

Woher kommt die Idee für das erste WINZERTONIC® Water?

In den 1950er Jahren hat Frieder Eberbach mit der Wünschelrute im Rieder 6 in Lauffen mehrere starke Wasserquellen entdeckt. In den 1980er Jahren hat Willi Schäfer das Weingut mit Wohnhaus vom Ortskern in die Einzellage „Riedersbückele“ verlegt. Das Vorhandensein von Quellwasser erleichterte die Aussiedlung enorm, schließlich brauchte man geeignetes Trinkwasser. Das öffentliche Netz ist mehr als drei Kilometer weit weg und ohne das Quellwasser wäre eine Aussiedlung nicht möglich gewesen.

Neben dem Verkauf von Flaschenweinen wurde in den 1990er Jahren die Erzeugung von eigenem Winzersekt als zweites Standbein aufgebaut. Unter großem finanziellen Aufwand wurde die Abfüllanlage technisch so umgebaut, dass es auch möglich war, kohlenensäurehaltige Getränke unter hohem Druck selber auf dem Weingut abzufüllen.

Nachdem die vorgeschriebenen Trinkwasser-Analysen von den Behörden immer aufwendiger geworden sind, hat sich Frieder Schäfer Gedanken gemacht, wie man aus dem eigenen Quellwasser ein innovatives Getränk entwickeln kann. Als Gin-Fan ist ihm irgendwann aufgefallen, dass es auf dem Markt kein regionales Tonic Water gibt.

Also hat er getestet, wie er aus eigenem Quellwasser, eigenem Traubensaft sowie natürlichen Kräuterextrakten einen hochwertigen Mix-Partner für regionale Gins entwickeln kann. Auch solo getrunken sollte das Tonic erfrischend herb schmecken. Nach zwei spannenden Monaten des Probierens war die Rezeptur perfekt. Die Marke WINZERTONIC® wurde geschützt und die erste Charge ist abgefüllt. Die ersten Rückmeldungen von den Kunden waren sehr positiv. Innerhalb von kurzer Zeit wurde fast die gesamte Jahresplanmenge verkauft. Der Markteinstieg ist also gelungen. Die Marktlücke soll daher weiter gezielt regional ausgebaut werden.

Wie wird das WINZERTONIC® hergestellt?

Das WINZERTONIC® wird aus ausgewählten Zutaten auf dem Weingut hergestellt. Durch die Verwendung von eigenem Quellwasser und eigenem Traubensaft ist 99 % des Inhaltes aus regionaler Produktion. Frieder Schäfer war es ein Anliegen, nur hochwertige und natürliche Kräuter- bzw. Fruchtextrikte zu verwenden. Die Rezeptur ist selbst komponiert und einzigartig auf dem Markt. Viele Verbraucher haben sich an den Standard-Tonics großer Konzerne satt getrunken und wollen ein neues, individuelles Geschmackserlebnis.

Besonders wichtig war neben dem erfrischend-herben Geschmack auch eine freiwillige Zuckerbegrenzung auf maximal 33 Kcal pro 100 ml. Das ist rund ein Viertel weniger Zucker als in handelsüblicher Cola. Wenn der Absatz weiter so ansteigt und wirtschaftliche Mengen erreicht werden, dann ist in einem zweiten Schritt eine Vegan- und Bio-Zertifizierung geplant. Auch ohne Zertifizierung gilt: das WINZERTONIC® ist mit Sorgfalt, gentechnikfrei und vegan hergestellt worden. Es wurden keine künstlichen Farb-, Aroma- oder Süßungsmittel verwendet. Das Tonic wurde im Fachlabor mikrobiologisch getestet und ist ein hochwertiges Lebensmittel.

Gibt es bald noch eine neue Geschmacksrichtung?

Mit dem geplanten WINZERTONIC® „FlowerPower“ soll das Traubenblütenaroma, das in jeder jungen Traube steckt, in die Flasche gebracht werden. Dazu wird das ganze Weinguts-Team Anfang Juni jede Menge der duftenden Traubenblüten einsammeln. Daraus wird dann ein natürliches Aroma-Konzentrat hergestellt, welches das neue Tonic sehr floral machen wird. Also echte Power aus der Flower. Wie immer bleibt das Tonic angenehm herb im Geschmacksprofil. Die zweite Sorte wird spätestens im Laufe des Sommers den Markt kommen.