



Bringen mit Bestys-Produkten Würze in die Küche und auf den Teller: Freddy und Svetlana Lins.

Er hat einen Job, dem es an Würze nicht mangelt: Freddy Lins ist Inhaber der Firma Bestway, die Besty-Saucen und -Gewürze produziert. Sie bringen Abwechslung in die Küche und an den Tisch von Herrn und Frau Schweizer und sorgen für das gewisse Etwas in Verbindung mit Fleisch, Käse, Gemüse etc. Nicht nur seine Produkte – auch er als Mensch kommt gut an: Bei seinen Kunden ist er ein gerngesehener Mann, wird jeweils mit grossem Hallo empfangen und gilt allgemein als «der lustige Sösseler».

Zur Zeit sind die Arbeiten für einen neuen Produktionsraum im Haus an der Neudorfstrasse 41 in Reinach, das er seit 2007 bewohnt, in vollem Gange. Freddy Lins' handwerkliches Geschick kommt auch hier zum Zuge. Seine vielfältigen Fähigkeiten hat er neben anderen Engagements in der Vergangenheit ganz besonders mit seiner Firma Bestway unter Beweis gestellt. In diesem Jahr kann er bereits das 10-Jahr-Jubiläum feiern. Sein eigener Herr und Meister wollte er sein und startete 2002 bei Null mit der Produktion und dem Vertrieb von Café-de-Paris-Saucen in Wattenwil bei Thun.

Seine Philosophie war schon damals klar: «Ich wollte Qualitätsprodukte herstellen und über den Detailhandel wie Metzgereien und Käsereien vetreiben», sagt Freddy Lins. Und: Er hatte Erfolg. Nicht nur, weil Qualität und Geschmack überzeugten, sondern auch darum, weil Lins seine Qualität als Verkäufer ausspielen konnte. «Ja, ich bin der geborene Verkäufer und der Kundenkontakt macht mir Spass», sagt der Firmeninhaber ohne zu zögern. Und seine Kunden schätzen den zuverlässigen Lieferservice, die hundertprozentige Rücknahmegarantie auf alle seine Produkte und vor allem, dass sie bei Freddy Lins auch Kleinmengen beziehen können.

«Kleines Unternehmen hilft kleinen Unternehmern», wie es Lins auf den Punkt bringt. Dabei ist es nicht einfach, sich im Markt der grossen Anbieter durchzusetzen und zu behaupten. Freddy Lins hat es mit seiner vergleichsweise kleinen Firma Bestway geschafft und gehört zu einem Marktplayer, mit dem man rechnen muss. Nicht zuletzt auch darum, weil er immer wieder neue Kreationen in den Bereichen Saucen und Gewürze auf den Markt bringt.

Guter Riecher für neue Produkte

Einen guten Riecher, wenn es um die Entwicklung von neuen Produkten geht, hat auch Lins Ehefrau Svetlana, die Marketing studiert hat. Zusammen haben die beiden in den vergangenen Jahren immer wieder neue Ideen entwickelt und an Rezepturen für neue Saucen und Gewürze getüftelt. Viel Lehrgeld haben die beiden dabei bezahlt, aber auch ebenso viele wertvolle Erfahrungen gesammelt. Obwohl: Das Rad müsse man nicht neu erfinden, wie Freddy Lins überzeugt ist. «Vielmehr gilt es, Produkte auf den Markt zu bringen, die unschlagbar sind», wie der Saucen- und Gewürzspezialist aus Überzeugung sagt.

Dazu zählen zum Beispiel auch die neuen Gourmessig und Essig-Gelées, die demnächst auf den Markt kommen werden. Den Gourmessig gibt es in sechs verschiedenen Sorten als Apfel-, Erdbeer-, Holunder-, Kirschen-, Wein- und Schwarzbieressig. Der Essig-Gelée wird unter anderem in den Geschmacksrichtungen, Birne, Kirsche, Choco Stout (Bieressig mit Schoggi), Honey Brown Ale (Honig-Bier-Essig) erhältlich sein. Komplettiert wird diese Linie zudem von einer Zwiebelconfit. Gelée und Zwiebelconfit sind eine überraschende und unvergleichliche Kombination zusammen mit Brot, Käse, auf Desserts! etc. Probierern lohnt sich auf jeden Fall!

Neben der Café-de-Paris-Linie, die mit den Sorten Kräuter, Knoblauch, Bärlauch, Pikant, grüner Pfeffer, Whisky und Cognac erhältlich ist, gab es Zuwachs unter anderem mit der Besty-Chinoise-Tafel, die zu einem der Spitzenprodukte im Sortiment von Bestway gehört. Die Saucen wie



Kräutercreme, Knoblauchcreme, Pfeffercreme, Cocktailcreme, Currycreme, Chinoisecreme, Tartarcreme, Barbecuecreme, Dijon-Senfcreme, Meerrettichcreme oder Thoncreme (Vitello Tonnato) haben ihren Namen auch wirklich verdient. «Die Saucen sind wirklich cremig, da sie auf Yoghurt- und nicht auf Mayonnaisebasis hergestellt werden», verrät Freddy Lins. Ansonsten gibt er sich über allfällige Rezepturen und Produktionsabläufe bedeckt. Klar: Wer will sich schon gerne in die Karten schauen lassen.

Hochwertige Produkte für Top-Qualität

Sicher ist aber, dass Lins für seine Saucen hochwertige Naturprodukte verwendet. «Bei den Fruchtsaucen haben alle Früchte Bio-Qualität, wobei die Beschaffung der Rohstoffe ganz allgemein nicht immer ganz einfach ist», erklärt Lins. Natürlich sei er nicht billiger als die Konkurrenz, wie er sagt und weist gleichzeitig darauf hin, dass seine Produkte eben Spezialitäten mit Liebhabereffekt sind. Mit den Bestys-Fruchtsaucen «Fruit'n'Fire» hat Lins ebenfalls einen Coup gelandet und ist sehr gut ins Verkaufsgeschäft gestartet.

Diese süss-sauren Saucen gibt es mit verschiedenen Schärfegraden. Normal scharf sind Zwetschgen-, Mango-, Aprikosen-, Orange-Chili-, Lemon-Chili und Apple-Chilisaucen. Feurig wird es bei den Devils-Edition mit Mango, Aprikosen oder Zwetschgen. Den Gipfel der Schärfe erklimmt, wer sich die Devils-Blood-Produkte (Zwetschgen, Mango, Aprikosen) zu Gemüte führt. «Wir verwenden den Bih-Jolokia-Chili, der als schärfster der Welt gilt», wie Freddy Lins verrät. Diese Saucen passen vorzüglich zu Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne, Tischgrill, Grilladen oder Käse. Sie sind aber auch ein heisser Tipp für pffiffige Dips.

Über 300 Verkaufsstellen schweizweit

Würze bringen auch die verschiedenen Bestys-Gewürzmischungen in die Küchen – ob für Fleisch, Salate, Fondues, Raclette etc. Neu im Sortiment ist hier die Steinpilzstreuwürze. Alle Artikel sind auch über den Online-Shop erhältlich, wobei Lins darauf hinweist, dass es Sinn macht, wann immer möglich seine Detailisten zu berücksichtigen, um Porto- und Versandkosten zu sparen. Mit seinen Bestys-Produkten beliefert er über 300 Detailisten vom Bodensee bis Fribourg und von Basel bis Luzern. Im Streugebiet des Reinacher Dorfheftlis findet man Bestys-Produkte (nicht das Vollsortiment) bei der Metzgerei Bolliger Reinach und in der Metzgerei Moser in Gontenschwil. Informationen über die verschiedenen Produkte, die Verkaufsstellen etc. findet man unter www.bestys.ch

Quelle: [Dorfheftli](#), July, 2012, S. 11-13.