

Geburtstagsfeier auf dem Wasserngrat für ein Schweizer Tonic Water

GSTAAD Im Berghaus auf dem Wasserngrat fand vor kurzem eine spezielle Geburtstagsfeier statt. Gefeiert wurde die Lancierung des Swiss Mountain Spring Tonic Waters.

Der Gin-Markt sei in den letzten Jahren qualitativ förmlich explodiert, betonte Peter Oppliger, Besitzer der Firma Sygama SA in Basel, am vorletzten Freitag auf der Terrasse des Berghauses Wasserngrat. Seine Firma – er nennt sie einen Gemischtwarenladen – gibt es seit 20 Jahren. Ihr gehören Gastronomiebetriebe in Basel, ein House of Wine, eine Eventhalle; sie produziert bier und führt seit Jahren Markenartikel/Lebensmittel in die Schweiz ein.

«Immer mehr und neue ausgewogene sowie unterschiedlich aromatisierte Gin-Produkte sind entwickelt worden. Einzig das dazu passende Tonic-Water-Angebot konnte uns nicht restlos überzeugen», erklärte Oppliger. «Wir empfanden die existierenden Produkte als zu süss, zu künstlich, zu sehr aromatisiert und somit die feinen Gin-Aromen betäubend. Dies und der Umstand, dass viele Konsumenten ein Tonic gerne «pur», ohne Alkohol, trinken, hätten Michael Schneider, Vater der «The Seventh Sense»-Spirituosens, und ihn motiviert, ein eigenes, «für uns perfektes Tonic Water zu entwickeln».

Das Mineralwasser macht den Unterschied

Die eigenen Ansprüche zu erfüllen und die richtigen Partner zu finden, sei schwieriger und anspruchsvoller gewesen als angenommen. Nur bestes Chinin, natürliche Essenzen und Öle hätten noch nicht gereicht für ein Premium Tonic Water ihrer Vorstellungen. «Zunehmend wurde uns bewusst, dass das Wasser sowie seine Qualität und Zusammensetzung einen Einfluss auf die geschmackliche Wahrnehmung der Essenzen haben muss», so Oppliger. «Erst in dem frischen Bergquellwasser der Allegra-Quelle in der Schweiz fanden wir die ideale Zusammensetzung. Dieses Bergquellwasser ergab – in



Michael Schneider (Zweiter von li.) und Peter Oppliger, flankiert von den Gebrüdern Nik (links) und Simon Buchs. FOTO: ANITA MOSER

Kombination mit unserem natürlichen Chinin aus Indonesien und Indien sowie den natürlichen Aromen von Rosmarin aus Spanien, Ingwer und Lemongrass aus Indien oder Zitronen aus Sizilien – die gewünschte, aussergewöhnliche Geschmacksharmonie: nicht zu süss, nur fein aromatisiert, mit einem bitteren Abgang. So sollte es sein. Das Mineralwasser der Allegra-Quelle machte den Unterschied.» Dieses werde auf natürliche Weise in tiefen Lehmschichten gestaut und braucht Jahrzehnte, um durch die Gesteinsschichten bis zum Quellaustritt zu fließen. Seine Qualität sei geprägt von der Zeit und Geduld, welcher es bedürfe, bis es von der Natur frisch und klar zum Trunk freigegeben werde. «Es wird in seiner natürlichen Beschaffenheit und ohne jegliche Zutaten oder Behandlungen zum Swiss Mountain Spring Tonic Water veredelt.»

Zwei Jahre bis zur Abfüllung

Zwei Jahre sind vergangen, bis man

mit dem Produkt im November 2015 in die Abfüllung gehen konnte. «Mit dem Ergebnis sind wir sehr glücklich, auch weil sich bereits nach wenigen Wochen renommierte Gastronomiebetriebe und Gourmetgeschäfte in der Schweiz für unser Tonic entschieden haben», so Oppliger. Und sogar aus Manila seien Bestellungen eingegangen. «Für die Zukunft arbeiten wir bereits an weiteren Varianten und freuen uns, unsere Swiss Mountain Spring Tonic Water-Linie weiter wachsen und entwickeln zu sehen.» Zudem sei eine eigene Abfüllanlage geplant, welche per Jahresende in Allschwil bei Basel installiert werden soll.

Eng verbunden mit dem Saanenland

Swiss Mountain Spring Tonic Water ist auch in verschiedenen Betrieben im Saanenland erhältlich. Aber auch wenn kein Gstaader Quellwasser das Tonic zu dem macht, was es ist, gibt es doch eine enge Verbindung zum Saanenland. Peter Oppliger ist ein bekennender

Gstaad-Saaneerland-Fan. Er verbringt seit zwölf Jahren mit seiner Familie einen Teil der Ferien oder Wochenenden in der Region, es sind Freundschaften entstanden. Unter anderem zu den Gebrüdern Simon und Nik Buchs, Gastgeber im Berghaus Wasserngrat, im «16 Art-Bar-Restaurant» und «16 Boucheerie – Thai Take Away» in Saanen. Die beiden Gastronomen und ihre Mitarbeiterin Vanessa Schwenter hätten ihn und Michael Schneider motiviert und unterstützt. Deshalb hat die Geburtstagsfeier für das neue Getränk im Berghaus Wasserngrat stattgefunden und nicht in den Bündner Bergen.

Er könne voll hinter dem Produkt stehen, betont Simon Buchs. Es sei ein Schweizer Produkt, das finde er genial und er schätze auch die gewisse Exklusivität des Tonic Waters. Michael Schneider und Peter Oppliger seien sehr innovativ, so Simon Buchs. «Ich finde das super und es macht Spass.»

PD/ANITA MOSER

www.swissmountainspring.ch