

# Der Griff zur bunten Bügelflasche



Schöner Trinken: Die Gazosa «La Fiorenzana» gibt es in sechs verschiedenen Sorten und Farben.

**Die Gazosa «La Fiorenzana» wird seit 84 Jahren nach dem gleichen Rezept in Grono hergestellt. Doch erst vor 15 Jahren startete das «Blöterliwasser» in der Bügelflasche seinen Siegeszug in der Deutschschweiz.**

Von Stefan Bisculm (Text) und Nicola Pitaro (Bilder)

Grono. – Um die Abfüllanlage in Grono, die in eine grössere Wohnstube reinpassen würde, haben sich drei Angestellte platziert und warten darauf, dass der Mandarinsirup durch einen Schlauch aus der Decke in den durchsichtigen Sirupbehälter der Anlage fliesst und die Produktion für die Gazosa all'aroma di mandarino beginnen kann. Die Maschinen sind alle zwischen 20 und 40 Jahre alt, und die Produktionschefin Agata Ponzio betet jeden Sonntag zu Gott, dass sie ihren Dienst noch lange nicht verweigern mögen. Agata Ponzio ist die 35-jährige Urenkelin von Francesco Tonna, der die Limonadenfabrik 1922 im Keller seines Hauses in Grono grün-

dete. Früher arbeitete Agata Ponzio auf der Post. Als ihr Onkel, der frühere Produktionschef, vor fünf Jahren den Familienbetrieb verliess, rückte sie nach. Der Onkel lehrte sie die 84-jährige Rezeptur der Gazosa «La Fiorenzana» und machte sie damit zur einzigen Mitwisserin des Familiengeheimnisses. «Das ist mein Erbe», erklärt Agata Ponzio. Selbst ihr Vater Orlando Ponzio (63) und ihr Bruder Fabrizio Ponzio (37), die ebenfalls im Familienunternehmen arbeiten, kennen die genauen Zutaten nicht. Genauso wenig die acht Mitarbeiter.

#### Sirup, zwei Finger breit

Der Behälter ist inzwischen bis oben voll mit klebrigem Mandarinsirup, und die Maschinen beginnen zu rattern. Am Anfang der Produktionschleife steht ein Mitarbeiter, der die gewaschenen Flaschen auf das Fliessband stellt. Aus dem Sirupbehälter wird der Zuckersaft zwei Finger breit in die Flaschen gefüllt. Danach kommen bei der nächsten Maschine das Wasser und die Kohlensäure dazu.

Die Fabrik hat keine eigene Quelle erschlossen, und so bezieht sie das Wasser von der Gemeinde. Es ist

schon vorgekommen, dass im Sommer, wenn Wasserknappheit herrschte, die Gemeinde der Fabrik den Wasserhahn zudrehte und die Produktion der Gazosa stoppte. Die Wassersituation ist mit ein Grund, weshalb die kleine Misoxer Limonadenfabrik wohl für immer klein bleiben wird. Eigentlich könnte sie viel mehr von der bunten Limonade verkaufen, als sie es heute tut. Denn vor allem in der Deutschschweiz greifen immer mehr Leute zur Bügelflasche aus Grono. In den letzten zehn Jahren wurde die Produktion deswegen fortlaufend gesteigert. Sodass heute jährlich 650 000 Flaschen Gazosa die Fabrik verlassen. 70 Prozent davon gehen in die Deutschschweiz, 30 Prozent bleiben im Misox. Doch damit ist der Familienbetrieb an seine Grenzen gestossen. «Mehr Flaschen können wir in dieser Fabrik nicht abfüllen», erklärt Agata Ponzio.

#### Absatzrekord dank eines Zürchers

Den steigenden Gazosa-Konsum in der Deutschschweiz verdankt die Familie Ponzio dem Zürcher Roberto Feusi. Vor rund 15 Jahren suchte dieser für seine Bar «Infinito» in Zürich

ein ausgefallenes, authentisches Getränk. Er kannte die Gazosa aus Kindertagen, als er die Sommerferien im Tessin verbracht hatte. Das Tessin hat eine lange Tradition in der Herstellung von Gazosa. Jährlich werden dort rund drei Millionen Flaschen abgefüllt. Der Grossteil davon wird im Kanton getrunken.

Trotz Ferienereinerungen wählte Feusi keinen Abfüllbetrieb im Tessin aus, sondern jenen in Grono. Anfangs glaubte niemand daran, dass man das «Blöterliwasser» aus der italienischen Schweiz Gewinn bringend in der Deutschschweiz absetzen könnte. Selbst die Familie Ponzio war sehr skeptisch. «Ich war der Einzige, der an den Erfolg glaubte», sagt Feusi. Seine Überzeugung wurde auf eine harte Probe gestellt. Die ersten sechs Jahre schrieb das Importgeschäft rote Zahlen, erst danach gings aufwärts. Die alternative Szene erwärmte sich zunehmend für das süsse Getränk in der Bügelflasche, dessen Etikette so rührend nach selbst gemacht aussieht. (Die Etikette mit dem Torre La Fiorenzana, der gleich hinter der Fabrik steht, geht übrigens tatsächlich auf einen Entwurf des Urgrossvaters zurück.)

Inzwischen kann Feusi, der die Gazosa aus Grono ausserhalb von Graubünden exklusiv vertreibt, sich seine Abnehmer sogar aussuchen. Systemgastronomen wie die Bindella Restaurants haben bei ihm schon vergebens angefragt. «Das Produkt bleibt nur dann sympathisch und erfolgreich, solange es klein bleibt», so Feusi. Wobei er den heutigen Erfolg des Getränks sogleich relativiert. «Was die Familie Ponzio im Jahr produziert, füllen andere Getränkehersteller in einer Stunde ab.»

#### Teure Bügelflasche

Zurück in die Fabrik zur Gazosa all'aroma di mandarino. Nachdem die Bügelflaschen mit Sirup und Wasser gefüllt sind, werden sie auf dem Fliessband weiter zum zweiten Arbeiter befördert. Dieser stülpt den Gummiring über den Keramikzapfen des Bügelverschlusses und verschliesst anschliessend die Gazosa von Hand. Die exklusive Bügelflasche ist zwar identitätsstiftend für das Produkt, verteuert dieses aber auch ungemein. Auf jeder Flasche hat es darum ein Depot von einem Franken. Das deckt aber nicht einmal den Einkaufspreis, ganz zu schweigen von der zusätzlichen Arbeit, welche die Bügelflaschen verursachen. Dies ist auch der Grund, weshalb noch heute viele Gazosa-Fabrikanten zögern, ihr Produkt für den Export freizugeben. Da sie davon ausgehen, nur wenige Flaschen fänden den Weg zurück in die Fabrik, rechnen sie mit einem Verlustgeschäft.

Die Flaschen sind nun fest verschlossen und bekommen maschinell eine Etikette verpasst. Danach werden sie vom dritten Arbeiter manuell in die Harasse gestellt. Zuvor stürzt der Arbeiter aber noch jede Flasche, damit sich der Sirup ganz mit dem Wasser vermischt. Am Abend werden die Harasse abgeholt und nach Zürich gefahren. Die Maschine hat bis zum Abend durchgehalten und die Gebete von Agata Ponzio wurden einmal mehr erhört.



Handarbeit aus dem Misox: Der Mandarinsirup wird zwar maschinell abgefüllt, die Bügelflasche muss aber von Hand geschlossen und auch von Hand in die Harasse gestellt werden.

## Limnade in sechs Farben

In der Bügelflasche ist die Gazosa «La Fiorenzana» aus Grono in sechs Geschmacksrichtungen erhältlich: Zitrone, bittersüsse Mandarine, Himbeere, Bitterorange, Heidelbeere und neu seit Juni auch Grapefruit. Die bunte Misoxer Limonade kann in Graubünden bei Scherl Hilmar, Weine, Getränkebestellung und Hauslieferung, in Chur und bei der Getränkemarkt Thusis GmbH bezogen werden. Die übrige Schweiz wird von der CR Trade Feusi & Co Zürich beliefert. (bcm)

<http://gazosa.info>