



Enjoy Kola-Coca!

In einer kleinen Gemeinde im Süden Spaniens lebt Juan Micó. Der Unternehmer behauptet, seine Firma habe Pate gestanden für die berühmteste Erfrischungsbrause der Welt: Coca-Cola. Beweise präsentiert er interessierten Besuchern nur zu gern.

Vom kleinen Schuljungen bis zum tattrigen Greis, jeder im Dorf weiß Bescheid. In Aiello de Malferit kennen sie alle die Geschichte. Und auch Ortsfremde können sie sich erzählen lassen. An ehrwürdiger Stelle, vom ehrwürdigen Juan Micó. Doch der lässt erst einmal Taten sprechen, indem er in dem nach feuchtem Holz riechenden, fahl beleuchteten Fabrikraum eine dünne Glasröhre nimmt und eine zähe, braune Flüssigkeit hineingießt. „Gehobelte Kola-Nuss und Kräuter, vermengt mit Alkohol“, erklärt Micó. „Etwa einen Monat reift alles zusammen im Tonkrug. Was danach passiert, ist geheim.“ Micó trägt einen wei-

Ben Kittel, graues Haar und eine Brille mit silbernem Rand. Micó ist 74 Jahre alt – und hütet ein noch viel älteres Geheimnis. Ein großes Geheimnis. Das Rezept für seinen Likör Nuez de Kola-Coca soll die Basis sein für das berühmteste Getränk der Welt: Coca-Cola.

Noch einmal schüttelt Micó die Flüssigkeit im Glas, so als wolle er ihre Konsistenz prüfen. Träge schwappt der Likör hin und her. Dann lässt er uns kosten. Der Geschmack ist süß, sehr süß, Zuckerrübensirup ein Wässerchen dagegen. „Es ist besser, ihn zu mischen, als ihn pur zu trinken“, sagt Micó beinahe entschuldigend. „Mit etwas Wasser schmeckt er am

besten, Frauen trinken ihn auch gern mit Milch.“ Vor mehr als 120 Jahren haben Micós Vorgänger den „Anís celestial“, den himmlischen Anis, erfunden. Heute ist der Likör als Nuez de Kola-Coca bekannt. Und manchmal kommen ganze Busladungen zu Micó, um ihn zu probieren, denn der Likör hat eine große Vergangenheit.

Die Geschichte der Fábrica de Licores von Aiello geht zurück bis in das Jahr 1880. Damals gründeten Bautista Aparici, Ricardo Sanz und Enrique Ortiz die Fabrik. Ihnen gelang es, einige exzellente Produkte herzustellen, darunter Liköre mit so klangvollen Namen

Wie das 1885 erfundene Kola-Coca wurde auch das 1886 erfundene Coca-Cola ursprünglich aus Kola-Nüssen und Koka-Blättern zusammengebraut

wie „Perfecto Amor“, die „perfekte Liebe“, und „Lágrimas del Contribuyente“, die „Tränen des Steuerzahlers“. Schon bald reiste der für den Vertrieb zuständige Aparici auf Messen nach Rom, Paris, London und Chicago. Als er 1885 nach Philadelphia fuhr, hatte er auch einige Flaschen eines neuen Getränks namens Kola-Coca im Gepäck, das die drei damals aus koffeinhaltigen Kola-Nüssen und den Blättern des Koka-Strauchs zusammenmischten. Prompt gewannen sie den Preis für die beste Neuerung. Einige Probierflaschen hinterließ Aparici bei Vertretern in den USA. Zufall oder nicht: Nur ein Jahr später stellte der amerikanische Pharmazeut John Pemberton seine neueste Erfindung vor, eben Coca-Cola.

Das spanische „Kola“ wurde 1903 patentiert – zu spät!

Micó steht in seinem Büro und hält einen goldenen Bilderrahmen in der Hand. Darin: Medaillen. Mailand 1881, Chicago 1883, Philadelphia 1885, London 1889, Paris 1900. Es handelt sich um einige der Auszeichnungen, die die Firma einst für ihre Kreationen erhielt. „Insgesamt 20 Goldmedaillen und zehn Ehrendiplome“, zählt Micó. Der Unternehmer hält den Rahmen wie einen Beweis in die Luft, denn die Basis für Coca-Cola wurde in der Gemeinde mit 5.000 Seelen erfunden, da ist er sich sicher. Auffällig: Auch bei Coca-Cola gehörten Kola-Nüsse und Koka-Blätter zu den ursprünglichen Zutaten. In jener Zeit konnte man Getränke problemlos kopieren. „Denn Patente wurden erst angemeldet,

wenn ein Getränk Erfolg hatte.“ Deswegen ließen seine Vorgänger Nuez de Kola-Coca auch erst 1903 für Spanien patentieren – als Coca-Cola in den USA schon längst auf dem Siegeszug war.

Doch die Wege der beiden Firmen kreuzten sich erst ein halbes Jahrhundert später. Als Coca-Cola den spani-

„ Enrique, Bautista und Ricardo haben 1885 das Cola erfunden! “

schen Markt erobern wollte, führte an der kleinen Fabrik aus Aiello de Malferit kein Weg mehr vorbei. 1953 kauften Manager der Coca-Cola Company die Namensrechte an dem Getränk. Die Fabrik durfte zwar weiter Kola-Coca produzieren, allerdings nur noch mit Alkohol. Seitdem ist Nuez de Kola-Coca ein Likör. 30.000 Peseten sollen damals über den Tisch gegangen sein. Doch so genau weiß das niemand mehr, nicht einmal Micó, denn zahlreiche der alten Dokumente wurden zerstört. Auf jeden Fall war es viel Geld, glaubt Micó. Und auf jeden Fall Peanuts im Vergleich zu dem, was daraus hätte werden können. „Würden wir heute nur ein Promille der Anteile an Coca-Cola besitzen, wären wir alle Millionäre.“

Heute bröckeln die Fabrikfassaden

Micó und die ehemaligen Besitzer sind es nicht ansatzweise. Stattdessen besteht das Unternehmen aus nicht viel mehr als einem altem Fabrikgebäude, von dessen Fassade der Kalk abbröckelt, einem

ausgetretenen Steinboden und ein paar Dutzend Holzfässern. Nach mehreren Besitzerwechseln kaufte Micó das Unternehmen 1971. Acht Jahre arbeitete er da schon im Betrieb, zuerst als einfacher Angestellter, dann als Assistent des Chemikers, später als Vertriebsleiter. Damals hatte die Fabrik noch mehr als drei Dutzend Angestellte, heute sind es insgesamt gerade mal vier. „Das Geschäft ist schwierig geworden“, klagt Micó. Ausländische Firmen hätten den Markt erobert. Die meisten traditionellen Betriebe seien verschwunden. Auch er verkauft nur noch direkt ab Lager.

Um überleben zu können, ist Micó heute nebenbei Landwirt. Außerdem hat seine Firma den Vertrieb für eine große spanische Bierbrauerei übernommen.

Micó steht jetzt vor einem Buch. Es ist so groß wie ein Weltatlas, nur dreimal so dick. Seit den 1920er-Jahren trugen die Mitarbeiter der Fabrik hier alle Verkäufe ein. Hunderte Seiten, gestochen scharf beschrieben mit schwarzer Tinte. Micó hat das Buch aus reiner Nostalgie aufgehoben, eingetragen wird hier schon lange nichts mehr. „Die Fabrik ist für uns heute kaum mehr als ein Hobby“, sagt er. „Wir wollen die Traditionen aufrechterhalten, investieren können wir aber nichts mehr, denn es fehlt uns an Mitteln.“ Vielleicht führt Micó das Unternehmen noch fünf oder sechs Jahre weiter. Dann wird sein 43-jähriger Sohn die Firma übernehmen. „Doch danach“, sinnt der Alte, „ist dieses Kapitel der Geschichte wahrscheinlich beendet und wir schlagen dieses Buch zu.“

FABIAN VON POSER (TEXT UND FOTOS)



SERVICE

Destilerías Ayelo Aiello de Malferit (75 Kilometer von Valencia). Wochentags 9.30 bis 13, 15.30 bis 19.30 Uhr, samstagsvormittags
Infos spain.info. Zur Alternativversion der Cola-Erfindung siehe tinyurl.com/TheCoke