

Kultcola erlebt Revival und erhält Bioverstärkung

Vivi Kola aus Eglisau war eine bekannte Schweizer Limo, bis die Globalisierung sie stoppte. Seit 2010 bringt sie ein junges Unternehmen wieder zum Sprudeln – neu auch in Bioqualität.

Wo früher die SBB ihr Rollmaterial wartete, breiten sich heute Kleinfirmen und Kreative aus. Hier, in einem luftigen Backsteinkomplex an der Hohlstrasse in Zürich, hat auch Vicafe ihren neuen Sitz. Der bekannte Kaffeeröster betreibt schweizweit eine Vielzahl von Espresso-bars und beliefert Private, Büros und den Detailhandel mit seinen Mischungen. Was viele nicht wissen: Zu Vicafe gehört auch Vivi Kola, die Schweizer Colamarke, die 1938 lanciert worden war und als Hauptsponsor der Tour de Suisse 1949 einen Boom erlebt hatte. «In den Achtzigerjahren wurde die Konkurrenz aus den USA immer mächtiger, und die Produktion musste eingestellt werden», sagt Vivi-Kola-Geschäftsleiter Camilo Antezana. Zu diesem Zeitpunkt gehörte die ebenfalls im Kanton Zürich gelegene Mineralquelle Eglisau, die das Getränk damals herstellte, zu Feldschlösschen. 1986 liefen die letzten Vivi-Flaschen übers Band, dann wurde in der Anlage nur noch Pepsi abgefüllt.

2010 hatte der Eglisauer Christian Forrer den Wunsch, die Limo aus seinem Heimatort wieder aufleben zu lassen. Er erinnerte sich daran, wie er und seine Schulfreunde jeweils am Mittwochnachmittag zur Abfüllerei geradelt waren und dort ein Fläschchen Vivi Kola geschenkt erhalten hatten. Im Archiv fand er alte Fotografien und Dokumente – darunter die Originalrezepturen für Vivi Kola. Neben Zucker, Vanilleschoten und Mineralwasser braucht es Kolanüsse, die vorwiegend in Kamerun wachsen. In den 1930er-Jahren hatten die Eglisauer eigens eine Expedition unternommen, um diese Nüsse vor Ort zu beschaffen. Christian Forrer startete zunächst auf kleiner Flamme: In Eglisau öffnete er einen Laden für Vivi Kola, den er mit einem Café ergänzte. Dieses bildete den Start der Vicafe, die mit ihren Kaffeespezialitäten rasch expandieren konnte.

Rüben- oder Rohrzucker – eine schwierige Frage

Mitarbeiter von Vivi Kola begaben sich 2017 und 2019 erneut nach Kamerun, um dort Kolanüsse aus fairem Handel zu finden. Seitdem sei der Nachschub gesichert, sagt Camilo Antezana. Schwierig seien die sehr hohen Kosten von Vanille, welche der Cola eine sanfte Note verleiht. Derzeit stammten ihre Bio-Fair-Trade-Vanilleschoten aus Madagaskar und seien entsprechend teuer. «Aber wir verzichten bewusst auf künstliche Aromen, das würde unserer Philosophie widersprechen», meint Camilo Antezana.

Passend dazu hat Vivi Kola neben der klassischen Retro-Limo eine Reihe von Bioprodukten lanciert. Die kleine Schwester der Vivi Kola ist die Vivi Kola Bio, die auch mit Kolanuss und Vanille gewürzt ist, jedoch keine Phosphorsäure enthalten darf – so will es die EU-Bioverordnung. «Statt-

dessen ist Zitronensaft drin, womit sich der Geschmack recht stark vom Original unterscheidet», betont Camilo Antezana. Dass auf der Etikette die Bio-Suisse-Knospe fehlt, habe einen einfachen Grund: «Wir können keinen Schweizer Biozucker beschaffen, denn es gibt diesen nur in kleinen Mengen. Unseren Biozucker beziehen wir aus Paraguay.»

Diese Lösung sei punkto Umweltbilanz nicht per se schlechter, meint der Vivi-Kola-Geschäftsführer. Zuckerrohr gedeihe in den Ländern des Südens mit viel weniger Energieaufwand als die Zuckerrüben bei uns. Auch die Verarbeitung von Rohrzucker sei ökonomischer als beim Rübenzucker. Bleibe noch der Transport, wo man auf möglichst nachhaltige Varianten achten müsse. In der Standard-Vivi-Kola befindet sich aber ausschliesslich Zucker aus einheimischem Anbau.

Wichtiger als Labels sind Besuche vor Ort

Aktuell besitzen nur zwei Produkte der Vivi-Kola-Palette die Bio-Suisse-Knospe: eine Apfelschorle mit Früchten aus dem Zürcher Oberland (Schweizer Knospe) und der Vivi Bio Tea (Knospe). Diverse weitere Getränke entsprechen den Normen der EU-Bioverordnung, etwa Ingwer-Sodas mit Zitrone oder Blutorange und der Vivi Mate Bio. Im Angebot stehen zudem nicht biologische Getränke wie Wodka-Mate, Suivie (ein Aufguss aus der brasilianischen Frucht Jaboticaba, Walliser Äpfeln und Ingwer) sowie ein Getränk namens Vivi Nova, dessen Rezept eine künstliche Intelligenz (ChatGPT) erstellt hat. «Nova können wir aufgrund der benötigten Zutaten wie Chicoréewurzel-Pulver und der Zubereitung nicht biozertifizieren», sagt Camilo Antezana schmunzelnd. Die Hauptzutat, der Saft der Haskap-Beere, stamme jedoch aus Knospe-Anbau.

Auf die Frage, weshalb man mit Vivi Kola und Konsorten in den Biomarkt vordringen wolle, antwortet Camilo Antezana differenziert. Die Nachhaltigkeit entspreche der DNA der Firma, alle Mitarbeitenden stünden hinter dem Ziel, den Fussabdruck möglichst klein zu halten. Dazu komme der Einsatz zugunsten von fairen, sozial verträglichen Wirtschaftsweisen. Beim Kaffee zum Beispiel komme es öfters vor, dass Kinder auf den Plantagen arbeiten müssten. Es sei nicht immer garantiert, dass zertifizierte Plantagen alle sozialen Anforderungen einhalten könnten. «Deshalb arbeiten wir nur mit Plantagen zusammen, die wir persönlich kennen», betont Camilo Antezana. Bei den Biosoftgetränken stammten die Zutaten von zertifizierten Betrieben, deren Beschaffenheit man ebenfalls gut kenne. Schliesslich hätten auch unternehmerische Überlegungen zur Einführung von Vivi Kola Bio und deren Geschwister geführt: «Es ist nicht effizient, wenn wir die Gastronomie und den Handel nur mit einer Cola beackern; haben wir mehrere Pfeile im Köcher, steigen die Erfolgchancen.»

Mehrwegflasche, PET oder Aludose?

Bleibt die Frage der Verpackung. Die meisten Getränke aus dem Hause Vivi Kola sind in der Mehrwegflasche zu 33 cl erhältlich. Diese Flaschen werden vor allem über die Gastronomie verkauft. Manche Waren bietet die Firma auch in PET-



Vivi-Kola-Geschäftsführer Camilo Antezana am neuen Hauptsitz der Firma Vicafe in Zürich. Bild: Beat Grossrieder



85 Jahre nach der Firmengründung hat Vivi Kola auch ein Biosortiment. Bild: Vivi Kola



Bis zu 5000 Flaschen pro Stunde sowie PET-Gebinde und Aludosen laufen übers Band der neuen Abfüllanlage in Eglisau ZH. Bild: Vivi Kola

Flaschen oder in Aludosen an. Der Grund: Mehrwegflaschen, die ein Pfandsystem benötigen, werden von keinem Grossverteiler mehr ins Sortiment genommen. Auch verschwinden die Quartierläden, die einen Harass mit Leergut zurücknehmen würden. «Der Einzelkunde und die Einzelkundin haben hier ein Problem, sie können das Leergut eigentlich nur zum Getränkehändler bringen», räumt Camilo Antezana ein. Deshalb

seien unter Umständen auch eine PET-Flasche und eine Aludose, falls sie recycelt würden, eine valable Alternative. Am schlechtesten aber sei die Umweltbilanz bei jenem Gebinde, das man sicher nicht ins Sortiment nehme: bei der Einweg-Glasflasche. Beat Grossrieder

www.vivikola.ch