



**Landwirtschaftlicher
Verkehr gestattet**



Traktor ist nicht gerade das nahe liegendste, was einem beim Thema Fruchtsaft in den Sinn kommt. Aber genau genommen ist ein Traktor Bio-Smoothie auch gar kein Saft, sondern eben ein «Smoothie». In England und Amerika gibt es diese Art von Getränk schon seit längerer Zeit. Philippe Schenkel und Michael Wehrli, die Gründer der Firma Traktor Getränke, haben den Smoothies beim Sprung über den Kanal geholfen. Doch was genau ist eigentlich ein Smoothie?

Der Unterschied liegt in der Zubereitung. Für einen Smoothie werden die Früchte nicht gepresst, sondern das Fruchtfleisch wird ganz fein püriert. Dadurch ist der Geschmack viel

intensiver als bei einem herkömmlichen Fruchtsaft. «Eigentlich sind es Früchte in einer Flasche», erklärt Michael Wehrli, «denn wir verwenden gar keine Zusätze wie Wasser, Zucker oder Konservierungsstoffe». So sind die Traktor Bio-Smoothies in der 2,5dl PET-Flasche auch eher Snacks als Durstlöscher.

Den beiden Jungunternehmern liegt ausserdem die Herkunft der Früchte sehr am Herzen. In ihren Smoothies hats nur Früchte aus biologischem Anbau. «Am meisten Kopfzerbrechen bei der ganzen Sache hat uns allerdings der Begriff «Smoothie» gemacht“, sagt Philippe Schenkel lachend, «dafür gibt es einfach kein deutsches Wort.»

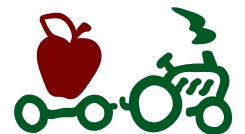


Einen Orangensaft sucht man im Traktor-Sortiment vergeblich. Speziell und anders sind auch die Sorten, die der Traktor auf seinem Anhänger hat: «Mango Passionsfrucht», «Ananas Orange Banane», «Brombeere Heidelbeere» «Guave Ananas Mango» «Joghurt Mango» und den Sommersmoothie «Apfel Himbeere Cranberry». Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitgehend erhalten, da die Smoothies nicht hochtemperatur-pasteurisiert werden.

Und warum Traktor? «Weil es einen so fruchtigen Klang hat», meinen die beiden Umweltnaturwissenschaftler schmunzelnd. Ein so spezieller Inhalt fühle sich halt in einer «normalen» Verpackung einfach nicht wohl. Und so kommen die

Traktor Bio-Smoothies verspielt, mit Charme und ein wenig schräg daher. Ein Tipp: Es lohnt sich, die Etikette immer mal wieder etwas genauer anzuschauen. Neben dem Verfallsdatum erfährt man beispielsweise auch Interessantes über Früh-Französisch, Franz Steinegger und Osterglocken.

Traktor Bio-Smoothies sind gegenwärtig in gut 100 Läden und Restaurants in der Schweiz erhältlich. Eine aktuelle Liste ist auf der Website zu finden: www.traktorgetraenke.ch.



Ernte gut – alles gut.

Technische Daten

	Philippe Schenkel	Michael Wehrli	Traktor Getraenke AG
Baujahr	1974	1972	2003
Zertifizierung	Dipl. sc. nat., MBA	Dipl. sc. nat.	bio.inspecta
Höchstgeschwindigkeit	45 km/h geradeaus mit 4 Karton Traktor auf dem Gepäckträger	0,5 Liter Ovomaltine in 7,8 Sekunden	von 0 auf 70 Verkaufsstellen in 4 Monaten
Ausstattung	Erfahrung als Berater in einem Umweltbüro und als Kafi-Sandwich-Mineral-Mann bei der SSG	Know How im Bereich Konsumgüter (von Lindenblüten bis Lindor) und beim Einschätzen der Lawinengefahr	3 Tische, 1 Faxgerät, gelber Boden, massenhaft Früchte, Flaschen und eine Kühlzelle
Rechtsform	seit einem Engländeraufenthalt eher auf Linksverkehr eingestellt	links und rechts bestens in Form	Aktiengesellschaft
Vorbereitung	immer gut vorbereitet	bereitet sich gerade auf den nächsten Marathon vor	circa 1 Jahr von der Idee bis zum Eintrag ins Handelsregister
Lieblingsfrucht	Mango	Apfelbütschgi (Da der Rest des Apfels bereits zu Smoothie verarbeitet wurde)	Traktor hat alle Früchte gern!
Erste Traktor-Lieferung	4. August 2003	4. August 2003	4. August 2003
Studium	Umweltnaturwissenschaft	auch Umweltnaturwissenschaft (hat mit Philippe jeweils seine Znüni-Orange geteilt)	Studium von Früchten, Konkurrenten und Zahlen für die Firmengründung sehr wichtig