

[Startseite](#) | [Region Andelfingen](#) | Rezept aus Henggart: «Walti's» Geheimrezept bleibt in der Fam

Schon ausprobiert?
Neu können Sie Abo-
Artikel an Freunde
verschenken. ✕

Abo [Rezept aus Henggart](#)

«Walti's» Geheimrezept bleibt in der Familie

Seit über 30 Jahren produzieren Walter und Heidi Meyer in ihrer Küche Salatsauce. Bald soll die nächste Generation übernehmen. Das Rezept und die kultige Flasche bleiben unantastbar.



[Rafael Rohner](#)

Publiziert: 23.01.2023, 11:39



Walter und Heidi Meyer am Küchentisch in Henggart: «Die Leute mögen die Sauce so, wie sie ist.»

Foto: Marc Dahinden

Die grüne PET-Flasche mit Salatsauce fällt im Kühlregal auf. Auch dank der gelben Etikette mit einfacher Zeichnung und dem Schriftzug: «Walti's Salatsauce». In diversen Volg-Läden im Zürcher Weinland wird sie verkauft, und das sehr erfolgreich. Manche reisen extra von auswärts an, um eine Flasche zu kaufen.

Walter und Heidi Meyer stellen die Sauce seit über 30 Jahren her, immer auf die gleiche Art und Weise, zu Hause und unkompliziert. Ein grosser Topf, ein schwerer Stabmixer und etwas Platz genügen für die Produktion. Rapsöl, Kräuteressig, Milch und Gewürze sind gemäss Etikette einige der Zutaten.

Die beiden sitzen in ihrer Wohnung in Henggart am Küchentisch und erzählen, wie es dazu gekommen ist. Gesucht hätten sie ihren Nebenverdienst nicht. «Wir wirtenen insgesamt 18 Jahre lang in der Wyländerstube in Andelfingen», sagt Walter Meyer (also dort, wo heute die Spätzlipfanne ist). Er stand als gelernter Koch in der Küche, sie in der Wirtsstube. Vor allem bei Jugendlichen und Familien sei ihre Salatsauce, die er über die Jahre immer weiter verfeinerte, beliebt gewesen. «Eines Tages kam dann der Volg-Verwalter zu uns und fragte, ob er die Sauce in seinem Laden verkaufen dürfe.»



Die Salatsauce im Regal eines Volgs im Zürcher Weinland.

Foto: Marc Dahinden

Zuerst versuchten sie es mit Glasbügelflaschen, doch die Reinigung stellte sich als zu schwierig heraus. Also setzten sie bald auf die heutigen grünen PET-Flaschen. Der Sohn zeichnete die Etikette mit einem Koch drauf und beschriftete sie. Seither hat sich nichts mehr verändert, ausser dass immer neue Volg-Läden hinzugekommen sind. Nach Andelfingen folgten Kleinandelfingen, Flaach, Hettlingen, Henggart, Seuzach, Volken und Thalheim an der Thur.

Entscheidend ist die Gewürzmischung

Circa alle zwei Wochen wird einige Stunden lang produziert, dann gleichentags abgefüllt und ausgeliefert. Wie viele Liter es genau sind, wollen die Meyers ebenso wenig verraten wie das Rezept. Nur so viel: Entscheidend seien die Gewürzmischung und der Essig. Konservierungsstoffe werden nicht verwendet.

Haltbar ist die Sauce mit pasteurisiertem Inhalt gemäss Etikette circa zwei Monate, bei richtiger Lagerung wäre das laut Walter Meyer auch länger möglich. Einmal im Jahr kommt jemand vom Lebensmittelinspektorat vorbei und überprüft die Herstellungsbedingungen bei den Meyers. Stimmt die Kühlung, werden die Zutaten richtig gelagert? Solche Dinge.

Übergabe geplant

Seit vergangenem Juli helfen die Tochter, ihr Mann und ihr Sohn (also der Enkel der Meyers) regelmässig bei der Produktion mit. Denn der 79-jährige Walter Meyer darf seit einer Operation nicht mehr als zehn Kilogramm heben, Heidi Meyer ist auch schon 81 Jahre alt. In nächster Zeit sollen deshalb die Tochter und ihr Mann die Produktion übernehmen. Es fehlt nur noch ein geeigneter Raum dafür.

Am Inhalt und an der Etikette darf sich abgesehen von der Herstelleradresse aber nichts ändern. «Das wird hundertprozentig so bleiben», sagt Walter Meyer. «Die Leute mögen es so.»

«Dialogplatz» – der Podcast aus Winterthur

Den Podcast können Sie kostenlos hören und abonnieren auf Spotify, [↗] Apple Podcasts [↗] oder Google Podcasts. [↗] Falls Sie eine andere Podcast-App nutzen, suchen Sie einfach nach «Dialogplatz».

Die Motocrosserin, die gegen Männer ...



00:00

40:25

1X

PRIVACY SHARE SUBSCRIBE

E36	Die Motocrosserin, die gegen Männer antritt	40:25
E35	Der Steptänzer, der von Clown Dimitri entdeckt wurde	57:48
E34	Der Anwalt, der Fluchtkunst zurückfordert	01:01:38
E33	Johannes Binottos zerzauster Stofffisch	49:21
E32	Der Salzhaus-Chef spricht über Alkohol und Party-Absprachen	49:10

Rafael Rohner ist stellvertretender Leiter im Ressort Region Winterthur. Er arbeitet seit 2010 im Journalismus und hat einen Bachelor in Kommunikation sowie einen eidg. Fachausweis als Umweltfachmann. [Mehr Infos](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

0 Kommentare