

EN PER TEX TEX PER EN

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie
Verlag

Hotellerie Gastronomie
Zeitung

[ÜBERSICHT](#) | [ATRIUM](#) | [AKTUELL](#) | [TITEL](#) | [LEBENSART](#) | [MOSAIK](#) | [PAGINA ITALIANA](#) | [EVENTS](#) | [WEITERE](#)



Limonaden sind zu angesagten Genussmitteln geworden. Es ist eine breite Palette an wiederentdeckten und neu lancierten Brausen auf dem Markt.

Sprudelndes Vergnügen

25.4.2013

Cola, Fanta und Sprite sind weit verbreitete Softdrinks. Doch die Limonadenlandschaft hat viel mehr zu bieten. Heute ist eine grosse Vielfalt an altbekannten und neuen Limonaden im Schweizer Markt erhältlich. Eine gute Gelegenheit, um sich als Gastrobetrieb entsprechend zu positionieren.

An einem heissen Sommernachmittag in einem lauschigen Tessiner Grotto eine Gazosa schlürfen, nach einem Bade im Vierwaldstättersee an einem Orangenmost nippen, nach einer Wanderung auf der Bergterrasse Pepita geniessen. Wer kennt sie nicht, diese Erinnerungen an unbeschwerte Tage während der unendlichen Sommerferien. Und immer spielte da ein kühles Getränk eine wichtige Rolle.

Bei dem Stichwort Limonade denkt man unweigerlich an Kindheit, Sonne, Ferien und wird ein wenig nostalgisch. Denn mal ganz ehrlich, will man den Durst löschen, braucht man keine Süssgetränke zu konsumieren. Da tut Wasser den besseren Dienst. Auch vom gesundheitlichen Standpunkt her betrachtet, hat Limonade schlechte Karten. Besteht sie doch mehrheitlich aus Zucker, Zitronensäure, Aromastoffen und Kohlensäure.

Doch bei dem schon seit einigen Jahren anhaltenden Edelbrause-Trend geht es nicht in erster Linie darum, den Durst zu löschen. Limonaden sind zu Lifestyle-Getränken geworden. Man konsumiert die Softdrinks nicht mehr gedankenlos, sondern setzt sich in eine Cafébar und trinkt die Sprudelwässer mit Genuss.

In den letzten Jahren wurden viele traditionelle Limonaden wiederbelebt und neu lanciert. Zudem entstanden unzählige neue Manufakturen. Im Hinblick auf den nahenden Sommer ein guter Grund, sich die Vielfalt der sprudelnden Zuckerwässer zu Gemüte zu führen.

Prickelndes Zuckerwasser

Über die Entstehung der Limonade ist wenig bekannt. Im Mittelmeerraum war die *limonata*, was nichts anderes als Zitronenwasser war, bereits im 16. Jahrhundert verbreitet. Auch heute noch ist Zitronensaft mit Wasser und Zucker in Frankreich und Italien ein begehrtes und erfrischendes Getränk. In Frankreich ist es als *Citron pressé* im Angebot, in Italien ganz einfach als *limonata*.

Bis die Limonade, wie wir sie heute kennen, in den Handel kam, dauerte es jedoch noch ein Weilchen. Denn das Wesentliche an der Limonade ist die Kohlensäure. Bis Ende des 18. Jahrhunderts waren Limonadengetränke noch nicht mit Kohlensäure angereichert, da das entsprechende Wissen fehlte.

1773 entwickelte der britische Apotheker und Chemiker Thomas Henry ein Verfahren, um Wasser mit Kohlensäure zu versetzen. Ziel und Zweck der Übung war, Trinkwasser für die Schifffahrt haltbar zu machen.

Einige Jahre später tüftelte auch der deutsche Uhrmacher und Silberschmied Johann Jacob Schweppe eine ähnliche Methode aus. Seine Erfindung liess der Deutsche 1783 patentieren. Sieben Jahre später gründete er in Genf ein Unternehmen namens Schweppe zur Herstellung von Sodawasser. Danach folgte eine Niederlassung in London. Nach einigen Jahren stieg Schweppe aus dem Unternehmen aus. Die Marke gibt es bekanntermassen heute noch.

Thomas Henry zog ebenfalls zu dieser Zeit eine Mineral- und Sodaproduktion auf. Zu Beginn dienten die Produkte in erster Linie medizinischen Zwecken. Später produzierte die Manufaktur auch Genussmittel.

In der Folge entstanden unzählige kleine und regionale Betriebe, die süsse Sprudelwässer herstellten. Aufgrund der Getränkemultis, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts aufkamen, wurden viele Limonadenhersteller vom Markt verdrängt. Im Zuge des Retrotrends der letzten Jahre entstanden neue Limonadenmanufakturen, und kleine Traditionsmarken erlebten einen Aufschwung.

In nostalgischen Erinnerungen schwelgen

So auch die Gazosa aus der Sonnenstube der Schweiz. Im Tessin wurde das Blöterliwasser aus der Bügelflasche auch «Champagner der Armen» genannt, da die Kohlensäure an den Champagner erinnerte. Der Name Gazosa steht für das Sprudelnde, Prickelnde und Gashaltige. Die Limonade wird auch als «Gazzosa» oder «Gassosa» bezeichnet.

Bereits im 19. Jahrhundert stellte man das Zuckerwasser her. Damals wurde das Gas durch eine natürliche Fermentation erzeugt. Gazosa, wie wir sie heute kennen, wird jedoch nicht mehr auf diese Weise hergestellt. 1883 entstand in Mendrisio die erste «Fabbrica di Gazose e Seltz». Das Unternehmen importierte Zitronen aus Italien, stellte daraus ein Konzentrat her und versetzte es mit Wasser, Zucker und Kohlensäure. 1898 gründete die Familie Ponzio & Tonna im bündnerischen Mesocco die Fabbrica Gassosa. Seit 1921 hat die Manufaktur ihren Sitz in Grono. Der Familienbetrieb stellt heute noch Gazosa her.

Wer als Kind Ferien im Tessin verbracht hat, dem sind die Tessiner Limonaden wohl noch in bester Erinnerung. Nur schon das ploppende Geräusch beim Öffnen der Bügelflaschen war eine Verheissung. Wenn dann die Brause in den Aromen Zitrone, Mandarine oder Himbeere ins Glas sprudelte, war das Glück perfekt.

Bis in die Neunzigerjahre war das Getränk, das viele mit lauschigen Stunden in Grotti verbinden, in der Deutschschweiz nicht erhältlich. Dem half Roberto Feusi 1991 ab. Auch für ihn war die Gazosa eine Kindheitserinnerung. Sein Vater wuchs im Tessin auf und demzufolge hatte die Familie Feusi immer einen engen Bezug zum Südkanton. «Dieses schöne Plopp- und Zischerlebnis wollte ich auch in der Deutschschweiz anbieten», sagt der Heimwehtessiner Feusi. Doch es war gar nicht so einfach, einen passenden Produzenten zu finden, der bereit war, in grossen Mengen zu liefern.

Nach viel Überzeugungsarbeit wurde der Gazosaliebhaber in der besagten Fabbrica Gassosa aus Grono fündig und zog einen Getränkehandel auf. Mittlerweile bezieht Feusi ungefähr 80 Prozent der Gesamtproduktion des Familienbetriebs. Heute findet man die Gazosa Fiorenzana in vielen Bars, Clubs und Restaurants in der Deutsch- und Westschweiz. «Für viele ist die Gazosa unvergleichlich, weil das Getränk auf eine lange Geschichte blicken kann und sich kaum verändert hat.»

Seit rund drei Jahren ist Roberto Feusi mit seinem Getränkehandel CR Trade Feusi & Co auch für den Vertrieb von vier weiteren Limonaden zuständig. Es handelt sich um Süssgetränke aus dem Hause Lurisia. Davor vertrieb er bereits das Mineralwasser des norditalienischen Betriebes. Das Traditionsunternehmen füllt seit 1940 unbehandeltes und ungefiltertes reines Bergquellwasser aus den Alpen im südlichen Piemont ab.

Vor einigen Jahren hat Lurisia in Zusammenarbeit mit Slow Food eine Gazzosa, ein Chinotto, eine Acqua Tonica und eine Aranciata entwickelt. Alle vier Sprudelwässer werden ohne Konservierungs- und Farbstoffe und nur mit natürlichen Aromen hergestellt.

Die Limonaden bestehen aus Sfusato-Orangen aus Amalfi, aus Bitterorangen aus Savona und aus Winterorangen vom Gargano. «Die Gazosa aus dem Tessin und die Gazzosa aus Italien sind zwei verschiedene Produkte und besetzen unterschiedliche Getränkenischen», erzählt der Limohändler. Doch Roberto Feusi hat einige Gastrokunden, die beide Produkte im Angebot führen und beide sehr gut verkaufen.

Ein prägnantes Logo

Ebenfalls auf grosse Resonanz stösst seit einigen Jahren ein weiterer Klassiker in der Schweizer Limonadenlandschaft: Pepita der Mineralquelle Eptinger AG aus dem Oberbaselbiet. Das Getränk mit Grapefruitaroma und zwölf Prozent Grapefruitsaft wurde 1949 lanciert. Damals schuf der Grafiker Herbert Leupin das einprägsame Logo: einen bunten Papagei.

Lange Zeit war Pepita fester Bestandteil im Schweizer Getränkeangebot. Auch in der Gastronomie war das Getränk fest verankert und praktisch in jedem Restaurant erhältlich. Doch 2003 gingen die Verkaufszahlen massiv zurück. Ein grosser Detailhändler und der grösste Abnehmer von Pepita hatte das beliebte Getränk aus dem Sortiment genommen. «Dadurch gingen viele Konsumenten davon aus, Pepita werde nicht mehr produziert», sagt die Leiterin Marketing und Kommunikation Damaris Möller der Mineralquelle Eptinger AG. Doch Pepita verschwand nie vom Markt. Das Süssgetränk war einfach nur noch schwer erhältlich.

2009 wurde Pepita mit der «alten» Kult-Etikette neu lanciert. Anlässlich des 60. Jubiläums nahm Coop Pepita ins Sortiment auf. «Das Produkt wurde von den Konsumenten wiedererkannt und löste viele Emotionen aus», sagt Damaris Möller. Seit 2012 ist das Grapefruitgetränk wieder in der ganzen Schweiz erhältlich. In der Gastronomie ist Pepita heute nicht mehr sehr stark vertreten. Ein Grund dafür sei die grosse Getränkepalette, so die Leiterin Marketing und Kommunikation.

Alles trinkt Orangenmost

Ein anderes kohlenstoffhaltiges Getränk aus der Schweiz mit langer Tradition ist der Orangenmost. Dieser besteht je zur Hälfte aus Apfelsaft- und Orangensaftkonzentrat sowie aus Wasser und Kohlensäure. Produziert wird der Sprudel im nidwaldnischen Beckenried sowie in der Ostschweiz. In Nidwalden gilt der Orangenmost als Nationalgetränk. Wie der Volksmund besagt, würden die Nidwaldner den Orangenmost bereits mit der Muttermilch aufnehmen.

Die 1882 gegründete Mosterei Käslin in Beckenried war lange Zeit für die Produktion des Orangenmosts zuständig. Die zweite Mosterei im Kanton Nidwalden, die Mosterei Lussi in Stans, vertrieb den Orangenmost der Firma Käslin. Diese Aufteilung lief viele Jahre. Doch dann kam die Mosterei Käslin ins Strudeln. Um eine Schliessung zu verhindern, erwarb Remigi Lussi von der Getränke + Mosterei Lussi 2005 die Mosterei Käslin. So sicherte er die Arbeitsplätze für die Mitarbeiter und rettete nicht zuletzt den Beckenrieder Orangenmost.

«Den Orangenmost verkaufen wir hauptsächlich in Nidwalden, liefern aber auch in die gesamte Deutschschweiz», sagt der Geschäftsführer Remigi Lussi. Im Kanton Nidwalden sei der Orangenmost in jedem Gastronomiebetrieb im Angebot. Wenn nicht, so liege etwas im Argen. Die Mosterei hat 3-dl-Flaschen, 5-dl-Bügelflaschen und Literflaschen im Angebot. In der Ostschweiz ist das Getränk als «Halb halb» verbreitet. Die Firma Möhl produziert den Orangenmost nicht mehr wie früher unter dem Namen Halb halb, sondern gut Neudeutsch als «Fifty fifty».

Das Rennradfahrer Bier

Vivi Kola ist ein weiteres Süssgetränk aus der Schweiz mit langer und bewegter Geschichte, das zu neuen Ehren fand. 1938 als erstes Schweizer Cola von der Mineralquelle Eglisau auf den Markt gebracht, entwickelte sich Vivi Kola ab 1949 zum Kola-Marktleader der Schweiz. Vivi Kola wurde im Volksmund als Rennradfahrer Bier bezeichnet. Denn die Marke trat als Sponsor von Radrennen wie der Tour de Suisse auf. Vivi-Kola-Werbekampagnen begleiteten die Velorennen. Hugo Koblet, der Rennradprofi der Fünfziger- und Sechzigerjahre beispielsweise warb für Vivi Kola. Auch als Pédaleur de Charme, Lebemann und Frauenschwarm bekannt, war ihm die Aufmerksamkeit wohl gewiss. Doch trotz des schnittigen Werbekonzepts schien die Zeit von Vivi Kola an einem bestimmten Punkt abgelaufen. 1986 wurde die Produktion eingestellt, teils aus firmenpolitischen Überlegungen, teils wegen der immer grösser werdenden Konkurrenz der Getränkemultis wie Coca-Cola und Pepsi.

Gut zwanzig Jahre später ging die Geschichte von Vivi Kola weiter. 2008 erwarb der Eglisauer Christian Forrer die Markenrechte. «Der Grund, warum ich mich darum bemühte, war wohl eine Mischung aus Nostalgie und beruflichem Interesse», sagt Forrer. Der in Eglisau aufgewachsene Grafiker war schon von Kindesbeinen an von der Marke fasziniert.

Im Juni 2010 brachte Christian Forrer das Getränk mit einer neu gestalteten Etikette auf den Markt. Er startete mit 23.000 Flaschen und ging davon aus, die Menge in einem Jahr zu verkaufen. Doch die Flaschen waren nach vier Wochen bereits ausverkauft. Heute füllt er pro Jahr eine Viertelmillion Flaschen ab.

Die ersten Abfüllungen konnte der Sprudelenthusiast im Betrieb abfüllen lassen, wo einst Vivi Kola in die Flaschen floss. Doch Thurella musste den Abfüllbetrieb in Eglisau schliessen. Knutwil Mineralwasser sprang in die Bresche und füllt nun die Kultbrause ab. Seit Herbst letzten Jahres fliesst zudem ein kalorienloser Sprudel in die Flaschen. «Wir führen neu ein Vivi Kola Siro im Angebot, damit auch Kalorienbewusste auf ihre Rechnung kommen. Somit machen wir dem grossen Bruder aus Übersee ein bisschen Konkurrenz», sagt Christian Forrer und schmunzelt. Die lautmalende Abwandlung von «Zero» ist ein kleiner Seitenhieb an den Colamulti.

«Vivi Kola löst bei Kunden, die das Produkt noch von früher kennen, grosse Gefühle aus. Aber auch junge Leute, die keinen emotionalen Bezug zu dem Getränk haben, fühlen sich angesprochen», erzählt der Vivi-Kola-Produzent.

Das Liebhabergetränk ist mittlerweile in vielen Getränkehandlungen der Region Eglisau, der Stadt und dem Kanton Zürich vertreten. Und demzufolge auch in den Restaurants und Läden. Aber auch in der restlichen Schweiz, beispielsweise in den Kantonen Aargau, St. Gallen, Graubünden und der Innerschweiz ist das ehemalige Rennradfahrer Bier erhältlich.

www.gazosa.info
www.lurisia.ch
www.pepita.ch
www.getraenkelussi.ch
www.vivikola.ch

KLEINE UND FEINE SPRUDEL

Afri Cola

Die 1864 gegründete deutsche Firma F. Blumhoffer Nachfolger GmbH brachte 1931 die Marke Afri-Cola auf den Markt. Bis 1998 gehörte Afri-Cola der Gründerfamilie Flach. Danach kaufte die Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG die Markenrechte. Bis auf den Bindestrich – seit 2011 schreibt sich das Getränk Afri Cola – ist der Name unverändert geblieben. Und auch die Palme im Logo hat sich halten können.

www.afri.de

Fentimans

Dandelion & Burdock 1905 begann der Brite Thomas Fentiman in Northumberland Ginger Beer herzustellen und zu vertreiben. In den Sechzigerjahren brach der Umsatz aufgrund der aus den Supermärkten erwachsenden Konkurrenz ein. 1988 reanimierte sein Urenkel Eldon Robson den Brand. Heute stellt das Unternehmen fermentierte Limonaden auf Ingwerbier-Basis her.

www.fentimans.com

Fritz-Limo

Vor zehn Jahren lancierten die beiden Hamburger Lorenz Hampl und Mirco Wolf Wiegert die Fritz-Kola. Nun ist auch eine naturtrübe Limonade im Angebot. Sie enthält 5,6 Prozent Saft aus Zitronensaftkonzentrat. In der Hansestadt ist sie bereits zu einem Klassiker avanciert.

www.fritz-kola.de

Goba Limonaden

1930 brachte Josef Schmidiger das Appenzeller Mineralwasser aus der Quelle in Gontenbad auf den Markt. Seit 1999 führt Gabriela Manser, seine Enkelin, die Mineralquelle Gontenbad AG. Neben Mineralwasser und der Flauder-Linie bietet das kleine Familienunternehmen auch eine Limonaden-Linie inklusive Cola an.

www.mineralquelle.ch

Hofgarten Sauer Rhabarberschorle

Die leuchtend rosa Rhabarberschorle stammt aus Grebin, einem kleinen Ort in der Nähe von Kiel. Die Hofgarten Produktion hat sich auf die Herstellung feiner Säfte und Fruchtschorlen spezialisiert. Der Fruchtsaftgehalt beträgt mindestens 35 Prozent.

www.rhabarberschorle.de

La Mortuacienne

Marcel Alcide Rième gründete 1921 im französischen Morteau eine Limonadenfabrik. Er brachte die Limo La Mortuacienne in den Aromen Zitrone, Grenadine und Minze auf den Markt. Seit den Siebzigerjahren befindet sich der Sitz des Familienunternehmens in Besançon. Heute führt Benoît Rième das Unternehmen in vierter Generation.

www.rieme-boissons.fr

Sorrel – natürliche Limonade

Ysa Yaheya und Fabian Brunner produzieren seit 2012 in Feldmeilen eine Limonade mit Hibiskus und Ingwer nach einem traditionellen jamaikanischen Rezept. Der Musiker und Soundtütler und seine Partnerin stellen den Sprudel in reiner Handarbeit her.

www.zobo-getraenke.ch

Thomas Henry

Das Berliner Unternehmen Thomas Henry GmbH & Co. stellt seit Ende 2010 Softdrinks her. Der Name ist eine Reminiszenz an den britischen Apotheker und Chemiker, der ein Verfahren zur Verbindung von Wasser und Kohlensäure erfand. Neben Sodawasser bietet das Unternehmen Tonic Water, Bitter Lemon und Ginger Beer an.

www.thomas-henry.de

Foto: Claudia Link

Text: Bernadette Bissig