

Harte Arbeit für ein Küsschen

Stephan Moser

Mit ihrem Zitronengraslikör Besito haben Boris Malivuk und Dominik Frey ein neues Schweizer Apérogetränk lanciert. Für den Durchbruch im umkämpften Getränkemarkt braucht es aber viel Überzeugungsarbeit.

Ist hellgrün das neue orange? Wenn es nach den beiden Zürchern Boris Malivuk und Dominik Frey geht, schon. Mit ihrem Zitronengraslikör Besito – spanisch für Küsschen – wollen die beiden eine Alternative zum beliebten Aperol anbieten. Der hellgrüne Besito kann mit Prosecco als Spritz serviert werden, auch als Tonic oder Cubano lässt er sich zubereiten. Ausserdem gibt es den Besito als alkoholfreien Besito Cero. Abgerundet wird die Produktpalette mit dem Besitocello: «Der Name ist angelehnt an den Limoncello und genau so soll er auch getrunken werden – direkt aus dem Tiefkühlfach», sagt Dominik Frey.

Es begann mit einem Barbesuch

Die Idee für den neuen Likör hatte Boris Malivuk (52). Bei einem Barbesuch im Sommer 2018 trinken seine Partnerin und er einen Prosecco mit Zitronengras-Sirup. Malivuk, selber Gastronom und Barkeeper, ist begeistert und kocht zu Hause seinen eigenen Zitronengrassirup. Prosecco, gespritzt mit dem Sirup, wird so zum beliebten Hausdrink, der im Freundes- und Bekanntenkreis gut ankommt. Boris Malivuk beginnt zu experi-

«Die grüne Farbe ist ein Hingucker und macht die Leute neugierig.»

mentieren. Bei der Spezialitätenbrennerei Humbel im aargauischen Stetten lässt er 2019 mit frischem Zitronengras einen Schnaps brennen. Dabei zeigt sich: «Einen Schnaps aus frischen Zutaten herzustellen, wäre viel zu teuer geworden, um ihn zu marktfähigen Preisen verkaufen zu können», so Malivuk.

Ein weiterer Hersteller bringt ihn auf die Idee, mit natürlichen Aromen zu arbeiten. In seiner Küche entwickelt Malivuk mit Aromen von Zitronengras, Pfefferminz, Rhabarber, Ingwer und Limette bis Mitte 2020 die ersten Prototypen des Besito. Diverse Tastings verlaufen ermutigend, der Drink kommt an. Für die Kommerzialisierung des Besito holt sich Malivuk den Jungunternehmer Dominik Frey (34) ins Boot, der in Zürich eine Firma für Escape-Rooms aufgebaut hat.

Produziert und abgefüllt in Winterthur

Im Juli 2021 gründen die beiden ihr Start-up DeliBev. Für die Produktion ihres Besito suchen die beiden einen professionellen Spirituosenhersteller und werden in Winterthur beim Traditionsbetrieb Lateltin fündig. Die Firma produziert eigene Spirituosen und macht Lohnabfüllungen. «Lateltin hat unsere Rezeptur verfeinert und an die gesetzlichen Vorgaben angepasst», erzählt Boris Malivuk. Lateltin unterstützte die beiden Unternehmer auch bei der Kreation der alkoholfreien Variante und dem Besitocello. Im Frühling 2022 liessen Malivuk und Frey die erste Auflage des Besito produzieren und abfüllen. Eine zweite, grössere Charge wurde im Dezember produziert. Den grössten Teil verkaufen die beiden über ihren



Boris Malivuk (l.) und Dominik Frey.
Boris Malivuk (à gauche) et Dominik Frey.



Den Besito gibt es auch als alkoholfreie Variante und als Besitocello.
Le Besito existe également en version sans alcool et en Besitocello.

De la citronnelle à l'apéritif

Les deux Zurichoises Boris Malivuk et Dominik Frey ont créé une liqueur à la citronnelle nommée Besito («bisou» en espagnol) qui se veut une alternative au populaire Aperol. Le Besito vert clair peut être servi avec du prosecco, sous forme de spritz, mais il peut aussi être préparé en tant que tonic ou cubano. Il existe également en version sans alcool Besito Cero. La gamme de produits est complétée par le Besitocello, qui se boit glacé, comme le limoncello. Boris Malivuk, lui-même restaurateur et barman, a eu l'idée de départ après avoir goûté un apéritif aromatisé à la citronnelle. De nombreux essais plus tard, il s'associe avec Dominik Frey, entrepreneur, pour commercialiser sa création. Ils fondent leur start-up en 2021 et s'associent à Lateltin, à Winterthour, une entreprise de spiritueux traditionnelle. «Lateltin a affiné notre recette et l'a adaptée aux exigences légales», raconte Boris Malivuk. Lateltin a également soutenu les deux entrepreneurs dans la création de la variante sans alcool et du Besitocello. Au printemps 2022, Malivuk et Frey ont fait produire et mettre en bouteille la première édition du Besito. Un deuxième lot, plus important, a été produit en décembre. Les deux hommes vendent la plus grande partie de leur production dans leur boutique en ligne.

eigenen Webshop, der Besito-Likör kostet knapp 20 Franken, der alkoholfreie Sirup 12.50. Der Getränkegrosshändler Schüwo hat die drei Produkte ins Angebot aufgenommen und 40 Restaurants und Bars in Zürich und dem Aargau haben den Drink auf ihrer Karte.

«Auf uns hat niemand gewartet»

Hinter diesen ersten Erfolgen steckt allerdings harte Arbeit. Der Getränkemarkt ist stark umkämpft, Neulinge haben es nicht leicht. «Auf uns hat niemand gewartet – das haben wir am Anfang unterschätzt», sagt Malivuk. Er arbeitet rund 70 Prozent pro Woche für den Besito, ist häufig unterwegs und besucht Bars und Restaurants, um den Verantwortlichen den Besito schmackhaft zu machen. Die Mitarbeitenden einer Bar seien entscheidend für den Erfolg, sagt er: «Sie können den Gästen den Besito empfehlen.» Die auffällige grüne Farbe des Besitos könne dabei helfen, ergänzt Dominik Frey. «Die ist ein Hingucker und macht die Leute neugierig.»

Die Marktbearbeitung ist dieses Jahr das Hauptziel der jungen Firma. Man wolle möglichst viele Gastronomen und Gastrozulieferer davon überzeugen, den Besito ins Sortiment aufzunehmen, sagt Malivuk. Auch mit Ständen an Events und Festen wolle man den Besito bekannter machen. Denn ein hoher Bekanntheitsgrad sei eine Voraussetzung, um den Sprung in den Detailhandel zu schaffen. «Die Detailhändler sagen zwar, dass sie offen sind für neue Getränke», sagt Malivuk. Gelistet werde aber nur, was bekannt sei und entsprechend Umsatz generiere. Vor den beiden Unternehmern liegt also noch viel Überzeugungsarbeit.

www.besito.ch

Promotion

wertvoll, wichtig, einzigartig

LEBENS MITTEL TAG +
LEBENSMITTELTAG.CH

27. April 2023, Luzern

Lebensmitteltag 2023

Die führende schweizerische Lebensmittel-fachtagung von bio.inspecta und SQS

Jetzt anmelden: www.lebensmitteltag.ch