



DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch
 Nr. 7 | Juli 2014



Outdoor-Saison

Sommergefühle

Seite 10

Weniger Arbeit

Unsere Kunden sind begeistert von der neuen Selbstreinigungsanlage

Seite 23

Mehr Umsatz

Andreas C. Studer gibt wertvolle Tipps für die perfekte Sommerparty

Seite 30

Knüller!

Cardinal Spéciale

1.03

Nettopreis statt 1.23
 MW Harass 24x0,25

Cardinal Spéciale

1.08

Nettopreis statt 1.32
 MW Harass 24x0,33





**Entdecke mit der
grossen *Swiss Tour*
die *Schweiz* und
gewinne Preise im Wert
von **CHF 200'000!****



**Move
& Win**

www.rivella.ch/swisstour

Kein Kaufzwang. Promotionsende: 30.9.2014.
Gratiscode: SMS mit RIVELLA an 959 (CHF 0.20/SMS).



Editorial

Alles für ein gutes Outdoor-Geschäft



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Endlich Sommer! Die Tage sind lang und die Abende angenehm warm. Wer eine Terrasse oder einen Garten hat, kann jetzt als Gastronom die Frequenz und den Umsatz steigern. Feldschlösschen hilft Ihnen gerne, das Outdoor-Geschäft auf Touren zu bringen. Neben den passenden Getränken haben wir für Sie auch das perfekte Werbematerial. Informieren Sie sich auf myfeldschloesschen.ch und lassen Sie sich ab **Seite 10** von unseren zehn coolen Tipps für ein heisses Sommergeschäft inspirieren.

Sommerzeit ist Partyzeit: TV-Koch und DURST-Kolumnist Andreas C. Studer schreibt auf **Seite 30**, was es braucht, damit auch Ihr Fest zum Grosseffort wird. Zudem verrät «Studi» das Rezept für seinen scharfen Sommer-Pesto.

Feldschlösschen verbindet das Jodlervolk. Dieses trifft sich im Juli zum Eidgenössischen Jodlerfest in Davos Klosters. Lesen Sie auf den **Seiten 7 + 26**, was Feldschlösschen als «Vorjodler» (Hauptsponsor) zum Gelingen dieses Grossanlasses beiträgt. Auch Sie können Ihre Gäste zum Juchzen bringen: Überraschen Sie sie mit dem Jodler Bügel. Alles zu diesem guteidgenössischen und charaktervollen «Bier des Monats» erfahren Sie auf **Seite 4**.

Sandro Hofmann
New Business & Area Sales Director
Ostschweiz und Graubünden



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 10000,
Italienisch 2000

Urheberrechte

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

Bildnachweis

Titelbild: Restaurant Seerose, Zürich
Freshfocus, Textension,
Markus Raub, Thomas Buchwalder



Outdoor-Gastronomie 10



Orangina 8



Maibock 16



Jodler Bügel

Vorjodler lässt Ihre Gäste juchzen



Feldschlösschen ist beim Eidgenössischen Jodlerfest vom 3. bis 6. Juli in Davos Klosters «Vorjodler» (Hauptsponsor). Deshalb haben wir unseren klassischen Bügel in die Jodlertracht gesteckt. Der **Jodler Bügel** ist seit Mai und noch im Juli erhältlich. Auch Ihre Gäste können profitieren und 25x2 Zweitagespässe für den Grossevent im Landwassertal gewinnen. Die Teilnahme an der Verlosung erfolgt via Bauchetikette der Flasche.

Der Jodler Bügel spricht in erster Linie die Schweizer Bierfreunde an, die es gerne etwas kräftiger mögen, aber nicht gleich auf extravagante Bierspezialitäten zurückgreifen wollen. Dieses charaktervolle Bier mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Vol. % wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten gebraut. Es ist

würzig und hopfenaromatisch und passt damit perfekt zum Eidgenössischen Fest der Jodlerinnen und Jodler. Als «Vorjodler» lässt Feldschlösschen mit dem Jodler Bügel bestimmt auch Ihre Gäste juchzen.

Jetzt bestellen!

1.93 CHF

pro Flasche

Jodler Bügel
Art.10975
20 x 50 cl MW Harass

www.myfeldschloesschen.ch



PRODUKTWISSEN BIER



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

WUSTEN SIE, dass Bier auch perfekt zu den verschiedensten Dessertkreationen passt?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch in den Bereich «Trainings» und schauen Sie sich dort die kulinarische Bierlandkarte an. So können Sie sich ganz schnell einen Überblick verschaffen, welche Biere zu ihrem Dessertangebot passen.



WEIN DES MONATS

Œil-de-Perdrix

AOC VALAIS, J & M DIZERENS

Der **Œil-de-Perdrix** entfaltet im Bouquet zarte Himbeernoten, die mit exotischen Aromen bereichert werden. Im Gaumen überrascht er durch eine fruchtig-spritzige Note und überzeugt im Abgang durch einen guten Einklang von Süsse und Fruchtsäure.

Passt perfekt zu...

Dieser Œil-de-Perdrix eignet sich zu Nudelgerichten und Reis aus der asiatischen Küche und zu Häppchen in Bars und passt perfekt zu Saucenfleisch aus der Schweizer Küche.

Jetzt bestellen!

11.90 CHF

pro Flasche

Œil-de-Perdrix
Art.11791
6 x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch

«THE BOTTLE» –
Food & Wine:
www.bottle.ch

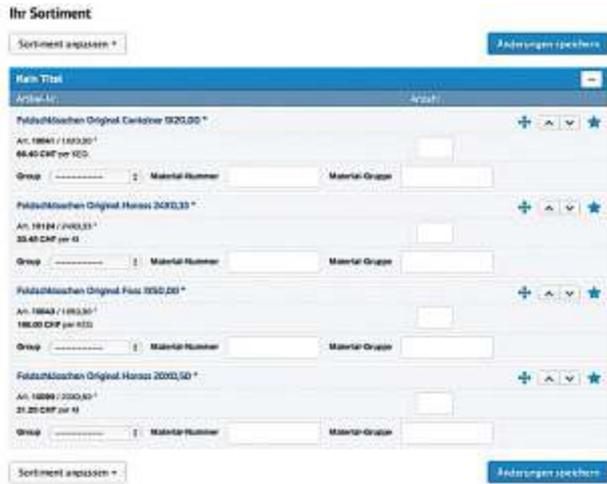


Bière riche

Zum Jodler Bügel ein Jodlerplättli

Servieren Sie zum kräftigen Jodler Bügel ein währschaftes Jodlerplättli mit einer feinen Auswahl an Käse und Fleisch, angereichert mit Eingemachtem und Dörrfrüchten. Das verführt Ihre Gäste, länger sitzen zu bleiben und mit einem weiteren Bügelbier anzustossen.





Jetzt noch einfacher zu bedienen: die Schnellerfassung im E-Shop.

myfeldschloessen.ch

Neu mit Drag & Drop

Auf myfeldschloessen.ch können Sie als Gastronom Ihr Sortiment jetzt noch einfacher bewirtschaften. Neu steht Ihnen in der Schnellerfassung des E-Shop nämlich eine «Drag & Drop»-Funktion zur Verfügung. Das heisst: Sie können beim jeweiligen Artikel einfach auf das Kreuz klicken und diesen mit der Maus bequem an die von Ihnen gewünschte Stelle

verschieben. Diese Neuerung gilt ab sofort für die Arbeit am PC und wird in Kürze auch auf mobilen Geräten verfügbar sein.

Hinzufügen und entfernen

Bereits auf allen Geräten können Sie in der Schnellerfassung des E-Shops zudem Favoriten ganz einfach hinzufügen oder entfernen: Dazu steht Ihnen jetzt der Stern-Button zur Verfügung.

Rivella Cliq

Von Rivella-Fans mitentwickelt

Den einzigartigen Rivella-Geschmack gibt es jetzt neu auch kombiniert mit fruchtigem Pfirsich- oder Rhabarber-Aroma. Rivella Cliq wurde von Konsumenten für Konsumenten mitentwickelt. Über 800 verschiedene Ideen für neue Rivella-Varietäten wurden von der Online-Gemeinschaft gesammelt.

Von der Ideenfindung über die Namensgebung bis hin zur Lancierung wurden die Rivella-Fans miteinbezogen. Zahlreiche Perso-

nen haben Rivella Cliq dann als Vorpremiere probiert. Die neuen Rivella-Kreationen wurden all jenen Durstigen angeboten, die bereit waren, sich das Rivella zu verdienen. Ob ein Lied, 50 Liegestützen oder eine Breakdance-Einlage – die Ideen der Durstigen zeigen: Für ein Rivella Cliq ist man gerne zu einer Gegenleistung bereit. Grund genug für Sie, das neue Rivella Cliq auf die Getränkekarte zu nehmen.

www.rivella-cliq.ch

Jetzt bestellen!

1.46 CHF
pro Flasche

Rivella Cliq Rhabarber
Art.12239
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Jetzt bestellen!

1.46 CHF
pro Flasche

Rivella Cliq Pfirsich
Art.12238
6x4x0,5 PET

www.myfeldschloessen.ch



Partnerpromotion «graubünden» und Rhäzünser

Auch Sie und Ihre Gäste können profitieren

Bis Ende Jahr findet eine Partnerpromotion zwischen der Marke «graubünden» und Rhäzünser statt. Die Gemeinsamkeiten liegen auf der Hand: Steinbock, humorvoll, populär und wohl-tuend sind nur vier von vielen Merkmalen, welche die Ferienregion mit der Marke Rhäzünser verbinden.

So profitieren Sie mit

Seit Mitte Mai haben die Rhäzünser Glasgebilde (35cl, 50cl, 100cl) eine abziehbare Rückenetikette. Dort finden Ihre Gäste einen Code, mit dem sie tolle Preise gewinnen können. Als Hauptgewinn winken Ferien im schönen Graubünden. Da pro Etikette eine Gewinnchance besteht, haben Ihre

Gäste den Anreiz, mehrere Flaschen zu kaufen. Im TV-Spot wird die 1-l-Glasflasche gezeigt. Zu-

dem wird die Marke Rhäzünser durch die Partnerpromotion bei Ihren Gästen ins Gedächtnis ge-

rufen – davon können auch Sie als Gastronom profitieren.

www.rhaezuenser.ch



Für Ihre kalorien-
bewussten Gäste.

NEU



INDIAN TONIC
ZERO

Nach dem Original-Rezept
von Schweppes Indian Tonic.
Ohne Zucker, ohne Kalorien.





DRINK DES MONATS

Mit Queens Ice Tea macht der Long Island Ice Tea seinem Namen alle Ehre

Dass ein Original «Long Island Ice Tea» – anders, als es der Name vermuten lässt – keinen Eistee enthält, ist bekannt. Wir fragen uns: Warum nicht trotzdem einmal versuchen? Der Queens Ice Tea Lemon gibt dem Longdrink den echten Eistee-Geschmack.

Einfach ausprobieren und die Gäste mit einem «Long Island Ice Tea» überraschen, der seinem Namen alle Ehre macht.



Zutaten für einen Drink

2 cl	Rum «Santa Cruz Silver Dry»
2 cl	Cointreau
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Zuckersirup
2 cl	Gin «St. Paul London Dry»
2 cl	Wodka «Aicy Russian Recipe»
4 cl	Schweppes Cola
2 cl	Queens Ice Tea Eiswürfel

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Cola und Eistee mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Ein grosses Longdrinkglas etwa zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen, die Mischung aus dem Shaker dazugeben und je nach Geschmack mit Cola und Eistee auffüllen. Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.



Jetzt bestellen!

1.74 CHF

pro Flasche

Queens Ice Tea

Art. 11699

6x1,5 EW PET Harrass

Art. 11702

6x1,5 EW PET FOB

www.myfeldschloessen.ch

Eidgenössisches Jodlerfest

Team in Landquart jodelt kräftig mit

Das Eidgenössische Jodlerfest in Davos Klosters ist der grösste Anlass, der je im Landwassertal stattgefunden hat. In vier Tagen werden ab dem 3. Juli bis 100 000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Das ist auch für das Feldschlösschen-Team in Landquart eine Herausforderung.



Urs Hofmann (rechts, stehend) freut sich mit dem Feldschlösschen-Team in Landquart auf das Eidgenössische Jodlerfest.

Um in Davos Klosters trockene Jodlerkehlen zu verhindern, arbeitet das Feldschlösschen-Getränkeverteilzentrum in Landquart unter Hochdruck. Das Depot ist eines von insgesamt 17 in der Schweiz und erstmals für die Gastrologistik eines Events dieser Gröszenordnung zuständig.

Unterstützung aus Dietikon

«Allerdings erhalten wir Schützenhilfe aus Dietikon», sagt Urs Hofmann, leitender Gastrologistiker in Landquart. Das Depot in Dietikon kennt sich bestens aus mit Grossanlässen, betreute auch die Eidgenössischen Schwingfeste in Aarau, Frauenfeld und Burgdorf.

Urs Hofmann: «Unsere grösste Herausforderung ist das Wetter,

denn dieses beeinflusst die Vorlieben der Konsumenten», sagt der Leiter Kundenlieferung Graubünden/Rheintal/Glarus.

Feldschlösschen ist «Vorjodler»

Bereits am Montag vor dem Jodlerfest wird sich die Crew aus Landquart aufmachen in Richtung Landwassertal – mit im Gepäck fast 140 000 Liter Bier, Mineralwasser und Süssgetränke. Feldschlösschen ist «Vorjodler» des «Eidgenössischen» und damit ein Hauptsponsor. Urs Hofmann hofft auf ein gelungenes Jodlerfest. «Und dann werde auch ich mir ein Feldschlösschen gönnen.»

Mehr zum Eidgenössischen Jodlerfest in Davos Klosters: Seite 26

ORANGINA

Shake the pulp!

Das Original für Ihre Gäste.

Orangina steht nicht nur für fruchtigen Geschmack, sondern auch für Charme und Lebensfreude. Und genau damit möchten wir unsere Wirte nun animieren, dem traditionsreichen Kultgetränk einen prominenten Auftritt in Ihren Lokalitäten zu ermöglichen. Stecken Sie Ihre Gäste mit Charme und Lebensfreude an und trimmen Sie Ihr Lokal mit Leichtigkeit auf Sommer. Mit dem Visibilitätspaket von Orangina legen wir Ihnen ein attraktives und verkaufsförderndes Tool in die Hände.



Macht Spass und vermittelt Lebensfreude: Orangina bringt Farbe ins Leben – auch in Ihrem Betrieb kann die Kultmarke für Frische und gute Stimmung sorgen.

Jetzt bestellen
und gratis Visibilitäts-Kit
sichern!

Orangina 15 x 25 cl,
MW Glas, Art. 11899

CHF 1.10 pro Flasche
Tel. 0848 805 010

Orangina – das Original für Sie und Ihre Gäste:

- Orangina ist DAS Original – seit 1935 in der kultigen «Bauchflasche».
- Orangina ...
 - ... überzeugt mit **12% Fruchtsaft und echtem Fruchtfleisch**,
 - ... ist eine erfrischende Mixtur verschiedener Zitrusfrüchte: Orangen, Grapefruit, Mandarine,
 - ... ist leicht kohlenensäurehaltig
 - ... und enthält keine künstlichen Farbstoffe, Aromen, Süsstoffe und Konservierungsmittel.

Und nicht vergessen: Shake the pulp! www.orangina.ch

Orangina-Mehrwerte für Gastronomen:

Machen Sie die Kultmarke Orangina zu Ihrem Wettbewerbsvorteil.

Das Visibilitätskit beinhaltet viele tolle Instrumente, mit denen Sie Ihren Betrieb attraktivieren und bei Ihren Gästen für Gefallen, Unterhaltung und gute Atmosphäre sorgen können. Im Orangina-Visibilitätskit inbegriffen sind:



- 3 kultige Retro-Blechschilder für die Wanddeko Ihrer «französischen Ecke».
- 1'000 Tischsets mit zwei verschiedenen Comics, die Ihren Gästen die Wartezeit verkürzen, viel Spass verbreiten und für Gesprächsstoff sorgen.
- 5 Fensterkleber mit denen Sie Laufkundschaft auf den Spass und Erfrischung in Ihrem Betrieb aufmerksam machen können.
- 500 blumige Orangina-Glasunter-setzer die den Charme und die Verspieltheit des kultigen Getränkes unterstützen.



Orangina hat den Sommer in sich!

Weil Sommergefühle so gut zu Orangina passen, unterstützen wir die SummerBeach auf dem Parkdeck des Berner Bahnhofs. Bis 2. August 2014 versprühen wir hier mit der Orangina-Lounge Lebensfreude und Savoir-vivre.

Sie sehen – ein Markenauftritt mit Orangina vermittelt Freude und Fun.





Wer die zehn Tipps beachtet, ist bereit für eine erfolgreiche Sommersaison auf der Terrasse oder im Garten.

Zehn coole Tipps für heiße Tage

So bieten Sie Ihren Gästen an heißen Tagen **die perfekte Erfrischung**

Welche Biere lieben die Gäste an heißen Sommertagen? Serviert man zuerst die Stange oder das Flaschenbier? Wie schafft man im Garten oder auf der Terrasse ohne grossen Aufwand immer wieder

ein neues Ambiente? Und was ist am späten Abend zu tun, damit die Gäste länger im Garten sitzen bleiben? DURST präsentiert Ihnen zehn coole Tipps für ein heisses Outdoor-Geschäft.

1 Sommerlicher Apéro: Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem heissen Apéro-Tipp: Ein eisgekühlter Somersby Apple Original bietet die perfekte Abkühlung. Oder hätte die Dame lieber ein Eve? Machen Sie sie doch auf das in diesem Sommer speziell auf die Fussball-WM hin kreierte Eve Caipirinha aufmerksam

2 Leichte Biere: Feldschlösschen verbindet Ihre Sommergäste. An heißen Tagen sind die leichten Biere aus unserem grossen Sortiment besonders beliebt. Wenn Sie Ihren Gästen ein Corona Extra

oder ein Draft Bier empfehlen, sorgen Sie bestimmt für die richtige Erfrischung. Und an besonders heißen Tagen sorgt natürlich auch ein Feldschlösschen Alkoholfrei für einen kühlen Kopf.

3 Ausschanktemperatur: Kontrollieren Sie die Ausschanktemperatur Ihres Offenbieres. Zu warmes Bier ist ein absolutes No-Go, die Stange sollte aber auch nicht zu kalt serviert werden. Die Zapftemperatur ist dann ideal, wenn sie zwischen 6 und 9 Grad Celsius beträgt. Lagern sollte man das Bier bei 5 bis 10 Grad.

4 Eis, Eis und nochmals Eis: Eiskwürfel, geeiste Gläser und natürlich auch Speiseeis: Mit Eis können Sie in hitzigen Zeiten nichts falsch machen. Halten Sie es stets bereit und geben Sie es grosszügig in die Gläser. Erfrischende Drinks wie der Somersby Apple Original bieten eiskalt einfach die beste Abkühlung.

5 Getränkeservice: An heißen Tagen zahlt sich der perfekte Getränkeservice besonders aus. Stellen Sie zuerst die kalten Getränke und das Flaschenbier bereit. Kümmern Sie sich danach um die



Feuer und Eis, leichte Biere und Somersby, für die Dame ein Eve und natürlich Feldschlösschen Original: So fühlen sich die Gäste im Sommer wohl.

warmen Getränke und zapfen Sie zuletzt das Offenbier. Servieren Sie dieses zuerst, danach die Flaschenbiere und die anderen Getränke. Vergessen Sie nicht, das Bier im richtigen Glas und auf einem Bierdeckel zu servieren.

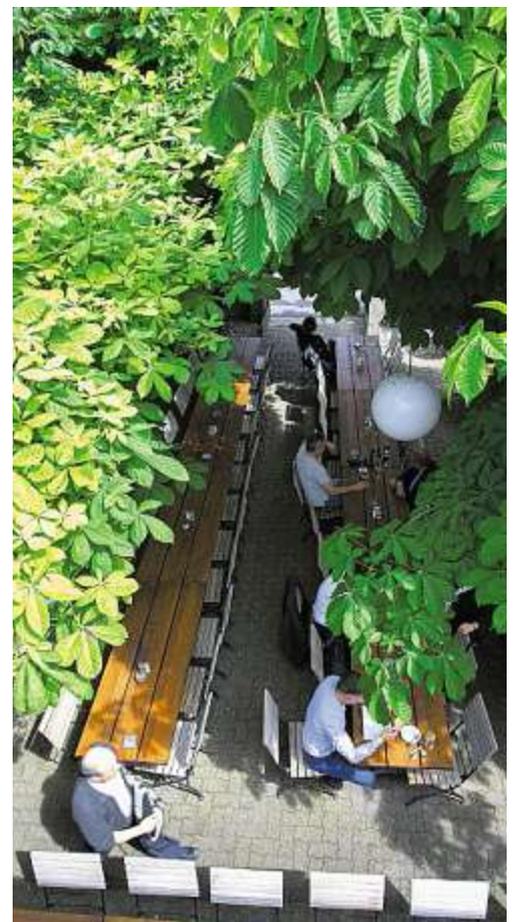
6 Schatten: Viele Gäste lieben die Sonne, andere sitzen lieber im Schatten. Und dann hat die Sonne auch noch die Angewohnheit, nicht immer vom gleichen Ort am Himmel zu scheinen. Deshalb ist die richtige Beschattung eine grosse Herausforderung. Den natürlichsten Schatten geben Bäume, aber auch Sonnensegel und verstellbare Sonnensstoren sind gute Lösungen. Sonnenschirme wiederum haben den Vorteil, dass sie mobil sind und der Sonne folgen können.

7 Gemütlichkeit: Die Gäste möchten sich bei Ihnen nicht nur abkühlen, sondern auch entspannen. Sessel mit Armlehnen und Liegen kommen diesem Bedürfnis entgegen. Teilen Sie Ihren Garten oder Ihre Terrasse in einzelne Teile ein. So können sich die Gäste in ihr eigenes «Reich» zurückziehen und den Aufenthalt auf ihrer eigenen «Insel» geniessen.

8 Refresh: Nehmen Sie im Garten und auf der Terrasse alle zwei, drei Jahre einen Refresh vor. So können Sie den Gästen Abwechslung bieten, ohne gleich alle Tische und Stühle auszuwechseln. Dazu eignen sich Stoffe in neuen Farben, andere Deko-Elemente und ein frisches Table-top. Mit Blumen, Vasen, Tischtüchern, Tischsets und Kerzenhaltern können Sie auf der stets gleich möblierten Terrasse neue Stimmungen schaffen. Draussen sollte man immer natürliche Pflanzen und nie Kunstblumen verwenden.

9 Feuer und Grill: Was gibt es an lauen Sommerabenden Entspannenderes, als draussen in ein loderndes Feuer zu schauen? Am meisten Sinn macht das Feuer natürlich dann, wenn Sie die Glut anschliessend zum Grillieren brauchen. Ein Stück Fleisch vom Grill und ein Bier von Feldschlösschen passen immer zusammen.

10 Wärme für den Abend: Auch im Sommer wird es in der Nacht kühler. Wenn Sie Decken anbieten, Heizelemente aufstellen oder ein wärmendes Feuer anzünden, bleiben die Gäste länger auf Ihrer Terrasse oder in Ihrem Garten sitzen.



Bäume sind die natürlichsten Schattenspender. Auch Sonnenschirme sind eine gute Lösung.

Eve Caipirinha

*Brasilianischer Samba für
Ihre weiblichen Gäste!*



**JETZT
BESTELLEN &
PROFITIEREN!**



Am Genfersee heizen Patron Eric Pouly und Küchenchef Yves Landolt im Sommer am Grill monatelang den Umsatz an: Im Restaurant Côté Vignes in Anières grillieren sie bei schönem Wetter fast täglich. Die Gäste sind begeistert und kommen in Scharen.

Schon auf dem Weg zum Restaurant weht einem ein verführerischer Duft von Rauch, Holzkohle und gebratenem Fleisch entgegen. Der blaue Himmel, die sommerlichen Temperaturen und die herrliche Aussicht verbreiten einen Hauch von Ferienstimmung. Die Bedingungen sind ideal für einen sonntäglichen Grillnachmittag.

Zum Fleisch ein Bier

Auf dem Bratrost brutzeln fast tellergrosse Côtes de Bœuf. Patron Eric Pouly und Küchenchef Yves Landolt sind in ihrem Element. Die Gäste trinken ein Bier und schauen zu. Gross ist die Freude, als die prächtigen Grilladen dann mit der Gemüse- und Kartoffelgarnitur serviert werden. «Ob-

wohl wir hier in einem Weinkanton sind, ist ein frisches Bier zu den Grilladen sehr beliebt», sagt Eric Pouly.

Grillabende mit Musik

Vom Frühsommer bis in den Herbst hinein wird im Côté Vignes bei schönem Wetter fast täglich grilliert. Oft finden hier auch Jass- oder Pétanque-Turniere statt, die mit dem Grillieren ihren krönenden Abschluss finden. «Die Spielkarten und Jassteppiche beziehe ich jeweils von Feldschlösschen», sagt Eric Pouly und erzählt mit leuchtenden Augen von den fröhlichen Grillabenden mit Boogie-Woogie-Darbietungen: «Dann erreicht die Stimmung jeweils ihren absoluten Höhepunkt.» Und der Umsatz auch!



Küchenchef Yves Landolt und Patron Eric Pouly stehen im Sommer jeden Tag am Grill.



Die Gäste geniessen die Grilladen am liebsten mit einem kühlen Bier.

UNSERE SOMMERWEINE. HOLEN SIE MEHR RAUS!



Bestellen Sie unter 0848 80 50 10 oder www.myfeldschloesschen.ch

easy
WINE

Restaurant Beaulieu, Bern

Der Biergarten ist für viele eine Oase

Während den Sommermonaten strömen die Gäste in Scharen in den Kastaniengarten des Berner Restaurants Beaulieu. Geschäftsführer Lucas Weder erzählt, was den Ort so besonders macht und wie sich der Garten auf das tägliche Geschäft auswirkt.

150 Plätze stehen in der Gartenwirtschaft unter Kastanienbäumen für die Gäste bereit, «und es dürften ruhig mehr sein», sagt Geschäftsführer Lucas Weder. Denn bei schönem Wetter sind die Holztische über die Mittagszeit und am Abend meist bis auf den letzten Platz besetzt. Ob für Studenten, Geschäftsleute oder Familien: Das «Beaulieu» in der Berner Länggasse ist für viele eine willkommene Oase in Zentrumsnähe.



Kühles Bier an schönem Ort: Lucas Weder, Geschäftsführer im «Beaulieu».

Angenehm kühler Ort für ein kühles Bier

«Wenn es heiss ist, schaffen die Kastanienbäume eine angenehme Kühle», so Weder. Die Atmosphäre ist heimelig. Am Abend sorgt das unaufdringliche Licht von Girlanden und grossen, weissen Kugeln für die richtige Stimmung. Beste Voraussetzungen für ein kühles Bier in gemütlicher Runde – denn «das wird im Garten mit Abstand am meisten getrunken», so Weder. Bei einer

breiten Auswahl vom Feldschlösschen Original bis zu saisonalen Spezialbieren haben die Gäste die Qual der Wahl.

Gleicher Aufwand im Sommer und Winter

«Natürlich ist der Service im Sommer komplizierter, es gibt mehr Wechsel und die Wege sind länger», erklärt Weder. Da im Garten weniger Plätze zu bewirten sind, gleiche sich der Aufwand für das Service-

personal aber aus. So kümmert sich zu jeder Jahreszeit ein junges Team von rund 20 Mitarbeitenden, 10 davon im Service, um das Wohl der Gäste. Und wenn die Baumkronen bei sommerlichen Wetterkapriolen mal nicht mehr genügend Schutz bieten, findet sich im Innern der seit 1895 nicht mehr wegzudenkenden Quartierbeiz jederzeit ein freier Platz für weiteren Biergenuss.

www.restaurantbeaulieu.ch

Fähribeizli, Muri bei Bern

«Ein bisschen wie Ferien»



Hier spricht die Lage für sich: Das Fähribeizli in Muri liegt direkt am Aareufer.

Läuft man vom Tierpark Dählhölzli eine halbe Stunde Aare aufwärts, führt kein Weg am Fähribeizli vorbei. Seit Mitte April hat das Bijou an der Aare seine Türen wieder geöffnet, über den Winter wurde es saniert und umgebaut. Für die

neue Geschäftsführerin Mareen Fleischmann liegen die Besonderheiten des Fähribeizli auf der Hand: «Der Platz liegt weit weg von der Stadt, hier fühlt man sich fast wie in den Ferien», sagt sie. Ihre Gäste geben ihr recht. Bei schönem

Wetter bilden sich auf der Terrasse schon mal Schlangen. Spaziergänger, Geschäftsleute, Touristen – alle suchen sie im Fähribeizli nach Erfrischung. «Wenn sie dann noch Plätze tauschen oder beginnen, die Tische herumschieben, ist

es gar nicht so einfach, den Überblick zu behalten», sagt Mareen Fleischmann.

Bei Regen kleines Chaos

Und was ist an Regentagen? «Dann kann man Dinge erledigen, für die man sonst keine Zeit findet. Es gibt immer etwas zu tun», sagt Mareen Fleischmann. Bei den Gästen löse plötzlich eintretender Regen jeweils ein kleines Chaos aus. Schutz finden sie im Innern oder unter der grossen Store.

Einen Weg zum Fähribeizli, ohne nass zu werden, findet übrigens auch, wer auf der anderen Aarseite steht: Ein Fährimann steht auf Abruf bereit und bringt die Durstigen mit seiner Fähre sicher, schnell und trocken zum kühlen Bier.

www.fahrbeizli-muri.ch

Viel Prominenz im Basler Volkshaus

«Tout Bâle» feiert am traditionellen «Maibock»

Die Marke Warteck und die Feldschlösschen Getränke AG haben zum traditionellen «Maibock» eingeladen, und «Tout Bâle» ist gekommen. Rund 400 Personen aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport nutzten Mitte Mai den beliebten Anlass zum Gedankenaustausch und zum geselligen Beisammensein im Zeichen der Bierkultur.

«Maibock»-Festbier

Ein Star des Abends war das «Maibock»-Festbier. Und natürlich wird über Fussball gesprochen, wenn man sich in Basel trifft und FCB-Präsident Bernhard Heusler zu den Gästen gehört. Feldschlösschen ist seit 2001 Partner des St.-Jakob-Parks und liefert sowohl das Bier wie auch Wasser und Softdrinks. Seit letztem Sommer ist Feldschlösschen zudem Premiumpartner des FCB.



Regierungratskandidat Lukas Engelberger (links) und Regierungsrat Carlo Conti.



Alec Schärer (migrolino), Micha Roth (Bell) und Dominik Nyffenegger (Basel Tattoo Productions).



Basler Spitzenfussball und Basler Spitzenbier: FCB-Präsident Bernhard Heusler geniesst sein Warteck.



Thomas Keller (Kaserne Basel), Petra Emmel (Ramada Plaza) und Michael Bellgardt (Theater Basel).



Toni Schürmann und Walter Brack von der Christoph Merian Stiftung.



Armin Faes (Komikerduo Land) und zusammen mit anderen.



Die Feldschlösschen-Brauereipferde genossen ihren «Maibock»-Auftritt.



Daniel Egloff (Basel Tourismus) und Erik Julliard (Basel Tattoo Productions).



Daniel Vetsch (Grafiker) und Felix Rudolf von Fasnachts-Comités).

aibock»



Viel Arbeit für den Fotografen: Die Gäste liessen sich gerne als Pirat oder als Science-Fiction-Figur ablichten.

Staff Event im Lausanner Club «Mad»

Ein Merci für das Servicepersonal

Der «Mad Staff Event» von 1664 ist in der Romandie bestens etabliert. Auch dieses Jahr feierten mehr als 1000 gut gelaunte Menschen im preisgekrönten Lausanner Club «Mad» bis tief in die Nacht hinein.

1664 widmet diesen Event den Kunden und vor allem dem Servicepersonal, das sich täglich für das beliebte Premium-Bier aus Frankreich einsetzt. Auf die-

se Weise bedankt sich 1664 für die wertvolle Arbeit, die an der Front geleistet wird.

350 Jahre 1664

1664 ist das Geburtsjahr des Premium-Bieres 1664, das dieses Jahr also einen runden Geburtstag feiert: 350 Jahre 1664. Und gleich noch ein Jubiläum: 10 Jahre «Mad Staff Event». Félicitations et santé!

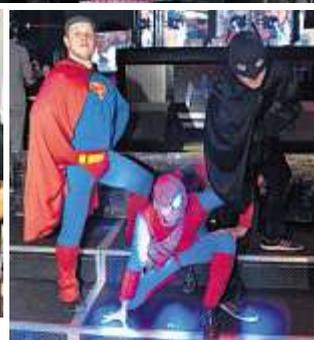
www.1664.ch



Frédéric Bertholier, Area Sales Director Westschweiz, bedankt sich bei den vielen Gästen.



Almi & Salvi), Meinrad Stöcklin Rico Tarelli (Stiftung Brasilea) Gästen.



Claude Janiak (Ständerat Basel-Rohr (ehemaliger Obmann des d Urs Bossert (früher Warteck).

Ob verkleidet oder nicht: Die Gäste hatten ihren Spass am Staff Event im Club «Mad».

SWISS PREMIUM SELECTION



NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



Gastgeberin Maja Setoric und Sales Manager Fabio Cascili stossen auf eine erfolgreiche Zukunft im «Grottino» an.

MAJA SETORIC führt das «San Martino Grottino 91» in Porto Ronco, zu dem auch fünf Zimmer mit Seesicht gehören, seit Anfang Mai. Zuvor ein Luxusrestaurant, soll das neue «Grottino» nun eine bunte Schar von Gästen anziehen. Ein Koch aus Sardinien verwöhnt diese mit einer mediterranen Küche.

Auf ein Bier mit...

MAJA SETORIC,
RISTORANTE ALBERGO SAN MARTINO
GROTTINO 91, PORTO RONCO

Fabio Cascili (Sales Manager): Maja, du bist erst seit Kurzem Gastgeberin im «Grottino». Wie läuft der erste Sommer?

Maja Setoric: Es ist eine anstrengende und spannende Zeit. Ich führe zum ersten Mal einen Betrieb alleine; dieser Schritt brauchte etwas Mut. Jetzt geht es darum, das neue «Grottino» bekannt zu machen. Ich habe mich sofort in diesen Ort verliebt und hoffe, dass es den Gästen gleich ergeht.

Die Terrasse mit Blick auf den Lago Maggiore ist ein gutes Argument.

Das stimmt. Deshalb bin ich auch zuversichtlich, dass das Geschäft gut anlaufen wird. Während der Saison legt im Halbstundentakt ein Schiff von den Brissago-Inseln direkt unterhalb vom «Grottino» an. Unsere Terrasse mit 40 Plätzen bietet den perfekten Platz für einen perfekten Apéro.

Weisst du, was der perfekte Apéro für diese Gäste im «Grottino» sein könnte? Ein kühles Somersby, gemischt mit einem Schluck Prosecco!

Gute Idee! Bisher trank ich Somersby ja am liebsten selbst (lacht). Die Gäste muss ich erst noch auf den Geschmack bringen.

Auf den Geschmack bringst du sie bestimmt auch mit deiner mediterranen Küche und dem passenden Bier dazu. Zu deinen Fischgerichten passt die Hopfenperle sehr gut.

Danke für den Tipp. Den Fisch beziehe ich übrigens direkt vom benachbarten Fischhändler. Dass unsere Produkte aus der Region kommen und wir uns hier gegenseitig unterstützen, ist mir sehr wichtig.

Auch nüchtern betrachtet eine gute Wahl.



DIE NEUEN FORD **TRANSIT**



Go Further

DIE KRÖNUNG EINER FREUNDSCHAFT.

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

**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloessen.ch



M. Hime
Brauer

M. Prudel
Entwickler

 Sag' Markus und Philippe
Deine Meinung auf
facebook.com/cardinalbeer



Wettbewerb – zu gewinnen:

Tickets fürs **Paléo-Festival** in Nyon

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

1. Welche Zapftemperatur hat das perfekte Offener?

- B** 0 bis 3 Grad Celsius
- L** 3 bis 6 Grad Celsius
- S** 6 bis 9 Grad Celsius

2. Wie heisst das speziell aufs Eidg. Jodlerfest in Davos hin lancierte Bier von Feldschlösschen?

- P** Jodler Chörli
- O** Jodler Bügel
- S** Jodler Hopfen

3. Wer steht im Zentrum des Mad Staff Events von 1664?

- M** Das Servicepersonal
- D** Die Küchenchefs
- R** Die Hoteliers

4. Wie heisst der traditionelle Anlass, zu dem Feldschlösschen im Frühling die Basler Prominenz einlädt?

- A** Rheinspass
- I** Aprilglocke
- M** Maibock

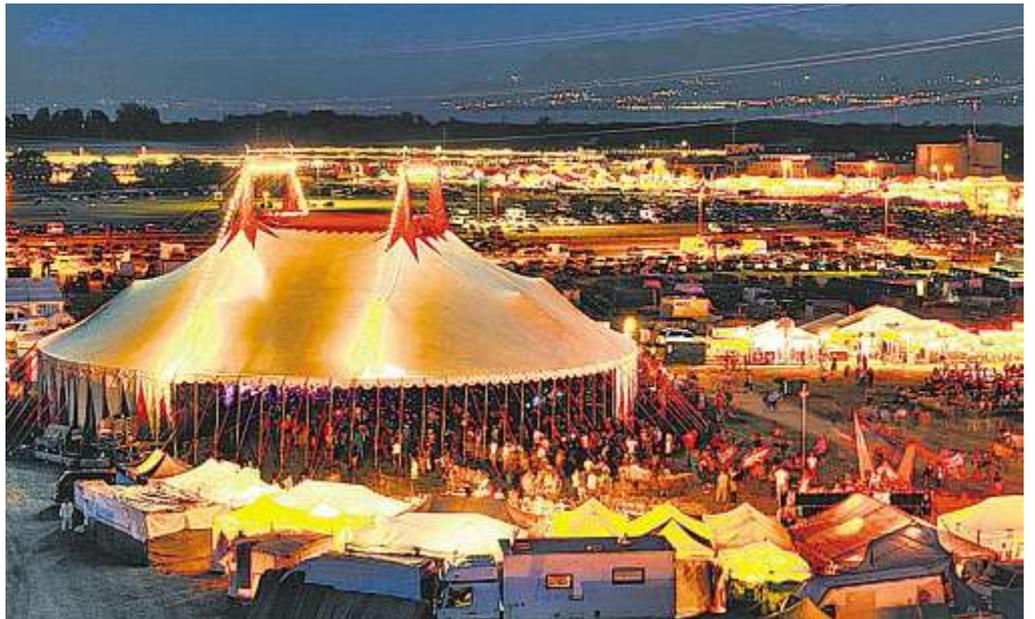
5. Wie heisst das Maskottchen der Leichtathletik-EM in Zürich?

- E** Cooly
- V** Speedy
- P** Züüry

6. Welches Bier erfrischt die Fans beim Gstaader ATP-Tennisturnier?

- A** Schneider Weisse
- R** Corona Extra
- D** Stella Artois

Das Lösungswort lautet:



3 x 2 Tickets für Samstag

Das Paléo Festival Nyon bietet auch in diesem Jahr ein Programm der Extraklasse. Vom 22. bis 27. Juli steht es im Zeichen der Rock-, Pop-, Electro-, Chanson-, HipHop-, World- und Reggae-Vibrationen. Wir verlosen 3 x 2 Tickets für den Samstag und damit für die Auftritte von James Blunt, Vanessa Paradis und vielen anderen.



Paléo Festival in Nyon: James Blunt ist ebenso dabei wie das Festivalbier Cardinal.

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 Samstag-Tickets fürs Paléo Festival in Nyon. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

Einsendeschluss ist der **10. Juli 2014**

Wettbewerbsgewinner DURST Mai 2014

Je ein Feldschlösschen-Fanset mit einem Fan-Shirt und einem Fan-Schal in den Farben der Schweizer Nationalmannschaft sowie einem Fussball gewonnen haben

Gabriella Horber (Zürich), **Karin Rieben** (Kehrsatz), **Serge Gremion** (Chablons), **Juan Garcia** (Meyrin) und **Walter Schübach** (Frauenfeld).

Wir gratulieren.



Unser neues Internet-Angebot: Exklusiv für Sie als Feldschlösschen-Kunde

Professionelle Website

nur 750 Franken

In Zusammenarbeit mit der Toweb GmbH richten wir für Ihren Betrieb eine professionelle Website ein. Bei einem Preis von nur 750 Franken sparen Sie 50% vom Normalpreis. In den ersten 12 Monaten ist unter anderem Folgendes inbegriffen:

- **Moderne, ästhetische Website mit 8 Unterseiten**
- **Registrierung des Domainnamens**
- **5 Updates von Bildern und Texten pro Monat**
- **Hosting**
- **4 Web-Mail-Adressen**
- **Kontaktformular auf der Website**
- **Besucher-Zähler und Online-Statistik-Modul**
- **Wöchentliches Back-up**
- **Support per E-Mail und Telefon**

+++ Zusatzangebot +++

Facebook-Seite Ihres Betriebes

nur 549 Franken

Lassen Sie sich für nur 549 Franken eine professionelle Facebook-Seite Ihres Betriebs auf Basis Ihrer neuen Website erstellen.



Weitere Informationen sowie das Bestellformular finden Sie auf

 MyFELDSCHLOESSCHEN.ch unter «Besser Wirtschaften/Deals».

Direktkontakt Toweb GmbH unter: Telefon +41 43 497 93 20, E-Mail support@toweb.ch Stichwort: «Feldschlösschen»

Feldschlösschens Selbstreinigungsanlage

«In unserem Arbeitsalltag ist diese Anlage eine echte Erleichterung»

Sie ist fleissig wie eine Biene und simpel zu bedienen wie eine Waschmaschine: Die Selbstreinigungsanlage für Bierleitungen erobert den Markt im Sturm. Der Wädenswiler Gastronom Bruno Cogliati freut sich über den Zeit- und Kostengewinn sowie die hohe Bierqualität.

Das Hotel Engel in Wädenswil hat seit Februar dieses Jahres einen neuen Mitarbeiter. Er ist zuverlässig, reinigt gründlich, spart Kosten und arbeitet auf Knopfdruck fleissig und ohne Pause. Die Rede ist von Feldschlösschens Selbstreinigungsanlage, die Geschäftsführer Bruno Cogliati vor einigen Monaten hat einbauen lassen. «Sie ist eine echte Erleichterung für den Arbeitsalltag», schwärmt er.

Verschiedene Programme
Was früher die Reinigungsexperten in Rechnung gestellt haben, erledigt heute im Hotel Engel in Wädenswil die Selbstreinigungsanlage. Ein elektronisches Bedie-

nungsprogramm leitet den Benutzer Schritt für Schritt durch die verschiedenen Programme zur Reinigung der Bierleitungen.

Einfach zu bedienen

Die Selbstreinigungsanlage ist damit nicht schwieriger zu bedienen als eine gewöhnliche Waschmaschine. Matthias Suter, Leiter Backoffice Gastroservice von Feldschlösschen: «Die Anlage mischt Wasser in einem bestimmten Verhältnis mit Reinigungslauge. Mit dem integrierten Farbumschlag von Violett zu Grün lässt sich die Reinigungswirkung sehr einfach ablesen. Ein weiterer Vorteil des Farbumschlages ist, dass immer ersichtlich



ist, ob gerade Wasser oder Reinigungslauge aus dem Hahn kommt.»

«Hygienisch einwandfrei»

Die Feinabstimmung nehmen die Gastronomen zusammen mit dem Reinigungstechniker bei der Inbetriebnahme auf einem Display gleich selber vor. Für Bruno Cogliati vom Hotel

Dank der Selbstreinigungsanlage kann Gastronom Bruno Cogliati ...

... mit weniger Aufwand stets frisches Bier zapfen.

Engel in Wädenswil war die Feinabstimmung kein Problem. Er sagt: «Die Selbstreinigungsanlage arbeitet hygienisch einwandfrei und die Qualität des Bieres ist sehr erfreulich.»

Mehrfacher Profit

Ihre Vorteile als Gastronom:

- **Kein Betriebsstillstand:** Sie bestimmen den Zeitpunkt der Reinigung selber.
- **Keine Abhängigkeit:** Sie sind nicht auf Servicetechniker angewiesen.
- **Gratis-Check:** Zweimal pro Jahr wird die Anlage von Feldschlösschen gratis gewartet.
- **Perfektes Bier:** Die Selbstreinigungsanlage garantiert permanent frisches Bier.
- **Weniger Kosten:** Die Ersparnis beträgt pro Jahr rund 700 Franken. Bei einem Preis von 870 Franken ist die Anlage nach 15 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.



coop presents

SCHUPFART

26.-28. Sept. 14

**30 JAHRE
COUNTRY-NIGHT**

Ticket-Spezialangebot bis 9. Juli

26. Sept. 19.30 Uhr



**26. POP-ROCK-NIGHT
GOTTHARD
BLIGG**
The Straits (UK)

Spezialangebot bis 9. Juli
Tickets Fr. 70.-
statt Fr. 77.-

27. Sept. 17.15 Uhr



30. COUNTRY-FESTIVAL
Enderlin Chicks · Lennerockers
**AUGIE MEYERS &
Stephanie Urbina Jones**
TRUCK STOP
SANTIANO Die Stargäste
zum Jubiläum

Spezialangebot bis 9. Juli
Tickets Fr. 58.-
statt Fr. 65.-

28. Sept. 11.15 Uhr

32. SCHLAGER-PARTY

SONNTAG AUSVERKAUFT!

Verkaufsstellen:

(Preise exkl. allfällige Vorverkaufsgeb.)



Eintrittspreise
inkl. TNW-Ticket

Schupfart Flugplatz-Büro
Sissach Garage Wirz
Brunegg TCS Zentrum

Bad Säckingen Tourismusbüro
Basel BaZ am Aeschenplatz
Ticketcorner Ganze Schweiz

NEUE AARGAUER BANK in Frick, Möhlin und Rheinfelden

Tickets: www.schupfartfestival.ch

Giron in Farvagny

OK zählt auf Feldschlösschen

80 000 Besucher, 2 Millionen Budget, 3 Wochen Festbetrieb: Der Giron des Kantons Freiburg ist ein Anlass der Superlative. Die Veranstalter sind froh, Feldschlösschen als Partner zu haben.

Vincent Neuhaus ist erst 23 Jahre alt. Als OK-Präsident des 1. kantonalen Girons in Farvagny / FR hat er eine Herausforderung angenommen, der sich nicht viele in seinem Alter stellen würden. Der 18 Tage dauernde Grossevent auf dem über 15 Hektaren umfassenden Festgelände ist einer der grössten kantonalen Festanlässe der Schweiz in diesem Jahr. Das Budget dieses Girons beträgt zwei Millionen Franken, erwartet werden rund 80 000 Besucherinnen und Besucher.

Lob für Feldschlösschen

Die Marke Cardinal ist offizieller Sponsor und Durstlöcher dieses Anlasses der Superlative. Vincent Neuhaus: «Feldschlösschen hat eine langjährige Event-Erfahrung, vor allem was die Logistik betrifft. Dieser Partner garantiert uns,

dass wir auch bei einem Riesenandrang die Festbesucher und Mitwirkenden optimal bedienen können.» Mit Feldschlösschen Event Coach Samuel Taschner als Koordinator und Sales Manager Raymond Rigolet stehen dem OK zwei ausgewiesene Routiniers mit Rat und Tat zur Seite.

Girons

Girons werden in den Kantonen Waadt und Freiburg und neuerdings auch im Wallis veranstaltet. Wettkämpfer aus Vereinen, Clubs und Jugendgruppen nehmen an diesen Festen teil. Bei Geschicklichkeitsdisziplinen, die an «Spiel ohne Grenzen» erinnern, stellen die jugendlichen Teilnehmer ihr Können unter Beweis. In Farvagny findet zum ersten Mal ein kantonaler Giron statt.

www.farvagny2014.ch



Sales Manager Raymond Rigolet, OK-Präsident Vincent Neuhaus und Feldschlösschen Event Coach Samuel Taschner in Farvagny.



Auch Maskottchen Cooly freut sich schon riesig auf die EM.

Patrick Magyar, CEO Leichtathletik-EM

«Ich kompensiere mit Rhäzünser»

Am 12. August beginnt in Zürich die Leichtathletik-EM. CEO Patrick Magyar über die Partnerschaft mit Feldschlösschen und seinen persönlichen Durstlöcher.

Die Leichtathletik-EM ist auch in gastronomischer Hinsicht ein Mammutakt. Warum haben Sie sich für eine Partnerschaft mit Feldschlösschen entschieden?

Weil Feldschlösschen ein Top-Sortiment hat. Zudem gibt es nur ganz wenige Firmen, die den logistischen Herausforderungen von Leichtathletik-Europameisterschaften gewachsen sind.

Welches sind denn die grössten Herausforderungen?

Zum einen muss eine Vielfalt an Ortschaften bedient werden wie das Stadion Letzigrund, diverse Aufwärm- und Trainingsstandorte, der Sechseläutenplatz oder die verschiedenen Team- und VIP-Hotels. Für die Athleten ist es zudem besonders wichtig, dass ihre PET-Flaschen versiegelt sind. Bei einer unverschlossenen Flasche besteht die Gefahr, dass deren Inhalt durch eine zusätzliche Substanz «verseucht» wird. Und



«Feldschlösschen hat ein Top-Sortiment.»

Patrick Magyar, CEO Leichtathletik-EM in Zürich

das könnte für die Sportler bei den Dopingkontrollen zu einem grossen Problem werden.

Auf welchen Durstlöcher schwören Sie selbst?

An einem heissen Tag verliere ich über acht Liter Wasser. Das kompensiere ich mit Rhäzünser.

Eidgenössisches Jodlerfest in Davos Klosters

Grosse Bühne für das Brauchtum

Das 29. Eidgenössische Jodlerfest in Davos Klosters ist ein echter Volksanlass. Feldschlösschen sorgt vom 3. bis 6. Juli als «Vorjodler» (Hauptsponsor) dafür, dass das Jodlervolk keinen Durst leiden muss.

Das idyllische Landwassertal wird sich Anfang Juli in eine Grossbühne für schweizerisches Brauchtum verwandeln. Vom 3. bis zum 6. Juli findet im Bündnerland das 29. Eidgenössische Jodlerfest statt. Die Veranstalter erwarten an den vier Besuchstagen rund 10 000 aktive Mitglieder des Eidgenössischen Jodlerverbands, wobei die Anzahl der Besucherinnen und Besucher um ein Vielfaches höher sein wird.

Ein Grossanlass

«Das Eidgenössische Jodlerfest wird der grösste Anlass sein, der je im Landwassertal stattgefunden hat», versprechen die Veranstalter. Wenn sich die Jodlerfreunde in Davos treffen, werden sie also



Der Präsident der Bündner Jodlervereinigung, Luzi Kindschi, präsentiert das offizielle Plakat.

auch den Spengler Cup in den Schatten stellen.

Der «Vorjodler»

Im Hauptzelt mit der Abendunterhaltung finden rund 1500 Personen Platz. Dazu kommen 16 weitere Zelte mit einer Kapazität von jeweils 400 Jodlerfreunden.

Feldschlösschen ist «Vorjodler» dieses Grossanlasses und für das Löschen des Durstes des Jodlervolkes zuständig. Federführend ist dabei der Feldschlösschen-Standort Landquart (vgl. Seite 7). Auch für Feldschlösschen ist ein Gross-event wie das Eidgenös-

sische Jodlerfest eine Herausforderung. Dass man einer solchen Herausforderung gewachsen ist, beweisen die Auftritte an den Eidgenössischen Schwingfesten in Aarau, Frauenfeld und Burgdorf sowie an anderen Grossanlässen.

www.jodlerfest-davos.ch

**Tickets zu gewinnen**

DURST verlost 4x2 Eintritte für das Eidg. Jodlerfest. Gewinnen Sie diesen Hut mit Anstecker: Er ist die Eintrittskarte für das Fest der Jodlerinnen und Jodler in Davos. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Jodlerfest» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

Feldschlösschens Projektleiter Claude Preter

«Wir errichten in Davos ein Satelliten-Depot»

Claude Preter ist am 29. Eidgenössischen Jodlerfest Projektleiter von «Vorjodler» Feldschlösschen. Er erklärt seine Aufgabe und sagt, warum auf dem Festgelände ein Satelliten-Depot eingerichtet wird.



Projektleiter Claude Preter.

Claude Preter, welches sind Ihre Aufgaben als Projektleiter?

Ich bringe die regional wechselnden Teams aus Logistik, Sales und Marketing zusammen und begeistere sie für den jeweiligen Event. Nur so können derart komplexe Projekte erfolgreich umgesetzt werden. Mein Ziel ist es, Mitarbeiter wie Kunden für die Sache zu motivieren.

Sie sind also gewissermassen die Schnittstelle zwischen den Mitarbeitern und den Kunden?

Genau. Am Eidgenössischen Jodlerfest in Davos Klosters ist zum Beispiel unser Depot in Landquart für die Getränkebelieferung

«Eine Belieferung ohne Unterbruch»

zuständig. Es wird unterstützt durch die Feldschlösschen-Standorte Dietikon und Rheinfelden. Zusammen planen wir das Projekt und versuchen, böse Überraschungen zu vermeiden.

Welche spezifischen Herausforderungen erwarten Sie am Eidgenössischen Jodlerfest?

Davos ist die höchstgelegene Stadt Europas und gleichzeitig ein Durchgangsort für den Verkehr ins Engadin. Wird das Verkehrsaufkommen zu gross, können wir nicht täglich von unserem Depot aus an den Zielort fahren, was sonst üblich ist. Wir errichten also ein Satelliten-Depot auf dem Gelände des Jodlerfests. So ist eine autarke Belieferung ohne Unterbruch gewährleistet.

Restaurant Bar Razzia, Zürich

1920er-Charme, Stil und Bierkultur

Das «Razzia» im Zürcher Seefeld hat eine bewegte Geschichte. In den 1920er-Jahren entstand der neoklassizistische Bau als erstes Lichtspieltheater der Stadt. 30 Jahre später erfolgte ein Umbau, wobei das schmuckvolle Interieur hinter einer Innenverschalung verschwand.

Langfristige Pacht

Ende des 20. Jahrhunderts stand das «Razzia» dann längere Zeit leer, ehe 2007 die Ledermann Immobilien AG die Verantwortung für die heruntergekommene Liegenschaft übernahm. Die Razzia Kultur AG erhielt den Zuschlag für die langfristige Pacht des Lokals und betreibt es seit Mitte Mai als Restaurant und Bar.

Stummfilmabende

Im neuen und prachtvollen «Razzia»-Saal erinnert vieles an den Charme und das Flair der 1920er-Jahre und auch an ein Kino – zum Beispiel die grosse Leinwand, die nicht bloss als Dekora-

tion dient. Im neuen «Razzia» werden nämlich regelmässig Stummfilmabende stattfinden.

Internationale Küche

Das aufwändig und mit viel Liebe zum Detail restaurierte Lokal umfasst auch eine Bar und eine Terrasse. Gastgeber ist Geschäftsführer und Teilhaber Stefan Roth. Er legt Wert auf eine internationale Küche und eine interessante Weinauswahl.

«Bierkultur ist wichtig»

«Wie in allen Restaurants und Bars ist bei uns auch die Bierkultur wichtig», sagt Stefan Roth. Der Gastronom ist schon lange zufriedener Feldschlösschen-Kunde und setzt auch im «Razzia» auf die grosse Auswahl und die umfassende Betreuung dieses Partners.

Stefan Roth: «Im Offenausschank bieten wir unseren Gästen das Feldschlösschen Urtrüb und die Hopfenperle an, auch das Bügelbier ist sehr beliebt.»

www.razzia-zuerich.ch



Stefan Roth im riesigen und stilvollen Saal des «Razzia» im Zürcher Seefeld.



Einst und heute: das «Razzia».



Im einstigen Kino werden weiterhin Filme gezeigt.

Restaurant Pizzeria La Rive, Morges

Feldschlösschen auch in neuem Lokal Partner



Patron Huseyin Sahin mit Mitarbeiter Giuseppe Vitale.

Schon seit elf Jahren ist Huseyin Sahin mit dem Restaurant L'Union in Morges treuer und zufriedener Kunde von Feldschlösschen. Seit April führt er im Zentrum des idyllischen Städtchens am Genfersee noch einen weiteren Gastbetrieb: Er hat das ehemalige Café du Parc in das sympathische Restaurant La Rive umbauen lassen.

Partnerschaft mit Feldschlösschen

«Aufgrund meiner ausgezeichneten Erfahrungen mit Feldschlösschen war für mich von Anfang an klar, dass ich auch im «La Rive» mit

diesem bewährten Partner zusammenarbeiten werde», sagt Gastgeber Huseyin Sahin.

Sieben Tage die Woche offen

Das geschmackvoll eingerichtete Lokal ist eine gelungene Mischung aus Restaurant und Pizzeria. Beliebte sind die Pasta und die Salate. Zudem schätzen die Gäste, dass das «La Rive» jeden Tag geöffnet ist. Von den fünf angebotenen Bieren aus dem Feldschlösschen-Sortiment ist laut Huseyin Sahin das Carlsberg der Favorit der Gäste.

www.restaurantlarive.ch

Gratis-Internetzugang für Ihre Gäste



Wir schenken Ihnen
Hardware im Wert von
199 Franken

In Zusammenarbeit mit der Monsoon AG ermöglichen wir Ihren Gästen Gratis-Zugang ins Internet. Am besten bestellen Sie gleich für drei Jahre: Dann schenken wir Ihnen nämlich die Hardware im Wert von 199 Franken, und die monatlichen Betriebskosten betragen nur gerade 28 Franken.

Weitere Informationen sowie das Bestellformular finden Sie auf MyFELDSCHLOESSCHEN.ch unter «Besser Wirtschaften/Deals».



Direktkontakt Monsoon Networks AG unter: Telefon +41 43 500 04 70, E-Mail: info@monsoon.net Stichwort: «Feldschlösschen»



Crédit Agricole Suisse Open Gstaad

Schweizer Tennis-Hoffnungen und mexikanisches Premium-Bier

Kann Michail Juschni das Turnier wie im Vorjahr gewinnen? Wie spielt Stanislas Wawrinka auf? Kommt auch Roger Federer ans Crédit Agricole Suisse Open in Gstaad? Während diese Fragen noch unbeantwortet sind, steht jetzt schon fest: Das Premium-Bier Corona Extra wird im Berner Oberland erneut einen starken Auftritt haben.

Im letzten Jahr war er noch Schweizer Hoffnungsträger, jetzt startet Stanislas Wawrinka in Gstaad als einer der Favoriten ins Crédit Agricole Suisse Open (19. bis 27. Juli). «Stan ist der Mann, den es zu schlagen gilt», sagt Turnierrichteur Jean-François Collet.

Bei den French Open ist Wawrinka auf Sand allerdings schon in der ersten Runde ausgeschieden. Auch Jean-François Collet weiss: «Ein Selbstläufer wird es nicht. Mit Vorjahressieger Michail Juschni oder den Spaniern Nicolas Almagro und Fernando Verdasco starten nämlich noch weitere Sandspezialisten.»

Collet hofft auf Federer

Als letzter Schweizer hat Roger Federer das Turnier 2004 gewonnen. Zehn Jahre ist das nun her. Kommt der Baselbieter in diesem Sommer erneut ins Saanenland? «Im letzten Jahr hat er

Gewinnen Sie Finaltickets

Corona verlost für das Finale vom 27. Juli 2x2 Premium-Tickets. So machen Sie mit: Schreiben Sie eine E-Mail mit dem Stichwort «Corona» an durst@fgg.ch. Wir wünschen Ihnen viel Glück.

sich erst kurz vor Turnierbeginn dazu entschieden, in Gstaad anzutreten. Unsere Hoffnung stirbt zuletzt», sagt Jean-François Collet.

Corona ist Stammgast

ATP-Partner Corona Extra ist als Stammgast des Turniers kaum noch wegzudenken. Das mexikanische Premium-Bier wird den Top-event im Berner Oberland auch in diesem Jahr bereichern. Turnierrichteur Jean-François Collets Tipp für die Fans: «Die Corona-Bar und die Corona-Lounge sind sehr beliebte Treffpunkte.»



Grosses Bild: Michail Juschni lässt sich 2013 als Turniersieger feiern.
Oben: Turnierrichteur Jean-François Collet.
Rechts: Corona Extra gehört einfach dazu.



Stanislas Wawrinka 2013 in Gstaad.

Corona Extra im House of Beer

Corona Extra ist seit vier Jahren exklusiver Premium-Partner der ATP-Tennistour und erreicht damit Millionen von Menschen in 147 Ländern. Wollen auch Sie das frische und unkomplizierte mexikanische Ambiente in Ihren Betrieb holen? Im «House of Beer», dem Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen, können Sie Corona Extra bestellen. Dort werden Sie auch kompetent beraten.

www.houseofbeer.ch

Andreas C. Studer schreibt exklusiv im DURST

So wird Ihre Sommerparty perfekt

Während ich diese Kolumne schreibe, erfrische ich mich gerade mit einem Feldschlösschen Alkoholfrei und denke an meine letzte Sommerparty. Die war ein voller Erfolg – nicht nur, weil das Wetter mitspielte. Aus dem Lautsprecher plärrte James Brown «It's A Man's World», als sich nach Mitternacht die letzten Gäste zufrieden auf den Heimweg machten. Ich war happy!

Ein paar Regeln beachten

Um eine perfekte Sommerparty zu veranstalten, müssen Sie als Gastronom nur ein paar Regeln beachten. Die erste kennen Sie: eine gute «Mise en Place» ist schon halb gekocht! Sie sollten Ihre Party gut bewerben, möglichst viel vorbereiten und natürlich rechtzeitig die Getränke kaltstellen. Lauwarmes Bier ist nämlich eine schlechte Visitenkarte! Zudem empfiehlt sich eine zusätzliche Aushilfe, die überall mit anpacken kann.

Scharf und würzig steigert den Umsatz

An meiner Sommerparty gab es zur Begrüssung übrigens knusprige Crostini mit Rucola-Thaibasilikum-Pesto (vgl. Rezept unten). Schön scharf und würzig – das macht Lust auf kühle Getränke, bringt die Gäste in Stimmung und ist gut für den Umsatz!

Bier von Feldschlösschen

Als Speisen empfehle ich Ihnen bunte Salate mit fantasievollem Dressing (probieren Sie es doch einmal mit einem Schuss Kürbiskernöl!), frischen Fisch, Chicken Wings vom Grill, Baked Potatoes und als Schmankerl selbstgemachte Bratwürstchen mit Rucola. Dazu passt

natürlich am besten ein prickelnd perlendes Bier aus dem grossen Sortiment von Feldschlösschen.

Leider kein Swimmingpool

Hätte ich einen Swimmingpool, wäre bestimmt einer meiner weiblichen Gäste baden gegangen. Aber eben! Und vergessen Sie eines nicht: Eine gute Party sollte man dann beenden, wenn es am schönsten ist!

Ich wünsche Ihnen von Herzen viele fröhliche Partys

Studi

Andreas C. Studer



Andreas C. Studer:
TV-Koch, DURST-Kolumnist
und Partyexperte.

Studis Sommer-Pesto

ZUTATEN FÜR CA. 50 CROSTINI

- 1 Bund Rucola
- 2 Bund Thaibasilikum
- ½ Thaichili oder 1 TL Sambal Oelek
- 1 dl Olivenöl
- 1 TL Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Mandelblättchen, angeröstet
- 50 g Sbrinz

Alles zusammen fein pürieren und den scharfen Sommer-Pesto auf in Butter gerösteten Baguettescheiben servieren.

Studi ist der bekannteste TV-Koch der Schweiz

Andreas C. Studer, von seinen Fans liebevoll Studi genannt, ist der bekannteste TV-Koch der Schweiz. Aktuell kocht er

in der «Küchenschlacht» im ZDF und bei «LandLiebe TV» auf Sat. 1 Schweiz. Für Feldschlösschen hat er Rezep-

te mit Bier entwickelt. Nun schreibt er eine exklusive DURST-Kolumne.

www.studionline.de



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

Die Durstigen Heissbier

Beat: Endlich ist es wieder heiss. Da gibt es nichts Besseres als ein kühles Bier.

Stephan: Das ist wahr. Nur seltsam, dass es umgekehrt nicht funktioniert.

Wie meinst du das? Ich meine: Wenn es kühl ist, trinkt man kein heisses Bier.

Das ist doch logisch. Wieso? Mit dem Tee funktioniert es doch auch: Eistee im Sommer, heisser Tee im Winter. Oder beim Wein: kühler Weisswein bei Hitze, Glühwein bei Kälte. Whisky on the Rocks oder Hot Whisky. Sogar den Kaffee

trinkt man heute im Sommer als Eiskaffee.

Früher tranken die älteren Herren in der Beiz jeweils ein temperiertes Bier, das aufgewärmt wurde. Das

war aber höchstens lauwarm. Lauwarm wird das Bier ja auch in England ger-

ne getrunken. Ich meine aber richtig heisses Bier.

Man könnte das Bier ein paar Stunden an die pralle Sonne stellen. Wenn es kalt ist draussen? Es bräuchte schon eine richtige Heissbierleitung.

Wahrscheinlich wäre bei einer Sommergrippe ein heisses Erkältungsbier eine gute Medizin. Weisst du was, ich glaube fast, eine Heissbierbar wäre eine lukrative Marktlücke. Ach was, wer soll denn da einkehren?

Asiatische Touristen zum Beispiel. Die essen im Sommer bei uns doch auch Käsefondue. Ich sage dir: Das ist ein Riesenmarkt.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Der Juli rockt und rollt

• **Caliente-Festival in Zürich:** «Caliente!» steigt vom 4. bis 6. Juli, also während der Fussball-WM in Brasilien. Damit verspricht Europas grösstes Latin Music Festival besonders heiss zu werden. Das spanische Bier San Miguel passt perfekt zu diesem Event und ist an rund 120 Verkaufsstellen erhältlich.

www.caliente.ch



• **Guertenfestival in Bern:** Rock'n'Roll, Rap-Blues, Dubstep, elektronische Tanzmusik und ein Finale voller Liebe, Lust und Leidenschaft mit Dieter Thomas Kuhn: Dies und noch viel mehr hat das Guertenfestival 2014 zu bieten. Einen grossen Auftritt als Partner des Top-events hat auch das Festival-Bier Cardinal.

www.gurtenfestival.ch



• **Paléo Festival in Nyon:** Elton John, James Blunt, Placebo, Vanessa Paradis und viele, viele mehr stehen vom 22. bis 27. Juli auf dem Programm des 39. Paléo Festivals. Das Village du Monde erklimmt die Anden-Kordillieren und das Festival-Bier Cardinal löscht den Durst der Musikfans.

www.paleo.ch



BIERLEXIKON

P wie Pilger

Die Wallfahrten zu den heiligen Stätten machten immer sehr durstig. Die Pilger bekamen bei Speisungen oder als Wegzehrung Haferbier, auch bekannt unter dem Namen «Cerevisia». Die Pilger tranken ständig, beinahe obligat war aber um 9 Uhr das sogenannte «Cerevisia nonalis», also das 9-Uhr-Bier. Dieser Brauch sollte an die neunte Stunde erinnern, da Jesus Christus durstig am Kreuze hing.



GASTROWITZ des Monats

Drei Rentner im Selbstbedienungslokal. Sagt der erste: «Ich hole uns ein Eis. Welche Sorten möchtet ihr?» Der zweite: «Ich nehme Erdbeere, Schokolade und Vanille.» Der dritte: «Für mich Melone, Banane und Himbeere. Aber schreib dir's auf, du weisst ja, das Kurzzeitgedächtnis...» Meint der erste: «Nein, das kann ich mir schon merken.» Nach einer Weile kommt er zurück – mit drei Currywürsten in der Hand. Sagt der dritte Rentner: «Ich hab doch gesagt, du sollst es aufschreiben. Bei mir fehlen die Pommes!»

DIE SOMERSBY-ZEIT IST ERÖFFNET



**SERVIERTIPP
LORD SOMERSBY:
AUF EIS GENIESSEN.**

**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloesschen.ch

Mit Verantwortung
geniessen.



Somersby Apple Original genießt man nie allein – so sagt man jedenfalls. Bringen Sie mehr Abwechslung in den Sommer. Servieren Sie Ihren Gästen den erfrischend anderen Apfel-Drink am besten eisgekühlt im Glas. Cheers!