellungen

Per Telesales: 0848 80 50 10
Per Fax: 0848 80 50 11



Mineralwasser zum

Nettopreis!

Jetzt bestellen auf myfeldschloessen.ch



Preise
pro Flasche:

100 cl = CHF ~~-.69~~ ~~-.701~~

50 cl = CHF ~~-.67~~ ~~-.75~~

35 cl = CHF ~~-.64~~ ~~-.69~~

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

Wertvolles Mineralwasser für Ihre Gäste

Von der Quelle in die Flasche

Der Mensch besteht bis zu 70 Prozent aus Wasser und hat täglich Bedarf, sich mit frischer Flüssigkeit zu versorgen. Mit Arkina und Rhäzünser bieten Sie Ihren Gäste natürliches, gesundes Mineralwasser direkt von den Bündner Quellen.

→ Wasser nimmt auf seiner Reise durchs Erdinnere je nach Gesteinsstruktur Mineralstoffe in unterschiedlicher Konzentration und Zusammensetzung auf. Damit hat jedes Wasser seine einzigartige Beschaffenheit. Mit Arkina und Rhäzünser können Sie als Gastronom Ihren Gästen zwei regionale Spezialitäten aus den Bündner Bergen bieten – abgefüllt in Flaschen, aber immer noch absolut natürlich, gesund, ausgewogen und unbeschwert.

Zum Wein ein Arkina blau

Arkina ist ein reines Mineralwasser mit klarem und neutralem Geschmack für alle, die Genuss und Wohlbefinden kombinieren möchten. Es ist der ideale Begleiter zu feinsten Küche, röstfrischem Kaffee und exquisitem Wein. Zu Letzterem passt Arkina blau ohne Kohlensäure vorzüglich (warum das so ist, verrät die Weinexpertin Chandra Kurt auf Seite 15).



Die besten Argumente für Arkina:

- Die Marke steht für beste Schweizer Qualität. Der ästhetische Auftritt vermittelt Arkina Wertigkeit.

- Arkina überzeugt mit ausgewogener Mineralisierung. Mineralarmes Wasser kann den Körper von Schlacken und Schadstoffen befreien.

- Durch die nur leichte Mineralisierung ist Arkina der ideale Begleiter zu einem feinen Essen.

- Das Vollsortiment deckt die Bedürfnisse nach kohlenstoffhaltigem (Arkina grün) und stillem Mineralwasser (blau) ab.

- Arkina ist für den kleinen und grossen Durst in der 35-cl- und 50-cl-Mehrwegflasche erhältlich, für den gepflegten Tisch in der 100-cl-Mehrwegflasche.

Idealer Durstlöcher

Rhäzünser ist das perfekte Mineralwasser für gesundheitsbewusste, aktive Menschen und Familien mit Kindern. Das beliebte prickelnde und natürliche Mineralwasser birgt besondere Kräfte, die das Wohlbefinden und die Vitalität fördern. Dank seiner hohen Mineralisierung eignet sich Rhäzünser besonders gut als Durstlöcher bei Bewegung und Sport.

Die besten Argumente für Rhäzünser:

- Rhäzünser ist eine humorvolle, dynamische und innovative Marke mit sehr hohem Bekanntheits-

grad. Der Steinbock ist Identifikationsfigur und gleichzeitig Symbol der Rhäzünser-Heimat Graubünden.

- Rhäzünser hat einen der höchsten Mineralgehalte unter den Mineralwässern. Durch den mittleren Kohlensäuregehalt ist es das ideale Mineralwasser für jede Gelegenheit.

- Rhäzünser ist reich an Kalzium und Hydrogencarbonat. Das hat positive Auswirkungen auf den Säure-Base-Haushalt, vermindert die Kalziumausscheidung und beeinflusst die Leistungsfähigkeit positiv.

- Rhäzünser ist für Sie als Gastronom in den für jede Gelegenheit richtigen Gebinden erhältlich: 150 cl PET, 35 cl und 50 cl Glas und 20 l KEG.

→ www.arkina.ch

www.rhaezuenser.ch



Beliebter Treffpunkt: die riesige Bier-Bar von «Züri Metzget»-Partner Feldschlösschen.

Zum zweiten Mal «Züri Metzget»

→ Es ist wieder Metzgete-Zeit – auch im Zürcher Albisgütli. Dort steigt vom 10. bis 12. Oktober zum zweiten Mal die «Züri Metzget» mit Leckereien von der Schlachtplatte und viel Musik. Der rustikale Festsaal im Schützenhaus Albisgütli bietet die perfekte Kulisse, um Schweizer Brauchtum und Tradition zu zelebrieren. Die «Gamag» organisiert den Anlass und verspricht auch für die zweite Austragung eine sauglatte Stimmung.

Bier-Bar von Feldschlösschen

Geliefert wird das gesamte Fleischangebot von der Zürcher Traditionsmetzgerei Keller, die seit 1934 für Qualität bürgt. Beliebtester Treffpunkt wird auch in diesem Herbst die riesige Bier-Bar von Getränkepartner Feldschlösschen sein.

Die «Züri Metzget» wird gerne zur Kundenpflege oder als Mitarbeiter-Event genutzt. Private Besucher hingegen frönen ihrer individuellen Lust an kulinarischer Swissness und lüpfigen Klängen.

→ www.albisguetli-tickets.ch



Plakat der «Züri Metzget» 2013.

10 Jahre Elephant Club St. Gallen

Ein Prosit aufs Jubiläum beim Besuch von Feldschlösschen

Er ist ein «Place to be» und weit über die Stadtgrenzen St. Gallens hinaus bekannt, der Elephant Club. Anlässlich des zehnjährigen Jubiläums sagt GL-Mitglied Andy Messmer, warum die Partnerschaft mit Feldschlösschen für ihn so wichtig ist.

➔ Das Musikangebot ist breit, die Einrichtung marokkanisch, der Lifestyle-Faktor hoch und das Publikum zwischen 20 und 60 Jahre alt: Der Elephant Club ist seinem Konzept seit zehn Jahren treu. Zum Erfolg beigetragen hat der Wechsel zu Feldschlösschen. Der Elephant Club bezieht seit fünf Jahren neben dem Bier auch fast alle anderen Getränke vom Partner in Rheinfelden.

Die gleiche Sprache

Die GL-Mitglieder Michaela Nemtsoudis, Andy Messmer und Dirk Süssenbach haben die Brauerei in Rheinfelden besucht. Bei einem Bier kamen sie ins Schwärmen: «Wir sind ein national bekannter Club. Deshalb ist

der innovative Brand Carlsberg für uns goldrichtig.» Auch auf menschlicher Ebene sei die Zusammenarbeit «sensationell gut. Wenn wir anrufen und etwas wollen, dann geht das fünf Minuten und es klappt. Wir sprechen eben die gleiche Sprache.» ●
➔ www.elephantclub.ch



Andy Messmer (rechts), Michaela Nemtsoudis und Dirk Süssenbach im Feldschlösschen-Sudhaus.



Die «Elephant»-Crew besuchte in Rheinfelden auch die Stallungen von Feldschlösschen.



Das «Elephant»-Team stösst mit Gabriela Bättig (vorne rechts) und Arnold Gubler (hinten rechts) auf die erfolgreiche Partnerschaft an.

Internationale Pferderennen Maienfeld/Bad Ragaz

Feldschlösschen sitzt fest im Sattel

Schnelle Pferde, ein fröhliches Volksfest und Getränke von Feldschlösschen: Die Pferderennen in Maienfeld/Bad Ragaz begeistern Fans aus allen Schichten.

Selbst Knipse kommen bei den Ponyrennen auf ihre Rechnung.



Pferdesport-Spektakel in der Bündner Herrschaft.

➔ Die Internationalen Pferderennen Maienfeld/Bad Ragaz gehören zu den Top-Events im Pferdesport. Am 6. und 13. Oktober finden sie bereits zum 57. Mal statt – auf dem Rossriet, eingebettet in die wunderschöne Bergwelt und die sich bunt verfärbenden Rebberge der

Bündner Herrschaft. Der veranstaltende Rennverein Maienfeld/Bad Ragaz erwartet pro Sonntag bis zu 10000 Zuschauerinnen und Zuschauer. Diese Pferderennen sind nämlich keine elitäre Veranstaltung, sondern ein fröhliches Zusammensein von Pferde-Fans aus allen Schichten.

Zum dritten Mal dabei

Als Durstlöscher mit am Start ist Feldschlösschen. «Wir können unseren Anlass bereits zum dritten Mal mit diesem explosiven Partner stemmen», freut sich Thomas M. Bergamin, der Vizepräsident des Rennvereins Maienfeld/Bad Ragaz. ●

➔ www.pferderennen-maienfeld.ch

10 Jahre Nachtbar Schall und Rauch, Chur «Gäste schätzen das grosse Bierangebot»



Geschäftsführer Beni Wassmer in der Nachtbar Schall und Rauch.

➔ Am Anfang war er Gast. Zwei Jahre nach der Eröffnung begann er in der Churer Nachtbar Schall und Rauch zu arbeiten, vier Jahre später übernahm er die Geschäftsführung: Jetzt feiert Beni Wassmer den zehnten Geburtstag des Szenelokals.

Am 28. Juli stieg das Jubiläumsfest mit einem Spanferkelessen. «Wir feiern aber während des ganzen Jahres – mit Konzerten, Bierdegustationen und weiteren Aktionen für unsere Gäste», sagt Beni Wassmer. So gibt es in der Nachtbar zehn Wochen lang zehn verschiedene Cocktails für zehn Franken.

Das «Schall und Rauch» verfügt über acht Zapfhähnen mit Durchlaufkühler. Beni Wassmer: «Unsere Gäste schätzen das vielfältige Bierangebot aus dem Feldschlösschen-Sortiment.»

Partnerschaft verlängert

Die Nachtbar gehört wie vier andere Churer Lokale zur Extrabar AG. Diese hat in diesem Frühling die langjährige Partnerschaft mit Feldschlösschen verlängert. «Die Produkte, der Service und auch das Menschliche: Wir sind sehr zufrieden mit Feldschlösschen», sagt Beni Wassmer

➔ www.schallundrauch.ch

The Trinity Irish Pub, Lugano Jede Menge Bierkultur

➔ Mit 248 Plätzen ist das im Frühling eröffnete Trinity Irish Pub in Lugano eines der grössten Pubs der Schweiz. Das Lokal hat von A bis Z Stil: Es befindet sich im Haus, das einst dem Erzbischof von Lugano als Sitz diente und noch immer der Kurie gehört. Es verfügt über eine aus Irland stammende, originale Pub-Einrichtung. Und es verströmt jede Menge Bierkultur. In diesem Pub

hat der Bierliebhaber aus dem umfangreichen Feldschlösschen-Sortiment die angenehme Qual der Wahl.

«Trinity»-Chef Enrico Fedeli: «Wir führen zwölf verschiedene Biersorten. Viele kenne ich aus eigener Erfahrung, und ich überlege mir, was unseren Kunden entspricht.» Wer so viele Biere anbieten will, hat laut Enrico Fedeli mit Feldschlösschen den einzig richtigen Partner. ●



Jede Menge Bierkultur: Enrico Fedeli in seinem Trinity Irish Pub Lugano.



Gediegenes Ambiente und regelmässige Motto-Partys im «Amri's».

1 Jahr Amri's, Amriswil Erfolg mit Carlsberg

➔ Beim Bahnhof Amriswil hat sich die Musik-Bar Amri's in nur einem Jahr als beliebter Treffpunkt etabliert. «Wir sind das In- und Trendlokal des Thurgaus und haben im ganzen Kanton einen guten Namen», sagt Geschäftsführer René Meier. Was ihn besonders freut, sind die vielen Lounge-Reservierungen. Im oberen Stock kann man für Vernissagen, Feste und andere Anlässe den ganzen Saal mieten. Als Flagship von Carlsberg profitiert das «Amri's» vom Premium Nightlife Image des internationalen Brands. Unten trifft man

sich in der Bar, in der es eher ruhig zugeht. Im oberen Stock geht hingegen die Post ab, und auch eine Smoker Lounge steht den Gästen zur Verfügung. Zudem steigen im «Amri's» regelmässig heisse Party Nächte. ●

➔ www.amris.ch



Das «Amri's» setzt auf Carlsberg.



Smithwick's,
Irish Ale
crafted and
perfected
since 1710

**JETZT
BESTELLEN!**

auf
myfeldschloessen.ch

SMITHWICK'S
300
YEARS
1710 - 2010

Smithwick's Irish Ale

Auch Schweizer Bierfreunde schwärmen vom Ale aus Irland

Zart, aromatisch, gehaltvoll: Unter den Ale-Liebhabern ist das unverwechselbare dunkle Smithwick's aus Irland längst zur Legende geworden. Auch Ihre Gäste werden es lieben.

➔ Der Geschmack ist dezent mit persönlichen Noten von Biskuit und Karamell. Durch die Gärung der Smithwick-Hefe entstehen aromatische Dämpfe (Ester), die dem Ale das besonders beliebte florale und fruchtige Aroma verleihen. Den frischen, prickelnden Geschmack erhält das Smithwick's dank beigemischter Kohlensäure.

Wachsende Beliebtheit

John Smithwick hat die Brauerei vor über 300 Jahren gegründet. Die Ikone unter den Ale-Bieren erfreut sich seither einer stetig wachsenden globalen Beliebtheit. Vor allem in Grossbritannien, Nordamerika, Korea und vielen europäischen Ländern wächst die Fangemeinde rasant.

Begeisterte Bierfreunde

Was liegt also für Schweizer Gastronomen näher, als auch ihren internationalen Gästen das legendäre Smithwick's anzubieten? Die Bierfreunde vom Midtown Pub in Läfelingen haben mit dem Kultbier jedenfalls gute Erfahrungen gemacht: «Dieses Bier schmeckt erfrischend nach Hopfen. Es hat eine



Im Midtown Pub in Läfelingen haben die Bierfreunde, die das Pub betreiben, mit Smithwick's gute Erfahrungen gemacht.

süsse Malznote sowie einen Hauch von Kaffee und kommt bei unseren Gästen hervorragend an. Wir wollten das «Smithwick's» unbedingt in unserem Angebot haben», sagt Beat Schaub vom Midtown Pub.

Mit Smithwick's offerieren Sie Ihren Gästen Jahrhunderte alte

hochwertige Qualität aus dem irischen Kilkenny. Nachdem die Firma Guinness & Co. 1964 das Brauerei-Juwel von den Smithwicks übernommen hatte, legte man weiterhin grössten Wert auf den unverkennbaren Geschmack und entwickelte zusammen mit der irischen Familie diverse neue und erfolgreiche Produkte. So etwa das Smithwick's Draught. Bis heute werden ausschliesslich ausgezeichnete Hefe und wertvollste Zutaten für die Herstellung verwendet.

Erhältlich im House of Beer

Smithwick's ist im 30-Liter-Fass erhältlich. Gastronomen können es auf myfeldschloessen.ch im House of Beer bestellen. ●



Smithwick's, die Ikone aus dem irischen Kilkenny.

Der Begründer der Brauereidynastie: John Smithwick.



Im Feldschlösschen-Restaurant kocht man mit Bier**Coq à la bière mit Saucengemüse und Spätzli****Rezept für 4 Personen****Zutaten****Coq à la bière**

1000 g Poulet (Brust mit Knochen oder Schenkel)
 2,25 l Feldschlösschen Dunkle Perle
 200 g Rüebli
 200 g Knollensellerie
 2 Gemüsezwiebeln
 45 g Tomatenmark
 2 l Hühnerfond
 Maisstärke oder Saucenbinder

Saucengemüse

150 g Rüebli
 150 g Staudensellerie
 150 g Kohlrabi oder Navetten

Spätzli

400 g Mehl
 4 Eier
 Salz
 Muskat

Zubereitung**Coq à la bière**

Poulet für 24 Stunden in 2 l Feldschlösschen Dunkle Perle einlegen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter mit etwas Öl scharf anbraten und auf die Seite legen.

Das Gemüse grob würfeln und im Bratensaft des Poulets anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen, die Pouletstücke wieder in den Fond legen. Bei niedriger Hitze (es sollte nicht kochen) für ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Fond nehmen, diesen durch ein Sieb passieren, etwas reduzieren lassen und danach die restlichen 250 ml Feldschlösschen Dunkle Perle hinzufügen. Aufkochen und mit Maisstärke oder Saucenbinder zur gewünschten Konsistenz abbinden. Pouletstücke und Gemüse in die Sauce geben und servieren.

Saucengemüse

Gemüse in ca. 3 cm lange Stifte schneiden. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren und anschliessend in kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren in der Sauce zusammen mit den Pouletstücken erhitzen.

Spätzli

Eier und Mehl zu einem zähen Teig verrühren. Den Teig mit einem Spätzlihobel oder einer Presse in kochendes Salzwasser geben. Die Spätzli kurz aufkochen, herausnehmen und abtropfen. Wenn erwünscht anschliessend noch mit Butter goldbraun braten.



Süsser und herber dank Dunkler Perle

Uwe Mehnert macht aus dem Coq au vin einen Coq à la bière. Der Küchenchef des Feldschlösschen-Restaurants in Rheinfelden sagt, wie sich dadurch der Geschmack des Gerichtes verändert.

➔ «Der Coq à la bière schmeckt süsslicher und herber als der Coq au vin», sagt Uwe Mehnert. Der Küchenchef des Feldschlösschen-Restaurants in Rheinfelden bereitet das Gericht mit Feldschlösschen Dunkle Perle statt mit Wein zu. Uwe Mehnert: «Der Biergeschmack der Sauce ist angenehm wahrnehmbar.»

Der Coq à la bière ist beliebt
 Der Coq à la bière ist im Feldschlösschen-Restaurant eine der beliebtesten Speisen. Auf der Menükarte steht beispielsweise auch «Siedfleisch vom Rind mit Meerrettich, Wurzelgemüse und Biersud-Kartoffeln» oder «Geschmorte Lammhaxe aus dem Heu-Biersud mit grünen Bohnen und Rollgerstenrisotto». ●

➔ www.feldschloesschen-restaurant.ch



Küchenchef
 Uwe Mehnert
 präsentiert den
 Coq à la bière.

Dunkle Sauce – dunkles Bier

«Als Getränk zu Coq à la bière empfehle ich die Feldschlösschen Dunkle Perle mit ihrem malzaromatischen Geschmack. Dunkle Biere passen generell zu dunklen Saucen und zu herzhaft gewürzten Fleischgerichten.»

Uwe Mehnert, Küchenchef im Feldschlösschen-Restaurant



Ihr Rezept ist gefragt

Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

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.

Agenda von myfeldschloessen.ch

Oktoberfeste und Senf an Olma

■ **Oktoberfeste in der Schweiz:** Im Herbst finden überall in der Schweiz Oktoberfeste statt, zwei der grössten auf dem Zürcher Bauschänzli (11. Oktober bis 9. November) und im bernischen Süri (4./5., 11./12. und 18./19. Oktober). Clevere Gastronomen nutzen das individualisierbare Werbematerial auf myfeldschloessen.ch und steigern während des Oktoberfestes in ihrem Lokal den Umsatz.



Überall in der Schweiz finden Oktoberfeste statt.

■ **Olma in St. Gallen:** Die grösste Publikumsmesse der Ostschweiz bietet den Besucherinnen und Besuchern neben vielen anderen Attraktionen die bekannte Olma-Bratwurst, die der Gourmet ohne Senf isst. An der diesjährigen Olma vom 10. bis 20. Oktober ist Solothurn Gastkanton. Das Motto seines Auftritts in St. Gallen: «Mir gäh dr Sänf drzue». Zu den Stars der Messe gehören jeweils auch die Pferde des Feldschlösschen-Sechsspänners.



Feldschlösschen-Sechsspänner an der Olma 2012.

→ www.olma.ch



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

durst@fgg.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, Textension, Markus Raub

JETZT BESTELLEN!
auf myfeldschloessen.ch

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.

OHNE ZUGESetzte KONSERVIERUNGSMITTEL
OHNE FARBSTOFFE

SHAKE IT TO WAKE THE FRUIT INSIDE



WILDZEIT HOLEN SIE MEHR RAUS!

Beispiel Primitivo Salento 75 cl im Offenausschank pro dl (Einkaufspreis pro dl
× Marge = möglicher Verkaufspreis pro Glas):

$$\text{CHF } 0.74 \times 7 = \text{CHF } 5.20 \text{ PRO GLAS}$$

Wild-Weine

Ripasso Valpolicella DOC	75 cl	12.90
Primitivo del Salento IGT	75 cl	5.60
Rioja La Catedral DOC	75 cl	7.50
Malbec Argentina	75 cl	9.90
Amarone Valpolicella COC	75 cl	24.50



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

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

Wein. Ganz einfach.

horeca