

Zur Abwechslung Oliven im Speiseplan

Arch Mediterranes Produkt wird mit viel Sorgfalt und Liebe zu echten Gaumenfreuden zubereitet

Seit 15 Jahren verkaufen Regula Wyss und ihr Team südländische Spezialitäten – auch auf dem Grenchner Wochenmarkt. Unter dem Label Olivetas werden eingelegte Oliven, hausgemachte Pasten und weitere Antipasti angeboten. Mit immer neuen Kreationen werden die Kunden überrascht und beglückt.

DEBORA SCHERRER

Mit farbenfrohen Produkten und herrlichen Düften werden die Besucher des Wochenmarktes angelockt. Am Stand können sie sich nach Herzenslust mit Köstlichkeiten eindecken. Beinahe 20 verschiedene Sorten eingelegter Oliven erwarten die Kundschaft. Das Angebot erstreckt sich von den schwarzen oder grünen Oliven bis hin zu luftgetrockneten Oliven aus Marokko, eingelegt in Rüebli, Knoblauch, Peterli oder Kräuter aus der Provence. Daneben gibt es eingelegte Pomodori, Weinblätter oder Auberginen. Eine weitere Spezialität sind die Pasten. Zur Auswahl gibt es Olivenpasten, Pomodoripaste oder die beliebte Fetapaste. Zur Abrundung des Angebots bietet Olivetas noch Feta und Belper Knollen an.

Regula Wyss führt ihren Stand freitags in Grenchen und am Samstag auf dem Markt in Solothurn. Neben ihrem Mann und ihrer Mutter arbeiten noch weitere Personen engagiert im Verkauf mit. Sie erinnert sich, dass sie schon früher auf dem Grenchner Märit gestanden hat: «Plötzlich wurde mir bewusst, dass ich hier ja schon mit meiner Grossmutter Äpfel verkauft habe.» Geplant hat sie das nicht. Regula Wyss ist ursprünglich Gesundheitsschwester.

Beratung von den Profis

Regula Wyss ist es wichtig, dass die Kunden nicht nur erstklassige Ware, sondern auch eine kompetente Beratung erhalten. Zum Beispiel zu Rezeptideen oder der Lagerung der Spezialitäten. Wichtig ist ihr auch der Zeitpunkt,



IM RÜSTRAUM Regula Wyss (vorne) und Erika Affolter bereiten mit viel Hingabe Oliven für die Markttag vor. DSA

in dem das Produkt an den Kunden verkauft wird. Deshalb tragen die Verkäuferinnen viel Verantwortung, wenns um die Frische und Haltbarkeit geht. Neben dem Märitteam gibt es das Rüstraum-

team. Die Produkte werden jeweils am Mittwoch und Donnerstag frisch zubereitet. Die drei Frauen im Rüstraum verarbeiten die Gewürze und das Gemüse, legen die Oliven ein und bereiten die

Pasten zu. Diese Arbeit ist aufwändig und intensiv. Deshalb ist Wyss auf Helfer angewiesen. Wenn nach dem Märit Oliven übrig bleiben, werden sie gewaschen und in der nächsten Woche neu

eingelegt. Regula Wyss hat es jedoch meistens im Gefühl, wie gross die Nachfrage sein wird.

Spannung und Abwechslung

Um ihren Kunden immer etwas Neues bieten zu können, probiert Regula Wyss immer neue Rezepturen aus. Neben dem Standardsortiment gibt es saisonale Angebote oder gewagte neue Kompositionen. Zum Beispiel werden im Frühling Oliven angeboten, die in Zitrone und Minze mariniert sind. In der Weihnachtszeit werden Oliven mit Zimt und Orange verkauft. Wyss findet es spannend, wenn die Geschmacksrichtungen variieren. Schon die Oliven selber haben nicht immer denselben Geschmack. Manchmal ist auch der Knoblauch schärfer als sonst.

In den 15 Jahren seit der Gründung des Geschäfts hat sich das Angebot weit entwickelt. Wyss erzählt, wie aus den anfänglich 15 Kübeln Ware mittlerweile 26 geworden sind. Seit zwei Jahren bietet Olivetas Partykübel an. Nach Lust und Laune können die verschiedensten Leckerbissen nach Hause bestellt werden. Regula Wyss liebt ihre Arbeit, die nicht nur daraus besteht, sicher, sauber und seriös zu arbeiten. Auch für neue Entwicklungen in der Branche oder Wünsche ihrer Kunden muss sie immer wach sein. Neben dem Märit und dem Rüstraum kümmert sich Wyss um die Beschaffung der Rohmaterialien. Es ist ihr wichtig, persönlich den Kontakt zu den Lieferanten zu pflegen. Beim Bauer in Staad holt sie jeden Mittwoch die Kräuter ab. Das Olivenöl oder die Oliven werden zum Teil direkt angeliefert. Sie erzählt: «Der Produzent bringt es oft persönlich vorbei. Dabei behandelt er sein Produkt wie pures Gold. Man kann spüren, dass auch dort viel Herzblut vorhanden ist.» Ohne ihr Team wäre das Geschäft nicht möglich. Wyss weiss, nicht nur mit der Qualität der Produkte steht und fällt ihr Geschäft, sondern auch mit dem Engagement und der Freude ihrer Mitarbeitenden.

www.olivetas.ch