



Beatrice Seeholzer und ihr Neffe Daniel Oet führen die kleine Manufaktur La Berenice in Steinen gemeinsam.

Feinste Köstlichkeiten

Regionale Zutaten und die Liebe zum Handwerk machen die Gourmetsaucen von La Berenice aus Steinen beinahe zu Hauptspeisen.

Text: Philipp Schiesser **Bilder:** Daniel Oet

Hinter La Berenice aus Steinen im Kanton Schwyz stecken die Schwestern Bernadette Oet und Beatrice Seeholzer. Der Name ist eine Kombination aus den beiden Vornamen. Das Familienunternehmen produziert mit rund 20 Teilzeitangestellten schmackhafte Gourmetsaucen zur Verfeinerung von Fleisch- und Gemüsegerichten. Als ehemalige Wirtin weiss Beatrice Seeholzer, was gute Küche ist. Sie bekam viel Lob für ihre feinen Saucenkreationen, was ihre unternehmerische Schwester, Bernadette Oet, auf den Plan rief und dazu führte, dass die beiden vor zehn Jahren die La Berenice AG gründeten.

Das Spezielle der La-Berenice-Produkte: Die Natürlichkeit der Zutaten steht im Vordergrund, auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern, Aromen und Farbstoffen wird gänzlich

verzichtet. Auf die Frage nach der Herstellung schmunzelt Beatrice Seeholzer und meint, die Hausrezepte seien geheim. Etwas lässt sie sich dennoch entlocken: Die Grundlage basiert meist auf einer eigens hergestellten Mayonnaise. «Dieser werden je nach Sauce Kräuter und Gewürze hinzugefügt.» Die Natürlichkeit der Saucen ist das A und O für La Berenice, eine grosse Rolle spielt dabei auch die Regionalität der verarbeiteten Zutaten: «Wir möchten wissen, woher die Zutaten sind», sagt Beatrice Seeholzer, «deshalb stammt so viel wie möglich aus der Region».

Betrieb mit sozialem Engagement Beatrice Seeholzers Neffe, Daniel Oet, leitet den betriebswirtschaftlichen Teil und die Entwicklung der Marke La Berenice: «Was und wie wir es tun liegt uns am Herzen. Uns war es



Mit viel Herzblut stellt La Berenice über zehn verschiedene Saucen her.

im Produktionsprozess wichtig, einen sozialen Aspekt zu integrieren», sagt er. So zeichnet sich eine Stiftung für Menschen mit Beeinträchtigung für einen massgeblichen Teil der Verpackungskleber auf den Produkten verantwortlich. «Jeder gibt sein Bestes» ergänzt Oet stolz. **MM**

Ausgezeichnete Saucen

Bereits 14-Mal wurden die Saucen von La Berenice vom Schweizerischen Fleischnachverband ausgezeichnet. Sie eignen sich für Fleisch und Gemüse. Über zehn Saucen, von Curry und Pfeffer bis hin zu Knoblauch, sind in den Filialen der Migros Luzern erhältlich.

SCHWINGEN

Wer wird König?

Alle drei Jahre findet das ESAF, das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest, statt. Zuletzt 2019 in Zug, heuer vom 26. bis 28. August im Baselbiet in Pratteln. Über 50 000 Besucherinnen und Besucher finden Platz in einer der grössten mobilen Arenen der Welt, die innerhalb von wenigen Wochen mithilfe der Armee aufgebaut wird, und in der die Wettkämpfe ausgetragen werden und der Schwingerkönig 2022 gekürt wird. Auch wer kein Ticket hat, kommt auf seine Kosten: Der Eintritt zum Festgelände und zum Unterhaltungsprogramm ist frei.

Tradition und Regionalität

Vom Schnuppertag für Kinder über Verbands- und Bergschwingfeste bis zum «Eidgenössischen»: Seit Jahren engagiert sich die Migros im Schwingsport, denn beide stehen für Tradition, Brauchtum, Respekt, Fairness und Regionalität. Ihr regionales Engagement verdeutlicht die Migros mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.», mit dem seit über 20 Jahren Betriebe und Produkte aus der Region gefördert werden.

Info: esaf2022.ch

5 x 2

ESAF Tickets für Sonntag zu gewinnen!

Alle Infos: migrosluzern.ch

