Japan-Fan Roman Donzé stellt seine Salatsaucen und Dips neu in Illnau her. Fotos: Madeleine Schoder

Seine Kabuki-Saucen stehen schweizweit in den Läden

Swiss made auf Japanisch Roman Donzé hat seine Produktion Akari Taste nach Illnau verlegt. In einer ehemaligen Schoggi-Fabrik produziert er japanisch geprägte Dressings und Dips.

Almut Berger

Kohl? Nein. Essig? Eher nicht. Zwiebeln? Genau! Am Dorfbach 2a in Illnau riecht es definitiv nach gekochten Zwiebeln. Roman Donzé nickt. Gerade sei eine Charge «Kabuki Sweet Onion Dressing» übers Produktionsband gelaufen, sagt er. Und setzt gleich zu einem Werbetrailer an: Die Tamanegi-sos – japanisch für Zwiebelsauce – sei mild und schön süss. «Sie passt gut zu Blattsalaten, aber auch zu Summer Rolls, einer Art vietnamesischer Frühlingsrollen.»

Roman Donzé ist Eigentümer der Akari Taste GmbH. Gemeinsam mit seiner Frau Dana und elf Mitarbeitenden produziert er Dressings, Poke-Saucen und Dips auf der Basis von typisch japanischen Rohstoffen wie Sojasauce, Sesam und Reiswein. Im Oktober hat er seine Firma von Kloten nach Unterillnau verlegt. «In den 16 Jahren in Kloten haben wir uns räumlich immer mehr verzettelt, da wir laufend dazumieten mussten», erklärt er. «Hier in Illnau ist nun alles auf 2000 Quadratmetern und auf drei Etagen unter einem Dach vereint: Produktion, Lager, Büros und unsere Showküche.»

400 Tonnen Saucen jährlich

Die neuen Räumlichkeiten befinden sich in der ehemaligen Chocolat-Pfister-Fabrik. «Weil hier noch bis 2017 Schoggi produziert wurde, war bereits ein Grossteil der Vorgaben für die Lebensmittelproduktion erfüllt», sagt Donzé. Der Firmeninhaber spricht lieber von einer Manufaktur als von einer Fabrik. «Unsere Produkte sind von A bis Z selbst gemacht – von der Rezeptur bis hin zur Verpackung.» 400 Tonnen Saucen stellt Akari Taste jährlich her. 80 Prozent sind gemäss Kundenvorgaben – Gastgewerbe und Detailgrosshandel – konfektionierte Fertigprodukte. Die restlichen 20 Prozent gehen unter der Eigenmarke Kabuki in den Verkauf. Diese findet sich in den Delikatessregalen von Globus, Manor und Coop und in vielen Comestibles-Läden.

So auch besagtes «Kabuki Sweet Onion Dressing» – eine von acht Salat-Dressings, wobei der Begriff zu kurz greift. «Unsere Dressings funktionieren auch zum Abschmecken von Wokgemüse, Reis, Pasta, oder als Marinade für Fleisch- und Fleischalternativen», erklärt Donzé. «Eine Schüssel Pasta oder Reis und einen Gutsch Kabuki darüber – und schon ist der Znacht für den Single-Haushalt fertig.»

Wie aber kommt ein diplomierter Techniker und Kommunikationsplaner dazu, japanische Salatsaucen herzustellen? Seine Eltern seien beide gern am Herd gestanden. Sein Bruder habe später sogar Koch gelernt. «Und so war schliesslich immer ich derjenige, der noch rasch den Salat für den Znacht angemacht hat.» Mit 22 Jahren habe er sich dann in einer Sprachschule in Neuseeland mit einem Japaner angefreundet. Anschliessend seien sie noch einen Monat lang zusammen gereist. «Mein Freund hat jeweils für uns gekocht. Seither brenne ich für die japanische Küche.»

Vom japanischen Restaurant zur Grossproduktion

2008 stiess Roman Donzé eher zufällig in einem japanischen Restaurant in der Berner Markthalle auf die dortigen Salatsaucen – und war begeistert. Und nicht nur er: «Die Leute standen jeweils mit ihrer eigenen Tupperware an, um sich Sauce für daheim abfüllen zu lassen», erzählt er. «Als der Koch aus Zeitgründen damit aufhören wollte, war für mich klar, dieses authentische Produkt muss gerettet werden.»

In der Folge gründete er mit zwei Partnern die Akari Taste GmbH zur Herstellung und zum Vertrieb der Kabuki-Saucen. Gestartet wurde in einer alten Metzgerei beim Letzigrund in Zürich. Wochenende um Wochenende habe er neben seinem eigentlichen Job Saucen abgefüllt. «Als uns dann schon kurz darauf Coop ins Sortiment aufgenommen hat, bin ich zu 100 Prozent eingestiegen, und wir sind nach Kloten umgezogen.» Seit 2022 ist der 49-Jährige alleiniger Eigentümer der Manufaktur.

Das Kabuki-Sortiment umfasst neben acht Salatdressings unterdessen auch Dips und Poke-Saucen.

«Die Leute erkennen unsere Saucen am natürlichen Geschmack», sagt er. «Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe sind tabu.» Obwohl nicht pasteurisiert, seien sie sehr lange haltbar – bis zu zwei Jahre im Kühlschrank. «Das darf ich natürlich so nicht offiziell auf der Etikette schreiben, dort steht sieben Monate», sagt er und schmunzelt. «Aber es funktioniert tatsächlich.»

Vegan und neu auch glutenfrei

Dass alle Produkte vegan seien, sei Japan geschuldet. «Die dortigen Saucen enthalten traditionell keine tierischen Bestandteile.» Nicht erst seit Corona bezieht Roman Donzé möglichst viele Rohstoffe aus der Schweiz. Den Reisweinessig beispielsweise lässt er in einer Obstmosterei im Freiamt herstellen. Sesam und Wasabi, zwei wichtige Komponenten, kommen jedoch aus Japan, wie auch die Sojasauce. Donzé hat erst kürzlich einen Lieferanten entdeckt, der diese glutenfrei anbietet. «Viele Leute wissen nicht, dass Sojasauce Gluten enthalten kann. Dem wollen wir Rechnung tragen.»

In seiner Showküche am neuen Standort will Roman Donzé künftig auch Kochkurse anbieten. «Wir wollen zeigen, wie breit man die Kabuki-Saucen einsetzen kann», sagt er. «Das soll hier ein richtig lässiger, belebter Ort werden.»

Den Freund, der einst seine Liebe zur japanischen Küche weckte, hat er übrigens diesen Sommer mit seiner Familie in Tokio besucht. «Er hat tatsächlich auch mal ein Restaurant geführt. Heute prüft er jedoch Autobahnen auf ihre Sicherheit.»

Pro Weinland eröffnet Filiale im SBB-Schalter

Andelfingen Die Standortförderung Pro Weinland zieht ins ehemalige Reisezentrum im Bahnhof.

Im August gaben die SBB bekannt, dass der Schalter am Bahnhof Andelfingen geschlossen wird. Es wurden zu wenig Billette verkauft, der Betrieb rentierte nicht mehr, die Schliessung ist Teil von Sparmassnahmen. Es formierte sich Widerstand, fast 5000 Personen unterzeichneten eine Petition, um den Schalter zu retten. Doch die SBB hielten an der Schliessung fest.

Nun ist klar, wer ins Schalterhäuschen einzieht: Der Förderverein Pro Weinland. Bereits kurz nach der Ankündigung der Schliessung nahm Pro Weinland Kontakt mit den SBB auf.

Sich treffen und regionale Produkte vorstellen

Der Verein reichte ein Nutzungskonzept ein. Neben den Verwaltungsaufgaben sollen die neuen Räume auch ein Begegnungsort für Einheimische, Besucherinnen und Partner der Standortförderung werden. Das schreibt Pro Weinland in einer Mitteilung.

Nik Berger, Geschäftsleiter von Pro Weinland, sagt: «Die zentrale Lage unserer neuen Geschäftsstelle ist ideal, um unsere Präsenz in der Region zu stärken und die Zusammenarbeit mit Partnern auszubauen.»

Dieser Begegnungsaspekt sei laut den SBB auch ausschlaggebend für den Zuschlag gewesen, schreibt Pro Weinland in der Mitteilung. «Die SBB möchten kleinere Bahnhöfe mit Nutzungen beleben, die in der Region verankert sind», sagt Nik Berger. Als Veranstaltungen im ehemaligen Reisebüro Andelfingen nennt Pro Weinland Weinverkostungen, Workshops und Netzwerktreffen über die regionale Weinkultur und lokale Produkte.

Samantha Zaugg

Am Bahnhof Andelfingen zieht im Frühling die Geschäftsstelle von Pro Weinland ein. Foto: Marc Dahinden

Chef der Jungen Tat darf doch keinen Stand am Weihnachtsmarkt betreiben

Hagenbuch Die Gemeinde Hagenbuch entzieht dem Anführer der rechtsextremen Jungen Tat die Bewilligung für einen Stand am Weihnachtsmarkt vom Wochenende. Die ursprünglich erteilte Bewilligung sei in Absprache zwischen Gemeinderat, Organisationskomitee und dem Standbewerber Anfang Woche sistiert worden, teilen die Verantwortlichen mit.

Das Organisationskomitee habe die Bewilligung zuerst erteilt, weil der in Hagenbuch wohnhafte Manuel C. glaubhaft habe versichern können, dass seine Teilnahme nicht politisch motiviert sei. Er wolle vielmehr mit dem Verkauf von Getränken und Gebäck das Marktangebot erweitern und sich so aktiv am Dorfleben beteiligen. Wegen der folgenden Kontroverse und weil man Störaktionen durch Linksaktivisten befürchte, hätten Gemeinderat und Organisationskomitee die Sachlage neu beurteilt, schreiben sie weiter.

Zimtschnecken und Getränke

Der geplante Stand der rechtsextremen Jungen Tat hatte für heftige Diskussionen gesorgt: Drei Standbetreiber haben aus Protest ihre Teilnahme abgesagt, wie «Blick» zuerst schrieb, da sie die Präsenz der Gruppierung nicht mit den Werten eines Weihnachtsmarktes vereinbar finden. Auch innerhalb des Organisationskomitees kam es zu einem Rücktritt, was die Kontroverse weiter anheizte.

Manuel C., der 24-jährige Anführer der Jungen Tat, hatte den Stand angemeldet, um Zimtschnecken und Getränke anzubieten, und dem Gemeindepräsidenten auf Nachfrage hin zugesichert, auf Propaganda oder politische Botschaften zu verzichten. Dennoch befürchteten Kritiker, dass die Gruppierung den Stand als Plattform nutzen könnte, um ihre rechtsextremen Ansichten zu verbreiten.

Die Junge Tat ist landesweit bekannt und wird vom Nachrichtendienst des Bundes beobachtet. Mitglieder der Gruppe stehen im Verdacht, in militante Aktionen verwickelt zu sein, und einige müssen sich 2025 wegen Rassendiskriminierung, Nötigung und Sachbeschädigung vor Gericht verantworten.

Lorenzo Petrò