



Likör, natürlich

Johanna Stettinger startete ihre Likörmanufaktur in der eigenen Küche in Gambarogno TI. Heute ist das Label «Liquori di Giovanna» äusserst erfolgreich und deckt eine Nische auf dem Schweizer Markt ab. Die Besonderheit: Nur natürliche Zutaten.

Nur ein bescheidenes Schild weist im kleinen Industriequartier von Gambarogno in der Magadino-Ebene darauf hin, dass hier feinste Liköre produziert werden. Die gelernte Gross- und Aussenhandelskauffrau Johanna Stettinger zaubert vor Ort ihre «Fruchtsäfte für Erwachsene» in zehn verschiedenen Geschmacksrichtungen. Darunter eher ungewöhnliche Liköre wie Kastanie oder Peperochino.

Alle ihre Liköre werden ohne jegliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe hergestellt. Johanna Stettinger hat damit eine Nische entdeckt.

Angefangen hatte alles vor acht Jahren: Ehemann Markus wurde Europamanager eines japanischen Baumaschinenunternehmens, man verlegte den Wohnsitz von Süddeutschland ins Tessin. «Erst mal war ich Hausfrau und Mutter. Meine

beiden Söhne Noah und Samuel waren erst vier Jahre und elf Monate alt. Ich baute Bio-Gemüse und -Früchte an, kochte Marmelade ein und kreierte eigenen Zitronenlikör.», erzählte die 39-Jährige. Gäste waren immer willkommen und Johanna Stettinger bot gerne hausgemachte Liköre an. «Viele Freunde, darunter auch Gastronomen, waren begeistert und forderten mich auf, doch professionell zu produzieren.»

Von der Küche in die Fabrikhalle

Im Jahr 2011 entschied Johanna Stettinger, dass sie den Schritt in die Selbstständigkeit versuchen wollte. «Mein Mann hat mich darin bestärkt und mir sehr geholfen – auch finan-



Bilder: Cornelia von Däniken

ziell. Und er tut es noch heute. Wir können uns vorstellen, längerfristig einen Familienbetrieb aufzubauen. Als erstes wollte ich aber einfach ein neues Ziel, eine zusätzliche Beschäftigung haben, neben meiner Hausfrauentätigkeit.»

Sie holten sich die Alkohollizenz und starteten in der Küche mit der Produktion. Seit Januar 2012 ist «Liquori di Giovanna» offiziell auf dem Markt. Nach kurzer Zeit schon wurde es in der Küche zu eng, die Produktion wurde erst in den Keller, dann in eine kleine Fabrikhalle verlegt. Auf Märkten boten Johanna und Markus Stettinger die ersten Produkte an. Heute sind die Liköre auf über dreissig Märkten und Messen in der ganzen Deutschschweiz, bei Prodega und Coop Tessin vertreten. Das Familienunternehmen beliefert Gastronomiebetriebe und kleine Händler. Diesen Herbst wird das Verkaufsgebiet in die französische Schweiz erweitert.

Ob sie nach vier Jahren von ihrem Geschäft leben könne? Johanna Stettinger: «Wir können es tragen, aber ohne meinen Mann reicht es noch nicht. Es geht zwar jedes Jahr aufwärts, aber je mehr man verdient, desto mehr muss man auch investieren.» So zum Beispiel ins Personal: Johanna Stettinger hat einen Verkaufsmitarbeiter für das Tessin eingestellt und wird von ihrem Bruder und stundenweise von einer Freundin unterstützt. Ehemann Markus kümmert sich neben seinem eigenen Job um Marketing und Vertrieb. «Alleine hätte ich das niemals bewältigen können, wäre ich niemals so erfolgreich.»

Wenn's eng wird, hilft Mama

Unterstützung erfuhr sie auch vom Bund: «Anfangs kamen die Berner Kontrolleure – die haben uns aber sehr geholfen. Der zuständige Beamte gab uns wertvolle Informationen und Ratschläge. Heute rufen wir ihn gerne an und fragen, wenn etwas unklar ist.»



«Was ich nicht mag, verkaufe ich nicht.»

Familienleben und Geschäft bringt sie gut unter einen Hut. Neben der Produktion bewältigt sie fast alleine auch die gesamte Administration, Planung und Kalkulation. In der Zwischenzeit sei sie mehr im Büro als in der Produktion. Die Saisonfrüchte kauft sie aber selber ein, holt sie persönlich ab. Dann ver-

wandelt sich die kleine Werkhalle in eine Likörküche in der 300 Kilo Orangen oder Zitronen verarbeitet werden. Die Freundin hilft beim Schälen, Schneiden,

Pressen und die Männer beim Tragen. Das geht schon mal bis tief in die Nacht. «Wen's eng wird, kommt halt meine Mama zum Kinderhüten.» Auch sonntags steht sie häufig in der Werkhalle und organisiert eine kleine Degustation.

Diesen Herbst kommt ihre neueste Kreation auf den Markt. Von der Idee bis zum fertigen Produkt muss sie rund eineinhalb Jahre zusätzliche Arbeit bewältigen. Das Aroma des neuen Likörs verrät sie nicht. Nur so viel: «Was ich nicht mag, verkaufe ich nicht.»

Ziele? «Gerade eben haben wir unser Haus bezogen. Das nächste Projekt ist eine neue Produktionshalle auf unserem Grundstück.»

| Marie-Isabelle Bill

 **Weitere Informationen:**

www.digiovanna.ch



Handarbeit: Mit Hilfe einer Musterflasche wird die genaue Menge nachgefüllt.