

# Geeistes Joghurt verlockend dekoriert

**Es erinnert an ein Softeis, ist aber aus Joghurt und wird mit frischen Früchten oder Süssigkeiten aller Art garniert: Das Frozen Yogurt ist in der Schweiz auf dem Vormarsch.**

FRANZISKA EGLI

**D**ie Toppings toppen alles: frische Beeren jedwelcher Art, die unterschiedlichsten Nuss-Sorten, Sirup, Schokosplitter und Kokosflocken, Müesli-Streusel und Biscuit-Stückli, Gummibärli oder gar Marshmallows. Keine Süssigkeit, keine Schleckerei, keine Frucht, die sich nicht dafür eignet, das zu zieren, was zurzeit auch hierzulande im Aufwind begriffen ist: das Frozen Yogurt.

Vor wenigen Wochen etwa hat der schweiz-kanadische Gastro-Unternehmer Wolf Wagschal mitten in Zürich die erste «Yoo-Moo»-Niederlassung der Schweiz

**«Bis zu 600 Frozen Yogurts täglich – das ist deutlich mehr als erwartet.»**

**Wolf Wagschal**  
CEO Yoo Moo Schweiz AG

eröffnet und ist mehr als zufrieden: «Bis zu 600 Personen täglich kaufen bei uns ein Frozen Yogurt. Das ist deutlich mehr, als wir erwartet hatten», so der CEO des Franchise-Unternehmens Yoo Moo Schweiz AG, das vier verschiedene Sorten Frozen Yogurt und nicht weniger als 23 Toppings bietet. Erst vor zwei Jahren in Lon-

don gegründet, verzeichnet Yoo Moo mit seinem Fett- und Zusatzstoff-freien «Pro-Yo» – wie Frozen Yogurt auch genannt wird – heute allein in Grossbritannien 14 Geschäfte, und auch Wagschal sucht bereits Räumlichkeiten für ein bis zwei weitere Zürcher Filialen, so «sensationell» sei die Nachfrage.

**In den USA ein grosses Geschäft, bei uns erst im Aufwind begriffen**

Punkto Konsistenz ähnelt das «geeiste Joghurt» dem Softeis. Es wird aber statt mit Rahm mit Joghurt hergestellt. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die Süssspeise ist leichter, kalorien- und fettärmer, und die joghurt-typische Säure ergänzt sich gut mit fruchtigen und süssen Toppings.

Erstmals wurde das Frozen Yogurt in den 1970er-Jahren in den USA als «Frogurt» angeboten. Dort hat die Süssspeise innert Kürze grosse Popularität erlangt und ist längst ein Milliarden-geschäft, weiss Wagschal, während es sich in Europa nur zaghaft

durchgesetzt hat – dafür tut es das nun umso deutlicher. «In Grossbritannien war der Trend vor zwei Jahren hochaktuell», sagt auch Petra Gierstorfer. Sie führt zusammen mit ihrem Mann Christian das Gastro-Konzept Energy Kitchen, das nebst Shops in London und Manchester auch eine Filiale in Bern unterhält. Seit letztem Jahr haben sie Frozen Yogurt aus regionalem Bio-Naturejoghurt, Magermilch und Agavensirup im Angebot, das «bestens zu unserer Kernstrategie «gesund, frisch & lifestyle» passt».

Das ist das Stichwort: Frozen Yogurt wird gerne als gesunde

Glacé-Alternative angepriesen. «Das ist es nicht», betont Susann Wittenberg, Ernährungswissenschaftlerin bei Swissmilk, dem Verband der Schweizer Milchproduzenten SMP. «Egal, ob Glacé oder Frozen Yogurt, beides sind Desserts und sollten im Mass genossen werden. Wählt man jedoch die klassische Variante aus Nature-Joghurt und mit frischen Früchten, statt üppigen Toppings, so kann man durchaus ein paar Kalorien einsparen.» Trotzdem verfolgt man beim Verband den Trend mit Interesse: «Wir begrüssen alles, was der Vielfältigkeit von Milchpro-

**In der Schweiz besonders beliebt: Fro-Yo aus frischem Nature-Joghurt mit Früchten.**



dukten dient», meint SMP-Marketingleiterin Charlotte Hofstetter.

**Für Schweizer Anbieter sind Frische und Regionalität wichtig**

Auf Frische und Natürlichkeit legen die Schweizer Fro-Yo-Anbieter besonders Wert. Während die Birmensdorfer Gastro-Firma Suc+Juice Bars ihr Geeistes aus halb Magermilch, halb Magerjoghurt von einem regionalen Glacéhersteller zubereiten lässt und bevorzugt mit Beeren und Früchten garniert, wird im Candy-Shop Lolipop das Frozen Yogurt gar im Laden selber hergestellt: mittels einer Softeis-Maschine. «Obwohl auch bei uns frische Erdbeeren sehr beliebt sind», so Inhaberin Alexandra Bisaz, «sind wir doch ein Zuckerparadies, dessen Fro-Yos gerne mit Gummibärli oder Smarties garniert werden».



**Toppings der ganz süssen Art: von Gummibärli bis Smarties.**