



Rivella grün enthält natürliche Grünteek-Extrakte

# Rivella grün: freie Fahrt für Körper und Geist

Stephan Lichtenhahn

Das neue Rivella grün entspricht einem Trend, der sich in den letzten Jahren immer deutlicher manifestiert hat: Viele Leute möchten Getränke, die nicht so viel Zucker enthalten. Das neue Rivella grün hat ganze 50% weniger Zucker als bisher, weniger Kalorien, schmeckt noch frischer und enthält weiterhin viele natürliche und wertvolle Grünteek-Extrakte.

Umfragen bei den treuesten Fans von Rivella grün haben gezeigt: Mehr als zwei Drittel von ihnen, 70% nämlich, wünschen sich ihr Lieblingsgetränk mit weniger Zucker. Diese klare Aussage war Startschuss für die Entwicklungsabteilung in Rothrist, erneut am jüngsten Glied der Rivella-Familie zu tüfteln.

Einfach hat mans sich mit Rivella grün in Rothrist nicht gemacht. Aus zahllosen Rezeptvarianten wurde ein Dutzend ausgewählt, welches den hartgesottesten Fans des Grünteek-Getränks zum Degustieren vorgesetzt wurde. Mit einer Variante lag die Entwicklungsabteilung goldrichtig: Über 60% der

Versuchspersonen entschieden sich für jenes Rivella grün, das heute in den Läden und Restaurants angeboten wird.

### Weniger Zucker und Kalorien

Die Kennwerte des neugeborenen Erfrischungsgetränks können sich sehen lassen. Hauptmerkmal ist, dass Rivella grün 50% weniger Zucker enthält. Gesüsst wird es nun mit Fruchtzucker und Sucralose. Gute Neuigkeiten auch für Kalorienbewusste: Das neue Rivella grün enthält, gerechnet auf 100 ml, noch 17 kcal und somit nur noch halb so viel wie vor dem Relaunch.

### Ideal für geistig Arbeitende

Unverändert ist, dass jeder Liter die wertvollen Extrakte aus einem halben Liter Grünteek enthält, was Rivella grün zum idealen Getränk für geistig Arbeitende macht. Das sagt der

pensionierte Drogist und Spezialist für Naturheilkunde Peter Oppliger – einer, der es wissen muss. Denn der 67-jährige Luzerner befasst sich seit fast einem halben Jahrhundert mit Heilpflanzen.

Oppliger, der sich heute Teephilosoph nennt und seit Jahren Grünteek importiert, hat 2004 begonnen, auf dem Monte Verità oberhalb von Ascona Tee anzupflanzen und hat damit die am nördlichsten gelegene Teeplantage der Erde angelegt. Dieses Jahr an Pfingsten konnte Oppliger erstmals Tee ernten – eine Premiere für Europa: Auf diesem Kontinent wurde noch nie Tee gepflückt!

### Dasselbe in Grün? Nicht ganz!

Wichtig zu wissen: Grün- wie Schwarztee werden aus den gleichen Pflanzen gewonnen. Aber: Für den grünen Tee werden die Teeblätter viel schonender aufbereitet: Im Ge-

gensatz zur Produktion von Schwarztee werden bei der Grünteek-Verarbeitung die Prozesse der Fermentation (Gärung) und Oxidation völlig verhindert. Das geschieht etwa durch Trocknen der Blätter an der Sonne oder durch Dämpfen, der schonendsten Methode. Damit bleiben laut Oppliger im Grünteek die gesunden Wirkstoffe erhalten, während bei der Schwarztee-Produktion praktisch alle Wirkstoffe bis aufs Koffein zerstört oder verändert werden. Die unterschiedliche Verarbeitung der Teeblätter ermöglicht es also, zwei vollkommen verschiedene Tees sowie einige «Zwischenprodukte», sogenannte halbfermierte Tees, herzustellen, wie Oppliger in seinem Buch «Der grüne Tee» darlegt.

### Faszinierende Heilpflanze

Für Oppliger ist die Teepflanze (Camellia sinensis) eine der faszinierendsten Heilpflanz-

### Teegarten auf dem Monte Verità



### Teeweg mit japanischem Tor



Teepflanze, wenige Tage vor der Ernte



Die Japanerin Noriko Vezzoli zelebriert die rituelle Teeceremonie