



Daniel Oet, Inhaber von «La Berenice», mit seiner Ehefrau Katja und Tochter Jaana beim Zubereiten des Salats mit der neuen Salatsauce.



Salatsauce mal anders

Unter dem Namen «La Berenice» entstehen seit 2012 Produkte aus alten Traditionsrezepten. Bekannt geworden mit Suppen-, Saucen- und Butter-Kreationen, begeistern sie nun mit einer neuen Salatsauce.

TEXT CAROLE HUSI FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Weder italienisch noch französisch – die neue Salatsauce aus dem Hause «La Berenice» aus Steinen SZ hat einen ganz eigenen Geschmack. Frische Kräuter, Schweizer Essig, feines Öl, pikanter Senf, geheime Gewürze, ein traditionelles Rezept und eine liebevolle Zubereitung machen diese Salatsauce einzigartig. Daniel Oet (48), Inhaber von «La Berenice», erklärt: «Wir wollten eine Sauce anbieten, die es auf dem Markt noch nicht gab und geschmacklich heraussticht.»

Nicht nur geschmacklich sollte aber die Vinaigrette überzeugen – auch optisch sollte sie frisch, hochwertig und handgefertigt erscheinen. Rund ein Jahr hat es von der ersten Idee bis hin zum fertigen Produkt gedauert, welches nun in ausgewählten Coop-Supermärkten zu finden ist. «Das Basisrezept für die Vinaigrette stammte von meiner Tante, wir haben es nur noch verfeinert und sichergestellt, dass wir möglichst lokale, respektive Schweizer Rohstoffe verwenden, bis sie uns allen schmeckte. Einen passenden Namen und die optimale Verpackung zu finden, war aber genauso,

wenn nicht sogar noch anspruchsvoller», sagt Oet lachend.

Familiäre Produktion

Rund 20 Personen arbeiten Teilzeit im Familienbetrieb «La Berenice», welcher 2012 von den Geschwistern Beatrice Seeholzer und Bernadette Oet – Tante und Mutter von Daniel Oet – gegründet wurde. Auf Basis von traditionellen Familienrezepturen wurden hier seit jeher qualitativ hochwertige Convenience-Produkte hergestellt und vertrieben. Dabei kam der Manufaktur-Charakter nie zu kurz, denn vieles läuft auch heute noch manuell.

«Da drüben werden die Zutaten zubereitet und gemischt. Rund 1000 Vinaigrette-Fläschchen werden gleich hier und heute von unseren Mitarbeitenden von Hand abgefüllt», so Oet und lässt seine Augen stolz durch die Produktion schweifen. «Wir sind ein kleiner und familiärer Betrieb und schätzen jeden einzelnen Mitarbeitenden sehr. Viele sind seit Anfang an dabei, andere sind während der Jahre dazugestossen. Jeweils am Freitag kochen und essen wir alle

gemeinsam zu Mittag», führt Oet weiter aus. Die Leidenschaft und Liebe zu qualitativ hochstehenden Produkten, die er und seine Vorgängerinnen vorlebten, zeigt sich auch in den einzelnen Arbeitsschritten seiner Mitarbeitenden wieder. Mit einem Lächeln auf den Lippen werden in der Produktion die Salatsaucen fröhlich zubereitet und für den Vertrieb verpackt. Oet nimmt eine der frisch abgefüllten Fläschchen in die Hand: «Eine muss ich noch nach Hause nehmen – uns ist sie ausgegangen und fehlen darf diese auf dem Esstisch auf keinen Fall.» ●



Hier steckt viel Handarbeit drin: die Mitarbeiter Bruno Seeholzer und Emanuel Ehrler beim Abfüllen der Salatsauce.