



Schüler erfinden Zürichs Sommerdrink

Sechs Gymnasiasten bringen frischen Wind in den Zürcher Getränkemarkt: Sprützig heisst ihre Erfrischung, die immer mehr Restaurants und Bars erobert.

Werner Schüepp

Von Holunder über Apfel bis Quitte und natürlich Pfefferminze: Aus dieser schmackhaften Mischung besteht Sprützig, ein Erfrischungsgetränk, welches diesen Sommer in Zürich ganz hoch im Kurs steht. Auch immer mehr Bars und Restaurants wie die Pumpstation, Bü's, Pic-Chic, Justus, Kafi Paradiesli, Rathauscafé oder die Boutique im Landesmuseum setzen auf den neuen Durstlöcher. Ausgetüftelt haben den neuen Zürcher Sommerdrink sechs Jungunternehmer - genauer: sechs Gymnasiasten im Alter von 16 und 17 Jahren, welche die Kantonsschule Hottingen besuchen.

Sie sorgen derzeit für viel frischen Wind im Zürcher Getränkemarkt. Im Rahmen ihres Schulfachs «Mini-Unternehmung» hatten sie Ende des vergangenen Jahres die Chance bekommen, ein Produkt zu erfinden und auf dem realen Markt zu verkaufen. «Wir haben uns für ein Getränk als Produkt entschieden. Durst haben schliesslich alle Menschen, und ein Getränk kann man gleich kaufen und probieren», sagt Niklas Zihlmann, einer der sechs Miniunternehmer.

Perfekte Mixtur

Die Anfangszeit verlief allerdings äusserst turbulent. Die sechs Jungs kauften zuerst verschiedene Früchte und warfen alles munter in einen Mixer. Die Küche eines Kollegen wurde kurzerhand zu einem Experimentierlabor umfunktioniert. Um die möglichst perfekte Getränkemixtur zu finden, setzten sie auf Strassenumfragen und bekamen von Passan-



Die Sprützig-Macher mit Chef Niklas Zihlmann (rechts hinten). Foto: PD

ten Inputs. So gaben sie beispielsweise noch etwas mehr Kohlensäure hinzu, um dem Getränk einen noch spritzigeren Charakter zu verleihen. «Es ist gar nicht so einfach, ein neues Getränk zu kreieren», sagt Zihlmann. Professionelle Unterstützung bei der Herstellung gab es von der Brauerei Euelbräu in Winterthur, die heute auch der Produzent von Sprützig ist. Für die Abfüllung ist die Brühlgut-Stiftung verantwortlich, die Menschen mit Behinderung ins Berufsleben integriert.

Die sechs Schüler legen viel Wert darauf, dass bei der Herstellung sämtliche Sprützig-Zutaten aus der Region stammen. «Wir wollen eine gesunde Alternative sein zu Cola, Sprite und wie die Marken alle heissen», sagt Zihlmann, «deshalb verzichten wir komplett auf Industriezucker.»

Die Abnehmer der ersten Flaschen Sprützig waren Familienmitglieder, Bekannte und Verwandte. Aber schon bald wurden die ersten Gastronomen und

Restaurants angefragt. Michel Péclard beispielsweise, dem einige Restaurants in Zürich gehören, setzt in seinen Lokalen auf Sprützig. Zurzeit stecken die sechs Maturanden in Verhandlungen mit verschiedenen Zürcher Badis. «Wir sind viele Abnehmer direkt angegangen und haben natürlich auch Absagen erhalten», sagt Zihlmann. «Das gehört für uns zum Lernprozess.»

Gestartet mit 3000 Franken

Das Miniunternehmen Sprützig ist eine Erfolgsgeschichte. Erst recht, wenn man bedenkt, dass das Projekt mit einem elterlichen Startkapital von 3000 Franken startete. Zihlmann ist denn auch mit dem bisherigen Verkauf äusserst zufrieden. Seit dem Start Ende vergangenen Jahres seien knapp 7000 Flaschen des Durstlöschers produziert worden. Die ersten 2500 wurden schon im ersten Monat verkauft. Eine Flasche kostet 3.90 Franken und kann auch online gekauft werden.