

Nicole, Marc und Jan mischen jetzt Walti's Salatsauce

Nicole, Marc und Jan Gutknecht schreiben die familiäre Firmengeschichte weiter. Der Produktionsstandort ändert, Name, Etikette und natürlich auch das Rezept von «Walti's Salatsauce» bleiben gleich.



Man hätte es merken können. Nicht am Geschmack, der bleibt gleich, wie die Aufmachung in grüner PET-Flasche mit gelbem Etikett. Bloss steht darauf nun eine neue Adresse, die der Einzelfirma N. Gutknecht-Meyer, Thalheim. «Walti's Salatsauce» wird also neu von Nicole, Marc und Jan Gutknecht hergestellt. Sie führen die Erfolgsgeschichte weiter, die ihre Eltern, Schwiegereltern und Grosseltern Heidi und Walter Meyer begonnen haben.

Von 1982 bis 2000 wirteten diese in der «Wyländerstube» am Andelfinger Marktplatz, die heute «Spätzlipfanne» heisst. Vor allem bei Kindern war die Salatsauce von Koch Walter Meyer beliebt. Und weil der Verwalter des Volg-Ladens darum bat, wurde das französische Dressing bald auch für den Verkauf bereitgestellt.

Schade um Sauce und Tradition

Mehr als 30 Jahre lang füllten Heidi und Walter Meyer zu zweit in ihrer vom Gesundheitsamt geprüften Küche die PET-Flaschen ab. Im letzten Jahr erhielten sie Hilfe von Marc und Jan Gutknecht. Nun haben sie Produktion und Vertrieb ganz aus den Händen gegeben. Vor allem der 16-jährige Jan drängte seine Eltern dazu, die Familientradition weiterzuführen. Es wäre schade um die Sauce gewesen, fand der Hochbauzeichnerlehrling, und bot auch seine

Mithilfe an.

Für Marc Gutknecht war eindrücklich, mitzuerleben, wie ihm die Fläschchen fast aus dem Harass gerissen wurden, als er nach einem zwischenzeitlichen Lieferunterbruch wieder Nachschub in die Verkaufsstellen brachte. «Da realisierte ich erst richtig, wie gefragt das Produkt ist», erzählt er. Nicole Gutknecht erfüllte den Wunsch ihres Vaters gern, Name und Etikett zu belassen. «Warum ändern, was funktioniert?», fragt sie rhetorisch.

Es ist ein eingespieltes Trio, das nun jeden zweiten Samstagmorgen in der Gastroküche der Glacé-Manufaktur «Gfrürpunkt» neben dem Volg Thalheim am Werk ist. «Das Mise en Place ist das wichtigste», sagt Jan Gutknecht, also die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Zutaten: Rapsöl, Vollei, Pastmilch. Was drin ist, steht auf jeder Flasche. Geheim sind die Mengen der jeweiligen Zutaten sowie die für den Geschmack entscheidende Gewürzmischung.

Alles kommt nach und nach in immer gleicher Reihenfolge ins Fass und wird mit dem grossen Stabmixer gerührt. Die erste 21-Liter-Mischung sei die schwierigste, sagt Marc Gutknecht. Öl und Ei könnten scheiden, beschreibt er die Herausforderung. Wie oft der Prozess danach wiederholt wird, hängt von den Bestellungen ab, die Nicole Gutknecht am Freitag hereingeholt hat. Mittlerweile zehn Volg-Läden sowie je ein Landi-, ein Hof- und – neu – ein Blumenladen führen «Walti's Salatsauce» im Sortiment.

Neue Maschine und Pläne?

Neu angeschafft haben Gutknechts eine Abfüllanlage. Nicole stellt die PET-Flaschen unter den Einfüllstutzen, Jan schraubt den Deckel drauf und etikettiert. Rund 1200 Flaschen entstehen so Monat für Monat. Eine beachtliche Menge angesichts der breiten Konkurrenz in diesem Sektor. Und doch glaubt Familie Gutknecht, der Zenit sei noch nicht erreicht.

Wäre auch eine Expansion mit einem anderen Rezept denkbar? Das sei nicht das Ziel, sagt Nicole Gutknecht. Wobei die italienische Salatsauce des Vaters auch immer mega gut gewesen sei.

Info: waltis-salatsauce.ch

[Andelfinger | Amtliches Publikationsorgan für das Zürcher Weinland | Nicole, Marc und Jan mischen jetzt Walti's Salatsauce](#)