



Gazosa

Gazzosa, Gassosa, Gasosa (in italienischsprachigen Regionen)

Das Wichtigste in Kürze

Gazosa ist ein kohlenensäurehaltiges Erfrischungsgetränk, das in den Bündner Südtälern, insbesondere im Misox, eine eigenständige Tradition entwickelt hat. Es steht für handwerkliche Herstellung und eine bis heute gepflegte regionale Getränkekultur.

Die Ursprünge der Gazosa (vom italienischen gassosa für «gashaltig») liegen im 19. Jahrhundert in der Südschweiz, von wo aus sie sich rasch in angrenzende Regionen verbreitete. In Graubünden entwickelte sich vor allem im Misox eine eigenständige Tradition. Seit 1921 wird in Grono Gazosa La Fiorenzana produziert, wodurch das Tal zu einem zentralen Ort dieser Getränkekultur wurde. Im Unterschied zu industriellen Softdrinks basiert Gazosa auf einem gekochten Zuckersirup, der nach dem Abkühlen mit natürlichen Aromen ergänzt wird. Ursprünglich entstand Kohlensäure durch natürliche Gärungsprozesse unter Einwirkung von Zucker und Sonnenlicht. Heute wird sie gezielt zugesetzt, was eine gleichbleibende Qualität gewährleistet.

Ein prägendes Merkmal ist die typische Glasflasche mit Bügelverschluss. Sie ist nicht nur funktional, sondern Teil des Produkterlebnisses: Beim Öffnen entsteht ein deutlich hörbarer Druckausgleich, der das charakteristische Gazosa-Gefühl ausmacht. Charakteristisch ist auch das Format von 35 cl, das sich klar von den gängigen Limonaden mit 33 oder 50 cl abhebt. Heute steht Gazosa für ein Stück regionaler Identität der Bündner Südtäler. Sie ist ein kulturelles Bindeglied zwischen alpiner Tradition und modernem Lifestyle und hat sich vom lokalen Erfrischungsgetränk zu einem in der ganzen Schweiz bekannten und beliebten Kultprodukt entwickelt.

Kulinarische Schätze



graubünden VIVA

Herkunft, Entwicklung und regionale Einordnung

Gazosa ist ein Getränk mit grenzüberschreitender Geschichte. Ihre Ursprünge liegen im 19. Jahrhundert in der Südschweiz, wo 1883 in Mendrisio eine der ersten Limonadenfabriken entstand. Das Wissen um die Herstellung kohlenensäurehaltiger Getränke verbreitete sich rasch in angrenzende Regionen, darunter auch die Bündner Südtäler. Für Graubünden ist insbesondere das Misox prägend. Bereits 1898 erhielt Gaspare Beer in Mesocco die erste Lizenz zur Herstellung kohlenensäurehaltiger Getränke im Tal und legte damit die Grundlage für die regionale Entwicklung. Einen entscheidenden Schritt markiert das Jahr 1921: In Grono begann Francesco Tonna mit

der Produktion seiner Gazosa und gründete die Fabrik La Fiorenzana. Produziert wurde zunächst in Kellern unterhalb des mittelalterlichen Wohnturms Torre Fiorenzana. Die Produktion an diesem Standort besteht bis heute und wird in der fünften Generation von derselben Familie weitergeführt. Grono entwickelte sich in der Folge zu einem Zentrum der bündnerischen Gazosa-Produktion. Während es im Tessin mehrere Hersteller gibt, konzentriert sich die Produktion der traditionellen Gazosa in Graubünden ausschliesslich auf das Misox in Grono, wo Gazosa La Fiorenzana hergestellt wird.



**35 cl statt 33 cl, Bügelverschluss statt PET:
Die Flasche gehört zur
Gazosa wie der Geschmack.**

Gazosa

Vom Alltagsgetränk zum Kultobjekt

In den südlichen Tälern Graubündens war Gazosa ein fester Bestandteil des Alltags. In Grotti und Gaststätten wurde sie oft als Begleiter zu Bier und Wein konsumiert: Ein Schuss Gazosa milderte die herbe Note und sorgte für Frische. Aufgrund des hohen Kohlenensäuregehalts und des hörbaren «Knalls» beim Öffnen wurde sie auch «Champagner der armen Leute» genannt – ihre feine Perlage erinnerte an den lange als Luxus geltenden Schaumwein.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts geriet die Limonade zunehmend unter Druck: Die Herstellung

in den charakteristischen Glasflaschen war aufwendig, industrielle Softdrinks gewannen an Bedeutung und das Getränk drohte vielerorts in Vergessenheit zu geraten. Eine Wende setzte ein, als Gastronom:innen die Gazosa in die Deutschschweizer Szene-Bars brachten. Die nostalgische Bügelflasche passte perfekt zum Trend für authentische, regionale Produkte. Heute ist Gazosa in Graubünden (und der restlichen Schweiz) ein Statement gegen die Einheits-Limonaden der Weltkonzerne. Sie wird in hippen Cafés in Chur genauso getrunken wie in den abgelegenen Grotti des Misox.

Kulinarische Schätze

Herstellung und Besonderheiten

Die Herstellung der Original-Gazosa beginnt mit Wasser, in dem Zucker unter Erhitzen aufgelöst wird. Anschliessend wird je nach Geschmacksrichtung Zitronensäure hinzugefügt. Nach einer Ruhephase werden dem Sirup natürliche Aromen beigemischt. Bei der Abfüllung werden schliesslich Wasser und Kohlensäure hinzugefügt. Dieses Verfahren verleiht dem Produkt einen ausgewogenen Geschmack und eine zarte Perlage. Dieses Verfahren wird heute noch ausschliesslich von der Firma Gazosa La Fiorenzana in Grono ange-

wendet, wo die ursprüngliche Gazosa nach demselben, streng gehüteten Rezept hergestellt wird.

Früher entstand die Kohlensäure durch natürliche Gärung. In einfachen Rezepten setzte man Hefe oder kleine Mengen Bier ein, damit sich das Getränk natürlich entwickelte. Diese Form der Herstellung führte zu einer leicht fermentierten Limonade. Heute produziert man Gazosa in der Regel ohne Gärung und erreicht die Kohlensäure gezielt.



Gazosa

Flasche, Ritual und Konsumkultur

Die Flasche gehört untrennbar zur Gazosa. Früher verwendete man sogenannte Kugelverschlussflaschen. Eine Glaskugel im Flaschenhals dichtete das Getränk durch den Druck der Kohlensäure ab. Beim Öffnen drückte man die Kugel in die Flasche, wodurch ein deutliches Zischen entstand.

Heute prägt die Bügelflasche das Erscheinungsbild. Ein Spannbügel hält den Verschluss unter Druck. Beim Öffnen entweicht die Kohlensäure

hörbar. Dieses Geräusch gehört für viele zum typischen Erlebnis und erinnert an den Ausdruck «Champagner der armen Leute».

Gazosa trinkt man pur oder als Mischgetränk. In den Bündner Tälern hat vor allem die Kombination mit Bier Tradition. Man ergänzt ein Glas Bier mit einem Schuss Gazosa, um die Bitterkeit abzurunden. Diese Form des Panaché gehört bis heute zur regionalen Trinkkultur.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze