

## Bellevue

**EVA**

von  
Jaermann/  
Schaad



# Sauer macht lustig

Die Rhabarberschorle ist derzeit das beliebteste Getränk Zürichs. Dem unermüdlichen Werben einer Barfrau ist es zu verdanken, dass die Limonade heute in knapp 50 Lokalen auf der Karte steht.

Von Georg Gindely

Begonnen hat der Zürcher Siegeszug der Rhabarberschorle vor zweieinhalb Jahren. Ausgelöst hat ihn Baba, eine Mitarbeiterin der Total-Bar im Kreis 4. Auf einer Reise nach Hamburg entdeckte sie das Mischgetränk aus Rhabarbersaft und Mineralwasser, war hin und weg - und Baba setzte alles daran, ihr neues Lieblingsgetränk nach Zürich zu bringen. Wochenlang lag sie ihren Barkollegen in den Ohren, auch der Getränkelieferant Inter Comestibles erfuhr mehrmals von ihrem Anliegen.

Der Zufall wollte es, dass Inter Comestibles seit seiner Gründung vor 26 Jahren mit einer kleinen Getränkefirma in Hamburg verbunden ist: Reinecke's Getränkeladen, sieben Mitarbeiter, Sitz in Altona. Sie hat jene Rhabarberschorle entwickelt, die Baba so geschmeckt hat. Als die Kollegen aus Hamburg ihr Produkt in Zürich vorstellten, erinnerte sich das Team von Inter Comestibles an Baba. Es griff zu - und landete einen Volltreffer.

Es geht noch saurer

«Selten ist ein Getränk in Zürich so schnell so gross geworden», sagt Kaspar Müri, der bei Inter Comestibles für das Produktmanagement zuständig ist. Heute steht die Schorle in fast 50 Zürcher Lokalen auf der Karte, mit jedem Monat werden es mehr. Im vergangenen Jahr hat Inter Comestibles in Zürich 33 000 Flaschen verkauft, in der übrigen Schweiz 15 000. Für die Hamburger Getränkefirma Reinecke's ist Zürich mittlerweile einer der wichtigsten Absatzmärkte.

Hans-Werner Grimm hat seine Rhabarberschorle vor dreieinhalb Jahren auf den Markt gebracht, zuvor tüftelten er und sein Geschäftspartner Ludger Walterbusch ziemlich lange an der Mischung herum. Herb und sauer sollte sie sein. Für die Etikette wurde ein Grafiker engagiert, der in groben Strichen ein Mädchen mit gezacktem Mund auf die Etikette zeichnete und in die linke obere Ecke «Rha-Rha-Rhabarberschorle» schrieb. Und unter das Mädchen in grossen Lettern: «SAUER».

Das Getränk eroberte Hamburg, bald darauf schickte Reinecke's Getränkela-



Saures Mädchen, saurer Inhalt: Die Hofgarten-Schorle im Lager des Zürcher Getränkehandlers Inter Comestibles. Foto: Doris Fanconi

den die ersten Kisten nach Berlin, Köln und Zürich. Inter Comestibles bestellte zwei Palette. Und dann immer mehr.

Die Tannen-Limo aus Berlin

Das Des Amis an der Nordstrasse hat die Schorle seit der Eröffnung vor knapp zwei Jahren im Angebot. Zu Beginn waren es vor allem Deutsche, die das Getränk bestellten, heute ist es bei allen Gästen populär. Nicht nur im Sommer.

Auch das Kafi für Dich an der Stauffacherstrasse hat zu Beginn die Rhabarberschorle aus Hamburg ausgeschrieben. Vor kurzem hat das Für Dich den Anbieter gewechselt, auf der Karte steht jetzt eine Schorle aus dem Schwarzwald, die noch geschmackvoller und saurer sein

soll als die Konkurrentin aus Hamburg. Diese weist 35 Prozent Fruchtgehalt aus, beim Produkt der Firma Ebner sind es 40 Prozent. Das Etikett der Flasche ist dafür um einiges traditioneller gestaltet. Es zeigt Rhabarberstängel auf grün-oranger gelbem Grund. «Das Sujet ist derart Old School, dass es schon fast wieder trendig ist», findet Tim Hartje vom Für Dich. Mittlerweile gibt es auch Rhabarberschorle aus der Schweiz, von der Firma Holderhof aus dem Thurgau. Mit 25 Prozent Fruchtgehalt ist sie deutlich weniger sauer.

Das letzte Getränk, das in Zürich derart erfolgreich war, ist die Gazosa aus dem Misox, die Roberto Feusi vertreibt. Bis heute werden die Limonaden in

einem Familienbetrieb hergestellt. Den Erfolg eines Getränks könne man nicht planen, sagt Feusi. Geschmacklich interessant und unverwechselbar müsse es sein. Je kleiner der Hersteller, desto besser. Die Bars und Restaurants müssen sich heutzutage mit einem speziellen Angebot von den anderen abheben. Wer nur Coca-Cola, Sprite und Fanta auschenkt, hat es schwer.

Die Getränkevielfalt hat denn auch merklich zugenommen. Mategetränke haben den Zürcher Markt erobert, populär sind Röhme-Limonaden aus Frankreich, Fritz-Cola aus Hamburg oder Wostok. Die dunkle Limonade hat ihre Wurzeln in Russland, wird in Berlin hergestellt und schmeckt nach Tanne.

**B-Side**

Aus dem Grossraumbüro  
**Modische Betrachtungen bei minus 4**

Die Zigaretten treiben sie nach draussen. Und dort stehen und frieren sie, was natürlich temperaturgerechte Bekleidungen zum Thema werden lässt. Mit ihrem nigelnagelneuen Pullover rückt die Kollegin ins Zentrum der Diskussion. Ein ebenso schönes wie spezielles Modell. Das, weil ärmellos, an einen Poncho erinnert. Er höre Panflöten, sehe aber keine, sagt der eine Kollege. Ob es ein Contergan-Modell sei?, will der andere Kollege wissen. Dass er selber im T-Shirt vor der Tür steht, geht dabei fürs Erste unter. Hinterher wird er behaupten, es sei gar nicht so kalt gewesen. (reu)

Content for People

**Komplexität steht vor der Tür**

«Irgendwo geit e Türe uf», singt Kuno Lauener. Wenn es denn so einfach wäre. Dass das mit den Türen so eine Sache ist, wissen auch die Fachtagungsveranstalter von Mediasec. Deshalb laden sie im März ein zum Anlass mit dem hübschen Namen: «Tüengineering - Die Komplexität der Tür nachhaltig bewältigen». Das «Element Tür» werde im Bauwesen «schlicht unterschätzt». Und: «Die Folgen einer mangelhaften Planung und der Einsatz von nicht kompatiblen oder konformen Elementen werden im Betrieb gnadenlos aufgezeigt.» Das macht Sinn: Passt zum Beispiel der Schlüssel nicht ins Schloss, lässt sich die Tür nicht öffnen. Und Sie bleiben gnadenlos draussen. Ja, «die Anforderungen an eine Tür sind heute enorm», heisst es im Einladungsschreiben für die Fachtagung weiter: behördliche Vorgaben und Vorschriften; bauliche und organisatorische Ansprüche; Nutzeranforderungen an Funktionalität und Design; Brandschutz, Barrierefreiheit, Integration in Gebäudesysteme etc., etc. Ein Tor, wer jetzt noch behauptet: Eine Tür ist eine Tür ist eine Tür ist eine Tür. (pa)

Was man nicht zu wissen braucht  
**Schwammige Erinnerungen ans Vorspiel**

Gestern war auf dieser Seite zu lesen, dass sich die Bewohner Kopenhagens vor dem Ausgang gerne daheim warmtrinken. In Norwegen, wo der Alkohol noch teurer ist als in Dänemark, hat das alkoholische Aufwärmen zu Hause eine lange Tradition und trägt den hübschen Namen Vorspiel. Weshalb die Norweger ein deutsches Wort verwenden, weiss der Autor nicht - oder nicht mehr. Zu schwammig sind seine Erinnerungen an die norwegischen Nächte, die meist mit einem Nachspiel endeten. (gg)

**Das Rezept**

Bananensuppe



**Für 4 Personen**

Suppe: 20 g Butter,  
½ TL grüne Currypaste,  
1 TL gelber Curry,  
2 Bananen, reif,  
5 dl Gemüsebouillon,  
1 dl Rahm, etwas

Schlagrahm zum Ausgarnieren, Salz, Pfeffer aus der Mühle. Früchtespiesschen: 4 Datteln, 1 Minibanane, 1 Kiwi, 1 Mango

Grünen und gelben Curry in geschmolzener Butter anziehen. Geschälte Bananen in Scheiben schneiden, zum Curry geben und kurz mitdämpfen. Mit Gemüsebouillon ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Pürieren, Rahm dazugießen und weitere 15 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Früchte für die Garnitur in mundgerechte Stücke schneiden. Auf einem Holzspiesschen aufziehen. Suppe anrichten, mit Schlagrahm ausgarnieren und mit Früchtespiesschen servieren.

**Miele Kursküche Spreitenbach**

Anzeige

**Neue Miele Geschirrspüler:  
3D-Besteckschublade**

Platz für sperrige Suppenkellen oder langstielige Gläser!

**Miele**

Stadtgeschichte **Miklós Gimes**

## Verordnete Urbanität



Seit die Doppelgelenkbusse der Firma Hess durch die Langstrasse fahren, ist die Beleuchtung im 32er gespensisch geworden. Kleine runde Lämpchen mit kaltem, giftigem Neonlicht. Wahrscheinlich wegen der Junkies, sagen die Leute. Auf jeden Fall sieht jeder Mann und jede Frau im Bus schlecht aus. Bleich und ausgestellt.

Überhaupt, die neuen Busse wirken etwas billig. Kein Vergleich mit den Holzsesseln aus Teak im alten 32er. Und dauernd sei der Bildschirm kaputt, habe ich gehört.

«Welcher Bildschirm?», fragte ich. «Der Monitor, auf dem der Fahrer den Bus im Auge behalten kann», sagte ein Freund, der oft die Strecke fährt.

«Im ganzen Wagen sind Kameras verteilt: vorne, wo die Alten sitzen; in der Mitte, mit den gewöhnlichen Menschen wie du und ich - und hinten, wo die Jungen sind, die Punker, die Alkis, die Partygänger. Wo es wild und gefährlich ist.»

«Gefährlich?», fragte ich, «in Zürich?»

«Nicht wirklich gefährlich», sagte mein Freund. «Aber etwas rau und abenteuerlich.» Er habe kürzlich einen betrunkenen jungen Punk beobachtet, der seiner Freundin erzählte, dass er seinem Hund jeweils etwas von seinen Drogen verfüttere. «Ganz kleine Rationen, ein bisschen LSD, ein bisschen Kokain, er liebt es», habe der Punk gesagt. «Ich kenne meinen Hund», habe er laut die junge Frau überzeugt. Sie habe ihn die ganze Zeit schweigend angeschaut. Sie seien hinten gesessen, aber der ganze Bus habe mitgehört. Bei

der Haltestelle Militär-/Langstrasse seien sie ausgestiegen.

«Mein Lieblingsort», sagte ich. «Wo sich der 31er und der 32er kreuzen. Dort ist Zürich rau und ungeschminkt.»

«Ohne den Schweizer Zuckerguss», sagte mein Freund. «Richtig apokalyptisch.»

«Wie Berlin», sagte ich. «Oder London. Weisst du, wo ich dieses Gefühl auch habe? Neben dem Corso, im schmalen Gässchen, wo man wieder in die reale Welt gelangt, wenn der Film aus ist. Dieses Niemandsland zwischen Brandmauern. Nichts als grosse, düstere Werbeflächen. Oder die Geroldstrasse», fügt ich an, «mit dem Freitagsturm, wo die Clubs sind. Auch so eine Insel der Urbanität.»

«Daneben wirkt der Bahnviadukt mit all den Shops und der Markthalle seltsam steril», sagte mein Freund. Nach etwas Nachdenken fügte er

hinzu: «Urbanität kannst du nicht herstellen. Sie lässt sich nicht auf dem Reissbrett planen. Sie ist plötzlich da.»

«Deshalb bin ich gespannt, wie der neue Platz vor der Oper wird. Ich hoffe nur, dass die Leute sich nicht abschrecken lassen von seiner Grösse und ihn verstellen mit Events und Weihnachtsbuden.»

«Der Platz vor der Oper ist Urbanität von oben», sagte mein Freund. «Verordnete Urbanität.»

«Muss an sich nichts Schlechtes sein», sagte ich.

«Der alte Gegensatz zwischen Planung und Anarchie», sagte mein Freund. «Wahrscheinlich findet man die urbansten Orte in einer Stadt dort, wo sie wild und ungeordnet wachsen kann.»

miklos.gimes@tages-anzeiger.ch  
Stadtgeschichten.Tagesanzeiger.ch