

— GASE NUTZEN —

Prickelnd aus dem Hahn

Ein überdimensionierter Wasserhahn ziert den Eingang des Firmensitzes von Soda Fresh im schweizerischen Seon. Dort kann jeder Passant gratis ein Glas frisches Sodawasser zapfen. Beim Trinken kann er sich dann über die hervorragende Qualität des Seoner Leitungswassers informieren, aus dem der Sprudel an Ort und Stelle gemacht wird. Mit diesem Demo-Gerät wird auch das Geschäftskonzept des Familienunternehmens greif- und schmeckbar: prickelnde Frische direkt aus dem Wasserhahn. Das Prickeln ist dem Kohlendioxid zu verdanken, das Messer aus der Nachbarstadt Lenzburg anliefert.

Bis in die 1960er-Jahre gehörte der Soda-Siphon zur Standardausstattung der meisten Haushalte in Europa. Dann kam die Cola-Welle, und abgefüllte Softdrinks verdrängten die Flasche mit dem charakteristischen Schraubkopf. Doch seit der Jahrtausendwende erlebt der selbstgemachte Sprudel eine Wiedergeburt. Urs und Margrit Jäger waren ihrer Zeit voraus, als sie sich bereits 1993 die Schweizer Vertriebsrechte für das Sodabereitungsgerät eines britischen Herstellers sicherten. Anders als beim Siphon, der für jede Füllung eine neue CO₂-Patrone braucht, war in ihm eine kleine CO₂-Flasche

eingebaut, die eine ganze Weile für prickelnden Genuss sorgen konnte. „Die ersten zwei Jahre haben wir gehungert“, erinnert sich der Gründer und Geschäftsführer, „doch dann ging der Absatz steil nach oben.“

Soda-Geräte in allen Größen

Nach der Trennung vom britischen Partner im Jahr 1999 beschloss Urs Jäger ein eigenes Gerät zu entwickeln. Bald folgte eine lange Reihe weiterer Produkte, vom Ein-Liter-Tischgerät bis zum Wasserbereiter in der Größe eines kleinen Schrankes, der zum Beispiel in Firmen oder Kranken-

häusern Verwendung findet. Selbstgemachter Sprudel kostet wenig, man muss keine Flaschen und Kisten schleppen, und in der Transport-Ökobilanz ist das Wasser aus dem Hahn nicht zu schlagen. Das sprach sich nach und nach herum, nicht nur in der Schweiz. Der Markt wuchs und wurde auch für größere Anbieter immer interessanter. Die Jägers fokussierten ihre Aktivitäten deshalb zunehmend auf Armaturen zum Direktbezug des Sprudels aus dem Wasserhahn.

Unverzichtbares CO₂

Inzwischen macht Soda Fresh den



Ketty Clemente, die Ehefrau von Donato Clemente, Projektleiter im Technischen Verkauf bei Messer in der Schweiz, zusammen mit ihren Kindern Giada und Loris.

größten Teil des Geschäfts mit solchen Wasserhähnen, die vorwiegend über Küchenbauer vertrieben werden. Unverzichtbar sind dabei die CO₂-Zylinder, aus denen das sprudelnde Gas ins Wasser geleitet wird. Die Zylinder von Soda Fresh enthalten je nach Größe zwischen 285 Gramm und 10 Kilogramm CO₂; letzteres reicht für rund 1.600 Liter Sprudel. In der Regel erfolgt der Austausch der leeren gegen die vollen Behälter bei einem von 600 Verkaufsstellen in der Schweiz. Meist sind dies Drogerien, Apotheken, Eisen- oder Haushaltwarengeschäfte.

Die Zylinder werden bei Soda Fresh in Seon befüllt. Im Hof steht ein 10-Tonnen-Vorratstank mit dem Messer-Logo, der reines Lebensmittel-Kohlendioxid enthält. Das Gas wird mit minimalem CO₂-Fußabdruck nach Seon geliefert, denn der Hauptsitz von Messer in der Schweiz befindet sich buchstäblich „um die Ecke“ im benachbarten Lenzburg. Von dort fährt der Tankwagen gerade einmal zwei Kilometer, um den Tank aufzufüllen. Von ihm führt eine Rohrleitung zur selbstkonstruierten Abfüllmaschine. Die Gasmenge wird mit der integrierten Waage ermittelt.

Nach der Abfüllung erhält jeder volle Zylinder eine Vakuumverpackung, die nicht nur den hohen hygienischen Standard sondern auch die Füllmenge sichert: Bei einem Leck bläht das austretende Gas den Kunststoffbeutel auf, der Zylinder wird aussortiert.

Redaktion



**Fragen Sie:
BRUNO SUTER**

Leiter Technischer Verkauf
Messer Schweiz AG
Tel.: +41 62 886 41 80
bruno.suter@messergroup.com