



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 11 | November 2014

Après-Ski im ganzen Land

Bier ist auch im Winter Trumpf

Seite 10



Knüller!

Pommery
Brut Royal

Nettopreis
statt 37.90
EW Glas 6x0,75

29.95

Grossmengenpreis

28.95 1 dl = 3.86
ab 2 Kartons



Festliche Tropfen

Jetzt bestellen: grosse
Auswahl an Champagner
und Prosecco

Seite 25

Spezielle Drinks

Jetzt nachmixen: drei
originelle Rezepte für
Festtagsdrinks

Seite 29

Weihnachtsaktion

DIE SCHÖNSTE BESCHERUNG

*Der Festtags-Champagner
Pommery Brut Royal
zum unschlagbaren Preis.*

ab CHF
28.95
statt
37.90

1 KARTON
PRO FLASCHE
CHF **29.95**

AB 2 KARTON
PRO FLASCHE
CHF **28.95**



Nur für kurze Zeit erhältlich unter
0848 805 010 oder www.myfeldschloessen.ch

CHAMPAGNE POMMERY
140 ans
Création du Brut

Aktion gültig vom 10. – 21. November 2014

Editorial

Feldschlösschen verbindet Wintersportler



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Bier ist auch im Winter Trumpf. Zahlreiche Gastronomen und Tourismusverantwortliche bestätigen in diesem DURST, wie wichtig Bier in der kalten Jahreszeit und namentlich im Après-Ski ist. Ab **Seite 10** können Sie lesen, wie Feldschlösschen die Wintersportler verbindet und warum sich eine grosse Auswahl an Bieren für Sie als Gastronom auch im Winter bezahlt macht.

Carlsberg hat sich in den letzten Jahren zum Après-Ski-Brand par excellence entwickelt. In Verbier ist Carlsberg sogar allgegenwärtig. Eric Balet, der Direktor von Televerbier, sagt auf **Seite 15**, das Premium-Bier sei aus seinem Wintersportort nicht mehr wegzudenken. Deshalb heisse Verbier ja auch «Carlsberg City».

Eine feste Grösse in der Vorweihnachtszeit ist das exklusiv für Sie als Gastronom erhältliche Feldschlösschen Weihnachtsbier. Die Beliebtheit unseres Weihnachtsbiers hat uns dazu veranlasst, eine neue Tradition ins Leben zu rufen: den offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich. Auf **Seite 26** erfahren Sie, warum der erste Freitag im November künftig ein ganz spezieller Tag ist, und wie auch Sie als Gastronom vom offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich profitieren können.

Sandro Hofmann
New Business & Area Sales Director
Ostschweiz und Graubünden



IMPRESSUM

DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen
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, Korrektorat, Übersetzung, Druck und Versand

Generalunternehmen
Vogt-Schild Druck AG
Gutenbergstrasse 1
4552 Derendingen

Projektverantwortung: Pamela Güller

Chefredaktion: Marcel Siegenthaler/
Textension GmbH, www.textension.ch

Erscheinungsweise

Monatlich in deutscher, französischer
und italienischer Sprache

Jahrgang: Achter Jahrgang

Auflage

Deutsch 24000, Französisch 10000,
Italienisch 2000

Urheberrechte

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

Bildnachweis

Freshfocus, Textension, Rolf Eicher



7. November um 20:24
Offizieller Feldschlösschen
Weihnachtsbier-Anstich
feldschloesschen-weihnachtsbier.ch

Neue Weihnachts-Tradition 26



Tessin 17



Après-Ski mit Lieblingsbier 10



Blonde 25

Après-Ski-Bier aus dem Wallis



Mit **Blonde 25** können Sie Ihren Gästen etwas Spezielles und Authentisches bieten. Auch Touristen aus aller Welt greifen seit Jahren gerne zu und sichern sich mit dem Blonde 25 eine schöne Erinnerung an ihren Aufenthalt in der Schweiz.

Das Walliser erfreut sich auch in der «Üsserschiiz» einer grossen Beliebtheit. Sei es im Zürcher Szenelokal oder in der Genfer Bar – immer häufiger trifft man auf die typische grüne 25-cl-Flasche mit dem unverwechselbaren Casablanca-Sujet. Blonde 25 wird besonders von jungen und junggebliebenen 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.

Jetzt bestellen!

0.99 CHF

pro Flasche

Blonde 25
24x25 cl MW Harass
Art. 11265

www.myfeldschloesschen.ch



WEIN DES MONATS

Barbaresco Varej

FONTANAFREDDA

Der **Barbaresco Varej** ist rubinrot mit Granatreflexen. Das Bouquet zeigt Noten von reifen Pflaumen, Heidelbeeren und Veilchen. Die gut strukturierten Tannine und das intensive Fruchtroma sorgen für einen vollen und runden Geschmack.

Passt perfekt zu ...

Der Barbaresco Varej passt perfekt zu Fleischgerichten, besonders gut harmonisiert er mit rotem Fleisch.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

26.90 CHF

pro Flasche

Barbaresco Varej
Art. 11701
6x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Bière riche

Eine runde Sache

Bier und Sauerkraut, das passt einfach immer. Versuchen Sie es doch mal in dieser Kombination: Die frittierten Sauerkrautbällchen schmecken köstlich, passen hervorragend in die kältere Jahreszeit und machen Durst auf Bier.



Sauerkraut-Schinken-Bällchen

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK: 500 g Schinken, 450 g Sauerkraut, 1 fein gehackte Zwiebel, 100 g Frischkäse, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Senf, 50 g Mehl, 2 Eier, 1 dl Milch, etwas Knoblauchpulver und Pfeffer, Paniermehl und Frittieröl.

ZUBEREITUNG: Schinken, Sauerkraut, Zwiebel und 2 EL Paniermehl vermengen. Separat Frischkäse, Petersilie und Senf vermischen und mit Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Unter die Sauerkrautmischung heben und mindestens eine Stunde kühl stellen. Eier mit Milch vermischen. Masse zu Bällchen formen. Im Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Frittieren.

Rezeptgrundlage: tasteofhome.com



DAS PERFEKTE BIER



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Wussten Sie, dass Sie Bierfässer nach der Lieferung immer einen bis zwei Tage ruhen lassen sollten? So kann sich die durch den Transport entbundene Kohlensäure wieder mit dem Bier binden. Bei naturtrüben Bieren wie dem Feldschlösschen Naturfrisch sowie allen Weizenbieren wird empfohlen, die Fässer auf dem Kopf zu lagern, damit die Trübung nach dem Anzapfen möglichst lange konstant bleibt.

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch und lesen Sie im Bereich Training die neun Grundvoraussetzungen für das perfekt Gezapfte. Mit der konsequenten Umsetzung können Sie dem Gast ein noch schmackhafteres Bier offerieren.

Cardinal Brunette

Die Revolution in Ihrem Biersortiment

Bier-Connaissseure lieben Cardinal Brunette wegen seines intensiven Geschmacks. Die Bügelflasche verleitet jeden dazu, das Ale-Bier einmal zu probieren. Für Sie ist Cardinal Brunette damit die einzigartige und lohnende Ergänzung für Ihr Biersortiment.

Cardinal Brunette ist ein typisches Brown Ale, das in der Romandie gebraut wird. Ale-Biere gehören zu den traditionellsten und geschmacksintensivsten Biersorten. Beim Brauprozess wird eine spezielle Ale-Hefe verwendet, die während der Gärung fruchtige Noten entwickelt.

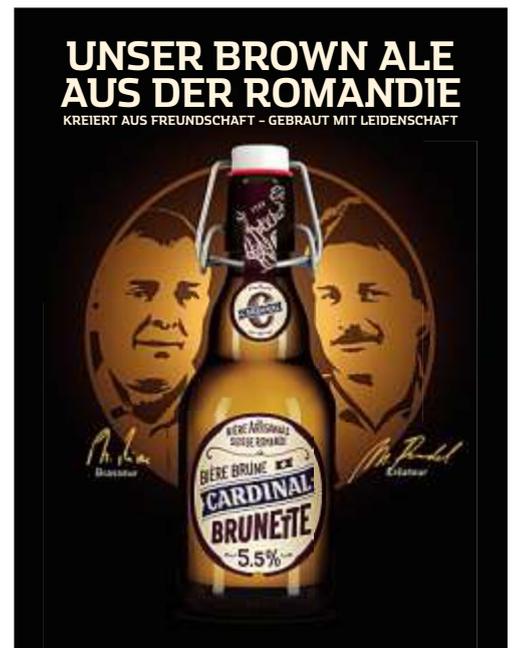
Ein Geschmackserlebnis für jedermann

Cardinal Brunette ist malzig mit angenehmen Röstaromen, feinherb im Geschmack und damit die einzigartige Ergänzung für Ihr Biersortiment. Die kultige Bügelflasche mit

dem beliebten Plopp-Effekt für gesellige Runden macht Cardinal Brunette zu einem Geschmackserlebnis für alle, nicht nur für Bierenthusiasten.

Ein revolutionäres Bier für Ihr Sortiment

Erweitern auch Sie Ihr Biersortiment mit dem geschmacksintensiven Cardinal Brunette, dem ersten Craft-Bier der Marke Cardinal. Cardinal Brunette ist das einzige obergärige Bier des Unternehmens Feldschlösschen und wurde exklusiv für die Gastronomie entwickelt – die Revolution in Ihrem Biersortiment.



Jetzt bestellen!

1.58 CHF

pro Flasche

Cardinal Brunette
Art. 11920
20 x 0,33 MW Glas

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

4.05 CHF

pro Liter

Cardinal Brunette
Art. 12005
1 x 20 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch

Bier und Eishockey

Cardinal und Gottéron sind ein Team

Cardinal und der HC Fribourg-Gottéron haben vieles gemeinsam. Sie sind ein Stück Fribourg. Ihre Gold-Partnerschaft wurde um drei Jahre verlängert – ein Bekenntnis von Cardinal zu seinen Wurzeln.

Der HC Fribourg-Gottéron und Cardinal haben ihre nachhaltige Partnerschaft verlängert. Mit ihrem Engagement unterstreichen die Verantwortlichen von Feldschlösschen, wie wichtig ihnen die Freiburger Wurzeln ihrer Biermarke sind. Cardinal bleibt Fribourg-Gottéron als Gastronomiepartner und Sponsor für drei neue Jahre erhalten.

Seit über 30 Jahren

Cardinal ist seit über 30 Jahren Sponsor und Partner der HC Fri-

bourg-Gottéron AG und hat seine Goldpartnerschaft nun bis 2017 verlängert.

Stark im Kanton verwurzelt

Gérard Schaller, Leiter Verkauf Gastronomie von Feldschlösschen: «Der Eishockeyverein ist für Cardinal weit mehr als ein wichtiger Gastronomiepartner. Unsere Zusammenarbeit zeigt, dass unsere Marke stark im Kanton Freiburg verwurzelt ist.» Raphaël Berger, der Generaldirektor des HC Fribourg-Gotté-



Gottéron-Generaldirektor Raphaël Berger (3. von links), Gérard Schaller (Feldschlösschen, rechts) gemeinsam mit Kollegen bei der Unterzeichnung der Vertragsverlängerung.

ron, ist über die Vertragsverlängerung ebenso glücklich: «Eishockey und Bier prägen seit vielen Jahren die Geschichte

unseres Kantons. Wir freuen uns sehr, mit der legendären Biermarke Cardinal weiterarbeiten zu dürfen.»



**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE



DRINK DES MONATS

Ein echtes Stück Amerika – serviert mit erfrischendem Ginger Ale

Jim Beam ist der beliebteste Bourbon der 1795 gegründeten Jim-Beam-Destillerie. In jeder Flasche Jim Beam Bourbon steckt die Handwerkskunst von sieben Generationen – zusammen mit Mais, Roggen, gemälzter Gerste, bestem Quellwasser, Zeit und Stolz.

Echter Kentucky Bourbon
Mit jedem Schluck Jim Beam geniessen Ihre Gäste einen echten Kentucky Bourbon Whisky, der seit über 200 Jahren auf die gleiche Art und Weise produziert wird.

Egal ob alleine oder mit Freunden genossen, ob pur, auf Eis oder als Longdrink wie hier der «Jim Beam Ginger Tumbler» – das charakteristische Aroma und die feinen Vanille- und Karamellnoten überzeugen in jedem Fall.

Cent-Off im November

Im November profitieren Sie von einem Cent-Off von 3 Franken auf jede Flasche Jim Beam. Bestellen Sie im Sechserkarton oder einzeln – alle Informationen finden Sie im HitFlash.

Zutaten

4 cl Jim Beam Bourbon
Schweppes Ginger Ale

Zubereitung

Jim Beam in ein Tumbler-Glas mit Eis geben und mit Schweppes Ginger Ale auffüllen.

Jetzt bestellen!

18.50 CHF

statt 21.50 CHF

pro Flasche

Jim Beam Bourbon 40%
Art. 11530, 6x 0,70 EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



Wärmeverbund

Umweltfreundliche Bierwärme fliesst

Seit September versorgt Feldschlösschen 200 Häuser in Rheinfelden mit Wärme. Damit ist der Startschuss für ein Pionierprojekt ganz in der Umweltschutz-Tradition des Unternehmens gelegt.

Ende September war es so weit: Der Wärmeverbund Rheinfelden Mitte, der von der AEW Energie AG und der Stadt Rheinfelden in Kooperation mit Feldschlösschen entstanden ist, ging offiziell in Betrieb. 200 Liegenschaften in Rheinfelden werden seither mit umweltfreundlicher Wärme beheizt, über 400 weitere Haushalte

werden bis Ende 2015 hinzukommen.

Ein Pionierprojekt

Die Abwärme, die Feldschlösschen dem Wärmeverbund zur Verfügung stellt, fällt in den Produktionsanlagen der Brauerei an. Ein Abwärme-Ring sammelt die Wärme aus verschiedenen Quellen. Mit Wärme-



Die Abwärme wird in speziellen Tanks im Keller von Feldschlösschen gespeichert.



Anstossen auf ein Pionierprojekt (v.l.n.r.): Franco Mazzi (Stadtammann Rheinfelden), Daniel Schibli (Verwaltungsratspräsident Wärmeverbund), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen).

pumpen wird sie von rund 25 Grad auf bis zu 81 Grad gebracht, bevor sie in das Netz eingespeist wird. Über 90 Prozent der Wärme wird CO₂-frei erzeugt.

Umweltschutz hat Tradition

«Umweltschutz hat bei uns eine lange Tradition und ist zentraler Teil unserer Unternehmensphilosophie», be-

tonte CEO Thomas Amstutz anlässlich der Inbetriebnahme des Wärmeverbunds. Feldschlösschen realisierte in den letzten Jahren umfangreiche Massnahmen, um die Energieeffizienz zu erhöhen und den CO₂-Ausstoss zu reduzieren. Dank diesen Bestrebungen gehört Feldschlösschen auch im internationalen Vergleich zu den Brauereien mit dem niedrigsten CO₂-Ausstoss.

LEGEN SIE DEN ALLTAG AUF EIS MIT SOMERSBY.



**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloesschen.ch

Somersby Apple Original bringt mehr Abwechslung in den Feierabend – so sagt man jedenfalls. Servieren Sie Ihren Gästen den erfrischend anderen Afterwork-Drink am besten im Glas auf Eis. Cheers!

Mit Verantwortung
geniessen.



Party On

Carlsberg und Modernity bringen den Schnee in Davos zum Schmelzen

Auch in diesem Winter belebt Carlsberg mit Partys die Schweizer Wintersportorte. Ende Dezember geht es mit der Weihnachtsausgabe der Modernity auf der Schatzalp in Davos los. Mit unserer Promotionsaktion haben Ihre Gäste die Chance, mit von der «Party» zu sein. Zusätzlich steigern Sie Ihren Bierabsatz.

Die Modernity ist eine legendäre Elektroparty mit Line-ups, die in elektronischen Kreisen immer wieder den einen oder anderen Jubelsturm auslösen. 2013 fand die Modernity erstmals in Davos auf der Schatzalp statt. Nicht nur auserlesene DJs, auch die Höhenluft liess den Puls der Feiernden in die Höhe schnellen.

Weihnachtsedition

Auch in diesem Jahr lassen Carlsberg und die Modernity den Schnee auf der Davoser Schatzalp schmelzen, wenn die Partycrowd auf knapp 2000 m über Meer tanzt und feiert. Die «Mdrnty Xmas Edition» wird am 20. Dezember dieses Jahres wiederum viele Freunde der elektronischen Musik auf die Schatzalp locken und begeistern. Mit der Carlsberg-Promotion können Ihre Gäste ein exklusives Party-Package

inklusive Übernachtung gewinnen. Gleichzeitig steigern Sie Ihren Bierabsatz. Die Promotionsmechanik ist ganz einfach: Mit jedem Carlsberg, das Ihre Gäste bestellen, füllt sich deren Bierpass. Neben Sofortgewinnen, die an der Bar erhältlich sind, nehmen sie mit dem vollen Bierpass an der Hauptverlosung für das Party-Package teil. Mit Postern und Tischstellern machen Sie auf die Promotion aufmerksam.

Teamausflug für Sie

Auch Sie als Gastronom und Ihr Team können gewinnen: Unter allen Lokalen, welche die gesammelten Bierpässe in der vorfrankierten Box retournieren, verlosen wir ein Partywochenende für vier Personen.

Haben Sie noch Fragen? Ihr Sales Manager unterstützt Sie gerne.



Gewinnchance für Ihre Gäste, mehr Absatz für Sie.



Nach dem Skifahren: Feiern und tanzen mit Carlsberg-Brille und im grünen Carlsberg-Licht.

Humorfestival und viele andere Events mit Carlsberg im Schanfigg

Arosa schätzt den Partner Feldschlöss



Neben Sonne und Schnee hat Arosa noch vieles mehr zu bieten.

Direkt auf der Piste, an einem der vielen Events oder im Restaurant, das im Dorf mal eben alles auf den Kopf stellt: In Arosa treffen Schneebegeisterte auf unzählige Gelegenheiten, beim Après-Ski mit einem kühlen Carlsberg anzustossen.

In Arosa hat man nicht nur während des Humorfestivals gut lachen. Nachdem das Skigebiet Arosa im Januar mit der Lenzerheide verbunden wurde, freut sich Tourismusdirektor Pascal Jenny, am 29. November zum ersten Mal bei Saisonbeginn in das gemeinsame Wintersport-

gebiet zu starten. Für die Gäste bedeutet das mehr Pistenkilometer – und auch mehr Möglichkeiten zum Après-Ski.

Après-Ski direkt an der Piste

Dabei lässt sich das Angebot in Arosa alleine durchaus sehen. Um nur zwei Bars zu nennen: In

der Tschuggenhütte geht in der Kuh-Bar beim Après-Ski die Post ab. Super Stimmung ist auch in der Sternenbar der Brüggerstube garantiert. Die Betriebe sind zwei von vier Bergrestaurants der Arosa Bergbahnen, die auf die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen vertrauen.

Humor, Hockey und Skicross

Genügend Gelegenheiten zum Anstossen bieten sich in Arosa auch an diversen Events. Gleich nach dem Humorfestival, das ab

dem 4. Dezember elf Tage Schnee und Humor verspricht, steht am 19. und 20. Dezember mit dem Eishockeyturnier «Arosa Challenge» ein weiterer Leckerbissen an. Im Februar dann rasen am Audi FIS Skicross World Cup die besten Skicross-Fahrer die Carmennapiste hinunter. Und damit seien nur drei von vielen Events genannt, die Lust auf ein Bier machen.

Fussball im Schnee

Ein weiterer Anlass darf nicht vergessen werden: «Die inoffi-



Pascal Jenny (Mitte), Direktor Arosa Tourismus, mit den beiden deutschen Ex-Fussballern Thomas Helmer (links) und Thomas Berthold.



Fussballspektakel im Schneegestöber.

chen und die Gäste haben gut lachen

zielle Fussball-WM ist etwas ganz Besonderes», sagt Pascal Jenny. Am 22. und 23. Januar wird Deutschland am «Arosa IceSnowFootball» den Titel gegen die Schweiz, Holland und ein All-Star-Team erfolgreich zu verteidigen versuchen.

«Ein wertvoller Partner»

Gespielt wird inmitten der verschneiten Bergwelt von Arosa. «Die Spieler kämpfen oft im Schneegestöber um den Ball, was spannende Szenen für die Zuschauer gibt», erklärt Pascal Jenny. Die Chance, mit einer Fussballgrösse ein Carlsberg trinken zu können, sind gross: «Stars wie Christian Karembeu, Lothar Matthäus, Aron Winter



In der Tschuggenhütte geht beim Après-Ski die Post ab.

oder Stéphane Chapuisat geben sich in Arosa völlig unkompliziert», so Pascal Jenny. Beim Après-Ski und den Events darf Arosa auf die Unterstüt-

zung von Feldschlösschen zählen, «ein, treuer und wertvoller Partner», wie Pascal Jenny sagt. «Und da jeder Sportler, Helfer und Gast nach einem

Sieg oder einer harten Niederlage gerne ein Bier trinkt, passt Carlsberg als Brand optimal zum sportlichen Umfeld und den Events von Arosa.»

«Aifach anders»: Das gilt in Arosa auch beim Après-Ski

Im Restaurant «aifach» und im Hotel «Provisorium 13» in Arosa läuft alles ein bisschen anders. Oder «aifach anders», wie die zwei Betreiber Flo Weiler und Mark Stalder ihre Gastronomie-Philosophie nennen.

Hausverbot für Extrawurst

«Im Restaurant hat die Extrawurst Hausverbot», so Flo Weiler. Deshalb gibt es jeden Abend nur ein 4-Gang-Menü für 58 Franken. «Wir kochen das, was uns Spass macht – und so schmeckts dann auch», erklärt er. Die Gäste geben ihm recht. Die 45 Sitzplätze sind ganzjährig gut besetzt, im Winter sei die Auslastung sehr hoch, so Weiler.

Après-Ski «aifach anders»

Erst in den zweiten Winter starten die zwei mit dem Hotel «Provisorium 13». Bar

und Terrasse werden am frühen Abend zum beliebten Ort fürs Après-Ski. Und, wen wundert: Auch das läuft im Betrieb am Obersee anders. «Bei uns gibts kein Halligalli, die Gäste lassen den Schneesporttag auf eine etwas edlere Art ausklingen», erklärt Sascha Buchser, im «Provisorium 13» fürs Nightlife und die Gästebetreuung zuständig.

Carlsberg darf nicht fehlen

Ob beim Après-Ski oder an den gediegenen After-Dinner-Partys mit Liveact: Der Brand Carlsberg darf in den «aifach anders»-Betrieben nicht fehlen. Sie und Feldschlösschen verbinde eine starke Partnerschaft, sagt Flo Weiler.

Rückenwind vom Schloss

Der Getränkepartner habe einen grossen Einfluss auf

die positive Entwicklung der Betriebe. «Wir stossen immer auf offene Ohren. Das hat uns viele Türen geöffnet und unseren Ideen Rückenwind gegeben», so Flo Weiler. Mit diesem Rückenwind gehts munter weiter: In diesem Winter wird das Angebot um einen Nachtclub erweitert. Man darf gespannt sein, was dort «aifach anders» sein wird.



Das «Provisorium 13» ist ein beliebter Ort für Après-Ski und ein kühles Carlsberg.



Das Team vom Restaurant «aifach» mit Flo Weiler (Mitte) und Mark Stalder (links).

SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER

Adelboden ist nicht nur am Weltcup-Wochenende top

«Auch beim **Après-Ski** setzen Gäste immer mehr auf Biergenuss»

Peter Willen ist Hotelier und Präsident des Ski World Cup in Adelboden. Er erzählt, warum der Ski-Event für Adelboden so wichtig ist und sich die Betriebe bezüglich Après-Ski etwas einfallen lassen müssen.

Im Berner Oberland sei der Winter die Jahreszeit, die am meisten Wertschöpfung bringe, sagt Peter Willen, der in Adelboden das Hotel Bären führt. «Und das gilt vor allem für die Gastronomie.» Bezüglich Quantität und Qualität seien die Betriebe im Ort gut aufgestellt.

Werbetechnisch hat die Region einen Trumpf im Ärmel: Jedes Jahr verfolgt die Welt am Bildschirm, wie das Chuenisbärgli während des Skiweltcups zum Hexenkessel wird. «Der beste



Peter Willen, Hotelier und Präsident Skiweltcup in Adelboden.

Adelboden, Heimat von vielen guten Gastronomiebetrieben.

Auftritt, den eine Skiregion haben kann», so Willen.

Ein breites Biersortiment

Das Interesse an Après-Ski habe in den letzten Jahren eher

abgenommen, sagt Willen, der auch Präsident der Weltcuprennen in Adelboden ist. Umso wichtiger sei es, sich etwas einfallen zu lassen. Bier habe eine wichtige Rolle. «Die Gäste set-

zen vermehrt auf Genuss, man sollte fürs Après-Ski verschiedene Biere im Angebot haben», rät Peter Willen. Er selbst baut seit 1989 auf die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen.

Marktlücke in Grindelwald entdeckt

Ein alter Bus ist beliebter Szenetreffpunkt

Den Beweis, dass Après-Ski beliebt ist, wenn das Konzept stimmt, liefert Erlend Gass in Grindelwald. Er er-

warb einen Bus mit Jahrgang 1960 und baute ihn zu einer Bar auf Rädern um. Seit Dezember 2013 steht

Start in eine wilde Nacht beim «Bus Stop».



«Bus Stop» im Skigebiet First Grindelwald und ist direkt mit Skis und Snowboards erreichbar. Er habe eine Marktlücke entdeckt, sagt Erlend Gass. «Berghütten sind mehrfach vorhanden, Bus Stop ist anders, moderner und trifft den Nerv der Zeit.»

Gurten ist Trumpf

Bereits in der ersten Saison sei die Bar zum Szenetreffpunkt geworden. «Wenn am Samstag der DJ auf der Terrasse auflegt und die Wintersportler zum Tanzen bringt, kann man sicher sein, dass das Ende eines schönen Tages gleichzeitig der

Start in eine wilde Nacht bedeutet», so Erlend Gass. Neben eigenen Trinkkreationen wie dem «Kaffee Motorenöl» dürfe auch ein kühles Bier nicht fehlen. «Mit dem Gurten Lager habe ich den perfekten Durstlöcher gefunden und kann mich mit einem regionalen Bier von der Konkurrenz absetzen.» Zusätzlich hat Bus Stop Cardinal Draft und Cardinal Brunette im Angebot. Der persönliche Kontakt mit seinem Sales Manager sei ihm sehr wichtig, sagt Gass. «Er kennt meinen Betrieb, kann mein Zielpublikum einschätzen und mich so optimal beraten.»

NEU: Eve Hugo

Die unwiderstehliche Limited Edition
inspiriert vom kultigen Trendgetränk.



Jetzt
bestellen!

eve
BY CARDINAL

Mit Verantwortung
genießen.





Auf der Kabine von Televerbier, in den Lokalen, auf der Piste und in aller Feriengäste Munde: Carlsberg ist in Verbier allgegenwärtig.

Verbier und Carlsberg pflegen eine erfolgreiche Partnerschaft

In «Carlsberg City» wird Abend für Abend das Après-Ski zelebriert

Was in Verbier nach dem Pistenplausch abgeht, gehört zum Besten, was der Alpenraum zu bieten hat. Dass Après-Ski im Walliser Skiparadies auf vollen Touren läuft, ist das Verdienst der erfolgreichen und über 15 Jahre dauernden Partnerschaft zwischen Televerbier und Carlsberg, von der auch die Gastronomie profitiert.

«Jung, dynamisch, aktiv und sportlich: Carlsberg passt perfekt zur Philosophie unserer Station», sagt Eric Balet. Der Direktor von «Televerbier» schwärmt von der Liaison zwischen seinem Wintersportort und dem Premium-Bier: «Ich bin überzeugt, das ist eine Partnerschaft fürs ganze Leben.»



«Das ist eine Partnerschaft fürs ganze Leben.»

Eric Balet, Direktor Televerbier

Event «Verbier High Five by Carlsberg» jeweils mit vielen Skistars der Saisonabschluss zelebriert.

Carlsberg-Chalet auf der Piste
Ob auf oder neben der Piste, ob während oder nach dem Skifahren: Carlsberg ist in Verbier omnipräsent:

- Das Carlsberg-Chalet mitten auf der Attelas-Piste ist der Fixpunkt für Skifahrer und Snowboarder, an dem man nicht einfach so vorbeifährt. Hier wird mit dem

- Für entspannendes Après-Ski-Ambiente mit viel Musik, Fun und Heiterkeit sind in Verbier die Lokale «Le Farinet» («Hier ist immer was los») und das «Fer à cheval» mit seinen Livekonzerten sichere Tipps.

- Absolute Spitze ist das legendäre und längst Kultstatus genießende Pub Mont Fort. Hier erlebt der Gast Après-Ski pur, hier wird der Abend zum unvergesslichen Höhepunkt der Winterferien.

Immer und überall dabei

Keine Frage: Verbier-Partner Carlsberg ist immer und überall dabei. «Deshalb heisst Verbier ja auch Carlsberg City», sagt Televerbier-Direktor Eric Balet mit einem strahlenden Lachen.

Wunschpartner gefunden

In Verbier wird laut Eric Balet eigentlich nur ein Bier getrunken – Carlsberg: «Wir wollten unbedingt eine Premium-Marke und haben diese mit Carlsberg auch gefunden», erzählt der Direktor von Televerbier.

Professionelle Betreuung

Auch die meisten nicht zu Televerbier gehörenden Lokale haben Carlsberg im Angebot. Sie alle freuen sich über die Partnerschaft mit Carlsberg und über die professionelle Betreuung durch Feldschlösschen.

www.televerbier.ch

300 gut gelaunte Gäste an der Soirée Cardinal im Forum Fribourg

Die Fribourger zelebrieren ihr Lieblings

«Dass wir uns hier im Zeichen von Cardinal treffen, ist ein Bekenntnis: Wir sind hier in Fribourg, weil wir aus vollem Herzen an die Marke Cardinal glauben», sagte Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz in seiner Begrüssungsrede. Rund 300 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Sport, Gesellschaft und Gastronomie genossen an der Soirée Cardinal die lockere Stimmung und das Fribourger Bier.

«Santé Cardinal!»

Cardinal sei «im ganzen Land beliebt» und verbreite «Ihren Westschweizer Charme in der ganzen Schweiz», sagte Thomas Amstutz den gut gelaunten Gästen. Seine Rede schloss er mit den Worten: «Santé Cardinal».



Von links: Stéphane Peyry (Grossrat Fribourg), Gabriel Kolly (Gemeinderat Corbières), Roger Schuwey (Grossrat Fribourg und Inhaber Hotel Hochmatt, Im Fang), Jean-François Rime (Nationalrat) und Jean-Daniel Wicht (Direktor Fribourger Baumeisterverband).



Die Aussschank-Damen haben alle Hände voll zu tun.

Zufriedene Gesichter und das Lieblingsbier der Fribourger an der Soirée Cardinal.

bier



Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz (links) und Nationalrat Dominique de Buman.



Gérard Schaller (Leiter Verkauf Gastronomie Feldschlösschen, links) und Raphael Gerber (Direktor HC Fribourg-Gottéron).



Claude Blatter (Senior Project Manager Sponsoring Feldschlösschen, links) mit Isabelle Emmenegger und Albert Bachmann vom Eidg. Schwing- und Älplerfest 2016 in Estavayer.



Livemusik und gut gelaunte Gäste am Tessiner Feldschlösschen-Standort in Taverne.

Tag der offenen Tür in Taverne

Feldschlösschen verbindet das Tessin

Feldschlösschen hat am 20. September die Türen seiner Logistikkreisscheibe in Taverne geöffnet, und mehr als 2500 interessierte Tessinerinnen und Tessiner sind

gekommen. Unter ihnen befanden sich viele Gastronomen und Polit-Prominenz aus der Südschweiz. Neben Speis und Trank wurden den Gästen in Taverne

Livemusik, Degustationen und vieles mehr geboten. Das Wetter war sonnig, die Stimmung gut und allen klar: Feldschlösschen verbindet das Tessin.



Auf die Besucherinnen und Besucher warteten am Tag der offenen Tür in Taverne vielfältige Attraktionen.

Kurzer Schlussgang

König Sempach regiert auch in Kilchberg

Nur gerade sieben Sekunden dauerte der Schlussgang gegen Philipp Laimbacher, dann stand Matthias Sempach als Sieger des alle sechs Jahre stattfindenden Kilchberger Schwinget fest. Als amtierender König in Kilchberg zu gewinnen, war vor ihm nur Ernst Schläpfer gelungen. Der Kilchberger Schwinget war der Höhepunkt der Schwingersaison 2014. Auch in diesem Jahr war Feldschlösschen wieder an vielen Festen dabei. Am «Eidgenössischen» 2016 in Estavayer wird Feldschlösschen wieder Königspartner sein.



Matthias Sempach lässt sich in Kilchberg als Sieger feiern.

FEIER MIT CARLSBERG DURCH DEN WINTER! JETZT CARLSBERG BESTELLEN.



ADELBODEN
Ski World Cup 2015

AROSA ELECTRONICA



Mit Verantwortung
genossen.

That calls for a **Carlsberg**



Schmeckt wie
frisch vom Baum.

NEU!
im Sortiment



NEU!
im Sortiment



Neu:
happy day
Maracuja
und Rauch
Schwarze
Johannisbeere

Bitte grosse
Preisaktion im
HT-Flash November
2014 beachten!

RAUCH Fruchtsäfte
bietet attraktive
Trendsorten für Ihre
Gäste.



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.



AUF EIN BIER MIT FRÉDÉRIC FÜSSENICH UND HANS BÜHLMANN

«Carlsberg passt wunderbar zu uns»



VON LINKS: FRÉDÉRIC FÜSSENICH (DIREKTOR ENGELBERG-TITLIS TOURISMUS), RETO ERDIN (REGIONAL SALES MANAGER INNERSCHWEIZ FELDSCHLÖSSCHEN) UND HANS BÜHLMANN (DIREKTOR HOTELS UND RESTAURANTS TITLIS BAHNEN).

Reto Erdin: Es ist Herbst und wir stehen vor dem Chalet bei der Talstation der Titlis-Bahn. Hier trifft man sich schon bald wieder zum Après-Ski.

Hans Bühlmann: Après-Ski fängt oft schon vor der letzten Talfahrt an. Dann trifft man sich hier unten im Chalet, führt bei einem Bier gute Gespräche und geht danach weiter ins Dorf. Bei uns in Engelberg ist Après-Ski recht diskret, aber natürlich trotzdem ein wichtiger Teil unseres Gesamtangebotes.

Frédéric Füssenich: Unsere Gäste kommen vor allem wegen dem Skifahren nach Engelberg und nicht, um nächtelang Party zu machen. Dennoch schätzen sie die Stimmung hier beim Chalet und auch die Livemusik. Die gehört heutzutage einfach dazu und rundet das Skierlebnis ab. Unsere Feriengäste stehen auf rockige Musik und nicht in erster Linie auf «Zicke-zacke-zicke-zackehoi, hoi, hoi!» Sie bleiben auch nicht ewig sitzen, denn am nächsten Tag wollen sie wieder rechtzeitig auf die Ski.

Reto Erdin: Wie wichtig ist Bier im Engelberger Après-Ski?

Hans Bühlmann: Après-Ski ohne Bier, das gibt es nicht! Je länger die Saison

dauert und je stärker die Temperaturen steigen, desto mehr Bier wird getrunken. Carlsberg ist unser Hauptbrand. Zusätzlich zu Carlsberg bieten wir den Chalet-Gästen im Offenausschank aber auch Schneider Weisse an. Damit konnten wir das Volumen stark steigern.

Warum arbeitet ihr in Engelberg so gerne mit Feldschlösschen zusammen?

Frédéric Füssenich: Weil man sich auf den Partner Feldschlösschen verlassen kann und weil der Brand Carlsberg wun-

derbar mit der Positionierung von Engelberg harmoniert. Dieses dänische Bier ist im hohen Norden besonders beliebt, und wir haben viele Gäste aus Skandinavien. Die lieben Carlsberg und ganz ehrlich: Die konsumieren ganz schön viel Bier.

Hans Bühlmann: Ich möchte noch etwas zur Partnerschaft mit Feldschlösschen sagen: Als wir am 18. Dezember 2003 die Idee hatten, bei der Talstation der Titlis-Bahn ein Chalet als Après-Ski-Lokal aufzustellen, war Feldschlösschen sofort mit Herzblut dabei. Dieser Partner sah genau, was wir brauchten und unterstützte uns wunderbar. Schon am 25. Dezember stand das Lokal, ein Iglu. Ein Jahr später wurde dann das Chalet realisiert.

Reto Erdin: Geht es beim Après-Ski auch um «sehen und gesehen werden»?

Hans Bühlmann: Ja, das ist ein wichtiger Faktor.

Frédéric Füssenich: Hart skifahren und hart festen: Das ist das Motto unserer Gäste. Aber in dieser Reihenfolge!

Reto Erdin: In Engelberg passt alles: die Hotellerie, die Skipisten, das Partyangebot und das Après-Ski.

Hans Bühlmann: Und dank Feldschlösschen zum Glück auch das Bier!

Frédéric Füssenich: Wir freuen uns schon jetzt auf den gemeinsamen Winter mit euch von Feldschlösschen. Und auf die vielen Events wie das Skispringen, bei denen uns Feldschlösschen ja auch nach Kräften unterstützt.

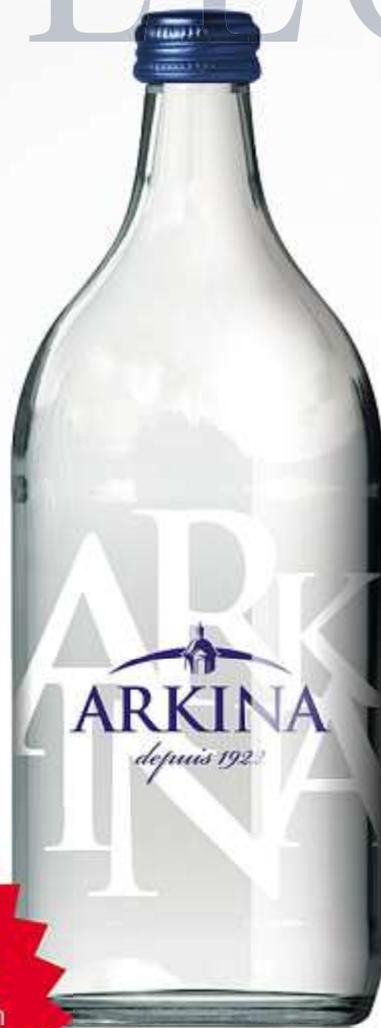
www.engelberg.ch



Après-Ski auf der Terrasse des Chalets bei der Talstation der Titlis-Bahn in Engelberg.

SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



**JETZT
BESTELLEN!**

myfeldschloessen.ch

SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Wettbewerb – zu gewinnen:

Nescafé Milano 2.0 für ein Jahr

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. Zu gewinnen gibt es eine Kaffeemaschine Nescafé Milano 2.0 für ein Jahr.

1. Wie heissen die Bergbahnen in Verbier, die eine Partnerschaft mit Carlsberg pflegen?

- M** Televerbier
- B** Radioverbier
- A** Internetverbier

2. Die Luganighetta gilt als Tessiner Spezialität. Was genau ist sie?

- C** Eine süsse Nachspeise
- I** Eine gegarte Rohwurst
- A** Eine bittere Pille

3. Wo findet im Herbst jeweils die «Soirée Cardinal» statt?

- F** In Basel
- C** In Rheinfelden
- L** In Fribourg

4. Wie heissen die Elektropartys mit Line-ups, welche Carlsberg in Wintersportorten veranstaltet?

- A** Modernity
- N** Fidelity
- C** Infinity

5. Wie heisst das kultige Bier aus dem Wallis, das Après-Ski-Fans besonders gerne geniessen?

- B** Brünnett 24
- N** Blonde 25
- D** Kastanie 26

6. Wann findet der neue Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich statt?

- V** Am dritten Dienstag im Juli
- O** Am ersten Freitag im November
- J** Am 35. Mai

Das Lösungswort lautet:

--	--	--	--	--	--



Nescafé Milano 2.0.



Nescafé Milano 2.0: Das Kaffeesystem der Zukunft

Die Nescafé Milano 2.0 ist der Durchbruch in eine neue Kaffeewelt für die Gastronomie. Dank attraktiver und einfacher Menüführung über den Touchscreen erfüllen Sie alle Wünsche Ihrer Gäste und ergänzen ihr Kaffee-geschäft mit Trendgetränken. Mit der Blending-Funktion können Sie Ihre eigene

perfekte Kaffeemischung kreieren und damit Ihr neues Markenzeichen.

Mitmachen und gewinnen
Die Nescafé Milano 2.0 liefert alle Daten auf den PC, sodass Sie Ihr Kaffee-geschäft vom Büro aus überwachen können. Handlung und Reinigung sind hygie-

nisch und unkompliziert. Zu gewinnen gibt es eine Nescafé Milano 2.0 für ein Jahr (Wert des Preises: rund 3500 Franken). Machen Sie mit, gewinnen Sie und überzeugen Sie sich selbst vom Kaffeesystem der Zukunft.

www.nescafe-solutions.ch

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 eine Kaffeemaschine Nescafé Milano 2.0 für ein Jahr.

Einsendeschluss ist der 10. November 2014

Wettbewerbsgewinner DURST September 2014

10 Tickets für Pathé Kinos gewonnen haben:

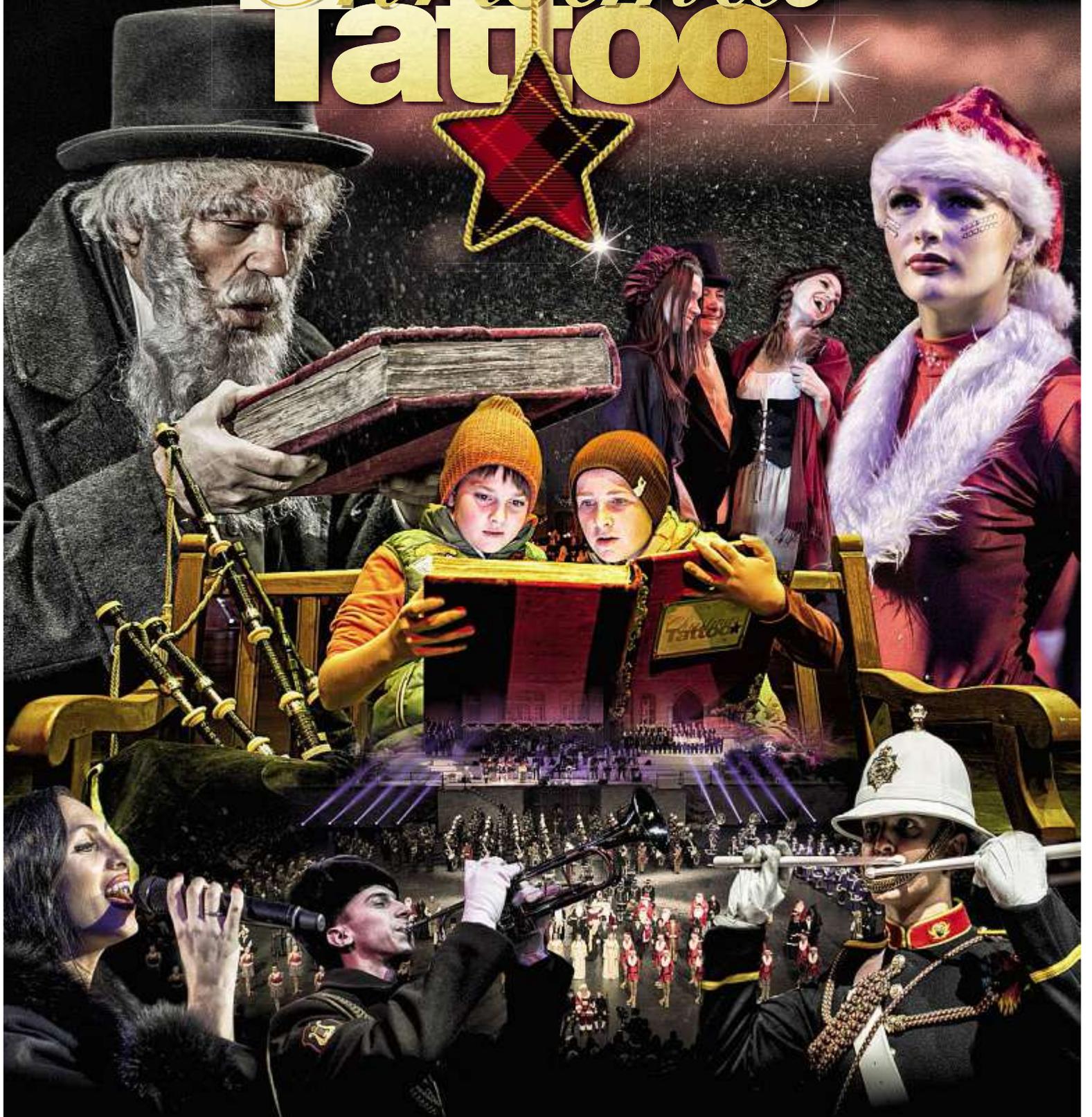
Beatrice Wanner (Baden),
Beatrix Zeller (Tertianum AG, Solothurn),
Mirjam Lüscher (Basel),
Peter Loder (Mauren)
und **François Croteau** (Eclagnens).

Wir gratulieren!



BASEL TATTOO PRODUCTIONS UND ABC PRODUCTION PRÄSENTIEREN

Christmas Tattoo.



10.-13. Dezember 2014 | St. Jakobshalle Basel

Tickets:

www.christmas-tattoo.ch | +41 61 266 1000 | Ticketcorner

Hauptsponsor
coop

Event Partner
Bell

Supplier
FELDSCHLÖSSCHEN

Nationale Medienpartner
APG | SGA **touring**

Regionale Medienpartner
BASILEX **Basler Zeitung** **Basel City** **Basel** **Die Oberbadische**

Host City
Basel
www.basel.ch



Hier können sich die Grosstädter vom Wintermärchen verzaubern lassen: «Kolariks Almhütte» auf dem Wiener Rathausplatz.

Winterzauber der Berge mitten in der Stadt

Wien ist eine Grosstadt mit knapp 1,8 Millionen Einwohnern. Mitten in der pulsierenden österreichischen Metropole kann man sich in eine heimelige Almhütte zurückziehen und ein Bier mit Bio-Speisen aus der Region geniessen. So können sich die Städter vom Wintermärchen verzaubern lassen und in Après-Ski-Stimmung kommen.

Der Winter steht vor der Tür. Viele zieht es während der kalten, besinnlichen Jahreszeit in die verschneiten Berge, andere erleben den wärmenden Charme der Vorweihnachtszeit lieber in der Stadt. In Wien kann das eine mit dem anderen kombiniert werden.

Aussicht auf Eislandschaft

Am 22. Januar 2015 verwandelt sich der Wiener Rathausplatz einmal mehr in ein wundervolles Wintermärchen. In dieses zauberhafte Ambiente fügt sich «Kolariks Almhütte» ein. Die urige Location bietet einen traumhaften Ausblick auf die Eislandschaft und lädt mit ihrer behaglichen Atmosphäre zum Verweilen ein. Hier können die Gäste eine einmalige winterliche Bergstimmung geniessen, ohne auch nur einen Höhenmeter zurückzulegen.

Beliebtes Bier und Après-Ski-Stimmung

«Kolariks Almhütte» verspricht auserlesene Speisen und wärmende Getränke im Hütten-Ambiente. Auch Bier fließt im urchigen

Chalet nicht zu knapp. Schliesslich soll ja auch Après-Ski-Stimmung aufkommen. Und das mitten auf dem Wiener Rathausplatz!

Bio-Produkte und vegane Speisen

Naturnähe und Nachhaltigkeit werden in «Kolariks Almhütte» grossgeschrieben. «Unseren Fokus auf Bio-Produkte und Zutaten aus der Region konnten wir für die kommende Saison weiter ausbauen. So bieten wir unseren Gästen neben unserer traditionellen und knusprigen Kolarik-Stelze neu auch vegane Speisen an», sagt Kolarik-Mediensprecherin Nadja Mann.

Innovative und originelle Festideen

Die Familie Kolarik ist bekannt für ihre innovativen und originellen Festideen. Vom Kindergeburtstag über das Oktoberfest bis hin zur Hochzeitsfeier hat sie (fast) alles in ihrem gastronomischen Angebot – schon bald wieder auch ihre beliebte Almhütte auf dem Wiener Rathausplatz.

www.kolarik.at



Ein Kontrast mit Charme: die heimelige Almhütte vor dem neogotischen Rathaus.



Wie in den Bergen: Die Städter geniessen den Aufenthalt in der heimeligen Almhütte.



Wie beim Après-Ski in den Bergen: Die Gäste der Almhütte trinken gerne ein frisch gezapftes Bier.

Das Beste am Apéro: Die Beilage.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

Prickelnd

Kein Fest ohne **Champagner** und **Prosecco**

Kein Getränk stimmt besser auf die Festtage ein als Schaumwein. Ob Champagner oder Prosecco: In unserem Angebot finden Sie bestimmt das richtige Produkt, um Ihre Gäste in Festtagsstimmung zu versetzen.

Nie wird so viel Schaumwein getrunken wie zu Weihnachten und Neujahr. Die Verbindung von Feierlichkeiten und den Perlen im Glas hängt eng zusammen mit der Geschichte des Champagners.

Luxus, Macht und Festivitäten

Der bekannteste aller sprudelnden Weine entstand im 17. Jahrhundert eher zufällig aus stillem Weisswein: Weil dieser den Transport im Fass nicht gut überstand und um seine Frische zu halten, begannen die Winzer, den Wein bereits im Anbaugebiet in der Champagne in Flaschen abzufüllen. Der Wein garte in der Flasche weiter. Wo der sprudelnde Wein die Winzer wenig begeisterte – verursachte der herauspringende Korken doch grosse Verluste – kamen die Engländer auf den Geschmack.

Danach dauerte es nicht lange, und das Getränk erhielt das Etikett des Feiertagsgetränks. Champagner wurde vorzugsweise an noblen Festen getrunken, so etwa

der Königsweihe. Diese Assoziation mit Macht und Luxus verbreitete sich wie ein Lauffeuer über alle Königs- und Adelhäuser in ganz Europa.

Champagner oder Prosecco?

Bis heute ist Champagner ein edles Luxusgetränk, das sich seine Geniesser etwas kosten lassen.

In den letzten Jahren ist Prosecco als Alternative immer beliebter, weil qualitativ immer besser geworden. Er ist einfacher zu produzieren als Champagner, weil die zweite Gärung in Stahlfässern und nicht in der Flasche stattfindet.

Der richtige Schaumwein für Sie

Belebend und prickelnd sind sie beide, Champagner und Prosecco, und sie dürfen deshalb an keinem Fest fehlen. Ihr Wein Sales Manager berät Sie gerne, wenn es darum geht, den richtigen Champagner und Prosecco für Ihren Betrieb zu finden.



Unser Angebot

- Prosecco Spumante DOC 20 cl / 75 cl
- Spumante Rosé 75 cl
- Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG 75 cl
- Champagne H. Lanvins & Fils 37,5 cl / 75 cl
- Pommery Silver Brut 75 cl
- Heidsieck Monopole Brut 75 cl

www.bottle.ch / www.myfeldschloessen.ch



Art. 11012/10941
CHF 3.30/8.50 pro Flasche



Art. 11240
CHF 9.80 pro Flasche



Art. 11730
CHF 12.90 pro Flasche



Art. 11724
CHF 25.90 pro Flasche



Art. 12215
CHF 29.90 pro Flasche



Art. 12213
CHF 42.50 pro Flasche

Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich

Feldschlösschen lanciert in diesem Jahr **eine neue Weihnachtstradition**

Der erste Freitag im November ist für die Gastronomie künftig ein ganz besonderer Tag. Mit dem offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich schaffen wir eine Weihnachtstradition mit grossem Potenzial. Was am 7. November 2014 in ausgewählten Outlets beginnt, wird in den nächsten Jahren stetig ausgebaut.

Feldschlösschen verbindet zur Vorweihnachtszeit. Der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich ist für die Gastronomie etwas ganz Besonderes:

Die Lokale erhalten im Vorfeld spezielle Kits, die unter anderem Give-aways enthalten. Bis 20.23 Uhr bekommen die Gäste zu jedem Bier ein Give-away. Zudem sind Fuhrmänner und Schlossfräuleins von Feldschlösschen unterwegs. Sie kommen ins Lokal und verteilen Give-aways. Punkt 20.24 Uhr wird das Feldschlösschen Weihnachts-

bier dann offiziell angezapft. Jetzt gibt es eine Runde Freibier, danach geht die Weihnachtsbier-Party bis tief in die Nacht hinein weiter.

Bald eine feste Grösse

Bei der Premiere am 7. November machen mehr als 20 Outlets in 5 Städten mit. Feldschlösschen ist bestrebt, den offiziellen Weihnachtsbier-Anstich im ganzen Land zur festen Grösse zu machen. Und zur Chance für Sie als Gastronom, Ihren Gästen Anfang November etwas ganz Spezielles zu bieten.

www.feldschloesschen-weihnachtsbier.ch



Vorweihnachtliche Stimmung: offizieller Weihnachtsbier-Anstich.



In Dänemark schon lange ein **nationales Ereignis**

In Dänemark ist der Weihnachtsbier-Tag schon seit Jahren eine feste Grösse. Er gilt denn auch als Vorbild für den offiziellen Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich in der Schweiz. Am mit Spannung erwarteten «J-Dag» (J-Tag) wird in Dänemark das bekann-

te Weihnachtsbier «Tuborg Julebryg» angestochen.

J-Dag seit 1990

Der «J-Dag» findet seit 1990 immer am ersten Freitag im November statt und ist ein nationales Ereignis. In Hunderten von Lokalen in ganz Dänemark steigen Partys.



Ausgelassene Weihnachtsbier-Feier: J-Dag in Dänemark.

Weihnachtsbier-Anstich: **Diese Outlets sind bei der Premiere dabei**

- In Zürich:** The Nelson Pub, Kennedy's Irish Pub, Bar Rossi
- In Bern:** Schmiedstube, Gut gelaunt, The Nelson Pub, Bärner Mitti, Relais im Casino, Cowboys Bar
- In Basel:** Gifhüttli, Zum schiefen Eck, Zum alten Warteck, Stadtkeller
- In Luzern:** Roadhouse, Borromini, Havana
- In Genf:** La Plage, Auberge Communale, Post Café, Café de Mantegnin, Pub McSorley

Ustrinkete im Restaurant Felsenberg, Seebach

Ende mit Freude und Wehmut



Am 3. Oktober jassten, kegelten, assen, tranken und diskutierten die vielen Stammgäste aus dem Quartier ein letztes Mal im Restaurant Felsenberg beim Bahnhof Seebach. An der Ustrinkete verspürte das Wirtepaar Beatrix und Ernst Siegrist sowohl Freude als auch Wehmut. Nach 87 Jahren schlossen sie den beliebten Familienbetrieb.

Eröffnung im Jahr 1927

Ernsts Grossmutter Frida Siegrist eröffnete das Lokal 1927. Nach 30 Jahren übernahm die nächste Generation, Trudi und Ernst senior. Seit seiner Geburt vor 64 Jahren wohnt Ernst junior im «Felsenberg»-Haus, das im Familienbesitz ist. Vor 28 Jahren übernahm er das von vielen Vereinen besuchte Restaurant zusammen mit seiner Frau Beatrix. Hier wuchsen auch ihre Kinder auf, hier sind heute die Enkel oft zu Besuch und hier wohnt auch deren Urgrossmutter Trudi Siegrist. Nach

der Schliessung des Lokals wird das Haus umgebaut.

Von Anfang an Hürlimann

Der «Felsenberg» war 87 Jahre lang ein typisches Hürlimann-Lokal. Vom ersten bis zum letzten Tag schworen die Gäste auf das Zürcher Bier. Seit 1996 die Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG gegründet wurde, sind Beatrix und Ernst Siegrist zufriedene Feldschlösschen-Kunden. «Wir bezogen alle Getränke von Feldschlösschen. Und wir wurden immer exzellent betreut, zuletzt durch Sales Manager Claudio Balestra», sagt Ernst Siegrist.

Der Lauf der Zeit

Im Ruhestand wollen Beatrix und Ernst Siegrist viel Zeit mit den Grosskindern verbringen, reisen und Sport treiben. Ernst Siegrist: «Wir hatten als Wirtepaar wunderbare Jahre. Jetzt freuen wir uns auf den neuen Lebensabschnitt. So ist nun mal der Lauf der Zeit.»



Kurz vor der Ustrinkete wurde im «Felsenberg» noch fleissig gejasst.



Ernst und Beatrix Siegrist freuen sich auf den Ruhestand.



Ernst Siegrist stösst mit Sales Manager Claudio Balestra auf den neuen Lebensabschnitt an.

30 Jahre Panda Bar, Lugano

Die Birreria ist im Quartier fest verankert



Ein starkes Team (von links): Feldschlösschen Sales Manager Fabia Pagnamenta, die Servicefachangestellte Daniela Monga, Rolf Burkhard (Leiter Kundenbelieferung Feldschlösschen im Tessin) und «Panda»-Chefin Cristina Romanski.

Im Herbst 1984 übernahm Cristina Romanski in Lugano die Birreria Panda. In der Anfangszeit investierte die Gastronomin viel Energie und fast ein Jahr Zeit in eine umfassende Renovation. Der grosse Aufwand hat sich gelohnt: Seit nunmehr 30 Jahren präsentiert sich die Birreria ihren Gästen mit einer freundlichen und einladenden Einrichtung.

Viel Herzblut

Cristina Romanski und ihr Personal führen das Lokal

mit Herzblut und Nachhaltigkeit. Auch zu den Biergläsern trägt man Sorge: Im «Panda» werden noch immer Gläser benutzt, die man von Feldschlösschen vor über 20 Jahren erhalten hat.

Hopfenperle ist Trumpf

Das «Panda» ist im Quartier Molino Nuovo fest verankert und hat viele Stammgäste. Diese geniessen in der familiären Atmosphäre gerne eine Feldschlösschen Hopfenperle, das Lieblingsbier der Tessiner.

ORANGINA

Shake the pulp!



Jetzt bestellen!
CHF 1.10 pro Flasche

Orangina | Art. 11899
15 x 0.25 MW Glas

www.myfeldschloessen.ch

Das Original für Ihre Gäste.

- 12% Fruchtsaft und echtes Fruchtfleisch
- Nicht vergessen: Vor dem Öffnen leicht schütteln!

www.orangina.ch

Spirituosen

Wir haben für jeden Anlass das passende Sortiment auf Lager

Eine vielfältige Auswahl an bekannten Marken und die eigenen «House Selection Spirits»: Mit Feldschlösschen als Getränkepartner verfügen Sie garantiert über das richtige Spirituosenortiment. Als Kunde profitieren Sie ausserdem regelmässig von Promotionen.

Als kompetenter und zuverlässiger Getränkepartner bietet Ihnen Feldschlösschen nicht nur das grösste Biersortiment, eine grosse Auswahl an alkoholfreien Getränken und auserlesene Weine – auch unser Spirituosenortiment lässt keine Wünsche offen. Gerade jetzt, wo der Festtagsmonat vor der Türe steht, lohnt es sich, das Spirituosenlager aufzufrischen und zu ergänzen.

Vielseitiges Sortiment

Zu festlichen Anlässen trinken Gäste besonders gerne etwas speziellere Getränke.

In unserem Sortiment finden Sie bestimmt die nötige Grundlage. Im Bereich Handelswaren verfügt Feldschlösschen über ein attraktives und vielseitiges Spirituosenortiment mit rund 80 Artikeln von über 55 bekannten Marken.

Festliche Mixgetränke

Wir haben für Sie drei Rezepte herausgesucht, die besonders gut zur Festtagszeit passen (siehe Rezeptvorschläge unten). Mit dem Pastis 51, dem Vecchia Romagna, dem Martini Bianco und Schweppes

Indian Tonic erhalten Sie bei uns die grundlegenden Zutaten – alle aus einer Hand.

Hauseigene Spirituosen

Seit Anfang Jahr profitieren Sie als Kunde ausserdem exklusiv von der hauseigenen Spirituosenlinie «House Selection Spirits». Mit Wodka, Gin, Whisky, Rum und Tequila bieten wir Ihnen ein übersichtliches Sortiment zu besonders attraktiven Konditionen. Sie profitieren

nicht nur regelmässig von Promotionen, sondern geniessen auch den Vorteil, einzelne Flaschen bestellen zu können.

So können Sie sich ein ganz persönliches und vielfältiges Sortiment zusammenstellen und auf die Festtage garantiert jeden Wunsch Ihrer Gäste erfüllen.

Eine detaillierte Sortimentsübersicht finden Sie in unseren Preislisten oder auf myfeldschloesschen.ch.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Rund 80 Artikel von über 55 bekannten Marken
- Attraktive Promotionen
- Flaschen auch einzeln bestellbar
- Umfangreiche Serviceleistungen
- Und das Beste: Zusammen mit Bier, Softgetränken und Wein kriegen Sie **alles aus einer Hand!**

Eine Übersicht der Produkte, die für die kommenden Festtage interessant sein könnten, finden Sie mit allen Informationen zu Preisen, Artikel-Nr. usw. im HitFlash.

Pastis

- Pastis 51
- Wasser
- Eis

Pastis wird üblicherweise mit Eis und Wasser getrunken. Üblich ist ein Mischverhältnis von 1 zu 5, allerdings sind die Geschmäcker sehr verschieden. Wasser also am besten separat servieren.

Martini Bianco Tonic

- 4 cl Martini Bianco
- Schweppes Indian Tonic
- Eis
- Zitronenschale

Longdrinkglas mit Eis auffüllen und Martini Bianco Tonic dazugliessen. Glas mit Schweppes Tonic auffüllen und ein Stück Zitronenschale begeben.

Caldissimo

- 4 cl Vecchia Romagna
- 1 TL Kakaopulver
- 2 Msp. Zimtpulver
- 2-4 TL Zucker
- 200 ml Espresso
- 1 Zimtstange

Kakaopulver und Zimt ins Glas geben und mit Zucker und Vecchia Romagna verrühren. Den heissen Espresso dazugliessen und mit einer Zimtstange dekorieren.



Hotel America in Locarno**Herbstlicher Risotto aus dem Tessin**

Wer in Locarno im Hotel America absteigt, wohnt direkt an der Piazza Grande. Nebst Touristen aus der ganzen Welt schätzen auch viele einheimische Stammgäste nicht nur die Lage, sondern auch das

feine Essen. Koch Luigi Palmieri präsentiert eine davon: Risotto mit Hirsch-Luganighetta. Zubereitet hat er diese herbstliche Spezialität aus dem sonnigen Tessin mit Feldschlösschen Dunkle Perle.

Risotto mit Hirsch-Luganighetta, Dunkler Perle, Thymian und Pfeffer aus dem Maggiatal
**Rezept für 4 Personen****Zutaten**

320 g	Risotto
300 g	Hirsch-Luganighetta
60 g	Butter
1/2	Zwiebel
150 ml	Feldschlösschen Dunkle Perle
1 l	Gemüsebouillon
	Parmesankäse
	Thymian
	Pfeffer aus dem Maggiatal

Zubereitung

Zwiebel fein hacken, mit der Butter und dem Thymian dünsten. Danach die kleinen Stücke Hirsch-Luganighetta dazugeben und ebenfalls dünsten. Reis begeben, nach ein paar Minuten mit dem Bier ablöschen. Bouillon dazugeben und kochen, bis der Reis schön al dente ist.

Am Schluss den geriebenen Parmesan und die Butter dazugeben, umrühren und ein paar Minuten ruhen lassen. Mit Thymian dekorieren und mit dem Pfeffer würzen.

Die Piazza Grande ist Schauplatz vieler Events, für deren Besuch sich das Hotel America perfekt eignet – sowohl zum Übernachten als auch zum gepflegten Essen auf der reizvollen Terrasse. Direkt an der Piazza Grande bietet das Hotel America seinen Gästen eine abwechslungsreiche Küche, die stark von regionalen Produkten geprägt ist und sich den Jahreszeiten anpasst. Die Besitzerin Ketrin Kanalga und ihr Team wissen ihre Gäste immer wieder zu überraschen.

Hirsch-Luganighetta

Für den DURST hat sich Luigi Palmieri etwas ganz Spezielles einfallen lassen: Der Koch des Hotels America präsentiert auf der Piazza Grande einen herbstlichen Risotto mit Hirsch-Luganighetta. Die Luganighetta ist eine garte Rohwurst und im Tessin eine Spezialität.

Dunkle Perle als Zutat

Um diesem Tessiner Gericht eine ganz besondere Note zu geben, hat Luigi Palmieri es mit 150 ml Feldschlösschen Dunkle Perle zubereitet. Fantastico!



«America»-Koch Luigi Palmieri präsentiert den Risotto mit Hirsch-Luganighetta.

**Ihr Rezept ist gefragt**

Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an durst@fgg.ch oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.*

Die originellsten Rezepte werden im DURST abgedruckt.

Schicken Sie uns Ihr Bier-Rezept!

Dunkle Perle harmoniert perfekt

Für die Zubereitung dieses herbstlichen Tessiner Gerichtes wird die Feldschlösschen Dunkle Perle verwendet. Dieses Bier ist auch das perfekte Getränk zum Risotto, denn sein malziger Körper harmoniert hervorragend mit der Tessiner Luganighetta.

Rolf Burkhard, Biersommelier Feldschlösschen



In der Beiz mit Beat Schlatter

Ehrliche Worte übers Betrügen

Ort:
Restaurant Bärengasse,
Zürich

Gesprächspartner:
Patrik Bruderer, Wirt

Beat: Wenn ein Gast versucht den Wirt zu betrügen, wie macht er das am schlausten? Patrik: Du meinst Zechprellerei?

Beat: Genau. Wie habe ich die grösste Chance, dabei nicht erwischt zu werden? Patrik: (Denkt nach). Am

besten, du kommst mit einer gutaussehenden Frau in das Lokal. Dann gehst du irgendwann auf die Toilette und verschwindest, während sie den Wirt ablenkt und nachher selber verschwindet. Nein, so gut ist die Idee nicht, wenn die Frau gut aussieht, bleiben die Augen des Wirtes auf ihr ...

Beat: Die Frage ist, ob ich als Gast das kostenlose Essen geniessen kann, wenn ich weiss, dass nachher der Wirt hinter meiner Frau her ist. Patrik: Juris-



Beat Schlatter (l.) und Patrik Bruderer vom Restaurant Bärengasse in Zürich.

tisch gesehen spielt es übrigens eine Rolle, ob du vorsätzlich die Zeche prellst oder im Affekt. Vorsätzliche Zechprellerei wird nämlich härter bestraft. Aber in den seltensten Fällen geht man deswegen vor Gericht. Der Wirt regelt das mit dem Gast meistens vor Ort.

Beat: Der Wirt entscheidet also selber, ob er dem Gast – in diesem Fall meiner Frau

– eine oder zwei Ohrfeigen austeilt. Sag mal, gibt es noch andere Möglichkeiten, den Wirt zu hintergehen? Patrik: Am einfachsten kann ihn natürlich das eigene Personal hintergehen. Wenn das Servicepersonal Getränke nicht tippt und diese dem Gast trotzdem berechnet. Aber auch einige von uns Wirten haben es faustdick hinter den Ohren: Ein Klassiker ist ihr Trick mit dem Wein im Offenausschank. Der geht so: Man füllt in einer ruhigen Minute billigen Wein in eine angebrochene Flasche, in der einmal spanische Edeltropfen drin waren.

Beat: Aha! Wenn ich das nächste Mal einen Wirt in einem Altglascontainer etwas suchen sehe, weiss ich jetzt, was der vorhat.

Agenda präsentiert von **myFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich

• **Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich:** Der erste Freitag im November ist neu ein besonderer Tag: Um 20.24 Uhr findet in der ganzen Schweiz der offizielle Feldschlösschen Weihnachtsbier-Anstich statt. Am 7. November 2014 kommt der Weihnachtsbier-Anstich zu seiner Premiere, in den nächsten Jahren wird er dann für alle Feldschlösschen-Kunden eine feste Grösse. Feldschlösschen verbindet in der Vorweihnachtszeit neu auf spezielle Weise (ausführlicher Bericht auf Seite 26).



Feldschlösschen verbindet zur Weihnachtszeit.

• **Zibelemärit:** Der vierte Montag im November steht in Bern wieder ganz im Zeichen der Zwiebel. Am 24. November trifft sich Jung und Alt in der Innenstadt zum traditionellen Zibelemärit. Ein grosser Teil des Sortiments besteht aus Zwiebelzöpfen, Zwiebelkränzen und Zwiebelfiguren. Angeboten werden aber auch Textilien, Schmuck, Keramik und Spielwaren. Übrigens: Jeweils am zweiten Oktober-Wochenende gibt es auch in der deutschen Stadt Weimar einen «Zippelmarkt».



Zwiebeln vor dem Bundeshaus.



BIERLEXIKON

T wie Treber

Als **Treber** bezeichnet man die Malzrückstände (Spelzen), die beim Bierbrauen nach dem Abfliessen der Würze im Läuterbottich verbleiben. Treber enthält im Wesentlichen die Spelzen und das koagulierte, unlösliche Eiweiss. Frisch oder getrocknet wird Treber als eiweissreiches Futter für die Viehzucht verwendet, speziell um die Milchleistung der Kühe zu steigern. In der Küche kann Treber zur Herstellung von Panade (Treberschnitzel) oder vegetarischen Füllungen (Trebermaultaschen) verwendet werden.



GASTROWITZ des Monats

Zwei Freunde sitzen am Stammtisch und geniessen ihr zweites Bier. «Zwanzig Jahre waren meine Frau und ich so unendlich glücklich und zufrieden», sagt der eine. «Und was ist dann passiert?» – «Dann sind wir uns begegnet.»

UNSER BROWN ALE AUS DER ROMANDIE

KREIERT AUS FREUNDSCHAFT - GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



A. L. L. L.
Brasseur

M. P. P.
Créateur