

Leise rieselt die Frucht

Fertig schnippeln! Fertig verfaulte Beeren! Jetzt kommen pure Früchte in Pulverform.

VON ALEXANDRA FITZ

Wir öffnen den Deckel, uns steigt eine Fruchtstaubwolke in die Nase. Himbeere. Eindeutig der süss-säuerliche Geschmack der kleinen Roten. Das verrät dann auch die Farbe. Ein sattes, dunkles Pink. Das farbige Pulver soll 100 Prozent Frucht sein. Gefriergetrocknete Beeren, die zu feinem Pulver vermahlen wurden. Wir sollen sie in Joghurt, Müesli und Smoothies geben. Oder besser rieseln.

Pulver in kalte Milch und in einem Shaker schütteln. Fertig ist der Himbeer-Drink! Er schmeckt natürlich, nicht süss - so wie wir das bei gekauften Shakes oft vermissen. Und das Bananenpulver? Wir geben einen Teelöffel ins Naturjoghurt. Bananig. Ohne künstlichen, übertriebenen Geschmack.

Frooggies (gesprochen: fruu-tsch-iis) steht für 100 Prozent pure Frucht, keine Zusatzstoffe, ohne Zuckerzusatz. Die drei Fruchtpulver-Erfinder Philippe Nissl (32), Sarah Nissl-Elkuch (32) und Patrick Elkuch (33) aus Liechtenstein treffen damit den Nerv der Zeit. Überall heisst es «frei von», natürlich wird gegenüber künstlich immer mehr bevorzugt. Die Leute wollen keine Geschmacksverstärker mehr, keine Zusatzstoffe und keine künstlichen Aromen. Sie wollen wissen, was sie sich in den Mund schieben. Und es soll möglichst unbehandelt sein.

Einfrieren und dann mahlen

Dafür setzt Frooggies auf die Methode der Gefriertrocknung. Dabei werden reife Früchte eingefroren, durch ein Vakuum wird den Früchten das Wasser entzogen. Der Geschmack bleibt. «Das passiert ohne Hitze und ist deswegen das schonendste Verfahren», erklärt Philippe Nissl. Alle Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten. Dann werden die Früchte gemahlen. Aus 1 kg Erdbeeren gewinnen sie etwa 100 g Pulver. Schliesslich besteht die Frucht zu 90 Prozent aus Wasser.

Im Prinzip, so Philippe, sei es dasselbe wie die kleinen Fruchtstückchen, die wir im Joghurt finden. Nur eben als Pulver, so sei es vielseitiger einsetzbar. In Drinks, in Desserts, beim Backen.

Aber im Müesli etwa will man doch die frische, knackige Frucht. Allein schon fürs Auge. «Wir wollen Früchte nicht ersetzen. Frooggies soll auch ergänzen, wenn man mal eine Frucht nicht zu Hause hat», sagt Philippe. Beim Testen fällt auf, dass sich das Pulver nicht immer komplett auflöst. Das sei der Preis, den man zahlen müsse, wenn man es 100 Prozent natürlich wolle, erklären die Gründer.

Heute werden an jeder Ecke frische Säfte angeboten, und Smoothies-Bars pürieren Früchte um die Wette. So kamen auch Philippe, Sarah und Patrick auf die Frucht. Im Urlaub in Brasilien gab es jeden Tag einen Smoothie. Zu Hause war das schwieriger. Da muss es eine andere Möglichkeit geben, dachten sich die drei. So kamen sie auf das Gefriertrocknen. Die drei sind von ihren natürlichen Pulverfrüchten so über-



Farbig und zu 100 Prozent pure Frucht: Frooggies kommen ohne Geschmacksverstärker aus.

Sandra Ardizzone



Philippe Nissl, Sarah Nissl-Elkuch, Patrick Elkuch.

zeugt, dass sie alle drei ihre Bank-Karriere aufgegeben haben und ihre ganze Energie in ihr Start-up pulvern.

In der Höhle des Löwen

Das hat sich nun schon mal ausgezahlt. Denn am Dienstagabend stellen sie ihr Produkt vor einem Millionenpublikum vor. Das Start-up tritt in der Gründer-Show «Die Höhle des Löwen» auf VOX auf. Das Erfolgsformat erreicht pro Sendung knapp drei Millionen Zuschauer. In der Show versuchen Jung-Unternehmer die Jury von ihren Ideen zu überzeugen und sie als Investoren zu gewinnen. Die «Löwen» sind unter anderem Carsten Maschmeyer und Jochen Schweizer.

Das junge Team flog im März dieses Jahres nach Köln zur Aufzeichnung. Nie hätten die Liechtensteiner gedacht, dass sie tatsächlich angenommen werden. Ob es zu einem «Deal» gekommen ist, verraten sie natürlich noch nicht. Doch warten muss man sowieso nicht, denn Frooggies gib es im Online-Shop, im Jelmoli, bei Interio und in Changemaker-Filialen und ab nächster Woche bei Manor.

Löwen hin oder her. Das natürliche Fruchtpulver passt bestens zur heutigen

Gesellschaft. Langsam begreifen alle, dass wir zu viel Zucker essen (täglich im Schnitt fast 120 Gramm, die Hälfte wäre okay). Sogar Bundesrat Alain Berset schreitet ein und will den Zuckergehalt in Joghurts und Müesli reduzieren. Denn genau in den Frühstückprodukten lauert versteckter Zucker. Wem die Pulverfrüchte zu wenig süss sind, der zuckert nach. Aber so hat den Zuckerstreuer oder das Honigglass wenigstens jeder selbst in der Hand.

Bald auch Gemüsepulver

Der Wunsch nach frischen Zutaten trifft auf unseren Mangel an Zeit. Frische Früchte einkaufen, waschen und schnippeln - alles aufwendig. Und wenn man sie verwenden möchte, sind sie oft schon angefault. Im Büro hat man dann keinen Mixer und sowieso nicht den Nerv, Früchte zu rüsten. Da möchte Frooggies ansetzen. Haltbarkeit sowie einfache und schnelle Zubereitung.

Und was heisst eigentlich «Frooggies»? Es ist ein Wortspiel aus Fruits, Smoothies und Veggi. Warum Veggi? «Wir möchten bald auch Gemüsepulver machen», antwortet Philippe.

www.frooggies.com

Entkorkt

Biowein aus der Industriezone

Die Familie Vogel, die in Zürich mit Weinen aus dem Südtirol und Trentino handelt und zudem auf dem Premstalerhof in St. Magdalena bei Bozen selbst Wein erzeugt, setzt sich seit Generationen für die Weine aus Italiens nördlichstem Anbaugebiet ein. Juniorchef Sebastian Vogel hat es sich sogar in den Kopf gesetzt, seinen Kunden jeden (!) Südtiroler Wein anbieten zu können. Kein Wunder, dass man bei Vogels immer wieder auf Trouvaillen stösst. So brachten Vater Marco und Sohn Sebastian kürzlich zu einer von unseren privaten Degustationen einen Wein vom Nusserhof mit, von dem ich bisher noch nie gehört hatte.

Dabei zählt der heute strikt biologisch bewirtschaftete Nusserhof, der am Stadtrand von Bozen als grüne Oase mitten in der Industriezone zwischen Bahngleisen und Eisack liegt, zu den traditionsreichsten Weingütern des Südtirols. Seit 1788 befindet sich der Hof im Besitz der Familie Mayr, die zur Hitlerzeit viel Leid zu ertragen hatte: Nachdem Josef Mayr-Nusser den Eid auf die Waffen-SS verweigert hatte, wurde er zum Tode verurteilt und starb auf dem Weg ins KZ Dachau. Nach dem Krieg kämpfte die Familie jahrelang um den Erhalt ihres Hofes, der erst Mitte der 1980er-Jahre im Andenken an Josef Mayr-Nusser unter Schutz gestellt wurde.

Die porphyrhaltigen Böden und die gut durchlüftete Lage am Ausgang des Eisacktals bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau der autochthonen Rebsorten Blatterle, Vernatsch, Lagrein und Teroldego. Selbst Vogels können alle diese Weine nur in homöopathischen Mengen anbieten. Am ehesten erhältlich ist noch der Lagrein Riserva 2010, der nach zwei Jahren Fass- und drei Jahren Flaschenlagerung auf dem Markt ist und als eigenwilliger, von Teriärraromen geprägter Wein mit Ecken und Kanten noch etwas gewöhnungsbedürftig erscheint. Liebhaber von authentischen, charaktervollen Weinen werden ihn aber gerade deshalb zu schätzen wissen.

ANDREAS KELLER



SÜDTIROL LAGREIN RISERVA 2010
Produzent: Nusserhof Heinrich Mayr, Bozen (I)
Herkunft: Südtirol
Appellation: Südtirol DOC
Rebsorte: Lagrein
Beste Trinkereife: jetzt bis 2025
Passende Gerichte: Pilzgerichte, Ochsenschwanzragout, Wild
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Georg Vogel Weine, Zürich, Tel. 044 362 36 50, www.weinvogel.ch, Fr. 27.90

Aufgetischt

Bürgli, Wollishofen ZH

Bei der Roten Fabrik am linken Zürichseufer geht es hinauf. Das Restaurant Bürgli tischt in einem denkmalgeschützten Haus von 1864 auf. Vis-à-vis die Alte Kirche, beste Sicht auf den See. Im Restaurant harmonisiert die rote Wand mit den weiss gedeckten Tischen. Goldene Spiegel, Kronleuchter und der schwarze Flügel verleihen eine besondere Eleganz. Die Karte ist unkonventionell. Und hübsch von Hand geschrieben. Wir entscheiden uns für das kalte Gurken-Joghurt-Süppchen, derzeit ein beliebter Kartengast, und für ein Cherrytomaten-Bettchen mit cremigem Büffelmozzarella zur Vorspeise. Das Kalbspaillard kommt mit ein wenig zu viel Melonenwürfeln, die ein bisschen an Frucht-salat erinnern. Das schottische Lachsmedaillon mit Beluga-Linsen ist köstlich. Einer der



letzten Sommerabende geniessen wir mit Heidelbeer-Tiramisù und einem Rosé Federweiss aus Eglisau. Auf der Karte stehen nur europäische Weine. Nun ist der Herbst eingezogen. Auch auf der «Bürgli»-Karte. Wir müssen also bald wieder hin. ALEXANDRA FITZ

Tolles Ambiente mit Farben und schöner Deko hoch über dem Zürichsee. HO



Küche Saisonale Küche mit frischen Lebensmitteln von Lieferanten aus der Region.



Service Freundlich und kompetent, sehr persönlich.



Ambiente Farbenspiel, helle Räume, Tradition und Moderne kombiniert.



Preis Vorspeisen ab 10 Fr. Fisch und Fleischmenüs ab 40 Fr.

Adresse

Kilchbergstrasse 15, 8038 Zürich, 044 482 81 00, Sonntag offen, www.restaurantbuergli.ch.

Aufgefallen

Der Bierbrauapparat Pico ist kaum grösser als eine Kaffeemaschine und funktioniert auch nach dem bewährten Nespresso-Kapsel-System. Bierkapsel reinschieben (über 100 Geschmacksrichtungen stehen zur Auswahl), Alkohol- und Bitterkeitsgehalt feinjustieren und Startknopf drücken. Nach zwei Stunden sind fünf Liter Craft-Bier gebraut. Das Bier lässt man eine Woche nachgären, ehe es servierbereit ist. Kann online für 8000 Dollar vorbestellt werden. (RAS)

