



Beatrice Seeholzer (l.) und Daniel Oet verkosten die feinen «La Berenice»-Saucen.

Schwyzer Saucenfest

Eigentlich wäre Beatrice Seeholzer schon länger pensioniert. Aber weil ihre «La Berenice»-Saucen so gefragt sind, steht die Schwyzerin weiterhin in ihrer Manufaktur. Für Coop hat sie ein Saucen-Festtagsset kreiert.

TEXT FRANZ BAMERT FOTOS THOMAS ZIMMERMANN

Das Restaurant Schäfli in Seewen SZ war für Jahrzehnte ein Synonym für gute Fleischgerichte mit noch besseren Saucen. An den Saucen- und Suppentöpfen der «Schäfli»-Küche stand Beatrice Seeholzer (70) und wusste manchmal nicht, wie ihr geschah: «Die Leute kamen von weither wegen dieser Saucen und auch wegen der Suppen. Dabei habe ich doch nichts Spezielles gemacht: Ich habe einfach immer die besten Zutaten genommen, alle von Hand verarbeitet, und ja ... ich wollte einfach stolz sein auf das, was ich herstellte», erzählt die Frau.

Das «Schäfli» ist Geschichte, die Wirtin eigentlich pensioniert. Aber die Saucen, die gibt es glücklicherweise immer noch, denn die Nachfrage ebte nicht ab. So tat sich Seeholzer mit ihrer Schwester Bernadette Oet (73) zusammen und gemeinsam kochten die beiden in der heimischen Küche Saucen und

Suppen. «Aber bald wurde die Küche zu klein, der Arbeitsaufwand zu gross und wir mussten entweder aufhören oder expandieren», so Seeholzer. Die beiden Frauen entschieden sich fürs Weitermachen, fusionierten ihre beiden Vornamen zum Firmennamen «La Berenice» und zügelten mit Töpfen und Herd, Messern und Pfannen ins alte Zeughaus von Steinen SZ. Oet ist inzwischen aus- und ihr Sohn Dani (48) ins Saucengeschäft eingestiegen. Aber ausser dass «La Berenice» 30 Teilzeitstellen bietet, ist alles beim Alten geblieben.

Klein, aber fein

«Anders geht es gar nicht», sagt Oet. «Wir sind eine kleine Manufaktur und wir können nur bestehen, wenn wir konstant höchste Qualität liefern. Das verlangt nicht zuletzt auch die Detailhändlerin Coop von uns, für die wir speziell

auf Weihnachten ein Saucen-Festtagsset geschaffen haben.» Darum wird in der «La Berenice»-Küche unter der Anleitung von Beatrice Seeholzer auch weiterhin gehackt, geschnetzelt, geschnitten und gekocht – alles von Hand. Nur das Abfüllen hat inzwischen eine Maschine übernommen. «Aber», sagt die ehemalige Wirtin, «eigentlich hat sich seit den «Schäfli»-Zeiten an unseren Produkten nichts geändert.» ●



Das Festtagsset mit den vier «La Berenice»-Saucen Curry, Tartar, Knoblauch und Cocktail sowie die Suppen sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.