

«Typisch Schweiz – typisch Volg»: Mit dieser Etikette werden in den Volgläden ab sofort einheimische Produkte gekennzeichnet, die von kleinen bis mittelgrossen Schweizer Betrieben hergestellt werden. Wie viel Liebe und Herzblut in diesen urtypischen Schweizer Produkten steckt, zeigt ein Besuch bei der Familie Hänni in Tägerwilten, die mit ihren köstlichen Haus-Saucen weitherum für Furore sorgt



DIP DIP Gluschtige Haus-Saucen vom Familienbetrieb Hänni HURRA!



Ein dynamisches Trio: Markus und Silvia Hänni werden seit kurzem von Mitarbeiter Toni Signer unterstützt. Grosses Bild: Unternehmerpaar Hänni.

Für Markus Hänni war 1988 ein Glücksjahr. Und das gleich in zweifacher Hinsicht. Zum einen heiratete der gelernte Käser in diesem Jahr seine Ehefrau Silvia. Zum andern gab's «die perfekte Schwiegermutter gleich mit dazu», wie Markus Hänni schmunzelnd erzählt. Die Schwiegermutter arbeitete zu jener Zeit in einer Landbeiz, die für ihre hausgemachten, feinen Salatsaucen berühmt war. «Von weither reisten die Leute an, um die köstlichen Salate mit extra viel Dressing zu geniessen», erinnert sich Markus Hänni.

EIN WEIHNACHTS-GESCHENK MIT FOLGEN

Acht Jahre später – die Hännis betrieben mittlerweile im thurgauischen Mettendorf eine Käserei mit Dorfladen – suchten Silvia und Markus fieberhaft nach einem Weihnachtsgeschenk für ihre Kundschaft. Die beiden erinnerten sich an Schwiegermamas famose Salatsauce, griffen kurzerhand zum Stabmixer und stellten in der heimischen Küche nach Originalrezept 30 Liter des unvergleichlichen Dressings her. Das Weihnachtsgeschenk entpuppte



Würziges Geheimnis: Zwiebeln bringen den nötigen Pfiff in die Haus-Sauce.

sich als riesiger Erfolg. Schon bald kamen die ersten Anfragen, ob es die Sauce auch zu kaufen gibt.

AB IN DEN KELLER

Ermutert von den vielen begeisterten Reaktionen begannen die Hännis ihre «Haus-Sauce» für den Verkauf zu produzieren. Am Anfang waren es noch ganz bescheidene Mengen. Doch schon bald war die Küche zu klein für die Produktion, der Käsekeller musste umfunktioniert werden. Markus Hänni erinnert sich an die

turbulente Anfangszeit: «Es war eine schöne, aber auch anstrengende Zeit. Damals erledigten wir vom Zwiebelschneiden bis zum Abfüllen der Sauce alles von Hand. Das war harte Knochenarbeit!»

ALLES AUF EINE KARTE

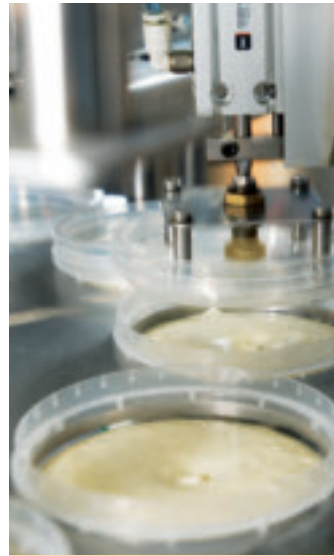
2002 entschlossen sich die Hännis, die Käserei aufzugeben. Sie zogen nach Tägerwilten und widmeten sich fortan voll und ganz der Produktion ihrer Haus-Saucen. Seither hat sich einiges geändert: Die Saucen werden mittlerweile in riesigen 650-Liter-



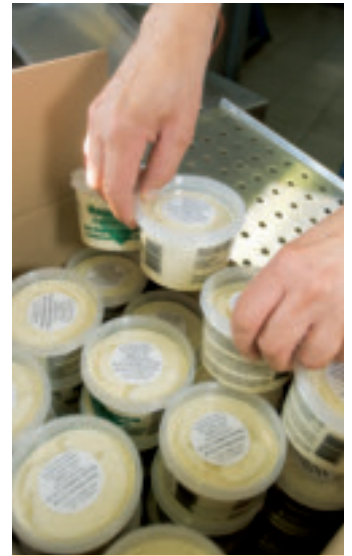
Vorsichtig verdünnt Toni Signer die Haus-Sauce, bis die Konsistenz perfekt ist.



Gesunde Sache: Schweizer Rapsöl bildet die hochwertige Basis der Haus-Sauce.



Heute muss die Haus-Sauce zum Glück nicht mehr von Hand abgefüllt werden.



In Kartons verpackt werden die Haus-Saucen in die Volg-Läden geliefert.

Kesseln angerührt, die jährliche Gesamtproduktion beträgt 120 Tonnen. Erweitert wurde auch das Produkt-Sortiment. Inzwischen gibt es die Haus-Saucen in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen. Aber noch immer basieren alle Saucen auf Schwiegermamas würzigem Originalrezept aus Eiern und Rapsöl und werden ohne Verdickungsmittel, Konservierungsmittel und Farbstoffe hergestellt.

EIN PERFEKTES TEAM

Auch wenn mittlerweile einige Arbeitsabläufe automatisiert werden konnten und vor drei Monaten mit Toni Signer ein erster Mitarbeiter angestellt wurde: Viel Freizeit haben die Hännis immer noch nicht. «Wir arbeiten immer noch regelmässig

12 Stunden am Tag», erzählt Markus Hänni. Beim Arbeiten erweist sich das Ehepaar Hänni als perfektes Team. Markus ist für die Produktion zuständig, Silvia kümmert sich im Büro um das Administrative. Alle wichtigen Entscheide werden zusammen besprochen, nicht selten ganz unkompliziert am Mittagstisch. «Dank unseren kurzen Entscheidungswegen kann unser kleiner Familienbetrieb sehr schnell und flexibel auf Kundenwünsche reagieren», erklärt Silvia Hänni.

ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Ein weiterer Erfolgsfaktor ist die langjährige Zusammenarbeit mit Volg. «Wir schätzen Volg als fairen Partner sehr», betont Markus Hänni.

«Er ist unser grösster Kunde und hat für Innovationen immer ein offenes Ohr.» «Wir passen gut zu einander», doppelt Silvia Hänni nach. «In den Volg-Läden kennen sich die Leute, man spricht miteinander und empfiehlt sich gegenseitig Produkte. Von dieser Mund-zu-Mund-Propaganda profitieren wir sehr.» Entsprechend optimistisch blicken die Hännis in die Zukunft. Im Sommer werden Kühl- und Produktionsraum vergrössert, schon bald kommt eine neue Tartar-Sauce auf den Markt, an weiteren Ideen wird fleissig rumgeprübelt. Eines steht also fest: Die Hännis werden mit ihren Haus-Saucen noch lange für Würze in unserem Leben sorgen. Mehr Infos zu den Haus-Saucen erfahren Sie unter www.haus-sauce.ch

TYPISCH SCHWEIZ – TYPISCH VOLG!



Volg engagiert sich für einheimische Hersteller! Ab 1. August liegt in Ihrem Volg-Laden ein Flyer auf, der Sie über alle Aspekte des neuen Labels «Typisch Schweiz – typisch Volg» informiert. Mit der neuen Etikette werden verschiedenste Schweizer Produkte ausgezeichnet, die nach Heimat riechen und schmecken: charaktervolle Backwaren und Confiserieartikel, typische Milchprodukte, hochklassige Weine und Spirituosen, Süssgetränke und Säfte, Müesli, Teigwaren, Früchte, Honig und Saucen. In Zukunft werden wir Ihnen im «Öise Lade» regelmässig «Typisch Schweiz – typisch Volg»-Produzenten vorstellen.



Ideal zum Dippen und als Beilage für Grilladen und Fondues: Haus-Saucen gibt es in acht gluschtigen Geschmacksrichtungen.