



# DURST

DURST feiert Jubiläum

100. Ausgabe

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen – [www.durstzeitung.ch](http://www.durstzeitung.ch)  
Nr. 8 | August 2015

Feldschlösschen

## Unterwegs für die Schweiz

Seite 10



### Oktoberfest

Eine Riesengaudi in Ihrem Lokal – wertvolle Tipps von Schneider Weisse

Seite 8

### GastroSuisse

«Wir planen eine weitere Volksinitiative» – Interview mit Casimir Platzer

Seite 19



Feldschlösschen  
Bügel

1.48

Nettopreis  
statt 1.98  
MW Harass 20x0,50 cl





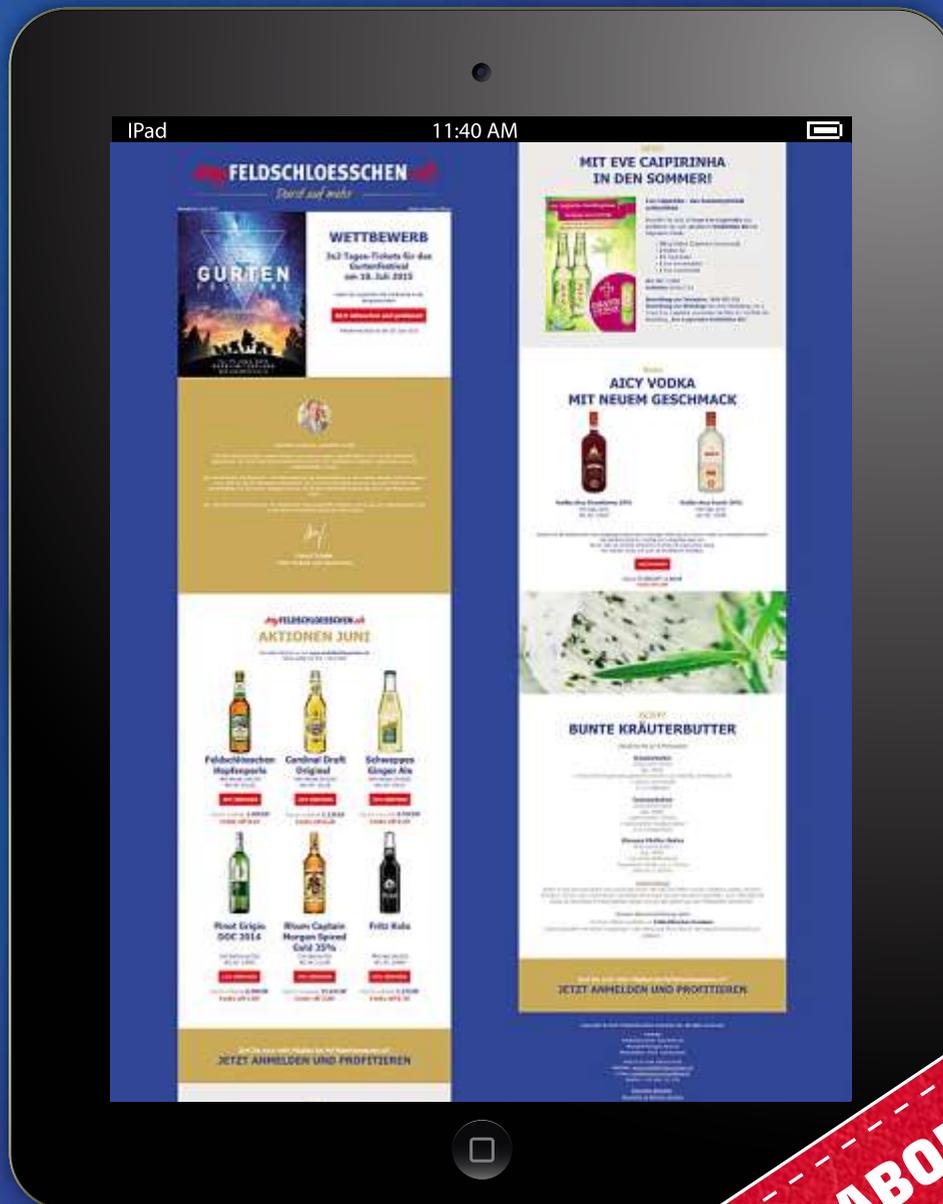
# NEWSLETTER

**My**FELDSCHLOESSCHEN.ch

*Durst auf mehr*

## Als Gastronomiekunde profitieren Sie exklusiv von:

- Attraktiven Angeboten
- Aktuellen Trends
- Produkte-News
- Tollen Wettbewerben
- Spannenden Tipps
- Kulinarischen Inspirationen



**JETZT ABONNIEREN!**  
[www.myfeldschloessen.ch](http://www.myfeldschloessen.ch)

Editorial

# Swissness ist Trumpf und bringt Umsatz



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Feldschlösschen ist ein schönes Stück Schweizer Tradition. Auf **Seite 10** erfahren Sie, wie unsere Chauffeure, Event Coaches, Oldtimer und Brauereipferde das ganze Jahr für die Schweiz unterwegs sind. Zudem ist Feldschlösschen in diesem Sommer Partner der eidgenössischen Feste der Schützen, Hornusser und Volksmusiker. Vom schweizerischen Image Ihres Getränkepartners profitieren auch Sie als Gastronomiekunde, denn eines ist gewiss: Swissness ist sowohl bei den einheimischen Gästen als auch bei den Touristen Trumpf.

Feldschlösschen Bügel und Feldschlösschen Naturfrisch sind zwei typisch schweizerische Biere. Aus Anlass der eidgenössischen Feste führen wir für Sie und für Ihre Gäste eine attraktive Bügel-Promotion durch. Lesen Sie auf **Seite 13**, wie Ihre Gäste jetzt ein qualitativ hochstehendes Feldschlösschen Sackmesser von Victorinox gewinnen und Sie gleichzeitig den Bügel-Absatz ankurbeln können.

Der DURST feiert ein Jubiläum: Sie halten die 100. Ausgabe des Gastronomie-Magazins von Feldschlösschen in den Händen. Aus diesem Anlass verlosen wir eine spezielle Brauereiführung für ein ganzes Gastronomieteam. Machen Sie mit und lesen Sie auf **Seite 14**, wie der DURST vor acht Jahren entstanden ist.

Markus Furrer  
Area Sales Director Nordwestschweiz



**IMPRESSUM**

**DURST**

Das Gastronomie-Magazin des Unternehmens Feldschlösschen  
www.durstzeitung.ch

**Herausgeberin**

Feldschlösschen Getränke AG  
Theophil-Roniger-Strasse  
4310 Rheinfelden  
Telefon 0848 125 000  
www.feldschloesschen.com

**Gesamtverantwortung**

Daniela Fernández

**Redaktionelle Verantwortung**

Daniela Fernández

**Inserate**

durst@fgg.ch  
Daniela Fernández

**Redaktion, Gestaltung, Litho, 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**

Bilder: Freshfocus, Textension, Shutterstock, Feldschlösschen



neutral 01-15-735567  
Drucksache myclimate.org

gedruckt in der  
**schweiz**



GastroSuisse 19



Handelshilfe 23

Jetzt Promokit bei Ihrem Sales Manager bestellen!

Die grosse Etikettenpromotion:  
1000 Victorinox Sackmesser zu gewinnen!

Feldschlösschen verbindet die Schweiz

**Bügel-Promotion 13**



Schweizer Tradition 10



Bügel-Sortiment

# Schweizer Bier mit Plopp-Erlebnis



Biere in der Bügelflasche sind bei den Schweizerinnen und Schweizern beliebt. Beim Öffnen macht es plopp, und spätestens jetzt ist der Durst da. Feldschlösschen hat für die Kunden aus der Gastronomie vier charaktervolle Bügelbiere im Angebot:

**Feldschlösschen Bügel:** Das würzige und hopfenaromatische Bier spricht Geniesser an, die es gerne etwas kräftiger mögen.

**Feldschlösschen Naturfrisch:** Das naturtrübe Bier bietet ein angenehm süffiges und erfrischendes Geschmackserlebnis.

**Cardinal Brunette:** Das vollmundige Brown Ale hat wunderbare Malzaromen und einen langen Abgang.

**Cardinal Rousse:** Das vielfältige Red Ale überzeugt mit leichten Röstaromen und starkem Malzcharakter.



**Jetzt bestellen!**

**Feldschlösschen Bügel**  
Art. 10975 20×50 cl MWG  
**1.98 Franken pro Flasche**

**Feldschlösschen Naturfrisch**  
Art. 12505 20×50 cl MWG  
**1.98 Franken pro Flasche**

**Cardinal Brunette**  
Art. 11920 20×33 cl MWG  
**1.58 Franken pro Flasche**

**Cardinal Rousse**  
Art. 13142 20×33 cl MWG  
**1.58 Franken pro Flasche**

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



AKTIVES VERKAUFEN



## FELDSCHLÖSSCHEN ACADEMY

**WUSTEN SIE**, dass Feldschlösschen ein passendes Bier für fast jedes Gericht anbietet? Zeigen Sie Ihren Gästen Ihr Bierwissen!

### Tipp des Monats

Gehen Sie auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) in den Bereich Training / Wissenscenter / Aktives Verkaufen. Dort erfahren Sie auf der kulinarischen Bierkarte, welches Bier zu Ihren Gerichten passt.



WEIN DES MONATS

# Perseus Pinot Noir

SCHMIDHEINY WEINGUT RHEINTAL

Der **Perseus Pinot Noir** hat ein schönes Rot mit orangefarbenen Reflexen und überzeugt mit einer ausgewogenen Säure und Tanninstruktur. Der Wein aus dem Schmidheiny Weingut im Rheintal duftet nach Gewürzen, Pflaumen, Dörrfrüchten und Röstaromen. Im Abgang beerig und leicht mineralisch.

**Passt perfekt zu ...**

Der Perseus Pinot Noir passt optimal zur Schweizer Küche, allen voran zu Saucenfleisch.

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



**Jetzt bestellen!**

**18.90 CHF**  
pro Flasche

**Perseus Pinot Noir**  
Art. 11845  
6 × 75 cl EW Karton

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



Exklusiv für Sie als Gastronom

# Newsletter abonnie

Als Gastronomiekunde können Sie exklusiv und in mehrfacher Hinsicht von unserem Newsletter profitieren. Gehen Sie auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) und abonnieren Sie den Newsletter.

Der monatliche Newsletter von [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch) enthält attraktive Angebote exklusiv für die Kunden aus der Gastronomie.

Aktionen und Sonderrabatten, die es sonst nirgends gibt. Diese sind jeweils zwei Wochen gültig.

**Exklusive Aktionen**

Als Abonnent des Newsletters profitieren Sie von

**News und Tipps**

Wissen ist gut für Ihren Umsatz. Deshalb bietet der Newsletter auch...



Enthält viele exklusive Angebote für Sie als Gastronomiekunde: der News

## Bière riche

## Ein kleines, feines Stückchen Schweiz

Zum Nationalfeiertag gehören 1. August-Weggen. Schmecken tun sie aber nicht nur dann: Im Kleinformat sind sie jederzeit das passende Häppchen zu einem leckeren Bier.



## Mini-Weggli

## ZUTATEN (30 STÜCK):

80g Butter, 1 Packung Trockenhefe, 2 EL brauner Zucker, 2,5 dl warme Milch, 2 TL Salz, 500g Mehl, Olivenöl, 2 Eier.

## ZUBEREITUNG:

Butter, Hefe, Zucker und Milch vermischen. Fünf Minuten stehen lassen. Salz und Mehl dazugeben, sechs Minuten kneten. Teig in einer mit Olivenöl

eingefetteten Schüssel wenden, bis der gesamte Teig bedeckt ist. Eine Stunde stehen lassen, bis der Teig doppelt so gross ist. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Wasser zum Kochen bringen. Teig vierteln, in Schlangen rollen und in 3 cm grosse Stücke schneiden. Für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Mit Ei bepinseln und für 15 bis 20 Minuten backen.

## House Selection Spirits

## Fruchtiger Wodka für Sommer-Mixer

HITFLASH  
Promotion im  
August  
PROFITIEREN  
SIE JETZT!

Jetzt bestellen!

**15.90 CHF**  
statt 17.90 CHF

pro Flasche

Aicy Pfirsich 20%  
Art.13946  
6×1,00 EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



Auserlesene Qualität und attraktive Konditionen haben bereits viele Kunden von den «House Selection Spirits» überzeugt. Nun gibt es den Aicy Wodka in zwei neuen Geschmacksrichtungen:

- Der **Aicy Pfirsich** vereint reinen Wodka mit 6 Prozent Pfirsichsaft und hat einen erfrischend harmonischen Geschmack.
- Der **Aicy Erdbeere** besteht aus reinem Wodka und 10 Prozent natürlichem Erdbeersaft. Er ist angenehm süss und fruchtig.

Beide Geschmacksrichtungen eignen sich perfekt für Longdrinks und Cocktails, sind aber auch pur herrlich erfrischend.

Sie sind **solange Vorrat** zu den üblichen Vorteilen der House Selection Spirits erhältlich:

- Einfaches Handling dank wertigen 1-Liter-Flaschen
- Exklusiv für die Gastronomie. Auch Einzelflaschen bestellbar.

Jetzt bestellen!

**15.90 CHF**  
statt 17.90 CHF

pro Flasche

Aicy Erdbeere 20%  
Art.13947  
6×1,00 EW Glas

www.myfeldschloessen.ch



## Neuer Durchlaufkühler

## Kühles Bier – Energie und Kosten sparen

Dank Durchlaufkühlern kommen Bierliebhaber zu frischem Trinkgenuss, ohne dass das gesamte Fass gekühlt werden muss. Das spart Energie und Kosten. Mit dem neuen Durchlaufkühler nimmt Feldschlösschen einmal mehr eine Pionierrolle ein, wenn es um den nachhaltigen Umgang mit der Umwelt geht. Der Kühler verwendet ein

Kühlmittel, das die Umwelt noch weniger belastet. Zudem spart er 20 bis 30 Prozent Energie ein. Als Gastronom profitieren Sie von geringeren Stromkosten bei gleicher Leistungseffizienz. Der Durchlaufkühler eignet sich auch perfekt für Feste. Wenn Sie Fragen haben, hilft Ihnen Ihr Sales Manager gerne weiter.



Der neue Durchlaufkühler ist energieeffizienter.

## ren und profitieren

- ...aktuelle News über Produkte und Dienstleistungen,
- ...spannende Tipps und viel Wissenswertes,
- ...kreative und inspirierende Kurzrezepte, dank denen Sie als Gastronom Ihre Gäste überraschen können,
- ...einen Wettbewerb, bei dem Sie exklusive Preise gewinnen können.

## Neues Layout

Seit diesem Juni erscheint der Newsletter im frischen

Kleid. Dank des erneuerten Layouts ist er jetzt noch attraktiver und übersichtlicher, sodass sie als Gastronomiekunde alle News und Aktionen schnell finden.

## Jetzt abonnieren

Sind auch Sie interessiert? Auf myfeldschloessen.ch können Sie den Newsletter abonnieren und damit Monat für Monat interessante News erhalten und von exklusiven Aktionen erfahren.

OEISSCHEN.ch

uf mehr

letter von myfeldschloessen.ch.

# AI AI AICY!

VIER FRUCHTIGE LIKÖRE  
FÜR COOLE DRINKS  
UND SOMMERLICHE SHOTS



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

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

**HOUSE  
SELECTION  
SPIRITS**

GET MORE FOR LESS.



## DRINK DES MONATS

# Dieser herb erfrischende Drink ist **perfekt** für laue Sommernächte

Lillet steht für einen erfrischenden Geschmack und klassische Eleganz. In den letzten Jahren ist der über hundert Jahre alte Aperitif zum Trendgetränk avanciert.

**Bordeaux und Zitrusfrüchte**  
Lillet wird zu 85 Prozent aus Bordeaux-Weinen und zu 15 Prozent aus feinem handgemachtem Likör aus Zitrusfrüchten hergestellt. Diese Mischung wird mindestens sechs Monate in Eichenfässern gelagert und danach durch den Kellermeister vereint, um den

einzigartigen Geschmack von Lillet zu garantieren.

**Pur oder als Cocktail**  
Ob pur auf Eis, als Aperitif oder als Cocktailzutut – Lillet kann man zu jeder Gelegenheit geniessen. Wir empfehlen besonders den «Lillet Vive»: Zusammen mit Schweppes Tonic Water und der richtigen Garnitur wird Lillet zum belebenden Drink – wie gemacht für laue Sommernächte.



Jetzt bestellen!

**15.25 CHF**

pro Flasche

Lillet Blanc 17%  
Art. 12017  
6 x 0,75 auch Einzelflaschen

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



### Lillet Vive

5cl Lillet Blanc  
10cl Schweppes Tonic Water

#### Garnitur:

1 dünne Gurkenscheibe  
1 Erdbeere  
1 Minzezweig

Lillet Blanc in ein Glas geben.  
Mit 4 bis 5 Eiswürfeln auffüllen,  
Schweppes Tonic Water zugeben  
und garnieren.



Der praktische Fass-Trolley des Walliser Tüftlers Jean-Baptiste Sartoretti.

## Verlosung

# Mitmachen und einen Fass-Trolley gewinnen

Dieser Trolley erleichtert Ihnen als Gastronom die tägliche Arbeit. Der Tüftler Jean-Baptiste Sartoretti aus Vouvry im Wallis hat ihn speziell für den Transport von 20-Liter-Fässern erfunden und konstruiert. DURST verlost zwei dieser praktischen Trolleys im Wert von je 180 Franken. So machen Sie mit: Senden Sie das Stichwort «Trolley» und

Ihre Kontaktdaten per Fax an 058 123 42 80 oder per E-Mail an [durst@fgg.ch](mailto:durst@fgg.ch). Wir wünschen Ihnen viel Glück.

### Sie können auch bestellen

Sie können den praktischen Trolley für 180 Franken plus 30 Franken Versandkosten auch direkt bei Jean-Baptiste Sartoretti bestellen. Seine Telefonnummer: 079 508 65 84.

## Openairkino Rheinfelden

# Grosses Kino auf dem Brauereiareal

«Film ab!» auf dem Brauereigelände von Feldschlösschen: Vom 11. bis 15. August lädt der Verein Openairkino Rheinfelden bereits zum 14. Mal zum cineastischen und kulinarischen Happening ein. Gezeigt werden jeweils bei Einbruch der Dunkelheit die Filme «Honig im Kopf», «St. Vincent», «Whiplash», «Woman in Gold» und «Kingsman:

The Secret Service». Auch das Rahmenprogramm lässt sich sehen: Regionale Caterer sorgen für das leibliche Wohl der Gäste, für Kinder gibt es einen speziellen Nachmittag, und am Samstag, 15. August steigt unmittelbar nach der Filmvorführung die traditionelle «After Movie Party».

[www.openairkino-rheinfelden.ch](http://www.openairkino-rheinfelden.ch)



Das Openairkino Rheinfelden findet vor wunderschöner Kulisse statt.

Schneider Weisse

# Acht fescche Tipps für Ihr Oktoberfest



**O'zapft is!** In der ganzen Schweiz steigen auch in diesem Herbst Oktoberfeste. Was gehört ausser Bier und Brezen zu einem erfolgreichen Oktoberfest in Ihrem Lokal? Was gilt es im Vorfeld zu beachten? Schneider Weisse weiss es.



Frühschoppen an der frischen Luft: bayrischer Brunch zum Herbstbeginn.

Wenn am 19. September in München das grösste Volksfest der Welt eröffnet wird, sind nicht nur die Bayern aus dem Häuschen. Auch in der Schweiz haben Oktoberfeste längst einen festen Platz im Kalender. Seit Jahren nimmt die Anzahl regionaler Oktoberfeste zu – damit steigt auch der Wettbewerb.

Schneider Weisse weiss, wie Sie sich von der Konkurrenz abheben können. Acht fescche Tipps für das Oktoberfest in Ihrem Lokal:

**1 Planen Sie frühzeitig!** Oktoberfest bedeutet Hochsaison und Stress

für das Personal. Deshalb drängt sich eine frühzeitige Planung auf. Ein durchdachter Büffetablauf ist ebenso wichtig wie ein schnelles Abräumen der Tische.

**2 Erweitern Sie ihr Bier-sortiment!** Wer an ein Oktoberfest geht, ist trinkfreudig und in guter Stimmung. Schneider Weisse Aventinus passt perfekt zum Oktoberfest in Ihrem Lokal.

**3 Setzen Sie das richtige Glas ein!** Lagerbier trinkt man an Oktoberfesten aus dem Masskrug, Weissbier aus dem Mass hingegen ist verpönt.

**4 Achten Sie auf Ihre Preise!** Mit einem Oktoberfest können Sie als Gastronom Ihren Gewinn steigern. Ein fairer Preis der Getränke und Speisen kann zur Erzielung eines höheren Umsatzes führen.

**5 Setzen Sie auf bayrische Spezialitäten!** Zum Oktoberfest gehören Radi, Obatzda, ofenfrische Brezen und Leberkäs. Bieten Sie Ihren Gästen eine saisonale Karte.

**6 Animieren Sie Ihre Gäste!** Livemusik lädt zum Verweilen ein, Bierpässe sorgen für mehr Um-

satz: An einem Oktoberfest wollen die Gäste animiert werden und einen ganz speziellen Abend verbringen.

**7 Seien Sie kreativ!** Ein Oktoberfest kann auch in Form eines Frühschoppens am Sonntagmorgen stattfinden. Ein bayrischer Brunch zum Herbstbeginn!

**8 Werfen Sie sich in die Tracht!** Lederhosen und Dirndl fürs Servicepersonal wirken bei den Besuchern von Oktoberfesten Wunder und sorgen für Stimmung. Sie können beim Kostümverleih auch gemietet werden.



Impression vom Zürcher Oktoberfest auf dem Bauschänzli.

Jetzt bestellen!

**2.36 CHF**

pro Flasche

Schneider Weisse  
Unser Aventinus (TAP6)  
Art.10025  
20 x 50 cl MW Glas

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



## Gratis: Brotzeit-Fibel

Die «Schneider Weisse Brotzeit-Fibel» enthält viele einfache und typisch bayrische Rezepte. Als Gastronomiekunde können Sie die Fibel im House of Beer gratis beziehen. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie eine Mail mit Ihrer Adresse und dem Stichwort «Brotzeit-Fibel» an [welcome@houseofbeer.ch](mailto:welcome@houseofbeer.ch). Wir schicken Ihnen die Fibel dann per Post.

Aperol, Campari und Crodino

# Drei Italiener, sechs Sommerdrinks

Campari, Aperol und Crodino haben alle ihren ganz eigenen Charakter. Gemeinsam ist ihnen ihre Wurzel in der grossen Aperitivo-Kultur Italiens – und dass sie sich hervorragend zum Mixen von erfrischenden Drinks eignen. Mit den drei Italienern als Grundlage findet sich der richtige Mix für jeden Geschmack.



## Aperol Spritz

**Zutaten**  
6 cl Prosecco  
4 cl Aperol  
1 Spritzer Soda

**Zubereitung**  
Glas halb mit Eis auffüllen, Orangenscheibe, Aperol und Prosecco dazugeben und mit einem Schuss Soda auffüllen.



## Aperol Ginger Breeze

**Zutaten**  
4 cl Aperol  
5 cl Schweppes Ginger Ale  
2 cl Prosecco  
Limettensaft aus einer halben Limette  
Gurkenscheibe

**Zubereitung**  
Eiswürfel ins Glas geben, Aperol dazugeben, Limettensaft hinzufügen, mit Schweppes Ginger Ale und zuletzt mit Prosecco auffüllen. Gurkenscheibe als Dekoration mit ins Glas geben.



**Aperol 11%**  
Art. 11123:  
Aktionspreis: 10.49 Fr.  
(statt 11.49 Fr.) / Flasche  
6×70 cl

# CAMPARI



## Campari Tonic

**Zutaten**  
4 cl Campari  
Schweppes Tonic Water  
Orangenschnitz

**Zubereitung**  
Glas mit Eis füllen, Campari dazugeben, mit Schweppes Tonic Water aufgiessen und mit Orangenschnitz dekorieren.



## Campari Milano

**Zutaten**  
4 cl Campari  
4 cl Cranberrysaft  
8 cl Prosecco  
frische Minzblätter

**Zubereitung**  
Minzblätter abklatschen und ins Glas geben, Campari und Cranberrysaft sowie Eis hinzugeben, vorsichtig mit Prosecco auffüllen und dann leicht umrühren.



**Campari 23%**  
Art. 10318:  
Aktionspreis: 21.55 Fr.  
(statt 22.55 Fr.) / Flasche  
6×100 cl

# CRODINO



## Crodino

**Zutaten**  
1 Crodino-Fläschchen  
Orangenzeste  
Eiswürfel

**Zubereitung**  
Weissweinglas halb mit Eis füllen. Crodino dazufügen und mit einer Orangenzeste garnieren.



## Crodino Tonic

**Zutaten**  
1 Crodino-Fläschchen  
Schweppes Tonic Water  
Eiswürfel  
Limetten- oder Zitronenzeste

**Zubereitung**  
Glas halb mit Eiswürfeln füllen, Crodino dazugeben, mit Schweppes Tonic Water auffüllen und mit einer Limetten- oder Zitronenzeste garnieren.



**Crodino (ohne Alkohol)**  
Art. 10496:  
Aktionspreis: 0.79 Fr.  
(statt 0.89 Fr.) / Flasche  
6×8×10 cl

## Im Dienste der Gastronomie

# Gemeinsam sind wir erfolgreich – Feld

Feldschlösschen ist unterwegs für die Schweiz. Das Unternehmen pflegt Schweizer Werte und trägt diese hinaus ins ganze Land. Mit seinem umfassenden Getränkesortiment und seinen vielen Dienstleistungen

ist Feldschlösschen ein verlässlicher Partner seiner Kunden aus der Gastronomie. Diese profitieren auch von der Schweizer Tradition, denn eines ist klar: Swissness kommt bei den Gästen besonders gut an.

## 1. August: Grosse Schweizer Tradition



Wenn in der Schweiz gefeiert wird, stossen die Menschen am liebsten mit einem Bier aus dem grossen Sortiment von Feldschlösschen an. Im «Weissen Kreuz» in Mellingen zum Beispiel steht die Swissness nicht nur am Nationalfeiertag im Zentrum. Maja Gasser und ihr Team (Bild) präsentieren sich während des ganzen Jahres in urchigen Schwingerhemden. Die Wirtin schätzt die Schweizer Produkte und die umfangreichen Dienstleistungen ihres Getränkepartners: «Die Bügelbiere von Feldschlösschen und Cardinal passen, wie viele andere Getränke von Feldschlösschen, wunderbar in unser Schweizer Konzept.»



## Sechsspänner: Echte Brauereikultur

Feldschlösschen pflegt die lange Tradition der stolzen Brauereipferde. In Rheinfelden leben acht der rund 900 Kilo schweren belgischen Kaltblüter. Sie sind ein Wahrzeichen der Brauereikultur und Botschafter des

Unternehmens. Sei es an Messen, wie der Olma, der Muba oder der BEA, oder bei besonderen Anlässen von Kunden: Die Pferde sind im ganzen Land dabei. Besonders beliebt ist der imposante Sechsspänner.



# schlösschen verbindet die Schweiz

## Oldtimer: «Durschtwehr» bei den Kunden

Die Auslieferung des Bieres erfolgte in den ersten Jahren per Pferd und Bahn. 1913 schaffte Feldschlösschen den ersten LKW an, zahlreiche Fahrzeuge kamen hinzu. Sie können im Oldtimer-Museum in Rheinfelden bestaunt werden. Viele der alten Autos wie die «Durschtwehr» von 1914 (Bild) setzt Feldschlösschen bei Jubiläen von Gastronomiekunden und bei anderen Anlässen ein.

Feldschlösschen verbindet Schweizer Tradition und Moderne: Seit September 2013 sind die Chauffeure auch mit dem ersten 18-Tonnen-Elektro-Lastwagen der Schweiz unterwegs.



## Chauffeure: In der ganzen Schweiz unterwegs



Von Genf bis St. Gallen und von Schaffhausen bis Chiasso: Im ganzen Land beliefern mehr als 240 Chauffeure täglich rund 3000 Feldschlösschen-Kunden mit frischen Getränken. Auf Wunsch stellen sie die bestellte Ware direkt in den Keller der Gastronomen, sie schaffen Ordnung im Lager-raum und nehmen das Leergut wieder mit. Seit dem letzten Sommer zeigen die Chauffeure ihre Verbundenheit mit der Schweiz auch mit ihren Kleidern: Ihre neue Arbeitstracht wurde exklusiv für Feldschlösschen in traditioneller Fuhrmannoptik angefertigt. So wird der Spirit für Tradition des grössten Schweizer Getränkelieferanten in die ganze Schweiz hinausgetragen.

## Event Coaches: Unterstützung bei Events



Wir machen Ihr Fest: Wenn Eventveranstalter und Gastronomen in der Schweiz kleinere und grössere Anlässe durchführen, werden sie von den Event Coaches ihres Getränkepartners Feldschlösschen tatkräftig unterstützt. Die Mitwirkung beginnt lange vor dem Fest und umfasst nebst der minutiösen Planung auch die Lieferung von Ausschank- und Kühlwagen, Zelten, Kühlschränken, Durchlaufkühlern und weiterem Event-Mietmaterial. Die Event Coaches von Feldschlösschen helfen dem Veranstalter auch in Bezug auf die Einrichtung der Verkaufsstände, den Nachschub und den Einsatz des Personals. Sie verfügen über eine grosse Erfahrung und sind vor und während des Events Ansprechpartner für die gesamte Getränkelogistik und Ausschanktechnik.

**10%  
RABATT**

Angebot gültig vom 1. - 31.8.2015  
via Zweifel Frisch-Service

# Das Beste am Apéro: Die Beilage.



Wir tun alles für die besten Chips.

**Z**  
ZWEIFEL

DIE CHIPS-  
EXPERTEN

 zweifelchips

zweifel.ch

1000 Feldschlösschen Sackmesser von Victorinox zu gewinnen

# Feiern Sie mit Ihren Gästen und kurbeln Sie Ihren Bügel-Absatz an



Feldschlösschen ist Hauptpartner der eidgenössischen Volksfeste der Schützen, Hornusser und Volksmusiker. Davon profitieren jetzt auch Sie als Gastronom: Mit der Promotion von Feldschlösschen Bügel und Feldschlösschen Naturfrisch kurbeln Sie Ihren Bügel-Absatz an und bieten Ihren Gästen etwas ganz Spezielles: Zu gewinnen gibt es 1000 Feldschlösschen Sackmesser von Victorinox.



## So einfach können Ihre Gäste gewinnen:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>1.</b><br/>Fünf Etiketten sammeln</p> | <p><b>2.</b><br/>Etiketten vollständig ausfüllen und einsenden</p> | <p><b>3.</b><br/>Mit etwas Glück eines von 1000 Victorinox Sackmesser gewinnen!</p> |
|---|--|---|

Feldschlösschen ist typisch schweizerisch und reich an Tradition. Um dies zu untermauern, unterstützt die grösste Getränkehandlerin der Schweiz in diesem Jahr als Hauptpartner die eidgenössischen Feste der Schützen, der Hornusser und der Volksmusiker. Davon können auch Sie als Gastronom und Ihre Gäste profitieren: Zur Feier der eidgenössischen Feste verlost Feldschlösschen 1000

Sackmesser von Victorinox im Wert von über 50 Franken – je 250 pro Monat von Juli bis Oktober.

**Bestellen und profitieren**  
Auf den Bügel-Etiketten sind die Logos der eidgenössischen Feste abgebildet. Wenn Ihre Gäste fünf Etiketten sammeln und bis Ende Oktober ausgefüllt einschicken, nehmen sie an der Verlosung der Feldschlösschen Sackmesser

von Victorinox teil. Mit dieser Promotion können Sie Ihren Gästen etwas Spezielles bieten und gleichzeitig Ihren Bügel-Absatz ankurbeln. Beziehen Sie jetzt bei Ihrem Feldschlösschen Sales Manager das attraktive Visibilitätskit zur grossen Ettikettenpromo für Feldschlösschen Bügel und Feldschlösschen Naturfrisch. Der Sales Manager hilft Ihnen auch gerne weiter, wenn Sie Fragen haben.



Feldschlösschen Sackmesser von Victorinox.

**HITFLASH**  
Promotion im August  
**PROFITIEREN SIE JETZT!**



**Feldschlösschen Naturfrisch:**  
Naturtrüb und angenehm süffig

Jetzt bestellen!

**1.98 CHF**

pro Flasche

Feldschlösschen Naturfrisch  
Art. 12505  
20 x 50 cl MWG

www.myfeldschloesschen.ch

## Attraktives Werbematerial

Bestellen Sie jetzt Feldschlösschen Naturfrisch oder Feldschlösschen Bügel, und wir schenken Ihnen für Ihr Lokal attraktives Promotions-Werbematerial.



Poster A2 und A3

Fassbodenuhr

Kartonsteller

## Feldschlösschen Bügel:

Charaktervoll und hopfenaromatisch

Jetzt bestellen!

**1.48 CHF**

statt 1.98 CHF

pro Flasche

Feldschlösschen Bügel  
Art. 10975  
20 x 50 cl MWG

www.myfeldschloesschen.ch





Februar 2007: der allererste DURST.



Februar 2012: der DURST ist blau geworden.



Mai 2012: Sonderausgabe zur Fussball-EM.



Dezember

## Die 100. DURST-Ausgabe

# Von der Kundenzeitung zum Gastro

Im Februar 2007 zierte die Eishockey-Trainerlegende Arno Del Curto die Titelseite des allerersten DURST. Heute halten Sie die 100. Ausgabe des Gastronomie-

Magazins von Feldschlösschen in den Händen. Aus Anlass des Jubiläums schenken wir Ihnen eine Bierlandkarte. Zudem gibt es eine attraktive Verlosung.

Die ursprüngliche Idee kam von Thomas Amstutz. Der Feldschlösschen-CEO wünschte sich ein Tool, mit dem er die Kunden aus der Gastronomie das ganze Jahr mit den tollen Produkten und Dienstleistungen von Feldschlösschen begeistern konnte. Also

machte sich Bernd Böhler daran, dieses Tool zu finden. «Ausser dem 1Gastro-Journal gab es damals im Printbereich für die Gastronomie nicht viel», erinnert sich der heutige Customer Development Director On-Trade. Für ihn war deshalb schnell klar:

Das neue Tool wird eine Kundenzeitung mit dem Namen DURST sein (vgl. Seite 31).

### Von Anfang an ein grosser Erfolg

Das Bedürfnis nach einer solchen Zeitung war gross und schon die erste Ausgabe im

## FührungPLUS

# Jubiläum mitfeiern und tollen Preis gewinnen

Die 100. DURST-Ausgabe ist auch für Sie als Gastronom ein Grund zum Feiern. Deshalb verlosen wir eine FührungPLUS für ein ganzes Gastronomie-Team (maximal 15 Personen). Die FührungPLUS umfasst einen einstündigen Brauereirundgang durch das Feldschlösschen, eine kurze Einführung in die Biergeschichte und die Sensorik sowie eine Verkostung von fünf Bieren.

So machen Sie mit: Senden Sie das Stichwort «Hundert» 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 FührungPLUS für Ihr ganzes Team.

Einsendeschluss ist der 10. August 2015.



Wird auf der FührungPLUS besichtigt: Das Feldschlösschen in Rheinfelden (links) mit einem der



# DURST

Das Gastronomie-Magazin der Feldschlösschen Getränke AG – www.durstzeitung.ch  
Nr. 12 | Dezember 2013



Gastronomen und Feldschlösschen  
**Partner 2014**  
Seite 10

**Gastrocheck:**  
Auch in Ihrem Betrieb  
schlummert Potenzial  
– nutzen Sie es jetzt!  
Seite 25

**Grimbergen:**  
Schreiben Sie mit bei  
der Erfolgsgeschichte  
des belgischen Bieres  
Seiten 26+29

2013: neues Layout, neuer Seitenkopf.

# DURST

DURST feiert Jubiläum



Feldschlösschen  
**Unterwegs für die Schweiz**  
Seite 10

**Oktoberfest**  
Eine Riesengaudi in Ihrem  
Lokal – wertvolle Tipps  
von Schneider Weisse  
Seite 8

**GastroSuisse**  
«Wir planen eine weitere  
Volksinitiative» – Interview  
mit Casimir Platzer  
Seite 19



August 2015: die 100. Ausgabe des DURST.

## Markus Brendel Erläuterungen zur Bierlandkarte

Diesem DURST liegt die neue Bierlandkarte bei. Markus Brendel ist Diplom-Biersommelier, Bierbrauer und Entwickler neuer Biere. Er sagt, warum Bier viel mehr ist als ein Durstlöscher.

### Wie viele Bierstile gibt es eigentlich?

Es gibt mehr als 100 diverse Bierstile. Vieles ist aber eine Frage der Interpretation, so dass wir die grosse Bierkarte auch leicht anders hätten strukturieren können. Das belgische Grimbergen zum Beispiel ist sowohl ein Abteibier als auch ein Strong Ale.



Markus Brendel.

### Welches sind die wichtigsten Bierstile?

Die untergärigen Lagerbiere und die obergärigen Ales. Auch Lambic ist ein interessanter Bierstil. Bei diesen sauren Bieren vergärt die Hefe spontan.

Bier ist aber viel mehr als ein Lager, ein Durstlöscher und ein Festbeizen-Produkt. Es gibt extrem viele Spezialitäten, mit denen man zum Beispiel ein Mehrgang-Menü begleiten kann. Feldschlösschen deckt 14 Bierstile ab und bietet mit dem Sortiment von House of Beer insgesamt sogar 35 Bierstile an.

### Weltweit und auch in der Schweiz werden mit Abstand am meisten Lagerbiere konsumiert. Warum?

Lagerbiere sind bekömmlich und süffig. Obwohl viele über diese Biere lästern, werden sie seit ewig und drei Tagen am meisten getrunken. Weltweit machen sie über 90 Prozent des Bierabsatzes aus.

### Ist die Biervielfalt auch für die Gastronomie wichtig?

Eindeutig! Feldschlösschen-Kunden mit einer grossen Bierauswahl bestätigen uns immer wieder, dass sie davon profitieren. Immer mehr Schweizerinnen und Schweizer probieren gerne Spezialitäten aus und sind auch bereit, dafür etwas mehr zu bezahlen. Bier ist viel mehr als einfach «eine Stange».

### Sind Lagerbiere auch in der Gastronomie die beliebtesten Biere?

Ja, mit Lagerbieren macht man auch in der Gastronomie den grössten Umsatz.

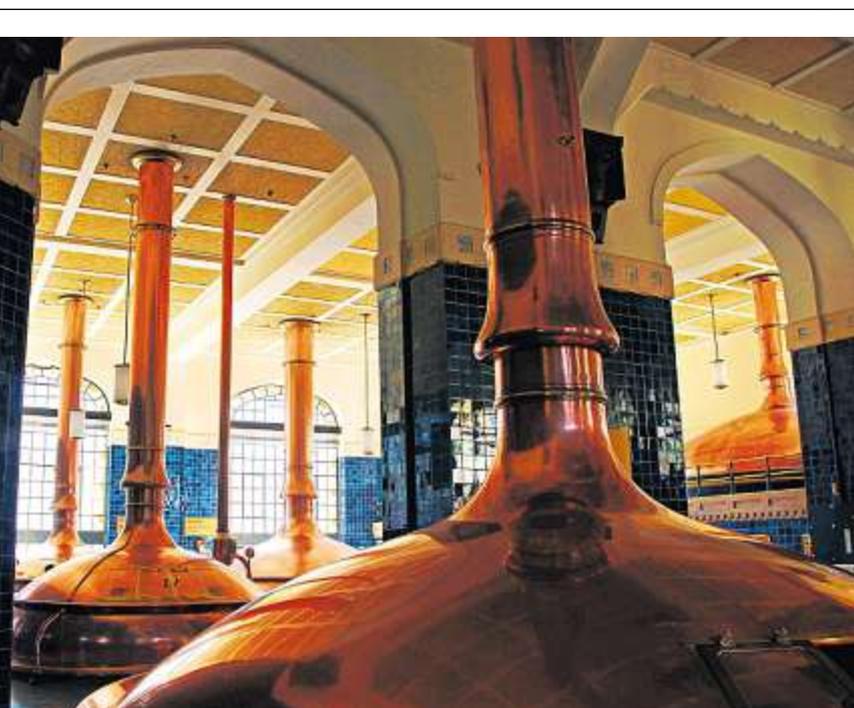


Neu und Beilage dieses DURST: Bierlandkarte.

# nomie-Magazin

Februar 2007 war ein voller Erfolg. Im Laufe von mehr als acht Jahren hat sich der DURST ständig weiterentwickelt. Aus der einstigen Kundenzeitung ist ein Gastronomie-Magazin geworden, dessen Fokus sich über das Bier hinaus auf die ganze Branche ausgeweitet hat.

Eines aber ist gleich geblieben: Der DURST erfreut sich auch nach hundert Ausgaben immer noch einer grossen Beliebtheit.



schönsten Sudhäuser der Welt (rechts).

AC/DC im Zürcher Letzigrund-Stadion

# T.N.T – Feldschlösschen-Kunden are dy

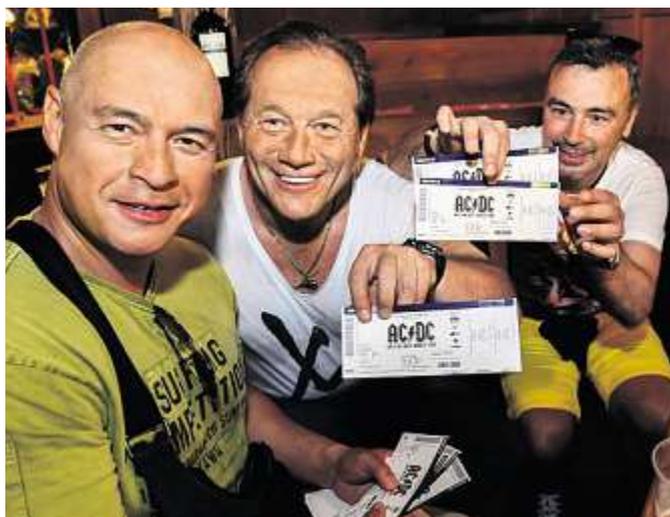
Zürich unter Starkstrom: Die Altrockers von AC/DC haben das Letzigrund-Stadion Anfang Juni zweimal gefüllt. Am ersten der beiden Konzerte befanden sich auch zahlreiche von Feldschlösschen eingeladene Kunden unter den 48000 Fans. Sie liessen sich von den alten Songs wie «Thunderstruck», «Highway to Hell» und «T.N.T.» ebenso mitreissen wie von den neueren Songs.

**Apéro im «Schlachthaus»**

Schon vor dem Konzert war die Stimmung voller Dynamit: Die Kunden von Feldschlösschen stimmten sich bei einem Apéro im Schlachthaus gleich neben dem Letzigrund auf den Abend ein.



Die Rocker geben Vollgas: AC/DC auf der Bühne des ausverkauften Zürcher Letzigrund-Stadions.



Daniel Zemp (Feldschlösschen, links) verteilt die begehrten Tickets.



Vorfrende herrscht: Die gut gelaunten Felschlösschen-Kunden geniessen vor dem Konzert

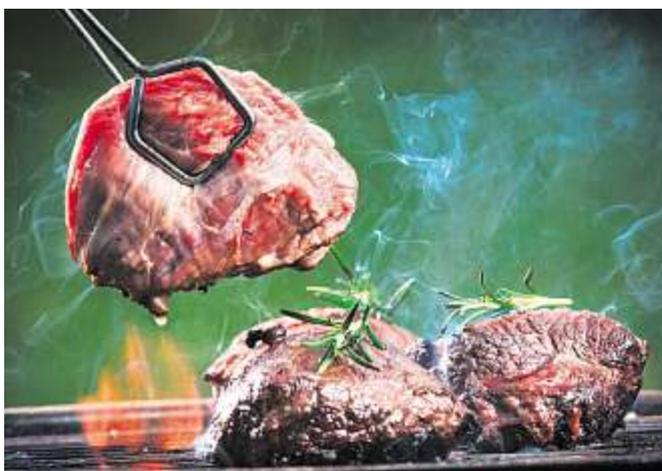
**Hotel Marina Lachen**

## Beliebter Grillkurs mit Grimbergen

Am Grillkurs im Restaurant «The Steakhouse» im Hotel «Marina Lachen» drehte sich in diesem Mai alles um High Class Fast Food und um das Abteibier Grimbergen. «Gemeinsam mit unseren Gästen grillierten wir Burger auf

hohem Niveau. Dazu passt ein Grimbergen perfekt», sagt Dejan Savic, Leiter Gastronomie. Das Hotel in Lachen hat sein Biersortiment erweitert und mit Grimbergen grossen Erfolg.

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



Zum zarten, grillierten Fleisch schenkte das Team des «Marina Lachen» den Teilnehmern am

# namite



Links: Feldschlösschen verschafft Abkühlung. – Rechts: Der Feldschlösschen-Sechsspänner am grossen Festumzug.

## Eidgenössisches Schützenfest

# Der Sechsspänner im Wallis

Vom 11. Juni bis 12. Juli feierten die Schützen in Visp und in Raron ihr eidgenössisches Fest. Feldschlösschen war Logistik- und Getränkepartner und trug mit

seinem Know-how einen grossen Teil zum Erfolg des Eidgenössischen Schützenfestes 2015 bei. Die Schützen kühlten sich mit Feldschlösschen Original und

Feldschlösschen Bügel ab. In der Schützenmeile waren auch die neuen Walliser Biere Valaisanne Pale Ale und Valaisanne Ämrich Weizen sehr beliebt.



den Apéro im «Schlachthaus».

## Hotel N'vY in Genf

# After-Work-Party mit Brooklyn

Das Hotel N'vY in Genf gehört zur Manotel-Kette und veranstaltet monatlich eine After-Work-Party mit einem amerikanischen Thema. Fester Bestandteil dieser Events ist das New Yorker Bier Brooklyn,

das bestens ins amerikanisch gestylte Hotel passt. Im Juni fuhren auch die Harley-Biker des Old Town Geneva Chapter vor dem Hotel vor und genossen ein kühles Feierabend-

Bier aus Brooklyn. Manotel betreibt in der Genfer Innenstadt insgesamt sechs Hotels und ist seit Jahren treuer und zufriedener Feldschlösschen-Kunde.

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



Oben: Francis Géromin (Leiter Einkauf Manotel) und Frédéric Bertholier (Feldschlösschen).

Links: Lockere After-Work-Stimmung.



Grillkurs Grimbergen-Bier aus.



Links: Brooklyn war das Bier des Abends.

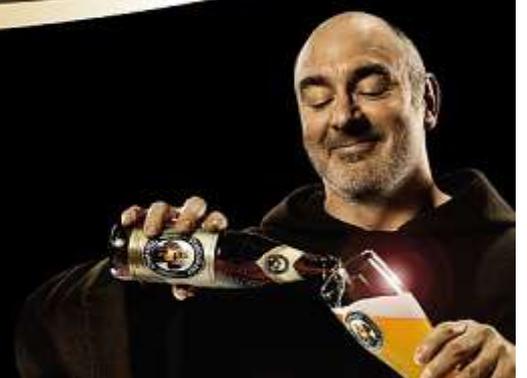
Rechts: Die Harleys des Old Town Geneva Chapter.

# Franziskanisch für Hochgenuss.

Das frisch-fruchtige Franziskaner Naturtrüb  
für die genussvolle Auszeit.



Zeit für das Besondere.





## AUF EIN BIER MIT CASIMIR PLATZER

## «Wir sitzen alle im selben Boot»

**Casimir Platzer, spätestens seit Sie GastroSuisse-Präsident sind, ist Ihr Terminkalender überfüllt. Haben Sie Zeit, ab und zu ein Bier zu trinken?**

Wissen Sie, ich mag kein Bier – ich trinke den ganzen Tag lang nur Tee. Mit Vorliebe einen Hopfenblütentee, der ab vier Uhr nachmittags auch kalt sein darf (lacht). Also ja, natürlich, ein Bier gehört zu meinem Feierabend dazu.

**Die Gastronomie-Branche ist im Moment überhaupt nicht in Feierlaune, es weht ein rauer Wind.**

Das stimmt. Im letzten Jahr gab es auf nationaler Ebene viele Entscheide, die uns betreffen. Auch wenn unsere Mehrwertsteuerinitiative abgelehnt wurde, konnten wir immerhin aufzeigen, wie wichtig die Gastronomie für die Schweizer Wirtschaft ist. Wir werden heute anders wahrgenommen von den Politikern als noch vor ein paar Jahren. 2014 hatte man das Gefühl, die Talsohle ist erreicht...

**...dann kam der Entscheid der Nationalbank Anfang Jahr.**

Genau. Das hat die eh schon grossen Herausforderungen noch einmal in die Höhe geschraubt. Wir müssen damit rechnen, dass sich die Frankenstärke weiter negativ auswirkt. Der Gastronomietourismus ist ein grosses Problem. Laut einer Studie von GastroSuisse gehen der Schweizer Gastronomie jährlich rund vier Milliarden Franken Wertschöpfung verloren, weil Einheimische regelmässig

**CASIMIR PLATZER (53)**

Der Berner Oberländer ist seit einem Jahr Präsident von GastroSuisse und bereits seit 1989 in den Gremien des Verbandes tätig. Zusammen mit seiner Frau Muriel betreibt er in Kandersteg das Belle-Époque-Hotel Victoria.

Ausserdem ist er Präsident der internationalen Hotel- und Restaurantvereinigung IH&RA und im Vorstand von Schweiz Tourismus.

im Ausland essen oder ihre Feierlichkeiten dorthin verlagern.

**Den Gastronomen wird oft vorgeworfen, dass sie jammern. Dass sie nur ein wenig kreativer sein müssten...**

Wir jammern nicht, das ist ganz einfach die Realität. Die Entwicklungen von Umsatz und Kosten sind gegen den Wirt gerichtet. 50 Prozent des Biers, das Sie gerade trinken, geht an die Bedienung. Wir haben in den vergangenen 15 Jahren unglaubliche Verände-

rungen der Konsumgewohnheiten miterlebt, an jedem Kiosk wird Essen angeboten. Im Grunde müsste jeder Gastronom ein Take-away anbieten, wenn das ist, was der Gast will. Aber das ist nicht überall die Lösung, es gibt kein Patentrezept. Wir leben in einer Pendlergesellschaft, das macht es vor allem für Betriebe auf dem Land sehr schwer.

*«Wir jammern nicht, das ist ganz einfach die Realität»*

*Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse*



**Umso mehr sind die Gastronomen auf die Unterstützung des Verbandes angewiesen. Was steht aktuell auf Ihrer Agenda?**

Die Eintrittsschwelle in die Gastronomie ist sehr tief, das beeinflusst das Image. Wir wollen wieder vermehrt eine Grundausbildung voraussetzen. In einigen Kantonen gab es schon erste Erfolge. Ausserdem führen wir Sondierungsgespräche für eine mögliche Volksinitiative, die Handelshemmnisse abbauen soll, um die Einkaufskosten zu senken.

**Wie kann Feldschlösschen als Getränkepartner die Wirte unterstützen?**

Feldschlösschen hat in den letzten zehn Jahren bereits viel unternommen, um die Branche zu unterstützen, bietet eine breite Palette von guten Produkten und Aktionen. Sie geben sich Mühe, den schwierigen Rahmenbedingungen Rechnung zu tragen, das Verständnis ist da. Schliesslich sitzen wir alle im selben Boot: Die Gastronomie ist ein wichtiger Abnehmer, wenn es ihr gut geht, geht es auch dem Brauer gut.

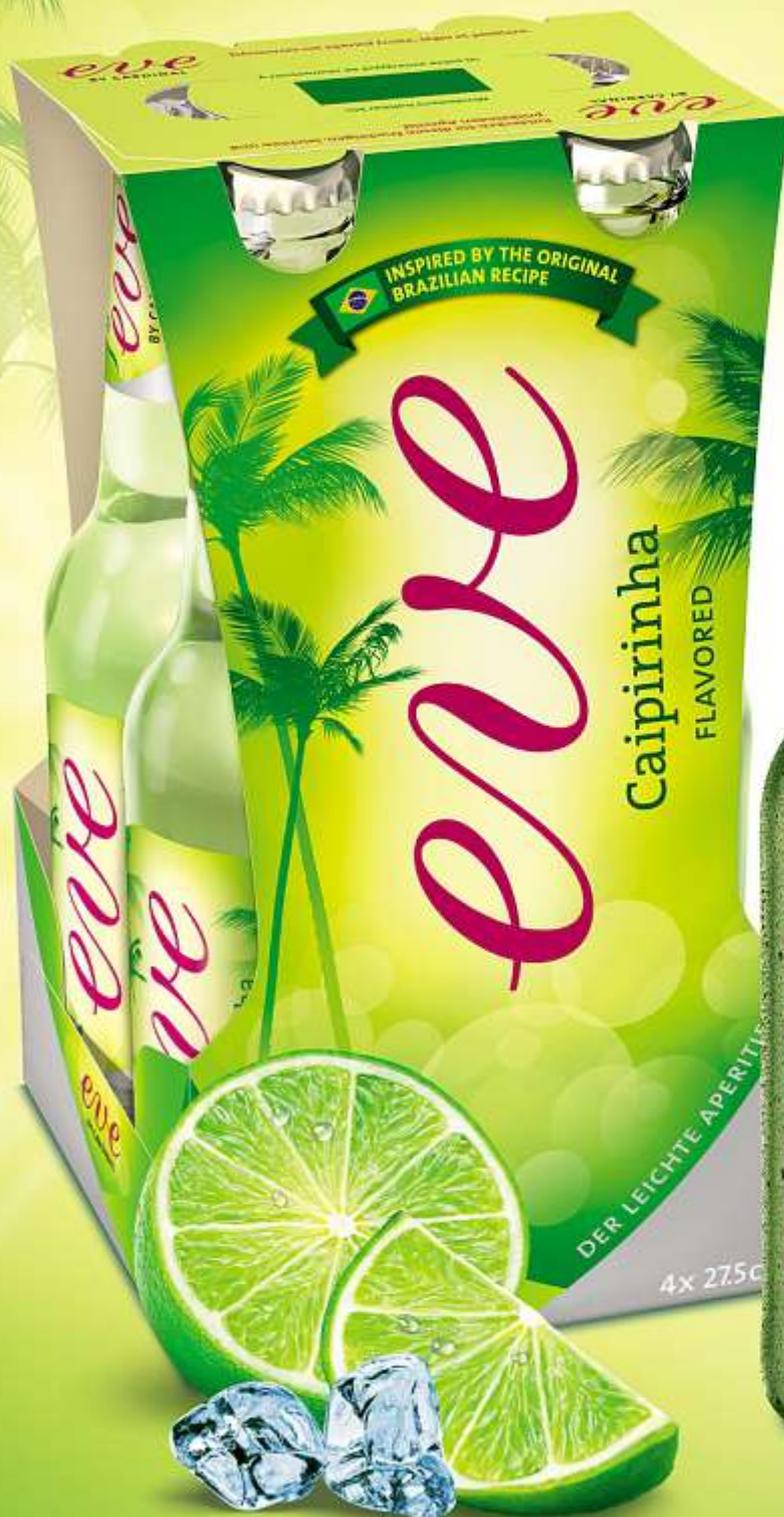


*«Herr Platzer, was bewegt die Branche?»  
Durst-Redaktorin  
Melanie Roth traf  
GastroSuisse-Präsident  
Casimir Platzer  
auf ein Bier.*

Eve Caipirinha: Verwöhnengenuss

für heiße Sommertage

Jetzt  
bestellen!



Mit Verantwortung  
genießen.



eve  
BY CARDINAL



Auch die fünfte Auflage des noch jungen Zürich Openair bietet ein abwechslungsreiches Programm.

## Wettbewerb

# 4x2 Tickets für das Zürich Openair

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. Wer war im Februar 2007 auf der Titelseite der ersten DURST-Ausgabe?

- L** Eishockeytrainer Arno Del Curto
- S** Fussballtrainer Christian Gross
- D** Feldschlösschen-Sechsspänner

2. Wie heisst das Zürcher Lokal, in dessen Wänden Zehntausende Namen eingraviert sind?

- D** Pflumezimmer
- N** Himbeerstube
- A** Oepfelchammer

3. Was können Ihre Gäste dank der Etikettenpromotion von Feldschlösschen Bügel und Naturfrisch gewinnen?

- F** Tageskarten für einen Bügel-Skilift
- C** Kleiderbügel
- G** Sackmesser von Victorinox

4. Wo finden Sie als Gastronom exklusive Feldschlösschen-Aktionen?

- S** im Stadtanzeiger von Rheinfelden
- E** im Newsletter von Feldschlösschen
- D** im hundertjährigen Bauernkalender

5. Wie heisst das alkoholfreie österreichische Nationalgetränk?

- A** Almsprudler
- R** Almdudler
- D** Almknudler

Das Lösungswort lautet:






## Festival-Bier Cardinal bereichert viele Openairs

Auch in diesem Sommer ist Cardinal Partner vieler Schweizer Openairs. Das Festival-Bier passt perfekt zu diesen Events und verschafft den Musikfans die ersehnte Abkühlung. Cardinal bereichert auch das Zürich Openair in Rümlang, das bei seiner fünften Auflage mit einem interessanten und abwechslungsreichen Programm aufwartet. DURST verlost 4x2 Tickets für den Samstag, 29. August.

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



Das Festival-Bier Cardinal ist auch am Zürich Openair präsent.

## 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](mailto:durst@fgg.ch).

Mit ein wenig Glück gewinnen Sie zwei Tickets für das Zürich Openair (Tagestickets für den 29. August).

**Einsendeschluss ist der 10. August 2015**

## Gewinner DURST Juni 2015

Je zwei Tickets für die Thunerseespiele gewonnen haben **Lukas Willi** (Ettiswil) und **Rita Wegmüller** (Frutigen).

Je zwei Tickets für das Paléo Festival gewonnen haben **Karin und Roland Kilian** (Restaurant Bözingenberg, Biel) und **Nadja und Olivier Telschow** (Gartenbistro, Oensingen).

Je zwei Tickets für das Seerose-Openair anlässlich des «Gästival» gewonnen haben **Carla Nicolet** (Nidau), **Elsbeth Flütsch** (St. Antöninen), **Silvia Pilat** (Hochdorf), **Michael Bauder** (Aesch), **Karl Heinz Odermatt** (Rain), **Christof Burki** (Näfels), **Edith Signer** (Wil), **Susanne Miedema** (Restaurant Chrebsbach, Seuzach), **Eliane Maggio** (La Tour-de-Peilz), **Nadine Gentelet** (Meyrin).

Wir gratulieren.

# Durst auf mehr?

## Sie möchten...

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

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

Sofort anmelden  
und profitieren!



**MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**  
*Durst auf mehr*

Das umfassende Getränkeangebot von Feldschlösschen

# «Alles bequem aus einer Hand – das vereinfacht unsere Arbeit enorm»

Als Gastronom können Sie von Feldschlösschen das grösste Biersortiment beziehen – und noch vieles mehr! Gaëtan Le Bris schätzt es, vom Mineralwasser über Softdrinks, Bier und Wein bis zu Spirituosen alle

Getränke bequem aus einer Hand bestellen zu können. «Das vereinfacht unsere Arbeit enorm, alles ist unkompliziert und zeitsparend», sagt der Manager des Buffalo Grill Restaurants in Crissier bei Lausanne.

«Die professionelle Logistik und das riesige Sortiment sind die Hauptgründe, warum wir alle Getränke von Feldschlösschen beziehen», sagt Gaëtan le Bris. Der Franzose ist seit drei Jahren Manager des Buffalo Grill Restaurants in Crissier und schätzt die Partnerschaft mit Feldschlösschen: «Carlsberg und saisonale Biere, Arkina, Softdrinks, sechs Weine, Prosecco, Champagner, Rum, Tequila und Whisky: «Wir bestellen alle Getränke bequem aus einer Hand.»



Gastronom Gaëtan Le Bris mit einem Teil der vielen Getränke, die er von Feldschlösschen bezieht.

«Riesige Erleichterung»

Gaëtan Le Bris und sein Team profitieren von der Partnerschaft mit Feldschlösschen: «Bei der Bestellung der gesamten Getränkepalette und bei der Abrechnung haben wir es nur mit einem einzigen Ansprechpartner zu tun. Das ist eine riesige Erleichterung – alles ist einfacher, unkompliziert und

zeitsparend. Die bestellte Ware erhalten wir immer pünktlich.» Profitieren auch Sie davon, rund um die Uhr alles bequem aus

einer Hand bestellen zu können: Nebst seinen vielen eigenen Produkten verfügt Feldschlösschen im Bereich der Handels-

waren über ein attraktives und vielseitiges Sortiment. Rund 500 Artikel, bestehend aus über 100 Marken, stehen für Sie zu fairen Preisen zur Auswahl bereit. Eine detaillierte Übersicht des Sortiments finden Sie in unseren Preislisten und auf [myfeldschloesschen.ch](http://myfeldschloesschen.ch).

Ein Auszug aus unserem vielseitigen Sortiment:



Rat vom Sales Manager

Gastronom Gaëtan Le Bris ist dankbar, mit Feldschlösschen für sämtliche Getränke bloss einen einzigen Ansprechpartner zu haben. Auch menschlich schätzt er die Partnerschaft mit dem grössten Schweizer Getränkehändler: «Der kompetente Sales Manager Hugo Guerreiro steht uns jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, auch die Chauffeure von Feldschlösschen machen einen super Job. Das ist für uns sehr wichtig.»

GENIESSEN SIE EIN EISGEKÜHLTES GLAS  
VOLL GLÜCK.



Mit Verantwortung  
genossen.



**JETZT  
TICKETS KAUFEN**

Tourismus **Musik**  
Theater **Comedy** **Kulinarik**

# SEEROSE

Erleben. Geniessen. Staunen.

Begegnung **Talk** **Geschichte**  
und mehr.



**Brunnen 16. Juli – 2. August**

**Alpnachstad 6. – 23. August Flüelen 27. August – 13. September**

**Vitznau 17. September – 4. Oktober**



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

Tickets und Anreise zur Seerose



Ein NRP-Projekt



Projekt-Partner Seerose



Weitere Projekt-Partner



Medien-Partner



**gästival**

unsere Gäste – unsere Freunde

## 25. Caribana Festival

# Mit schillernden Showacts und bestem Bier zum Besucherrekord



Tolle Bands, Superwetter und viele Bars mit gutem Bier: So viele Gäste wie in diesem Jahr lockte das Caribana Festival noch nie an.

**Bereits zum 25. Mal ging in diesem Jahr das Caribana Festival in Nyon über die Bühne. Zum runden Geburtstag wurden Gäste und Veranstalter reichlich beschenkt.**

Die Besucher machten dem Caribana Festival zum 25. Geburtstag das schönste Geschenk überhaupt, indem sie so zahlreich erschienen wie nie zuvor: 35 000 Zuschauer pilgerten vom Mittwoch 3. bis Sonntag 7. Juni ans Ufer des Genfersees in Nyon. Dank internationalen Topacts wie Marilyn Manson, Mika, Skip The Use, Bastille oder Metronomy waren drei der fünf Festival-tage gar komplett ausverkauft.

### Auch Petrus war spendabel

Auch Petrus beschenkte das Caribana Festival mit warmen Temperaturen und viel

Sonne. Für Erfrischung sorgte das Corona Tuk-Tuk mit seinen beiden prall gefüllten Kühlschränken. An den unterschiedlichen Bars in den Farben der internationalen Premiumbrands genossen die Gäste frisch gezapftes 1664 und Grimbergen. In der 1664 VIP-Bar testeten die VIP-Gäste das breite Sortiment an Flaschenbieren aus dem House of Beer – Brooklyn, Staropramen, Schneider Weisse und viele andere Spezialitäten buhlten um ihre Gunst.

### Neuer Genuss für Gastronomiekunden

In einen speziellen Genuss kamen die Gastronomiekunden von Feldschlösschen: Sie konnten vor Ort auch die neuesten Produkte Valaisanne Ämrich Weizen, Valaisanne Pale Ale und Cardinal Rousse probieren – und waren rundum begeistert.

[www.caribana-festival.ch](http://www.caribana-festival.ch)



Attraktion: Das Corona Tuk-Tuk.



Breites Biersortiment an der 1664 VIP-Bar.



Schillernde Figur: Marilyn Manson begeisterte die Festivalgänger am diesjährigen Caribana Festival.



Feldschlösschen war schon 2012 beim Eidg. Hornusserfest in Lyss dabei.

## Eidgenössisches Hornusserfest in Limpach

# Königspartner: OK-Präsident schätzt das Know-how von Feldschlösschen

**Zum dritten Mal in Folge ist Feldschlösschen Königspartner und Getränkelieferant des Eidgenössischen Hornusserfestes. «Dieser Anlass verkörpert dieselben Werte wie wir – Swissness, Tradition und Kameradschaft», sagt Projektleiter Claude Blatter.**

Im August wird Limpach zu einer Hochburg der traditionellen Art: Das idyllische Dorf im Berner Mittelland ist Austragungsort des 37. Eidgenössischen Hornusserfestes. Am 19. August findet das Eröffnungshornussen statt, das den

Besten der 42 qualifizierten Hornusser hervorbringen wird. Auch an den beiden folgenden Wochenenden (21. bis 23. und 28. bis 30. August) steht die 300-Seelen-Gemeinde im Zeichen des Hornussens: Limpach erwartet an den Wettkampf-

tagen 5000 Hornusser und doppelt so viele Besuchende.

**Angenehme Zusammenarbeit**  
Das ist ein logistischer Herkulesakt. Deshalb ist OK-Präsident Peter Vögeli froh, mit Königspartner Feldschlösschen einen kompetenten und erfahrenen Getränke- und Logistikkollegen zu haben: «Die Zusammenarbeit mit Feldschlösschen war von Beginn weg sehr angenehm. Wir wurden vom Königspartner perfekt an den Anlass herangeführt.»

Sie verkörpern dieselben Werte wie wir – Swissness, Tradition und Kameradschaft», sagt Claude Blatter. Der Feldschlösschen-Projektleiter schätzt, dass

*«Wir wurden von Feldschlösschen perfekt an den Anlass herangeführt»*

*Peter Vögeli, OK-Präsident*

am Hornusserfest in Limpach rund 400 Hektoliter Bier konsumiert werden dürften. Auch er hebt die von Anfang an und auch menschlich perfekte Zusammenarbeit mit den Organisatoren hervor: «Die Arbeit war geprägt von einer gegenseitigen Kameradschaft. Das hat sehr vieles vereinfacht.»

### Zuversichtliche Vorfreude

Nicht zuletzt dank Königspartner und Getränke- und Logistikkollegen Feldschlösschen kann Peter Vögeli beruhigt und mit Freude auf den Beginn des Festes am 19. August vorausblicken: «Jetzt kann uns nur noch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen» sagt der OK-Präsident»

[www.ehflimpach2015.ch](http://www.ehflimpach2015.ch)



Vertragsunterzeichnung in Rheinfelden (v. links): Peter Vögeli (OK-Präsident Eidg. Hornusserfest), Christoph Zulauf (Sponsoring, Eidg. Hornusserfest), Claude Blatter (Senior Project Manager Sponsoring, Feldschlösschen) und Ulrich Reinhard (Area Sales Director, Feldschlösschen).

### Grosse Erfahrung

Feldschlösschens Erfahrungsschatz an Eidgenössischen Hornusserfesten ist gross: Nach Höchstetten (2009) und Lyss (2012) ist das Unternehmen bereits zum dritten Mal in Folge Königspartner. Zudem ist Feldschlösschen auch beim Eidgenössischen Schwingfest seit Jahren Getränke- und Logistikkollege. Beide Anlässe finden alle drei Jahre statt, und am Schwingfest kämpfen auch Hornusser um Ruhm und Ehre.

### Starke Verbundenheit

«Wir spüren eine starke Verbundenheit zu diesen Anlässen.

## Apawi Pure Lounge in Basel

# Zünftig feiern und **gesund ernähren**

Wunderschöne Lage und einzigartiges Konzept: Mitte Juni wurde die Apawi Pure Lounge bei der mittleren Rheinbrücke in Basel eröffnet. Hier kann man nicht nur mit Champagner, Cocktails und Bier feiern, sondern sich auch gesund verpflegen.

Apawi ist ein Mischkonzept aus hochwertiger Cocktail-, Barista- und Fitnessfood-Gastronomie. Dieses Ernährungskonzept hat seinen Ursprung bei den Lakota-Indianern. Zum sogenannten Superfood gehören hochwertige Proteine, Antioxidantien, Kalzium und Omega-3-Fettsäuren.

### Partnerschaft mit Feldschlösschen

Die Terrasse an der Rheinpromenade und die Lounge mit Smokercorner bieten Wohlfühlatmosphäre. «Getränke, Essen, Musik – unser Anspruch ist hoch», sagt Geschäftsführer Christoph Schmid. Deshalb haben sich die Betreiber der Apawi Pure Lounge für eine Partnerschaft mit Feldschlösschen entschieden.

### Auch Apawi-Produkte erhältlich

Auch Christoph Schmid's Geschäftspartner Claude Hagmann ist begeistert: «Endlich gibt es einen Ort, an dem man mit einem Glas Champagner anstossen kann, wo man aber trotzdem nachhaltiges und lokales Essen sowie auch Apawi-Produkte bekommt.»

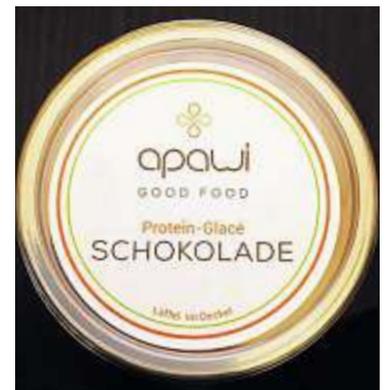
[www.apawi.ch](http://www.apawi.ch)



Beste Lage bei der mittleren Rheinbrücke: Apawi Pure Lounge in Basel (rechts).



Die Apawi Pure Lounge ist mit viel Stil eingerichtet.



Kühl, fein und ganz schön gesund: Protein-Glacé von Apawi.



Das Hotel Grimsel in Obergesteln wurde schrittweise modernisiert und vergrössert.

## Hotel Grimsel in Obergesteln

# 30 Jahre glücklich mit Feldschlösschen

Im Sommer 1985 haben Manfred und Miranda Zeiter-Jerjen das Hotel Grimsel in Obergesteln übernommen. Sie blicken auf 30 lehrreiche und arbeitsintensive Jahre mit vielen schönen Erlebnissen zurück. Seit den Anfängen hat sich im Obergoms einiges getan: Das Hotel wurde vergrössert und modernisiert, der Charme blieb jedoch erhalten. Der Familienbetrieb wird bereits in zweiter Generation geführt:

Auch Manfred und Samaphon Zeiter-Suwannarat legen grossen Wert auf ein persönliches Ambiente.

### «Äs hänzlichs Dankeschön»

Seit Beginn dabei ist Feldschlösschen als Getränkepartner. Die Familie ist sich einig: «Ohne unsere Partner wie Feldschlösschen wäre die Weiterentwicklung nicht möglich gewesen. Äs hänzlichs Dankeschön.»

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



# RAUCH FRUCHTSÄFTE:

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



Multivitamin

Orange  
100%



Maracaja

Mango

Tomate

Orange  
mit Fruchtfleisch  
100%

Pink  
Grapefruit  
100%

Ananas  
100%

Cranberry

Orange  
100%



Schwarze  
Johannisbeere

Cranberry

Orange  
mit Fruchtfleisch  
100%

Ananas  
100%

Tomate  
100%

Pfirsich

Aprikose

Multivitamin

Erdbeere



Rauch. Frucht, Familie & Natur. Seit 1919.

Carlsberg, where is the party?

# An diesen Parties servieren wir das Bier direkt auf die Tanzfläche

Dem ganz besonderen Service sei Dank: Die Events unter dem Motto «Where is the party?» sind ein Erfolgsgarant. Clubbesitzer profitieren nicht nur von zufriedenen Gästen, sondern können sich auch über mehr Bierabsatz freuen.

Wenn Carlsberg mit von der Partie ist, ist eine gute Party garantiert: Das beweist die Premium-Nightlife-Marke immer wieder. Bereits im letzten Jahr fanden unter dem Motto «Carlsberg, where is the party?» 60 erfolgreiche Partys statt. Auch in diesem Frühling machte Carlsberg mit acht Parties die Schweizer Tanzflächen unsicher.

**Besonderer Service für besondere Fans**

An diesen Events bietet Carlsberg für die Gäste einen einzigartigen Service: «Carlsberg-Fans können ihr Lieblingsbier an einer speziellen Bar besorgen und lassen damit das übliche Gedränge im Club hinter sich. Unsere Hostessen servieren das Carlsberg-Bier sogar direkt auf die Tanzfläche», erklärt Walter Gasser, Activation Manager bei Feldschlösschen. Per farbigem LED-Band auf der Flasche kann man mit rotem respektive grünem Licht anzeigen, ob diese leer oder voll ist. So bleibt keine Kehle lange trocken.

**Gästebindung mit Bierpass und Fotos**

Damit nicht genug: Wer sich auf Facebook registriert, erhält mithilfe des metallenen



«Where is the party?» Hier ist die Party: Ausgelassene Stimmung im Globull in Bulle.

Bierpasses sein Carlsberg an allen Parties zwei Franken günstiger. Natürlich dürfen einige Tage später auch die Fotos der Parties auf der Facebook-Seite nicht fehlen.

**Ein volles Haus und mehr Bierabsatz**

Sämtliche Parties fanden bei Kunden von Carlsberg statt, die sowohl zur Premium- wie auch zur Nightlife-Positionierung der Marke passen. «Es hilft uns und dem Ansehen der Kunden, dass Carlsberg von den Konsumenten als Premium-Nightlife-Mar-

ke wahrgenommen wird», erklärt Dominique Zingg, Brand Manager Carlsberg. Insgesamt wurden an den acht Parties 4500 Besucher erreicht. Die Veranstalter durften sich so über ein volles Haus und im Schnitt über 10 Prozent Mehrumsatz beim Bier freuen. Sie waren happy mit der Aktivierung und ihre Gäste hatten Freude an der Umsetzung. Grund genug, das Motto weiterzuziehen: Im Herbst geht die Party in die nächste Runde.

[www.facebook.com/CarlsbergSwitzerland](http://www.facebook.com/CarlsbergSwitzerland)

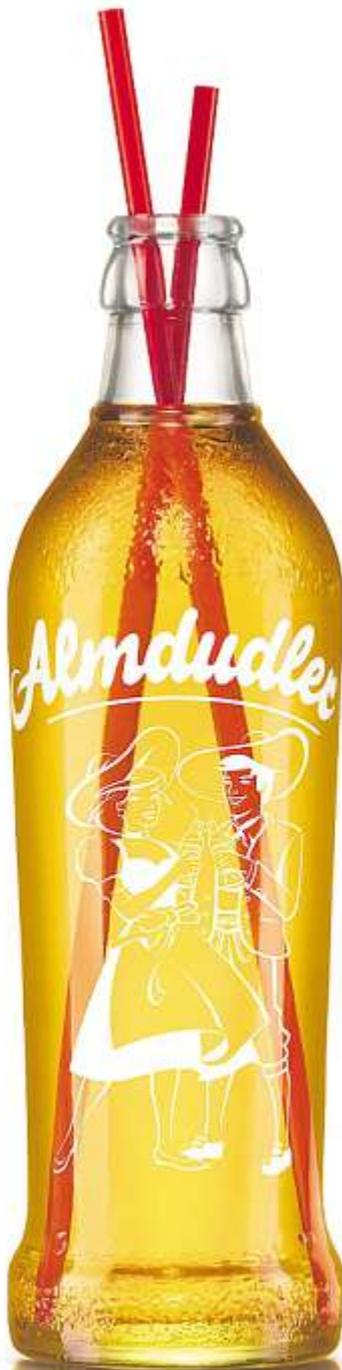


Alles im grünen Bereich: Auch im «Le Ciel» in Bern genossen die Gäste den aussergewöhnlichen Service.

## Alpenkräuterlimonade

# Mischen Possible mit Almdudler

Inspiziert von der Kräuterwelt der Alpen passt Almdudler perfekt in die Schweizer Gastronomie. Das österreichische Nationalgetränk erfrischt dabei nicht nur pur, sondern lässt sich auch hervorragend mischen.



Seit über 55 Jahren ist Almdudler als erfrischender Durstlöscher beliebt. Sowohl Gastronomen als auch Konsumenten schätzen die Alpenkräuterlimonade dank ihrem einzigartigen Geschmack. Um für Abwechslung auf der Getränkekarte zu sorgen und für mehr Umsatz lässt sich Almdudler auch hervorragend mischen: Ob Schorle, Panaché oder Drinks-Variationen: Almdudler macht mischen möglich.

**Lebensgefühl der Alpen**

Indem es Erwin Klein 1957 gelang, das Lebensgefühl der österreichischen Berge in Flaschen abzufüllen, schuf der Unternehmensgründer eine Legende. Jahrzehnte später wird die Alpenkräuterlimonade immer noch nach der gleichen geheimen Originalrezeptur aus natürlichen Alpenkräutern hergestellt und begeistert alle Generationen mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Die Kombination von Geheimrezept und konsequen-

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

**Perfekter Botschafter**

Bis heute ist Almdudler zu hundert Prozent in Besitz der Familie Klein und wird mittlerweile in vierter Generation geleitet. Das Unternehmen setzt auf eine moderne und zukunftsorientierte Führung. Stets aufgeschlossen gegenüber neuen Partnerschaften, ist Almdudler der wichtigste Botschafter österreichischer Gastfreundschaft und Geselligkeit im Ausland.

**Ideal für Sommerabende**

Almdudler – ob pur oder gemischt – ist ideal für laue Sommerabende auf der Terrasse oder in der Gartenwirtschaft.

## 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**

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

[facebook.com/almdudler](https://facebook.com/almdudler)

[instagram.com/almdudler](https://instagram.com/almdudler)

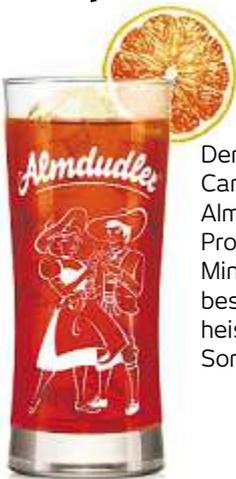
## Almsmash



- 10 cl Almdudler
- 6 cl Gin
- 4 cl Rosmarin-, Zitronen- oder Basilikumsirup
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Grapefruitsaft
- Rosmarinzweig
- Basilikumblätter
- Eiswürfel

Im Almsmash treffen Rosmarin oder Basilikum mit Gin und einer fruchtigen Note aus Zitrone und Grapefruit auf original Almdudler – eine prickelnde, eisgekühlte Erfrischung an heißen Sommertagen.

## Almpari



- 10 cl Almdudler
- 10 cl Prosecco
- 4 cl Campari
- frische Minze

Der italienische Klassiker Campari, gemischt mit Almdudler, spritzigem Prosecco oder Sekt, Minze und Eis ist ein ganz besonderer Genuss für heiße Tage und laue Sommernächte.

## Almhugo



- 15 cl Almdudler
- 3 cl Holunderblütensirup
- Minze
- Eiswürfel

Almhugo ist die perfekte Alternative für all jene, die ihren Drink gerne ohne Alkohol genießen. Die erfrischende Kombination aus prickelnder Alpenlimonade und aromatischer Minze wird am besten mit Eiswürfeln serviert und ist damit der perfekte alkoholfreie Aperitif.

Jetzt bestellen!

**1.10 CHF**

statt 1.50 CHF

pro Flasche

Almdudler Kräuterlimonade  
Art.10199 20x0,35 cl MWG

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

In der Beiz mit Beat Schlatter

# Viele Namen und Gottfried Keller

**Ort:**  
Restaurant Oepfelchammer,  
Rindermarkt 12, Zürich  
**Gesprächspartner:**  
Markus Albrecht, Kellner.

**Beat: Stimmt es, dass Gottfried Keller hier Stammgast war?** Markus: Er hat hier regelmässig und viel getrunken und dazu ein kaltes «Plättli» gegessen. Hier in dieser Stube ist er gesessen. Diese Stube ist seit 1801 unverändert.

**Beat: Euer Restaurant wird weltweit in Reiseführern**

**empfohlen – nicht zuletzt wegen des legendären Balkens an der Holzdecke, den man bezwingen darf. Ich habe es auch schon versucht und nicht geschafft.** Markus: Wer es schafft, darf seinen Namen in die Wand oder an die Decke ritzen. Und er bekommt etwas offeriert. In 200 Jahren haben es zwischen 90 000 und 120 000 Personen geschafft, über den Balken zu klettern.

**Beat: Welches war der höchste Preis, den du jemals für ein Bier bezahlt hast?**



Beat Schlatter (links) und Markus Albrecht vor der «Oepfelchammer».

**Markus:** Ich habe einmal für ein Samichlaus-Bier 15 Franken bezahlt. Das war aber nicht hier im Kreis 1, sondern in Buchs.

**Beat: 15 Franken? Da war aber noch Striptease dabei?** Markus: Nein, der Kellner behielt seine Kleider an.

**Beat: Wenn du in den Ausgang gehst, ist es dir wichtig, welches Bier du trinkst?** Markus: Ja. Ich bin ein Geniesser. Für mich ist das

beste Bier die Hopfenperle von Feldschlösschen. Im Moment trinke ich aber keinen Alkohol und deshalb nur alkoholfreies Bier.

**Beat: Wie könnte man den Bierkonsum steigern? Indem man das Bier den Gästen günstiger anbietet?** Markus: Nein. Die Bierpreise sind fair. Bei uns kostet ein «Herrgöttli», das sind zwei Deziliter, 4,30 Franken.



Tausende Namen in der «Oepfelchammer».

Agenda präsentiert von **MyFELDSCHLOESSCHEN.ch**

## Tag der offenen Tür im Wallis, Filme und Musik



• **Filmfestival Locarno:** 1946 fand das Filmfestival in Locarno zum ersten Mal statt. Vom 5. bis 15. August wird es auch in diesem Jahr wieder Tausende von Cineasten auf die wunderschöne Piazza Grande locken. Feldschlösschen ist Partner des Festivals.  
[www.pardolive.ch](http://www.pardolive.ch)



• **Tag der offenen Tür:** Die Walliser Brauerei Valaisanne in Sion feiert in diesem Jahr ihren 150. Geburtstag. Dieses Jubiläum will sie gemeinsam mit der Bevölkerung feiern. Am 7. August lädt sie zum Tag der offenen Tür mit vielen Attraktionen ein.  
[www.valaisanne.ch](http://www.valaisanne.ch)



• **Zürich Openair:** Das Openair in der Nähe des Flughafens Kloten ist noch jung, es findet erst zum fünften Mal statt. Trotzdem hat der Event die Herzen der Musikfans bereits erobert. Dieses Jahr findet es vom 26. bis 29. August statt – selbstverständlich mit dem Festival-Bier Cardinal als Partner.  
[www.zurichopenair.ch](http://www.zurichopenair.ch)



### BLICK HINTER DIE KULISSEN



**BERND BÖHLER**  
Customer Development Director On Trade, seit 14 Jahren bei Feldschlösschen

«Feldschlösschen ohne das Gastronomiemagazin DURST ist für mich heute undenkbar.»

« Sie halten die 100. DURST-Ausgabe in den Händen, ich die allererste vom Februar 2007. Das Jubiläum freut mich ganz besonders, denn bei meinen Feldschlösschen-Kollegen gelte ich als der Erfinder des Gastronomiemagazins. Viel wichtiger als der Erfinder sind für den DURST aber Sie, liebe Kunden aus der Gastronomie. Aus Anlass des Jubiläums danke ich Ihnen für Ihr Interesse am DURST und für Ihre Bereitschaft, immer wieder bei interessanten Artikeln mitzuwirken.»



**JETZT  
BESTELLEN!**

1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE