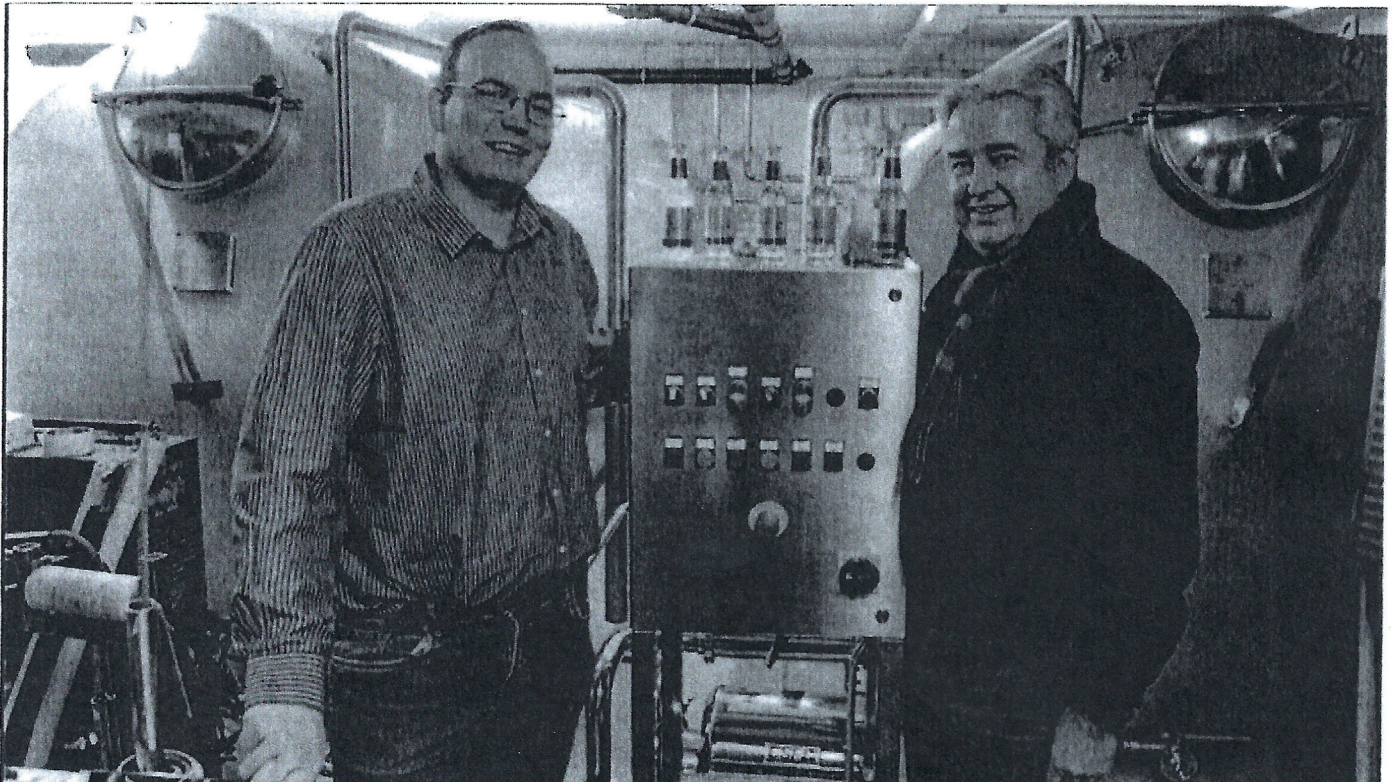


Das wohl beste Tonic der Welt kommt aus Allschwil

von Yannette Meshesha — bz Basellandschaftliche Zeitung

26.1.2017 um 06:22 Uhr



Michael Schneider (r.) und Peter Oppliger stellen ihre Tonics in Allschwil mit frischem Bergquellwasser her.

© Martin Toengi

Mit Swiss Mountain Spring sind Michael Schneider und Peter Oppliger an der Quelle des Erfolgs. Dabei ist dieser gar nicht ihr primäres Ziel. Am wichtigsten sind ihnen ihre Überzeugungen von Qualität.

Ein kurzes Aufsprudeln beim Einschenken, dann flüstert die Kohlensäure verheissungsvoll im Glas. Der erste Schluck ist prickelnd und die trocken-bittere Note erfrischt. Swiss Mountain Spring ist weniger süss als andere Tonics.

Dadurch kommen die feinen Geschmacksnoten umso besser zur Geltung. «Wir wollten ein Tonic kreieren, das die feinen Aromen vom Gin beim Mischen nicht überdeckt, sondern ergänzt», erklärt Michael Schneider, der stolze Schöpfer von Swiss Mountain Spring. «Wir haben uns treiben lassen von unseren Ideen und jetzt hat uns das Virus der Begeisterung gepackt», ergänzt Peter Oppliger, Inhaber der Sygama SA und Produzent der Produktreihe. Inzwischen hat das tatkräftige Duo mit Produktionsstätte in Allschwil sechs Geschmacksrichtungen entwickelt, die den Markt seit einem Jahr im Sturm erobern.

Surfen auf der Gin-Welle

Der Moment, ein neues Tonic auf den Markt zu bringen, ist günstig. Seit einiger Zeit explodiert die Gin-Industrie förmlich und der Wachholderschnaps erfreut sich auch als Longdrink grösster Beliebtheit. Doch das ist laut Peter Oppliger nur ein glücklicher Zufall. «Wir haben das nicht so eingeplant. Die aktuelle Gin-Welle kommt uns aber sehr entgegen.» Schneider, der mit seiner Spirituosen-Marke «The Seventh Sense» einen eigenen Gin kreiert hatte, wollte sich nun dem Tonic widmen.

«Für jemanden, der sich mit Gin eher wenig auskennt, ist die Qualität des Tonics umso wichtiger, weil man da den Unterschied sofort schmeckt. Ein gutes Tonic lohnt sich dann mehr, als ein teurer Gin», erklärt er. «Wir hatten als Zielgruppe den genussvollen Gin-Tonic-Trinker im Auge. Aber das Getränk sollte auch pur und ohne Alkohol schmecken», fährt er fort. Oppliger ergänzt zufrieden: «Wenn der Gin-Hype sich wieder normalisiert, sind wir auf der sicheren Seite. Unsere neuen Kreationen «Ginger Ale» und «Ginger Beer» passen auch hervorragend zu Rum oder Whiskey. Wir können überzeugt hinter unseren Produkten stehen.»

Angefangen hat alles mit Experimenten in der Küche. Michael Schneider erzählt lachend von seinen ersten Versuchen: «Man kann in so eine Rezeptur ja Ingredienzen aus aller Welt mischen. Ich habe mit dem angefangen, was ich vor meiner eigenen Haustür gefunden habe und mich von dort weiter entwickelt. Die Idee vom Ingwer gefiel mir dann besonders gut.»

Geheimzutat Wasser

«Bald sind wir zu der Erkenntnis gelangt, dass die wichtigste Zutat für hochwertige Qualität und Natürlichkeit das Wasser ist», erinnert sich Schneider. Oppliger ergänzt: «Wir haben unzählige Versuche gemacht, bis wir endlich beim Passugger-Wasser angekommen sind. Da schien die Mineralisierung genau zu stimmen.» Er habe dem Inhaber der Passugger-Quelle einen Besuch abgestattet und der sei von dem Produkt begeistert gewesen. Er sprach seine Unterstützung zu. «Bevor ich mich verabschiedete, erwähnte er, dass er noch eine andere Quelle besäße. Er gab mir eine Kiste dieses Wassers zum Ausprobieren mit», erzählt Oppliger. «Zu Michael habe ich dann gesagt: Die gute Nachricht ist, dass der Quellenbesitzer an Bord ist. Die schlechte: Wir müssen nochmals ein neues Wasser testen.» Doch die schlechte Nachricht wendete sich zum Guten. «Jetzt haben wir es!», rief Schneider, als die Testreihe abgeschlossen war. Das Wasser der Allegra-Quelle hatte auf ganzer Linie überzeugt.