

Henggart / Andelfingen: Walter und Heidi Meyer kommen mit ihrer Salatsauce vor allem bei Kindern gut an

## Das genaue Rezept ist geheim

In Andelfingen, Flaach, Henggart und Kleinandelfingen ist «Walti's Salatsauce» ein Geheimtipp. Kaufen kann man sie in den vier Dorfläden. Hergestellt wird sie von den früheren Wirtsleuten der Wyländerstube.

### VINCENT FLUCK

Den Erfolg haben Walter und Heidi Meyer nicht gesucht. Er ist zu ihnen gekommen. Begonnen hat die Geschichte, als die beiden in der Wyländerstube am Andelfinger Marktplatz wirteten. Ganze 18 Jahre – von 1982 bis 2000 – waren die Eheleute dort. Des Öfteren kamen junge Leute zu ihnen ins Restaurant und bestellten Salat. Mit sehr viel Brot wischten sie jeweils die weisse Sauce vom Tellerboden und kamen so für wenig Geld zu einem nahrhaften Essen.

Auch andere Gäste lobten die Salatsauce und erkundigten sich, ob man sie für den Hausgebrauch kaufen könne. Sogar der Verwalter des Volg-Ladens meldete sich: Er wollte die Sauce in sein Sortiment aufnehmen. Das heute in Henggart lebende Rentnerpaar liess sich schliesslich erweichen.

### Bei Kindern besonders beliebt

Zu Beginn füllten die beiden ihre Salatsauce in Bügelmostflaschen ab. Doch



Heidi und Walter Meyer mit vier Flaschen ihrer Salatsauce.

Bild: Vincent Fluck

weil das Waschen des Glases aufwendig war, sattelten sie auf Pet um. Heute kann man die grünen Halbliterflaschen mit der gelben Etikette in den Volg-Läden von Andelfingen, Flaach, Henggart und Kleinandelfingen kaufen. In den vier Dörfern ist «Walti's Salatsauce» beliebt – vor allem bei Familien. «Kinder haben sie gerne, weil sie nicht sauer ist», sagt Heidi Meyer.

### Zusammensetzung ist geheim

Wie viele Flaschen pro Jahr abgefüllt werden, will das Ehepaar nicht verraten. «Es ist ein kleines Ding, eher hobby-mässig», sagt sie. «Wir machen das nur zu zweit», ergänzt er ihre Ausführungen. Die Nachfrage ist das ganze Jahr über konstant. Kleine Spitzen gibts im Sommer und vor den Festtagen.

Als gelernter Koch ist er für die Produktion zuständig. Sie, die gelernte Servicefachfrau, stösst beim Abfüllen und Etikettieren dazu. Mit einem schweren Stabmixer rührt er die Zutaten zusammen. Gemäss Etikette handelt es sich dabei um Rapsöl, Kräutereisig, pasteurisierte Milch, pasteurisierte Eier, Senf, Salz und Gewürze. Die genaue Zusammensetzung ist wie die produzierte Menge geheim. Nur etwas sei verraten: «Es sind die Gewürze, die es ausmachen», sagt Walter Meyer. Konservierungs- und Farbstoffe sind nicht drin.