



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 4 | April 2015

Cardinal Rousse

Craft aus der Romandie



Neu und
exklusiv
für die
Gastronomie
Seite 11

HIT

Franziskaner
naturtrüb

2.09

Nettopreis
statt 2.34
MW Harass 20 x 0,50



Schneider Weisse

Der Bierwagen bringt den bayrischen Biergarten zu den Gastronomiekunden

Seite 9

Softdrinks

Als Gastronom können Sie bei Ihren Gästen mit Softdrinks hart punkten

Seite 23

Das Beste am Apéro: Die Beilage.

Angebot gültig
vom 01. – 30.04.2015
via Zweifel Frisch-Service

10%
Rabatt



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

Editorial

Cardinal Rousse exklusiv für Gastronomie



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die neuste Innovation der Marke Cardinal heisst Cardinal Rousse und steht exklusiv unseren Kunden aus der Gastronomie zur Verfügung. Wie Cardinal Brunette ist Cardinal Rousse ein Craft Bier und kommt aus der Romandie. Craft ist der englische Ausdruck für Handwerk, und so wird Cardinal Rousse in Sitten denn auch mit handwerklicher Tradition und Leidenschaft gebraut. Mit diesem Red Ale im Angebot können Sie als Gastronom den Bierkennern etwas ganz Besonderes bieten und sich von der Konkurrenz abheben. Ab **Seite 11** erfahren Sie alles über das neue Cardinal Rousse.

Feldschlösschen verbindet die Schweiz und ist in den Regionen stark verankert. Als unser Gastronomiekunde können Sie aber auch von einem umfangreichen Angebot an internationalen Bieren profitieren. Lesen Sie auf **Seite 26**, wie Anne-Sophie Meyer mit Hoegaarden in ihrem Fribourger Lokal grossen Erfolg hat.

Das House of Beer ist unser Kompetenzzentrum für internationale Biere. Auf **Seite 9** erfahren Sie alles über seine Eyecatcher. Der Bierwagen von Schneider Weisse zum Beispiel bringt den typisch bayrischen Biergarten auch zu unseren Kunden aus der Gastronomie. In diesem Sinne freue ich mich auf den Frühling und wünsche Ihnen sonnige Umsätze auf Ihrer Terrasse und in Ihrem Garten.

Kilian Furrer, Area Sales Director
Wallis, Tessin und Innerschweiz

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, Korrekturen, 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

Freshfocus, Markus Raub, Textension,
Feldschlösschen, Amiado



PERFORMANCE

neutral

Drucksache

01-15-545357

myclimate.org

gedruckt in der
schweiz



Gezondheid! 26



Mobiler Biergarten 9



Sportprominenz an der Muba 17



Neu 11



Grimbergen Blanche

Bittersüsse und vollmundige Frische



Das Blanche von Grimbergen vereint auf subtile Weise den Charakter eines Abteibieres mit der Frische eines Weissbieres. Dieses Bier überzeugt mit seinem bittersüssen, vollmundigen Geschmack. Direkt vom Fass gezapft, kehrt mit dem Grimbergen Blanche frühlingshafte Frische ins Lokal ein. Grimbergen kommt aus Belgien und begeistert seit 1128 Bierliebhaber, die das Besondere schätzen. Dieses Bier wird in 36 Märkten vertrieben und zählt zu den am schnellsten wachsenden Abteibieren der Welt.

Gehören auch Sie schon bald zu den Grimbergen-Anhängern? Ihre Gäste werden es Ihnen bestimmt danken! Vergrössern Sie mit Grimbergen Blanche die Offenbiervielfalt Ihres Lokals und damit auch den Umsatz!

Jetzt bestellen!

5.09 CHF

pro Liter

Grimbergen Blanche
Art. 11461 20 Liter Fass

www.myfeldschloesschen.ch



WEIN DES MONATS

Aigle AOC Chablais

BADOUX VINS

Im Gaumen brilliert der **Aigle AOC Chablais** von Badoux Vins mit seiner kompakten, seidenweichen Textur und mit einer schmeichelnden, ausgewogenen Struktur. Bemerkenswert sind seine Harmonie und die Intensität im lange anhaltenden Finale.

Passt perfekt zu ...

Der Aigle AOC Chablais passt optimal zur Schweizer Küche, vor allem zu Fischgerichten.

«THE BOTTLE» – Food & Wine:

www.bottle.ch



Jetzt bestellen!

15.90 CHF

pro Flasche

Aigle AOC Chablais 2013
Art. 12664
6 x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Messe «agrischa»

Milch im Zentrum



DAS PERFEKTE BIER



FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

Wussten Sie, dass Feldschlösschen im Bereich Ausschanktechnik laufend neue Innovationen wie zum Beispiel den automatischen Fasswechsler oder eine Selbstreinigungsanlage im Angebot hat?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch in den Bereich Services/Gastro-service. Dort finden Sie detaillierte Informationen über die verschiedenen Modelle von Offenausschankanlagen. Sie erfahren ebenfalls alles über die unterstützenden Systeme für die Optimierung der Bierqualität und für das Vereinfachen des Handlings.



Mit Milch beginnt das Leben: Landwirtschaftsmesse «agrischa».

Die Bäuerinnen und Bauern der Region Mittelbünden stellen sich am 11. und 12. April in Cazis an der 6. Messe «agrischa – Erlebnis Landwirtschaft» als sympathische Botschafter der Bündner Landwirtschaft vor. Auf die Besucher warten eine Festwirtschaft, ein Markt mit regionalen Spezialitäten, Tierpräsentationen,

eine Familienolympiade, ein Streichelzoo, ein Rinderrennen und vieles mehr. Unter dem Motto «Mit Milch beginnt das Leben» ist die Milchwirtschaft Hauptthema. Weil das Leben aber auch viele andere feine Getränke bereithält, ist Feldschlösschen einmal mehr als Partner der «agrischa» dabei.

www.agrischa-erlebnis.ch

Bière riche

Auch «nur» ein Ei, aber eleganter

Osterzeit ist Eierzeit. Reichen Sie alternativ zum hartgekochten Ei und Aromat doch mal eine Variation im Brätmantel. Damit lässt es sich zwar nur schlecht «tutschen», dafür schmeckts umso besser zum Bier.



Frittierte Eier

ZUTATEN FÜR 8 EIER: ½ Rüebl, ½ rote Peperoni, 2 EL Peterli, fein geschnitten, 2 EL Zitronensaft, 4 TL Mehl, 400 g Brät, 8 EL Paniermehl, 8 Eier, hartgekocht, Frittieröl.

ZUBEREITUNG: Rüebl und Peperoni sehr fein würfeln. Mit Peterli, Zitronensaft, Mehl, Brät und 2 EL Paniermehl mischen. Die Masse in 8 Portionen teilen und auf restlichem Paniermehl zu dünnen Fladen auswallen oder drücken. Eier schälen und mit der Brätmasse einpacken. Öl in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen und die Eier darin zirka 5 Min. goldgelb backen. Abtropfen lassen. Die Eier aufgeschnitten als Häppchen zum Bier servieren. Rezept zur Verfügung gestellt von Volg.

Arizonas Klassiker

Wunderbar wie immer, und jetzt **noch günstiger**



HITFLASH
Promotion im April
JETZT
PROFITIEREN!

Arizona GreenTea with Honey, der Klassiker unter den Arizona Getränken, ist in den USA der am meisten verkaufte grüne Tee. Warum er so beliebt wurde? Weil er aus 100-prozentig grünem Tee besteht und einen Hauch feinsten Orangenhonigs verströmt. Im April erhalten Sie den beliebten Softdrink bei uns zu besonders vorteilhaften Konditionen. Arizona GreenTea with Honey – für Ihre Gäste so wunderbar wie immer, und für Sie jetzt noch günstiger.

www.drinkarizona.com

Jetzt bestellen!

1.78 CHF

pro Flasche

Arizona Green Tea with Honey
Art. 12872
6x0.50 EW PET

www.myfeldschloesschen.ch

Neues Buch «Schweizer Biere 2015/2016

DURST-Leser profitieren von Sonderrabatt

«Schweizer Biere 2015/2016»: Der Titel des Buches aus dem Werd & Weber Verlag hält, was er verspricht. Das rund 300 Seiten dicke Werk stellt gut 200 Schweizer Biere vor. DURST-Leser können es jetzt zum Sonderpreis bestellen.

Der für die Schweiz neuartige Bierführer erscheint pünktlich zum Tag des Schweizer Bieres (vgl. Box). Er informiert über das Umfeld der Schweizer Bierkultur, die Brauereien, die Herstellung und die Geschmacksrichtungen der in der Schweiz hergestellten Biere.

Vielfalt und Qualität

Der Werd & Weber Verlag hat sich zum Ziel gesetzt, die Vielfalt und Qualität der Schweizer Biere aufzuzeigen und deren Stellenwert zu erhöhen. Im Buch werden gut 200 Schweizer

Biere von Diplom-Biersommeliers getestet und vorgestellt.

Sonderpreis: 25 Franken

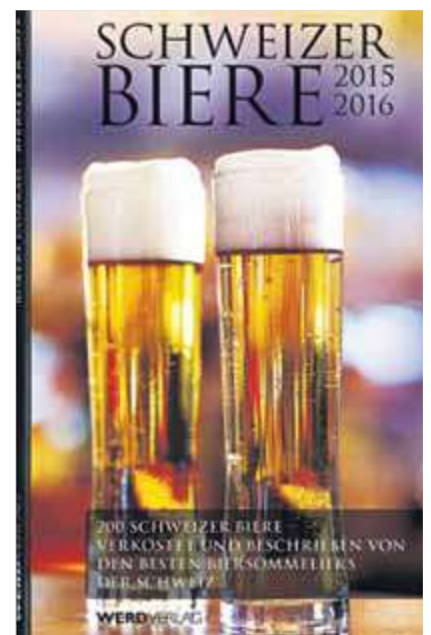
Als DURST-Leser können Sie das neue Buch jetzt zum Sonderpreis von 25 statt 29

Franken bestellen. Bitte senden Sie Ihre Bestellung mit dem Betreff «Leserangebot Durst, Schweizer Biere 2015/2016, Code 0265» per Mail an buecher@werdverlag.ch. Bestellschluss: 31. April 2015.

Tag des Schweizer Bieres

Der 24. April ist der «Tag des Schweizer Bieres». Die Schweiz zelebriert ihre Bierkultur. Abends wird in Zürich der Nachfolger von Mike Müller als Träger des Bierordens bekannt gegeben. Tags darauf bittet Feldschlösschen zum «Tag der offenen Tür» nach Rheinfelden. Am Samstag, 25. April gibt es auf dem Feldschlösschen-Areal zahlreiche Attraktionen. Bei einem Besuch kann man mit der ganzen Familie das Schloss entdecken.

Weitere Informationen: www.feldschloesschen.com



Informativ und umfangreich: das Buch «Schweizer Biere 2015/2016» aus dem Werd & Weber Verlag.



DIE KLASSIKER VON SCHWEPPEES IM NEUEN LOOK.

Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon
und Indian Tonic Water.



DRINK DES MONATS

Feuriger Kick für die letzten trüben Tage mit dem «Amaretto Ginger Ale»

Im 16. Jahrhundert wurde Bernardino Luini beauftragt, die Madonna dei Miracoli in Saronno zu malen, wo das Fresko heute noch zu sehen ist. Die Legende besagt, dass er als Muse eine schöne Wirtin wählte. Als Zeichen ihrer Dankbarkeit schenkte sie ihm eine Flasche bernsteinfarbenen Likör.

Ein Kultgetränk

Bis heute aus geheimen Zutaten hergestellt, wurde der Amaretto Disaronno zum Kultgetränk. Dank

den unzähligen Möglichkeiten für Mixgetränke wächst die Anhängerschaft des italienischen Amarettos weiter. Geben Sie Ihren Gästen mit «Amaretto Ginger Ale» einen feurigen Kick für die letzten trüben Tage. Der «Disaronno» ist auch in Einzelflaschen bestellbar.

Jetzt bestellen!

21.60 CHF Amaretto Disaronno Original 28%
Art. 10316
6 x 0.70
EW Glas
pro Flasche

www.myfeldschloesschen.ch

Zutaten

4cl Amaretto Disaronno
14cl Schweppes Ginger Ale
2cl Zitronensaft
Eiswürfel

Zubereitung

Amaretto und Zitronensaft verrühren. Mit Schweppes Ginger Ale und Eiswürfeln auffüllen.

Jetzt bestellen!

1.14 CHF Schweppes Ginger Ale
Art. 10012
30 x 20cl
MWG
pro Flasche

www.myfeldschloesschen.ch



Logistikstandort Givisiez

Feldschlösschen verbindet die Westschweizer Kunden

Feldschlösschen verbindet die Romandie mit der Deutschschweiz. Von unserem Standort in Givisiez aus werden unsere Gastronomiekunden der Westschweiz pünktlich beliefert.

«Wir beliefern die Gastronomiekunden in der Romandie schnell, pünktlich und effizient», sagt Liliane Page. Sie ist Leiterin Kundenbelieferung am Feldschlösschen-

Logistikstandort Givisiez bei Fribourg. Dieser Standort verfügt über eine hochmoderne Infrastruktur und einen eigenen Bahnanschluss. Täglich werden



Die Chauffeure am Feldschlösschen-Standort in Givisiez beliefern die Westschweizer Kunden täglich pünktlich.

vier bis fünf SBB-Güterwagen ent- und beladen. Zudem wird das Aussenlager bei Lausanne dreimal pro Tag per LKW beliefert.

60 Mitarbeitende

Um die Kunden in der Romandie perfekt bedienen zu können, beschäftigt Feldschlösschen in Givisiez 60 Mitarbeitende. An diesem wichtigen Standort wird ein Getränkevolumen von über 45000 Tonnen gelagert. Liliane Page inspiziert regelmässig bei unseren Kunden die Situation vor Ort. «Park- und Verkehrshindernisse, Schwierigkeiten beim Entladen – alle diese Probleme müssen gelöst werden», sagt sie, «denn nur so ist es unseren Chauffeuren möglich, die Kunden trotz der Tücken des Verkehrs pünktlich beliefern zu können.»

Verlosung

Steven Bottke gewinnt einen Schirmtrockner



Schirmtrockner iBags.

Bei der Verlosung im Februar-DURST hat **Steven Bottke vom Restaurant Seepark in Luzern** einen Schirmtrockner iBags im Wert von 599 Franken gewonnen. Der Schirmtrockner eignet sich bestens für die Gastronomie. Er wurde von der Firma Alpdreams Distributions in Bulle als Preis zur Verfügung gestellt.



LE GOÛT À LA FRANÇAISE



CARLSBERG LÄDT DICH ZUR WTP-TOUR EIN!

VON APRIL BIS MAI



**DIE BIERPÄSSE UND DER FLOOR-SERVICE
SIND ZURÜCK.**

TOURDATEN AUF

[f FACEBOOK.COM/CARLSBERGSWITZERLAND](https://www.facebook.com/carlsbergswitzerland)



Carlsberg

Probably the best beer in the world



Grosses Bild: Biergarten von Schneider Weisse. Kleine Bilder, von oben: Der alte Citroën des Premium Biers 1664 und das Piaggio-Dreirad von Corona.

House of Beer

Schneider Weisse bringt seinen mobilen Biergarten zu den Kunden

Das House of Beer ist Feldschlösschens Kompetenzzentrum für ausländische Biere. An Anlässen und Outdoorveranstaltungen setzt es mit Erfolg auf Eventtools. Eines davon ist der beliebte Bierwagen der Marke Schneider Weisse. Er bringt seinen Biergarten und damit bayrische Gemütlichkeit zu den Gastronomen und deren Gästen.

Endlich wird es wieder wärmer, und schon bald lädt der Sommer zum Verweilen unter freiem Himmel ein. Wenn die angenehme Jahreszeit beginnt, übertreffen sich die Gastronomen an Einfallsreichtum, um ihren Gästen ein perfektes Outdoorangebot machen zu können.

Der richtige Eyecatcher

Das House of Beer von Feldschlösschen setzt seit über zehn Jahren auf Eventtools, um Anlässe unter freiem Himmel zu promoten. «Egal ob Strassenfest, Sportveranstaltung oder Erstaugustfeier – wir haben für jeden Geschmack den richtigen Eyecatcher im Ange-

bot», verspricht Matthias Walk, Trade Marketing Manager bei Feldschlösschen.

13 verschiedene Tools

Das House of Beer bietet 13 verschiedene Tools an, darunter einen Citroën aus den 1950er-Jahren, der zu einer 1664-Ausschankanlage umfunktioniert worden ist, ein Piaggio-Dreirad mit integrierten Corona-Eiskästen und einen Bierwagen der bayrischen Marke Schneider Weisse.

Bayrische Gemütlichkeit

Der Bierwagen bringt den Biergarten zu den Kunden und kommt seit 2012 zum Einsatz.

Er erfreut sich in der gesamten Schweiz grosser Beliebtheit. Matthias Walk kennt das Geheimnis des Erfolgs: «Mit seiner optischen Erscheinung sorgt der Bierwagen für eine typisch bayrische Gemütlichkeit – egal ob an einer Seepromenade oder in der Innenstadt. Nicht zuletzt deshalb ist die Reaktion der Kunden überwiegend sehr positiv.»

Blau-weisse Maibäume

Der rollende Eyecatcher ist mit einer Ausschankanlage ausgestattet, dazu kommt ein kompletter Biergarten mit Festbankgarnitur, der durch fesche Hostessen bewirtschaftet wird.

Das bayrische Feeling entsteht nicht zuletzt durch die blau-weiss bemalten Maibäume, die den Event unübersehbar ankündigen.

Auch an Grossanlässen

Das House of Beer verfügt nicht nur über eine grosse Diversität an Eventtools, sondern auch über reichlich Erfahrung. Die Tools kommen auch an Grossanlässen wie den Swiss Indoors oder dem Beachvolleyballturnier in Gstaad zum Einsatz.

Keine Mietgebühr

Für die Eyecatcher des House of Beer wird keine Mietgebühr verlangt, sondern eine Mindestabnahmemenge vereinbart. «So kann den Bedürfnissen des Veranstalters und der Kunden am besten entsprochen werden», erklärt Matthias Walk.

www.houseofbeer.ch

Unser feinstes für besondere Momente



Mit Verantwortung
genießen.



Das Schweizer Premium Bier

In der 33cl Flasche erhältlich.

Weitere Infos unter www.feldschlösschen.ch



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



Exklusiv für die Gastronomie

Ein Red Ale mit Handwerk und viel Leidenschaft

Die neueste Innovation von Cardinal gibt es exklusiv für die Gastronomie: Cardinal Rousse ist ein Red Ale aus der Romandie. Mit leichten Röstaromen, starkem Malzcharakter und vollmundigem Geschmack überzeugt das Craft Bier bestimmt auch die Bierkenner und Gelegenheitsgeniesser in Ihrem Lokal.

«Cardinal Rousse orientiert sich an den klassischen Red Ales. Es ist herrlich rot und malzaromatisch», sagt Markus Brendel. Er hat das neue Cardinal Rousse entwickelt, gebraut wird das Red Ale von seinem Freund Philippe Rime. Wie das Brown Ale Cardinal Brunette versprüht auch Cardinal Rousse den Charme und die Amitié (Freundschaft)

der Romandie. Das Craft Bier wird in Sitten mit viel Leidenschaft und handwerklichem Geschick hergestellt.

Vielfältig und süffig

Red Ales kommen ursprünglich aus England. Durch die Verwendung von geröstetem und dunklem Malz erhalten sie ihre spezielle Farbe, die von Bernstein bis Rot reicht. Geschmacklich

unterscheiden sich Cardinal Rousse und andere Red Ales stark von Lagerbieren: Sie haben einen stärkeren Malzcharakter, leichte Röstaromen und einen vollmundigen Geschmack. Die Verwendung von obergäriger Hefe entwickelt zusätzliche Geschmacksnoten, die das Aroma anreichern. Dadurch wird Cardinal Rousse vielfältiger, bleibt aber sehr süffig.

Rousse und Brunette

Mit Cardinal Rousse können Sie Ihren Gästen ein ganz spezielles und gleichzeitig mehrheitsfähiges Bier anbieten. Besonders viel Bierkultur zeigen Sie, wenn Sie auch Cardinal Brunette ins Angebot aufnehmen. Der Geschmack des Brown Ales ist sehr intensiv – eine lohnenswerte Herausforderung für «ungeübte Biertrinker» und purer Genuss für die Bierkenner unter Ihren Gästen.



Cardinal Rouse: Spezieller Geschmack in schmucker Bügelflasche.



Jetzt bestellen!
1.58 CHF
 pro Flasche
 Cardinal Rouse
 Art.13142 20x33 cl MWG
 www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!
1.58 CHF
 pro Flasche
 Cardinal Brunette
 Art.11920 20x33 cl MWG
 www.myfeldschloessen.ch



«Cardinal Rouse ist der perfekte Geschmack für meine Jassrunde.»

Philippe Rime, Brauer



«Cardinal Rouse orientiert sich an den klassischen Red Ales.»

Markus Brendel, Kreateur

Bitte umblättern

Bad Bonn in Düdingen**«Das Cardinal Rousse passt gut zu uns»**

Wo befindet sich dieses Bad Bonn? Im Café und Konzertlokal in Düdingen ist die abgelegene Lage seit Jahren Konzept. In Randzonen findet sich auch, was hier an Musik läuft. Es gibt einige Gründe, warum das neue Cardinal Rousse genau hier besonders gut ankommen dürfte.

Schon bevor man das Kurhaus Bad Bonn zu Beginn der 1960er-Jahre für den Schiffenstausee flutete, wurde dort in der Trinkhalle gerne getrunken. Heute steht ein bisschen weiter vorne in einem fast schon unscheinbaren Haus das Café Bad Bonn. Auch hier wird fleissig getrunken, wenn auch nicht mehr Heilwasser. «Wir sind ganz klar eine Bierbeiz», sagt Mitinhaber Patrick Boschung.

Flaschenbier für Konzerte

Im «friedlichen Rock-Schuppen», wie die Betreiber ihren Betrieb liebevoll nennen, finden regelmässig Konzerte statt. Seit 1991 standen mehr als 3500 Bands auf der kleinen Bühne. «Durch die vielen Konzerte wird Bier bei uns vor allem in Flaschen getrunken», erzählt Patrick Boschung. Zurzeit hat das Bad Bonn 15 verschiedene Biere im Sortiment.

Platz für Cardinal Rousse

Für Patrick Boschung ist es keine Frage, künftig auch Cardinal Rousse anzubieten. «Wir versuchen immer alles aus. Nach drei Wochen wissen wir, ob unsere Gäste das neue Produkt mögen oder nicht. Ich bin aber schon jetzt überzeugt, dass meine

Gäste das Cardinal Rousse lieben werden, denn das Red Ale passt gut zu uns», so Patrick Boschung.

All dies spricht dafür, dass Cardinal Rousse gross einschlagen wird:

- Erstens kommt ein Bier aus der Romandie am Röstigraben immer gut an.
- Zweitens bietet das Red Ale Cardinal Rousse wie schon das Brown Ale Cardinal Brunette ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

- Und drittens ist auch die schicke Bügelflasche ein gutes Argument, ein Cardinal Rousse zu bestellen.

Kilbi mit Cardinal

Als Höhepunkt wird jährlich das bekannte Bad Bonn Kilbi-Festival veranstaltet. Als Festival-Bier darf Cardinal natürlich nicht fehlen. In Zukunft hat auch das neue Cardinal Rousse seinen festen Platz an der Kilbi.

www.badbonn.ch



An der Bad Bonn Kilbi darf Cardinal nicht fehlen.



«Wir sind ganz klar eine Bierbeiz.»

Patrick Boschung,
Bad Bonn in Düdingen



Patrick Boschung (links) vom Restaurant Bad Bonn in Düdingen und Feldschlösschen Sales Manager Denis Baumgartner.

Restaurant Steinerhof in Urdorf

«Cardinal Rousse wird viele Anhänger finden»

Koni Seglias vom Restaurant Steinerhof in Urdorf freut sich auf das neue Cardinal Rousse. «Red Ales liegen voll im Trend», sagt er. Der Gastronom weiss, warum das Red Ale aus der Romandie Erfolg haben wird: «Cardinal Rousse ist trotz seines intensiven Geschmacks ein süffiges Bier.»

Seit zehn Jahren führen Adéla und Koni Seglias das Restaurant Steinerhof in Urdorf. «In dieser langen Zeit war uns Feldschlösschen stets ein perfekter Partner, der uns in jeder Hinsicht optimal unterstützt», sagt der gebürtige Bündner Koni Seglias.

Koni und Adéla setzen auf Bierkultur und haben zum Beispiel mit dem belgischen Abteibier Grimbergen und auch mit saisonalen Spezialitäten wie dem Feldschlösschen Weihnachtsbier grossen Erfolg. «Wir freuen uns immer auf neue Produkte aus dem Hause Feldschlösschen und probieren diese gerne aus», sagt Koni Seglias.

«Vollmundig und süffig»

Als der Gastronom vom neuen Cardinal Rousse hörte, liess er sich von Sales Manager Angelo Antonucci beraten und bestellte das Red Ale aus der Romandie sofort. «Das Cardinal Rousse hat einen starken Malzcharakter und wirkt auf mich sehr vollmundig. Trotz seines intensiven Geschmacks ist es ein süffiges Bier, das unter meinen Gästen bestimmt viele Anhänger finden wird», sagt Koni Seglias, nachdem er das neue Red Ale selbst degustiert hat.

Auch Cardinal Brunette

Der Gastronom weiss: «Craft Biere wie das Cardinal Rousse liegen voll im Trend.» Er kennt auch den Grund: «Heutzutage legen die Gäste wieder vermehrt Wert auf einheimisches Schaffen und ehrliches Handwerk.» Koni Seglias ist auch überzeugt, dass die kleine Bügelflasche im

«Steinerhof» gut ankommen wird und sagt: «Wenn meine Frau und ich Recht haben und Cardinal Rousse gross einschlägt, dann werden wir wohl auch Cardinal Brunette in unser Angebot

«Craft Biere wie das Cardinal Rousse liegen voll im Trend.»

Koni Seglias, Steinerhof in Urdorf

aufnehmen.» Das Brown Ale aus der Romandie ist wie alle Brown Ales noch intensiver im Geschmack und vor allem für «geübte» Biertrinker ein Genuss.

«Fantastischer Geschmack»

Der «Steinerhof» ist bekannt für seine Cordon bleus, zu denen die Gäste gerne ein Bier geniessen. Koni Seglias ist überzeugt, dass in seinem Restaurant schon bald neben manchem Teller mit einem



Tischsteller im «Steinerhof».

Cordon bleu darauf ein Cardinal Rousse stehen wird. «Dieses neue Red Ale hat einen fantastischen Geschmack», sagt er und gönnt sich noch einen Schluck aus der Bügelflasche.

www.steinerhof.ch

Bitte umblättern



Gastronom Koni Seglias ist begeistert vom neuen Red Ale Cardinal Rousse.



Coca-Cola
Life

NATÜRLICH SCHMECKT'S.

Nach Cardinal Rousse folgen weitere Innovationen

Mit unseren Craft Bieren können Gastronomen den Bierabsatz steigern

In der Schweiz werden Craft Biere immer beliebter. Mit Cardinal Brunette und Cardinal Rousse hat Feldschlösschen exklusiv für Sie als Gastronom zwei Westschweizer Craft Biere entwickelt. Doch damit nicht genug: Schon bald verwöhnen wir Sie mit weiteren Innovationen.

Craft Biere werden nach speziellen Rezepten gebraut und heben sich von den Mainstream-Bieren ab. Sie haben ein lokales Flair und werden mit viel Handwerk (engl.: Craft) hergestellt.

Der Trend kommt aus Amerika: Craft Biere haben bereits einen Anteil von rund zehn Prozent am amerikanischen Biermarkt, der laut NZZ mit einem Umsatz von 100 Milliarden Dollar der grösste der Welt ist. Tendenz steigend!

Trend auch in der Schweiz
Kenner des Schweizer Biermarkts wissen: Auch bei uns wird regionales Handwerk zunehmend geschätzt. Deshalb hat Feldschlösschen exklusiv für seine Kunden aus der Gastronomie das Brown Ale Cardinal

Unsere Brauerei in Sitten: Hier werden die Craft Biere gebraut.



Brunette und das Red Ale Cardinal Rousse kreiert.

Weitere Innovationen

Alle Zeichen der Zeit sprechen dafür: Als Gastronom können Sie mit Craft Bieren den Bierabsatz und damit auch den Umsatz steigern. Deshalb brauen unsere Spezialisten in Sitten weiter an hochwertigen und aussergewöhnlichen Spezialitäten, die in Kürze für die Gastronomie erhältlich sind. Lassen Sie sich überraschen!



Die leidenschaftlichen Brauer in Sitten haben sich dem Handwerk verschrieben.

Schweizer Gastronomen setzen auf Craft Biere



Gastronom Stéphane Dugué (rechts) und Sales Manager Stéphane Stöckli stossen mit Cardinal Brunette an.

Viele Schweizer Gastronomen haben den Zeitgeist erkannt und setzen auf Craft Biere. «Ich bin nicht nur überrascht, ich bin begeistert. Selbstverständlich bieten wir den Gästen in unserem Fribourger Restaurant XXe das Cardinal Brunette an», sagte beispielsweise Feldschlösschen-Kunde Stéphane Dugué, als Anfang

2014 das Brown Ale Cardinal Brunette auf den Markt kam.

Vorfreude auf Red Ale

Ebenso gross ist nun die Vorfreude auf das zweite Craft Bier aus der Romandie: Cardinal Rousse ist ein Red Ale und trotz seines vielfältigen Geschmacks sehr süffig – die ideale Ergänzung zu Cardinal Brunette!





Die Gewinner der Swiss Nightlife Awards 2014 lassen sich nach der Show gemeinsam auf der Bühne des «Komplex 457» feiern.

Swiss Nightlife Award

Tolle Award-Show mit Carlsberg

Diese von Carlsberg präsentierte Award-Show war stimmungsvoll und spannungsgeladen: Anlässlich des Swiss Nightlife Award wurden Anfang Februar im Zürcher Club «Komplex 457» die innovativsten Protagonisten des Schweizer Nachtlebens ausgezeichnet.

Carlsberg lud zur Party

Durch den Abend führte das Trio Zoe Torinesi, Max Loong und Serap Yavuz. Anschlies-

send lud Carlsberg zu «probably the best after-party in the world».

Drei Kunden räumen ab

Mit Nordstern (Best Club), Bagatelle 93 (The Most Original Nightlife Bar) und dem Electrosanne Festival (Best Big Event) gehören drei Kunden von Feldschlösschen zu den Award-Gewinnern. Der Lifetime Award ging an die Street Parade.

www.swissnightlifeaward.com



Feiern mit Carlsberg: Das Publikum liess sich mitreissen.

Die Award-Gewinner

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Best Event Serie: | AProdiA |
| Best Event: | Modernity |
| Best Big Event: | Electrosanne Festival |
| Best Open Format DJ: | Bazooka |
| Best House DJ: | Remady |
| Best Electronica DJ: | Adriatique |
| Most Original Nightlife Bar: | Bagatelle 93 |
| Best Club: | Nordstern |
| Best Big Club: | D! Club |
| Best Festival: | Caprice Festival |
| Best New Location: | Rondel |
| Lifetime Award: | Street Parade |



Viel Sexappeal und die Award-Eule auf der Showbühne.



Carlsberg war einer der Stars des Abends.

Podiumsgespräch mit Schwingerkönig und FCB-Präsident

Gäste und Prominenz an der Muba

Die rund 70 eingeladenen Gastronomiekunden von Feldschlösschen erlebten an der Muba in Basel interessante und vergnügliche Stunden. Am traditionellen Kundenanlass hatten nebst dem Bier der Gastroservice und die Weine aus dem erlesenen Sortiment «The Bottle» grosse Auftritte.

Willkommen bei den Champions

FCB-Präsident Bernhard Heusler nahm am Podiumsgespräch von Feldschlösschen teil, für das auch Schwingerkönig Jörg Abderhalden in die Hosen stieg. Das Unternehmen Feldschlösschen und der FC Basel boten an der Muba unter dem Motto «Willkommen bei den Champions» eine Vielzahl von Aktivitäten rund um Spitzenfussball, Sport und meisterhafte Schweizer Braukunst.



Sportliches Podiumsgespräch (v.l.: Schwingerkönig Jörg Abderhalden, Moderator Remo Meister und Bernhard Heusler, Präsident des FC Basel).



Ruth Auer und Edi Bielser (Waage, Muttenz), Nunzia Proietta mit Gatte (Panevin, Muttenz).



Pia Armati und Sabine Meyer (Restaurant Schopf, Reinach), Heinz Schüpfer (Feldschlösschen) und Karin Hanser (The Point, Basel).



Kurt Zeller (Bar Grotto, Basel).



Heinz Zimmermann (Szenario, Liestal), Markus Furrer (Feldschlösschen), Martin Sonderegger und Alexandra Hämmerli (Hotel Schützen, Rheinfelden).



Fritz Gloor (Stammgast Wintergarten, Münchenstein) und Thomas Studer (Wintergarten, Münchenstein) stossen mit einem Kollegen an.



Thomas Keller (Kaserne, Basel), Jürg Erzer (Restaurant Linde, Basel) und Renate Lustenberger (Peanuts Bar, Basel).



Die Gäste von Feldschlösschen nutzen den Muba-Besuch für angeregte Gespräche.



Auch ein Publikumserfolg: die vielen Offenbiere von Feldschlösschen.

SCHWEIZER TRADITION AUS DER BÜGELFLASCHE



**JETZT
BESTELLEN!**

NATURFRISCH
DAS HERRLICH TRÜBE

BÜGEL
DAS CHARAKTER-
VOLLE LAGER



«Meine Gäste lieben das FCB-Bier»



MARKUS SCHÄR VON DER «KRONE» IN LIESTAL (LINKS) UND FELD SCHLÖSSCHEN SALES MANAGER ROLAND BLOCH

Roland Bloch (Sales Manager): Du hast 360 Flaschen des speziellen und limitierten FCB-Bieres bestellt. Was versprichst du dir davon?

Markus Schär (Gastronom): Der FC Basel ist in unserer Region ein Selbstläufer. Alles, was mit dem FCB zu tun hat, ist trendig und kommt bei ganz vielen Menschen gut an. Das gilt natürlich auch für euer FCB-Bier.

Es kommt also gut an bei den Gästen?

Ja, es verkauft sich gut und die Gäste lieben es. Ich habe von Anfang an ge-

wusst, dass wir es auch gut über die Gasse verkaufen können. Die Fans des FC Basel nehmen das FCB-Bier mit nach Hause und überraschen ihre Freunde damit. Das leere Fläschli stellen sie dann an einen schönen Platz oder benutzen es als Vase.

Welche Bedeutung hat der FCB in deinem Lokal?

Eine sehr grosse Bedeutung, denn im Baselbiet gibt es ja fast mehr FCB-Fans als in der Stadt Basel. Wir zeigen alle Spiele der «Bebbi» live im Fernsehen und haben immer volles Haus.

Und du selbst, bist du auch Fan der Basler Fussballer?

Ja klar! Ich komme zwar aus dem Bernbiet, lebe aber schon viele Jahre in Liestal. Hier habe ich den FCB schnell kennen und lieben gelernt. Ich habe sogar eine Saisonkarte.

Wie wichtig ist Bier generell für deinen Betrieb?

Sehr wichtig! Ja man kann sagen, ich lebe zu einem grossen Teil von Bier. Wir haben nicht weniger als sieben Offenbiere im Angebot, was unsere Gäste sehr schätzen. In der «Krone» trifft man sich, plaudert miteinander,



Ein Team, ein Bier: Fussball, Wimpel und Feldschlösschen-Flasche des FC Basel.

und weil das gesellige Zusammensein Durst gibt, trinkt man Bier. Später bekommen die Gäste dann meistens auch Hunger und essen etwas. Auch als Begleiter zu einer feinen Speise ist Bier in der «Krone» das mit Abstand beliebteste Getränk.

FCB-BIER FÜR BASLER GASTRONOMIE

Das FC-Basel-Bier ist im Rahmen der strategischen Partnerschaft zwischen dem FCB und Feldschlösschen entstanden. Die limitierte Edition steht im Grossraum Basel in erster Linie unseren Kunden aus der Gastronomie zur Verfügung. Inhalt ist das beliebte Feldschlösschen Original.

Carlsberg Schlitteltrophy

Viele Gastronomen unter den Schlittelhelden vom Titlis



«Das Schlittel-Trink-Schnupf-Nagel-Rennen am Titlis ist nichts für Daumenlutscher und Randensafttrinker»: So warb Engelberg-Titlis Touris-

mus auf seiner Homepage für die traditionelle Carlsberg Schlitteltrophy in Engelberg. Unter den mutigen Teilnehmern befanden sich

Ende Januar auch viele Feldschlösschen-Kunden aus der Gastronomie. Die Trophy gewonnen hat das Heimteam aus Engelberg.



Gut gelaunte Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der 11. Carlsberg Schlitteltrophy in Engelberg.


LEGEN SIE DEN ALLTAG AUF EIS MIT SOMERSBY.



ERFRISCHEND ANDERS.
MIT 4,5% ALKOHOL:
APPLE ORIGINAL

**JETZT
BESTELLEN!**
myfeldschloessen.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. 

Wettbewerb – zu gewinnen:

Zehn Kühltaschen von Somersby

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

1. Wie heisst die neuste Innovation der Marke Cardinal?

- R** Cardinal Rousse
- T** Cardinal Mousse
- L** Cardinal Tousse

2. Wo können Reisende neu ein Bier von Feldschlösschen bestellen?

- W** in den Trams von Bern Mobil
- H** in den Liften von Schindler
- O** in den Zügen der SBB

3. Wann wurde in der Brasserie Cardinal in Fribourg erstmals Bier gebraut?

- U** 1788
- C** 1888
- I** 1988

4. Der 24. April ist der Tag des...?

- K** ... wilden Tieres
- S** ... Schweizer Bieres
- C** ... offenen Visieres

5. Wer ist Presenting Partner des Swiss Nightlife Awards?

- B** Weinberg
- L** Felsenberg
- S** Carlsberg

6. Aus welchem Land stammt der fiktive Lord Somersby?

- E** England
- D** Holland
- K** Lummerland

Das Lösungswort lautet:

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an **durst@fgg.ch**. Mit ein wenig Glück gewinnen Sie eine praktische Kühltasche von Somersby.

Einsendeschluss ist der 10. April 2015



Lord Somersby brachte mit dem Somersby Apple Original auch trendige Kühltaschen in die Schweiz.

Praktische Kühltaschen von Lord Somersby

Lord Somersby hat mit dem Somersby Apple Original ein erfrischendes Getränk in die Schweiz gebracht, von dem bestimmt auch die

Gäste in Ihrem Lokal begeistert sind. Wir verlosen zehn Somersby Kühltaschen im Wert von je 19 Franken. Lösen Sie das Quiz

auf dieser Seite, und mit etwas Glück besitzen Sie schon bald eine praktische Kühltasche der trendigen Getränkemarke.

Wettbewerbsgewinner DURST Februar 2015

Je eine Carlsberg Winterausrüstung (Sporttasche, Mütze, Weste und Sonnenbrille) gewonnen haben **Gerlinde Funkl** (Restaurant Waldheim, Seedorf), **Astrid Traber** (Herdern), **Manna Salvatore** (Breganzona), **François Solleder** (Sion) und **Mauritius Mock** (Andwil).

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!

Sofort anmelden
und profitieren!



MyFELDSCHLOESSCHEN.ch
Durst auf mehr

Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina und Rhäzünser

Unsere Softdrinks lassen Ihre Gäste vor Begeisterung sprudeln

Mit Schweppes, Queen's Ice Tea, Orangina sowie Rhäzünser Citro und Rhäzünser Bergamotte bieten wir Ihnen qualitativ hochstehende Softdrinks. Um bei Ihren Gästen hart zu punkten, nehmen Sie als Gastronom mindestens zwei dieser Softdrinks in Ihr Angebot auf.

- **Schweppes:** Feldschlösschen ist exklusiver Lizenzpartner von Schweppes International und produziert alle Schweppes-Produkte für den Schweizer Markt in Rhäzüns. Der Softdrink für Erwachsene ist weltweit die Nummer 1 im Bitter-/Mixersegment. Schweppes Indian Tonic, Schweppes Bitter Lemon und Schweppes Ginger Ale begeistern in der neu gestalteten Glasflasche.

www.schweppes.ch

- **Queen's Ice Tea:** Feldschlösschen bietet der Gastronomie seinen eigenen Eistee an. Queen's Ice Tea ist im 20-Liter-Container als Premix oder in der PET-Flasche (50cl und 150cl) erhältlich. Die «Königin der Ice Teas» ergänzt somit nicht nur unser grosses Offenausschankangebot an alkoholfreien Getränken, sondern ist auch für Kunden ohne eine Offenausschankanlage erhältlich. Besonders erfreulich: Bei Befragungen der Konsumenten schneidet der Queen's Ice Tea im Verhältnis zu Mitbewerbern am besten ab.

www.queens.ch

- **Orangina:** In der rundlichen Flasche mit Kultstatus befindet sich der Geschmack des Mittelmeers mit dem natürlichen Aroma von Orangen. Orangina ist leicht perlend und besteht aus zwölf Prozent Saftanteil sowie echtem Fruchtfleisch. Feldschlösschen hat seit Anfang 2014 die Gesamtverantwortung für Orangina in der Schweiz.

www.orangina.ch

- **Rhäzünser Citro und Bergamotte:** Rhäzünser Citro ist der klassische Durstlöcher und wird auch zur Herstellung von Panaché verwendet. Rhäzünser Bergamotte erhält seinen besonderen Geschmack von der Bergamottefrucht, einer Kreuzung aus Zitronatzitrone und Bitterorange.

www.rhaezuenser.ch



Musst du schütteln! Das französische Nationalgetränk Orangina begeistert auch Schweizer Gäste.

Perfekte Gebinde für Gastronomie

Die neu gestalteten Schweppes-Glasflaschen, die rundliche Orangina-Kultflasche, Queen's Ice Tea für den Offenausschank und in der PET-Flasche sowie Rhäzünser Citro und Rhäzünser Bergamotte in der PET-Flasche: Die Softdrinks von Feldschlösschen kommen in vielfältigen und für die Gastronomie perfekten Gebinden daher. Übrigens: Schweppes Citro gibt es auch für den Offenausschank. Das gesamte Angebot an Softdrinks finden Sie auf myfeldschloessen.ch.



UNSER CRAFT BIER AUS DER ROMANDIE

Gebraut mit Leidenschaft –
das Red Ale für Bierkenner und Gelegenheitsgeniesser



Almdudler – Cents-off im April

Lebensgefühl der Alpen, in Flaschen abgefüllt

Almdudler hat sich von der Alpenkräuterlimonade zum österreichischen Nationalgetränk gemausert. Inspiriert von der Kräuterwelt der Alpen vermittelt Almdudler ein Lebensgefühl, das auch perfekt in die Schweizer Gastronomie passt. Profitieren Sie jetzt exklusiv von der April-Aktion.

Die Geschichte von Almdudler, das ist nicht weniger als die Entstehung einer Le-

gende – und gleichzeitig die Erfolgsgeschichte eines Familienunternehmens. Inspi-

riert von der Kräuterwelt der Alpen fand Unternehmensgründer Erwin Klein 1957 einen Weg, das Lebensgefühl der österreichischen Berge in Flaschen abzufüllen. Angeregt hat ihn dabei die Redewendung «Auf der Alm dudeln» (altwienersische Variante des Jodelns).

Ein Kulturgut

Seit 55 Jahren schafft es die Marke nun, alle Generationen mit dem einzigartigen Geschmackserlebnis zu begeistern. Strengste Qualitätsrichtlinien garantieren die gleichbleibende hohe Qualität. Die Kombination von Geheimrezept und konsequenter Markenpflege



Die original Alpenkräuterlimonade begeistert seit 1957 mit einzigartigem Geschmack.

mit Begeisterung, Sorgfalt und Liebe haben Almdudler zur bekanntesten und beliebtesten Getränkemark Österreichs gemacht. Almdudler, das ist 100 Prozent Österreich, ist ein Stück alpenländisch-österreichisches Kulturgut – individuell, originell, charismatisch.



Almdudler, ein Stück alpenländisch-österreichisches Kulturgut.

Natürlich, vegan und erfrischend zu jedem Essen: Almdudler auf einen Blick

- Original Rezeptur aus natürlichen Alpenkräutern
- Familienunternehmen in vierter Generation
- Ohne Konservierungsmittel
- Kein künstliches Aroma
- 100 % vegan
- Original **35 cl Glas MW Flasche** mit einzigartiger Form
- Ideal für die Tagesgastronomie, Biergärten, Cafés und Bistros
- Dank seines einzigartig frischen Geschmacks lässt sich Almdudler **unkompliziert mit Tagesmenüs jeder Art kombinieren**

- Auch zum **Mischen, als Panaché oder Schorle** hervorragend geeignet

www.almdudler.com
facebook.com/almdudler
instagram.com/almdudler

Jetzt bestellen!

1.10 CHF

statt 1.50 CHF

pro Flasche

Almdudler Kräuterlimonade
Art. 10199 20 x 0,35 cl MWG

www.myfeldschloesschen.ch



Eigenständig und modern

Almdudler ist bis heute zu 100 Prozent in Besitz der Familie Klein und wird mittlerweile in vierter Generation geleitet. Das Unternehmen setzt auf eine moderne und zukunftsorientierte Führung; wirtschaftlicher und rechtlicher Eigenständigkeit kommt ein hoher Stellenwert zu. Stets aufgeschlossen gegenüber neuen Partnerschaften und Kooperationen ist Almdudler der wichtigste Botschafter österreichischer Gastfreundschaft und Geselligkeit im Ausland.

Café Culturel de l'Ancienne Gare in Fribourg**Das belgische Witbier Hoegaarden erobert die Herzen der Gäste**

Das Café Culturel de l'Ancienne Gare im alten Fribourger Bahnhof.

Mit dem belgischen Witbier Hoegaarden können Sie als Gastronom Bierkultur zeigen und gleichzeitig den Umsatz steigern. Anne-Sophie Meyer vom Café Culturel de l'Ancienne Gare in Fribourg erklärt ihren riesigen Erfolg mit Hoegaarden.

Seit gut einem halben Jahr führt Anne-Sophie Meyer in Fribourg das Café Culturel de l'Ancienne Gare. «80 Prozent unseres Umsatzes machen wir mit dem Bierausschank. An Spitzentagen konsumieren unsere Gäste fast 4500 Biere», erzählt die Gastronomin.

25 Prozent Anteil

Überrascht ist die gebürtige Bernerin von der Beliebtheit des belgischen Witbieres Hoegaarden. Cardinal ist zwar auch im Café Culturel das Lieblingsbier der Romands, Hoegaarden hat sich aber schnell als klare Nummer zwei positioniert und einen stolzen Anteil von 25 Prozent am gesamten Bierausschank erobert.

Ausgezeichnete Qualität

Anne-Sophie Meyer kennt den Grund: «Punkto Qualität übertrifft Hoegaarden alle anderen Weizenbiere», schwärmt sie. Hoegaarden

zeichne sich durch eine «besonders aromatische Frische» aus und sei ein angenehm würziges, leichtes und süffiges Weizenbier. Anne-Sophie Meyer: «Dieses Ganztagesbier mit seiner hellen Farbe eignet sich auch ausgezeichnet zum Apéritif oder zum Essen.»

Markantes Glas

Als Witbiere werden klassische belgische Weizenbiere bezeichnet. Sie sind hell und trotzdem trüb. Anne-Sophie Meyers Gäste lieben nicht nur das Witbier Hoegaarden, sondern auch dessen massiges Glas. Ihr Personal habe allerdings wegen des grossen Erfolgs von Hoegaarden oft schwer zu tragen, erzählt die Chefin mit einem Augenzwinkern: «Zehn gefüllte Halbliter-Hoegaarden-Gläser ohne Henkel erfordern natürlich schon etwas Muskelkraft und Stehvermögen.»

www.cafeancienegare.ch



Und wieder eine Hoegaarden-Bestellung: Anne-Sophie Meyer bedient einen Gast.

Jetzt bestellen!

3.88CHF

pro Liter

Hoegaarden Witbier
Art. 10661 20 Liter Fass
Art. 12689 30 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

1.85 CHF

pro Flasche

Hoegaarden Witbier
Art. 10660 24x33cl EWG

www.myfeldschloessen.ch





Elvetino und Feldschlösschen sind neu Partner: Jetzt kann man während der Reise auch ein Bier von Feldschlösschen bestellen.

Neue Partnerschaft mit Elvetino

Feldschlösschen verbindet auch Bahnreisende

Der Kluge geniesst im Zuge: In den SBB Restaurants, in den SBB Bistros und von den SBB Minibars kann man auf der

Reise durch die Schweiz neu das Lieblingsbier der Schweizerinnen und Schweizer bestellen. Feldschlösschen und Elvetino

haben nämlich eine erfrischende Partnerschaft aufgelegt, sodass die Reisenden jederzeit ein Bier aus Rheinfelden genie-

sen können. Feldschlösschen ist stolz darauf, jetzt auch Bahnreisende verbinden zu können.

www.elvetino.ch



Das Gastronomenduo Benjamin Musshafen (links) und Robert Korb.

Schlüssel am See, Immensee

Frischer Fisch und gehobene Bierkultur

Benjamin Musshafen und Robert Korb führen seit Februar das Restaurant Schlüssel am See in Immensee. Sie setzen auf die traumhafte Lage des Lokals direkt am Zugersee, auf die gutbürgerliche Küche mit frischem Fisch aus dem See und auf ihren Getränkepartner Feldschlösschen.

«Eine gehobene Bierkultur ist uns wichtig. Feldschlösschen bietet uns ein grosses Angebot an Spitzenbieren und eine tadellose Betreu-

ung», sagt Benjamin Musshafen, der mit Feldschlösschen schon im Küsnachter «Hirschen» gute Erfahrungen gemacht hat.

Im Sommer Hochsaison

Zu den Gästen gehören Einheimische ebenso wie Touristen, die auch mit dem Schiff nach Immensee kommen. Hochsaison wird im Sommer sein. Da wollen die beiden Gastronomen Events mit Livemusik durchführen.

www.schluesselamsee.ch



Von der Terrasse aus hat man einen wunderbaren Blick über den Zugersee.



**JETZT
BESTELLEN!**

1128
+ GRIMBERGEN +
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE

Möhl Shorley

Ostschweizer Äpfel mit Mineralwasser aus Graubünden



Shorley aus dem Familienbetrieb Möhl, das ist die einzigartige Mischung von Ostschweizer Apfelsaft und Mineralwasser aus den Bündner Bergen. Verfolgen Sie den Weg der Rohstoffe aus der Region bis in die Flaschen – und auf die Tische in Ihrem Betrieb.

Die Mosterei Möhl in Arbon steht für Regionalität. Sämtliche Rohstoffe für die Markenprodukte stammen aus einem Umkreis von 40 Kilometern – so auch die Äpfel für die Shorley. Sehr viele Produzenten kennt die Familie Möhl seit Jahrzehnten persönlich.

Bündner Mineralwasser

Für eine richtig gute Shorley braucht's dazu qualitativ hochstehendes Mineralwasser. Seit Beginn der Markenlancierung vor 16 Jahren verwendet Möhl Mineralwasser aus der Quelle Passugg. Sie bietet einerseits eine hohe Mineralisation, was den Apfelsaft noch mehr einem isotonischen Getränk ähnlich macht. Andererseits ist der Kanton Graubünden für

die Mosterei Möhl ein sehr wichtiges Absatzgebiet.

Glas- und PET-Abfüllanlage

Das Passugger Mineralwasser wird in grossen Zisternenlastwagen nach Arbon geführt, wo es auf den Apfelsaft trifft und die Shorley abgefüllt wird. Möhl verfügt über eine Glas- und eine PET-Abfüllanlage. Die Glasflaschen als Mehrweggebilde haben bei Möhl immer noch einen grossen Stellenwert. Nicht zuletzt sind sie bei Gastronomiebetrieben beliebt, die ein grosses Kundensegment der Mosterei ausmachen.

Garantiert Ostschweiz

Die Kombination der Rohstoffe aus den Kantonen Graubünden und Thurgau verstärken die Schweizer Herkunft hervorragend. Durch die garantierte und kontrollierte Verwendung von Ostschweizer Roh-



Thurgauer Äpfel, Bündner Mineralwasser, in Flaschen abgefüllt: Das ist die Möhl Shorley.

stoffen trägt die beliebte Shorley so nicht nur das Label «Suisse Garantie», sondern auch das «Culinarium-Ostschweiz».

Selbstständig geblieben

Mit dem konsequenten Fokus auf Regionalität hat es die Mosterei Möhl als einziger grösserer Mostereibetrieb in der Schweiz geschafft, trotz der Strukturbereinigung in der Branche seine Selbstständigkeit zu bewahren. Die Mosterei wird zurzeit in der vierten und fünften Generation mit 70 Mitarbeitenden geführt.



Produkte und Spezialitäten aus der Ostschweiz



Jetzt bestellen!

2.32 CHF

pro Flasche

Möhl Shorley
Art.10476 6x1,5 L EW PET

www.myfeldschloessen.ch



Jetzt bestellen!

1.35 CHF

pro Flasche

Möhl Shorley
Art.10475 24x0,5 cl EW PET

www.myfeldschloessen.ch



Jetzt bestellen!

1.18 CHF

pro Flasche

Möhl Shorley
Art.10334 24x0,33 cl MWG

www.myfeldschloessen.ch

Spargel-Rezept der Franziskaner Brauerei

Mit einem Weizenbier schmeckt der Spargel besonders nach Frühling

Frühlingszeit ist Spargelzeit. Die Franziskaner Brauerei in München pflegt die Bierkultur und hat zu ihren Bieren passende Rezepte zusammengestellt. Zum Beispiel den Frühlingspargel: Die Hollandaise mit

Orangensaft gibt dem Spargel einen speziellen Geschmack und die Schinken-Chips sind eine raffinierte Ergänzung. Nicht nur in Bayern weiss man: Bierkenner geniessen zum Spargel am liebsten ein Weizenbier.

Frühlingspargel mit Orangen-Hollandaise und Schinken-Chips

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---------|---------------------------------|
| 2 kg | weisser Spargel |
| 1 Prise | Zucker |
| 220 g | Butter |
| 8 | dünne Scheiben Serranoschinken |
| 2 | Eigelb |
| 100 ml | frisch gepresster Orangensaft |
| 1 EL | Aceto Balsamico bianco |
| 1 TL | mittelscharfer Senf |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| | Salz |

Zubereitung

1 Spargel schälen, Enden abschneiden. Für den Spargelsud ca. 2 l Wasser in einen Topf geben. 1 TL Salz, Zucker und 20 g Butter zugeben und aufkochen. Spargelschalen hineingeben, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Spargelschalen herausheben und entfernen.

2 Für die Schinken-Chips Backofengrill vorheizen. Schinkenscheiben nebeneinander auf Backblech legen und 3 bis 4 Minuten backen. Auf eine Servierplatte legen und heiss zusammenklappen.

3 Den Backofen auf 80 Grad schalten und die Schinken-Chips warm halten. Für die Sauce 200 g Butter in einen kleinen Topf geben und so lange erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Zwischen durch umrühren. Durch ein feines Metallsieb in eine Schüssel giessen und etwas abkühlen lassen.

4 Vorbereiteten Spargelsud aufkochen. Spargel hineingeben, bei schwacher Hitze ungefähr 10 Minuten gar ziehen lassen.

5 Eigelbe, Orangensaft, Essig, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel aus Edelstahl geben.

6 In einem kleinen Topf Wasser aufkochen. Die Schüssel daraufsetzen und die Orangenmischung cremig-schaumig schlagen. Schlagschüssel vom kochenden Wasserbad nehmen. Die heisse Butter in dünnem Strahl zugeben und unter den Eischäum schlagen.

7 Den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben. Die Orangen-Hollandaise darübergeben und mit den Serranoschinken-Chips anrichten. Sofort servieren.



Mit diesem Spargel-Gericht bringen Sie den Frühling in Ihr Lokal. Die Zubereitung ist zwar etwas aufwendig und dauert ungefähr 75 Minuten, dafür können Sie Ihre Gäste mit einer besonders raffinierten Spargel-Variante überraschen

Franziskaner kühl trinken

Zu den Spargeln ist ein Weizenbier der perfekte Begleiter, zum Beispiel das Hefe-Weissbier von Franziskaner. Das typisch süddeutsche Weizenbier wird auf zwei Dritteln Weizenmalz und einem Drittel Gerstenmalz gebraut. Es ist an heissen Tagen und als Begleiter zu einer leichten Speise besonders beliebt. Das Hefe-Weissbier sollte sehr kühl (maximal 6 Grad Celsius) getrunken werden.



Jetzt bestellen!

4.11 CHF

pro Liter

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art. 10799 30 Liter Fass

www.myfeldschloessen.ch

Jetzt bestellen!

2.20 CHF

pro Flasche

Franziskaner
Hefe-Weissbier
Art. 10800 20 x 50 cl MWG

www.myfeldschloessen.ch

In der Beiz mit Beat Schlatter

Bahnhofbuffet ohne Bahnhof

Ort:

Gräbli Bar,
Niederdorfstrasse, Zürich

Gesprächspartner:

Günther Twerenbold, Wirt.

Beat: Es gibt nur wenige Lokale, welche die ganze Nacht offen sind. Ich komme meistens in der Nacht in die Gräbli Bar, wenn alle anderen Lokale geschlossen sind. Hier drin merkt man überhaupt nicht, wenn es draussen hell wird. Günther: Das ist so, und viele wollen das auch gar nicht sehen.

Beat: Wenn hier rund um die Uhr offen ist: Wie macht ihr das eigentlich mit dem Putzen? Günther: Die Gäste stören uns beim Saubermachen nicht. Wir putzen um sie herum. Wenn sie einen Rausch haben, bemerken sie das sowieso nicht.

Beat: Das habe ich auch noch nie bemerkt... In der Bar ist es auch am Tag sehr dunkel, das erleichtert natürlich das Putzen. Ein Konzept, das ich zu Hause auch anwenden könnte: schwächere Birnen in den Lampen. Themenwechsel: In der



Beat Schlatter (rechts) und Günther Twerenbold von der Gräbli Bar.

Gräbli Bar verkehren Künstler und Intellektuelle. Als ich kürzlich hier war, habe ich mich um vier Uhr morgens mit einem Arzt des Spitals Aarau unterhalten. Günther: Wir sind hier wie ein Bahnhofbuffet, einfach ohne Bahnhof und Züge. Wir haben sogar ein internationales Publikum, aber es kommen auch Leute aus dem Quartier und Bankdirektoren.

Beat: Die Bankdirektoren, bleiben die dann auch die

ganze Nacht? Günther: Ja, auch das kommt vor.

Beat: Ihr habt für Zürich extrem günstige Preise? Was kostet eine Flasche Hürli-mann bei euch? Günther: Am Tag 4.80 Franken, ab 18 Uhr 5.60 Franken und in der Nacht 6.60 Franken. Bei den anderen Getränken haben wir einen Nachtzuschlag von einem Franken.

Beat: Das ist nicht viel. Kam es schon vor, dass hier ein Gast etwas essen wollte. Günther: Natürlich! Wir haben eine grosse Karte.

Beat: Aber ihr habt doch gar keine Küche. Günther zeigt Beat die Speisekarte vom Restaurant gegenüber. **Beat: Aber das ist doch die Karte vom Nachbarn.** Günther: Genau. Ich hole bei ihm, was der Gast wünscht.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Tag der offenen Tür und Einzug des Frühlings

• **Ostern:** Die Ostertage vom 3. bis 6. April sind für Gastronomen eine hervorragende Gelegenheit, um mit speziellen Angeboten den Frühling einzuläuten, mehr Gäste anzulocken und den Umsatz zu steigern.

• **Verbier High Five:** Für Skistars und Fans bedeutet das Verbier High Five am 11. April ein Saisonende mit viel Spass und Musik.
www.verbierhighfivebycarlsberg.com

• **Sächsilüüte:** Der «Böögg» soll am 13. April Auskunft darüber geben, wie der Sommer 2015 wird. Ob sonnig oder wolkig: Zum traditionellen Sächsilüüte in Zürich passt das traditionelle Zürcher Bier Hürli-mann perfekt.

• **Tag des Schweizer Bieres:** Am 24. April wird das Bier am Tag des Schweizer Bieres zelebriert. Dieser Tag ist auch für Gastronomen eine gute Gelegenheit, um Bierkultur zu pflegen. Am 25. April ist bei Feldschlösschen in Rheinfelden Tag der offenen Tür (vgl. Seite 5).



Ostereier sind auch in Restaurants beliebt.



Skistars haben ihren Spass am Verbier High Five.



BIERLEXIKON

Y wie Yakima-Tal

Das **Yakima-Tal** im Süden des US-Bundesstaats Washington ist das grösste Hopfenanbaugebiet der Welt. 80 Prozent des US-amerikanischen Hopfens stammt aus dieser Region. Das Tal ist klimatisch besonders günstig für den Hopfenanbau, denn das kontinentale Klima bewirkt heisse Tage und kühle Nächte. In der Stadt Yakima lohnt sich ein Besuch des «Amerikanischen Hopfenmuseums». Hier erfährt man zum Beispiel, dass der Hopfen schon durch die ersten Kolonisten in die USA eingeführt und auf der Insel Manhattan bereits 1607 angebaut wurde.



GASTROWITZ des Monats

Der Kellner des Restaurants «Traube» liegt auf dem Operationstisch. Da kommt ein Arzt vorbei, der schon oft in der «Traube» eingekehrt ist. «Herr Doktor, helfen Sie mir», stöhnt der Kellner unter Schmerzen. Der Arzt zuckt die Achseln: «Bedaure sehr, aber das ist nicht mein Tisch. Mein Kollege kommt bestimmt gleich!»

NEU: Eve Hugo

Die unwiderstehliche Limited Edition
inspiriert vom kultigen Trendgetränk.



Jetzt
bestellen!

Mit Verantwortung
genießen.



eve
BY CARDINAL