

Besichtigung Brunos Best Saucen, Sarnen 13. Mai 2025

Am 13. Mai, bereits um 07:00 Uhr, begrüsst Hansruedi Zahnd 8 Frauen und 6 Männer des Veteranenbundes in der Bahnhofhalle Thun zum Ausflug nach Sarnen. Wie so früh? Hansruedi hatte eine Rundreise nach Sarnen organisiert. Vom Zugfenster Richtung Bern beeindruckten bei leicht bedecktem Himmel die vielen Nebelschwaden entlang den Hügelzügen. Zwischen den Nebelschwaden gabs auch Sonnenschein. In Bern stiegen wir in die obere Etage des Zuges nach Zofingen, Luzern. Von hier führte uns die Zentralbahn nach Sarnen zum Höhepunkt unserer Reise. Ziel war die Besichtigung von «Brunos Best Saucen». Es gab viele Schritte zu marschieren, bis wir den mit «Bruno's Best» beschrifteten grossen modernen Industriebau erreichten. Auf dem Areal fällt ein bronzenes Relief auf. Zwei lebensgrosse Frauen füllen durch einen Schlauch eine Flasche. Dieser hängt an einem Hahnen, der in eine Milchkanne verschraubt ist. Das war die erste Zweimannabfüllanlage für Salatsaucen.

An Apéritischen begrüsst uns im weissen Berufsmantel Michael Arnold, Geschäftsführer der Firma und gab uns ein gut schmeckendes Versucherli «Brunos Salatsauce Französisch». Von seinen Worten hörten wir die erfolgreiche Firmengeschichte. Die auch vom Gasthof zum modernen Industrieunternehmen heissen könnte.

1998 verkaufen Bruno und Hildegard Arnold im Gasthof zum Sand in Kerns über die Gasse pro Woche 50 Liter ihrer Salatsauce in Eptinger – Glasflaschen. Drei Jahre später wird der seit 25 Jahre geführte Gasthof verpachtet und in Sarnen in einem Lagerhaus auf gemieteten 200 m² Salatsauce produziert.

2002 Gründung der Einzelfirma Bruno's Best mit 4 Mitarbeiter und 2005 folgt die Umwandlung in Bruno's Best AG.

2004 SPAR Schweiz ist der erste Verkaufspartner. Es folgen COOP, MIGROS und andere Detailhändler.

2016 Eigenes grosses Produktionsgebäude wird bezogen mit einer Fläche von 3'500 m² und einer vollautomatischen Abfüllanlage, Stundeleistung 5'000 Flaschen, und einem Roboter, der die gefüllten Flaschen stapelt. Trotz der modernen Maschinen, vielen Rohren und dem Hochregallager gibt's Handarbeit. Kurz nach dem Start der Betriebsbesichtigung entblätterten drei Frauen das Maggikraut (Liebstöckel). Die Blätter werden am folgenden Tag (ab 05:00 Uhr) für die Fertigung der Saucen gebraucht. 10 verschiedene Salatsaucen und Kräuterbutter mit verschiedenen Zutaten stellt BUNOS BEST her.

Mit einer Tasche mit einer geschenkten «Brunos Salatsauce Französisch» und «Brunos Bärlauchbutter» verliessen den modernen Betrieb. Einige von uns besuchten im Nachbargebäude Fabrikladen der Firma SAGUNA und BRUNOS BEST.

Langsam kam das Hungergefühl. So führte uns Hansruedi quer durchs Dorf zum Restaurant «La Terra» in der Residenz «am Schärme». Gut genährt posierten wir uns zum Gruppenbild. Noch hatten wir Zeit an den Sarnersee oder durchs Dorf zu spazieren. Eine genussvolle Bahnfahrt über den Brünig führte uns nach Thun. Hansruedi, vielen Dank für die Organisation des gelungenen Ausfluges.