

Die Rezeptentwickler

... und wer hat es erfunden?

Immer wieder tauchen neue Produkte in den Regalen von Coop auf. Manche bleiben, andere verschwinden wieder. Doch wer «erfindet» all diese Neuheiten? Wir haben drei von ihnen besucht: eine Maturandin, einen Koch und eine Food-Consultant.

Stefanie Schöni (18) entwickelte eine Kräuterbutter-Linie.

Seit einem Monat ist meine Kräuterbutter-Linie nun im Coop-Sortiment. Am Tag nach meinen schriftlichen Maturaprüfungen haben wir zum ersten Mal produziert. Und am Montag darauf war die Kräuterbutter bereits in den Läden. «Steffi's» ist das Resultat meiner Maturaarbeit und ich bin sehr stolz darauf.

Mein Wirtschaftslehrer hatte mich darauf gebracht, etwas im Bereich Lebensmittel zu machen. Zuerst experimentierte ich mit Ölen und mit einer Art Paste für Bruschette. Schnell kam dann die Idee mit der Kräuterbutter. Denn wenn wir zu Hause grillieren, machen wir die Kräuterbutter immer selbst. Von anfangs zehn Geschmacksrichtungen blieben drei übrig: Tomaten & Basilikum, Knoblauch & Kräuter sowie Zitronen & Pfeffer.

Mir war wichtig, dass die Zutaten zu 100 Prozent natürlich sind – es hat weder Glutamat noch sonstige Zusatzstoffe drin. In meiner Maturaarbeit habe ich den ganzen Prozess, von der Marktforschung über die Rezeptfindung, die Degustationen, bis hin zum Erstellen des Verpackungsdesigns, genau beschrieben. Mein Vater ist mir dabei als Mentor zur Seite gestanden.

Nach dem Abgabetermin im November 2013 schickte ich drei Muster an den Coop-Hauptsitz nach Basel – zusammen mit meiner Maturaarbeit und einem Brief, in dem ich erklärte, dass es mein grosser Traum wäre, meine Kräuterbutter bei Coop platzieren zu können. Es folgte

«Als ich über zwei Monate nichts mehr hörte, begann ich schon etwas zu zweifeln.»

ein erstes E-Mail, doch dann hörte ich über zwei Monate nichts mehr. Da begann ich schon etwas zu zweifeln. Mitte Januar kam endlich das ersehnte Mail. Ich könne nach Basel kommen, um meine Produkte vorzustellen. Vom Termin selbst war ich positiv überrascht. Die drei Herren, die mich empfangen, haben mich wirklich als Geschäftspartner behandelt und nicht einfach als kleines Mädchen.

Einen Monat später erhielt ich die definitive Zusage. Von da an ging es drunter und drüber. Mit einem Darlehen meines Vaters gründete ich eine Firma, ich musste das Design anpassen, den Preis kalkulieren und alles Mögliche organisieren. ►►



Stefanie Schöni beim Produzieren der «Knoblauch & Kräuter»-Kräuterbutter.



In Oberbipp, wo sie aufgewachsen ist, stellt Steffi Schöni auch ihre Kräuterbutter her.

►► Wenn immer es möglich ist, produziere ich die Kräuterbutter selbst. Dafür kann ich die Räumlichkeiten der Käserei Bürki in Oberbipp nutzen. Als ich noch für die mündlichen Maturaprüfungen lernen musste, halfen Angestellte der Schöni Finefood AG bei der Produktion mit. Coop entscheidet im Herbst, ob meine Kräuterbutter im Sortiment bleibt. Je nachdem, wie gut sie bei den Kundinnen und Kunden ankommt. Bei einem Nein wäre ich schon etwas enttäuscht. Aber die Erfahrungen, die ich sammeln konnte, die kann mir niemand mehr nehmen. Im Herbst 2015 möchte

ich ein BWL-Studium mit Schwerpunkt Marketing beginnen. Im Zwischenjahr möchte ich zuerst ein bisschen an neuen Geschmacksrichtungen herumprobieren. Auch ein Sprachaufenthalt und Reisen stehen auf der Wunschliste. Asiatische Länder finde ich sehr faszinierend. Wer weiss, vielleicht gibt es irgendwann eine Thai-Kräuterbutter.»

link www.steffi-s.ch

Aufgezeichnet:
Nicole Hättenschwiler

Steffi's Kräuterbutter Multitalente

Stefanie Schöni empfiehlt die **Kräuter-Knoblauch**-Kräuterbutter zu Rindfleisch oder für Knoblibrot. Die **Tomaten-Basilikum**-Butter verwende sie selbst gerne als Pasta-sauce. Und die **Zitronen-Pfeffer**-Kräuterbutter passe sehr gut zu Fisch. Zu finden ist Steffi's Kräuterbutter (Fr. 4.95/75 g) im Kühlregal beim Fleisch. Eine Liste der Coop-Filialen, in denen die Kräuterbutter erhältlich ist, finden Sie unter:

www.coopzeitung.ch/rezeptentwickler

Roland Kalberer (55) ist Küchenchef Entwicklung und Teamleiter Kulinarik bei Hilcona.

Bei uns in der Experimentierküche ändern wir entweder bestehende Gerichte ab, wenn etwa eine Zutat nicht mehr verfügbar ist, oder wir kreieren neue Gerichte. Wenn wir uns an ein neues Rezept machen, dann tun wir dies im Auftrag eines Kunden wie etwa Betty Bossi. Von ihnen haben wir grad kürzlich den Auftrag bekommen, die Karma-Linie um das Gericht «Pasta alla Norma» zu erweitern. Die Idee zu diesem Gericht entstand im Rahmen eines Wettbewerbes der Coopzeitung, in dem die Le-

«Bei der Karma-Linie dürfen wir bei den Gewürzen aus dem Vollen schöpfen.»

ser Vorschläge für neue Karma-Gerichte machen konnten. In so einem Fall geht es als Erstes ans Recherchieren: Was macht das Gericht aus, welche Zutaten, Gewürze und so weiter sind wichtig? Bei der «Pasta alla Norma» handelt es sich um ein sizilianisches Pasta-Gericht mit einer würzigen Tomatensauce, saftigen Auberginen, Peperoncini und Ziegenkäse. Dann gehts hier ähnlich zu wie bei jedem zu Hause: Wir kochen das Gericht, verbessern und verändern die Rezeptur, bis das ganze Team damit zufrieden ist. An der Karma-Linie gefällt mir besonders, dass