LOIMU 2026: Premium-Glühwein / Glögi

Lignell & Piispanen, Kuopio:
„Zu Weihnachten möchte man Freunden und Familie und auch sich selbst eine Freude bereiten, doch alle am Markt erhältlichen Glöggs sind sehr gewöhnlich. Am Markt fehlte gemäss Harri Nylund, Geschäftsführer von Lignell & Piispanen in der sechsten Generation, ein besserer, qualitativ hochwertiger finnischer Glögg“. Dies war die Gelegenheit, sich von der Konkurrenz abzuheben und mit traditionellem Fachwissen und Handwerkskunst etwas Einzigartiges zu schaffen, denn die 173-jährige Geschichte des Familienunternehmens basiert auf der Expertise in der Verarbeitung von wilden Beeren.

Die Suche nach dem perfekten Geschmack:
Die Geschichte beginnt jeweils in den unberührten Wäldern des arktischen Nordens. Dort können die wildwachsenden Beeren ihren vollen Geschmack entwickeln, denn sie reifen den ganzen hellen Sommer lang auch im Licht der Mitternachtssonne.

Traditionelles Verfahren:
Der finnische Glögi LOIMU (was übersetzt das Feuer, die Glut bedeutet) wird mit viel Liebe und Leidenschaft nach finnischer Rezeptur hergestellt. Die wildwachsenden Beeren werden von Hand gepflückt und nach einem traditionellen Verfahren verarbeitet. Für den Jahrgang 2026 werden rotwangige Weihnachtsäpfel und Ingwer in Likör eingelegt (LOIMU weiss: arktische Himbeeren). Der fertige Beerenauszug, Gewürze (LOIMU rot: rote Äpfel, Ingwer, Zimt, Nelken und Kardamom) plus ein Schuss Vodka werden Ende Juli mit Wein (LOIMU rot: Tempranillo aus Spanien und LOIMU weiss: Airén aus Spanien) gemischt. Bei der anschließenden Lagerung hat der Geschmack viel Zeit, sich voll zu entwickeln, bevor das fertige Getränk Anfang September in die preisgekrönten Flaschen abgefüllt wird, welche nun für den herrlichen Genuss an langen, dunklen und kalten Winterabenden bereitstehen.

Neue Produkte:
LOIMU alkoholfrei: Die Basis von Rotwein (Assemblage aus spanischen Rotweinen, entalkoholisiert: Alkoholgehalt < 0.5 % Vol., Haltbarkeit: 18 Monate), Blaubeersaft, verfeinert mit Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer, Konservierungsstoffe (Kaliumsorbat und Kaliumdisulfit) plus natürliche Blaubeer- und Himbeeraromen sorgen für einen ausgewogenen Geschmack.

LOIMU Glüh Gin: Die Basis von Apfelsaft, Gustav Metsä Gin (Nordic Forest Gin, 43.2 % Vol.), Brombeeren, Blaubeersaft, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Anis, Zitronensäure, Ingwer plus einen Hauch schwarzer Karottensaft sorgen für einen ausgewogenen Geschmack.

Finnisches Design:
Das Schönste an LOIMU ist, dass das Produkt hält, was die Verpackung verspricht. Der Designer, Jaani Vaahtera, Inhaber der Designfirma Lönneberga (is an adventurous Nordic Brand and Design Practice), hat die individuelle, vom klaren und schlichten

skandinavischen Designstil geprägte LOIMU-Flasche entworfen. Die runde Form dieser Flasche liegt angenehm in der Hand. Zum Konzept von LOIMU gehört auch, dass die Farbe und Verzierung der Flasche jedes Jahr anders sind (2026: „Kupfer-Orange“ mit weisser Schrift, Design: Weihnachtsäpfel), da ja auch der Geschmack stets ein anderer ist.

Aus diesen Gründen ist LOIMU in Finnland bereits nach wenigen Jahren seit der Lancierung im Jahre 2008 ein Begriff und man müsse das Produkt einfach kaufen, weil es so schön sei.

Von Finnland in die Schweiz:
Bedingt durch die vielen Geschäftsreisen von Guido Schwyzer ins nordische Finnland hat er Land und Leute lieben und extrem schätzen gelernt. So wurde er durch finnische Freunde im Herbst 2010 nach Kuopio zur Elchjagd eingeladen. Während diesem Trip wurde ihm das LOIMU-Getränk nach dem üblichen Saunagang vorgestellt und er war sofort von dessen Geschmack und Qualität und vor allem von der einzigartigen skandinavischen Designer-Flasche begeistert.

Als Unternehmer der Süsswarenbranche weiss Guido Schwyzer, dass sich qualitativ hochwertige Produkte auf lange Sicht durchsetzen werden. Aus diesen Gründen ist er überzeugt, dass LOIMU in der Schweiz eine Marktlücke für ein „Premium-Glühweinprodukt“ der finnischen (besonderen) Art besetzen kann:
Als Weihnachtsgeschenk für Kunden, Mitarbeitende, Freunde, Bekannte und natürlich zum Selbertrinken.

Vertrieb in der Schweiz:
Schwyzer Food Company GmbH, Obergrundstrasse 72, 6003 Luzern
Tel. 041 320 50 50, Fax 041 320 50 36
www.schwyzerfood.ch, welcome@schwyzerfood.ch

LOIMU bringt Wärme in Dein Herz!

28. Oktober 2026
Guido Schwyzer