



DURST

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – www.durstzeitung.ch
Nr. 7 | Juli 2015

Sommer als Chance für die Gastronomie

Erfolg unter freiem Himmel

Seite 10



Edles Wasser

Mit der Swiss Premium Selection hat das Palace Luzern grossen Erfolg

Seite 26

Passendes Bier

Mit dem Ämrich Weizen von Valaisanne wird der Aprikosenkuchen ein Hit

Seite 30

HIT

Cardinal Spéciale

1.03

Nettopreis
statt 1.23
MW Harass 24x0,25

Cardinal Spéciale

1.08

Nettopreis
statt 1.32
MW Harass 24x0,33



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



Editorial

Heisse Unterstützung im Sommer



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Wie vermeidet man das Sommerloch, obwohl viele Stammgäste in den Ferien sind? Wie macht man gerade an den heissesten Tagen die sonnigsten Umsätze? Die Ferienzeit ist für viele Gastronomen eine Herausforderung. Lesen Sie ab **Seite 10**, was sich innovative Feldschlösschen-Kunden einfallen lassen, um unter freiem Himmel gut zu geschäften.

«Die Unterstützung durch Feldschlösschen ist im Sommer besonders wichtig», sagt Kunde Stéphane Gutknecht von der Bar «King Du Lac» in Neuenburg. Auf **Seite 15** erfahren Sie, wie auch Sie von unserem Know-how, unseren Produkten und unseren Dienstleistungen profitieren können.

In der Hitze bietet ein reines Mineralwasser eine ebenso gute Abkühlung wie ein frisches Bier. Für die gehobene Gastronomie und die Hotellerie haben wir die edle Swiss Premium Selection von Rhäzünser und Arkina entwickelt. Im «Palace Luzern» hat man mit ihr grossen Erfolg. «Dieses Schweizer Wasser widerspiegelt unsere Werte sowie unseren hohen Anspruch an die Qualität», sagt Anja Friedrich, Gastgeberin im «Palace»-Restaurant «Marlin», auf **Seite 26**.

Ich wünsche Ihnen einen erfolgreichen Sommer.

Ulrich Reinhard
Area Sales Director
Bern/Berner Oberland/Solothurn/Jura

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: Stein am Rhein
Bilder: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen



neutral 01-15-588458
Drucksache myclimate.org

gedruckt in der
schweiz



Edle Wässer 26



Maibock 17



Erfolg im Sommer 10



Feldschlösschen Original Die Schweizer lieben den Klassiker



Mit dem **Feldschlösschen Original** holen Sie ein Stück Schweiz in Ihr Lokal. Der erfrischende Klassiker ist das Lieblingsbier der Schweizer und überzeugt mit seiner zartbitteren Hopfennote und seinem angenehm bierigen Geschmack. Wo immer es einen Grund zum Feiern gibt, stösst die Schweiz am liebsten mit dem ausgewogenen und hellgelb strahlenden Feldschlösschen Original an – und das schon seit 1876.

Sei es nach Sport und Arbeit, zum Apéro, bei Festen, wenn es heiss ist oder wann immer Ihre Gäste Lust auf echten Schweizer Biergenuss haben: Das Feldschlösschen Original

löscht auch den grössten Durst. Es passt hervorragend zur Schweizer Küche sowie zu Grillspeisen, zu Pasta und zu Wurstsalat.

Jetzt bestellen!

3.32 CHF
pro Liter

Feldschlösschen Original
Art.10043 50 Liter Fass
Art.10042 30 Liter Fass

www.myfeldschloesschen.ch



WEIN DES MONATS

Pinot Grigio

KELLEREI KALTERN

Dieser **Pinot Grigio** kommt aus dem Südtirol. Leuchtendes Gelb, fruchtbetont nach Ananas, Banane und reifer Birne, füllig und mit Schmelz, besonders saftig und mit reifen Früchten im Nachhall.

Jetzt bestellen!

Passt perfekt zu...

Der Pinot Grigio passt perfekt zur mediterranen Küche und zu Fleischgerichten.

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

11.90 CHF
pro Flasche

Pinot Grigio
Art.11723
6 x 75cl EW Karton

www.myfeldschloesschen.ch



Für einen guten Zweck Lernende brauen das



AKTIVES VERKAUFEN

FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY



WUSSTEN SIE, dass Feldschlösschen eine eigene Eventabteilung besitzt, welche den reibungslosen Ablauf für jegliche Art von Festen gewährleistet?

Tipp des Monats

Gehen Sie auf myfeldschloesschen.ch in den Bereich Services/Eventservices. Dort erfahren Sie noch viel mehr Wissenswertes über die verschiedenen Leistungen, die Feldschlösschen rund um das perfekte Fest anbietet.



Yannick Montandon, Timon Bamberger und Brau- und Lehrmeister Tobias Zollo

Bière riche

Süßes Häppchen



Frittierte Bananen sind eine der bekanntesten Speisen Brasiliens. Sie sind einfach zuzubereiten und versüßen gemeinsam mit einem kühlen Bier auch in der Schweiz jeden gemütlichen Sommerabend.

Frittierte Bananen

ZUTATEN (12 STÜCK): 3 Bananen, längs und quer halbiert, 1 Ei, 150 g Paniermehl, 60 g Butter, Salz zum Abschmecken.

ZUBEREITUNG: Butter in der Bratpfanne erhitzen. Bananen vorsichtig mit dem verquirlten Ei mischen, dann im Paniermehl wenden. In der Butter goldbraun braten. Leicht salzen und servieren.

Rezept zur Verfügung gestellt: www.easybrazilianrecipes.com

Fritz Kola

Unverwechselbarer Wachmacher

Vor über zehn Jahren hatten zwei junge Hamburger die Idee, eine eigene Kola zu entwickeln. Bis heute hat Fritz Kola bereits den Weg auf viele Getränkekarten gefunden – und gehört zu den aufgewecktesten Kolas der Welt. Dafür sorgt ganz viel natürliches Koffein (25 mg / 100 ml). Die traditionelle Fritz Kola mit Zucker und ihre schlanke Schwester, zuckerfrei, aber mit voller Dosis Koffein, ist neu auch bei Feldschlösschen erhältlich. Schmeckt super und ist ein unverwechselbarer Wachmacher!

www.fritz-kola.ch

Jetzt bestellen!

1.45 CHF

pro Flasche

Fritz Kola regular
Art. 13969
MW Harass 24x0,33

www.myfeldschloesschen.ch



Jetzt bestellen!

1.45 CHF

pro Flasche

Fritz Kola sugarfree
Art. 13970
MW Harass 24x0,33

www.myfeldschloesschen.ch

malzig-süsse **Feldschlösschen Imperial Pale Ale**

mit dem Imperial Pale Ale.

Yannick Montandon (28) und Timon Bamberger (20) absolvieren bei Feldschlösschen die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe mit Fachrichtung Bier. Als Lehrabschlussprojekt haben sie selbstständig ein eigenes Bier gebraut.

Dreifach gehopft

Entstanden ist das Feldschlösschen Imperial Pale Ale mit 6,5 Volumenprozent Alkohol. Das dreifach gehopfte Bier ist malzig-süß und hat eine fruchtig-frische Hopfennote. Die Lernenden waren für den Brauprozess verantwortlich, für die Planung, die Rezeptur, den Rohstoffeinkauf, die Abfüllung, das Marketing und den Verkauf.

Schnell ausverkauft

In den Genuss des Imperial Pale Ale kamen die Gäste des Feld-

schlösschen Restaurants auf dem Brauereiareal in Rheinfelden. Das Bier der Lernenden war sehr beliebt und schnell ausverkauft.

Pension in den Freiberger

Der Erlös von 1000 Franken wurde der Stiftung für das Pferd zugesprochen. Seit vielen Jahren verbringen die Brauereipferde von Feldschlösschen auf den

Weiden der Stiftungsheime ihren Lebensabend. Sie genießen zusammen mit anderen Pferden, Ponys und Eseln ein halfterloses Leben in den Freiberger.

Eine tolle Institution

Die beiden Jungbrauer sind sich einig: «Die Stiftung für das Pferd ist eine tolle Institution, die wir gerne unterstützen.»

Timon Bamberger, Brau- und Lehrmeister Tobias Zollo und Yannick Montandon (von links) überreichen Beatrice Michel von der Stiftung für das Pferd für das Pferd den Check.





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.myfeldschloesschen.ch 0848 805 010



**HOUSE
SELECTION
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



DRINK DES MONATS

Ein beflügelnder Drink mit Red Bull für lange Sommernächte

Juli ist Festivalmonat, es wird gefeiert auf dem «Gurten» in Bern und am «Paléo» in Nyon, um nur zwei zu nennen. Das bedeutet tage- und nächtelang Musik, hoffentlich sonniges Wetter und: gute Drinks. Mit seinem tropischen Geschmack eignet sich der Festival Sunrise nicht nur für lange Festivalnächte, er sorgt auch für gute Stimmung in Ihrer Gartenwirtschaft.

Tropischer Geschmack

Das besonders belebende am Festival Sunrise ist die

Hauptzutat. Die Red Bull Summer Edition kombiniert die bekannten Vorteile des Energydrinks mit dem Geschmack tropischer Früchte.

Bis die Sonne aufgeht

Alles in allem kann das für den Festival Sunrise also nur eines bedeuten: Der Drink verleiht Flüügel. Ihre Gäste werden keine Lust verspüren, früh nach Hause zu gehen. Und die Festivalgäste feiern – wie der Name des Drinks so schön sagt – solange, bis die Sonne aufgeht.

Festival Sunrise: Zutaten

4cl weisser Wodka
2cl Blutorangen Sirup
Eis &
Red Bull
Summer Edition

Jetzt bestellen!

1.88 CHF

pro Dose

Red Bull Summer Edition
Art. 13723
24 x 25 cl Dose

www.myfeldschloessen.ch



Absolventinnen und Absolventen der Feldschlösschen Business School bei der abschliessenden Diplomfeier.

Feldschlösschen Business School

Perfekte Fortbildung für Gastronomen

Die Feldschlösschen Business School richtet sich an Führungskräfte sowie Unternehmer der Gastronomie und der Hotellerie. Die neun praxisbezogenen Weiterbildungstage sind operativ ausgerichtet und werden in enger Zusammenarbeit mit der Ecole hôtelière de Lausanne durchgeführt. Marketing, Vertrieb, Mitarbeitermanagement, Beurteilung der Finanzlage

und vieles mehr sind Themen dieser Weiterbildung.

Der nächste Kurs der Feldschlösschen Business School findet im Herbst 2015 statt. Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich an – per Telefon (058 123 44 24) oder per Mail (florian.guarda@fgg.ch). Wenn Sie Fragen haben, hilft Ihnen Ihr Feldschlösschen Sales Manager gerne weiter.

Gut für die Umwelt

Unsere Chauffeure fahren ökologisch

Feldschlösschen setzt sich für einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt ein. Dazu gehört auch, dass die Chauffeure umweltbewusst unterwegs sind. Seit Ende 2013 sind deshalb alle Lastwagen mit einer Art Blackbox ausgerüstet, die Daten zur Fahrweise aufzeichnet. Analysiert werden können zum

Beispiel starke Beschleunigungen, vorausschauendes Fahren oder wie lange Motoren im Stand laufen. Das Wissen unserer Chauffeure über ökologisches Fahren ist damit nachhaltig gesichert. 2014 konnte der CO₂-Ausstoss der Lastwagenflotte mithilfe dieses Systems um 135 000 kg verringert werden.



Feldschlösschen-Chauffeure haben die Umwelt immer im Blick.

Das Beste am Apéro: Die Beilage.



Wir tun alles für die besten Chips.



DIE CHIPS-
EXPERTEN

100 Jahre Swiss Open Gstaad

Stammgast Corona bereichert im Bergdorf auch das Jubiläumsturnier

Das Swiss Open Gstaad feiert in diesem Sommer sein 100-jähriges Bestehen. Vom 25. Juli bis zum 2. August wartet das familiäre Bergdorfturnier mit nostalgischen Besonderheiten sowie hochkarätigen Gästen auf, dies auf und neben dem Sandplatz. Mit von der Partie ist auch ein spezieller Stammgast aus Mexiko: Corona.

Es klingt wie ein Märchen und sieht auch so aus: Einmal jährlich trifft sich die Tennisweltelite in einem 3000-Seelen-Bergdorf, um inmitten von schnee-weißen Berggipfeln, grünen Matten und braunen Chaletbauten um Ruhm und Ehre zu kämpfen.

Das Swiss Open Gstaad feiert in diesem Sommer seinen 100. Geburtstag. Turnierdirektor Jean-François Collet: «Das Turnier blickt auf eine grossartige Zeit mit spielerischen und gesellschaftlichen Höhepunkten zurück.»

Stars wie Roger Moore

Was 1915 im kleinen Rahmen und auf den Courts des Hotel Palace begonnen hat, erfreut sich auch 100 Jahre später noch immer grosser Beliebtheit. Über die Jahre lockte das Sandturnier nicht nur Stars aus dem Tenniszirkus nach Gstaad, sondern auch grosse Persönlichkeiten wie Roger Moore, Prinzessin Caroline von Monaco



oder den früheren US-Präsidenten Jimmy Carter.

Viele hochkarätige Spieler

Das Jubiläumsturnier wartet mit nostalgischen Besonderheiten auf, darunter eine Ausstellung und ein Showmatch mit Legenden aus dem Tennissport. Auch in diesem Jahr wird das sportliche Teilnehmerfeld

hochkarätig besetzt sein. Mit Pablo Andújar (Sp) und Michael Juschni (Russ) sind die beiden letzten Turniersieger dabei, genauso Stan Wawrinka, der den ersten Heimsieg seit Roger Federer (2004) anpeilt.

Härtester Widersacher des Waadtländers dürfte der Spanier Feliciano López sein. Der 33-jährige Linkshänder ist in diesem Jahr bereits zum neunten Mal Teilnehmer in Gstaad.

die ebenso beliebte Corona-Lounge im Village dürfen natürlich nicht fehlen.

Lob vom Turnierdirektor

Turnierdirektor Jean-François Collet ist erfreut: «Die Partnerschaft mit Corona ist deshalb eine langfristige, weil sich Corona auf die gleichen hohen Werte beruft wie unser Turnier.»

*Oben:
Das Swiss Open Gstaad findet vor malerischer Bergkulisse statt.*

*Unten:
Pablo Andújar lässt sich 2014 als Sieger des Turniers feiern.*

Im House of Beer

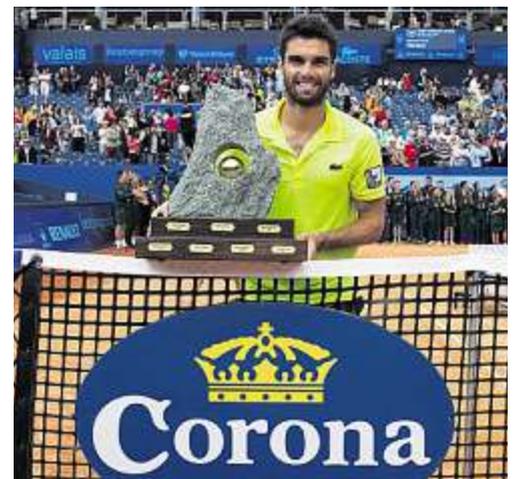
Corona Extra ist seit 2010 exklusiver Premium-Partner der ATP-Tennistour. Wollen auch Sie das mexikanische Ambiente in Ihren Betrieb holen? Im «House of Beer», dem Kompetenzzentrum für ausländische Biere von Feldschlösschen, können Sie Corona Extra bestellen. Dort werden Sie auch kompetent beraten.



www.houseofbeer.ch

Stammgast aus Mexiko

Ein weiterer Stammgast kommt aus Mexiko und ist mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Die Rede ist vom Premium Bier Corona Extra, das den märchenhaften Aufenthalt der Gäste in Gstaad auch im Jubiläumsjahr bereichern wird. Die Corona-Bar und



Jetzt bestellen!

2.07 CHF

pro Flasche

Corona Extra
Art. 10976
4x6x35,5 cl EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



Gastronom Markus Ritzinger hat Erfolg mit Strandbars

An heißen Sommertagen liegt das Glück der Gastronomen am Wasser

Markus Ritzinger betreibt in der Ostschweiz mit seiner «2B-Visions AG» mehrere Lokale. Weil der Feldschlösschen-Kunde weiss, dass die Menschen an heißen

Tagen gerne draussen sitzen, erweitert er das Geschäft im Sommer unter freiem Himmel und am Wasser. Mit seinen Strandbars hat er grossen Erfolg.

Markus Ritzinger ist Inhaber und CEO der «2B-Visions AG», die in der Ostschweiz zehn Clubs, Bars und Restaurants betreibt. Die meisten seiner Lokale verfügen zwar über schöne Terrassen, sie haben aber vor allem grosse Innenkapazitäten.

Bis in die Nacht hinein

«Bei schönem Sommerwetter wollen die Leute draussen sitzen – am liebsten bis in die Nacht hinein», sagt der langjährige Feldschlösschen-Kunde. Deshalb betreibt Markus Ritzinger seit 2007 gemeinsam mit den «Strandfreunden Goldach» auch die «Tiki Strandbar» in Goldach, später kam die

Bar des «US-Mex Terraza» an der Murg in Frauenfeld hinzu, und diesen Sommer hat nun auch die Strandbar «US-Mex Terraza» am Untersee in Steckborn geöffnet. «Dank diesen wunderschönen Strandbars können wir im Sommer auf dem gleichen Level weiterarbeiten und so unsere Kosten tragen», sagt der erfahrene Gastronom.

Feriengefühle und bleibende Erlebnisse

Die drei Strandbars der «2B-Visions AG» lassen Feriengefühle hochkommen. Auf gemütlichen Sonnenliegen werden Feldschlösschen Premium, Cardinal Rousse, Corona Extra, Somersby, Eve Passion und

diverse Sommercocktails genossen. «Hier ist jeder schöne Sommerabend ein bleibendes Erlebnis», sagt Markus Ritzinger.

Unterstützung durch Feldschlösschen

Die Strandbars in Goldach und Steckborn stehen auf Gemeindeboden. Im Herbst wird die Infrastruktur samt der beliebten Corona Lounge jeweils wieder abgebaut. Markus Ritzinger lobt die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen: «Die Unterstützung ist sehr erfreulich. Die Möbel für die Corona Lounge haben wir gemeinsam mit den Leuten von Feldschlösschen entwickelt und realisiert. Das Premium Bier aus Mexiko



Bilder oben:
Seit diesem Sommer
offen – Strandbar
«US-Mex Terraza»
in Steckborn.

Bild rechts:
Feriengefühle – Tiki
Strandbar kurz vor
dem von Feldschlöss-
chen unterstützten
«Tanz am See» 2013.



passt wie viele andere Getränke von Feldschlösschen perfekt zu unserem Konzept.»

Bald auch Events in Steckborn

Anders als in Goldach liegt in unmittelbarer Nachbarschaft der Strandbar in Steckborn keine Einfamilienhaussiedlung, sondern bloss eine Kläranlage. Das ermöglicht Markus Ritzinger, abends bis 22 Uhr auch Events durchzuführen, bei denen ein gewisser Lärm unvermeidlich ist. In Goldach sei dies leider nicht mehr möglich.

St. Galler kommen an den See hinunter

«Unser Konzept funktioniert durch die Lage am See», sagt Markus Ritzinger. Wenn es über 25 Grad warm sei, boome es richtig, «dann kommen auch viele St. Galler hinunter, zur <Tiki Strandbar> direkt am See.»

www.2bfamily.ch



«Corona passt wie viele andere Getränke von Feldschlösschen perfekt zu uns.»

Markus Ritzinger, Inhaber und CEO der 2B-Visions AG

Sabrina Keller

Wertvolle Tipps für den Sommer

Was ist im Sommer für alle Betriebe ein Muss? Und was kann man tun, wenn die Lage des Lokals wenig sommertauglich ist? Wir haben bei der früheren DURST-Kolumnistin Sabrina Keller nachgefragt. Die heute 25-Jährige wurde 2012 Berufsweltmeisterin im Restaurant-Service.

Sabrina Keller, wir haben lange nicht mehr von Ihnen gelesen. Uns interessiert natürlich brennend, was aus unserer Kolumnenschreiberin und Berufsweltmeisterin geworden ist.

Ich habe vor Kurzem meine neue Stelle angetreten. Seit April arbeite ich als Chef de Service im neu eröffneten Gasthaus zur Fernsicht in Heiden. Ich geniesse es, Leidenschaft und Qualität zu vereinen – und natürlich die Aussicht auf den Bodensee.



Sabrina Keller.

Der Betrieb geniesst den Vorteil, über eine grosszügige Gartenanlage zu verfügen. Dieses Glück haben nicht alle. Was empfehlen Sie Betrieben im Sommer, die von der Lage her nicht gerade die besten Voraussetzungen haben?

Wenn die Lage eine Herausforderung ist, kann nur mit Qualität und Einzigartigkeit gepunktet werden. Für eine gute, hausgemachte Glace zum Beispiel stellt der Gast die Aussicht auch mal an die zweite Stelle.

Was ist mit dem Extremfall: Welche Möglichkeiten haben Betriebe, die über keine Terrasse oder einen Garten verfügen?

Betrieben ohne Aussenplätze empfehle ich, kreativ zu werden. Sie können zum Beispiel einen Eiswaagen vor dem Betrieb aufstellen und über die Gasse verkaufen. Eine andere Möglichkeit ist

es, voll und ganz auf den Abendservice zu setzen. Das Wichtigste: Angebote, Möglichkeiten und Gästegruppen müssen im Voraus analysiert werden – das gehört zum Erfolg dazu.

«Die Speise- und die Getränkekarte konsequent auf Sommer auslegen.»

Und was ist Ihrer Meinung nach ein absolutes Muss für jeden Betrieb, um erfolgreich durch die Sommersaison zu kommen?

Ganz klar ein leichtes, erfrischendes Angebot. Ob erfrischende Sommerdrinks, Glacen, spannende Salatkreationen oder auch kalte Suppen: Sowohl die Getränke- als auch die Speisekarte müssen konsequent auf den Sommer ausgelegt sein.

GENIESSEN SIE EIN EISGEKÜHLTES GLAS
VOLL GLÜCK.



Mit Verantwortung
genießen.



1664 BLANC



LE GOÛT À LA
FRANÇAISE



Die Bar «King Du Lac» in Neuenburg

Grillabende, viel Livemusik und ein Boot sorgen für heisse Umsätze

Im Sommer sind viele Stammgäste in den Ferien. Trotzdem kennt das «King Du Lac» in Neuenburg kein Sommerloch. Ein Selbstläufer ist das Sommergeschäft aber auch direkt am See nicht. Gastronom Stéphane Gutknecht verrät seine Erfolgsrezepte.

Sommerloch, Reise- und Ferienzeit: Auch Stéphane Gutknecht kennt die kritische Phase während der heissen Jahreszeit, die viele Gastronomen jedes Jahr vor grosse Herausforderungen stellt. «Unsere Situation ist glücklicherweise nicht so dramatisch, denn mit der günstigen Lage direkt am See haben wir natürlich einen Standortvorteil», sagt der Betreiber der Bar «King Du Lac» und langjährige Kunde von Feldschlösschen.

Grosse Terrasse

Das «King Du Lac» liegt direkt neben der Anlagestelle der Ausflugsschiffe, welche von hier täglich zur Drei-Seen-Fahrt ausschwärmen. Ob Einheimische, Tagestouristen oder Schiffpassagiere: Die weitläufige und täglich geöffnete Terrasse mit fast 200 Plätzen ist von Mai bis September ein magischer Anziehungspunkt.

Livemusik und DJs

Ein Selbstläufer ist das Sommergeschäft aber auch hier nicht. Deshalb führt Stéphane Gutknecht abends regelmässig Events mit

Livemusik oder DJs durch. Diese tragen dazu bei, die durch die Ferienabwesenheit vieler Stammgäste entstandene Ertragseinbusse zu kompensieren. «Diese Anlässe reichen aber immer noch nicht aus, um das Sommerloch vollständig zu stopfen», sagt Stéphane Gutknecht, «deshalb stehen auch noch unsere traditionellen Grillabende auf dem Programm, die sich grosser Beliebtheit erfreuen.»

«King Boat» läuft aus

Auch die offiziellen Musik- und Hafenfesivitäten garantieren viele Gäste. Ein weiterer Erfolgsgarant ist das jeweils am Freitag- und Samstagabend auslaufende Partyschiff «King Boat» mit seiner Cocktailbar und DJ.

Wetter ist wichtig

«Allerdings sind wir auf die Mithilfe von Petrus angewiesen, denn schlechtes Wetter wird zum Spielverderber», sagt Stéphane Gutknecht. Ist der Wettergott der Bar gut gesinnt, steht einer erfolgreichen Saison nichts im Wege. Denn was gibt es Schöneres, als sich an einem



Oben: Stéphane Gutknecht (links) stösst mit einem Angestellten auf das Sommergeschäft an.



Rechts und unten: Musik und anlegende Schiffe sorgen für Umsatz.

lauen Sommerabend mit einem Stück Fleisch vom Holzkohलगrill oder einem Fischgericht und einem kühlen Bier aus dem grossen Feldschlösschen-Sortiment verwöhnen zu lassen?

Partner Feldschlösschen

Die Partnerschaft mit Feldschlösschen ist für Stéphane Gutknecht gerade bei diesen Sommeranlässen enorm wichtig: «Dass wir möglichst pannenfrei durch den Sommer kommen, ist nicht zuletzt auch das Verdienst der professionellen Unterstützung von Feldschlösschen.»



«Die Unterstützung durch Feldschlösschen ist im Sommer besonders wichtig.»

Stéphane Gutknecht,
Bar King Du Lac in Neuenburg.



ORANGINA

Shake the pulp!



Musst du schütteln!

Alles für einen perfekten Sommer

Sommerevents: Unterstützung vom Getränkepartner Feldschlösschen

Egal ob Sie Grillabende im kleinen Rahmen planen oder ein grosses Festival ansteht: Als Getränkepartner unterstützt Feldschlösschen Sie bei der Vorbereitung Ihres Events. Bei uns können Sie auch

Tools und Festmaterial beziehen. Vom Sonnenschirm über Mehrwegbecher bis hin zum Draught Master: Ihr Sales Manager berät Sie gerne, wenns ums richtige Material für Ihre Sommerevents geht.

Kein Sommerfest ohne frisches Bier.

Für kleinere Anlässe oder als zweiter Verkaufspunkt auf der Terrasse oder im Biergarten eignen sich unsere **Draught Master**. Dank PET-Einwegfässern ist die Handhabung und Lagerung kein Problem.

- 1 Der **Draught Master Select 10** hat einen 10-Liter-Container Hopfenperle.
- 2 Beim **Draught Master Flex 20** sind 40 Liter Hopfenperle oder Carlsberg bereit zum Ausschank: Ein Fass im Anstich, das andere direkt im Gerät.
- 3 Für Festanlässe mit einem erwarteten Offenbierabsatz ab 100 Liter ist der **Fest-Durchlaufkühler** die richtige Wahl. Mit einer Durchlaufleistung von 120 Litern pro Stunde bei vorgekühltem Fass ist das frische Bier umgehend bei den Gästen.



Das richtige Trinkgefäss für draussen.

- 4 **Mehrwegbecher** sind in jedem Fall das Beste für die Umwelt, qualitativ vergleichbar mit Glas und hochwertiger als Einwegbecher. Ob sie die Becher mieten oder eigene herstellen lassen: Ein umfassender Service von der Lieferung bis zur Abholung und Reinigung ist garantiert.

Für kühle Getränke.

- 7 Keiner mag lauwarmer Getränke. Vom **Kühlwagen** über **Kühlschränke** bis hin zu einfachen **Eiskübeln**: Wir haben das Richtige auf Lager, damit Ihre Gäste in den erfrischenden Trinkgenuss kommen.



Damit sich Ihre Gäste wohl fühlen.

- 5 Ob die Sonne scheint oder ein Gewitter aufzieht: Unter **Zelten** und **Sonnenschirmen** sind Ihre Gäste vor Wind und Wetter geschützt.
- 6 Keine Hand mehr frei für das Bier? **Stehische** bieten Abhilfe.
 - Mit unserem **Barelementen und Buffettischen** (Festmaterial) bauen Sie Ihren Verkaufspunkt ganz nach Ihren Bedürfnissen auf und können die Gäste an Ihrem Event unkompliziert bedienen.



- 8 Eine komfortable Lösung sind unsere **Ausschankwagen mit Kühlraum**.

Haben Sie noch Fragen?
Wenden Sie sich an Ihren Sales Manager. Er begleitet Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihres Sommerevents.

Soirée Valaisanne in Sion

Walliser feiern Jubiläum ihres Walliser

200 Persönlichkeiten stiessen am 1. Juni in Sion auf das 150-Jahr-Jubiläum der Walliser Brauerei und auf deren neuste Biere an. Unter den Gästen der Soirée Valaisanne befanden sich Regierungsrätin Esther Waeber-Kalbermatten sowie zahlreiche Kunden aus der Gastronomie.

Dank an die Mitarbeitenden

Kilian Furrer (Area Sales Director Wallis/Oberwallis, Feldschlösschen) begrüsst die Gäste auf Walliserdeutsch und auf Französisch. Ein grosses Dankeschön sprach er dem zehnköpfigen Team der Brauerei unter der Leitung von Braumeister Michael Ruppert für dessen Leidenschaft und Engagement aus.

Bier und «z'Hansrüedi Endfrenz»

Die Gäste genossen den Abend mit Gesprächen und natürlich mit

einem frischen Valaisanne-Bier. Für gute Stimmung sorgte die Walliser Kultband «z'Hansrüedi Endfrenz», die ihr Programm mit dem Lied «Walliser Bier» eröffneten.

Die erste Brauerei im Wallis

1865 wurde die Brasserie Valaisanne in Sion als erste Brauerei im Wallis gegründet. «Unser Ziel ist es, das Walliser Bier in die ganze Schweiz hinauszutragen», sagte Kilian Furrer. Um dieses Ziel zu erreichen, lancierte die Brauerei im April zwei Craftbiere: das Valaisanne Ämrich Weizen und das Valaisanne Pale Ale.

Tag der offenen Tür im August

Am 7. August öffnet die Brasserie Valaisanne ihre Türen für die ganze Bevölkerung. Walliser und «Üsserschwiizer» sind eingeladen, die Brauerei zu besuchen.



Braumeister Michael Ruppert (vorne rechts) mit seinem engagierten Team



Die interessierten Gäste besichtigen die kleine und feine Brasserie Valaisanne.



Hugo Lager (Scappatina Bettmeralp), Martin Jossen (Feldschlösschen) und Remy Hamm (Restaurant Hotel Diana und Ermitage Pfywald).



Die Gäste geniessen den milden Abend mit Walliser Bier



Die Walliser Band «z'Hansrüedi Endfrenz» sorgte auf der Bühne für gute Stimmung.



Regierungsrätin Esther Waeber-Kalbermatten mit Kilian Furrer (Area Sales Director Wallis, Feldschlösschen) und Gérard Schaller (Leiter Verkauf)

Bieres



der Brasserie Valaisanne.



und angeregten Gesprächen.



er (Area Sales Director Wallis/Ober- f Gastronomie, Feldschlösschen).



von links nach rechts: Jörg Schild (Präsident Swiss Olympic), Thomas Amstutz (CEO Feldschlösschen), Erik Julliard (CEO und Produzent Basel Tattoo), flankiert von zwei Top Secret Drummlern am Maibock.

«Maibock» im Basler Volkshaus

Bierkultur und Trommelwirbel

«Tout Bâle» traf sich am 12. Mai im Volkshaus in Basel zum «Maibock» des Unternehmens Feldschlösschen und der Basler Marke Warteck. Zum Auftakt des traditionsreichen Anlasseschenkten die Feldschlösschen-Fuhrmänner den Gästen direkt

vom Fasswagen des Vierspänners ein frisch gezapftes Bier aus.

Der starke Franken

Rund 400 Personen aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport nutzten den beliebten Anlass zum Gedankenaustausch. In Zu-

sammenarbeit mit dem «Basel Tattoo» sorgte die Weltklasse-Trommelformation «Top Secret Drum Corps» für Stimmung. Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz ging in seiner kurzen Rede auf die wirtschaftliche Situation und auf den starken Franken ein.



Schönes Wetter und ausgelassene Stimmung am «Maibock».



Nationalrat Sebastian Frehner, Elisabeth Simonius (Verwaltungsratspräsidentin Zolli Basel) und Bankier Eric Sarasin.



Das «Top Secret Drum Corps» begeisterte die «Maibock»-Gäste mit seiner vielseitigen Show.

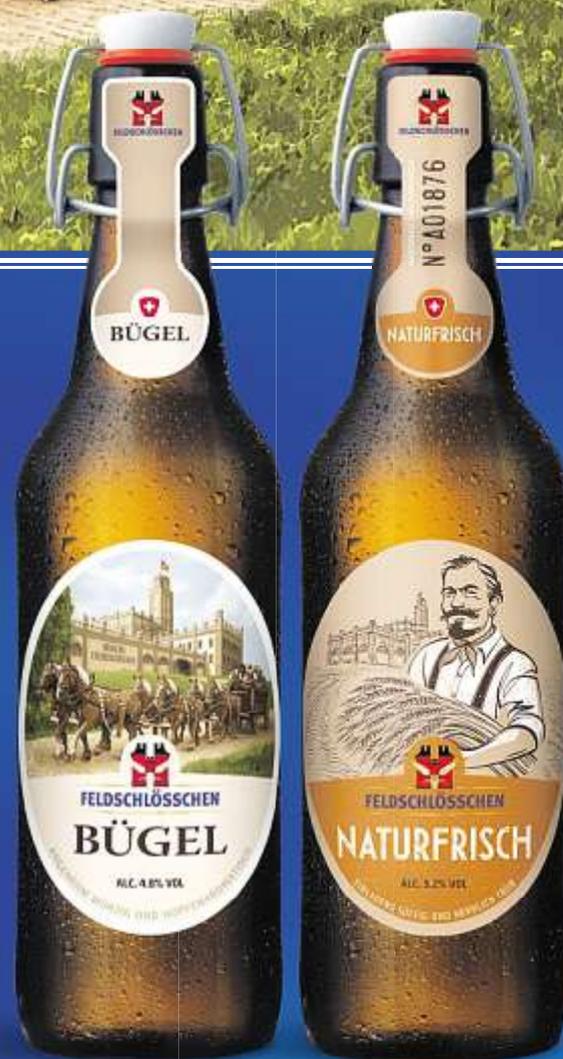
Jetzt Promokit
bei Ihrem
Sales Manager
bestellen!



Die grosse Etikettenpromotion:
**1000 Victorinox
Sackmesser
zu gewinnen!**



Feldschlösschen verbindet die Schweiz



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Bier-Dinner im Hotel des Alpes in Fiesch

Hotelier Fabian Albrecht präsentiert die Sensation der Kombination

Feldschlösschen-Kunde und Bier-Sommelier Fabian Albrecht hat mit seinen Bier-Dinners grossen Erfolg. DURST war dabei, als der Hotelier am «Tag des Schweizer Bieres» in seinem Hotel des Alpes in Fiesch sechs Gänge mit je einem Schweizer Bier servierte.

Als Bier-Sommelier lässt sich Fabian Albrecht regelmässig bei Feldschlösschen in Rheinfelden weiterbilden. Sein umfangreiches Wissen rund ums Bier gibt der Gastgeber im Obergommer Hotel des Alpes gerne an interessierte Gäste weiter. Die Bier-Apéros des Wallisers sind ebenso beliebt wie die Bier-Dinners, an denen jeweils zwischen 12 und 30 Bierliebhaber teilnehmen.

Schweizer Biere

Am 24. April, dem «Tag des Schweizer Bieres», servierte Fabian Albrecht und sein Team anlässlich des letzten Bier-Dinners zu jedem der sechs Menügänge passende Schweizer Biere. «Wir wollen die Schweizer Bierkultur fördern», sagt der

Hotelier, «aber an anderen Bier-Dinners haben wir natürlich auch ausländische Biere im Angebot.»

Interessante Geschichten

An den Bier-Dinners lernen die Gäste neue Bierstile kennen. Dazu erzählt Fabian Albrecht ihnen interessante Geschichten rund ums Bier. «Die Kombination macht die Sensation», sagt er. Zu den Bier-Dinners darf Fabian Albrecht viele neue Gäste empfangen. Was ihn freut: «Viele Junge sind interessiert und kommen aus Städten wie Brig und Visp zu den Bier-Dinners.»

Umfangreiche Bierkarte

Die Bierkultur wird im Hotel des Alpes gepflegt. Fabian Albrecht: «Wir haben eine



Fabian Albrecht (2. von links) und sein Team führten das Bier-Dinner durch.

umfangreiche Bierkarte, auf der unsere Gäste erfahren, welches Bier zu welcher Speise passt.»

Biere von Feldschlösschen

Der Bier-Sommelier schätzt die Produkte und auch die vielen Innovationen von Feldschlösschen. Selbstverständlich hat er auch die neuen Biere Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen in sein Bierangebot aufgenommen.

www.alpenerlebnis.ch



Teilnehmerinnen und Teilnehmer am letzten Bier-Dinner im Hotel des Alpes.

BIER DINNER

mit Fabian Albrecht, Bier-Sommelier

Hotel des Alpes
Furkastrasse 33
CH-3984 Fiesch

Treffpunkt am Samstag, 12.9.2015
um 18:18 Uhr im "des Alpes" z'Fiesch

Lerne neue Bierstile kennen.
Höre Geschichten rund ums Bier.
Speisen und Bier - Die Sensation
der Kombination!

Begrenzte Plätze! Jetzt reservieren unter:
Tel. Nr.: +41 (0)27 971 15 06
oder auf: www.alpenerlebnis.ch

Bieriges Apéro zum Einstimmen
Menü mit 6 Gängen inklusive Geschichten rund ums Bier
mit Fabian Albrecht - Schweizer Bier-Sommelier,
8 passende Biere à 1 dl zu jedem der Gänge,
sowie Aletsch-Wasser à discretion.

Das nächste Bier-Dinner im Hotel des Alpes in Fiesch findet am 12. September statt.

Lachscannelloni und Hopfenperle

Am letzten Bier-Dinner servierte Fabian Albrecht unter anderem Lachscannelloni, begleitet von einer Feldschlösschen Hopfenperle.

«Zu einer leichten Speise passt ein leichtes Bier, sonst erschlägt das Bier das Essen oder umgekehrt», sagt der Bier-Sommelier. Die leichte, harmonische Hopfenperle harmonisiert wunderbar mit dem Lachs und passt perfekt zu allen Fischgerichten.

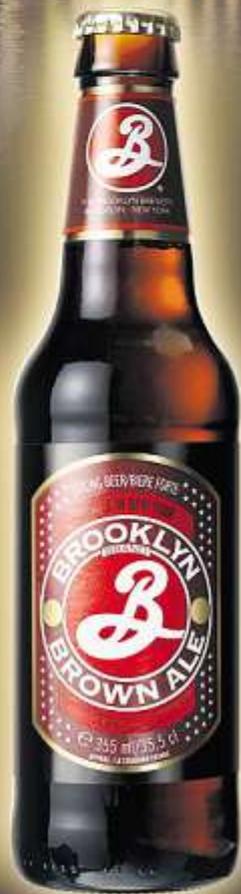
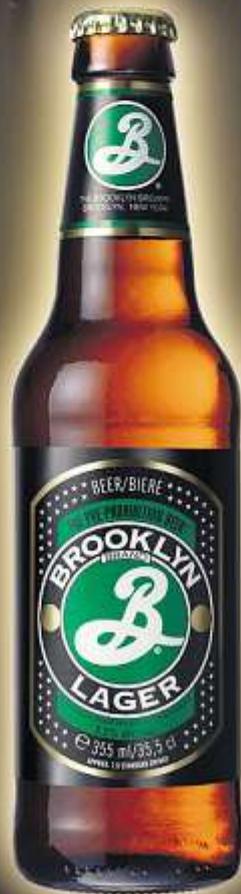


Leichte Speise, leichtes Bier: Lachscannelloni und Hopfenperle.

BROOKLYN



*Craft beer
from the heart
of NYC – now
available in
Switzerland.*





Livemusik und der Citroën von 1664 waren feste Bestandteile des «Mad Staff Event».

MAD Staff Event in Lausanne

Moules & Frites und ein grosses Merci von 1664 für das Servicepersonal

Der diesjährige «Mad Staff Event» stand unter dem Motto «Moules & Frites» und bot den rund 1000 gut gelaunten Gästen im Lausanner Club «Mad» beste Unterhaltung. 1664 widmet diesen Event dem Servicepersonal, das sich täglich für das Premium-Bier aus Frankreich einsetzt. Mit dem in der Romandie bestens etablierten Anlass bedankt sich 1664 für die wertvolle Arbeit, die an der Front geleistet wird.

Livemusik und 1664-Oldtimer

Nebst «Moules & Frites» gab es im «Mad» jede Menge Livemusik und natürlich frisch gezapftes 1664. Vor Ort war auch der beliebte Citroën-Oldtimer der Biermarke.

www.1664.ch



Gut gelaunte Gäste des «Mad Staff Events» posieren für den Fotografen.



Die perfekte Erfrischung: Premium-Bier 1664.



Die Moules und die Frites werden frisch zubereitet und passen wunderbar zu einem 1664.



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



AUF EIN BIER MIT KIKI MAEDER

«Dank dem Bierorden bin ich jetzt mit Bundesrat Ueli Maurer per Du»

Kiki Maeder, wann haben Sie zum ersten Mal ein Bier getrunken?

Kiki Maeder: Das muss ungefähr im Alter von 16 Jahren gewesen sein, vielleicht auch etwas früher. So richtig auf den Geschmack gekommen bin ich aber erst ein schönes Stück später.

Jetzt sind Sie Bierordensträgerin. Wie haben Sie das Ordensfest am Tag des Schweizer Bieres erlebt?

Das war ein ganz lässiger Abend. Ich bin überrascht, wie viele gemütliche und gmögige Menschen es in der Brauereibranche gibt. Ich wurde von allen gut aufgenommen und bin jetzt sogar mit Bundesrat Ueli Maurer per Du...

... der Bierordensträger 2013 und damit einer Ihrer Vorgänger ist.

Die Liste der Ordensträger umfasst viele interessante Namen – angefangen bei Emil Steinberger, der den Orden 1973 als Erster erhalten hat. Dass mein Name jetzt auch auf dieser Liste steht, macht mich schon ein bisschen stolz.

Wie werden Sie Ihr Amt als Ordensträgerin ausfüllen?

Ich werde mich mit Herzblut und aus echter Überzeugung für das Bier als vielfältiges Kulturgut einsetzen. Ich bin



SCHAUSPIELERIN, MODERATORIN, TV-FRAU UND BIERORDENSTRÄGERIN KIKI MAEDER.

in den letzten Wochen tief in die Geschichte des Bieres eingetaucht. In dieser Geschichte spielen wir Frauen ja von Anfang an eine starke Rolle. Im Mittelalter waren es vor allem Frauen, die zu Hause Bier gebraut haben. Sie haben es übrigens oft auch ihren Kindern gegeben, was aus heutiger Sicht natürlich nicht besonders sinnvoll ist.

Als verantwortungsvolle werdende Mutter trinken Sie während unseres Gesprächs ein alkoholfreies Bier.

Wie schmeckt es?

Gut und erfrischend. Man merkt kaum, dass dieses Bier alkoholfrei ist. Ich vermisse den Alkohol überhaupt nicht.

Welche Biere trinken Sie, wenn Sie nicht schwanger sind?

Wenn es heiss ist, liebe ich leichte Biere wie Corona. Am Abend nach einer Vorstellung bevorzuge ich eher dunkle, würzige Biere. Es ist schon erstaunlich, wie viele verschiedene Geschmacksrichtungen es gibt. Kürzlich habe ich zum Beispiel das neue Valaisanne Ämrich Weizen probiert. Dieses Craft Bier schmeckt wunderbar nach Aprikose.

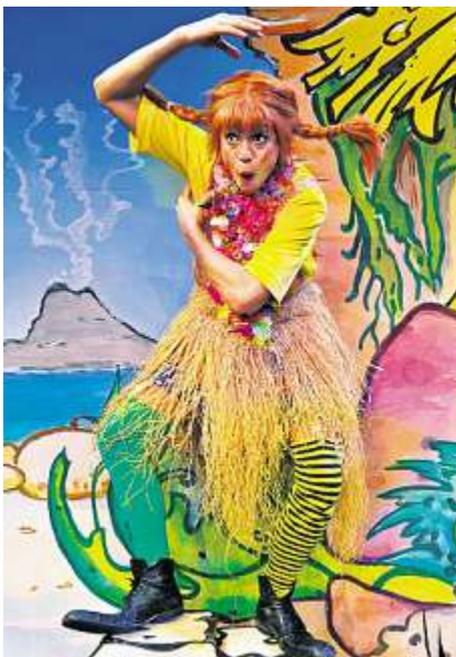
Es ist mir eine Ehre, mich als Ordenssträgerin ganz gezielt für die Biervielfalt und die Bierkultur einzusetzen.

Heisst das, dass Sie sich auf der Bühne als Pippi Langstrumpf künftig ein Bier genehmigen werden?

Das wohl kaum. Aber wenn ich mit Freunden zusammen sitze, spreche ich sie ganz bewusst auf die Biervielfalt an. Heute bestellt man nämlich nicht mehr einfach «eine Stange», denn man hat längst die Auswahl zwischen unglaublich vielen verschiedenen Bieren. Das ist ein spannendes Thema und führt meistens zu guten Diskussionen.

BIERORDENSTRÄGERIN KIKI MAEDER

Die Zürcherin Kiki Maeder ist 34 Jahre alt und vielen Schweizerinnen und Schweizern als Aussenmoderatorin der TV-Show «Happy Day» bekannt. Die Schauspielerin steht oft auf der Bühne – als Pippi Langstrumpf, als Lisa im Stück «Traumhochzeit» und in vielen weiteren Rollen. Sie ist auch als Moderatorin diverser Anlässe tätig. Am 24. April, dem Tag des Schweizer Bieres, erhielt Kiki Maeder vom Schweizer Brauereiverband den Bierorden verliehen.



Kiki Maeder als Pippi Langstrumpf.

**MACHEN SIE MIT
BEIM EWIGEN
VERGLEICHSTEST,
WELCHES
NUN WIRKLICH
BESSER
SCHMECKT.**

ZWEI GANZ FEINE: UNSER ÄMRICH WEIZEN
MIT DER APRIKOSENNOTE DES AMARILLO-
HOPFENS. UND UNSER PALE ALE, AUS
DEM BESTEN BRAVO-HOPFEN GEBRAUT.



WIR MACHEN BIER.

Wettbewerb – zu gewinnen:

4x2 Tickets für Rock Oz' Arènes

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

1. Welche Temperatur hat das perfekt gezapfte Bier?

- F** 0 bis 3 Grad Celsius
- C** 3 bis 6 Grad Celsius
- S** 6 bis 9 Grad Celsius

2. Wie heisst der im Sommer besonders beliebte, alkoholhaltige Apfeldrink?

- O** Somersby Apple Original
- R** Hotsby Apple Original
- G** Sweatsby Apple Original

3. Was gehört in der Hitze Brasiliens zu den beliebtesten Speisen?

- U** pochierte Äpfel
- M** frittierte Bananen
- S** halbierte Birnen

4. Wo findet «Caliente!» statt, das grösste Latin Music Festival Europas?

- M** in Zürich
- E** in Lugano
- D** in Genf

5. Wie heisst eine der aufgewecktesten Kolas der Welt?

- B** Hans-Kola
- S** Ernst-Kola
- E** Fritz-Kola

6. Welches Bier empfiehlt Gastronom und Feldschlösschen-Kunde Fabian Albrecht zu seinen Lachscannelloni?

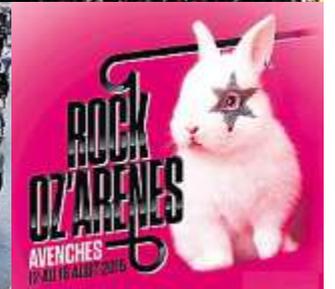
- A** Schneider Weisse
- R** Feldschlösschen Hopfenperle
- D** Valaisanne Pale Ale

Das Lösungswort lautet:

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



Traumhafte Kulisse und Cardinal bei Rock Oz' Arènes.



Stimmungsvolles Festival im Amphitheater

Mit dem geschichtsträchtigen Amphitheater von Avenches als Kulisse ist Rock Oz' Arènes eines der stimmungsvollsten Festivals der Schweiz. In diesem Sommer findet es vom 12. bis 16. August bereits zum 24. Mal statt. Das Festival in Avenches bietet einmal mehr ganz unterschiedliche

Musikstile – von Rock, Pop, Rap, Reggae, Soul, Swing und Elektro über französische Chansons bis zu humorvollen Auftritten.

Cardinal ist Partner

Rock Oz' Arènes, versteht sich als das kleinste unter den grossen Festivals der Schweiz und erfreut sich

seit Jahren eines ständig wachsendem Erfolgs. Der zauberhafte Ort und das vielseitige Programm werden das Publikum auch in diesem Jahr begeistern. Das Festival-Bier Cardinal ist treuer Partner des Rock Oz' Arènes. DURST verlost 4x2 Tickets.

www.rockozarenes.com

Wettbewerbsgewinner DURST Mai 2015

Je zwei Tickets für das Openair in Frauenfeld gewonnen haben **Lisa Schnell** (MuttENZ), **Kris Watkins** (Zürich), **Raphaella Fedrizzi** (Klingnau), **Christoph Senn** (Uznach) und **Marco Spinell** (St. Gallen).

Je eine Box mit 100 Feldschlösschen-Postkarten gewonnen haben **Lara Ruch** (Biel), **Louis und Annelys Brendel** (Hotel Alpina, Leukerbad), **Gaby Mariniello** (Bremgarten), **Jimmy Hollmichel** (Stans), **Beat König** (Wirtschaft zum Berghaus, Wigoltingen), **Marco Scheggia** (Lugano), **Marianne Locher** (Bern), **Philippe Thétaz** (Romanel), **Raymonde Favre** (Restaurant le Sauvage, Semsales), **Valérie Couturier** (Grône),

So machen Sie mit

Senden Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten per Fax an **058 123 42 80** oder per E-Mail an durst@fgg.ch. Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Tickets für Rock Oz' Arènes in Avenches. **Einsendeschluss ist der 10. Juli 2015.**

Hotel Palace Luzern

«Die **Swiss Premium Collection** passt ideal zum Stil unseres Hotels»



Fünf Sterne und die Swiss Premium Selection: Das Hotel Palace Luzern setzt auch bei den Mineralwässern auf Swissness, Qualität und Stil. Die anspruchsvollen Gäste sind begeistert von Rhäzünser und Arkina in den edlen Flaschen.

Als die Swiss Premium Selection von Rhäzünser und Arkina mit ihren edlen Flaschen im Frühling 2014 auf den Markt kam, suchte man im Hotel Palace Luzern gerade ein neues Produkt für das Restaurant Marlin.

Liebe auf den ersten Blick

«Wir waren begeistert von der aussergewöhnlich schönen Flaschenform», sagt Anja Friedrich, die Gastgeberin im «Marlin». Es war Liebe auf den ersten

Blick und auf den ersten Schluck: Im Hinblick auf die geplante Neuausrichtung des noblen Fischrestaurants Marlin entschied man sich sofort für die Swiss Premium Selection.

Die Werte des «Palace»

«Die Swiss Premium Selection als Schweizer Wasser widerspiegelt unsere Werte sowie unseren hohen Anspruch an die Qualität», sagt Anja Friedrich. Die Form und auch die Grösse



der Flaschen passe «ideal zum Stil unseres Hotels und natürlich auch zum Fischrestaurant Marlin».

Gäste sind begeistert

Bei den anspruchsvollen Gästen des «Palace Luzern» kam die Swiss Premium Selection auf Anhieb gut an. «Unsere Gäste sind begeistert und schätzen nebst der hohen Qualität auch die speziellen Grössen. Kommt hinzu, dass die Form der Flaschen als einzig-

artig wahrgenommen wird», bestätigt Anja Friedrich.

Exklusiv für Gastronomie

Mit der Swiss Premium Selection können auch Sie Ihre Gäste mit Stil und Qualität verwöhnen. Sowohl Arkina (ohne CO₂) als auch Rhäzünser (mit CO₂) sind exklusiv für die Gastronomie in den praktischen 4dl- und 8dl-Glasflaschen erhältlich. Sie bieten viel Stil und beste Qualität zu fairen Preisen.

www.palace-luzern.ch

Anja Friedrich, Gastgeberin im Restaurant Marlin, präsentiert die Swiss Premium Selection, die ihre Gäste so sehr schätzen.

SWISS
PREMIUM
SELECTION



Rhäzünser mit CO₂
Art. 11851
20×40cl MW Glas
CHF 1.00 /Flasche



Rhäzünser mit CO₂
Art. 11852
12×80cl MW Glas
CHF 1.10 /Flasche



Arkina blau ohne CO₂
Art. 11849
20×40cl MW Glas
CHF 1.00 /Flasche



Arkina blau ohne CO₂
Art. 11850
12×80cl MW Glas
CHF 1.10 /Flasche



Oben: Im Fumoir kann man auch Darts spielen.
Links: Vorne die Zapfhähnen, hinten läuft Sport.

Plan B in Luzern

Viel Sport und grosse Bierauswahl

Die Gastronomen Harry Pirkebner und Remo Inderbitzin haben in der Luzerner Neustadt das Pub «Plan B» eröffnet. Wie in einem Pub üblich, spielt Sport eine grosse Rolle: «Wir haben eine Grossleinwand sowie Flatscreens und decken sämtliche Sportarten ab», sagt Harry Pirkebner. Auch

Musik ist Trumpf – Bands treten auf und DJs legen auf.

Raucher willkommen

Im «Plan B» wird die Bierkultur gepflegt. Deshalb setzen die Gastronomen, die auch den «Platzhirsch» in Luzern betreiben, im neuen Lokal auf die Partnerschaft mit Feldschlösschen.

So können sie den Gästen des «Plan B» eine grosse Auswahl an Flaschen- und Offenbieren anbieten.

Die Küche des neuen Lokals ist für ein Pub kreativ und abwechslungsreich. Auch Raucher kommen auf ihre Rechnung: Der eine Teil der Bar ist ein Fumoir.

www.planb-luzern.ch



Schon am Nachmittag wird Sport geschaut.

Hüsi Bierhaus & Restaurant in Interlaken

Ort der Bierkultur für Einheimische und Touristen



Im Hüsi Bierhaus in Interlaken haben die Gäste bezüglich Bier die Qual der Wahl.

«Die Bierkultur in der Schweiz nimmt zu», sagt Sandra Bolland. Grund genug, ein Restaurantkonzept basierend auf einem breiten Biersortiment und kleinen Kraftbieren umzusetzen. Die Rechnung ging auf: Anfang Mai feierte das «Hüsi Bierhaus» den ersten Geburtstag und Bolland durfte feststellen: «Das Konzept kommt sehr gut an.»

Um die 70 Biere im Angebot

Bei über 50 Flaschen- und 12 Fassbieren haben die Gäste die Qual der Wahl. «Besonders gerne wird

Grimbergen getrunken, gerade Touristen verlangen aber oftmals ein Bier aus der Schweiz, etwa das Gurten Bier», erklärt Bolland.

Feldschlösschen im Boot

Bereits im ersten Betrieb, dem Irish Pub «The 3 Tells» in Matten, zählt Bolland auf die Unterstützung von Feldschlösschen. Kundenservice und das grosse Angebot an ausländischem Bier überzeugten auch für das Bierhaus. 10 Fass- und 13 Flaschenbiere stammen vom Getränkepartner.

www.huesi-interlaken.ch

SWISS PREMIUM SELECTION

NEU FÜR DIE
GEPFLEGTE
GASTRONOMIE
UND HOTELLERIE.



SYMPATHISCH. WIRTSCHAFTLICH. AUTHENTISCH.

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

Langjährige Zusammenarbeit mit der Stiftung MBF

Menschen mit Behinderung arbeiten mit Herzblut für Feldschlösschen

In der Stiftung MBF arbeiten rund 240 Menschen mit Behinderung. Diese erbringen vielseitige Leistungen für Industrie, Gewerbe, Handel und Privatkunden. Das Unternehmen Feldschlösschen pflegt mit der Stiftung eine enge Partnerschaft, die schon zum Gewinn eines Awards geführt hat.

Wenn Menschen mit Behinderung arbeiten, erachtet man dies in erster Linie als Beschäftigungstherapie, der Wert der Produkte wird kaum gesehen. Den Gegenbeweis tritt die Stiftung MBF im Fricktal an, wo rund 240 Menschen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung einer Arbeit nachgehen. Die Stiftung MBF führt einen Produktionsbetrieb und arbeitet zu marktüblichen Preisen. «In unserer Arbeit ist der Qualitätsgedanke zentral, weil wir uns auf dem Markt behaupten müssen», sagt Christoph Egloff, Leiter Verkauf und Produktion.

Schon seit 1976

Die Zusammenarbeit zwischen der sozialen Einrichtung und dem Unternehmen Feldschlösschen ist beinahe so alt wie die Stiftung MBF selbst: Bereits 1976 bis 1986 stellte Feldschlösschen die Rohrmöbelfabrik in Rheinfelden zur Verfügung.

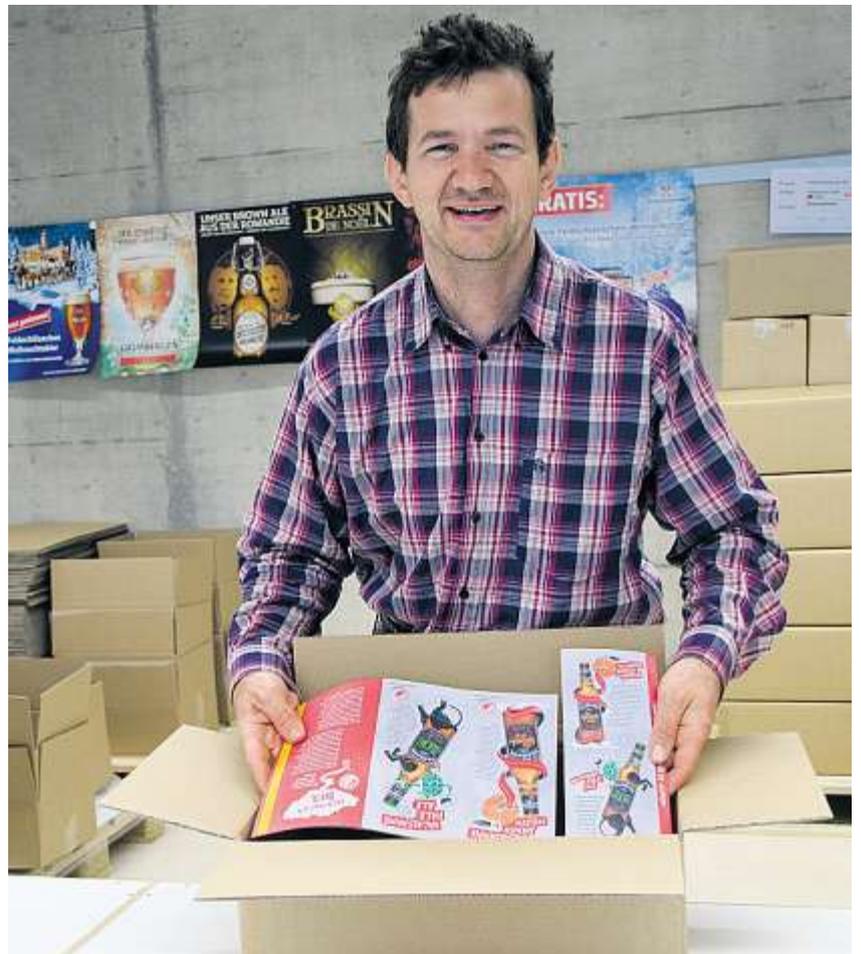
Seit damals vergibt das Unternehmen Aufträge an die geschützte Werkstätte.

Vielfältige Aufgaben

Seit 2011 wurde die Zusammenarbeit intensiviert. Die Leistungen der Stiftung für Feldschlösschen reichen von der Konfektionierung und Verpackung über die Montage bis zu Schreinerarbeiten. Die Stiftung MBF ist bei Neulancierungen für die nationalen Konfektionierungen der Promotionsartikel sowie für die Herstellung von Kundengeschenken verantwortlich. Sie übernimmt auch die Bierfassrevision sowie die Herstellung von Harassen, Degustations-Sets und der beliebten Biermeter.

Grosser Auftritt

Ihre Begabung konnten die Menschen mit Behinderung am Tag der offenen Tür unter Beweis stellen, als mehr als 8000 Besuchende auf das Feldschlösschen-Areal in



Das Promotionsmaterial für die neuen Produkte von Valaisanne wird verpackt.

Rheinfelden strömten. Christoph Egloff: «Der Anlass war eine tolle Erfahrung und eine Schnittstelle für Menschen mit und ohne Behinderung. Unsere Produkte waren schnell ausverkauft.»

Award auch dank Stiftung

Es war beileibe nicht das erste Mal, dass die Stiftung MBF positiv von sich reden machte. So gewann Feldschlösschen für das Spezialbier «Theophil Roniger Vintage» kürzlich einen German Design Award. Die Holzschatulle, welche die Stiftung MBF produziert hatte, war ein wesentlicher Bestandteil dieses Erfolgs.

Lob für Feldschlösschen

Christoph Egloff freut sich über die Zusammenarbeit

mit Feldschlösschen. «Die vielen Aufträge von Feldschlösschen», sagt er, «sind für uns sehr wertvoll. Wir erleben täglich, dass Feldschlösschen Menschen mit Behinderung und generell unserer Stiftung viel Wohlwollen entgegenbringt.»

Die Stiftung MBF

Die Stiftung MBF wurde 1974 gegründet und besitzt schweizweit als erste Einrichtung für Menschen mit Behinderung das NPO-Label für Management Excellence. Sie operiert mit einem Jahresbudget von knapp 20 Millionen Franken. Hauptgeldgeber ist der Kanton Aargau, ein kleinerer Budgetanteil wird durch den Produktionsertrag generiert. In der Stiftung arbeiten rund 240 Menschen mit Behinderung, von denen 102 in einer der 15 Wohngruppen zu Hause sind. Daneben ist die Stiftung MBF im Aargauer Fricktal Arbeitgeberin für rund 200 Angestellte.

www.stiftung-mbf.ch



Menschen mit Behinderung verpacken Material für Feldschlösschen.

Sommerliches Rezept vom Kuchenspezialisten

Fruchtiger gehts nicht: Valaisanne Ämrich Weizen zum köstlichen Aprikosenkuchen

Am Berner Bärenplatz, direkt beim Bundeshaus gelegen, wird im «Gfeller» seit bald 125 Jahren Kuchen gebacken – und gegessen: Täglich werden hier mehr Kuchen verputzt als der traditionelle

Betrieb alt ist. Ein Stück Früchtekuchen ist der ideale Lunch für warme Sommertage. Chefpatissier Walter Gurtner verrät den DURST-Lesern eines seiner köstlichen Kuchenrepte.

Aprikosen-Mandel-Kuchen

Ergibt ein Kuchenblech von 28 cm ø

Kuchenteig auf gut 2mm ausrollen, stupfen und kaltstellen.

300g Mandelmasse

150g Vanillecreme

zusammenmischen und auf dem Teigboden verstreichen. Die ganze Fläche mit halben Aprikosen belegen und mit dem Kuchenguss auffüllen.

Kuchenguss

3 Eier

50g Mehl

50g Zucker

25g Cremepulver

Bei 220 °C ca. 45 Minuten backen. Kuchen aus dem Blech nehmen und mit gerösteten gehobelten Mandeln bestreuen.



Walter Gurtner, Chef Patisserie-Konditorei, Annerös Dülcü (l.) und Ana Bärtschi (r.), die zwei Frauen vom «Gfeller»-Leiterteam, begeistern ihre Gäste tagtäglich mit ihren Kuchenkreationen.

Ob im grosszügigen Innenraum, draussen im Wintergarten oder auf der Terrasse: Das Restaurant Gfeller am Berner Bärenplatz lädt zum Verweilen ein.

Dass die Gäste – ein Grossteil davon sind treue Stammkunden – hier gerne sitzen bleiben, ist auch den köstlichen Kuchen zu verdanken, die Spezialität des

stadtbekanntem Traditionsbetriebs. An der Theke stehen täglich salzige Kuchen und der Saison angepasste Früchtekuchen in vielen Variationen bereit, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Mit Frischegarantie

Ob salzig oder süss, wer sich hier einen Kuchen

gönnt, hat die Garantie, dass er keine vier Stunden alt ist. «Das zeichnet unsere Kuchen aus», sagt Chefpatissier Walter Gurtner. Und das kommt bei den Gästen an – seit fast 125 Jahren: Die im Jahre 1891 eröffnete «Küchliwirtschaft Gfeller» wird 2016 ihr nächstes Jubiläum feiern.

www.baerenplatz.be

Ihr Rezept ist gefragt

Kochen auch Sie mit Bier? Oder haben Sie eine raffinierte Bierempfehlung zu Ihrem Lieblingsrezept? Dann schicken Sie uns das Rezept an 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.

Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

Dazu passt perfekt: Das Bier mit dem Aprikosenaroma



«Das **Valaisanne Ämrich Weizen**, das neue Craftbier aus dem Wallis, ist wie gemacht als Begleiter zum Aprikosen-Mandel-Kuchen. Der Amarillo-Aromahopfen verleiht dem Weizenbier ein fein-fruchtiges Aprikosenaroma.»

Roland Bloch, Biersommelier Feldschlösschen



In der Beiz mit Beat Schlatter

Nackte Tatsachen und kühles Bier

Ort: Edy's Weinstube, Zürich.

Gesprächspartner:

Peter Preissle, Patentinhaber der Bar, Buchhalter und Pornoproduzent

Peter Preissle und Beat Schlatter haben um 17 Uhr in der Bar abgemacht. Peter ist vor Beat da und begrüsst diesen gut gelaunt mit einem Feldschlösschen in der Hand.

Peter: Hallo Beat. Du hast etwas zugenommen, seit wir uns das letzte Mal nackt gesehen haben.

Peter lacht, steckt Beat mit seiner guten Laune an und gibt diesem auch ein Bier.

Beat: Deine Bar heisst «Edy's Weinstube», aber wir Zürcher sprechen alle nur vom «Pornoloch».

Peter: Das kommt daher, weil wir hier alle zwei Monate eine Ausstellung des Museums Porn in Art haben. Das sind Kunstaustellungen, die sich mit nackten Körperteilen beschäftigen.

Beat: In der Weinstube wird viel Bier getrunken. Was verbindet Bier und Porno?



Beat Schlatter (links) und Peter Preissle vor «Edy's Weinstube» in Zürich.

Peter: Der erste Buchstabe: Bier beginnt mit einem schwachen B und Porno mit einem starken P. Das heisst: Porno ist noch stärker als Bier.

Beat: Erzähl bitte mal was aus dem Nähkästchen: Trinken Pornostars auch Bier?

Peter: Bei praktisch allen Pornostars ist Alkohol während der Arbeit verpönt. Es gibt allerdings eine Ausnahme: Diether von Stein aus Deutschland bekommt vom Regisseur immer eine Flasche

Bier. Nach dem Genuss des Bieres präsentiert sich der Pornostar dann in Hochform.

Beat: Bitte keine Details, denn DURST ist ein seriöses Gastronomie-Magazin: Wechseln wir also das Thema: «Edy's Weinstube» ist eine der günstigsten Bars im doch recht teuren Zürich. Was kostet ein Fläschchen Feldschlösschen Original?

Peter: Ein Fläschchen an der Bar kostet 4.50 Franken.

Beat: Ihr verkauft das Bier aber auch über die Gasse.

Peter: Ja, aber mit dem Verkauf über die Gasse haben wir an den Wochenenden aufgehört. Wenn ich am Sonntagmorgen mit meinem Hund spazieren ging, waren die leeren Flaschen immer im ganzen Niederdorf verstreut. Ich stehe auf Bier und Porno, aber nicht auf Schmutz.

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

Der Juli bietet viel Musik und eiserne Sportler



• **Caliente! Festival in Zürich:** 20 Jahre «Caliente!»: Das grösste Latin Music Festival Europas steigt vom 3. bis 5. Juli. Das spanische Bier San Miguel ist Partner von «Caliente!» und passt perfekt zu diesem Event.

www.caliente.ch



• **Gurtenfestival in Bern:** Die Fantastischen Vier, Faithless und viele andere Musikgrössen treten vom 16. bis 19. Juli auf dem Gurten auf. Einen grossen Auftritt als Partner des Topevents hat auch das Festival-Bier Cardinal.

www.gurtenfestival.ch



• **Ironman in Zürich:** Am 19. Juli kämpfen die eisernen Frauen und Männer in und um Zürich um den Sieg. Um möglichst schnell regenerieren zu können, erhalten sie am Ziel ein alkoholfreies Bier von Schneider Weisse.

www.ironman.ch



• **Paléo Festival in Nyon:** Robbie Williams, Sting und Johnny Hallyday sind nur drei von vielen, vielen Superstars, die vom 20. bis 26. Juli in Nyon auftreten. Eine feste Grösse am Paléo Festival ist traditionell auch das Festival-Bier Cardinal.

www.paleo.ch



BLICK HINTER DIE KULISSEN



CHRISTIAN BLANCO
Chauffeur Verteilzentrum Thun/Gwatt, seit zwei Jahren bei Feldschlösschen

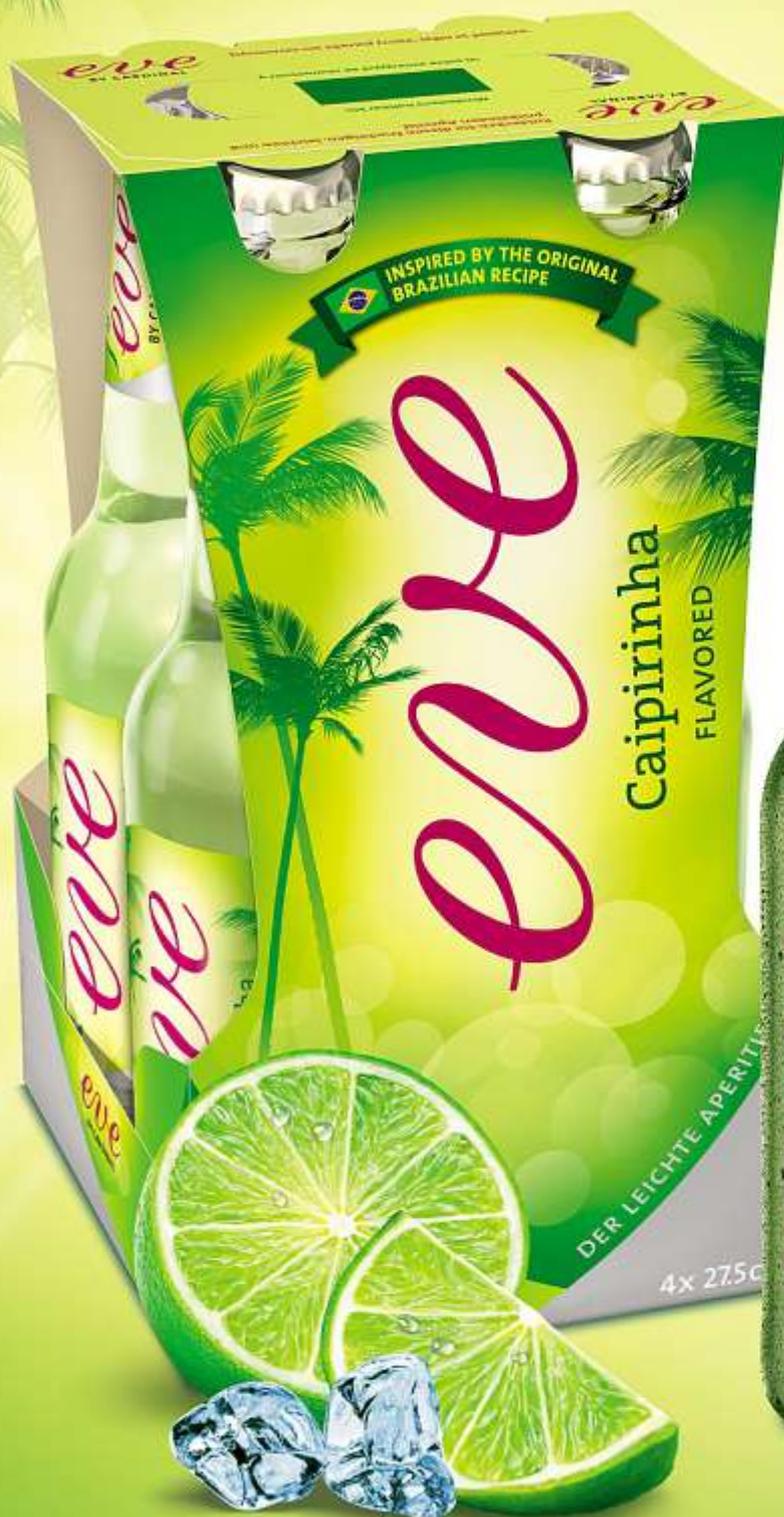
«Ich liefere täglich um die neun Tonnen Getränke aus.»

«Ich fahre täglich mit einem Mitfahrer eine Tour, auf der wir acht bis neun Tonnen Getränke ausliefern. Die Mittagspause verbringen wir in Gwatt, denn in Thun ist es schwierig, einen Parkplatz für unseren Lastwagen zu finden. Ich mache meinen Job sehr gerne. Bei unseren Kunden versuche ich immer, einen Spass zu machen, damit sie etwas zum Lachen haben.»

Eve Caipirinha: Verwöhnengenuss

für heiße Sommertage

Jetzt
bestellen!



Mit Verantwortung
genießen.



eve
BY CARDINAL