

Ein Schluck Heimat



Rivella, der erfrischende Durstlöcher im Alltag.

Feines von hier. Wie einheimische Produkte seit Kindheit unser Leben prägen und einen festen Platz in unserem Alltag erobern haben. Zum Beispiel die Durstlöcher von Rivella.

Von Rolf Hürzeler

Rivella unterstützte einst das Ski-Team, zu dem Maria Walliser gehörte.



In jedem Fläschli steckt ein kleines Geheimnis. Das zeichnet Rivella gegenüber den meisten anderen Erfrischungsgetränken aus. Denn nur wenige Personen auf der ganzen Welt kennen die genaue Rezeptur des typischen Geschmacks von Rivella. Mit der Verschwiegenheit der Verantwortlichen ist anzunehmen, dass das Geheimnis noch lange am Produktionsort im aargauischen Rothrist gewahrt bleibt.

Erinnerungen an die Kindheit

Somit ist gesichert, dass Rivella bleibt, was es ist: Ein urschweizerisches Getränk, das für viele Menschen ein Stück Heimat bedeutet. Wer lange Zeit im Ausland weilte, freut sich neben dem Cerve-

lat oftmals als Erstes auf einen Schluck aus den Flaschen mit den charakteristischen Etiketten. Denn das Getränk erinnert an die Kindheit, an erste Beizenbesuche mit den Eltern oder die späteren Jugendjahre mit Freunden im Ausgang.

Am Anfang dieser Erfolgsgeschichte steht ein Tüftler, der Zürcher Robert Barth. Er war Jurist, doch die trockenen Gesetzbücher genügten ihm nicht für ein erfülltes Leben. So war er zu Beginn der Fünfzigerjahre in Stäfa ZH davon beseelt, ein neuartiges Getränk zu entwickeln, erklärt Martina Pfeiffer (49), Verantwortliche für die ganze Lieferkette inklusive Produktion bei Rivella: «Es sollte gesund und gleichzeitig schmackhaft sein.» Dabei kam ihm sein Bruder zu Hilfe. Dieser war im Besitz eines Rezepts für ein Molke-Bier. Robert

kaufte es ihm ab und arbeitete weiter daran. So entzog er etwa der Molke die Proteine, um Milcherum herzustellen. Diesem fügte er Kräuter- und Fruchtauszüge bei, womit an dieser Stelle bereits ein kleiner Teil des Geheimnisses verraten ist. Mehr wird aber nicht preisgegeben. Nur so viel: Das neue Getränk war nunmehr bereit für die Produktion.

Das Rezept ist geheim – und bleibt es auch

Wie Rivella zu seinem Namen kam

Fehlte nur noch der Name. Damals gab es noch ein Kursbuch der SBB, und Robert Barth blätterte eifrig darin herum. Er suchte nach einem treffenden Namen für seine Erfindung und wurde im Tessin fündig – Riva San Vitale lautete ein Ortsname, fast so poetisch wie ein Gedicht. Das war genau das,



Rivella Blau wurde 1959 in der Schweiz eingeführt.



Der damalige Jus-Student Robert Barth gründete 1952 die Rivella AG.



FOTOS: PHOTOPRESS/RIVELLA (8), GETTY IMAGES

Silvan Brauen (Bild) und Erland Brügger leiten die Rivella Group.

DIE WICHTIGSTEN DATEN

- 1952 Beginn der Produktion in Stäfa ZH
- 1954 Umzug der Firma nach Rothrist AG
- 1958 Rivella Blau kommt in den Niederlanden auf den Markt
- 1959 Rivella Blau ist auch in der Schweiz erhältlich
- 1964 Passaia wird lanciert
- 1983 Die Fruchtsäfte von Michel werden dazugekauft
- 2019 Übernahme des Schweizer Vitaminwassers Focuswater
- 2024 Veganes Rivella Gelb kommt in den Verkauf

was er brauchte. Denn die Bezeichnung erinnerte ihn an «rivellazione» oder zu Deutsch «Offenbarung»: «Barth liebte solche Wortspiele; er war ein sehr philosophischer Mensch», sagt Martina Pfeiffer.

Erfolg auch in den Niederlanden

Neues Produkt, bestechender Name; das sind die Voraussetzungen für geschäftlichen Erfolg – und der stellte sich flugs ein. Rivella verkaufte sich so gut, dass die Anlage im zürcherischen Stäfa schnell zu klein wurde. Expansion war angesagt, und so zog das Unternehmen nach Rothrist, dem kleinen Ort am Jurafuss im westlichen Mittelland. Hier fand man genügend Platz für eine grosse Fabrik, wie sie heute noch steht mit mehr als 200 Mitarbeitenden.

Was hierzulande erfolgreich ist, sollte auch im Ausland ankommen, dachten sich die damaligen



In der modernen Fabrik in Rothrist werden Rivella-, Focuswater- (Vitaminwasser) und Michel-Produkte (Fruchtsäfte und Nektare) hergestellt.



Der Sitz der Rivella Group befindet sich im aargauischen Rothrist.



Im Rivella-Labor: Es wird grossen Wert auf höchste Qualität gelegt.



Martina Pfeiffer leitet die Supply Chain der Rivella Group.



Es gibt vier Sorten, unterschiedlich in Geschmack und Süsse.

Firmenchefs. Als Exportland boten sich als Erstes die Niederlande an, wo noch mehr Milchkühe weiden als in der Schweiz. Das helvetische Getränk schlug bei den Holländern ein. Wer weiss, vielleicht vermittelte es den Flachländern im Norden einen Hauch von unserer Bergwelt mit Gämsen und Murmeltieren? Rivella war jedenfalls bald so beliebt, dass auch Mediziner die Vorzüge des Produkts entdeckten. So schlug die niederländische Diabetes-Gesellschaft vor, es ohne Zucker herzustellen. Das war die Idee hinter «Rivella Blau», das zuerst in Holland und dann in der Schweiz in die Verkaufslöke und die Restaurants kam.

Martina Pfeiffer lädt mich zu einem Rundgang in die fast heiligen Hallen in Rothrist ein. Wer nun einen hektischen Betrieb erwartet, wird enttäuscht. Hier läuft alles sehr geordnet ab: Die Fläschli, PET oder Glas, drehen friedlich ihre

Runden durch die Abfüllanlage, als hätten sie schon wochenlang darauf gewartet, ihrem Lebenssinn zugeführt zu werden. Willig fahren sie auf den Laufbändern die Kurven, um mit ihrem flüssigen Inhalt unter die Leute zu gehen.

Die Produktion in Rothrist ist mengenmässig nicht zu unterschätzen. 25 000 Rivella-Flaschen laufen pro Stunde ab Band. So türmen sich in den Lageräumlichkeiten riesige Blöcke von Paletten, die auf den baldigen Abtransport warten. Vereinzelt fahren Hubstapler durch die Lagergassen und transportieren Fläschli-Türme ab, um sie zu den Lastwagen zu bringen. Die Rückkehr von den Produktionslinien führt durch die Eingangshalle auf den Weg zurück zum Bahnhof. Rivella-Plakate am Strassenrand begleiten mich und damit die ungelöste Frage: Was könnte wohl genau das Geheimnis hinter diesem Getränk sein? 🌱