

Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 69 (2013)

Artikel: 40 Jahre "Le Patron"
Autor: Walz, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-894798>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

40 Jahre «Le Patron»

Hans Walz

Alles begann in der «Hasenburg»

Die Erfolgsstory von «Le Patron» nahm ihren Anfang in der kleinen Küche des Restaurants «Hasenburg» am Obertorplatz in Rheinfelden.

Mein Vater Hans Walz war nicht nur gelernter Konditor und Koch, sondern auch ein leidenschaftlicher Pastetenbäcker. Mit viel Kreativität und Liebe zum Detail kreierte er zahlreiche köstliche Pasteten in verschiedenen Grössen und mit unterschiedlichen Farcen (Fleischfüllungen) wie Kalbfleisch-, Wild-, Gänseleber- und Hauspasteten. Auch tüftelte er gerne über Neukreationen von diversen Terrinen und Mousses. Ursprünglich waren diese Delikatessen, die damals beim breiten Publikum noch wenig bekannt waren, für die Gäste des Restaurants bestimmt. Doch da sie begeisterten Anklang fanden, gingen bald auch Bestellungen für Hauslieferungen ein. Die Nachfrage vor Festtagen, vor allem vor Weihnachten, war derart gross, dass mein Vater, oft assistiert von meiner Mutter und mir selbst, Nachtschichten einlegen musste. Vier Pasteten – so erinnere ich mich – fasste der Backofen des Restaurants! Die Infrastruktur verlangte also nach einer Erweiterung.

«Pastetenbäckerei Rheinfelden»

Im Jahre 1961 gründete mein Vater deshalb zusammen mit einem Rheinfelder Industriellen die «Rheinfelder Pastetenbäckerei AG» und bezog grössere Räumlichkeiten an der Lindenstrasse. Das jetzt hergestellte Produkt hiess «Rheinfelder Pastete» und wurde mit einer selbstgemachten Cumberlandsauce geliefert. Doch weder die Räumlichkeiten noch die Zusammenarbeit mit seinem Geschäftspartner befriedigten meinen Vater, so dass er sich von ihm wieder trennte und sich auf die Suche nach einem neuen Compagnon machte. Der gebürtige Rothenflüher Andreas Rieder erwies sich als der richtige Partner. Er stammte wie mein Vater aus einer Wirtefamilie, besass handwerkliches wie auch kaufmännisches Geschick.

Die Ära Böckten beginnt

Das Geschäft blühte, die Aufträge wurden immer umfangreicher. Und da die Räumlichkeiten wiederum zu klein wurden, zügelte die Firma 1972 nach Böckten im Oberbaselbiet in die Liegenschaft des Restaurants Hirschen, kaufte kurze Zeit später diese Liegenschaft und baute sie fachgerecht um. Neu hiess die Firma jetzt «Le Patron – Andreas Rieder AG».

Da die Präsenzzeit meines Vaters in der neuen Firma viel grösser war als in der «Hasenburg», wo doch täglich ca. 50 «Pensionäre» gepflegt



Hans Walz und
seine Leidenschaft:
Das Pastetenbacken.



Mehr als nur «Pastetenkönig». In den Betriebsgebäuden von Le Patron in Böckten werden hochwertige Lebensmittel für die Schweiz produziert.

werden wollten, entschloss er sich schweren Herzens, das Restaurant zu verkaufen und sich ganz den Aufgaben in «Le Patron» zu widmen. Täglich um 6 Uhr morgens fuhr er nach Böckten und kehrte nicht selten erst um 20 Uhr wieder nach Rheinfelden zurück. Und dies bis zu seinem Tod im Jahre 1992. «Man muss jung bleiben, nicht an Jahren, aber im Herzen», war seine Devise.

Zur Kundschaft gehörten jetzt neben vielen kleineren Abnehmern wie Hotels und Restaurants grosse Konzerne wie Migros, Coop, Hero-Lenzburg und Globus Delikatessa. 1976 kaufte die Firma infolge Platzmangels eine weitere Liegenschaft auf der gegenüberliegenden Seite des ehemaligen Restaurants Hirschen. Auf der einen Seite der Hauptstrasse befanden sich nun die Metzgerei und die Bäckerei, auf der anderen Strassenseite die Sulzerei, die Terrinenproduktion sowie die Spedition. Dies hatte zur Folge, dass sämtliche Terrinen-Farcen und Pasteten mit dem Stapler über die Hauptstrasse geführt werden mussten, bevor sie dann besulzt und eingepackt wurden. Dieser Transport über die Kantonsstrasse behinderte oder blockierte den Verkehr oft – verständlicherweise nicht zur Freude der Automobilisten!

Teigwaren

Eher durch Zufall stellt «Le Patron» seit 1982 auch Frischteigwaren her: Anfang 80er-Jahre war im Warenhaus Globus in Basel ein Italiener angestellt, der vor Ort frische Pasta herstellte. Eines schönen Morgens war dieser gute Mann einfach weg, vom Erdboden verschwunden. Zurück blieben die enttäuschten Pastakunden. Und so wurde die Firma

«Le Patron» vom damaligen Globus-Direktor angefragt, ob sie nicht die Teigwarenproduktion übernehmen wolle. Nach kurzer Bedenkzeit sagte die Firma zu, übernahm drei Teigwarenmaschinen, das Know-how und den Namen «La Romagnola», und die erste und einzige Frisch-Frisch-Teigwarenherstellung der Schweiz war geboren. «Frisch-Frisch-Teigwaren» bedeutet, dass die Teigwaren nicht getrocknet, sondern ganz frisch servierbereit hergestellt und nur wenige Minuten erwärmt werden, das heisst, sie werden nur auf Bestellung produziert und sofort ausgeliefert.

Die stetige Erweiterung der Produktpalette und der Wunsch, das mühsame Überqueren der Hauptstrasse zu vermeiden, die Arbeitsabläufe zu vereinfachen und den rund 100 Angestellten bessere und leichtere Arbeitsbedingungen zu bieten, bewogen die Firmenleitung, im September 1989 an der Rohrmattstrasse 1 in Bökten ein neues, grosszügiges Betriebsgebäude zu beziehen.

So findet also die «Rheinfelder Pastetenbäckerei AG», die in den frühen 60er-Jahren in der kleinen Hasenburgküche mit einem Einmannbetrieb seinen Anfang genommen hat, im neuen Firmengebäude in Bökten mit rund 300 Festangestellten und im Jahr durchschnittlich weiteren 300 Aushilfsarbeitenden, mit täglich 4,6 Tonnen Pasteten, 1,3 Tonnen Terrinen, 5 Tonnen Conveniencegerichten, 0,8 Tonnen Frischteigwaren, 1,2 Tonnen Spezialitäten, welche die Firma täglich verlassen, eine äusserst erfolgreiche Fortsetzung.

«La grande Cuisine braucht Zeit»

(Referat von Hans Walz, Präsident des Verwaltungsrates der «Rheinfelder Pasteten AG», gehalten anlässlich der Eröffnung der neuen Lokalitäten im ehemaligen «Hirschen» in Bökten am 21. Juni 1972.)

«Einst waren Pasteten die unentbehrliche Delikatesse an den Tafeln der Haute Volée. Heute bevorzugt sie der Feinschmecker nicht minder. Nur hat sich die Herstellung im Laufe der Jahre grundlegend geändert. Während anno dazumal dem Losungswort «La grande cuisine demande beaucoup de temps» extrem nachgelebt werden konnte, verfügt heute auch der begabteste Küchenchef nicht mehr über die für die Herstellung dieser Spezialitäten benötigte Zeit. Leider führte dies dazu, dass die Kunst der Pastetenherstellung in Vergessenheit geriet. Zum Schaden für die traditionsreiche Küche.

Nicht zuletzt aus diesen Gründen haben wir vor gut vier Jahren beschlossen, die Rheinfelder Pasteten AG zu gründen. Wir stützten uns dabei auf altüberlieferte Rezepte, welche den heutigen Ernährungs-

gewohnheiten angepasst wurden. In der Herstellungstechnik paarten wir handwerkliches Flair mit neuesten technischen Hilfsmitteln, sodass heute, nach längeren Versuchen, ein zeitgerechtes Produkt angeboten werden kann. Feine Pasteten und Terrinen stellen an alle, die sich in der Herstellung damit beschäftigen, grosse Anforderungen: Erstklassige Rohmaterialien, grosser Wissens- und Erfahrungsschatz und äusserst sorgfältige Arbeitsweise sind unerlässlich.

Wir sind leidenschaftliche Verfechter einer echten Fleischpastete. Streichleberwurstartige Füllungen lehnen wir ab, ebenso die berüchtigte Restverwertung. Frischfleisch bildet den Hauptbestandteil unserer Produkte. Den Fettanteil halten wir bewusst niedrig. Daneben runden Gemüse, Gewürze, Wein, Madeira und Cognac das Gesamtbild ab.

Das jetzige Sortiment umfasst 6 Sorten Pasteten und 3 Sorten Terrinen sowie Sulzpastetli und Sauce Cumberland. Durch unser Angebot bieten wir dem Gastgewerbe eine willkommene Dienstleistung. Vom Erstklassshaus bis zur einfachen Betriebskantine findet jeder Kunde die ihm passende Qualität. Pasteten sind auch für Grossveranstaltungen eine ideale Möglichkeit für rationelle und kulinarisch begehrte Vorspeisen. Arbeitssparend für den Küchenchef kann die Kalkulation von



Seit vierzig Jahren zelebriert «Le Patron» die hohe Kunst der Pastetenproduktion.

Fertiggerichten sehr interessant gestaltet werden. Fortschrittliche, auf perfekten Kundendienst ausgerichtete Detailverkaufsgeschäfte bieten *CASTEL*-Produkte mit steigendem Erfolg an.»

Im Juni 2012 feierte «Le Patron» an seinem Domizil Bökten BL das 40-jährige Bestehen mit einem Tag der offenen Tür. «Le Patron» wird zwar ursprünglich mit «Pastetenkönig» gleichgesetzt. Doch steht das Bökter Traditionsunternehmen heute neben Pasteten auch für folgende Produkte: Terrinen, frische Fertigménüs (Convenience), Antipasti, Frisch-Frisch-Teigwaren und Saucen, verschiedene Gourmetkreationen und Fleisch im Teigmantel (z.B. Filet Wellington). Darüber hinaus hat sich Le Patron in jüngster Zeit als leistungsfähiges Cateringunternehmen einen Namen gemacht. Zum Beispiel wurden im Juli 2011 in Lausanne an der Gymnestrada, dem weltweit grössten Turnfest, 45 Tonnen Fertigmahlzeiten hergestellt, was über 100'000 Ménüs entspricht. Dazu werden im imposanten Fabrikationsgebäude an der Hauptstrasse zwischen Bökten und Gelterkinden täglich frisch und ohne Konservierungsstoffe 75'000 bis 80'000 Ménüs zubereitet. Heute gehört «Le Patron» mit seinen gegen 400 Mitarbeitern, darunter zahlreichen Metzgern, Bäckern und Köchen, zur *ORIOR*-Gruppe, einem international tätigen Schweizer Lebensmittelkonzern.