



Österreichischer Weltmarktführer übernimmt mit AERFLO einen New Yorker Pionier für mobile Wasserkarbonisierung

iSi Culinary

Vom Wiener Sodasyphon zum mobilen Sprudler der Zukunft

Die iSi Group, österreichischer Weltmarktführer für Druckgaslösungen, baut ihren Kulinarik- und Getränkebereich weiter aus und übernimmt das New Yorker Innovationsunternehmen AERFLO. Mit der Akquisition erweitert iSi das Portfolio der Division iSi Culinary um den Bereich der mobilen Karbonisierung – also um Lösungen, mit denen Wasser auch unterwegs individuell mit Kohlensäure versetzt werden kann.

Mit dem Zusammenschluss verbindet iSi mehr als 150 Jahre Erfahrung im Bereich Sodawasser mit einem der dynamischsten globalen Lifestyle-Trends der Gegenwart: Individual Hydration.

Österreichisches Know-How trifft auf amerikanischen Innovationsgeist

Was heute als „Hydration Lifestyle“ bezeichnet wird, begann bei iSi bereits im 19. Jahrhundert: Mit dem Sodasyphon machte das Unternehmen Sodawasser im Jahr 1867 erstmals für breite Bevölkerungsschichten verfügbar. Aus dieser Pionierleistung entwickelte sich eine globale Führungsrolle in der Entwicklung präziser, sicherer und wiederverwendbarer Sprudelsysteme für Gastronomie, Kulinarik und Haushalt.

Mit AERFLO holt iSi nun einen Vorreiter der mobilen Karbonisierung an Bord und ergänzt damit sein Angebot rund um den kürzlich gelaunchten iSi Twist'n Sparkle Virtuoso.

Das in Brooklyn gegründete Unternehmen hat ein patentiertes, geschlossenes System auf Basis von CO₂-Kapseln entwickelt, mit dem sich Wasser unterwegs direkt in wiederbefüllbaren Flaschen mehrfach und nach individueller Präferenz karbonisieren lässt. Zusätzlich bietet AERFLO Karbonisierungslösungen für bestehende Premium-Trinkflaschen wie etwa Hydro Flask® an. Damit wird Sprudel erstmals mit dem individuellen Flaschen-Ökosystem kompatibel, das den US-Markt prägt.

„Hydration ist in den USA längst kein funktionales Thema mehr, sondern Teil des persönlichen Lifestyles. Jeder hat seine eigene, oft personalisierte Trinkflasche dabei“, erklären die beiden Gründer von AERFLO, der Kanadier John Thorp und der dänischstämmige Amerikaner Buzz Wiggins. „AERFLO bringt Individualität ins Wasser – so selbstverständlich wie Design, Farbe oder Marke der Flasche. Es ist das fehlende Puzzlestück im US-Hydration-Markt.“

Stärkung der US-Präsenz und internationale Expansion nachhaltiger Karbonisierungslösungen

Mit der Übernahme von AERFLO stärkt die iSi Group zunächst ihre Präsenz auf dem US-Markt. In einem nächsten Schritt soll das mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnete AERFLO-System international ausgerollt werden – unter anderem auch in Österreich und Deutschland. Damit setzt iSi im globalen Segment der mobilen Karbonisierung ein klares Signal: Die Zukunft von Sprudel ist individuell, mobil und nachhaltig.

„Unsere Geschichte beginnt mit dem Sodasiphon – unsere Zukunft mit individueller Karbonisierung überall dort, wo Menschen trinken“, sagt Dr. Antonella Mei-Pochtler, CEO der iSi Culinary Group. „Mit AERFLO verbinden wir österreichische Ingenieurskunst und globale Qualitätsführerschaft mit dem Innovationsgeist von Brooklyn. Unser Ziel ist es, personalisierte Sprudelgetränke weltweit so einfach, hochwertig und nachhaltig wie möglich zu machen.“

AERFLO wird in die neu gegründete Tochtergesellschaft iSi Spritz Inc. mit Sitz in Brooklyn eingebracht. Diese ist Teil der iSi Culinary Division, der ältesten der vier Divisionen der iSi Group.

Weitere Informationen gibt es direkt bei der iSi Deutschland GmbH, unter culinary.isi.com oder per Telefon +49 (0)212-397-0.

Freigabe zur Veröffentlichung, auch im Internet.

Bildmaterial:



AERFLO steht für ein individuelles, mobiles und nachhaltiges Trinkerlebnis im Bereich „Hydration on the go“.



Buzz Wiggins, Gründer von AERFLO



John Thorp, Gründer von AERFLO



Dr. Antonella Mei-Pochtler, CEO der iSi Culinary Group

Über iSi Deutschland

Die 1964 gegründete iSi Culinary ist Teil der iSi Group und neben iSi Components, iSi Automotive und iSi Wearables eine von vier Business Units, die weltweit Druckgaszylinder für unterschiedliche Anwendungen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Kapseln und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Sodamix-Getränken sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen seine Produkte in 90 Ländern.

Über Aerflo

AERFLO ist ein in Brooklyn, New York, gegründetes Innovationsunternehmen für mobile Wasserkarbonisierung. Das Unternehmen entwickelt patentierte, geschlossene Karbonisierungssysteme auf Basis von CO₂-Kapseln, mit denen sich Wasser unterwegs direkt in wiederbefüllbaren Trinkflaschen individuell aufsprudeln lässt. Ergänzend bietet AERFLO Lösungen zur Karbonisierung bestehender Premium-Trinkflaschen an und macht Sprudel damit erstmals kompatibel mit dem personalisierten Flaschen-Ökosystem, das den US-Markt prägt. AERFLO steht für ein individuelles, mobiles und nachhaltiges Trinkerlebnis im Bereich „Hydration on the go“.

Pressekontakt:

Gröön Schnack – Nachhaltige Kommunikation

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: post@gs-kommunikation.de