



Je bunter, desto besser. Die «Gazose» in der Bügelflasche gehören zum Tessin wie die «Grotti».

Foto Ingrid Schindler

Aber bitte mit Bügel

Eine altmodische Tessiner Limonade erobert die Szenebars

INGRID SCHINDLER

► **Limonaden wie die «Gazosa ticinese» sind gefragt. Die altmodische Limo in der Bügelflasche von La Fiorenzana ist in Deutschschweizer Szenebars das Trendgetränk des Sommers. Auch, weil es an die Kindheit erinnert.**

Geheimnisvolle Burgen, Goldschätze, Ginsterbüsche und gute Freunde – das sind die Erfolgsfaktoren von Enid Blytons Kinderbüchern. Und natürlich selbstgemachte Limonade und Kuchen. Literweise haben wir sie getrunken und dabei die Abenteuer der Kinderhelden verschlungen. Eine Limonade, wie sie zu «Hanny und Nanny» und den «Fünf Freunden» passt, hat Getränkehändler Robert Feusi im MisoX entdeckt. «La Fiorenzana» heisst die Gazosa (italienisch für gashaltig), die nach dem kleinen mittelalterlichen Turm von Grono benannt ist.

Es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben: in Himbeerrosa, Heidelbeerblau, Bitterorangengelb, Mandarinenorange, Zitronenklar und anderen Noten. «Erhältlich ist sie nur in ausgewählten Bars, Clubs

und Restaurants», sagt Roberto Feusi, der das bunte Blöterliwasser in der Roman die und in der Deutschschweiz vertreibt. In Basel findet man das alkoholfreie Kultgetränk etwa in den Restaurants Acqua, Krafft, Ono, Stofferlo, im Café del Mundo oder im Restaurant der Fondation Beyeler in Riehen.

ZÜNDENDE IDEE. Als Feusi vor 15 Jahren in Zürich die Bar Infinito eröffnete, schaute er sich nach sympathischen Schweizer Produkten jenseits der Getränkemultis Coca-Cola & Sinalco um. Auf

einer Fahrt in den Süden sei ihm die gute Gazosa aus seinen Kindertagen in den Sinn gekommen. «Die schmeckt nach Ferien im Tessin. Genau so etwas wollte ich anbieten.»

Die Suche nach einem Lieferanten gestaltete sich unter den Tessiner Limonadenmachern gar nicht so leicht, denn Grotti in der Umgebung zu beliefern war eine Sache, Lokale ennet dem Gotthard eine andere. Schliesslich gewann Feusi La Fiorenzana in Grono als Partner – mit dem Versprechen, sich um den Transport der

Mehrwegflaschen selbst zu kümmern. Heute liegt der Aussenseiter im milliarden-schweren Markt der Süssgetränke voll im Trend.

NOSTALGIE BRINGTS. Im Tessin hat die Limonadenherstellung Tradition. 1885 wurde bei Coldesina in Bellinzona die erste Gazosa ticinese abgefüllt. «Viel hat sich seitdem nicht verändert», sagt Agata Ponzio, deren Urgrossvater 1922 La Fiorenzana gründete. «Der Verschluss ist heute moderner. Bis etwa 1940 diente eine in die Flaschen eingesetzte Glaskugel, die die Kohlensäure nach oben treibt, als Verschluss.» Seit bald 70 Jahren verwendet man im Tessin den Metallbügel mit dem Porzellanzapfen. Von Kronkorken, Petflaschen oder Aludosen will die 37-jährige Limonadenproduzentin nichts wissen, sie setzt weiterhin auf den Bügel. Ihr Argument: Die Kunden würden zu ihrer Brause greifen, weil sie von vorgestern sei. So wie die Rezepte auch.

Ausser ihrem Onkel Gianni ist Agata Ponzio die Einzige, die die genauen Rezep-

turen noch kennt. In einem kleinen Labor über der Abfüllhalle kocht sie nach den Angaben ihrer Grossväter Wasser mit Kristallzucker auf, filtert den Sirup und fügt nach dem Erkalten, je nach Rezept, Fruchtkonzentrat, Aromen oder Essenzen, Zitronensäure, Konservierungsmittel und Farbstoffe hinzu. Dann braucht es nur noch mit Kohlensäure angereichertes Leitungswasser und fertig ist das Getränk Marke Annodazumal.

TEURER SZENEDRINK. Wer auf Zuckerwasser aus der Kindheit steht, den macht der Sprudel aus Grono glücklich. «Kinder mögen besonders die blaue Mirtillo und die rosarote Himbo», wie Roberto Feusi die Gazosa all'aroma di lampone nennt. «Die Gazosa mit Mandarinenaroma kommt vor allem in Asienrestaurants und Szenebars gut an, wo sie oft mit Wodka gemixt wird.»

Der beste Durstlöcher ist für ihn die Grapefruit, vor allem kalt. Überhaupt schmecken die Gazose am besten gut gekühlt. Auch mit Bier gemischt als süffiges Panaché.

In der Dorfbeiz von Grono werden Gazose zum Apéro serviert. Die Aranciata landet im Campari, die Citro im Merlot. Die kultigen Flaschen sind jedoch nicht zu sehen. «Bei uns ist die Gazosa nichts Besonderes. Die umsatzstärksten Sorten, Limone und Aranciata amara, gibt es auch in der Literflasche ohne Bügel», sagt Agata Ponzio. In Basel, Zürich oder Bern undenkbar. Dort blättert man in Szenebars für die Trendlimonade in der Dreidezi-Flasche locker fünf bis neun Franken hin, während sie im Tessin rund 3.50 Franken kostet. Aber die modernen Smoothies und erst recht die Molekular Drinks, die schäumen, dampfen, leuchten oder als Kügelchen perlen, sind ja noch um einiges teurer...

Erfrischende Heidelbeerlimonade

HAUSGEMACHT. Limonade kann man natürlich auch selber machen. Zum Beispiel mit Heidelbeeren:

ZUTATEN. 500 g Heidelbeeren, 500 g Zucker, 1 l Wasser, 5 dl Zitronensaft, frisch gepresst (von ca. 12 Zitronen), Mineralwasser mit Kohlensäure.

ZUBEREITUNG. Blaubeeren mit 4 EL Zucker pürieren. Wasser und restlichen Zucker aufkochen, 1 Minute köcheln lassen, abkühlen lassen. Zitronen auspressen, Saft mit Blaubeeren vermischen und durch ein Sieb zum Zuckerwasser geben. Kalt stellen. Zum Servieren etwas Blaubeersaft mit eiskaltem, kohlesäurehaltigem Mineralwasser verdünnen. isi