



# DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)  
 Nr. 2 | Februar 2014



## Cardinal Santé!

- Die Fribourger lieben ihr Bier
- Cardinal-Fans im ganzen Land

Seite 10

### Jetzt bestellen

Unser Frühlingbier  
 Grimbergen Blanche  
 bringt Sonne ins Lokal

Seite 9

### The Bottle

Bei uns können Sie den  
 passenden Wein zu all  
 Ihren Speisen bestellen

Seite 29

**Knüller!**

Eve  
 by Cardinal

**1.33**

Nettopreis  
 statt 1.63

Litchi  
 MW Harass  
 24 x 27,5cl  
 Passion Fruit  
 MW Harass  
 24 x 27,5cl  
 Wild Orange  
 MW Harass  
 24 x 27,5cl





# FRÜHLING FRISCH VOM FASS



NUR FÜR  
KURZE ZEIT  
UND BIS ZUM  
14.02.14  
BESTELLBAR!

1128  
+ GRIMBERGEN +  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

BLANCHE

Editorial

# Cardinal – Tradition und Innovation



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Man schrieb das Jahr 1788, als François Piller, Wirt des Fribourger Gasthauses «Zum Lachs», die Brauerei Cardinal gründete. Auch nach 226 Jahren ist die Marke Cardinal noch immer eng mit Fribourg verbunden. Ab **Seite 10** lesen Sie, wie sehr dieses Bier den Fribourgern ans Herz gewachsen ist. Cardinal steht aber auch für Innovation und erfreut sich in der ganzen Schweiz grosser Beliebtheit. Auf **Seite 15** erfahren Sie alles über Cardinal Brunette. Der neueste Wurf der Marke ist exklusiv für die Gastronomie entwickelt worden und wird bestimmt auch Ihren Gästen schmecken.

Schon bald ist es Frühling. Mit dem Grimbergen Blanche können Sie die Frühlingsgefühle Ihrer Gäste wecken und sich über eine hohe Marge freuen. Auf **Seite 9** erfahren Sie alles über unser Frühling Bier, mit dem viele unserer Kunden vor einem Jahr grossen Erfolg erzielt haben.

Haben Sie schon davon geträumt, Ihren Gästen den passenden Wein zu all Ihren Speisen anbieten zu können? Dieser Traum wird jetzt Wirklichkeit. Lesen Sie auf **Seite 29**, was unser neues Weinkonzept «The Bottle» Ihnen als Gastronom alles zu bieten hat.

Antonio Visca  
KAM Director On-Trade

**IMPRESSUM**

**DURST**

Das Gastronomie-Magazin der  
Feldschlösschen Getränke AG  
www.durstzeitung.ch

**Herausgeberin**

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

**Gesamtverantwortung**

Gabriela Bättig

**Redaktionelle Verantwortung**

Gabriela Bättig

**Inserate**

durst@fgg.ch

Gabriela Bättig

**Redaktion, Gestaltung, Litho, Korrek-  
torat, 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:** Achter Jahrgang

**Auflage**

Deutsch 24000, Französisch 10 000,  
Italienisch 2000

**Urheberrechte**

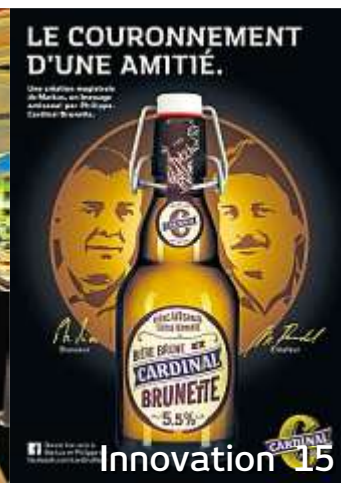
Die in der Zeitung enthaltenen Beiträge  
sind urheberrechtlich geschützt. Alle  
Rechte vorbehalten.

**Bildnachweis**

Titelbild: Urs Lindt (Freshfocus)  
Freshfocus, Textension, Markus Raub,  
fotolia.de, pixelio.de



Cinédiner Luzern 26



Innovation 15



Cardinal – ein Stück Fribourg 10





Blonde 25

# Blonder als der Sonnenschein



Das Walliser Bier **Blonde 25** erfreut sich längst auch in der «Üsserschwiiz» einer grossen Beliebtheit. Sei es im Zürcher Szenelokal oder in der Lausanner Bar – immer häufiger trifft man auf die typische grüne 25-cl-Flasche mit dem unverwechselbaren Casablanca-Sujet. Blonde 25 wird besonders von jungen und jung gebliebenen Menschen geschätzt.

Im Wallis ist das hellgelbe und angenehm prickelnde Kultbier bei jeder guten Après-Ski-Party, bei vielen anderen Festen und natürlich an der Fasnacht mit von der Partie.

Mit Blonde 25 können Sie Ihren Gästen etwas Spezielles und Authentisches bieten. Auch Touristen aus

Jetzt bestellen!

**1.24 CHF**

pro Flasche

Blonde 25  
24x25 cl MW Harass  
Art. 11265

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

aller Welt greifen seit Jahren gerne zu und sichern sich mit dem Blonde 25 eine schöne Erinnerung an ihren Aufenthalt in der Schweiz.



## PRODUKTWISSEN BIER

Frage des Monats:

**Welches sind die vier Rohstoffe, die für die Herstellung von Bier verwendet werden?**

Erkundigen Sie sich auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch). Im Bereich «Produktwissen Bier» bietet Ihnen die Feldschlösschen Academy alles, was Sie über die Rohstoffe des Bieres wissen müssen.



**Wussten Sie, dass der Brauprozess rund 28 Tage dauert?**

Mit erlesenen Rohstoffen und viel Handwerk entsteht so ein perfekt gebrautes Bier.



## WEIN DES MONATS

# Fendant Valais AOC

Der **Fendant Valais AOC** ist der perfekte Begleiter zum Fondue. Sein blumiger, frischer Auftakt kündigt einen fröhlichen Weisswein an. Im Gaumen süffig, leicht parfümiert und sehr gefällig.

**Holen Sie auch in der Fonduezeit mehr raus:** Bei einem Flaschenpreis (5 dl) von 4.40 Franken machen Sie im Offenaus-schank mit jedem Glas eine hervorragende Marge:

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

Jetzt bestellen!

**4.40 CHF** 50 cl

pro Flasche

Im konkreten Fall des Fendant Valais AOC heisst dies:

Fendant Valais AOC  
Art.10605  
15x50cl MW Viniharass

**CHF 0.88 x 6 = 5.30 Franken**

[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## Weihnachtsfunkeln

# Pferde-Attraktion in der Bierstadt



Der Sechsspänner von Feldschlösschen bringt Weihnachtsbier in die Altstadt von Rheinfelden.

Weihnachten liegt zwar bereits wieder etwas zurück, diese Impression vom Weihnachtsfunkeln in Rheinfelden wollen wir Ihnen aber nicht vorenthalten. Der festlich ge-

schmückte **Sechsspänner von Feldschlösschen** ist eines der Highlights und bringt jeweils das Weihnachtsbier in die Altstadt. Da funkeln die Augen von Gross und Klein!

## Bière riche

## Zigerkrapfen mit Hackfleischfüllung

Sie schmecken das ganze Jahr hindurch, besonders beliebt sind die Zigerkrapfen aber während der Fasnacht. Die Variante mit Hackfleisch ist eine gute Alternative zu den süssen Rezepten und macht besonders Lust auf Bier.



## Salzige Zigerkrapfen

**ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:** 300 g Blätterteig, 1 Ei, 200 g Feta, 500 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 4 EL Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer.

**ZUBEREITUNG:** Zwiebel schälen, schneiden und in Öl andünsten. Hackfleisch hinzugeben und braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Feta vermischen. Blätterteig ausrollen, in Quadrate schneiden. Hackfleisch in die Mitte der Quadrate setzen, Ränder mit wenig Wasser bestreichen und umklappen. Ofen vorheizen. Krapfen auf ein Blech mit Backpapier geben und mit Ei bestreichen. Im Ofen bei ca. 200 Grad fertig backen, bis sie goldgelb sind.

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

## Neu im Sortiment

## Französischer Likör

Jetzt bestellen!

**34.10 CHF**

pro Flasche

Grand Marnier 40%  
Art. 12013  
6x70 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Ab sofort hat Feldschlösschen **Grand Marnier** im Angebot. Der französische Likör aus karibischen Bitterorangen und Cognac kann pur genossen werden, wird aber auch häufig in Mix-Getränken oder zum Kochen verwendet.

## Italienischer Brandy

Jetzt bestellen!

**19.50 CHF**

pro Flasche

Vecchia Romagna 38%  
Art. 12020  
6x70 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Ebenfalls neu im Sortiment ist Italiens Brandy Nr. 1, der **Vecchia Romagna**. Er wird als Digestif, zu Café oder Espresso getrunken und eignet sich besonders für Kaffeespezialitäten.

Vom 10.2.-21.2. erhalten Sie Cent-Off auf die beiden neuen Produkte. Details finden Sie im Hit-Flash.

## Neu im Sortiment

## Biere aus den USA und Schottland

Mit den drei Bieren aus der amerikanischen «Brooklyn Brewery» und dem «Tennent's Whisky Oak Aged Beer»

aus Schottland hat Feldschlösschen neue ausländische Produkte im Sortiment. Erhältlich ab sofort.

Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**

pro Flasche

Brooklyn Brown Ale  
Art. 11981  
24x35,5 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**

pro Flasche

Brooklyn East Indian  
Pale Ale  
Art. 11982  
24x35,5 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Jetzt bestellen!

**2.08 CHF**

pro Flasche

Brooklyn Lager  
Art. 11980  
24x35,5 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch



Jetzt bestellen!

**2.14 CHF**

pro Flasche

Tennent's Whisky Oak  
Art. 12012  
24x33 cl EW Glas

www.myfeldschloesschen.ch





# Spritzig leicht zur Fasnachtszeit.

www.schweppes.ch

**JETZT  
BESTELLEN!**

myfeldschloessen.ch

## TONIC Weisswein

Weisswein gespritzt mit  
Schweppes Tonic –  
erfrischend und belebend.  
Der Fasnachts-Klassiker  
von Schweppes.



UNEXPECTED SINCE 1783





## DRINK DES MONATS

# Waggis – das Kultgetränk während der Fasnacht

Der Waggis ist eine traditionelle Verkleidung mit imposanter Larve der Basler Fasnacht. Sie stellt einen Elsässer Tagelöhner dar.

### Schnell servierbereit

Der Drink Waggis wird während des ganzen Jahres gerne getrunken. Während der anstehenden Fasnachtstage ist der erfrischende Waggis aber der Renner unter den Cocktail-Getränken. In Basel gehört er sogar zur fünften Jahres-

zeit wie die Schnitzelbängg und der Morgestraich. Dieser Drink hat für Sie als Gastronom gerade während der anstrengenden Fasnachtszeit einen riesigen Vorteil: Er ist in kürzester Zeit servierbereit.

### Mit Chardonnay Australia

Perfekt in den Waggis passt der Chardonnay Australia. Sie können diesen Weisswein bei Feldschlösschen im 15x50cl Harass bestellen (Artikelnummer 10608).

### Zutaten

5 cl Schweppes  
Indian Tonic  
Water  
5 cl Weisswein  
Eiswürfel  
Zitronenscheibe

### Zubereitung

Schweppes Indian Tonic Water, den Weisswein und die Eiswürfel in ein Glas geben, mit einer Zitronenscheibe dekorieren – und schon ist er fertig, der Waggis!



## Redesign Feldschlösschen

# Die Flaschen sind frischer und moderner



Premium, Alkoholfrei, Original und 2.4: die neuen Feldschlösschen-Flaschen.

Die Feldschlösschen-Gebinde erfahren Anfang 2014 ein Redesign auf den Marken Original, Alkoholfrei, 2.4 und Premium. Die verschiedenen Flaschen für die Gastronomie kommen frischer und moderner daher. Besonders

hervorzuheben ist das Feldschlösschen Premium, das neu in der 33-cl-Flasche erhältlich ist. Auf dass Ihre Gäste noch öfter eines der bewährten und beliebten Produkte von Feldschlösschen bestellen!

## Neue Photovoltaikanlage

# Solarenergie für 400 Haushalte

Feldschlösschen engagiert sich weiter für die Förderung erneuerbarer Energien: Ende Jahr ist auf dem Dach des Abfüllgebäudes eine neue Photovoltaikanlage in Betrieb gegangen. Mit einer Fläche von 23000 m<sup>2</sup> gehört sie zu den grössten der Schweiz. Die Anlage produziert rund

1900000 kWh Strom pro Jahr – das entspricht ungefähr dem Verbrauch von 400 Schweizer Haushalten. Neben der Anlage auf dem Abfüllgebäude hat Feldschlösschen bereits zwei Solaranlagen auf den Dächern des Malzsilos in Rheinfelden und des Depots in Satigny in Betrieb.



Vertreter der Kleinkraftwerk Birseck AG (Investor und Betreiber), Tritec (Hersteller) und Feldschlösschen beim Baustart der Anlage.



Frische Trendsorten  
aus dem Rauch-Tal.



**Große Einführungsaktion  
im HIT-Flash Februar 2014**

**Rauch Schwarze  
Johannisbeere**

**Ribes - Cassis**

- intensiver Geschmack  
aus vollreifen Beeren
- mit viel natürlichem Vitamin C
- Genusstipp: pur auf Eis

**happy day Maracuja**

**Passion Fruit**

- etablierte Trendfrucht
- exotischer und erfrischender  
Geschmack
- ein Genuss – egal ob pur, gespritzt  
oder in Cocktails für den Barbereich

Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919



**NEU**  
im Sortiment

**1664 BLANC**



LE GOÛT À LA  
FRANÇAISE



Jetzt bestellen auf  
[myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch)



Jetzt bestellen: Frühlingsbier

# Wecken Sie mit **Grimbergen Blanche** die **Frühlingsgefühle** Ihrer Gäste

Schon letztes Jahr während der ersten Saison war das Grimbergen Blanche in der Gastronomie ein voller Erfolg. Das Frühlingsbier kam bei den Gästen des «La Clémence» in Genf so gut an, dass sich Gastronom Rudy Giaquinto schon auf den nächsten Frühling freut. Auch Sie können das Grimbergen Blanche jetzt bestellen.

Exklusiv für die Gastronomie brachte Feldschlösschen letztes Jahr mit dem Grimbergen Blanche das ideale Frühlingsbier auf den Schweizer Markt. Gastronomen und Kunden waren begeistert. «Dieses Bier war bei uns ein Riesenerfolg. Wir haben enorm viel verkauft», sagt Rudy Giaquinto, Gerant der in der Genfer Altstadt gelegenen Café-Bar La Clémence.

Seine Gäste hätten die Frische und das fruchtige Aroma dieses Spezialitätenbieres gelobt und laut Rudy Giaquinto auch ihre helle Freude an den kelchförmigen Gläsern gehabt.

**Reichhaltiger Geschmack**  
Grimbergen Blanche ist mit seiner fruchtig-frischen

Note das ideale Frühlingsbier. Es vereinbart auf subtile Weise den starken Charakter eines Abteibieres mit der Frische eines Weissbieres. Das Bier überzeugt mit seinem bittersüssen, vollmundigen Geschmack. Direkt vom Fass gezapft, kehrt mit dem Grimbergen Blanche der Frühling ins Lokal ein.

## Grössere Marge

Das ist interessant für Sie als Gastronom:

- Mit Grimbergen Blanche bieten Sie Ihren Gästen eine Exklusivität, denn dieses Bier ist im Detailhandel nicht erhältlich. Mit diesem Frühlingsbier können Sie sich vom Lagersortiment abheben und Ihr Offensortiment beleben.



«Das Frühlingsbier war bei uns ein Riesenerfolg. Wir haben enorm viel verkauft.»

Rudy Giaquinto, Gastronom

Rudy Giaquinto (oben) und seine Gäste in der Bar La Clémence (unten) freuen sich auf das Frühlingsbier.

- Als Gastronom profitieren Sie mit Grimbergen Blanche von höheren Margen, weil die Gäste für ein Spezialitätenbier gerne etwas tiefer ins Portemonnaie greifen. Zudem

können Sie mit diesem saisonalen Bier Zusatzvolumen generieren.

## Jetzt bestellen

Wenn das keine Gründe sind, auf Grimbergen Blanche zu setzen! Das Frühlingsbier ist nur für kurze Zeit erhältlich. Sie können es bis am 14. Februar bei Ihrem Sales Manager bestellen (Mindestbestellmenge: 4 Fässer à 20 l) und schon bald die Frühlingsgefühle Ihrer Gäste wecken.

Für den Genfer Gastronomen Rudy Giaquinto von der Café-Bar La Clémence jedenfalls ist klar: «Nach den durchwegs positiven Erfahrungen im letzten Frühling werden wir das Grimbergen Blanche selbstverständlich wieder in unser Sortiment aufnehmen.»





Eishockeyspieler Marc Abplanalp

# «Fribourg ohne Cardinal und Gottéron – das ist unvorstellbar»



Die Stadt Fribourg hat vier Wahrzeichen: die Kathedrale St. Nikolaus, die Universität, den HC Fribourg-Gottéron und Cardinal. «Seit ich in Fribourg lebe, kommt mir nicht mehr in den Sinn, ein anderes Bier als Cardinal zu trinken», sagt Marc Abplanalp. Der Berner Oberländer spielt für Gottéron Eishockey, studiert an der Uni Fribourg und erklärt den Mythos Cardinal.



Cardinal-Cheerleader bringen Stimmung in den Fribourger Hockeytempel.

«Mein Herz schlägt für diese Stadt, in Fribourg fühle ich mich wohl», sagt Marc Abplanalp (29). An der Saane hat der Grindelwaldner eine zweite Heimat und sein Lieblingsbier gefunden: «Fribourg ohne Cardinal – das ist für die Menschen hier ebenso unvorstellbar wie Fribourg ohne Gottéron, die Kathedrale und die Uni.»

*«Die Fribourger sind mit Cardinal und Gottéron stark verbunden.»*

Marc Abplanalp, Hockeyspieler

Der Wirtesohn hat dazu beigetragen, dass Cardinal in der ganzen Schweiz immer mehr Fans hat: Als sein Vater in Eyholz das Restaurant Zer Bircha führte, überzeugte er ihn von der Fribourger Marke. Und siehe da: Auch den Oberwallisern schmeckt das Cardinal vorzüglich.

#### Grosse Solidarität

Es ist die Solidarität der Fribourger mit ihrem Bier, die Marc Abplanalp so beeindruckt: «Als ich nach Fribourg kam, merkte ich sofort: Hier sind die Menschen mit Cardinal ebenso stark verbunden wie mit dem HC Gottéron.»

#### Ideale Partnerschaft

Der Kult-Hockeyclub und das Kult-Bier der Fribourger verbindet eine langjährige Partnerschaft. Diese Liaison ist laut Marc Abplanalp ideal: «Gegen Bierkonsum mit Vernunft gibt es auch als Spitzensportler nichts einzuwenden», sagt der Verteidiger und fügt an: «Es ist bekannt, dass der Genuss eines Bieres nach einem anstrengenden Match oder Training die Regeneration beschleunigt.»



Marc Abplanalp, Eishockeyspieler und Sportwissenschafts-Student.





André Schumacher zapft ein Cardinal.

**Gastronom André Schumacher**

## «Bei uns in Fribourg ist Cardinal ein Stück Heimat»

**Während 20 Jahren hat André Schumacher für Cardinal gearbeitet, seit 2003 schenkt er das Fribourger Bier in seinem Café Restaurant Marcello aus. «Hier ein anderes Bier als ein Cardinal zu trinken, grenzt fast an Landesverrat», sagt der Gastronom und Cardinal-Liebhaber.**



Eishockeyspieler Marc Abplanalp (links) und Gastronom André Schumacher.

«In Fribourg sagen wir nicht: «Lass uns auf ein Bier treffen!» Wir sagen: «Lass uns auf ein Cardinal treffen!»». André Schumacher (59) bezeichnet die Marke als «ein Stück Heimat». Daran habe sich nichts geändert, seit Cardinal in Rheinfelden produziert wird.

### **Der Übergang war perfekt**

Viele seiner ehemaligen Kollegen haben in der Feldschlösschen Getränke AG eine neue Aufgabe gefunden. André Schumacher ist schon 2003 einen neuen Weg gegangen und hat das Café-Restaurant Marcello übernommen. «Jetzt arbeite ich nicht mehr für Cardinal, jetzt schenke ich es aus. Der Übergang war perfekt.», sagt der Gastro-

*«Früher arbeitete ich für Cardinal, jetzt schenke ich Cardinal aus.»*

André Schumacher, Gastronom

nom, den die Marke Cardinal durchs Leben begleitet. Im «Marcello» kehren viele frühere Arbeitskollegen von André Schumacher ein. Hier erzählen sie sich bei einem Cardinal Anekdoten aus der langen Geschichte der Marke, die 1788 begonnen hat.

### **Marc Abplanalp ist Gast**

Auch Eishockeyspieler und Studenten wie Marc Abplanalp gehören zu den Gästen. Sie treffen sich – nein, nicht auf ein Bier, sondern auf ein Cardinal.





## FONDUEZEIT HOLEN SIE MEHR RAUS!

Beispiel Fendant Valais AOC 50 cl im Offenausschank pro dl (Einkaufspreis pro dl × Marge = möglicher Verkaufspreis pro Glas):

$$\text{CHF } 0.88 \times 6 = \text{CHF } 5.30 \text{ PRO GLAS}$$

### Fondue-Weine

Féchy AOC	50 cl	5.50
Fendant Valais AOC	50 cl	4.40

Bestellen Sie unter **0848 80 50 10** oder [www.myfeldschoesschen.ch](http://www.myfeldschoesschen.ch) und fragen Sie nach unserer Weinkarte mit dem gesamten Sortiment.



Die Studenten Alexandre Brodard und Emilien Candaux

# «Cardinal ist der perfekte Partner für die Jubiläumsfeier der Uni»

**125 Jahre Uni Fribourg: Dieses Jahr steigt an der Saane ein grosses Fest. Wenn die Studentinnen und Studenten der Uni Fribourg feiern, darf Cardinal**

**natürlich nicht fehlen. Fest-Koordinator Emilien Candaux: «Cardinal ist ein perfekter Partner und wird die Besucher auf Schritt und Tritt begleiten.»**

Alexandre Brodard ist 23 Jahre alt und studiert an der Universität Fribourg Sozialpolitik. Schon als Bub hat der Fribourger die Bedeutung der Marke Cardinal für die Zähringerstadt mitbekommen. «Es gab schon damals praktisch kein Bistro ohne einen Cardinal-Blickfang», erinnert er sich.

## «Klar die Nummer 1»

Auch heute prägt die nunmehr 226 Jahre alte Geschichte der Marke Cardinal die Stadt, den Kanton, ja die ganze Romandie. «Seit ich denken kann, ist Cardinal bei uns in der Westschweiz klar die Nummer 1 unter den Bieren», sagt Emilien Candaux (23). Der Lausanner studiert an der Uni Fribourg und ist Koordinator der im September 2014 stattfindenden Feierlichkeiten zum 125-jährigen Bestehen der Uni.

## «Wir bevorzugen Cardinal»

Während der Organisation des Festaktes sei ihm so richtig bewusst geworden, welche wichtige Rolle und welchen Stellenwert Cardinal an der Uni Fribourg innehat, sagt Emilien Candaux. Er ist sich mit seinem Kommilitonen Alexandre Brodard einig: «Auch wenn das Angebot an ausländischen Bieren enorm zugenommen hat: Wie die allermeisten Menschen hier in Fribourg bevorzugen auch wir Studentinnen und Studenten Cardinal.»

## Feier mit 10000 Gästen

Kein Wunder also, ist Cardinal dieses Jahr an vorderster Front dabei, wenn die weit über die Landesgrenze hinaus an-

gesehene Uni Fribourg zur Jubiläumsfeier lädt. «Wir erwarten rund 10 000 Gäste, was für uns eine grosse logistische Herausforderung ist. Mit seiner immensen Erfahrung an Grossanlässen ist Cardinal natürlich ein idealer Partner. Die Traditionsmarke wird auch bei die-

sem Fest eine zentrale Rolle spielen», sagt Koordinator und Student Emilien Candaux.

## Zwei Institutionen

Cardinal löscht nicht nur den Durst der Gäste, Cardinal stellt für die Uni-Feier auch Zelte, Bars, Kühlschränke, Sonnen-

schirme und vieles mehr zur Verfügung. Emilien Candaux: «Die Marke Cardinal wird die Festbesucher auf Schritt und Tritt begleiten.» Das passe wunderbar, denn in Fribourg seien die Universität und Cardinal Institutionen, «die einfach zusammengehören».



Die beiden Studenten Alexandre Brodard und Emilien Candaux in der Mensa der Uni Fribourg.



Universitätsstadt Fribourg; der Neubau und das altherwürdige Hauptgebäude.



# 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](http://www.myfeldschloessen.ch)!

Sofort anmelden  
und profitieren!



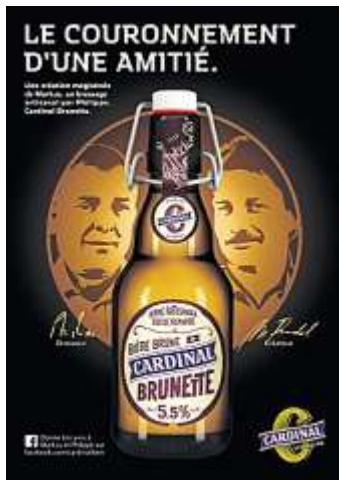
**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
*Durst auf mehr*



**Innovation: Cardinal Brunette**

# Die Krönung einer Freundschaft

Das neue Cardinal Brunette steht ganz im Zeichen der Westschweiz und ist die Krönung einer jahrelangen Freundschaft. Ein Bier für Connaisseurs, die etwas Einzigartiges suchen.



Macher und Erfinder von Cardinal Brunette: Philippe Rime (links) und Markus Brendel.

«Cardinal Brunette sollte etwas Spezielles sein», erklärt Entwickler Markus Brendel. Und es gibt mindestens drei Gründe, warum er und sein Freund und Brauer Philippe Rime es geschafft haben, Cardinal Brunette zu etwas ganz Besonderem zu machen:

**Cardinal Brunette ist eine Innovation:** Die Marke Cardinal wollte ein neues Produkt im Bereich Craftbiere auf den Markt bringen. Also entschied man sich, ein Ale herzustellen. Cardinal Brunette ist das einzige obergärige Bier der Feldschlösschen Getränke Gruppe. Neben dem hellen Malz wird ein etwas dunkleres Spezialmalz verwendet. Das Resultat ist ein schönes, bernsteinfarbenes Produkt mit leichtem Malzaroma und harmonischer Bittere.

**Verbundenheit von Cardinal mit der Westschweiz:** Mit Cardinal Brunette werden die Westschweizer Wurzeln der Marke Cardi-

nal belebt, das Etikett ist gänzlich in Französisch gehalten. Entwickler Markus Brendel wurde in Sion geboren. Dort wird Cardinal Brunette in der Brasserie Valaisanne vom Fribourger Philippe Rime gebraut.

**Die Krönung einer Freundschaft:** Mit Philippe Rime und Markus Brendel bekamen zwei langjährige Freunde den Auftrag, ein neues Bier für Cardinal zu entwickeln und zu brauen. Die beiden kennen sich seit bald 20 Jahren und haben schon viele Projekte zusammen durchgeführt. «Wenn am Ende einer Zusammenarbeit ein so tolles Bier wie das Cardinal Brunette resultiert, verbindet dies natürlich noch mehr», sagt Markus Brendel.

**Exklusiv für Gastronomie** Cardinal Brunette wurde exklusiv für die Gastronomie entwickelt und ist im 20lKEG und in der 20x33 cl-Mehrwegharasse erhältlich. Das Ale wird

vor allem die Bier-Connaisseurs ansprechen, die etwas Einzigartiges suchen, eine Abwechslung zum normalen Lager-Bier. Ob jung oder alt, Bierliebhaber werden Freude an der Innovation aus Sion haben: In Tests fanden junge Biertrinker Cardinal Brunette genauso cool wie Biertrinker im Alter über 50.

**Für Ihre Gäste** Warum Ihre Gäste Cardinal Brunette lieben werden? «Es fängt schon mit dem Öffnen der Bügelflasche an», sagt Markus Brendel. Schliesslich gebe es nichts Schöneres, als den Genuss eines kühlen Bieres mit einem herzhaften «Plopp» einzuleiten. Markus Brendel ist überzeugt: «Das Cardinal Brunette mit seinem vollmundigen Körper wird jeden Gaumen entzücken.»



Biertyp:	Ale
Alkohol:	5,5% Vol
Herstellung:	Sion
Verfügbar:	ab März 2014
Gebinde:	20x33 cl (Art. 11920) 20l KEG (Art. 12005)



Feldschlösschen am Spengler Cup

# Ein Adler, viel Premium und jede Menge

Feldschlösschen ist treuer Partner des Spengler Cups, und davon können auch die Kunden profitieren. Die eingeladenen Gäste genossen das Weltklasse-Eishockey und das Feldschlösschen Premium. Für Aufsehen sorgte auch der Weisskopf-seeadler Sherkan. Das Maskottchen des HC Servette flog jeweils den Puck ins Stadion und brachte seiner Mannschaft derart viel Glück, dass die Genfer im Final gegen das Team Canada den Titel holten.



In der Drittelpause ein Feldschlösschen Premium.



Der Servette-Adler Sherkan zu Besuch bei Spengler-Cup-Partner Feldschlösschen.



Die Servettiens freuen sich über den Finalsieg gegen das Team Canada.



Eishockey auf Weltklasse-Niveau, Premium-Bier und interessante Gespräche.

## FCB-Truck ist auch eine Offenausschank-Anlage

Dieser Truck im Look des FC Basel hat es in sich: Er fasst zwölf Liter Bier und ist auch eine Offenausschank-Anlage. Der Truck steht im Restaurant zum Schiefen Eck in Basel, wo er regelmässig mit Feldschlösschen Original betankt wird. Das patente Unikat wurde von Lernenden der Hoffmann-La Roche AG in Basel anlässlich deren Abschlussprüfung hergestellt.



FCB-Truck mit Offenbier.





# zufriedener Kunden



Die Feldschlösschen-Kunden geniessen den Spengler Cup.

## MEIN LIEBLINGSBIER

### «Ferienfeeling mit Super Bock»



Anita Steiner, Stammgast im «Richi's Pub» Gstaad.

«Ich habe das Super Bock vor ein paar Jahren während meiner Ferien in Portugal zum ersten Mal probiert. Seither trinke ich es auch regelmässig in der Schweiz. Immer, wenn ich einen Schluck Super Bock trinke, versetzt mich das zurück in die Ferien. Es erinnert mich an das Meer, den Strand und das feine Essen.»

## Christmas Tattoo mit dem Sechsspänner

Die Weltpremiere des Christmas Tattoo bot kurz vor Weihnachten beste Einstimmung auf die Festtage: Während rund zwei Stunden kamen in der Basler St. Jakobshalle 6324 Besucher in den Genuss wunderschöner Weihnachtsmusik, die gefühlvoll inszeniert und mit einer Prise Humor gespickt wurde. Einen spektakulären Auftritt hatte auch der festlich geschmückte Sechsspänner von Feldschlösschen, der sich als einer der Stars der Show entpuppte. Aufgrund der grossen Nachfrage fand im Hallenstadion Zürich eine Zusatzshow des Christmas Tattoo statt.



Farbenfrohes Spektakel: Feldschlösschen-Sechsspänner am Christmas Tattoo in Basel.



# *Für einen prickelnden Valentinstag.*

*Jetzt bestellen!*







Tony McArthur (rechts) und Luca Sgura.

## Auf ein Bier mit...

**TONY MCARTHUR,  
MCARTHURS PUB, LENZBURG**

**Luca Sgura (Sales Manager): Tony McArthur, vom Bier über Mineralwasser und Softdrinks bis hin zum Wein beziehst du alles bei uns. Du scheinst ein zufriedener Feldschlösschen-Kunde zu sein.**

Tony McArthur: Ja, das bin ich. Für ein Pub sind Guinness, Kilkenny und Magners Pflicht. Diese drei Biere kann ich in der Schweiz nur bei euch beziehen. Auch darüber hinaus hat Feldschlösschen das grösste und beste

Bierangebot. Es gibt aber noch einen zweiten Grund für meine Zufriedenheit: Weil ich mir das Leben nicht unnötig erschweren will, schätze ich es extrem, dass ich bei euch alles ganz einfach aus einer Hand bestellen kann.

**Wie bestellst du denn in der Regel die Getränke von Feldschlösschen?**

Am Computer, mit dem Smartphone, mitten in der Nacht, sonntags, immer und überall. Ich muss auf keine Öffnungszeiten Rücksicht nehmen, keine Telefaxe verschicken und keine mühsamen Telefonate führen.

**Dann nutzt du bestimmt unsere Plattform myfeldschloessen.ch.**

Ja, und dort kann ich im E-Shop alles ganz easy bestellen. Ganz ehrlich, Luca: Wenn Feldschlösschen auch Food anbieten würde, ich würde auch den in eurem E-Shop bestellen.

**Danke, Tony! Aber im Ernst: Wir sind daran, für die Gastronomie ein interessantes Spirituosen-Konzept zu entwickeln. Bist du interessiert?**

Wenn das Angebot stimmt, kann ich mir gut vorstellen, mindestens einen Teil der Spirituosen bei euch zu beziehen. Ganz easy, wie alle anderen Getränke. Und weisst du eigentlich, was für mich auch ganz besonders wichtig ist?

**Sag es mir bitte!**

Hier im Aargau trinken die Menschen am liebsten ein Bier aus dem Kanton. Ich habe schnell gemerkt, dass die Marke Feldschlösschen für den Erfolg meines Pubs sehr wichtig ist.

[www.mcarthurspub.ch](http://www.mcarthurspub.ch)

**TONY MCARTHUR WILL GANZ BEQUEM BESTELLEN**

Der Schotte Tony Arthur lebt seit gut acht Jahren in der Schweiz. Seit Mai 2010 führt er mitten in Lenzburg das McArthurs Pub. Beim Besuch von Sales Manager Luca Sgura sagte er, wie wichtig es ihm ist, fast alle Getränke bequem aus einer Hand bestellen zu können.

# FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK – UND IHREN UMSATZ.\*



**JETZT  
BESTELLEN!**  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

\* Red Bull Marktanteil (Wert) 56.9%, KW 48 2013. (Quelle: AC Nielsen, Energy Drinks im DH CH inkl. K-Kiosk)



FEIER MIT CARLSBERG  
DURCH DEN WINTER!

Carlsberg®  
PARTY UP THERE

VERBIER HIGH FIVE  
BY Carlsberg

5. APRIL 2014

Arosa Lenzerheide

29. MÄRZ 2014

Adelboden – Lenk... *dänk!*

JETZT  
CARLSBERG  
BESTELLEN!



TANJA LA CROIX

That calls for a Carlsberg®

Mit Verantwortung  
genießen.





Wettbewerb

# Mitmachen und Skipässe gewinnen

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

1. Wie heisst die neueste Innovation der Marke Cardinal?

- L** Cardinal Noire
- H** Cardinal Brunette
- F** Cardinal Blonde

2. Was ist neu im Cliquenkeller der Basler Spezi-Clique?

- E** Schnitzelbängg-Wurlitzer
- U** Konfetti-Wurfmaschine
- O** Feldschlösschen-Zapfanlage

3. Wie heisst das bei Gastronomen und Gästen beliebte Frühlingsbier aus dem Feldschlösschen-Angebot?

- Y** Grimbergen Tranche
- T** Grimbergen Blanche
- S** Grimbergen Franche

4. Was ist neu auf dem Dach der Feldschlösschen-Abfüllanlage in Rheinfelden?

- E** Photovoltaikanlage
- Z** Storchennest
- R** Sonnenterrasse

5. Milch oder Bier: Welches Getränk hat weniger Kalorien?

- B** Milch
- L** Bier
- N** Beide gleich viel

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 einen Gutschein für zwei Ski-Tagespässe in Arosa-Lenzerheide oder Verbier.

**Einsendeschluss ist der 10. Februar 2014**



Blauer Himmel und wunderbare Pistenverhältnisse: Wintersport-Plausch in Arosa-Lenzerheide.



Der Spengler Cup in Davos hat eine grosse Tradition.

## Wettbewerbsgewinner DURST Dezember 2013

Je zwei Finaltickets für den Spengler Cup in Davos gewonnen haben **François Winkler**, Bar chez eux, La Chaux-de-Fonds und **Luzia Schlegel**, Seengen. Wir gratulieren.

## ZU GEWINNEN

### Je 2x2 Tagespässe

Arosa-Lenzerheide und Verbier zählen zu den attraktivsten Skigebieten der Schweiz. Sowohl im Bündnerland als auch in der Waadt präsentieren sich die Pisten bis weit in den Frühling hinein in bestem Zustand. Lösen Sie das Quiz auf dieser Seite, und mit etwas Glück gewinnen Sie einen Gutschein für zwei Tagespässe in einem der beiden Wintersportgebiete. Insgesamt gibt es je 2x2 Tagespässe für Arosa-Lenzerheide und Verbier zu gewinnen.





# the VOICE of Switzerland

Enjoy & Win



Zweifel Preissponsoren  
 SEAT 

Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-EXPERTEN





# Spannung, Spass und gutes Essen: Ein Erlebnis für **Krimi-Gourmets**

**Neben einer Leiche dinieren und gleichzeitig Kommissare bei der Arbeit beobachten? Die Theaterproduktion «Dine & Crime» macht's mit ihrer kriminalistischen Dinner-Show in ganz Deutschland möglich. Ein mörderisch gutes Konzept!**

Ein Viergangmenü vom Feinsten. Dazu spannungsgeladene Musik. Plötzlich kippt einer tot um. Ein Mord! Den Gästen stockt der Atem. Im nächsten Augenblick prostern sie sich fröhlich zu und fahnden als «Tischpolizisten» gemeinsam nach dem Täter. Das ist das gruselig-schöne Gastronomie-Erlebnis der deutschen «Dine & Crime»-Truppe.

#### Die Gaststube als Bühne

Das Ensemble gastiert regelmässig an exklusiven Orten in ganz Deutschland und gibt bei delikatsten Mehrgangmenüs

spannende Krimis zum Besten. Eine Bühne gibt es nicht: Die professionellen Schauspieler agieren im ganzen Raum zwischen Tischen und Stühlen.

#### Essen passend zum Krimi

Es könnte also gut sein, dass der Mörder plötzlich hinter einem Gast steht, der gerade seine Suppe löffelt – nichts ahnend, dass er vom Ensemble eine kleine Nebenrolle zugeteilt bekommen hat...

Da das Essen immer auch zum gespielten Stück passen soll, legt «Dine & Crime» den Speiseplan zusammen mit den

jeweiligen Gaststätten oder Catering-Unternehmen fest. Die Theaterstücke sind also eine Kombination aus einem exquisiten Abendessen und einer turbulenten Handlung, bei der mindestens ein Verbrechen geschieht. Sie heissen zum Beispiel «Sakraldinner» oder «Candlelight Killers» und stammen von Krimilegenden wie Agatha Christie.

Wenn dies nicht genug Inspiration für ein anregend aufregenden Abend ist!



## Auszug aus dem Februar-Programm

- 1.2. «Tödliche Familienbande», The Rilano Hotel, Hamburg.
- 6.2. «Candlelight Killers», Jagdhofkeller, Darmstadt.
- 8.2. «Mord in der Abtei Benifizius», Kloster Eberbach, Eltville.
- 15.2. «Das Geheimnis von Ponte dell'Olio», Ritterschwemme, Kaltenberg.
- 21.2. «Tödliche Familienbande – Die späte Rache», Schinken-Peter, München.

Das vollständige Programm  
und weitere Infos:

[www.dine-crime.de](http://www.dine-crime.de)

FOTOS: WWW.DINE-CRIME.DE



Wer ist der Mörder? Dieser Frage gehen die Gäste von «Dine & Crime» gemeinsam nach.



# Probiere das neue Cardinal Draft Absinth ...



... wenn du dich traust.

Jetzt bestellen auf  
[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

Mit Verantwortung  
genießen.





Gastronomin Michelle Barros:

# «Meine Gäste lieben Cardinal Draft Absinth»



Gast in der Taverne de la République mit Cardinal Draft Absinth.

Immer mehr Gäste entdecken die Grüne Fee. In der Taverne de la République in Genf ist das Cardinal Draft Absinth gerade bei Jungen sehr beliebt.

Das Cardinal Draft Absinth wurde 2013 in den Markt eingeführt. Viele Gäste haben den sündhaft guten Geschmack der Grünen Fee schnell entdeckt. «Meine Gäste lieben dieses Bier mit dem subtilen Absinth-Geschmack», sagt Michelle Barros, die Gerantin der Taverne de la République. Vor allem junge Gäste um die 20 bestellen Cardinal Draft Absinth. Michelle Barros: «Dieses Bier ist ein voller Erfolg und sein Absatz äusserst erfreulich. Wir sind froh, es im Angebot zu haben.»

[www.tavernedelarepublique.ch](http://www.tavernedelarepublique.ch)



SOCHI 2014



## Olympia in Ihrem Lokal

Viele Gastronomen freuen sich auf die Fussball-Weltmeisterschaft in Brasilien im Sommer dieses Jahres. Vergessen Sie dabei nicht: Schon vom 7. bis 23. Februar findet ein Sport-Gross-event statt, der Ihrem Lokal zu mehr Umsatz und Frequenz verhelfen kann: die Olympischen Winter-spiele 2014 in Sotschi.

### Spezielle Angebote

Schalten Sie den Fernseher ein und schauen Sie sich mit Ihren Gästen die olympischen Wettbewerbe an. Wenn Sie spezielle Angebote wie ein Olympia-Menü, einen Sotschi-Drink oder Wetten auf Schweizer Medaillen machen, können Ihnen die Winterspiele im fernen Russland vom frühen Morgen bis tief in die Nacht hinein zu mehr Umsatz verhelfen.

### Wertvolle Tipps online

Wir empfehlen Ihnen den Besuch unserer Plattform [myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch). Im Bereich «Event Kalender» finden Sie eine Übersicht über alle für die Gastronomie umsatzfördernden Veranstaltungen und Feiertage wie die Olympischen Spiele in Sotschi.

[myfeldschloessen.ch](http://myfeldschloessen.ch)

## Fasnacht

# Feldschlösschen Original im Cliquenkeller

Bier gehört zur Fasnacht wie die Umzüge, Larven und Konfetti. Die Basler Spezi-Clique schwört nicht nur während der «drey scheenschte Dääg» auf ein frisch gezapftes Feldschlösschen Original und hat deshalb in ihrem Cliquenkeller im Alten St.-Alban-Tor neu eine Zapfanlage in Betrieb genommen. Die Trommler und Pfeifer kommen jetzt während des ganzen Jahres noch lieber zum üben...

### In der ganzen Schweiz

Feldschlösschen und Warteck sind die Basler Fasnachtsbiere. Während der fünften Jahreszeit sind die Biere aus dem riesigen Feldschlösschen-Sortiment aber in der ganzen Schweiz besonders beliebt.

[www.spezi.ch](http://www.spezi.ch)



Cliquenkeller im Alten St.-Alban-Tor in Basel.





Schauen und essen: Impression vom Cinédiner Luzern.

## Cinédiner Luzern

# Filme schauen und gediegen dinieren

**Grosses Kino trifft auf perfekte Küche: Am 24. Januar ist für das Luzerner «Cinédiner» der Vorhang aufgegangen.**

Im Restaurant «1871 Essen. Trinken. Sein» werden die Gäste bis am 22. Februar im Grand Hotel National bereits zum vierten mal wie Filmstars empfangen. Alles beginnt mit dem Gang über den roten Teppich, gefolgt von einem Apéro mit Häppchen. Vor dem Film wird die Vorspeise serviert, in der Pause gehört die Hauptrolle dem Hauptgang, und der Abspann ist das Zeichen für den Auftritt des Desserts.

### Menüs passen zum Film

Die Menüs von Küchenchef Jürg Bischof passen zum Film, sodass der kulinarische und der cineastische

Teil zu einer Einheit verschmelzen. Bestens zu diesem Premium-Anlass passt auch das Premium-Bier von Partner Feldschlösschen.

### Cinédiner auch in Ettiswil

Den Anfang hat «The Great Gatsby» gemacht. Im Programm von Gastgeber Roger Widmer stehen unter anderem auch «Nachtzug nach Lissabon» und der bestens ins gediegene Lokal passende Film «Kochen ist Chefsache».

Übrigens: Vom 14. bis 29. März findet das Cinédiner auch im Wasserschloss Wyher in Ettiswil statt.

[www.cinediner.ch](http://www.cinediner.ch)

## Exklusiv in der Schweiz

# Sparen mit neuer Selbstreinigungsanlage

**Nie mehr selber putzen und dabei erst noch Geld sparen! Dank dem revolutionären Selbstreinigungssystem für Offenausschankanlagen wird dieser Traum für Sie als Gastronom wahr.**

Feldschlösschen hat ein in der Schweiz exklusives Selbstreinigungssystem entwickelt, mit dem Sie Zeit und Kosten sparen. Ihre Offenausschankanlage reinigt sich damit selbst – unkompliziert und wann immer Sie dies möchten.

### Kinderleicht zu bedienen

Die Handhabung ist kinderleicht. An der Theke führt Sie ein Display mit Touchscreen durch die einzelnen Programme – vom Spülen übers Reinigen bis zum Einwirken und zum erneuten Spülen. Ihre Vorteile: Kein Betriebsstillstand, da Sie den Zeit-

punkt der Reinigung selber bestimmen. Keine Abhängigkeit von Servicetechnikern. Zweimal pro Jahr Gratis-Check.

So verfügen Sie immer über perfektes Bier und senken Ihre Kosten. Die Ersparnis beträgt pro Jahr rund 700 Franken. Bei einem Preis von 870 Franken ist die Anlage also nach einem Jahr und drei Monaten bereits amortisiert!

Möchten Sie mehr Informationen oder die Anlage gleich bestellen? Dann rufen Sie uns auf 0848 125 101 an oder gehen Sie online auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).



Matthias Suter, Leiter Support Gastroservice, zeigt die für die Schweiz revolutionäre Selbstreinigungsanlage. Unten links: Display an der Theke.



Noir d'Ivoire, Lausanne

# Sehbehinderte bedienen Gäste im Dunkeln



Gastronomin Lucie Colas lässt sich von Barmann Rodolphe ein Bier zapfen.

Nun hat auch Lausanne sein Dunkelrestaurant. Lucie und Julien Colas haben ihr Speiselokal mit dem exotischen Namen Noir d'Ivoire und der dazugehörigen Bar Barock mitten im Trendquartier Flon eröffnet.



Die Lounge-Bar Barock.

### Neues Offenbier-System

Das Menü ist geheim und Reservation obligatorisch. Gekostet wird im Dunkeln, den Service übernehmen Sehbehinderte. «Wir wollen die Gäste überraschen», sagt Lucie Colas. In der Bar ist es hell. Hier mixt Mixology-Weltmeister Rodolphe zauberhafte Drinks.

Das Wirte-Paar Lucie und Julien Colas hat sich für das neue Offenausschank-System von Feldschlösschen entschieden. «Die drei Offenbiere Carlsberg, Elephant und Grimbergen kommen bei den Gästen gut an», sagt Lucie Colas.

[www.noirdivoire.ch](http://www.noirdivoire.ch)

z'Pub, St. Silvester

# Ein Hauch von Karibik

Die Wandmalereien verströmen einen Hauch von Karibik, Ländliches und Exotisches ergänzen sich geradezu ideal: Im freiburgischen Sensebezirk besuchen vor allem junge Leute das neu eröffnete «z'Pub». Neben Deutsch wird im Pub auch Französisch gesprochen, denn St. Silvester liegt am Röstigraben. «Bei uns kann man den Alltag etwas vergessen und einige angenehme Stunden verbringen», sagt Geschäftsführer

Thomas Zbinden. Und Getränke von Feldschlösschen kann man konsumieren. Thomas Zbinden: «Wir bieten zwei Offen- und sieben Flaschenbiere an. Rheinfelden ist auch hier am Röstigraben ein sicherer Wert.»

### DJ am Wochenende

Am Wochenende geht im «z'Pub» die Post ab. Ein DJ sorgt mit Rock, Heavy Metal oder Oldies für Stimmung im Sensebezirk.

[www.zpub.ch](http://www.zpub.ch)



Verena und Adolf Blunier vom «Union» in Bern.

Union, Bern

# Bier & Kegeln im UG

Ein Restaurant im Untergeschoss ist in der unteren Berner Altstadt keine Seltenheit. Steigt man die Treppe zum Restaurant «Union» hinunter, erwartet einen aber nicht etwa ein dunkles Kellergewölbe: Zur Aare hin sorgen grosse Fenster für eine helle Gaststube. Hier begrüßen Verena und Adolf Blunier seit

sieben Jahren ihre Stammgäste mit einem netten Lächeln und einem festen Händedruck. Gekocht wird für Bankette. Neben wahrhaftem Essen und «dem besten Fondue der Welt vom Käser in Wolperswil», wie Adolf Blunier sagt, ziehen Jassturniere und eine Kegelbahn die Gäste an.

[www.restaurant-union-bern.ch](http://www.restaurant-union-bern.ch)



Thomas Zbinden zapft ein Cardinal.



Hauch von Karibik.



CLASSIQUE.  
LÉGÈRE.  
QUALITÉ SUISSE.



ARKINA. DAS MILDE SCHWEIZER QUALITÄTSMINERALWASSER.

[WWW.ARKINA.CH](http://WWW.ARKINA.CH)



Neues Weinkonzept THE BOTTLE

# Zeigen Sie uns Ihr Menü und wir liefern Ihnen den passenden Wein

**Mehr als Wein: Das Sortiment von THE BOTTLE orientiert sich an Ihrer Speisekarte. An einem spannenden «Food & Wine»-Event im Stade de Suisse in Bern konnten sich Feldschlösschen-Kunden selbst vom Konzept überzeugen.**

Keine Frage: Ihre Gäste besuchen Ihre Gaststube in erster Linie wegen den Köstlichkeiten, die auf Ihrer Speisekarte stehen und eher selten, weil sie nur ein gutes Glas Wein trinken möchten. Ein Weinsortiment, das perfekt mit Ihren Speisen harmoniert, erhöht aber das kulinarische Erlebnis Ihrer Gäste. Sie werden wieder kommen – und bescheren Ihnen damit mehr Umsatz.

**Stade de Suisse als Show-Küche**

Vor Kurzem lud Feldschlösschen 35 Kunden ins Stade de Suisse Bern mit dem Ziel, ihnen die richtige Kombination von Essen und Wein näherzubringen – ganz nach der Philosophie von THE BOTTLE: «Sagen Sie uns, was Sie kochen, und wir empfehlen Ihnen zu jeder Speise den passenden Wein aus unserem ausgewogenen Sortiment».

Auf dem Menü standen fünf Speisen vom Schweizer Hobelkäse bis zu italienischen Spaghetti Bolognese. Serviert mit den exklusiven Weinen von THE BOTTLE konnten



*Fokus auf das Essen: Mit dem neuen Konzept von THE BOTTLE wird das Weinsortiment basierend auf Ihrer Speisekarte zusammengestellt.*

sich die Feldschlösschen-Kunden selbst von der Qualität des Weinsortiments und den Vorteilen des Konzepts überzeugen.

**Seien Sie beim nächsten Event dabei**

Wollen auch Sie an der nächsten exklusiven «Food & Wine»-Degustation teilnehmen? Kontaktieren Sie Ihren Sales Manager von THE BOTTLE oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [info@bottle.ch](mailto:info@bottle.ch).



*Für Kunden: Food & Wine Tasting in Bern.*



**Wettbewerb**

Machen Sie beim Wettbewerb mit und gewinnen Sie je eine Flasche aus unserer Piemont-Kollektion von **Fontanafredda** (Barolo, Barbera d'Alba und Barbaresco).

Die Wettbewerbsfrage lautet: **Wer bürgt für die Qualität der Weine aus dem Sortiment THE BOTTLE?**

Die Antwort finden Sie auf unserer Webseite [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch). Schicken Sie die Lösung bis am 28. Februar 2014 an [info@bottle.ch](mailto:info@bottle.ch).

[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

**SELEKTIERT**

THE BOTTLE hat nur Weine im Sortiment, die exzellent mit Ihren meistkonsumierten Gerichten harmonieren.



**GEPRÜFT**

THE BOTTLE lässt das gesamte Sortiment vom neutralen Qualitätspartner École d'Ingénieurs testen.



**EXKLUSIV**

Alle Weine von THE BOTTLE sind nur für direkt durch Feldschlösschen belieferte Kunden verfügbar.





## Valentinstag

**Festmenü und liebevolle Dekoration****Valentinstags-Menü im Restaurant «Glismatta»****VORSPEISE****Trio vom Lachs**

Geräucherter Lachs, Graved Lachs, Lachsrogen und Meerrettichschaum

**HAUPTGANG****Rindsfilet in Bier-Sabayon mit Gemüse-Allerlei****Zutaten für 4 Personen****Rindsfilet**

640 g Rindsfilet (Mittelstück)  
Bratbutter  
Salz  
Pfeffer

**Bier-Sabayon**

3 Eigelb  
5 dl Weisswein  
3 dl Grimbergen Double  
50 g Kalte Butter  
Schalotten  
Salz  
Pfeffer

**DESSERT****Kleine Schokoladen-Variation.**

Gastronom Carlo Imwinkelried präsentiert den Hauptgang des Dreigangmenüs in seinem Restaurant Glismatta.

**Eines hat der langjährige Koch Carlo Imwinkelried als Gastronom schnell gelernt: Am Valentinstag lassen sich mit Liebe und Fantasie viele Pärchen anlocken. Im DURST präsentiert der Walliser sein Valentinstags-Menü.**

Seit zwei Jahren führt Carlo Imwinkelried das Restaurant Glismatta in Glis bei Brig. Am 14. Februar lässt er sich jeweils etwas Spezielles einfallen und hat damit grossen Erfolg. «Am

Valentinstag dekoriere ich die Tische im kleinen Saal festlich und biete den Liebenden ein besonderes Dreigangmenü an», sagt der Walliser. Dieses Engagement ist bei seinen Gäs-

ten vom ersten Jahr an gut angekommen. Carlo Imwinkelried ist überzeugt: «Den Abend des Valentinstages werden wieder viele Pärchen bei uns verbringen.»

[www.restaurantglismatta.ch](http://www.restaurantglismatta.ch)

**Dazu ein Grimbergen Double**

Wolfgang Wenger, Sales Manager Feldschlösschen.

Zu diesem Valentinstags-Menü empfehle ich ein Grimbergen Double. Dieses belgische Abteibier ist süffig, rauchig, fast schon süss und hat eine dezente Bittere. Es passt wunderbar zum Rindfleisch mit dem Bier-Sabayon und zur Schokoladen-Variation wie übrigens zu allen Desserts.

**Ihr Rezept ist gefragt**

Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) oder an Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden. Die originellsten Rezepte werden dann im DURST abgedruckt.

**Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!**





Die DURST-Kolumnisten: Stephan Pörtner (l.), Schriftsteller, Übersetzer und Gewinner des Zürcher Krimipreises. Beat Schlatter, Schauspieler, Kabarettist und Drehbuchautor.

## Die Durstigen Unsichtbar machen

**Stephan: Wie hast du die Festtage überstanden?** Beat: Es waren die ruhigsten Festtage, die ich je verbracht habe.  
**Du hast doch sonst jedes Jahr einen Riesenstress mit deinen Freun-**

**den und Verwandten.** Das ist so. Am 24. kamen die Schwiegereltern, am 25. mein Vater, mein Bruder und seine Familie, am 26. kamen alle Freunde, die keine Familie haben, am 30. ist das Vorglühen für

Silvester, und am 31. hatte ich wie immer Open House.  
**Ja, aber das ist doch dasselbe wie immer?** Nein, ich habe nämlich die ideale Lösung gefunden.  
**Bist du etwa auch in ein Haus ohne Internet- und Te-**

**lefonanschluss gefahren, so wie ich das immer mache?** Das würden mir Familie und Freunde nie verzeihen. Aber ich kann mich nach der Begrüssung in meiner Wohnung unsichtbar machen.  
**Wie geht das denn?** Ich habe eine Decke mit demselben Muster wie mein Sofabezug gekauft und mich darunter verkrochen.  
**Das funktioniert aber auch nur, wenn man ein so hässliches Sofa hat wie du, auf das sich kein Mensch setzen will.**



Beat Schlatter auf seinem Sofa.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

# Feiern an der Fasnacht und an der Muba

• **Geburtstag von Feldschlösschen:** Feldschlösschen feiert seinen 138. Geburtstag. Am 8. Februar 1876 wurde in der Brauerei in Rheinfelden zum ersten Mal Bier gebraut.

• **Mustermesse in Basel:** Die grösste Publikumsmesse der Schweiz öffnet am 14. Februar ihre Tore und dauert bis am 23. Februar. Die Basler Muba ist ein ideales Ausflugsziel für die ganze Familie und erwartet wiederum weit über 150000 Besucherinnen und Besucher. Ebenfalls wieder mit von der Partie ist Feldschlösschen.

• **Fasnacht in der Schweiz:** In diesem Jahr müssen sich die Fasnächtler etwas gedulden. In den meisten Schweizer Städten findet die fünfte Jahreszeit erst Ende Februar statt. Am 27. Februar zum Beispiel beginnt mit dem Urknall die Luzerner Fasnacht. Den Abschluss machen traditionell die Basler, deren «drey scheenschte Dääg» vom 10. bis 12. März stattfinden.



Feldschlösschen an der Mustermesse 2013.



Die Fasnacht findet heuer etwas später statt.



## BIERLEXIKON

### K wie Kalorien

Von wegen Bierbauch! Die weitverbreitete Meinung, Bier sei kalorienreich und mache dick, ist falsch. Bier hat pro Deziliter rund 45 kcal (=187 kJ). Je nach Biersorte variiert dieser Wert nach oben (Starkbier 60 kcal) oder unten (alkoholfreies Bier 26 kcal).

Zum Vergleich: Wein hat pro Deziliter mehr als 70 Kalorien und Spirituosen haben pro Deziliter sogar rund 300 Kalorien. Bier ist also deutlich kalorienärmer als Wein und Spirituosen.



## GASTROWITZ DES MONATS


Zwei Touristinnen treffen sich an der Hotel-Bar. «Bist du allein hier?», fragt die eine. «Ja, mein Mann raucht nicht, trinkt nicht und hängt nicht an Bars rum», antwortet die andere. – «Toll, und was macht er stattdessen?» – «Er sitzt im Zimmer und schimpft, dass andere Männer das dürfen!»



# DIE KRÖNUNG EINER FREUNDSCHAFT.

Meisterlich kreiert  
von Markus, handwerklich  
gebraut von Philippe.  
Cardinal Brunette.



 Sag' Markus und Philippe  
Deine Meinung auf  
[facebook.com/cardinalbeer](https://facebook.com/cardinalbeer)

