

Mit Salatsaucen die Region erobert

Das «Huus Dressing» ist zum Markenzeichen des Restaurants «Waldegg» in St. Gallenkappel geworden. Hergestellt wird es noch heute nach einem alten Familienrezept.

Von Fabienne Würth

St. Gallenkappel. – Paul Ricklin, der zusammen mit seiner Frau Bernadette das Restaurant «Waldegg» in St. Gallenkappel führt, hat unbestritten einen schönen Arbeitsplatz: Er

Hausgemacht
Spezialitäten
aus der Region



Weitere Infos: www.suedostschweiz.ch/dossier

steht auf der Terrasse des Gasthauses und geniesst den Ausblick vom Obersee bis hin zu den Glarner Alpen.

Ihm selber ist die Aussicht längst vertraut: Er ist hier aufgewachsen; hat das Restaurant von seinen Eltern vor gut 20 Jahren übernommen. 1960 hatten seine Eltern das Restaurant neu eröffnet, damals mit einer Tankstelle und einem Kaffee; später wurde aus dem kleinen «Kafi» ein Restaurant, in dem auch Alkohol ausgeschenkt wurde.

Ricklin hatte zusammen mit seiner Frau Bernadette im Jahr 1990 nicht nur das Restaurant übernommen, sondern auch dessen heimliches Markenzeichen: Die Waldegg-Salatsauce, besser bekannt als «Huus Dressing Waldegg», die es als französische oder italienische Variante gibt. «Das Rezept geht auf meine Mutter Klara

Ricklin zurück», sagt der Geschäftsführer, «sie hat die Saucen vor gut 20 Jahren kreiert, als sie und mein Vater das Restaurant führten.»

Rezept stammt von der Mutter

Anfänglich habe Klara Ricklin die Zusammensetzung immer wieder variiert, habe nach ihrem untrüglichen Gefühl die Zutaten abgemessen und gemischt. Ricklin: «Bald hatte sich gezeigt, dass die Saucen immer beliebter wurden. Da haben wir ein Rezept festgelegt.»

Der richtige Entscheid – denn immer wieder fragten Gäste, ob die Sauce auch «über die Gasse» verkauft werde. «Spontan füllten wir sie jeweils in Glasflaschen ab, machten mit dem Fotokopierer einfache Etiketten und verkauften das Dressing an unsere Gäste», sagt Ricklin, der bald einmal feststellte: Besser wären PET-Flaschen. Und so besorgte er sich kurzerhand 800 Stück.

Heute erinnert er sich lachend: «Als ich vor der Palette Flaschen stand, dachte ich: So, jetzt hast du bis an dein Lebensende PET-Falschen.» Weit gefehlt: Die Flaschen gingen weg wie die sprichwörtlichen warmen Weggli.

Heute staunt er darüber: «Wir haben nie Marketing gemacht, um die Saucen bekannt zu machen, das lief immer eher nebenher.»

«Bis vor zehn Jahren haben wird die Sauce im Haus produziert», sagt Ricklin und zeigt die blitzblanke Res-



Frisch serviert: Paul Ricklin mit einem Tablett seiner weitherum bekannten und beliebten Waldegg-Salatsaucen. Bild Maya Rhyner

tauranküche, ehe er ergänzt: «Fast täglich fertigten wir Nachschub an.»

Pro Jahr je über 150 000 Flaschen

Bald schon nahm die stetig steigende Produktion immer mehr Zeit in Anspruch, und die Fläche wurde zu klein – schliesslich wurde in derselben Küche das Essen für das Restaurant gekocht. «Darum haben wir uns vor rund zehn Jahren entschieden, die Herstellung der Sauce auszulagern.»

Dadurch werden auch die hohen hygienischen Anforderungen professionell eingehalten: «Die Produktionsfirma ist spezialisiert und hütet auch das Geheimrezept der Sauce.» Heute werden pro Jahr über 150 000 Flaschen – à je einem und einem halben Liter – von beiden Saucen produziert und vertrieben.

Nach wie vor kontrolliert der Geschäftsführer persönlich die Qualität der Sauce, korrigiert die Nuancen nach jeder Lieferung. Er weiss, dass die Rohstoffe in ihrem Geschmack leicht variieren können. «Gute Rohstoffe sind das A und O für die Sauce. Daran werden wir nie etwas ändern»,

betont er. «Darum wird es bei uns nie eine Light-Waldegg-Salatsauce geben – wir müssten Abstriche beim Geschmack machen.»

Eins hat sich in all den Jahren nicht geändert: Noch immer wird die Sauce einmal wöchentlich ausgeliefert, weil die Nähe zum Kunden wichtig sei. «Wir liefern an rund 200 Geschäfte und fahren bis nach Uster und über den Ricken», sagt er.

Trotz des Erfolgs ist aber klar: «Wir haben keine Ambitionen, überregional zu verkaufen. Wir sind regional stark, weil wir eben regional verwurzelt sind – und das wird auch so bleiben.»

Gewinnen Sie die Waldegg-Salatsauce

Nur vom Essen zu lesen, aber es nicht kosten zu können, ist natürlich unfair. Deshalb verlost die «Südostschweiz» die Waldegg-Salatsauce. Wenn Sie folgende Frage richtig beantworten: Von wem stammt das Rezept für die Waldegg-Salatsauce?

Zu gewinnen gibt es: 1. Preis: 50 Franken-Gutschein für das Restaurant Waldegg, frei einsetzbar; 2. Preis: fünf Liter Salatsauce; 3. Preis: zwei Liter Salatsauce.

Bitte schicken Sie eine E-Mail mit der richtigen Antwort an: verlag-gl-gs@suedostschweiz.ch. Einsendeschluss ist Montag, 25. Juli, Mitternacht. Die Gewinner werden nächste Woche von der «Südostschweiz» direkt informiert. (so)