

Diese Sauce hat Tradition - sie ist seit 25 Jahren der Renner im Domino

Hausen Letztes Jahr haben die Menschen der Stiftung Domino 4600 Liter ihrer französischen Salatsauce hergestellt

VON SAMUEL FREY

«Fast jeder hier kann die Salatsauce machen und jedem macht es Spass», sagt Romano Breu, Abteilungsleiter Küche der Stiftung Domino. Der grosse weisshaarige Mann bewegt sich mit einer Seelenruhe durch die Küche. Er gibt Hinweise und Tipps und überwacht wie nebenbei alle Arbeiten in seinem Reich. Es ist kurz nach dem Mittagessen, die Aufräumarbeiten laufen emsig und der Geruch des Mittagessens hängt immer noch in der Luft.

«Unser «Saucen-Man» Süleyman Agac sucht sich ein Plätzchen für sich und beginnt, konzentriert klöweweise Peterli zu zupfen», sagt Breu. Mittlerweile kenne der kleine bebrillte Mann das Rezept in und auswendig. Er ist trotzdem immer wieder auf die Hinweise von Romano Breu angewiesen. Plötzlich dreht sich der «Saucen-Man» um und beginnt schon fast panisch in der Küche umher zu wuseln: Wo ist die Streuwürze? Breu, der im Moment ins Gespräch mit mir vertieft ist, lässt sich daraus nicht aus der Ruhe bringen. Er wartet bis Süleyman Agac zu ihm kommt und weist ihn dann schon fast väterlich und mit viel Geduld darauf hin, dass das Gewürz bereits auf dem Tisch steht. Martina Spill-

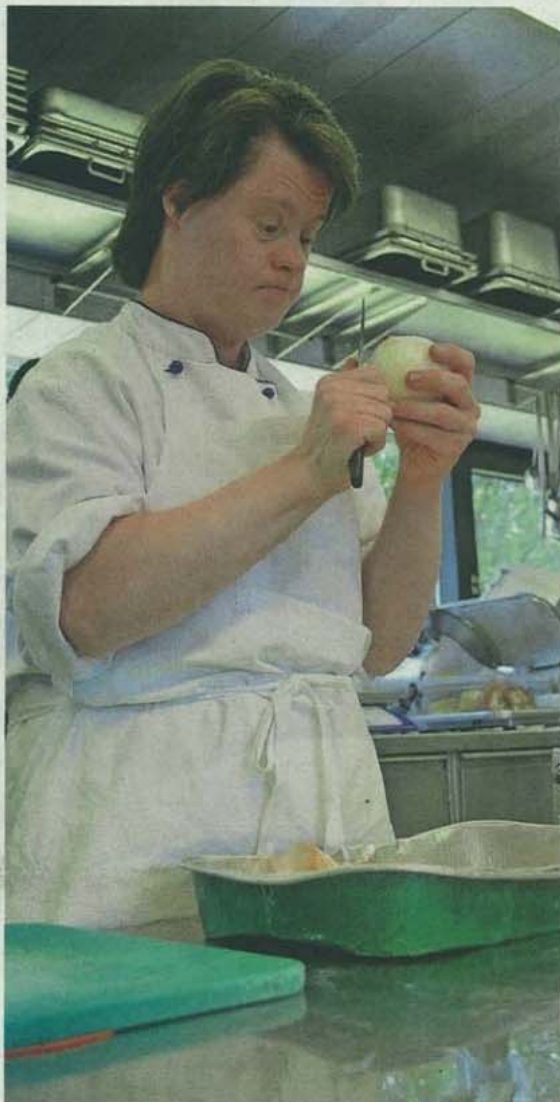
«Natürlich könnte man die Salatsauce viel effizienter machen. Die Menschen hier sind sehr lernbegierig, es dauert oft einfach länger.»

Romano Breu Abteilungsleiter Küche

mann hat sich in der Zwischenzeit auch an die Vorbereitungen gemacht. Sie hat sichtlich Spass, wenn sie wieder eine Zwiebel aus der trockenen Schale befreit hat. Auch sie arbeitet höchst konzentriert aber ihr hohes Lachen füllt immer wieder die Küche. «Sie könnte das den ganzen Tag machen. Zum Glück können wir beim Kochen auch viele Zwiebeln brauchen», sagt Breu und sieht dabei lächelnd Martina Spillmann zu, die vom Schälen schon zum Hacken übergegangen ist.

Fast alle Zutaten sind frisch

«Natürlich könnte man die Salatsauce viel effizienter machen», erklärt Breu und kommentiert seine Aussage mit einem Achselzucken. «Die Menschen hier sind sehr lernbegierig, es dauert oft einfach länger und dann braucht es Geduld.» Nach einer kurzen Pause fügt er hinzu, dass man ja für genau das hier sei. Das Salatsaucenrezept stammt noch aus seiner eigenen Zeit als Lehrling. Nach einer längeren Phase, in der er das Rezept verfeinert hat, schmeckt die Sauce nun seit 25 Jahren gleich. Er hat sein Salatsaucenrezept extra für die Menschen in der Stiftung Domino auslegt: Der Cutter etwa, eine Art Riesen-Mixer mit scharfen Messern, fasst 30 Liter. Genug, um die Menge Salatsauce zu fassen, die nach dem Rezept von Breu herkommt. «Die französische Salatsauce ist



Martina Spillmann schält die Zwiebeln gewissenhaft und der «Saucen-Man» Süleyman Agac arbeitet am Cutter.



SAMUEL FREY

vegetarisch, gluten- und laktosefrei», erklärt Breu. Aber auf die pasteurisierten Eier will er nicht verzichten. «Das Ei und das Öl machen die Sauce so richtig schön sämig», sagt er.

Alle Zutaten kommen aus der nahen und fernen Region und werden - ausser dem Ei - frisch verarbeitet. Der Senf etwa kommt aus dem Emmental, der Essig aus Solothurn und das Gemüse je nach Saison vom Brynerhof aus Othmarsingen. «Neben dem Renner - der französischen Sauce - haben wir auch eine italienische Salat- und verschiedene Pastasaucen im Angebot», erklärt Breu. Die italienische Sauce laufe nicht annähernd so gut wie die französi-

20
Wochen ist die französische Salatsauce laut einem kantonalen Labor gekühlt haltbar. Bei der Herstellung werden keine künstlichen Konservierungsmittel verwendet.

sche: «Das Olivenöl scheidet sich schnell von der Sauce und das sieht nicht gut aus.»

In der ganzen Region erhältlich

Kaufen kann man die Produkte im Mikado Shop in Windisch, im Café Domino in Hausen, in der Metzgerei Lüthi in Hausen, in der Metzgerei Wernli in Birr und im Hofladen des Brynerhofs. Letztes Jahr wurden in der Stiftung Domino von der französischen Salatsauce 4600 Liter hergestellt. Die Stiftung Domino setzt sich dafür ein, Menschen mit Behinderungen angepasste Wohn- und Arbeitsplätze zu bieten und ihnen somit mehr Lebensqualität und gesellschaftliche Integration zu ermöglichen.

«Die Saucen sind 20 Wochen haltbar. Wir verwenden keine Konservierungsmittel oder irgendwelche E-Nummern. Bei uns werden sie aber nie so alt», sagt Breu stolz. Man habe die Haltbarkeit von einem kantonalen Labor abklären lassen.

Während Breu erzählt, hat der «Saucen-Man» alles fertig vorbereitet. Alle Zutaten werden nun Schritt für Schritt in den Cutter gegeben. Dabei treiben die Zwiebeln auch dem Saucen-Profi noch Tränen in die Augen.



Fotos aus der Domino Küche auf www.aargauerzeitung.ch