

ZOLLIKOFEN

Schnapsidee zur Marktreife gebracht



Der Klee ist rot, der Likör gelb: Julia Schwery und Tobias Anliker gönnen sich ein Schlückchen ihrer Eigenkreation.

196 Anliker

Rotklee hilft Frauen in den Wechseljahren. Nun haben Studenten der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL) aus dem heimischen Gewächs einen Likör hergestellt – er kommt auch bei Männern gut an.

Der erste Schluck irritiert. Die erwartete Süsse bleibt aus. Der RotkleeLikör hat einen herb-süßen Geschmack, ein Hauch von Kräutern klebt am Gaumen. Die Flüssigkeit riecht leicht nach Heu und Wiese. Der Likör ist in eine elegante Glasflasche mit Korkverschluss abgefüllt und mit Sorgfalt von Hand ange-

schrieben. Liebevoll gestaltete Etiketten geben Auskunft über die Zusammensetzung und zeigen die Blüte. Sie ist rot, der Likör ist gelb. «Leider ist unser RotkleeLikör nicht rot geworden», bedauert Julia Schwery, Studentin der Agronomie an der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL) in Zollikofen. Aber sonst habe alles gut geklappt bei der Herstellung.

Zehn Monate Zeit

Die 24-Jährige und ihr Mitstudent Tobias Anliker tragen schwarze T-Shirts mit dem Bild des Rotkleees. Sie sind beide begeistert von ihrem Projekt, das sie im Rahmen einer Abschlussarbeit mit vier andern Mitstudenten auf die Beine gestellt ha-

ben. Die Themenwahl war frei, die Aufgabenstellung gegeben: Innerhalb einer Frist von zehn Monaten müssen die Studenten im Fach Unternehmungsführung eine Marktleistung erbringen und bis Ende Januar damit 700 Franken Gewinn erwirtschaften. Der Ertrag geht an die Stiftung Pro Specie Rara, die sich für den Schutz gefährdeter Nutz-



Argus Ref 37475325

tierrassen und seltener Kulturpflanzen einsetzt.

Rotkleeblätter lutschen

«Wir haben verschiedene Themen diskutiert und wieder verworfen», erzählt Tobias Anliker. Ein Produkt solle es sein, das sie selber herstellen und gut verkaufen könnten und das einen Bezug zur Region und zur Natur habe. «Ich habe als Kind gerne an den Blättern des Rotkleees gelsucht und den Saft genossen», erinnert sich Julia Schwery. Die Walliserin, die Pferdewissenschaft studiert, ist wie ihre Kollegen auf dem Land aufgewachsen. «Da war es naheliegend, dass wir uns auf der Wiese umgesehen haben und auf den Rotklee gestossen sind.»

Die Zubereitung von Likör sei eine einfache Sache. Anders aber die Vorbereitung. In den Sommerferien hiess es für die Studenten Blüten ablesen und Blätter abzupfen. Fünf Tage war die Gruppe auf einer Wiese in Luzern am Pflücken, ein Kilo pro Tag hat sie geschafft. «Anschliessend legten wir die Blätter in Alkohol ein und mischten

Honig und Traubenzucker bei», erzählt der 24-jährige Ostschweizer Anliker.

600 Flaschen aus 80 Litern

«Wer jetzt noch eine Flasche will, muss sich beeilen», sagt Schwery. Das Produkt habe reisenden Absatz gefunden. Im Könizer Online-«Regiolade», an Weihnachtsmärkten und an der SHL selber bei Degustationen hat das Team den Likör, der 26 Volumenprozent aufweist, verkauft.

80 Liter Likör füllten die Studenten in 400 Eindeziliterflaschen mit Verkaufspreis von knapp 11 Franken und 200 Zweideziliterflaschen für knapp 17 Franken. «Wir werden den angestrebten Gewinn erreichen»: Tobias Anliker ist optimistisch. Das Projekt sei gut gelaufen. Einzig die Tatsache, dass der Likör gelb geworden sei, habe überrascht. «Mit Goldmelisse hätten wir unseren Likör rot färben können. Aber das wollten wir dann doch nicht.»

SIMONE WÖFLI

• www.rotkleelikor.ch