

# Eine ganz spezielle Mischung

*Die noch junge Firma Würzmeister ist mit ihren selbst komponierten Gewürzmischungen an der Spezialitätenmesse in Solothurn. 44 Kreationen haben Yves und Tania Woodhatch schon entwickelt.*

SUSANNE SIGRIST ALI

Die Geschmäcker sind verschieden, darüber muss gar nicht erst diskutiert werden. Das ist einfach so. Aber manchmal gibt es Dinge, die erstaunlich vielen Leuten schmecken. Wie zum Beispiel das Rosmarin-Knoblauch-Salz – der absolute Renner bei Würzmeister. Gerne darf getestet werden: Dose öffnen, Luft holen und einatmen. Ein intensiver Geruch nach südlichen Hängen kitzelt die Nase, Feriengedanken, Meerwasser. «Das passt zu sehr vielen Gerichten», erklärt Yves Woodhatch, der Tüftler. «Ob zu Kartoffeln oder Gemüse, es ist immer ein Genuss», ergänzt seine Frau Tania, welche die Fäden in der Hand hält und den Lauf des Unternehmens sanft und zugleich energisch steuert.

## Jungunternehmerpreis

Das Ehepaar mischt seit bald fünf Jahren auf dem Schweizer Gewürzmarkt mit. Was als kleine Einzelfirma begann, ist zu einer GmbH herangewachsen mit professionellem Produktionsraum, Zwischenlager und kleinem Lager. Seit November 2016 zudem mit einer Angestellten: Luba Brunner, welche einen Tag in der Woche im Büro mitanpackt. Nicht in einem überdimensionierten Industriekomplex, sondern in einer 4,5-Zim-



**Die Würzmeister Tania und Yves Woodhatch starten den Mischprozess. (Bild: Susanne Sigrist)**

mer-Wohnung und im Untergeschoss eines unauffälligen Wohnblocks in Kloten. Ein kleiner, feiner Gewerbebetrieb, der 2014 den Jungunternehmerpreis der Stadt Kloten gewann und noch immer Wohlgeruch in seiner Umgebung verbreitet. Vor allem, wenn Yves gerade am Mahlen ist, riechen das aufmerksame Nasen, wenn sie auf das Haus zulaufen, und spätestens im Treppenhaus wird ihnen klar, welche Mischung gerade

produziert wird.

Total 44 Kreationen stehen im Angebot bereit, unterteilt in die sieben Kategorien Hot&Spicy, BBQ, Winterzauber, Kräuter, Orientalisch, Pfeffer und Klassiker. Die zirka 100 Rohstoffe bestellt Würzmeister bei Lieferanten aus der Schweiz und aus Deutschland und spart sich so den anspruchsvollen Direktkauf und den Gang ins Labor. Von manchen Gewürzen kauft die Firma nur wenig, an-

dere wiederum werden in 25-Kilo-Säcken angeliefert. Das teuerste ist mit Abstand der Safran aus Spanien, der bis zu 4000 Franken pro Kilo kosten kann. Günstiger sind da beispielsweise Senfkörner oder Koriander. Seit 2014 ist der Betrieb biozertifiziert und hat einen zunehmenden Anteil an Bio-Würzmischungen. Alle Produkte sind gluten- und laktosefrei und vegan. Die Hälfte des Umsatzes mache Würzmeister mit Firmenkunden, die individualisierte Mitarbeiter- und Kundengeschenke bestellen, erzählt Tania Woodhatch. «Etwa ein Viertel verkaufen wir über unseren Onlineshop, 15% an Ausstellungen, und 10% gehen bei Läden über die Theke.» Viel Zeit beanspruchen die Messen – inzwischen rund 14 pro Jahr –, an denen Tania und Yves Woodhatch immer persönlich anwesend sind, wie zum Beispiel an der Authentica, wo sie demnächst ausstellen werden. Aber die Grenzen zwischen den Tätigkeitsfeldern sind fließend, die Kombination ein Teil des Erfolgsrezeptes.

## Integrationsprojekt

So wie auch das Betriebskonzept von Würzmeister eine spezielle Zusammensetzung ist. Nicht exotisch, aber auf jeden Fall originell. Das Paar produziert nämlich nicht nur Gewürzmischungen, sondern begleitet mit christlicher Ausrichtung auch Menschen in schwierigen Lebenslagen, die schwerwiegende psychische Probleme haben oder langzeitarbeitslos sind. So sitzen meist mehrere Leute am Mittagstisch in ihrer Wohnung. Vor und nach dem Essen wird gemeinsam etikettiert, abgepackt, Inventar ge-

macht, abgefüllt oder gemacht, was gerade ansteht. Der Einsatz wird mit Essen am grossen Tisch, mit einer geregelten Tagesstruktur und Gewürzen für den Eigenbedarf und zum Verschenken vergolten. Beide Seiten profitieren von dieser Abmachung – auch wenn dabei kein Geld fliesst.

Tania Woodhatch, welche bereits früher im Bereich Arbeitsintegration tätig war, führt bei Würzmeister durch den Tag, leitet an, hilft bei Bewerbungen, unterstützt und geht jeden Tag mit der kleinen Gruppe auf einen Spaziergang. Yves wiederum lebt seine Leidenschaft für Gewürze aus und schätzt die Möglichkeit, anderen etwas Wertvolles, Gesundes weitergeben zu können. «Ich war aufgrund eines schweren Unfalls und als dessen Folge durch chronische Schmerzen seit Ende der Lehre selbst nie Teil des ersten Arbeitsmarktes und weiss, wie sich das anfühlt. Ich bin froh, dass meine Frau und ich den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt haben und ich eine Möglichkeit gefunden habe, trotz meiner gesundheitlichen Einschränkungen eine Arbeit zu machen, die mir gefällt.» Das Geheimnis ihres Betriebserfolgs liegt vermutlich in seiner ganz speziellen Mischung. Wenn Yves Salz ist, ist Tania Pfeffer oder umgekehrt – bei gelungenen Mischungen kann man die Zutaten manchmal fast nicht mehr unterscheiden.

Die Authentica.17 findet vom 25. bis 28. Mai, jeweils von 11 bis 19 Uhr, im Kapuzinerkloster Solothurn statt.

## E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:  
[www.schweizerbauer.ch/epaper](http://www.schweizerbauer.ch/epaper)