

## Geschmacksoffensive für die Kleinen: Erwin Gegenbauer braut erstes Getränk speziell für Kinder

Veröffentlicht am: 29.07.2016, 10:18

Pressemitteilung von: **Gourmet Connection GmbH // Vanessa Nühren**

Erwachsene Genießer werden bei Erwin Gegenbauer immer fündig, sei es beim Wiener Bier, Wiener Cidre oder dem edelsauren Trinkessig. Ab sofort erweitert der Essigpapst sein alkoholfreies Sortiment und bietet mit dem Tschopperl Wossa auch etwas speziell für Kinder an. Die frisch-fruchtige Mischung aus selbstgebrautem Fruchtessig und Wiener Hochquellwasser ist aktuell in den Varianten Johannisbeere und Himbeere erhältlich und enthält keinerlei ungesunde Inhaltsstoffe oder Zucker. Zum Start ist das Tschopperl Wossa Johannisbeere exklusiv in der traditionellen Wiener Brötchenschmiede Trzesniewski erhältlich.

Wien, 28. Juli 2016. Wer Erwin Gegenbauer kennt, weiß, dass der zweifache Familienvater für Themen wie Lebensmittel, Qualität oder Genuss brennt und seine Ansichten durchaus leidenschaftlich vertritt. Deshalb darf es eigentlich niemanden wundern, dass er sich nun dem Thema kindliche Geschmacksbildung zuwendet. "Kinder werden heute so oft falsch ernährt und sind dick. Und was fast genauso schlimm ist: Sie haben keine Ahnung von Genuss", erklärt Gegenbauer. "Wie auch, wenn sie nur überzuckerte Limo zu trinken bekommen?"

Abhilfe schafft Gegenbauers neuestes Getränk mit dem ungewöhnlichen Namen Tschopperl Wossa. "Manche Menschen haben beim Wort Tschopperl negative Assoziationen und denken, es bedeute so viel wie Dummerchen", so Gegenbauer. "Aber in Wien ist ein Tschopperl einfach ein Kind." Sein neuestes Baby, wortwörtlich "Wasser für Kinder", besteht aus hausgemachtem Johannis- oder Himbeeressig und reinem Wiener Hochquellwasser. Um eine feine Perlage zu erzielen, wird das Getränk zusätzlich mit ein wenig Kohlensäure versetzt. "Das perlt ähnlich wie bei einem Champagner", sagt Gegenbauer. "Unsere Braumeisterin Angela Fleischer ist ein Genie, sie trifft exakt den richtigen Kohlensäuregrad." In der Nase entwickelt das Tschopperl Wossa intensive Fruchtnoten, am Gaumen ist die Frucht angenehm, ohne dominant zu sein. Daher eignet es sich auch ideal als alkoholfreie Menübegleitung für Erwachsene.

Zum Tschopperl Wossa inspiriert hat Gegenbauer die eigene Kindheit. "Als ich klein war, sind wir oft mit der Familie essen gegangen", erinnert sich der Wiener Unternehmer. "Mein Vater bekam ein Bier, meine Mutter einen Wein, und uns Kinder fragte der Kellner immer "Und für die Kleinen ein Tschopperl Wossa?? Das ist bei mir hängengeblieben." Weitere Anregungen für sein Kindergetränk zog Gegenbauer aus der Historie. So war es früher ganz normal, den im Herbst gekelterten Wein, der bis zum nächsten Sommer zu Essig vergoren war, mit Wasser verdünnt zu trinken. "Bei den Römern nannte man dieses Getränk Posca", erklärt Gegenbauer. "Und auch in unseren Breiten trank man früher verdünnten Essig bei der Arbeit, ein sehr guter und erfrischender Durstlöscher."

Im August 2016 ist das Tschopperl Wossa Johannisbeere exklusiv bei Trzesniewski erhältlich. "Unsere Unternehmen verbindet lange Tradition und der bedingungslose Hang zur Qualität", so Sabine Weiß, Geschäftsführerin bei Trzesniewski. "Das Tschopperl Wossa gibt uns die Möglichkeit, unseren Brötchen einen kongenialen und im Gegensatz zum Pfiff auch alkoholfreien Partner an die Seite zu stellen. Deshalb sind wir sehr glücklich, gemeinsam mit Erwin Gegenbauer diese neue Limonade zu präsentieren und hier in der Dorotheergasse frisch zu zapfen." In den neun weiteren Filialen ist das Tschopperl Wossa als Flasche erhältlich, ansonsten findet man es in der 0,33 l Flasche für 3,50 Euro im G'schäftl der Essigbauerei im zehnten Wiener Bezirk, am Naschmarkt sowie über den

Gegenbauer-Webshop.

Weitere Informationen und Bestellung unter [www.gegenbauer.at](http://www.gegenbauer.at)

Das saure Gold von Essigbrauer Erwin Gegenbauer gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Manufaktur im zehnten Bezirk Favoriten mehr als 60 Sorten aus Zutaten wie Tomaten, Spargel, Melonen, Honig und ausgewählten Rebsorten unter viel Aufwand und aus qualitativ erstklassigen Zutaten her. Alle Produkte sind rein natürlich, werden weder pasteurisiert noch filtriert und lagern je nach Sorte mehrere Jahre in Eichenfässern auf dem Dach der Brauerei oder in Glasballons in den Katakomben. Mit der Wiener Öl Mühle widmet sich der Geschmacksfanatiker, der 2011 von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als Produzent des Jahres ausgezeichnet wurde, der Erzeugung von aromatischen Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkernölen.

---

## Pressekontakt

Frau Vanessa Nühren  
Praktikant

### **Gourmet Connection GmbH**

Münchener Str 45  
60329 Frankfurt am Main, Deutschland

Telefon: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 0

E-Mail: [vnuehnen@gourmet-connection.de](mailto:vnuehnen@gourmet-connection.de)

Website:

### **Firmenportrait**

Gourmet Connection ist eine international tätige Marketing- und Kommunikations-Agentur mitten in Frankfurt, die sich auf die Bereiche Essen & Trinken, Genuss, Hotellerie & Tourismus mit kulinarischem Schwerpunkt und Lebensart spezialisiert hat. Wir bieten innovative Marketing- und Kommunikationslösungen für die Märkte in Deutschland, Österreich und der Schweiz an, um Menschen und Marken nachhaltig in Szene zu setzen.

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>