

Das  
Magazin  
für Vintage  
Lifestyle

# Vintage TIMES



Die Zukunft  
von gestern & heute

Leidenschaft  
Motorradfahren

Von sittsam  
bis verführerisch:  
Bademode

AUSGABE 5  
Juni - August 2016  
CHF 12.00



ISSN: 2297-2684



Sie heissen Lilly, Julia und Rosie und schmecken nach Zitrone, Sauerkirsche und Rhabarber. Abgefüllt in klassischen Glasflaschen im Retro-Design, erfreuen die Sirup-Fräuleins Gaumen und Auge. Wir haben Chris Eckert in seiner kleinen Sirupmanufaktur in Luzern besucht und sind dabei auf viel Sinn für das Nostalgische gestossen.

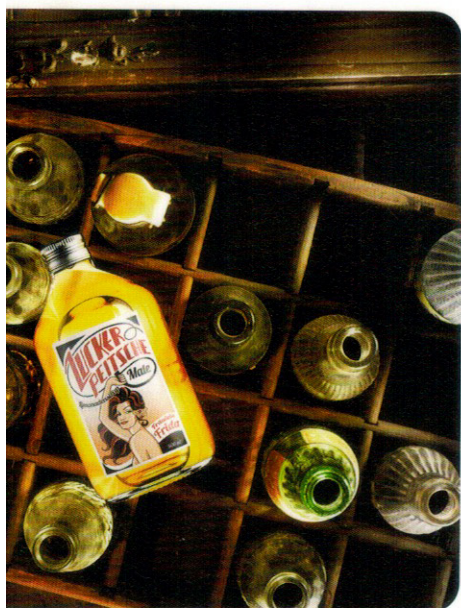
## Mit Zucker und Peitsche: Sirup erfrischend anders

TEXT ELIANE PFISTER LIPP

**E**in Sirup ist nun nicht gerade etwas Neues. Es haften ihm sogar ein gewisses Kinderimage an, gibt Chris zu. Das war für ihn aber kein Hindernis, den Sirup neu zu entdecken, sondern gerade eine Herausforderung. Er sei nämlich in ganz vieler Hinsicht einsetzbar: Klassisch als Limonade mit Mineralwasser, in Cocktails oder beim Kochen.

### Sirup wie anno dazumal

Chris ist denn auch gelernter Koch und lebte eine Zeitlang in Berlin, wo die Idee zur Gründung der Sirupmanufaktur «Zuckerpeitsche» entstanden ist und der Grundstein gelegt wurde. Wieder zurück in der Schweiz, begann er in der heimischen Küche am ersten Sirup zu tüfteln. Eine klassische Geschmacksrichtung sollte es zunächst sein: Zitrone. Er stöberte nach einem alten Rezept und verfeinerte es so lange, bis der Sirup auch wirklich so schmeckte, wie er sollte: nach echter, frischer und intensiver Amalfi-Zitrone und nicht nach einem industriell hergestellten Produkt, das im Mund den schalen Nachgeschmack künstlicher Aromen hinterlässt. Wie anno dazumal



von der Grossmutter gemacht musste er sein, ein ehrliches und authentisches Produkt, das keine Farbstoffe und keine Geschmacksverstärker enthält.

Dass ein solches handgefertigtes Produkt nicht in eine stillose PET-Flasche gehört, war für Chris von Anfang an klar. Als Material kam nur das klassische Glas in Frage, das eine gewisse Wertigkeit transportiert, mit einer Form, die an früher erinnerte, und mit einem retroinspirierten Etiketten-Design, das einen hohen Wiedererkennungswert hat. Alles nicht ganz einfach zu bewerkstelligen, sind Plastikflaschen und Massenproduktion mit hohen Stückzahlen heute doch Standard in der Getränkeindustrie. Doch nach langer und schwieriger Suche nach der richtigen Flasche ist Chris nun zufrieden mit dem Ergebnis: «In meinem Sirup verbinde ich meine Liebe zur Kulinarik, zum Design und zur Nostalgie».



### Fräuleins mit einem Augenzwinkern

So sind der Name «Zuckerpeitsche» und die kecken Fräuleins eine Hommage an die vergangenen Jahrzehnte. Jede Geschmacksrichtung darf sich mit ihrem eigenen Fräulein schmücken: die blonde «Lilly» ziert den Zitronensirup und erinnert an ein Pin-up aus den 1940er und 50er Jahren. Fräulein «Rosie», Rhabarber und Tonkabohne miteinander vereinend, repräsentiert eine freche junge Frau aus den 1980er Jahren. «Frida» ist eine feurige, dunkelhaarige Schönheit und aus brasilianischem Mate hergestellt die «Wachmacherin» unter den Fräuleins. «Julia» ist die einzige, die es auch in echt gibt: Chris widmete den lieblichen Geschmack der süss-säuerlichen Sauerkirsche seiner Freundin. Ursprünglich wollte er für alle Fräuleins den Geist der 1930er Jahre aufnehmen – das Berlin jener Zeit diente als Inspirationsquelle –, aber bei den grafischen Entwürfen habe sich schnell gezeigt, «dass ganz einfach Farbe fehlte, um die gewünschte Lebensfreude auszudrücken.» So ist nun ein bunter Mix aus verschiedenen Persönlichkeiten entstanden.



Den Einwand, die Fräuleins mit der schwingenden Peitsche könnten sexistisch anmuten, lässt Chris nicht gelten. Er sieht nichts Negatives in der angegrauten Bezeichnung «Fräulein» für eine unverheiratete Frau, die heute fast vollständig aus unserem Wortschatz verschwunden ist – im Gegenteil: «In Kombination mit der Peitsche bekommen die Fräuleins einen spielerischen Ausdruck mit einem Augenzwinkern und gerade die Würde, die sie eigentlich verdienen.» Ausserdem dürfe das Ganze auch etwas provokant sein.

### Berlin als Ziel

Chris produziert und organisiert von A bis Z – oder vom Sirup, über die Abfüllung bis hin zu Vertrieb und Verkauf – alles selber. Vor rund einem Jahr gelangte er mit einer Portion Hartnäckigkeit und Glück an eine kleine Produktionsküche am Rande von Luzern. Seither blubbert der Sirup in den Töpfen unter alten Industrielampen aus einer Ostberliner VEB-Fabrik (ein «volkseigener Betrieb» der ehemaligen DDR). In diesem Ambiente wird auch oft an neuen Sirupen

experimentiert. «Zuckerpeitsche» legt nämlich Wert auf besondere Geschmacksrichtungen, die sonst nicht zu finden sind. So kommt demnächst auch ein «Tonic»-Sirup auf den Markt.

Wer nach einem «Zuckerpeitsche»-Sirup Ausschau hält, kauft laut Chris «mehr als das, was drin ist». Er investiert in ein mit Liebe hergestelltes Lifestyle-Produkt, das nicht aus der Ideenküche einer beliebigen Marketingabteilung stammt, sondern seiner eigenen Vorstellung und seinen Händen entsprungen ist. Mit viel Herzblut, Leidenschaft und Geduld verfolgt er das Ziel, einst seinen Bar-Nebenjob aufgeben und von seinem Sirup leben zu können. Expansionspläne bestehen bereits: «Zuckerpeitsche» soll ab nächstem Jahr auch in Berlin produziert und lanciert werden. Also genau dort, wo alles begann.

Bezugsmöglichkeiten und weitere Informationen zur Zuckerpeitsche findet ihr unter [www.zuckerpeitsche.ch](http://www.zuckerpeitsche.ch).

