

Eine Salatsauce erobert die Schweiz

Zunzgen/Diegten | Michael Maurers Produkte stehen national in den Regalen

Der Landgasthof Hirschen in Diegten wurde während sechs Generationen von der Familie Thommen/Maurer geführt. Michael Maurer produzierte die Salatsauce seines Grossvaters danach zuerst für kleinere Läden. Mittlerweile ist sie in der ganzen Deutschschweiz zu kaufen.

Christian Roth

Die Salatsauce des «Hirschen» in Diegten ist eine Erfolgsgeschichte. Sie ist es heute unter Michael Maurer und sie war es schon unter seinem Grossvater: 1960 übernahm dieser den Landgasthof und kreierte die Sauce nach französischer Art. Bald kamen die Gäste nicht nur wegen des Cordon-bleus oder des gebeizten Wilds, sondern auch wegen des wichtigsten Begleiters eines jeden Salats. Als Michael Maurers Familie das Restaurant im Jahr 2017 schliesslich verkaufte, gründete er mit seiner Mutter, seinem Onkel und einem Kollegen die Mauri's Salatsaucen GmbH mit Sitz in Zunzgen.

Der gelernte Sanitärmeister war von der Resonanz des Produkts seines Grossvaters schwer beeindruckt. «Die Salatsauce ist einfach, ehrlich, mit Power und keine Industrieware», sagt der 32-Jährige. «Nicht so wie bei den grossen industriellen Nahrungsmittelherstellern, die Allergene ausschneiden, bei denen das Produkt ewig haltbar ist und es vor allem finanziell stimmen muss.» Das Rezept für die legendäre Salatsauce sind einfache und frische Zutaten wie Zwiebeln, Essiggurken, Peperoni, Pfeffer, diverse Gewürze und – was wichtig ist – Gemüsebouillon.

Nach dem Verkauf des «Hirschen» durch seine Familie entschied sich der Enkel, in die grossen Fussstapfen des «Diegtler Saucenkönigs» zu treten. Er rührte die Sauce zuerst mit kleiner Kelle an und wollte das Erbe



«Die Leute kamen wegen der Salatsauce in den «Hirschen», sagt Michael Maurer, der das Produkt zu Läden in die Regale gebracht hat.

Bild Christian Roth

bewahren. Der Anfang war nicht ganz einfach. Degustationen hier und dort waren eine wahre Herausforderung. Von Chur über Emmen bis nach Rapperswil stellte Maurer sein Werk vor.

Maurer setzt ganz auf die Sauce

Und siehe da, diverse Geschäfte nahmen sein Produkt in ihr Sortiment auf. Die Aufnahme bei Globus und Manor war die Krönung. Manor vertreibt die Sauce mittlerweile sogar in der ganzen Deutschschweiz. Und nicht nur

das: Unterdessen sind neben der alt-ehrwürdigen «Hirschen»-Sauce drei Geschmackssorten exklusiv im Globus in der ganzen Schweiz unter dessen Namen zu kaufen: Balsamico, French und Caesar.

Nach diesen Zusagen setzt Michael Maurer seit diesem Jahr alles auf eine Karte. Er arbeitet nicht mehr Teilzeit auf dem Bau, sondern ist nur noch von seinen Zutaten und Saucen umgeben. Die Mutter hilft in der Produktion, der Vater unterstützt bei den Lieferungen und sein Gesellschafter-

Kollege macht die Buchhaltung. Bei der Produktion sieht Maurer noch Luft nach oben. In acht Stunden kann er aktuell 750 Halbliterflaschen produzieren, abfüllen und etikettieren.

Neustes Werk: Feigensenf-Sauce

Und er tüfelt an weiteren Geschmacksrichtungen. So entwickelte er eine eigene Feigensenf-Salatsauce. Der Jelmoli Foodmarket an der Zürcher Bahnhofstrasse riss sie ihm buchstäblich aus dem Topf: Wer an der Jelmoli-Salatbar diese Sauce wählt,

isst – oft ohne es zu wissen – die neuste Kreation aus Zunzger Produktion, die im nächsten Jahr auch bei uns in den Läden stehen soll.

Das Herz von Maurers Unternehmen und Leidenschaft bleibt aber das Original. Wenn er selber einen Salat zubereite, greife er automatisch fast ausschliesslich zur alt-ehrwürdigen «Hirschen»-Salatsauce, «wohl einfach, weil sie so gut ist». Immer noch nach dem Rezept des Grossvaters. So werden Traditionen bewahrt.

Impressum

Volksstimme
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET

Hauptstrasse 31–33, Postfach, 4450 Sissach
Tel. 061 976 10 30, www.volksstimme.ch

Erscheint: Dienstag, Donnerstag, Freitag

Heute Grossauflage: neu in 52 Gemeinden mit 32 700 Exemplaren (31 446 Wemf 2020/21). Die «Volksstimme» gilt als «Amtliches Publikationsorgan des Kantons Basel-Landschaft».

Nächste Grossauflage: 21. Oktober 2021

Redaktion: redaktion@volksstimme.ch

Chefredaktor: David Thommen

Stv. Chefredaktor: Christian Horisberger

Redaktion: Michèle Degen, Severin Furter,

Sebastian Schanzer, Sebastian Wirz

Herausgeberin/Verlag:

Schaub Medien AG, Telefon 061 976 10 10, verlag@schaubmedien.ch, www.schaubmedien.ch

Abo-Service:

Telefon 061 976 10 70, abo@volksstimme.ch

Anzeigen-Service: Im Haus der «Volksstimme»

Telefon 061 976 10 77, ins@volksstimme.ch

Inserate mm-Preis:

Normalauflage 75 Rp./Spalte, schwarz-weiss

Grossauflage 120 Rp./Spalte, schwarz-weiss

plus Allmedia/Digital plus, zuzüglich MwSt.

Inserateschluss: Zwei Tage vor Erscheinen

um 15 Uhr (spätere Termine auf Anfrage).

Todesanzeigen: Vortag 15 Uhr

(bitte reservieren), Telefon 061 976 10 10

Jegliche Verwertung von in diesem Zeitungstitel veröffentlichten Texten, Bildern, Inseraten oder Teilen davon durch nicht autorisierte Dritte ist untersagt.

CARTE BLANCHE

Reparieren bereitet doppelte Freude

Florence Brenzikofer, Nationalrätin Grüne, Oltingen

Giesskanne, Staubsauger, Puppenstubenmöbel, Velo, Hose, Handy-Display – das sind nur einige Gegenstände, die im «Reparierkaffi» in Gelterkinden erfolgreich geflickt werden konnten. Es ist schön, mitanzusehen, wie sich Besucherinnen und Besucher beim Kaffi draussen im Hinterhof freuen, wenn sie ihr kaputtes, aber lieb gewonnenes Stück funktionstüchtig zurückerhalten. Das «Repair Café» in Gelterkinden ist eines von 173 in der Schweiz, die dritte Ausgabe fand am vergangenen Samstag statt, die vierte ist schon geplant und wird im nächsten Frühling stattfinden. Diese Reparaturveranstaltungen bieten dem Ressourcenverschleiss und den wachsenden, sich meistens im Ausland türmenden Abfallbergen die Stirn.

Leider lassen sich nicht alle Geräte gleich gut und einfach flicken. Wir wissen aus unserem Alltag, wie kurzlebig Smartphones oder Drucker heutzutage sind, und wir machen selber die Erfahrung, dass ein Neukauf vermeintlich billiger und einfacher ist. Zahlen belegen, dass lediglich 59 Prozent der Nutzerinnen und Nutzer ein digitales Gerät reparieren lassen. Gründe dafür sind



«Wir alle haben ein Interesse an langlebigeren Produkten.»

hohe Reparaturpreise, fehlendes Wissen oder schlicht der Wunsch nach einem moderneren und schnelleren Modell.

Was viele nicht wissen: Neben Digitalgeräten sind teilweise auch Haushalts-

maschinen so konzipiert, dass sie nicht reparaturfähig sind und für sie auch keine Ersatzteile existieren. Für die Hersteller ist dieses Geschäftsmodell mit der sogenannten «geplanten Obsoleszenz» attraktiv, da sie den Absatz steigern können. Für die Umwelt und die Konsumentinnen und Konsumenten sieht die Bilanz aber anders aus. Entsprechend sind in den USA und auch in der EU seit einigen Jahren Bestrebungen im Gange, die Lebens- und Nutzungsdauer von Produkten zu verlängern. Die Schweiz hingegen zögert seit Jahren. Immerhin will der Bundesrat bis Ende 2022 endlich ein Massnahmepaket zur Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft präsentieren. Es wäre wichtig, dass die Hersteller für ihre Produkte künftig eine minimale Lebensdauer von fünf Jahren garantieren müssten oder dass jene Schlitzohren, die ihre Produkte absichtlich nach einer gewissen Zeit kaputt gehen lassen, für ihre Dreistigkeit zur Kasse gebeten würden.

Ohne langlebigeren Produkte wird es schwierig, den CO₂-Ausstoss zu senken. Deshalb werde ich diese Woche im Nationalrat einen Vorstoss einreichen, der die

sem Treiben ein Ende setzen soll. Wir alle haben ein Interesse an langlebigeren Produkten. Dies wurde auch in Frankreich erkannt, wo das absichtliche Verkürzen der Lebensdauer von Produkten seit 2015 mit einer Busse bestraft wird.

Bis die Politik nachzieht, braucht es die vielen privaten Initiativen umso mehr. Dank der genialen Idee des «Repair Cafés» haben wir im Oberbaselbiet eine simple und für alle leicht zugängliche Möglichkeit, unsere Sachen von Profis flicken zu lassen. Geben wir unseren Geräten eine zweite Chance – ich garantiere Ihnen: Reparieren bereitet doppelte Freude und schont das Portemonnaie.

In der «Carte blanche» äussern sich Oberbaselbieter National- und Landratsmitglieder sowie Vertreterinnen und Vertreter der Gemeindebehörden zu einem selbst gewählten Thema.