

# Protokoll Workshop RIVELLA

Am 27. April durften wir die „Kultgetränkefirma“ Rivella in Rotrist besuchen. Schon beim freundlichen Empfang wurde klar; Rivella hat mit Appenzeller-Käse eines gemeinsam, das Rezept bleibt geheim.



Im Jahre 1952 erfand Robert Barth das Schweizer Kultgetränk Rivella. Er störte sich daran, dass nach der Käse-, Butterherstellung und dergleichen so viel wertvolle Mineralstoffe und Milchserum, das übrig blieb, minderwertig verwendet wurde. So erfand er Rivella. Die Rivella AG ist auch heute noch ein unabhängiges, eingeständiges Schweizer Unternehmen.

Markus Weishaupt  
Spital Muri  
Präsident

Lars Weissbarth  
AHP Steinfeld  
Vizepräsident

Annarös Kleiner  
APH Solino Boswil  
Events

Markus Suter  
Alterszentrum Mühlefeld  
Erlinsbach  
Aktuar

Andreas Ringele  
Altersheim Döttingen  
Kassier

Milchserum ist Der ideale geschmacksneutrale Ausgangsprodukt zur Herstellung. Rivella besteht etwa aus 25 – 35 % aus diesem Milchserum. Dazu kommt ein geheimer Mix aus Frucht-und Kräuter-Extrakten. Bewusst wird auf die Natürlichkeit des Produktes geachtet. Es enthält also keinerlei Konservierungs- und Farbstoffe. Ebenso werden möglichst alle Zutaten in der Schweiz bezogen. Mit diesem Getränk wurde die Firma Rivella in der Schweiz zur Nummer 2 auf dem Getränkemarkt. Ergänzt wird das Produkteangebot durch verschieden Rivella's, Passaia, Michelsäften und neu die Linie LIQIT.

Herzlichen Dank der Rivella AG für die interessante Führung, den feinen Apero und der praktischen Badetasche.

