

Berns innovative Sirupmeister

Von **Andrea Mantel**. Aktualisiert um 09:00 Uhr

Bern verfügt über eine der ältesten Sirup-Dynastien: Der Sirupier de Berne existiert seit 1980 und hat sich der vielfältigen Herstellung des süssen Safts verschrieben.



Zwei Generationen des Sirupier de Berne: Sohn (links) und Vater Mathias Wirth in ihrer Produktionsstätte am Waffenweg.
Bild: Valérie Chételat

Stichworte

Momou



Artikel zum Thema

**Bereicherung für jede Werkzeugkiste
Die Sexforscherin, die Sex für
überbewertet hält**

Rezeptvorschläge

«Man könnte höchstens sagen, dass wir Sirup salonfähig gemacht und aus der Kinderecke geholt haben», antwortet Mathias Wirth jun. auf die Frage, ob denn der Sirupier de Berne in der Hauptstadt einen Sirup-Boom ausgelöst hat. Einen Trend würde er jedoch nicht bezeugen. «Ich denke, dass die Marktlancierung eines Trendproduktes im Lebensmittelbereich für die Zukunft eines Geschäftes eher hinderlich sein kann – die Erwartungen werden nach der Markteinführung stetig höher.»

Der Sirupabsatz in der Stadt Bern ist in den vergangenen 30 Jahren kontinuierlich gestiegen.

- Sirup nach Wahl – im Sommer werden eher erfrischende Aromen empfohlen.
- Sirup mit Mineralwasser in einem Verhältnis von 50:50 mischen.
- Milch und Nature-Joghurt zu gleichen Teilen dazugeben.
- Mit Schwingbesen gut schlagen.
- Nach Bedarf mit «crushed» Eis auffüllen und fertig ist das erfrischende Getränk.

Isotonische Getränke für Sportler:

- Angerührter Sirup mit wenig Fleur de Sel anreichern. Die Zugabe des Salzes gleicht den Salzverlust durch das Schwitzen aus.

Joghurt mit Sirup:

- Nature-Joghurt kann sehr gut mit beliebigen Siruparomen gesüsst werden.

Mathias Wirth sen. hat 1980 mit einem kleinen Sortiment begonnen und seine Kreationen vorwiegend auf dem Märli verkauft. «Meine erste Kreation war ein Sirup aus schwarzem Holunder», sagt Vater Wirth. «Der endgültige Entscheid Sirup herzustellen, rührte daher, dass ich ein Produkt gesucht habe, das ich alleine und relativ einfach herstellen konnte und lange haltbar ist.» Da habe sich der Sirup quasi aufgedrängt. Und als ausgebildeter Förster und Gärtner war die Affinität zu Kräutern und Geschmäckern bereits vorhanden. «Nach Feierabend konnte ich in aller Ruhe im Wald Kräuter sammeln und meiner Leidenschaft nachgehen», sagt Wirth sen.

Der definitive Durchbruch gelang dem Sirupier in den 80er-Jahren aufgrund einer Reportage von «Bund»-Journalist Walter Däpp. «Das war die Initialzündung – dann ging es mit dem Geschäft steil aufwärts», konstatiert der ältere Sirupmeister. Heute hat

sich der Senior fast gänzlich aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen, «lediglich der Verkaufsstand auf dem Märli an der Münsterergasse liegt noch in meiner Hand».

Ohne Werbung zum Erfolg

Die Führung des Geschäftes mit insgesamt 30 Sorten, rund 200 Verkaufspunkten in der Schweiz und einigen in Deutschland, der Produktion am Berner Waffenweg sowie zwei Angestellten obliegt heute Mathias Wirth jun. Der innovative Sohnmann lebt die Passion für den süssigen Zuckersaft weiter und verfügt über eine grosse Affinität zu jeglichen Geschmäckern. «Die Ideen zu neuen Siruparomen sind Erleuchtungen», sagt der Sohn. «Und nach der Erleuchtung gehts dann ans Ausprobieren. Unser Ziel ist eigentlich ganz simpel: Wir wollen primär guten Sirup herstellen – qualitativ wie geschmacklich.»

Dies ist ihnen wohl gelungen, denn der Erfolg gibt ihnen recht. Und die Konkurrenz ist spärlich gesät – lediglich ein Siruphersteller auf dem Hirzel und einer in Biel sind bekannt und mischen auf dem Gebiet mit. Auch die in den letzten Jahren immer stärker auf den Markt drängenden Mineralwasser mit geringem Fruchtsaftanteil und wenig Kalorien sehen die Herren Wirth nicht als Konkurrenz. «Dies sind industrialisierte Produkte, bei denen grosse Werbebudgets im Hintergrund zur Verfügung stehen. Dies stört uns als Familienbetrieb mit kleiner Produktion nicht gross», sagt Wirth jun. «Unsere Propaganda beruht auf dem Mund-zu-Mund-System – die Leute sollen auf diese Art und Weise auf uns aufmerksam werden und in Restaurants oder Geschäften nach unseren Produkten fragen. Wir wollen nicht wie Vertreter unsere Sirups an den Mann bringen müssen.» Bis heute hat diese Strategie funktioniert und dem Berner Sirupier Erfolg beschert. Sachte werden neue Geschmacksrichtungen lanciert stets das Sortiment erweitert und –

heuer sind dies ein Granatapfel- und ein Zitronensirup. «Bei Neulancierungen bemustern wir unsere Verkaufsstellen grosszügig – so kommen die Produkte in den Umlauf und werden von der Kundschaft wahrgenommen», so Wirth jun.

Beliebt in Berns Beizen

Wer nun glaubt, dass sich Sirup lediglich mit kaltem Wasser verdünnen lässt, liegt falsch. «Sirup ist extrem vielseitig einsetzbar – etwa als Geschmackszusatz in Joghurts, als Marinade für Lammfleisch, in Salatsaucen oder als heisses Getränk im Winter», sagt der jüngere Sirupmeister. «Man muss ausprobieren und seine Fantasie spielen lassen.» Einzelne Restaurants wie zum Beispiel das Du Nord in der Lorraine führen nebst den kalten Sirups auch deren heisse Variante. «Diese verkaufen sich vor allem im Winter gut», sagt Geschäftsleiterin Manja Greuter. «Der kalte Sirup ist vorwiegend im Sommer ein Verkaufsrenner.» Seit Greuter das Quartierrestaurant im Oktober 2008 übernommen hat, hat sie die süssen Lokalgetränke auf der Karte. «Bereits die vorherigen Pächter hatten die Sirupier-Sirups im Angebot. Wir haben dies weitergeführt, weil wir Qualitätsprodukte aus der Region unterstützen wollen.»

Auch andere Berner Lokale schenken die vielfältigen Zuckersäfte aus. Das Parterre in der Länggasse führt die Süssgetränke seit Jahren. «Weil wir keine Freunde von grossen Zuckerwasser-Herstellern sind, wir die Sirups eine super Idee finden und sie bei unseren Gästen sehr beliebt sind», erklärt Magali Nüesch. Der Progr in der Berner Innenstadt führt ein verhältnismässig grosses Sirupangebot mit rund zehn Sorten. «Sirup ist erfrischend und gerade im Sommer verzeichnen wir einen grossen Umsatz», sagt Elif Akincioglu. «Ins Sortiment aufgenommen haben wir den Sirupier-Saft vor etwa fünf Jahren, und von Beginn weg war der Absatz gut.»

Ein Bestseller unter vielen

Von allen Seiten bestätigter Verkaufsrenner ist die Geschmacksrichtung «Besser aus Ystee». Auch die Herren Wirth sind sich der Schlagkraft dieses Aromas bewusst. «Ein vergleichbarer oder gar ein sich besser verkaufender Sirup auf den Markt zu bringen, wird schwierig», sagt der Sohnemann. «Er ist ohne Zweifel unser Topseller, obwohl es sich bei diesem Aroma nicht um ein bestimmtes Fruchtaroma handelt, sondern um eine Mischung.»

Dass die Zukunft noch weitere Sirupier-Neuheiten hervorbringen wird, ist indes klar. «Vielleicht platziere ich Sirup-Rezepte auf unserer Homepage», sagt Wirth jun. «Oder ich gehe mit einer portablen Ausrüstung zu den Leuten nach Hause, um ihre Früchte gemeinsam mit ihnen zu Sirup zu verarbeiten.» Seine Ideen seien vielfältig und noch lange nicht erschöpft. Und vielleicht ist eine wider Erwarten doch einmal besser als «Besser aus Ystee». (Der Bund)

Erstellt: 05.08.2011, 09:00 Uhr