

Kultprodukt seit Generationen

Das Rezept für den Cenovis-Brotaufstrich ist seit 1931 unverändert



Jürg Reimann leitet das kleine Traditionsunternehmen. Unser Bild zeigt ihn in der Produktion, wo vieles in Handarbeit geschieht.

Fotos: Robert Bösiger

Seit Generationen liebt oder verabscheut man in der Schweiz den Brotaufstrich namens Cenovis. Hergestellt wird das Kultprodukt, bestehend aus Bierhefe, Gemüse und Gewürzen, in Arisdorf. Die Wurzeln liegen aber in Rheinfelden.

Robert Bösiger

ARISDORF/RHEINFELDEN. Wer Bier braut, der weiss: da fällt Brauereihefe an. Ein «Abfallprodukt», das man früher höchstens als Futtermittel genutzt hat. Vor mittlerweile 93 Jahren hat sich in Rheinfelden ein gewitzter Braumeister namens Alex Villiger Gedanken darüber gemacht, ob es womöglich nicht etwas Sinnvolleres gebe, was man mit dieser Brauereihefe anfangen könnte. Seine Idee: Weshalb nicht diese Hefe mit Gemüseextrakten mischen und diese als Brotaufstrich verwenden? Ja, wieso eigentlich nicht. Eben. Im Frühjahr 1931 war es so weit: Die Erfolgsrezeptur für die Marke Cenovis war geboren. Eine Rezeptur übrigens, die bis heute unverändert geblieben ist. So sind es mehrere Generationen bisher, die mit Cenovis auf dem Tisch aufgewachsen sind.

Wechselvolle Geschichte

Weil Cenovis ein Produkt mit viel Protein, Mineralstoffen und Vitaminen ist, erhielten die Schweizer Soldaten ab 1955 eine Tube Cenovis in ihre Notration. 20 Jahre später – man schrieb das Jahr 1978 – war der würzige Brotaufstrich dann nicht nur bei Coop, sondern auch in der Migros im

Angebot. Die ersten Aktionäre von Cenovis waren Bierbrauereien. Allen voran war es die Rheinfelder Brauerei Salmenbräu, die 1971 in die Hände der Sibra-Holding (später Cardinal) geriet und ab 1991 in der Rheinfelder Feldschlösschen-Gruppe aufging. Und Feldschlösschen selber wurde gleich nach der Jahrtausendwende durch den dänischen Brauereigiganten Carlsberg geschluckt.

Gegründet wurde Cenovis also in Rheinfelden nur unweit der Brauerei Salmen. 1999 wurde die Marke von einem Genfer Financier erworben, doch die Produkte wurden nach wie vor in der eigenständigen Firma Sonaris AG produziert. Anno 2003 erfolgte der Umzug von Rheinfelden nach Arisdorf ins Gebäude eines ehemaligen Getränkehändlers. Doch erst eine Handvoll Jahre später, 2008, gelang es den Besitzern von Sonaris, der Familie Reimann, die Marke zurückzukaufen. Mit diesem Rückkauf war die Firma samt Marke und Herstellung wieder zurück in der Region Basel.

Geleitet wird das Traditionsunternehmen von Jürg Reimann (47). «Ich bin von Kindsbeinen an mit Cenovis verbunden», sagt er bei unserem Besuch. Auch, weil sein Vater Christian Reimann die Schwesterfirma Sonaris zunächst als Betriebsleiter, später auch als Eigentümer leitete. Jürg Reimann lernte zunächst Chemielaborant, bevor er sich in Wädenswil (ZH) zum Lebensmittelingenieur weiterbildete. 2013 kam er zu Cenovis und 2015 trat er in die Fussstapfen seines Vaters.

Die zwölf Mitarbeitenden – in Vollzeit umgerechnet sind es gut acht Stellen – produzieren jährlich rund 60 Tonnen Cenovis. In verschiedenen

Ausführungen, als Brotaufstrich, als Flüssigwürze und diverse Würzmischungen, gelangen die Produkte in den Verkauf. Jürg Reimann zählt drei Standbeine der Firma auf: Neben den Cenovis-Produkten (erhältlich im Detailhandel) werden auch Würzmischungen, Bouillon, Flüssigwürze und Salatsaucen für die Gastronomie produziert (dies unter der Bezeichnung Sonaris). Drittes Standbein sei die Auftragsproduktion, zum Beispiel für die Industrie.

Romands lieben Cenovis

Die Cenovis-Produkte gehen zum grossen Teil in die Schweiz, weil nur hier die Markenrechte bestehen. Ein kleiner Teil der Produktion wird unter einer anderen Marke nach Frankreich geliefert.

Hierzulande ist das würzige Cenovis mit einem Bekanntheitsgrad von 80 Prozent vor allem in der Romandie verbreitet. Weshalb dies so ist, darauf kann sich Reimann keinen Reim machen. «In der Deutschschweiz liegen wir bezüglich Bekanntheit klar darunter.» Recht gut bekannt ist Cenovis bei der älteren Kundschaft. Deshalb habe man derzeit bei der Werbung primär die Zielgruppe der Jungen im Auge. Und dies, so Reimann, «funktioniert am besten über die Sozialen Medien». Tatsächlich macht der derzeit erfolgreiche Tiktokker, «Thispronto» (mit bürgerlichem Namen Oluyami Scherrer), mit dem Schweizer Kultprodukt Cenovis gemeinsame Sache: Hier wird das Produkt auf unterhaltsame Art und Weise in Szene gesetzt. Zu sehen sind kurze Rezeptvideos, lustige Challenges und Empfehlungen von Schweizer Creatoren, wie man die Gewürzpaste am



Cenovis gehört auch heute noch in vielen Schweizer Haushalten auf den Tisch.

besten in der Küche integriert. Der traditionelle Brotaufstrich bleibt so, wie er seit jeher ist und beliebt ist. An diesem Grundsatz wird Jürg Reimann nicht rütteln. Hingegen wird in den Räumlichkeiten von Cenovis hie und da getüftelt, ob es noch andere Anwendungs- und Darreichungsformen gibt. Als Beispiel nennt der Geschäftsführer die Mischung von Butter und Cenovis. Aber: «Hier stellt sich die Frage nach der Haltbarkeit und schon kommen Zusatzstoffe ins Spiel.» Doch genau das will man bei Cenovis nicht. Reimann: «Wir haben uns auf die Fahne geschrieben, ohne jegliche Zusatzstoffe zu arbeiten.»

Nicht so radikal ist man bei Cenovis, was Bio anbelangt. Der Grund ist einfach, wie Jürg Reimann erklärt: «Bio ist kein Thema, weil es sehr aufwändig wäre, die Biobrauereihefe von der herkömmlichen Brauereihefe zu trennen, zumal auch viel zu wenig Biohefe vorhanden ist.» Auch Menschen mit Zöliakie bleibt der Konsum von Cenovis wegen des Glutens verwehrt. «Immerhin», sagt Reimann, «Cenovis ist 100 Prozent natürlich und vegan – wir werden uns um das V-Label bemühen.»

www.cenovis.ch

Die dunkelbraune, eiweisshaltige Lebensmittelpaste namens Cenovis wird nur in der Schweiz und (in einer kleinen Menge und unter anderem Namen) in Frankreich vertrieben. Hergestellt wird Cenovis von der heutigen Cenovis AG in Arisdorf nach traditioneller Rezeptur aus Bierhefe, Zwiebeln und Karotten. Cenovis ähnelt dem englischen Marmite, dem brasilianischen Cenovit und dem australischen Vegemite.

Brauwelt ist gut besucht

Fortsetzung von Seite 1

RHEINFELDEN. Die «Brauwelt», das neue Besucherzentrum von Feldschlösschen in Rheinfelden, ist gefragt. «Auf die Besucherzahl hatte das Wetter bisher keinen Einfluss, viele Gruppenbuchungen werden eher mittelfristig geplant», schildert Gaby Gerber von der Geschäftsleitung und ergänzt: «Wir liegen bei der Gesamtbesucherzahl 15 Prozent über Vorjahr.» Einige Veranstaltungen sind allerdings vom Wetter beeinflusst. Beispielsweise die Eventreihe Sunset-Plausch – eine After-Work-Veranstaltung, die alle zwei Monate auf der Dachterrasse stattfindet. Sie kann nur bei trockenem Wetter durchgeführt werden und musste auch schon abgesagt werden. Gerber: «Aber auch für die zweite Jahreshälfte haben wir noch zahlreiche Anlässe geplant. Beispielsweise das Oktoberfest, das neu an drei Wochenenden, oder das Winterdorf, das neu an zwei Wochenenden stattfinden wird.» (vzu)

Feuerwehr von «Hand» alarmiert

MAGDEN/OLSBERG. Am Mittwoch, den 26. Juni, um 18 Uhr, führte die Feuerwehr Magden/Olsberg ihre jährliche Alarmübung durch. «Diese Übung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Bemühungen, die Einsatzbereitschaft der Feuerwehr zu gewährleisten und ihre Fähigkeit zur schnellen Reaktion auf Notfälle zu überprüfen», heisst es in einer Medienmitteilung.

In diesem Jahr wurde ein besonderer Alarmierungsmechanismus eingesetzt. Anstatt die Feuerwehrangehörigen wie üblich telefonisch oder per Pager zu alarmieren, wurde die Notalarmsirene auf den Gemeindegäusern Magden und Olsberg mittels eines Handtasters ausgelöst. Dieser Taster befindet sich im Eingangsbereich der jeweiligen Gemeindegäuser. Nach der Auslösung der Sirene ertönte das typische Wechselklanghorn der Feuerwehr (Cis-Gis-Horn) für etwa 60 Sekunden. Dieses Signal bedeutet für die alarmierten Feuerwehrangehörigen, dass sie unverzüglich in das Feuerwehrmagazin in Magden oder Olsberg einrücken müssen. Die Verwendung der Notalarmsirene stellt sicher, dass die Feuerwehrangehörigen auch bei einem Strom- oder Telefonieausfall zuverlässig alarmiert werden können.

«Für eine allfällige Verunsicherung bei der Bevölkerung möchten wir uns entschuldigen, jedoch hätte eine vorherige Ankündigung der Notalarmierung den Zweck der Überprüfung der Alarmbereitschaft der Feuerwehrangehörigen unterlaufen. Selbstverständlich war die Kantonale Notrufzentrale Aargau über die Alarmübung im Voraus informiert», teilt die Feuerwehr mit. Im Notfall können die besagten Handtaster von jeder Person betätigt werden. Unbedingt zu beachten ist, dass die Person, die den Alarm auslöst, sich anschliessend zum jeweiligen Feuerwehrmagazin begibt und die eintreffenden Feuerwehrangehörigen über die Art und den Ort des Notfalls informiert. Nur so kann eine schnelle und effektive Hilfeleistung gewährleistet werden. (mgt/nfz)

«Man wird alt, wenn die Leute anfangen zu sagen, dass man jung aussieht.»

Karl Dall

Eislaufclub Rheinfelden verstärkt Vorstand

RHEINFELDEN/MÖHLIN. Kürzlich hielt der Eislaufclub Rheinfelden seine 47. Generalversammlung im Restaurant Warteck in Möhlin ab. Die Präsidentin Jennifer Gruber informierte über die Ereignisse des vergangenen Jahres. Sie gab bekannt, dass in der nächsten Saison ein weiterer Trainingstag hinzugefügt wird und dass das Schaulaufen nur noch alle zwei Jahre stattfinden wird, um den Stress zu reduzieren und die Läufer besser fördern zu können.

Die Vorstandsmitglieder Jennifer Gruber, Pascale Intlekofer und Larissa Stocker (neu Beisitzerin) wurden einstimmig wiedergewählt. Nach Bekanntgabe des Rücktritts



Der Vorstand des Eislaufclubs Rheinfelden.

Foto: zVg

von Monika Bahor trat Lane Kluwe ad interim für des Ressort Medien dem Vorstand bei und wurde nun ebenfalls einstimmig gewählt. Sie

wird neu ebenfalls für das Sponsoring und die technische Leitung der Kinderkurse zuständig sein. Als zusätzliche Verstärkung ist Alena

Martiriggiano als Beisitzerin gewählt worden. Sie wird ebenfalls für die technische Leitung der Kinderkurse zusammen mit Lane Kluwe verantwortlich sein. Zusammenfassend blickt der Eislaufclub auf eine erfolgreiche Saison zurück. «Wir sind sehr stolz auf unsere wachsende Vereinsfamilie sowie auf die steigende Nachfrage beim Eislaufsport. Dazu freut es uns zu sehen, wie sehr unsere clubeigenen Monitore (Hilfstrainer) ihre Schüler und Schülerinnen individuell unterstützen. Es ist erfreulich, dass auch immer mehr Erwachsene die Freude am Eislaufen finden», heisst es in einer Medienmitteilung. (mgt)