



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

Ein 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 hergestelltem Produkt, das im Mund den schalen Nachgeschmack künstlicher Aromen hinterlässt. Wie anno dazumal