

WÜRZMEISTER

Yves und Tania Woodhatch
Graswinkelstrasse 7
8302 Kloten
076 495 00 79
genuss@wuerzmeister.ch



wuerzmeister.ch

Klotener Jungunternehmerpreis: Zwei Preisträgerinnen

Zum dritten Mal verleiht die Stadt Kloten ihren Jungunternehmerpreis. Ausgezeichnet wurden am 15. Mai 2014 gleich zwei innovative Unternehmen mit Sitz in Kloten: beide aussergewöhnlich; beide mit höchsten Ansprüchen an die Qualität ihrer Produkte; beide mit Frauen in der Geschäftsführung. Und beide aus Bereichen, die verschiedener kaum sein könnten.

Unter der Marke „**WÜRZMEISTER**“ produziert und vertreibt das Ehepaar Yves und Tania Woodhatch seit 2012 exquisite Gewürzmischungen – von elegant über verspielt bis rassig scharf. Die Würzmischungen werden nicht nur selbst gemischt, sondern sämtliche Zutaten auch frisch gemahlen und ohne Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe in kleinen Mengen verarbeitet. Seit April 2014 ist WÜRZMEISTER zudem bio-zertifiziert. Ein Teil des Sortiments, das inzwischen 50 Mischungen umfasst, wird nun ausschliesslich mit Zutaten aus biologischem Anbau hergestellt. Zum Anlass der Preisverleihung lanciert der WÜRZMEISTER eine weitere Neuheit: Der „Jungunternehmerpfeffer“ verspricht, allen Gerichten zusätzlichen Pepp zu verleihen.

Bei der Vergabe des Jungunternehmerpreises setzt der Stadtrat zwei Schwerpunkte: Neben der Nachhaltigkeit (ökonomisch, ökologisch und sozial) fällt auch die PR-Wirkung für die Stadt Kloten ins Gewicht. Mindestens was den Radius des Kundenkreises betrifft, dürfte WÜRZMEISTER weit herum ein gutes Licht auf Kloten werfen. Tania Woodhatch: „*Wir beliefern die ganze Deutschschweiz, von St. Gallen bis ins Bündnerland und ins Wallis. Ehrlich gesagt waren wir überrascht, wie schnell unser Kundenstamm wuchs.*“ Aber auch die Nachhaltigkeit ist für Tania und ihren Mann mit dem guten Riecher ein wichtiges Thema. So werden die Werbeflyer in Kloten gedruckt, um das lokale Gewerbe zu unterstützen. Ein definiertes Ziel der beiden ist es ausserdem, in einigen Jahren Arbeitsplätze für Menschen mit Leistungseinschränkungen anzubieten und diese auch professionell zu begleiten. Vertrieben werden die Würzmeistermischungen über einen Onlineshop, doch bereits konnten einige Partnerschaften mit Unternehmen geschlossen werden, die einen Teil des Sortiments in ihren Läden anbieten.

Zwar ohne Bio-Zertifikat aber doch sehr nahe an der Natur präsentiert sich der zweite Preisträger, der **Seil- und Adventurepark Zürich-Kloten**. Besucher können hier eine nicht-alltägliche Freizeitaktivität geniessen, die sie bei viel Bewegung in der freien Natur körperlich fordert. Elf Kletterparcours stehen in fünf Schwierigkeitsstufen zur Verfügung, so dass bereits die Kleinsten (Stufe „Minis“, ab 4 Jahren) hoch hinaus können und es auch den Erwachsenen nicht langweilig wird. Die schwierigste Stufe eignet sich laut Parkleiterin Susanne Knoblauch-Meyer nur für „007-Anwärter mit Mut, Kraft und Ausdauer.“

Der Seilpark ist in ein Waldstück hinter dem Eisstadion „Kolping-Arena“ integriert. Beim Bau der Anlage im Winter 2011/12 kamen nur akkubetriebene Handwerkzeuge zum Einsatz, während der Hauptteil der Arbeit mit reiner Muskelkraft geleistet wurde. Verbaut wurde ausschliesslich unbehandeltes Schweizer Holz. Es ist auch kein Zufall, dass das Freizeitangebot des Seilparks ganz ohne Motoren auskommt und allein von den Muskeln der Besucher „betrieben“ wird. Die für die Preisverleihung geforderte Nachhaltigkeit ist Susanne Knoblauch-Meyer ein grosses Anliegen: „*Unsere Öffnungszeiten sind saisonal angepasst. Im Winter bleibt der Park geschlossen; von Frühling bis Herbst jedoch können unsere Besucher bei jedem Wetter klettern.*“ 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen dann bereit, um Jung und Alt ein unvergessliches Erlebnis zu ermöglichen.

Die beiden diesjährigen Preisträger zeigen, wie vielfältig Innovation und unternehmerisches Engagement in Kloten pulsieren. Der Stadtrat hat Nachhaltigkeit und PR-Wirkung gewünscht – und prompte Antwort erhalten.