

Alpen Zenzero: Füssens Ingwer-Sirup erobert die Herzen der Genießer!

Erfahren Sie, wie Carina Haf und Jürgen Daske 2014 den beliebten Bio-Ingwer-Sirup „Alpen Zenzero“ in Füssen entwickelten.



Füssen, Deutschland - In den malerischen Alpen von Füssen hat ein ganz besonderer Sirup seinen Weg in die heimischen und gastronomischen Herzen gefunden. Der Alpen Zenzero, ein außergewöhnlicher Ingwer-Sirup, stammt aus der kreativen Küche von Carina Haf und ihrem Vater Jürgen Daske, die seit 2014 mit viel Leidenschaft an verschiedenen Rezepturen feilen. Wie **Merkur** berichtet, begann alles mit dem Experimentieren von Ingwer in Kombination mit Früchten, was schließlich zur beliebten Mischung aus Ingwer und Limette-Minze sowie Ingwer-Zitrone führte.

Mit dem klangvollen Namen „Alpen Zenzero“, was auf Italienisch „Ingwer“ bedeutet, trat der Sirup 2014 erstmals in die

Öffentlichkeit und genießt seitdem nicht nur als erfrischendes Getränk, sondern auch als aromatische Zutat in der Gastronomie steigende Beliebtheit. Der Ingwersirup, der sowohl heiß als auch kalt genossen werden kann, findet bereits Verwendung in vielen Gaststätten in Füssen, München und Garmisch. Ein echter Geheimtipp ist die Mischung mit Prosecco oder Mineralwasser, die in den warmen Sommermonaten besonders hoch im Kurs steht.

Die Entstehung der Manufaktur

Im Jahr 2017 zogen Haf und Daske nach Füssen und ließen im Keller ihres Wohnhauses eine kleine Manufaktur entstehen, in der mittlerweile pro Woche etwa 500 Liter Sirup produziert werden. Das Unternehmen ist nach wie vor ein Start-Up und hat sich im Februar 2025 selbstständig gemacht. Wie der **Füssen Aktuell** hinzufügt, sind die Zutaten für den Alpen Zenzero allesamt naturrein: Bio-Ingwer aus Peru und Limetten aus Brasilien und Mexiko kommen zum Einsatz, doch das Unternehmen hat noch keinen Bio-Zertifizierungsstatus.

Die Manufaktur beschäftigt sich nicht mit großen Maschinen; erst vor einem Jahr wurde eine Maschine zum Abfüllen angeschafft. Auf 60 Quadratmetern wird mit Herzblut und Mühe eine Produktpalette gefertigt, die es den Verbrauchern ermöglicht, die natürlichen Aromen der Zutaten zu genießen. Der Sirup, abgefüllt in kleinen Bügelflaschen, ist für sechs Monate haltbar und erfreut sich besonders bei Frauen großer Beliebtheit.

Das Geschäft und die Ausblicke

Eine der Zutaten für den Erfolg des Alpen Zenzero ist die kreative Vermarktung des Produkts. Der Sirup wird über Amazon verkauft, und auch kleine Hotelbetriebe haben Interesse an den aromatischen Flaschen als Abschiedsgeschenk für ihre Gäste gezeigt. Trotz der Herausforderungen im Vertrieb – nur ein Hotel hat bisher zugesagt – hält Carina Haf optimistisch Ausschau

nach neuen Möglichkeiten, eventuell sogar nach neuen Rezepturen. Aktuell sind jedoch keine neuen Produkte in Planung.

Der Alpen Zenzero hat sich inzwischen auch als Glühweinersatz auf Weihnachtsständen etabliert. „Hier macht der Sirup richtig Saison“, sagt Carina Haf stolz. Das kleine Unternehmen hat sich in der Region und darüber hinaus einen festen Platz erarbeitet und zeugt von dem Engagement und der Passion, mit der die Familie Haf und Daske ihrer Berufung nachgehen.

Details	
Ort	Füssen, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.merkur.de• www.fuessenaktuell.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at