

Fruchtiges aus der Flasche

Sirup ist längst den Kinderschuhen entwachsen. Auch Erwachsene schätzen die fruchtig-süssen Einmachschätze in unterschiedlichster Form. Wir stellen Ihnen vier Produzenten vor, für die Sirup und andere Einmachspezialitäten eine Herzensangelegenheit bedeuten.



Zuckerpeitsche:

Jeder Sirup ein «Fräulein»

Christian Eckert ist der Initiant der «Zuckerpeitsche», welche 2013 gegründet und deren Start teilweise mittels Crowdfunding (100-days.net) finanzierte wurde. Ihn fasziniert Sirup, weil dieser oft unterschätzt und als Kindergetränk abgetan wird. Er möchte deshalb das Image des Sirups entstauben. Sirup soll «funky» sein und auch Erwachsene ins Schwärmen bringen, egal ob mit Wasser aufgegossen oder als Zutat in einem Cocktail. Chris sagt über seine «Zuckerpeitsche»: «Sie ist eine Sirupmanufaktur, die eine Familie von verschiedenen «Fräuleins» umfasst. Jede dieser Damen repräsentiert eine andere Geschmacksrichtung. 1 Rosie steht für Rhabarber-Tonkabohne 2 Frida für Mate, Lilly für Zitrone und Fräulein Julia für Sauerkirsche. Die Philosophie von «Zuckerpeitsche» ist es, vorzüglichen Sirup herzustellen, kombiniert mit ästhetischem Anspruch an Flasche und Etikette. Eine «Zuckerpeitsche» soll optisch wie kulinarisch im täglichen Gebrauch Freude bereiten.»

Erhältlich sind die Sirupe im Online-Shop von youngdesignersmarket.ch oder direkt bei Christian Eckert sirup@zuckerpeitsche.ch

Chratte Chuchi: Sirup und viel mehr

Vor gut 20 Jahren kehrte der gelernte Konditor-Confiseur Beat Urech der Lebensmittelindustrie den Rücken, um die «Chratte Chuchi» zu gründen und in der heimischen Küche Pesto, Konfitüren und Marinaden herzustellen. 2003 stieg auch seine Frau Charlotte Eckert Urech voll ins Geschäft ein. Heute umfasst das «Chratte Chuchi»-Sortiment rund 100 Produkte, darunter auch 13 Sirupe. Diese entstanden eher beiläufig als Ergänzung des Sortiments und enthalten – wie die Konfitüren und Gelees – keine Zitronensäure, sondern ausschliesslich den Saft frischer Zitronen. Uns haben die Sorten 3 Rhabarber-Himbeere, 4 Ingwer-Minze sowie der 5 Rosensirup aus Damascener Rosen besonders gut gefallen, um nur einige der originellen Kombinationen zu nennen. Diese und weitere Einmachschätze aus der «Chratte Chuchi» kann man jedoch nicht nur auf den Internet-Seiten, sondern von April bis Dezember (ausser am Monatsersten) auf dem Luzerner Wochenmarkt am Stand von Urechs entdecken. Auf der Homepage findet man zudem eine ausführliche Händlerliste. chrattechuchi.ch

