



# DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)  
Nr. 3 | März 2015



Feldschlösschen verbindet Sportfans

## Siege für die Gastronomie

Seite 10

**Alles aus einer Hand**  
Warum der Elephant Club  
in St. Gallen auf die House  
Selection Spirits schwört

Seite 9

**Zeit und Geld sparen**  
Wie Sie eine revolutionäre  
Selbstreinigungsanlage  
gewinnen können

Seite 21



Cardinal Draft  
Original

Nettopreis  
statt 1.40  
MW Harass 24x0,33

Cardinal Draft  
Lime Cut

Nettopreis  
statt 1.46  
MW Harass 24x0,33



Food & Wine Pairing März

# KRÄFTIGE PARTNER.

MALBEC RESERVA JUAN BENEAS  
AUS MENDOZA ZU EINEM  
SAFTIGEN RINDERFILET.

*THE BOTTLE* selektiert Qualitätsweine, die zu Ihren Speisen passen. Unterstützung zur optimalen Speise-Wein-Kombination sowie Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie von unseren Sales Managern oder online unter [www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)

THE  
**BOTTLE**  
WEIN FÜR GÄSTE



Bestellen Sie unter [www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch) 0848 805 010

Editorial

# Sport + Bier = mehr Umsatz im Lokal



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Feldschlösschen verbindet Sportfans. Die Schweizerinnen und Schweizer lieben es, nach dem Sport ein Bier zu trinken oder sich gemeinsam mit Gleichgesinnten in ihrem Lieblingslokal auf grossen Bildschirmen wichtige Sportevents anzuschauen. Erfolgreiche Gastronomen setzen auf das sportliche Image der Marke Feldschlösschen und gehen auch mit dem internationalen Premium Brand Carlsberg in die Offensive. Die vielen Promotions ihres Getränkepartners Feldschlösschen helfen ihnen, gemeinsam mit ihren Gästen zu jubeln. Lesen Sie ab [Seite 10](#), wie unsere Kunden aus Bier und Sport ein schlagkräftiges Doppel bilden und damit kräftig punkten. Sport + Bier = mehr Umsatz – auch in Ihrem Lokal! Starten Sie gemeinsam mit Feldschlösschen durch!

Geben Sie sich auch in der Küche sportlich. Wie wäre es zum Beispiel mit einem leichten Salatdressing, das dank Bier eine ganz besondere Note erhält? Das Rezept und welches Bier Sie dazu nehmen müssen, erfahren Sie auf [Seite 30](#).

Besonders empfehlen möchte ich Ihnen den Wettbewerb auf [Seite 21](#). Zu gewinnen gibt es zehn Selbstreinigungsanlagen für den Offenausschank im Wert von je 870 Franken. Diese Anlagen haben für Sie als Gastronom gleich zwei riesige Vorteile: Sie müssen nie mehr selber putzen und sparen dabei erst noch Geld!

Markus Furrer  
Area Sales Director Nordwestschweiz



**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**

Daniela Fernández

**Redaktionelle Verantwortung**

Daniela Fernández

**Inserate**

durst@fgg.ch

Daniela Fernández

**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:** Neunter Jahrgang

**Auflage**

Deutsch 24000, Französisch 10000, Italienisch 2000

**Urheberrechte**

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

**Bildnachweis**

Titelbild: Urs Lindt – Bilder: Freshfocus, Textension, Feldschlösschen

gedruckt in der  
**schweiz**



Wardeck Museum 26



Salatdressing mit Bier 30



Feldschlösschen verbindet Sportfans 10



Alkoholfreie Biere

# Der Biergenuss nach dem Sport



Feldschlösschen hat seinem alkoholfreien Bier eine noch Bierigere Rezeptur gegeben. Mit seinem milden Malz- und dem kräftigen Geschmack garantiert **Feldschlösschen Alkoholfrei** immer und überall Biergenuss – und das ohne Alkohol! Diese Erfrischung nach Mass ist das perfekte Getränk nach dem Sport und natürlich vor der Autofahrt. Den alkoholfreien Genuss gibt es sowohl für den Offenausschank als auch in der 33 cl- und in der 50 cl-Flasche. Als Ergänzung empfehlen wir «**Mein Alkoholfreies**» von **Schneider Weisse**. Das Weizenbier weckt die Lebensgeister auch ohne Alkohol.



Jetzt bestellen!

**2.92 CHF**  
pro Liter

Feldschlösschen Alkoholfrei  
Art.10451 20 Liter Fass  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)

Jetzt bestellen!

**2.05 CHF**  
pro Flasche

Schneider Weisse Mein Alkoholfreies  
Art.10525 20x50cl MWG  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## WEIN DES MONATS

# Tempranillo Navarra

PRODUZENT: «T»

Der **Tempranillo Navarra** hat die Farbe von schwarzen Kirschen. In der Nase deutlich wahrnehmbare fruchtige Aromen von Cassis, Brombeeren, blauen Pflaumen und reifen Kirschen, mit Anklängen von Schokolade, Vanille und Zimt. Ein gut strukturierter, ausgewogener, fruchtiger und ausdrucksstarker Wein.

**Passt perfekt zu ...**

Der Tempranillo Navarra passt perfekt zur mediterranen Küche und eignet sich besonders gut zu Pizza und Pasta.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:  
[www.bottle.ch](http://www.bottle.ch)



Jetzt bestellen!

**9.90 CHF**  
pro Flasche

Tempranillo Navarra  
Art.11821  
6x75cl EW Karton  
[www.myfeldschloesschen.ch](http://www.myfeldschloesschen.ch)



## PRODUKTWISSEN BIER

### FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

**Wussten Sie**, dass ein Bier nach dem Sport nicht nur erfrischend, sondern auch gesund ist und schneller fit macht als Wasser?

### Tipp des Monats

Auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) erfahren Sie im Bereich Training/Wissenscenter/Produktwissen Bier noch mehr interessante Fakten rund ums Bier. Zum Beispiel, dass der Gast in der Regel einfach «eine Stange» bestellt. Hier können Sie durch gezielte Empfehlungen von Spezialbieren und Saisonalitäten wie aktuell das Feldschlösschen Frühlingsbier mehr Umsatz und Profit erwirtschaften.



## Die perfekte Mehrwegbecher-Lösung Als Feldschlösschen-

**In Zusammenarbeit mit «cup&more» bietet Feldschlösschen seinen Gastronomiekunden eine perfekte Mehrwegbecher-Lösung an.**

In verschiedenen Kantonen werden zurzeit die Umweltsetze verschärft. So darf zum Beispiel in Basel an öffentlichen Veranstaltungen auf öffentlichem Grund und auch an öffentlichen Events auf Privatarealen nur noch bepfandetes Mehrweggeschirr verwendet werden.

**Besser für die Umwelt**

Mehrweggeschirr ist für die Umwelt in jedem Fall besser als das beste Einwegprinzip. Der Einsatz von Mehrwegbechern macht auch für

die Gastronomie Sinn, zumal Feldschlösschen Ihnen als Kunde aus der Gastronomie in Zusammenarbeit mit der Firma «cup&more Mehrweglogistik» ein perfektes Mehrwegbecher-Angebot machen kann.

**Mieten oder kaufen**

Sie haben die Wahl zwischen Kauf und Miete:

- **Miete:** Mit Cardinal- oder Feldschlösschen-Logo oder neutral: Bei «cup&more» können Sie Mehrwegbecher mieten. In der Miete ist ein

## Bière riche

## Gut und gesund

Pumpernickel ist für seine bekömmliche und stark nährnde Wirkung bekannt. Mit unterschiedlichen Cremes bestrichen wird das Vollkornbrot zum gesunden Gourmet-Snack und perfekten Begleiter zum alkoholfreien Bier.



## Pumpernickel-Türmchen

**ZUTATEN FÜR 16 STÜCK:** 100 g Butter (weich), 8 St. grüne Oliven (ohne Kern), 1 EL Ketchup, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Paprikapulver, 8 Scheiben Pumpernickel-Brot, 250 g Quark, Salz und Pfeffer, 20 g Spinat (passiert).

**ZUBEREITUNG:** Butter cremig rühren, Quark einrühren, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem Knoblauch würzen. Creme dreiteilen. Einen Teil mit Spinat und zweiten Teil mit Paprikapulver und Ketchup verrühren, dritten Teil belassen. Je zwei Brotscheiben mit einer der Cremes bestreichen. Übereinander legen und mit leerer Brotscheibe abschliessen. Brote in Frischhaltefolie wickeln und für 8 Stunden in den Kühlschrank legen. Auswickeln, in je 8 Stücke schneiden und servieren.

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

## Neu: Michel Sunshine

## Der sonnige Saft



## Exotik und ein Schuss Schweiz

Das Sonnenvitamin D trägt zur normalen Funktion des Immunsystems bei – insbesondere in den sonnenarmen Jahreszeiten. Michel Sunshine besteht aus sonnengereiften Orangen, Mangos und Bananen aus fairem Handel. Apfelsaft rundet die natürliche Kreation mit einem Schuss Schweiz ab.

Seit über 80 Jahren bietet Michel fruchtige Genussmomente und schreibt dabei Vielfalt besonders gross. Mit **Michel Sunshine** wurde das Sortiment jetzt um ein neues Fruchtgetränk erweitert. In Michel Sunshine stecken jede Menge Sonne und Vitamine.

Seit über 80 Jahren bietet Michel fruchtige Genussmomente und schreibt dabei Vielfalt besonders gross. Mit **Michel Sunshine** wurde das Sortiment jetzt um ein neues Fruchtgetränk erweitert. In Michel Sunshine stecken jede Menge Sonne und Vitamine.

Jetzt bestellen!

**1.47 CHF**

pro Flasche

Michel Sunshine  
Art.13082, 24x0.20 EW Harass

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

Jetzt bestellen!

**1.72 CHF**

pro Flasche

Michel Sunshine  
Art.13088, 4x6x0.33 PET

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

## Kunde profitieren Sie von 20% Rabatt

umfassender Service inbegriffen, der das Einlagern, Sortieren, Bringen, Holen und natürlich auch die Wäsche der Becher in Fribourg oder St. Gallen umfasst. Als Feldschlösschen-Kunde profitieren Sie von 20% Rabatt.

• **Kauf:** Ab einer Stückzahl von 250 können Sie Ihre eigenen Becher herstellen lassen und kaufen. Für Feldschlösschen-Kunden gelten auch hier Sonderkonditionen.

## Auch für Events ideal

«Unser Angebot richtet sich in erster Linie an Gastronomen, die in Sportstadien, Freibädern oder Zoos tätig sind oder Events veranstal-

ten», sagt Ernst Brunner. Der Geschäftsführer von «cup&more» betont, dass sich Mehrwegbecher auch für den Einsatz in Gartenwirtschaften eignen.

## Mehrere Vorteile

Weniger Abfall und geringere Reinigungs- sowie Entsorgungskosten: Die Mehrwegbecher haben mehrere Vorteile. Sie sind qualitativ vergleichbar mit Glas und viel hochwertiger als Einwegbecher. Ernst Brunner: «Weil der Trinkkomfort gross ist, können Gastronomen mit Mehrwegbechern mehr Umsatz machen.»

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



Ein Prosit auf die Mehrwegbecher von «cup&more»!



OB GIN TONIC, GIN FIZZ  
ODER SINGAPORE SLING,  
DIESER GIN BELEBT  
IHR LOKAL.

Grosse Flaschen zum kleinen Preis. Entdecken Sie  
die smarten 100cl-Abfüllungen der House Selection Spirits.

**BESTELLEN & PROFITIEREN**  
[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch) 0848 805 010



**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



## DRINK DES MONATS

# Cynar ist gut für die Verdauung und mit Tonic erfrischend im Geschmack

Cynar wird heute noch nach dem Originalrezept aus den 1950er-Jahren hergestellt. Der italienische Halbbitterlikör basiert auf 13 erlesenen Kräutern und natürlichen Artischockenextrakten. Er ist der einzige Amaro, der aus frischen Artischockenblättern hergestellt wird. Wegen des Gehalts an Artischockeninhaltsstoffen (Cynarin) gilt er als verdauungsfördernd und eignet sich deswegen besonders gut als Digestif.

### Leicht und erfrischend

Mit seinem individuellen, süss-bitteren Charakter ist Cynar aber auch als Aperitif sehr beliebt. Gemixt mit Schweppes Tonic wird der Likör leicht und erfrischend.



Jetzt bestellen!

**19.40 CHF**

pro Flasche

Cynar 16,5%  
Art.10309  
6x1,00

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

### Zutaten

4 cl Cynar  
Schweppes Tonic Water  
Zitronenscheibe  
Eiswürfel

### Zubereitung

Cynar auf Eiswürfel im Longdrinkglas giessen und mit Schweppes Tonic Water auffüllen. Mit Zitronenscheibe garnieren.

**HITFLASH**  
Promotion im März  
**JETZT**  
**PROFITIEREN!**



## Nelson Pub Rapperswil

# Carlsberg-Gewinner besuchen Arsenal-Spiel

«Watched together the match Arsenal-Southampton. Thanks Carlsberg!», schreibt die Crew des Nelson Pub in Rapperswil auf ihrer Facebook-Seite. Sie hat bei der Carlsberg-Promotion im Rahmen der Fussball-WM 2014 mitgemacht und als bestes Nelson Pub eine Reise zum Premier-League-Spiel Arsenal-Southampton (1:0) in London gewonnen. Zu sechst genoss das Team den Aufenthalt in der Stadt, den Fussball und natürlich auch das Premium Bier von Carlsberg.



Die Crew des Nelson Pub genießt den Aufenthalt in London, den Match im Emirates Stadium (oben) und natürlich auch das Premium Bier von Carlsberg.



---

PFLEGEN SIE DIE KUNST  
*des* GENIESSENS.

---

**AKTION**

S. Pellegrino & Acqua Panna 100 cl  
cent-off von 20 ct  
S. Pellegrino & Acqua Panna 50 cl  
cent-off von 15 ct  
02.-20.03.2015

*Live in Italian*

Erleben Sie die Geschichte auf [youtube.com/SanPellegrinoTV](http://youtube.com/SanPellegrinoTV)



Beste Qualität zu attraktiven Preisen

# Der ideale Mix: Elephant Club setzt auf House Selection Spirits

«Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist sehr gut und das Handling der grossen Flaschen praktisch», sagt Andy Messmer. Er ist Mitglied der Geschäftsleitung des bekannten St. Galler Elephant Club und setzt neu auf die House Selection Spirits von Feldschlösschen.

Der Elephant Club ist im St. Galler Nachtleben ein grosses Tier und weit über die Ostschweiz hinaus bekannt. Seit Jahren pflegt er die Partnerschaft mit seinem Getränkepartner Feldschlösschen und mit dem Premium Brand Carlsberg. Deshalb war es für Andy Messmer «nur logisch», die neuen House Selection Spirits von Feldschlösschen zu listen und auch diese bequem aus einer Hand zu beziehen.

## «Die Qualität und der Preis stimmen»

Das Sortiment umfasst Whisky, Vodka, Tequila, Rum und Gin. Die acht Produkte der House Selection Spirits sind perfekt auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt:

- Die «House Selection Spirits» stehen für beste Qualität zu attraktiven Preisen. **Dazu Andy Messmer:** «Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist tatsächlich sehr gut. Ich habe einen Teil der acht Produkte selbst ausprobiert und feststellen dürfen: Die Qualität stimmt ebenso wie der Preis.»
- Die ergiebigen 100cl-Flaschen erleichtern das Handling hinter der Bar und ergeben mehr Drinks pro Flasche. **Dazu Andy Messmer:** «Die grossen Flaschen müssen weniger häufig gewechselt werden und



Andy Messmer, Mitglied der Geschäftsleitung des Elephant Club (rechts) und Noldi Gubler, Verkaufsleiter Ostschweiz, mit den acht Produkten der House Selection Spirits.

erzeugen auch weniger Abfall. Das ist gerade in Stosszeiten sehr praktisch.»

## Exklusiv für die Gastronomie

Feldschlösschen liefert die beliebtesten Spirituosen zusammen mit seinem umfangreichen Getränkesortiment aus einer Hand – exklusiv für die Kunden aus der Gastronomie. Andy Messmer weiss: «Bei den House Selection Spirits stimmt der Mix.»

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

## Ihre Vorteile auf einen Blick

- Exklusiv für Gastronomie-Kunden
- Auserlesene Qualität
- Attraktive Konditionen
- Umfangreiche Serviceleistungen
- Wertige 100cl-Flaschen: bis zu 25 Drinks\*
- Einfacheres Handling
- Weniger Flaschenwechsel
- Profitable Mixer für die beliebtesten Drinks

\*Basis 4 cl pro Drink, + 8 Drinks mehr gegenüber 70 cl-Flaschen

# HOUSE SELECTION SPIRITS



Der ideale Mix: House Selection Spirits von Feldschlösschen.



Michael Fricker, Inhaber der neuen SportsBar im Westside Bern, ist begeistert davon, wie gut das Konzept bei seinen Gästen ankommt.

## SportsBar Westside in Bern

# Livesport auf 13 Bildschirmen und ein Biersortiment, das sich sehen lässt

Seit Dezember können Gäste in der «SportsBar» im Berner Westside Livesport aus aller Welt mitverfolgen. Das Barkonzept nach amerikanischem Vorbild kommt sehr gut an. Ebenso wie die verschiedenen Biere, Bier-Mixes und Bier-Cocktails.

«Etwas in dieser Art gibt es in der Schweiz noch nicht», sagt Michael Fricker. Mit der «SportsBar» hat sich der Mitinhaber der Desperado-Restaurants erstmals an ein Barkonzept gewagt. Und scheint damit ein Gästebedürfnis zu decken: «Die ersten Monate haben unse-

re Erwartungen übertroffen», erzählt Michael Fricker.

### Ganz im Zeichen des Sports

Die Bar im Berner Shoppingcenter Westside steht ganz im Zeichen des Sports. Ein Teil wurde als Fussballfeld gestaltet, ein anderer als Eishockeyarena, mit Air-

brush wurden Stadionfans und Roger Federer an die Wände gezeichnet.

### Täglich Livesport

In dieser sportlichen Atmosphäre können Gäste täglich auf zwölf Bildschirmen und einem Grossbildschirm an Livesport-Events mit-

*«Bier hat bei uns klar den höchsten Stellenwert.»*

**Michael Fricker,**  
SportsBar

feiern. Vier verschiedene Zonen ermöglichen es, gleichzeitig vier Programme laufen zu lassen. Ob Champions League, Schweizer Eishockey oder Super Bowl – jeder Sportfan kommt auf



Sport- und Freizeitcenter Rex in Stans

# Sport und Bier ergeben ein erfolgreiches Doppel

Im Sport- und Freizeitcenter Rex in Stans weiss man: Sport und Bier ergeben ein erfolgreiches Doppel. Während die Bowler regelmässig einen Schluck Bier trinken, bestellen die Tennisspieler zuerst ein Mineralwasser. Auch das Feldschlösschen Alkoholfrei sei nach dem Sport beliebt, sagt der neue Centerleiter Sinan Jerliu.

Tennis, Badminton, Squash, Bowling, Billard, Darts, Sauna, Solarium, Massage: Das Sport- und Freizeitcenter Rex ist wahrlich polysportiv. Und mittendrin steht das bei den Sportlern beliebte Restaurant, das seine Getränke praktisch ausschliesslich bei Feldschlösschen bezieht. Von hier hat man eine perfekte Aussicht auf die Tennishalle, die hochmodernen Bowlingbahnen und auch auf die Billardtische.

**364 Tage im Jahr offen**

Sinan Jerliu arbeitet seit 20 Jahren im «Rex». Jetzt geht für ihn ein Traum in Erfüllung: Ab April ist er Pächter und Geschäftsführer des Centers, das 364 Tage im Jahr offen ist. Nur gerade am 25. Dezember wird im «Rex» kein Sport getrieben.

**Die grösste Umsatzquelle**

«Das Restaurant ist die grösste Umsatzquelle», sagt Sinan Jerliu und führt aus: «Die grosse Mehrheit der Gäste kommt we-

gen des Sportangebots. Wir haben aber auch Stammgäste, die uns wegen des Biers von Feldschlösschen besuchen.»

**Die Ideen des Sales Manager**

Mit dem langjährigen Getränkepartner sei er «rundum zufrieden», sagt Sinan Jerliu. «Feldschlösschen ist sportlich und schweizerisch und passt natürlich auch wegen seiner qualitativ hochstehenden Produkte bestens zu unserem Betrieb. Zudem werden wir von Sales Manager Frank Kanschat perfekt betreut. Er hat immer wieder gute Ideen, die wir gewinnbringend umsetzen.»

**Das Trinkverhalten**

Sinan Jerliu kennt das Trinkverhalten seiner Gäste genau:

- «Die Tennisspieler trinken nach dem Sport zuerst ein Mineralwasser und gehen danach zu Bier über. Bei ihnen ist auch das Feldschlösschen Alkoholfrei beliebt.»
- «Die Bowler trinken nach einem



«Feldschlösschen ist sportlich und schweizerisch.»

Sinan Jerliu, Sportcenter Rex

Wurf gerne einen Schluck Bier. Bei uns spielen viele Engländer Bowling, die bei den Pilatus-Flugzeugwerken arbeiten. Diese sind ganz verrückt nach Weizenbier.»

- «Die Billardspieler halten die englische Tradition hoch und sind begeisterte Biertrinker.»

**Die beliebten Promotionen**

Im Sport- und Freizeitcenter Rex macht man bei den Feldschlösschen-Promotionen regelmässig mit. Sinan Jerliu: «Die Gäste lieben es, wenn sie während einer Fussball-WM einen Schal oder eine Mütze gewinnen können. Das ist für sie eine Form von Sport.» Auch das Weihnachtsbier sei auf grosses Lob gestossen. «Das neue Feldschlösschen-Frühlingsbier habe ich schon im Januar bestellt», sagt Sinan Jerliu. Er sei überzeugt, dass seine Sportler auch diese Spezialität schätzen werden.

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

seine Kosten. Die Bar profitiert von der gut frequentierten Lage vor dem Pathé Kino. «Viele Gäste kommen aber auch direkt zu uns in den Ausgang», so Fricker.

**Bier und Bier-Cocktails**

Auf der Karte findet sich neben Food vom Desperado, das vis-à-vis liegt, vor allem auch eine grosse Bierauswahl: Fünf Offen- und 14 Flaschenbiere, ergänzt mit Mixes wie «Black Velvet» (Guinness und Cider) oder Bier-Cocktails wie das «SportsBar Super Bowl» (mit Cachaça und Carlsberg). «Bier hat bei uns ganz klar den höchsten Stellenwert», so Fricker.

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



Sinan Jerliu im Restaurant, dahinter die Tennishalle des «Rex».

*Coca-Cola*  
*Life*<sup>®</sup>



NATÜRLICH SCHMECKT'S.



Turnierleiter Thomas Wegmüller ist überzeugt: «Nach dem Konsum von zwei Stangen treffen viele Spieler noch besser.»

## Café Bar Royal in Basel

# Barbetreiber gelingt mit Dart und Feldschlösschen ein Volltreffer

Seit sechs Jahren führt Elmi Mazrekaj die Café Bar Royal im Basler Gundeliquartier. Er hat sich von Anfang an für eine erfolgreiche Kombination entschieden: für den Dartsport und für Feldschlösschen.

«Im «Royal» sind wir eine grosse Familie, und Feldschlösschen gehört selbstverständlich dazu», sagt Elmi Mazrekaj. Als der frühere Dartspieler das Lokal übernahm, hielt der in der Nordwestschweiz beliebte Dartsport in der Café Bar Royal Einzug. Seither werden im grosszügigen Dartkeller regelmässig Meisterschaftsspiele und Turniere ausgetragen. Hier gehen auch Schweizermeister und sogar Europameister ein und aus.

### «Ganz einfach unsere Brauerei»

«Wir durften nach der Übernahme schnell viele Dartspieler als neue Gäste begrüßen. Heute kommen rund 50 Prozent unserer Gäste wegen des Darts» sagt der Geschäftsführer. Elmi Mazrekaj bezeichnet auch die Partner-



«Feldschlösschen gehört zu unserer grossen Familie.»

Elmi Mazrekaj (rechts), Café Bar Royal

schaft mit Feldschlösschen als wichtigen Erfolgsfaktor: «Feldschlösschen ist hier in Basel ganz einfach unsere Brauerei. Zudem

passt das Unternehmen mit seinen beliebten Produkten und seiner sportlichen Ausstrahlung hervorragend zum Dartsport.»

### Mit Bier noch treffsicherer

An den Wochenenden amtiert Thomas Wegmüller im «Royal» als Turnierleiter. «Dart ist ein Präzisionssport», sagt er und ergänzt: «Trotzdem oder gerade deswegen trinken viele Spieler gerne ein Bier, ja manche treffen nach zwei Stangen noch besser.» Entsprechend beliebt sei bei den Gästen der neue Dart-Bierpass.

### Perfektes Getränk für Jasser

Mehrere Clubs tragen im «Royal» ihre Heimspiele aus. Im Dartkeller vergnügen sich aber auch viele Gäste, die keinem Verein angehören. «Ganze Gruppen kommen extra wegen des Darts», sagt Elmi Mazrekaj, der auch Jassturniere veranstaltet, und betont: «Natürlich ist ein Feldschlösschen Original auch für Jasser das perfekte Getränk.»

Profitieren Sie von unserem neuen Angebot!

**Dart-Bier-Pass**

10 x 3dl Bier für Fr. 36.-  
10 x 5dl Bier für Fr. 51.-  
Im EG an der Bar erhältlich!



Darts und Feldschlösschen ist im «Royal» ein Dreamteam.



# RAUCH FRUCHTSÄFTE:

Viele klassische und exotische Sorten,  
um Ihre Gäste zu verwöhnen.

*Bitte grosse  
Preisaktion im  
HT-Flash März  
2015 beachten!*



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.



Der Sechsspänner am Eidgenössischen Schwingfest in Burgdorf: Feldschlösschen ist Getränkelieferant und Königspartner des Grossanlasses.

## Vom sportlichen Image profitiert auch die Gastronomie

# Ein Prosit auf den Schweizer Sport

**Feldschlösschen ist nachhaltiger Partner des Schweizer Sports. Das kommt auch Ihnen als Gastronom zugute.**

Wenn Könige ins Sägemehl steigen, ist **Feldschlösschen** dabei. Die Turner, Hornusser und Eishockeyaner können ebenfalls auf Unterstützung ihres Getränkepartners aus Rheinfelden zählen.

Während der internationale Premium Brand **Carlsberg** im Fussball und Beach Soccer eine feste Grösse ist, wird **Corona** an den ATP-Tennisturnieren serviert. **Cardinal**, das Lieblingsbier der Romands, unterstützt den HC Fribourg-Gottéron und **Wartec** den FC Basel.

### Auch in Ihrem Lokal

Feldschlösschen verbindet Sportfans – auch in Ihrem Lokal! Von Feldschlösschens Engagement im Sport, seinem sportlichen Image und seinen Promotionen rund um Sportevents profitieren auch Sie als Gastronom.



Schwingerkönig Matthias Sempach (Mitte) stösst mit den Bösen, Adi Laimbacher (links) und Christian Stucki, mit einem Feldschlösschen an.



High Five in Verbier: Carlsberg ist auch hier am Ball.



Während Fussball-Grossevents bringen die Feldschlösschen-Promotionen Stimmung ins Lokal.



Corona ist dabei, wenn wie hier in Gstaad Tennis gespielt wird.



Der FC Basel und sein Präsident, Bernhard Häusler, lieben das Basler Bier Wartec.



Marc Abplanalp wirbt wie die anderen Eishockeyaner von Fribourg-Gottéron für Cardinal.

Skiweltcup-Riesenslalom in Adelboden

# Feldschlösschen-Kunden waren VIP-

Fast 30 000 Fans sahen am Chuenisbärgli, wie der Österreicher Marcel Hirscher den schwierigsten Riesenslalom der Welt gewann und Carlo Janka als bester Schweizer auf dem 21. Rang landete. Unter den vielen Zuschauern befanden sich auch zahlreiche Feldschlösschen-Kunden aus der Gastronomie, die das Rennen als VIP-Gäste verfolgten. Obwohl die Schweizer Stars erst ein paar Tage später in Wengen gross auftrumpften, genossen sie das Skispektakel und das Premium Bier von Carlsberg.



Margrith und Peter Toutvent (Toutvent AG, Restaurationsbetriebe Thun Expo).



Markus Bölken (PHAR SA, links), Alexandra Schwarz (Feldschlösschen) und Jürgen Sperbe (Carlton Zürich AG).



Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (Mitte) mit Brigitte Siegrist und Ex-Skistar Didier Cuche.



Ulrich Reinhard (Feldschlösschen), Rudolf Lehmann (Berner Z) und Rudolph Lehmann (B).



Regional Sales Manager Hans-Rudolf Regez (l.) und Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen).



Frank Walker (Hotel Al Ponte, Wangen).





# Unser feinstes für besondere Momente



Mit Verantwortung  
genießen.



## Das Schweizer Premium Bier

In der 33cl Flasche erhältlich.

Weitere Infos unter [www.feldschlösschen.ch](http://www.feldschlösschen.ch)



Seit 1876 gebraut in der Schweiz





## EIN BIER MIT LAURENT JACCARD

# «Mit einem Offenbier in der Hand fühlt sich der Gast wie im Stadion»



LAURENT JACCARD VON DER LEGENDS SPORTS BAR IN LAUSANNE (LINKS) UND FELDSCHLÖSSCHEN SALES MANAGER SERGIO BLANCO.

**Sergio Blanco (Sales Manager): Die Eröffnung Ihrer Legends Sports Bar war wahrlich weltmeisterlich. Erzählen Sie doch bitte mal.**

**Laurent Jaccard:** Am ersten Juni letzten Jahres hat anlässlich der Fussball-WM in Brasilien alles angefangen. Die Eröffnung fand auf der grossen Dachterrasse statt, wo unsere Gäste zahlreiche WM-Begegnungen unter freiem Himmel mitverfolgen konnten. Dieses sportliche Grosseignis war ein Riesenerfolg und hat uns bestätigt, dass wir mit unserem Konzept richtig liegen.

**Was ist konkret das Konzept der Legends Sports Bar?**

Die Idee ist, unseren Gästen Direktübertragungen von mehreren Sportveranstaltungen gleichzeitig anzubieten. Auf

rund 250 Quadratmetern haben wir sieben Grossbildschirme mit einem Durchmesser von 203 Zentimetern und einen etwas kleineren TV. Da kann es schon mal vorkommen, dass die Gäste bei einem oder mehreren Fussballspielen, Radrennen, Basketball, Tennis und Eishockey gleichzeitig mitfeiern.

**Welche Sportarten kommen bei Ihren Gästen am besten an?**

Eindeutig Fussball, aber auch Tennis wird gerne gesehen. Im Winter sind logischerweise Skirennen und Eishockey gefragt. Das Interesse hängt natürlich auch von einer Schweizer Beteiligung ab. So war für uns zum Beispiel der Daviscupfinal eine Riesensache.

**Was für ein Publikum ist in der Legends Sports Bar anzutreffen?**

Am Wochenende haben wir eher jüngere Gäste, unter der Woche sind aber sämtliche Altersklassen vertreten.

**Was macht eine gute Sportbar aus?**

Ich glaube, es ist die Ambiance, welche die Sportbegeisterten bei uns schätzen. Man ist unter Gleichgesinnten, die Stimmung ist ähnlich wie im Stadion. Der Gast kann seine Emotionen ausleben. Wir legen grossen Wert auf Komfort, und man ist auch nicht den Launen des Wetters ausgeliefert.

**Welche Getränke sind in der Legends Sports Bar am meisten gefragt?**

Natürlich Bier. Carlsberg ist klar die Nummer eins, wir haben aber auch mit Grimbergen grossen Erfolg. Auf den weiteren Rängen folgen Schneider Weisse und Hoegaarden. Sehr beliebt ist der Offenausschank. Mit einem Offenbier in der Hand fühlt sich der Fan wie im Stadion.

**Welche Unterstützung bekommen Sie von Feldschlösschen?**

Ob bei der Beratung, der Technik oder der Belieferung mit Werbematerial: Feldschlösschen ist unser idealer Partner. Wir profitieren von der optimalen Betreuung und der grossen Erfahrung von Feldschlösschen. Sehr beliebt sind bei den Gästen auch die verschiedenen Feldschlösschen-Promotionen rund um grosse Sportevents.



Gastronom Laurent Jaccard (links) und Sales Manager Sergio Blanco stossen vor einem der vielen Grossbildschirme an.

### LAURENT JACCARD

Der Westschweizer Gastronom Laurent Jaccard betreibt in Lausanne neben der Legends Sports Bar auch zwei Trendlokale: Der topmoderne Xoxo-Club und Le Club, ein Restaurant mit dazugehöriger Bar, befinden sich auf der auch ausserhalb der Romandie bekannten Amüsiermeile Le Flon. In diesem Komplex ist auch die Legends Sports Bar untergebracht.

**JETZT BESTELLEN!**  
myfeldschloesschen.ch



# Die französische Eleganz

2 Premium Marken – 1 überzeugendes Konzept



# Typisch Zweifel GeNUSS!

Angebot gültig im März via Zweifel Frisch-Service

**10% Rabatt**

50 g



23 g



Wir tun alles für die besten Snacks.



DIE CHIPS-EXPERTEN

Wettbewerb – zu gewinnen:

# 10 Selbstreinigungsanlagen für den Offenausschank

**Nie mehr selber putzen, und dabei erst noch Geld sparen: Das neue, revolutionäre Selbstreinigungssystem für Offenausschankanlagen von Feldschlösschen macht es möglich! DURST verlost 10 Anlagen im Wert von je 870 Franken.**

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

## Kinderleichte Handhabung

«Die Selbstreinigungsanlage ist im Arbeitsalltag eine echte Erleichterung», sagt Bruno Cogliati. Der Geschäftsführer des Hotels Engel in Wädenswil bestätigt, dass die Handhabung der Anlage kinderleicht ist: An der Theke führt ein Display mit Touchscreen durch die einzelnen Programme – vom Spülen übers Reinigen bis zum Einwirken und zum erneuten Spülen.

## Ihre Vorteile als Gastronom

• **Weniger Kosten:** Die Ersparnis beträgt pro Jahr rund

700 Franken. Bei einem Preis von 870 Franken ist die Anlage also nach 15 Monaten bereits amortisiert.

• **Gratis-Check:** Zweimal pro Jahr wird die Anlage von Feldschlösschen gratis gewartet.

• **Kein Betriebsstillstand:** Sie bestimmen den Zeitpunkt der Reinigung selber.

• **Keine Abhängigkeit:** Sie sind nicht auf Servicetechniker angewiesen.

• **Perfektes Bier:** Die Selbstreinigungsanlage garantiert permanent frisches Bier.

## Bestellen oder gewinnen

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

Mit etwas Glück können sie die Anlage auch gewinnen: Wie Sie bei der DURST-Verlosung mitmachen, erfahren Sie in der Box unten.



«Im Arbeitsalltag eine echte Erleichterung»: Bruno Cogliati vom Hotel Engel in Wädenswil mit seiner Selbstreinigungsanlage.

## So machen Sie mit

Beantworten Sie diese Frage:

**Was kann man mit der revolutionären Selbstreinigungsanlage von Feldschlösschen sparen?**

- Zeit und Geld
- Hopfen und Malz

Senden Sie den Lösungsbuchstaben und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch).

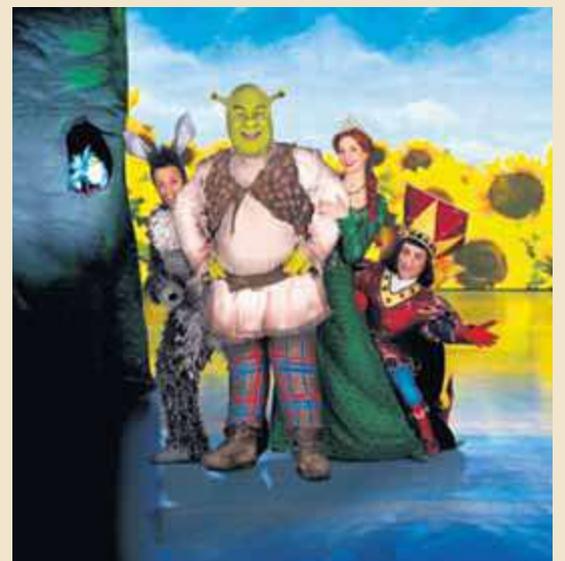
Zu gewinnen gibt es zehn Selbstreinigungsanlagen im Wert von je 870 Franken.

**Einsendeschluss ist der 10. März 2015**

## Wettbewerbsgewinner DURST Januar 2015

Je zwei Tickets für «Shrek – Das Musical» gewonnen haben **Simon Steingruber** (The Irish Pub Brühltor, St. Gallen), **Olivier F. Telschow** (Garten-Bistro, Oensingen) und **Sandra Hug-Schaub** (Haus zum Rössli, Hölstein).

Wir gratulieren.



# Durst auf mehr?

## Sie möchten...

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

Dann besuchen Sie jetzt die revolutionäre Online-Plattform die alles vereint:  
[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)!

Sofort anmelden  
und profitieren!



**My**FELDSCHLOESSCHEN.ch  
*Durst auf mehr*



Geschäftsführer Sandeep Chaudhry präsentiert die individualisierte Bierkarte seines Nelson Pub.

Nelson Pub Bern erzielt mit wenig Aufwand grosse Wirkung

# «Die individualisierte Bierkarte ist für uns eine perfekte Visitenkarte»

Auf der Gastronomie-Plattform myfeldschloessen.ch können Sie eine perfekt auf Ihren Betrieb abgestimmte Bierkarte erstellen und so bei Ihren Gästen mit wenig Aufwand eine grosse Wirkung erzeugen. Sandeep Chaudhry vom Nelson Pub in Bern: «Mit der individualisierten Bierkarte präsentieren wir unsere Bierkompetenz.»

Schon seit gut einem Jahr setzt Sandeep Chaudhry die Bierkarten von Feldschlösschen ein. Der Geschäftsführer des Nelson Pub in Bern schätzt sehr, dass er seinen Gästen das breite Biersortiment «attraktiv und auf unseren Betrieb individualisiert» präsentieren kann.

### Hilfe vom Sales Manager

«Auf myfeldschloessen.ch habe ich gesehen, dass ich Bierkarten ganz nach meinen Bedürfnissen erstellen kann», erzählt Sandeep Chaudhry. «Ich bin dann mit meinem Feldschlösschen Sales Manager Marcel Bill zusammengesessen. Gemeinsam haben wir die Bierkarte erstellt.» Die individualisierte Bier-

karte käme bei den Gästen gut an und sei für sein Nelson Pub «eine perfekte Visitenkarte».

### Eine ganz persönliche Note

Auf myfeldschloessen.ch können auch Sie im Bereich «Besser Wirtschaften» individualisierte Bierkarten kreieren. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Tischstellern, Postern und anderem Werbematerial ebenfalls eine ganz persönliche Note zu geben. So erzielen Sie mit wenig Aufwand eine grosse Wirkung. Wenn Sie Hilfe brauchen, hilft Ihnen Ihr Sales Manager gerne weiter.

[www.nelson.ch/bern](http://www.nelson.ch/bern)

**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**



Wie wäre es in Ihrem Lokal mit einem «Bier des Monats»? Wie die Bierkarte können Sie mit ein paar Klicks auch diverse Werbematerialien individualisieren.



Auf der Gastronomie-Plattform myfeldschloessen.ch ist das Tool zum Erstellen einer individualisierten Bierkarte ganz einfach zu bedienen.

# UNSER BROWN ALE AUS DER ROMANDIE

KREIERT AUS FREUNDSCHAFT - GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



*A. Linn*  
Brasseur

*M. Fendel*  
Créateur

**JETZT  
BESTELLEN!**

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



# Livesport, Bier und Wasserpfeifen: Dieser Erfolgsmix gefällt auch Frauen

In «Sam's Sportsbar» hat das Personal jeden Tag alle Hände voll zu tun. Betriebsleiter Galip Güney erklärt das Erfolgsrezept seiner Frankfurter Bar, die zu einer Kette gehört und sieben Tage pro Woche auf Sportevents setzt.

Es gibt Burger, Drinks, Bier, Wasserpfeifen und ganz viel Sport: Seit der Eröffnung der Filiale Anfang 2014 ist in «Sam's Sportsbar» an der Schäfergasse in Frankfurt immer etwas los. Die Kette umfasst insgesamt neun Bars, davon befinden sich acht in Frankfurt und eine im angrenzenden Offenbach.

## Jeden Tag ab 11 Uhr offen

«Die Leute kommen hierher, weil sie kulinarischen Genuss mit Wohnzimmeratmosphäre verbinden können», sagt Galip Güney, der 24-jährige Betriebsleiter an der Schäfergasse.

Die Sportsbar hat täglich ab 11 Uhr morgens geöffnet,

und der Name ist Programm: Neben Fussball gibt es hier auch Livesport aus den Bereichen American Football, Basketball, Moto GP und Formel 1 zu sehen.

## Pirmin Schweglers Besuch

Die Kette informiert auf ihrer Homepage und auch auf der Facebookseite über das aktuelle Sportprogramm und weitere Besonderheiten im Angebot von «Sam's Sportsbar».

«Wenn man zusammen ein Spiel schaut, gibt es viele Emotionen und man kommt leichter ins Gespräch», erzählt Galip Güney, der auch schon den Schweizer Fussball-Nationalspieler Pirmin



Auch Pirmin Schwegler kehrte schon in «Sam's Sportsbar» ein.



Präsentation eines Fussball-Klassikers auf der Facebookseite der «Sportsbar».

Schwegler in seinem Lokal begrüßen durfte.

## Viele weibliche Gäste

Wer nun denkt, dass die «Sportsbar» vorwiegend auf männliches Publikum ausgerichtet ist, liegt falsch. Die Fussballerinnen des 1. FFC Frankfurt sind längst nicht die einzigen Frauen, die sich vom Angebot an der Schäfergasse mitreißen lassen. Galip Güney: «Gut kommt beim schönen Geschlecht auch das Ziehen an der Wasserpfeife an.»

## Bis zu 35 Fernseher

In einer Sportsbar der Kette «Sam's» gibt es bis zu 35 Flachbildfernseher. So können mehrere Spiele gleichzeitig übertragen werden – das Hauptspiel natürlich mit Kommentar. Am Wochenende sorgt zuweilen ein DJ für Unterhaltung, die «Sportsbar» hat dann bis 4 Uhr morgens geöffnet.

## Der Spass an der Sache

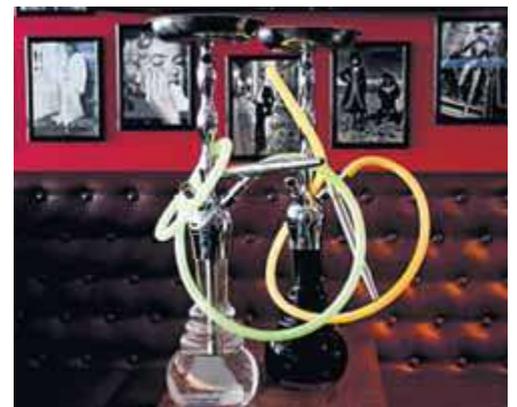
Betriebsleiter Galip Güney nennt den grössten Erfolgsfaktor: «Wir haben Spass an der Sache, und den geben wir an die Gäste weiter.» [www.samssportsbar.de](http://www.samssportsbar.de)



Vor 11 Uhr warten die ersten Gäste auf Einlass.



Sport auf Dutzenden von Bildschirmen.



Wasserpfeife-Rauchen ist in «Sam's Sportsbar» eine beliebte Sportart.



Einige der rund 2000 Trouvaillen, die im Warteck Museum zu sehen sind.

## Initiator Daniel Jansen sucht grössere Räumlichkeiten

# Im Warteck Museum ist ein schönes Stück Basel zu bewundern

**Warteck ist ein schönes Stück Basel. Vor zehn Jahren gründete der Kulturmanager und Gastronom Daniel Jansen im altherwürdigen Sudhaus eine Sammlung von Erinnerungsstücken, die seit 2008 im Warteck Museum zu sehen sind. Jetzt ist er auf der Suche nach mehr Platz.**

Tief unter der Erde, wo sich früher einer der ersten Eis-lagerkeller der 1856 gegründeten Brauerei Warteck befand, erinnern heute Fotos, Deckel, Biergläser und viele andere Erinnerungsstücke an den einstigen Stolz des Basler Wettsteinquartiers. Rund 2000 Gegenstände umfasst die Sammlung von Daniel Jansen (38), der am 8. Mai 2012 zusammen mit fünf Freunden den Verein Warteck Museum gründete.

### Die starke Identifikation

Warteck gehört seit 1989 zu Feldschlösschen. Nostalgiker wie Daniel Jansen haben den Ursprung nicht vergessen: «Weil das Bier

in Basel gebraut wurde, identifizierten sich die Basler extrem stark mit der Marke Warteck. Und sie tun es auch heute noch.»

### Die Hochzeit als Auslöser

Zehn Jahre sind vergangen, seit Daniel Jansen das Sudhaus übernommen hat, um darin Konzerte, Theater und andere kulturelle Veranstaltungen durchzuführen. «An ein Warteck Museum dachte ich damals noch überhaupt nicht», sagt er.

Eine Hochzeit vor einigen Jahren sollte den Stein ins Rollen bringen. Es vermählten sich eine Nachkommen der einstigen Warteck-Besitzerfamilie Füglistaller und



BILD: ZVG/VOGELGRYFF-ZEITUNG

ein Marketingspezialist von Feldschlösschen. Für diesen Anlass ersteigerte Daniel Jansen auf Onlineplattformen einige Warteck-Gläser, um die Kapelle zu dekorieren.

### Der entdeckte Urahn

Fortan sammelte er fleissig weiter und entdeckte erst später, dass auch seine Geschichte eng mit der Marke Warteck verknüpft ist. Als er seinen Stammbaum zurückverfolgte, stellte Daniel Jansen nämlich fest, dass der Warteck-Gründer Niklaus Emanuel Merian ein Urahn von ihm war. «Ich war also im Besitz der Sammlung, bevor ich von

meiner Abstammung wusste», sagt er und schmunzelt.

### Der grössere Platzbedarf

Heute lagert die Sammlung direkt neben der ehemaligen Brauerei, im dritten Untergeschoss eines Neubaus. Weil im Laufe der Zeit immer mehr Warteck-Artikel zusammengekommen sind, sucht Daniel Jansen nun aber nach grösseren Räumlichkeiten für sein Museum. Er ist nämlich überzeugt: «Bestimmt verfügen noch einige Gastronomen über nostalgische Warteck-Artikel, ohne es zu wissen. Diese sind in unserem Museum herzlich willkommen.»

Vorstand des Vereins Warteck Museum, von links: Christof von Allmen, Thomas Füglistaller, Daniel Jansen, Robi Rickli (vorne), Alec Schärfer, Patrik Füg.

## Das Warteck Museum in Basel

Seit 2012 findet sich auf dem ehemaligen Brauereiareal ein Stück Basler Bieridentität. Das Warteck Museum ist ein Ort für nostalgisches Schwelgen und Biergenuss. Museumspräsident Daniel Jansen organisiert immer wieder Anlässe mit Apéros für Privatgruppen oder Firmen. Geschichtliche Hintergründe, spannende Fakten und Informationen zu einem Besuch findet man auf der Homepage des Museums.

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

Restaurant Rössli, Herrliberg

# Wirtepaar Bannwart feiert grosses 40-Jahre-Jubiläum mit kleinem Fest

Das Goethe-Zitat (vgl. Text im Bild) steht nicht zufällig auf der Homepage des Restaurants Rössli in Herrliberg. Es ist Programm. An der Zürcher Goldküste kann der Mensch in der gemütlichen Dorfbeiz Mensch sein. Udo Jürgens hat es regelmässig getan, Christoph Blocher und Banker kehren ebenso ein wie Büezer und Rentner, Pepe Lienhard hat hier seine Band gegründet und Vereine ihr Zuhause gefunden.

**Start am 9. März 1975**

Am 9. März 1975 haben Monika und Fredy Bannwart nach sechs Jahren im «Bahnhof» Erlenbach das «Rössli» übernommen. Ihr späterer Gast Udo Jürgens führte just an diesem Tag mit «Griechischer Wein» die deutschen Charts an. 40 Jahre sind seither vergangen. Im «Rössli» ist vieles gleich geblieben –

Engagement und Herzblut des Wirtepaars sowieso. Die Bannwarts führen auch den zur Vogtei gehörenden Gemeindesaal und betreiben auf dem Zürichsee das einstige Biercontainerschiff «Wadin», das jetzt als Partyschiff dient. Fredy Bannwart ist zudem Präsident des Bezirks Meilen von Gastro Suisse und auch im Kantonalvorstand aktiv.

**Cardinal ist beliebt**

Am 9. März wird im «Rössli» mit dem bei den Gästen so beliebten Bier von Cardinal auf die 40 Jahre angestossen. Fredy Bannwart: «Feldschlösschen ist seit Jahren



Das einstige Bierschiff «Wadin» dient jetzt als Partyschiff.



Monika und Fredy Bannwart.

«Ich höre schon des Dorfes Getümmel,  
Hier ist des Volkes wahrer Himmel,  
Zufrieden jauchzet gross und klein,  
Hier bin ich Mensch, hier darf ichs sein.»  
Johann Wolfgang von Goethe

ein verlässlicher Partner. Entsprechend toll ist auch die Unterstützung rund um das Jubiläum.»

Eine rauschende Party gibt es zum Jubiläum nicht. Die soll dann in zwei Jahren steigen, wenn die Bannwarts nach 46 Jahren mit dem Wirten aufhören wollen.

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



Fredy und Monika Bannwart stossen mit Feldschlösschen Sales Manager Fredy Gross (links) an.



Ronny Miah zapft im «Poco Loco» ein Carlsberg.

Poco Loco Restaurant & Bar, Lausanne

# Gesundes Essen und eine grosse Bierkultur

Seit über zehn Jahren ist Ronny Miah Feldschlösschen-Kunde. Letzten Herbst hat er in Lausanne das mexikanische Restaurant Poco Loco und die dazugehörige Movida Bar übernommen. «Ich bin froh, mich auch mit dem neuen Lokal auf die ausgezeichnete Betreuung und hohe Professionalität von Feldschlösschen verlassen zu können», sagt der Gastronom.

Das «Poco Loco» ist bekannt für seine legendären Salsa-Abende. Es befindet sich im Stadtzentrum im Gebäude des Lausanner Volks-

hauses. Der historische Ort mit sozialem Hintergrund verpflichtet: Zwei Tagesmenü-Varianten werden zu äusserst vorteilhaften Preisen angeboten. Ronny Miah: «In unserer stressigen Zeit kommt bei vielen jungen Menschen das gesunde Mittagessen zu kurz. Wir möchten mit unserem preisgünstigen Angebot etwas Gegensteuer geben.» Auch das Bierangebot ist vielfältig: Im «Poco Loco» werden Cardinal, Carlsberg, Corona und Feldschlösschen Alkoholfrei serviert.

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



## DIE KLASSIKER VON SCHWEPPEES IM NEUEN LOOK.

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon  
und Indian Tonic Water.

Swiss Premium Selection

# Edle Flaschen für den gepflegten Tisch



Viele Hotels und Betriebe der gehobenen Gastronomie haben sich bereits von der Qualität der Swiss Premium Selection überzeugen lassen. Wenn auch Sie Ihre Gäste mit sympathischem, wirtschaftlichem und authentischem Mineralwasser verwöhnen wollen, sind Rhäzünser und Arkina in den edlen Flaschen genau das richtige.

Seit die Swiss Premium Selection vor einem Jahr exklusiv für die gehobene Gastronomie auf den Markt kam, setzt der Kursaal Bern in sämtlichen Restaurants und im Kongressbereich auf das Mineralwasser in edlen Flaschen. Sowohl Betrieb als auch Gäste sind mit dem Premium-Mineralwasser rundum zufrieden (vgl. Interview unten rechts).

**Überzeugen Sie sich selbst von den vielen Vorteilen:**

**Einzigtages Schweizer Wasser:** Arkina und Rhäzünser haben durch ihre Schweizer Herkunft und Mineralisierung ihren ganz eigenen Charakter. **Arkina** ist das stille Mineralwasser mit mildem Geschmack, leicht mineralisiert und ausgewogen. **Rhäzünser** ist das prickelnde Mineralwasser aus den Bündner Bergen. Es ist gesund, unbeschwert und weist einen hohen Gehalt an Mineralien auf.

**Edles Design:** Das Design der Swiss Premium Selection

ist sympathisch, natürlich, zurückhaltend, und doch markieren die Premium-Flaschen Präsenz auf dem Tisch. Damit passen die Flaschen ideal in die gehobene Gastronomie und auch in die Hotellerie.

**Vier Flaschen decken jedes Bedürfnis ab:** Mit vier Flaschen deckt die Swiss Premium Selection das gesamte notwendige Sortiment ab. Sowohl Arkina als auch Rhäzünser sind in der 4 dl- und in der 8 dl-Glasflasche erhältlich.

**Praktische Handhabung:** Der hochwertige Aludrehverschluss mit Sicherheitsring ermöglicht ein einfaches Öffnen – sei es am Büffet, am Tisch beim Gast, im Seminarraum oder im Hotelzimmer.

**Faire Preise:** Die Swiss Premium Selection bietet beste Qualität zu fairen Preisen, die eine angemessene Marge ermöglichen.

[www.swiss-premium-selection.ch](http://www.swiss-premium-selection.ch)



Diese Flaschen gehören auf jeden schön gedeckten Tisch. Zum Beispiel in Seminarräumen, wie hier im Kursaal Bern.



Art. 11851 CHF 1.00 /Flasche    Art. 11852 CHF 1.10 /Flasche  
Art. 11849 CHF 1.00 /Flasche    Art. 11850 CHF 1.10 /Flasche

## «Unsere Gäste loben die Qualität und das Design»



Christian Grimm, Leiter Service Kursaal Bern.

**Christian Grimm, warum haben Sie sich für die Swiss Premium Selection entschieden?**

Weil das Mineralwasser eine sehr hohe Qualität aufweist, das Design der Flaschen ansprechend ist und auch das Preis-Leistungsverhältnis stimmt.

**Sie setzen das Mineralwasser nun seit einem Jahr in Ihrem Betrieb ein. Wie kommt das Mineralwasser bei Ihren Gästen an?**

Unsere Gäste schätzen es sehr, dass wir Schweizer Wasser anbieten. Sie loben zudem die Qualität des Wassers, und ihnen gefallen die edlen 4 dl- und 8 dl-Flaschen.

**Welchen Betrieben würden Sie das Mineralwasser weiterempfehlen und warum?**

Weiterempfehlen würde ich die Swiss Premium Selection allen gastronomischen Betrieben, die Wert auf Qualität und auf Design setzen.

**Feldschlösschen-Restaurant in Rheinfelden**

# Das **Amber** gibt dem Salatdressing eine **leicht bittere Hopfennote**

Diese Salatsauce ist einfach und schnell zubereitet und überraschend anders im Geschmack: Michael Kratz präsentiert sein hausgemachtes Dressing, das er mit Feldschlösschen Amber anreicht. «Das

Amber ist leicht süsslich und passt besser in ein Salatdressing als ein herberes Bier», sagt der stellvertretende Küchenchef des Feldschlösschen-Restaurants, der regelmässig mit Bier kocht.

## Salatdressing mit Amber Bier

### Zutaten für 1 Liter

4 EL Grober Senf  
100 ml Amber Bier  
200 ml Apfelessig  
700 ml Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Den groben Senf mit Salz und Pfeffer würzen, mit Amber und Apfelessig mischen und Sonnenblumenöl dazugeben.



Michael Kratz präsentiert einen Salat, dessen Dressing er mit Amber zubereitet hat.

## Ihr Rezept ist gefragt

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

Knusprige Schweinshaxe mit Schwarzbiersauce, Fleischkäse mit Biersenf, diverse Salate mit Amberdressing oder eine Caibierinha mit Hopfenperle: Im Feldschlösschen-Restaurant in Rheinfelden sind Bier und seine Zutaten feste Bestandteile. Kochen auch Sie mit Bier? Dann schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch) oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden*. Die originellsten Rezepte werden in einer der nächsten DURST-Ausgaben abgedruckt.

Bierliebhaber Michael Kratz wollte schon immer herausfinden, wie sich Gerichte mit Bier und dessen Zutaten raffiniert verfeinern lassen. Seit knapp zwei Jahren arbeitet er in Rheinfelden im Feldschlösschen-Restaurant und verwirklicht dort seinen bierigen Traum.

### Spezieller Geschmack

Michael Kratz schmort als stellvertretender Küchenchef Pouletbrüste im Hopfensud und stellt Schwarz-

biersaucen sowie Biersenf her. Viel Lob erhält er von den Gästen auch für das hausgemachte Salatdressing, dem er mit Feldschlösschen Amber einen ganz speziellen Geschmack gibt.

### Amber ist leicht süsslich

Für einen Liter Salatdressing verwendet Michael Kratz einen Deziliter Amber. Ihm hat es der leicht süssliche Geschmack dieses Spezia-

litätenbiers angetan: «Das Amber eignet sich für Salatdressings besser als andere Biere, die oft einen herberen Geschmack haben.»

### Schnell zubereitet

Das Amberdressing macht alle Salate zu einem speziellen Genuss. Für Gastronomen besonders attraktiv: Diese Spezialität lässt sich einfach und schnell zubereiten (vgl. Rezept links).

In der Beiz mit Beat Schlatter

# Kater ist nicht gleich Kater

**Ort:** Regenbogen Bar  
Rosengasse 6, 8001 Zürich

**Gesprächspartner:**  
Sascha Wolf, Wirt.

**Beat: Warum servierst du Feldschlösschen-Bier?**

Sascha: Die Brauerei ist ein Konzern, aber wenn man sich kennt, fühlt man sich wie in einer Familie. Und der wichtigste Grund: Das Feldschlösschen Original hat eine gute Würze und ist süffig. Es hält, was es verspricht und schmeckt jedem Gast.

**Beat: Gibt es einen Unterschied zwischen einem Kater von Bier und einem Kater von Wein?** Sascha: Ja. Der Nachbrand ist anders.

**Beat: Was ist ein Nachbrand?** Sascha: Der Durst danach. Beim Bierkater habe ich keinen Durst, beim Weinkater habe ich das Gefühl, ich muss ein ganzes Hallenbad leer trinken.

**Beat: Und wie ist es unter den verschiedenen Biermarken? Gibt es einen Unterschied zwischen einem Feldschlösschen-Kater und**



Beat Schlatter (links) und Sascha Wolf von der Regenbogen Bar.

**einem Hürlimann-Kater?**

Sascha: Nein, den gibt es nicht. Aber das Gewissen und das Gefühl sind eindeutig besser, wenn ich den ganzen Abend Feldschlösschen getrunken habe.

**Beat: Auf was könntest du länger verzichten: auf ein Feldschlösschen-Bier oder auf deine Frau?** Sascha: (überlegt lange) Das ist eine gemeine Frage. Am schön-

ten ist es natürlich – was bei mir oft vorkommt –, wenn mir meine Frau eine Stange serviert. So schliesst sich der Kreis. Mit meiner Frau habe ich sowieso grosses Glück: Ich muss mich nie rechtfertigen, wenn ich erst morgens um drei Uhr nach Hause komme.

**Beat: Das sollte man als Mann eigentlich nie müssen. Es gibt doch so eine Redensart: «Der Einzige, der in einer Beiz nicht trinkt, ist der Beizer.» Kennst du so einen Beizer?** Sascha: Nein. Kennst du vielleicht einen?

**Beat: Nein. Ich vermute, das ist so der Typ Gastronom, der nur nachmittags geöffnet hat, trockene Kuchen anbietet und Stammgäste hat, die an einer Blasenentzündung leiden.**

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

# Arosa und Engelberg: Musik liegt in den Bergen



• **Arosa Electronica:** Vom 15. bis 22. März findet in Arosa zum zweiten Mal das Arosa Electronica statt. Das Festival will alle Fans der elektronischen Musik begeistern. Es wartet mit kleinen, aber feinen Partys während des Tages und natürlich auch in der Nacht auf. Ein tolles Line Up mit Künstlern aus der Schweiz und dem Ausland sowie das aussergewöhnlich schöne Skigebiet machen Arosa in dieser Februarwoche zum Mittelpunkt der elektronischen Musikszene. Gastgeber des Anlasses ist das Eventlabel Golden Hills, Presenting Partner ist Carlsberg. Das Premium Après-Ski-Bier ist wie in vielen anderen Skigebieten auch in Arosa bestens vertreten.

[www.arosaelectronica.com](http://www.arosaelectronica.com)

• **Pro 7 Mountain Jam Engelberg:** Nach dem erfolgreichen Start 2013 und dem zweitägigen Anlass im letzten Jahr steigt in Engelberg am 7. März die dritte Auflage des Mountain Jam. Unter anderen internationalen Künstlern tritt auch Gentleman (Bild) mit seiner Band auf. Wie in den beiden letzten Jahren hat es für praktisch jeden Musikgeschmack etwas dabei. Für kühle Erfrischung sorgt Event Partner Carlsberg.

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



## BIERLEXIKON

### X wie Xanthohumol

Xanthohumol ist ein Pflanzenpolyphenol und somit eine aromatische Verbindung. Es konnte bisher ausschliesslich im Hopfen nachgewiesen werden. Bitterhopfen-Sorten weisen einen deutlich höheren Xanthohumol-Gehalt auf. Beim Brauprozess wird Xanthohumol durch Erhitzen weitestgehend in Isoxanthohumol umgewandelt. In Tests erwies sich Xanthohumol als wirksam gegen die Entstehung und Entwicklung von Krebszellen.



## GASTROWITZ des Monats

Ein verliebtes Paar diniert im Nobelrestaurant. Der Kellner tritt an den Tisch und wendet sich an die Dame: «Gnädige Frau, ist es Ihrer Aufmerksamkeit entgangen, dass Ihr Herr Gemahl soeben unter den Tisch gerutscht ist?» Die Dame antwortet leise: «Da sind Sie einem Denkfehler aufgesessen, Herr Ober. Die Gemahlin meines Begleiters ist nämlich soeben zur Tür hereingekommen...»

DIE VIELFALT  
EINER LEGENDE.



NUR FÜR  
KURZE ZEIT.

PRINTEMPS

BLONDE

BLANCHE

ROUGE

**+ GRIMBERGEN +**

BIÈRE D'ABBAYE - ABDIJBIER

1128

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