

Das süsse Leben für Gaumen, Aug' und Seele

Immer mehr Cafés und Bars nehmen ausgefallene Softdrinks in ihr Angebot auf. Im Gegensatz zu Rivella, Cola und Co. löschen diese nicht einfach den Durst. Sie vermitteln vielmehr ein Lebensgefühl.

Es wird wieder Limonade getrunken in den hippen Bars und Cafés der Schweizer Städte. Im Trend liegen völlig neue oder aber traditionsreiche Getränke aus dem Tessin und Italien. Eine Bestandsaufnahme der süsseren Art.

LUZI WEBER

Das Jahrtausend hat bekanntlich mit einer generellen Enttäuschung begonnen. Statt Boomwirtschaft gibt es Rezession, statt hoch fliegender Pläne tief sitzende Ängste, statt Jobs, Geld und Glück nur mehr die Hoffnung, dass das alles doch bald vorbei sein möge.

Und wie immer, wenn es dem Menschen ein bisschen dreckig geht, besinnt er sich auf die bleibenden Werte. Kinder werden gezeugt, Freundschaften gepflegt, man geht wieder wandern – und trinkt Limonade.

Jawohl, Limonade. In der Wiederentdeckung des Süssgetränks zeigt sich eindrücklich, was uns vom letzten Jahrzehnt trennt. Von der Lösung «Länger, härter, härmer», wie ihr die Generation Energy hinterherzieht, hat kaum etwas den Sprung über die Jahrtausendschwelle überlebt.

Und schau her: Das gleiche Haus, das mit Red Bull den epöcheren und de-Drinks der Neunzigerjahre erfunden hat, lanciert in diesem Jahrzehnt Kombucha: ein Getränk aus fermentiertem Tee, das nach einem uralten, in Asien bekannten Verfahren hergestellt wird. Wenn Red Bull Flügel verleiht, ist das Wohlfühl-Kombucha eher dazu angetan, seine Trinker wieder auf den Boden zu holen.

An den Massenerfolg von Red Bull konnte Kombucha bisher nicht anknüpfen. Dies, obwohl das Getränk gleich drei Trends in sich vereint: Es hat eine lange Tradition, soll gesund sein und kommt erst noch aus Asien. Aber vielleicht wirkt die Etikette mit dem Zen-Schützen und der Unterzeile «Reinheit und Gleichklang für Körper und Geist» auf den durchschnittlichen Burschen dann doch zu esoterisch.

Das neueste Trendgetränk kommt aus dem Appenzel

Dass sich Erfolge nicht planen lassen, weiss auch Gabriela Manser. Die Chefin der Mineralquellen Gontenbad glaubte zwar durchaus daran, dass ihr «Flauser», ein Softdrink auf Holunderblüten-Basis, Liebhaber finden würde. Dass er aber ihr Jahresbudget zur Makulatur machen sollte, das hätte sie nun nicht gedacht. «Wenn es sich so gut verkauft hätte wie unser Citru, wären wir mehr als zufrieden gewesen», erinnert sich Manser. Tatsächlich wurde es auf Anhieb zum bestverkauften Süssgetränk aus der kleinen Mineralquelle: In den acht Monaten nach der Lancierung im Mai 2002 wurden bereits 200'000 Flaschen abgesetzt, heuer werden es gegen eine halbe Million sein – Tendenz steigend.

Der kalorienarme Softdrink mit dem unverwechselbaren Geschmack hat sich damit in Rekordzeit einen Stammplatz auf den Tresen der Zürcher In-Bars erobert. Den teilt es sich mit einem weit traditionsreicheren Schweizer Süssgetränk: der «Gazosa». Diese klassische Limonade wird seit Urzeiten in der Südschweiz getrunken. Die Generalvertretung dieses der Alpen hat seit mehr als zehn Jahren die Zürcher Firma CR Trade Feusi & Co. «Lange war das mehr eine Liebhaberei. Heute verdienen wir am Gazosa-Import, aber



DAS KURZLEBIGE

Mecca-Cola

«Trinken Sie mit Engagement!» und «Nicht mit Alkohol vermischen!» schreit die Mecca-Cola-Etikette ihrem Trinker ins Gesicht: Seit dem Cuba Libre war nie mehr ein Getränk derart politisch aufgeladen. Mit dem Kriegsende im Irak scheint nun das Interesse an der korrekten Cola zu erlahmen: Zurzeit wird sie nicht einmal mehr in die Schweiz importiert. **So schmeckt:** Der Geschmack oszilliert zwischen Extrakt-Cola, wie sie aus Automaten kommt, Coca-Frosch und dem Geruch eines Gewürzladens, der länger nicht mehr gelüftet wurde. **Wer trinkt:** Von Barhocker-Revolutionären bis zu Trendfolgern. Letztere kehren allerdings schnell wieder in den Schoss des Cola-Kapitalismus zurück. **Wo:** Bern: Café «Kairo», Dammweg 43, Zürich: Rote Fabrik, Seestrasse 395.

DAS URSCHEIZERISCHE

Gazosa

Das Bündner Südtal Mixox ist die Heimat der Gazosa. Seit Generationen wird dort in Kleinbetrieben diese klassische, kohlenstoffhaltige Limonade hergestellt. Bei uns kennt man «La Fiorenzana», die es neben dem Klassiker mit Zitronengeschmack auch in Varianten mit Mandarinen-, Bitterorange-, Himbeer- oder Heidelbeeraroma gibt. Letztere soll sich auch gut mit Wodka vertragen. **So schmeckt:** Wonach eine Limonade zu schmecken hat: nach Limonen, sprich Zitronen. Wer mit Elmer Citro gross geworden ist, findet die Gazosa am Anfang möglicherweise etwas schlaff. **Wer trinkt:** Heimweh-Tessiner und alle, die auf schöne Flaschen und Erinnerungen stehen. **Wo:** Bern: Café «Adriano's Café», Theaterplatz 2, Zürich: Bar «Infinito», Sihlstrasse 20.

DAS TRADITIONELLE

Crodino

Crodino gehört zu Italien wie Papst und Cate-naccio. Der Kräuterbitter schafft es als wahrscheinlich einziges nichtalkoholisches Getränk, echte Apéro-Stimmung aufkommen zu lassen. Immer vorausgesetzt, man serviert es richtig: auf Eis und mit einer Orangenscheibe. **So schmeckt:** Bitter, aber in einem erträglichen Mass. Im Vergleich zu den chemischen Bitterbomben wie Sanbitter ist das Crodino also durchaus massentauglich. **Wer trinkt:** Echte und Mochtegen-Südländer sowie alle, die auf den italienischen Lifestyle der Fünfziger- und Sechzigerjahre stehen. Passt auch in jeden Kühlschrank. **Wo:** Basel: «Fumare Non Fumare», Gerbergasse 30, Luzern: «Meridiano», Klosterstrasse 12, Zürich: Bar im Kino Plaza, Badenerstrasse 109.

DAS NEUE

Flauser

«Flauser», genau genommen «Flickflauser», heisst im Appenzellerdialekt der Schmetterling, und neu auch ein kalorienarmes Getränk aus den Mineralquellen Gontenbad. Die schön designte Flasche hat sich in kürzester Zeit einen Platz auf den Tresen der hippen Bars sichert. **So schmeckt:** Die Mischung aus Holunderblüten und Melissen entfaltet einen intensiven – wer es nicht mag, könnte auch sein: pepetranter – Aroma. Erinnert im ersten Moment an Rosenwasser. **Wer trinkt:** Vorwiegend Frauen. Je nachdem legen sie mehr oder weniger Wert auf die leicht esoterische Aura, welche die achte Flasche umgibt. **Wo:** Bern: Restaurant «Val», Bärenplatz 2, Lausen BL: Acheso Sportshop, Ergenstrasse 52, Zürich: «Maria-Bar», Gasometerstrasse 4.

DAS ITALIENISCHE

Chinotto

Längst sind sie verstummt, die bösen Zungen, die Chinotto als «Tschingge-Coci» verschrien haben. Ein nicht nur fieser, sondern auch falscher Vergleich, denn ausser der Farbe hat das Chinotto wenig mit einer Cola gemein. Chinotto heisst nämlich die Bitterorange, die als Basis für das Getränk verwendet wird. **So schmeckt:** Die Geschmackszellen assoziieren «kalten Rumpunsch» beim ersten Kontakt mit Chinotto. Auf den zweiten Schluck entfaltet sich eine angenehme, weil überaus dezente Bitterkeit. **Wer trinkt:** Hippe Neomediterrane wie Lebensabschnitts-Abstinenzler stehen gleichermaßen auf das Braune aus der Bauchflasche. **Wo:** Basel: «Campari-Bar», Steinenberg 7, Bern: «Kornhauskeller», Kornhausplatz 18, Zürich: «Silo no», Ankerstrasse 6.

DAS GESUNDE

Kombucha

Kombucha heisst ein Pilz, der in China seit mehr als 2000 Jahren für die Herstellung eines gleichnamigen Gesundheitselixiers verwendet wird. Der Trank aus vergorenem Tee soll Wunder wirken: Gesundheit, Schönheit, Ausgeglichenheit – Kombucha-Trinker kann in diesem Leben nichts mehr passieren. **So schmeckt:** Bekömmlich. Der erste Schluck erinnert an Tee, aus einer Feldflasche getrunken. Dann spürt man die Gärung: So ähnlich würde Erdbeer-Säuer schmecken. Gewöhnungsbedürftig ist die Konsistenz: brackig, mit Vergärungsrückständen. **Wer trinkt:** Menschen, die körperlich und seelisch fit sein möchten. **Wo:** Basel: «Des Arts», Barfüsserplatz 6, Bern: «Kornhauscafé», Kornhausplatz 18, Zürich: «Acapulco», Neugasse 56.

reich wird man damit nicht», sagt Martin Baumann von CR Trade.

Tatsächlich steuern die trendigen Softdrinks nur einen kleinen Teil zum Umsatz eines Lokals bei. Noch immer fällt der Löwenanteil auf die grossen Anbieter, allen voran Coca-Cola. Gleichzeitig gewinnen die reinen Mineralwasser – und dort vor allem ausländische und vermehrt auch stille Wasser – laufend Marktanteile.

Der beste Softdrink ist gut und steckt in einer schönen Flasche

Doch in einer coolen Bar entscheidet eben nicht der Umsatz allein, ob ein Getränk ins Sortiment aufgenommen wird. «Spezielle Mineralwässer wie Gazosa sind wichtig für die Ausstrahlung einer Bar. Sie sehen gut aus – und man kann bei ihnen eine höhere Marge rausschlagen», sagt Adrian Iten, Teilhaber des «Adriano's» in Bern. In seiner Bar verkauft er 40 Prozent Cola und 40 Prozent ungesüsste Mineralwässer. Lediglich 20 Prozent entfallen auf all die anderen Süssgetränke.

Dass Mineralwasser Stil und Charakter einer Bar unterstützen können, zeigt sich in der schicken Zürcher Bar «Infinito»: Schön ausgeleuchtet stehen Gazosa und Co. in einer Vitrine hinter dem Tresen.

Die Gazosa schmeckt aber nicht nur gut, sieht in ihrer uralten Bismutflasche interessant aus und verkörpert ein Stück Schweizer Kulturgeschichte.

Viele verbinden damit Kindhnerungen. «Gazosa trinken sie sich durch die Flasche und schmecken an – möglicherweise rückliegende – Ferien im Tessin innert fühlen», weiss Baumann seiner Erfahrung.

Auch die italienischen Süssgetränke geniessen diesen Ferienbonus seit einiger Zeit gilt es als sch Chi-notto, eine Aranciata am Crodino oder ein Sanbitter zu len. Im Zuge der fortschreitenden Mediterranisierung finden diese seit immer mehr Anhänger.

Und bereits befinden sich neue Getränke auf dem Sprung coolen Kühlschränke. Aus koolt ein alkoholfreies Ings das die Firma Fentimans seit Jahren neben anderen «botan brauten» Softdrinks für Erwachsene herstellt.

Die bayrische «Bionade» ebenfalls schon bald durch Se Kehlen rinnen. Ihre Geschid durchaus Parallelen zur Ent in der Schweiz. Lange wollte niemand Bionade trinken, b Hamburg urplötzlich zum Tränk wurde. Der Grund: Ein rung mit ungarisch beschrifteten hatte sich an die Elbe und damit galt das Getränk

Hamburger Sternchen als wiederstetlich cool.

MITARBEIT: LUKAS HADORN

Limonade-Trinker, getroffen im Zürcher Café «Infinito»: «Ein Aperitif ohne Alkohol muss nicht bitter sein.» Daniel C. Schmid, Historiker, 33, trinkt Crodino.



«Mir gefällt die Flasche.» Simone Kuhn, Grafikerin, 31, trinkt Gazosa.



«Ich bin gerade zurück von den Ferien in Südtalien.» Jenny Dietrich, Studentin, 28, trinkt Chinotto.

«Ich glaube schon, dass es mir gut tut.» Maria Kritos, Psychologin, 30, trinkt Kombucha.

