

## Die „Sylter Salatfrische“ – die Erfolgsgeschichte eines sympathischen Norddeutschen und seiner zwei STEPHAN Maschinen

### Top-Hygiene, stabile Emulsion, gleichbleibende Produktqualität

Es klingt wie ein modernes Märchen: Ein Koch hat ein Rezept für eine köstliche Sauce. Er serviert sie in seinem Restaurant, füllt sie für Freunde ab und verkauft sie außer Haus. Die Freunde werden mehr. Es muss mehr Sauce produziert werden. Bald werden die Küche des Restaurants und der Stabmixer zu klein. Der Koch hat starke Freunde, die machen ihm Mut, sie beraten, helfen, kalkulieren. Er kauft im richtigen Moment die richtige Maschine, schickt seine Freunde los, um die Sauce in benachbarten Supermärkten zu verkosten und dann beginnt das Märchen erst richtig. Denn wer die Sauce einmal gekostet hat, kauft sie immer wieder. Aus dem Koch und seinem Team ist in kürzester Zeit ein mittelständisches Unternehmen geworden, über das ganz Deutschland staunt. Inzwischen kennt man den Koch und seine Sauce: Thomas Hauschild und die „Sylter Salatfrische!“

Eine Erfolgsgeschichte, die in wirtschaftlich anspruchsvollen Zeiten fast unglaublich klingt, aber vor allen Dingen eines zeigt: Mit Visionen, Mut, ein bisschen Glück – der richtigen Maschine und Zuversicht sind auch heute noch moderne Märchen möglich!

Thomas Hauschild, Inhaber des Restaurants „Zum Dorfkrug“ in Neu Wulmstorf vor den Toren Hamburgs, hat hart für diesen Erfolg gearbeitet. Immer wenn der letzte Gast gegangen war, verfeinerte er in der Küche des „Dorfkrugs“ sein beliebtes Salatdressing – bis er endlich mit dem Geschmack zufrieden war. Mit einem Stabmixer stellte er die cremig-frische Sauce mit dem leichten Zwiebelgeschmack in immer größeren Portionen her. Schon bald wurden Küche und Stabmixer zu klein.

Es mussten neue Räume gefunden werden und dann vor allen Dingen Maschinen, die den ausgedienten Stabmixer ersetzen konnten. Zwiebeln müssen zerkleinert werden, ohne bitter zu werden, die Emulsion soll stabil und die Vermischung homogen sein, die Befüllung der Maschine soll optimal und die Reinigung einfach sein. Wichtigste Voraussetzung waren obendrein höchste Ansprüche an die Hygiene. Denn die Produktion der „Sylter Salatfrische“ ist ein kalter Prozess, der unbedingte Keimfreiheit erfordert.

Diese Voraussetzungen erfüllten unsere STEPHAN Maschinen!

Jetzt musste alles ganz schnell gehen, denn die Produktion sollte weiterlaufen. STEPHAN-Technologen entwickelten mit Thomas Hauschild gemeinsam einen Produktionsablauf und nahmen in kürzester Zeit eine Universalmaschine in Betrieb. Aufgrund der rasanten Umsatzentwicklung war schnell klar, dass diese Maschine für die Anforderungen der Zukunft nicht ausreichen würde.

So wurde ein halbes Jahr später das erste STEPHAN Vacutherm® System VMC 400/15 in Betrieb genommen. Diese Anlage erfüllte alle Voraussetzungen optimal: 400 Liter Chargengröße, dank der speziellen Dichtungssysteme

**THEMEN** Ausgabe 4. 2009

- Die „Sylter Salatfrische“ – die Erfolgsgeschichte eines sympathischen Norddeutschen und seiner zwei STEPHAN Maschinen



tophygienisch, hohe Verfügbarkeit, gleichbleibende Produktqualität, sie arbeitet unter Vakuum, ist robust und vor allen Dingen schnell zu reinigen! Denn sie erfordert mit dem integrierten Reinigungssystem keine Manpower mehr.

Heute stehen in der Produktionshalle in Neu Wulmstorf schon mehrere STEPHAN Vacutherm® Systeme 400/15 – eine davon ausgerüstet mit Direkt-dampfinjektion. Die wird heute bei der Kalttherstellung der „Sylter Salatfrische“ zwar nicht benötigt, aber wer weiß bei einem modernen Märchen schon, was die Zukunft bringt...

Der Weg zum heutigen Erfolg war lang und anstrengend. Ganz wichtig waren die unternehmerischen Entscheidungen, die Thomas Hauschild gemeinsam mit Rolf Hallberg (64) traf, der ihm beratend zur Seite steht. Es war die Politik der kleinen Schritte: Nicht mehrere Stufen auf einmal nehmen, sondern Stufe für Stufe auf dem Weg nach oben erklimmen war das Motto. Diese Strategie war richtig, das weiß er heute. Denn die „Sylter Salatfrische“ ist bei allen großen Handelsketten gelistet und steht in ganz Deutschland in den Kühl- und Frische-Regalen.

Thomas Hauschild, der sympathische Norddeutsche, Vater von drei Kindern, hat vieles anders gemacht, als es ihm „Experten“ geraten haben. Keine stylischen Verpackungen, lieber eine schlichte klare Glasflasche. Keine futuristischen, bunten Designs, sondern einfach ein grünweißes Etikett mit dem Namen der Sauce und dem Logo seines Dorfkrugs. Keine großen Werbekampagnen in Magazinen und Fernsehen – dafür viele Verkostungen in Lebensmittelmärkten und das Gespräch mit dem Kunden.

Die „Sylter Salatfrische“ – eine besondere Sauce: Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, Zucker, Branntweinessig, Stärke aus Tapiokastärke (einer hauptsächlich in Asien angebauten Maniokwurzel), Eigelb, Salz, Verdickungsmittel Carrageen (ein natürliches Geliemittel aus Rotalgen), Säuerungsmittel Monokaliumtartrat und Gewürze. Die Zutaten sind kein Geheimnis – aber die Produktionsschritte sind es.

Die Sauce schmeckt zu vielen Dingen – natürlich zu allen Salaten, zu Roast-beef und Raclette, als Matjessauce oder zu Lachs und Krabben, aber auch zu frischem Gemüse und ist ein köstlicher Dip. Sie kann mit Meerrettich oder Kräutern variiert werden, bekommt durch Curry eine exotische Note und verfeinert Geflügel- und Kartoffelsalate. Und ganz wichtig: Sie ist laktose- und glutenfrei und frei von künstlichen Konservierungsstoffen! Probieren Sie es einfach aus - auch Sie werden begeistert sein!

Jüngster Beweis der Erfolgsgeschichte: Die „Sylter Salatfrische“ erhielt das Prädikat „Top Marke 2009“! Eine von der „Lebensmittel Zeitung“ verliehene ganz besondere Auszeichnung. Hier werden Sieger in 100 Warengruppen gekürt. Die „Sylter Salatfrische“ siegte in der Kategorie „Salatsoßen flüssig“.

Von der Zuverlässigkeit der STEPHAN Maschinen ist Thomas Hauschild überzeugt. Was die Zukunft bringt, will er heute noch nicht verraten. Wer weiß, vielleicht reichen die STEPHAN Vacutherm® Systeme 400/15 schon bald nicht mehr aus...

Moderne Märchen enden ähnlich wie die bekannten Märchen – mit einer Zukunft voller Visionen. Wir werden noch viel hören und lesen von Thomas Hauschild, seinem Team und seiner „Sylter Salatfrische“.



© Stephan Machinery GmbH

AG Hannover / HRB 100840  
Sitz Hameln  
Geschäftsführer: Theo Brandes  
Ust-Id.: DE 210504835