



Gründerpaar Yves und Tania Woodhatch.



Gewürze von Würzmeister.

Nicht bloß Salz:

# Handgemachte Gewürze aus Leidenschaft

**Gegründet von Ehepaar Tania und Yves Woodhatch, bietet Würzmeister wunderbare Gewürzmischungen, die nicht nur schmecken, sondern auch für eine Prise menschlichen Miteinanders stehen.**

TEXT: MARILENA STRACKE | FOTOS: YENTL SPITERI

Yves Woodhatch hatte schon immer eine Liebe zum Kochen, zu Gewürzen und zum Experimentieren mit Kräutern, aber es dauerte viele Jahre bis aus dieser Leidenschaft tatsächlich sein Beruf wurde.

Ein schwerer Unfall änderte das Leben des damaligen jungen Straßenbauers von Grund auf. Bandscheibenvorfall, Wirbelquetschungen und die damit verbundene Erwerbsunfähigkeit führten dazu, dass Woodhatch lange Zeit in geschützten Werkstätten arbeitete, bevor er sein Hobby zum Beruf machte.

„Mein Mann wollte raus aus den geschützten Werkstätten, wo er keine Perspektive sah. Er wollte etwas tun, das ihm wieder Freude am Leben gibt und wo er sich entfalten kann. So fing er an die aromatischen Gewürzmischungen zu kreieren, was eigentlich als Hobby gedacht war“, erinnert sich seine Frau Tania Woodhatch an die Gründung von Würzmeister vor fünf Jahren. „Ich war der Meinung, wir würden die Gewürzmischungen ver-

schicken, aber nicht wirklich ein Geschäft daraus machen.“

Der einschlagende Erfolg war eine komplette Überraschung und führte dazu, dass Tania Woodhatch 2016 ihren Job kündigte, um ebenfalls voll miteinzusteigen. Sie erzählt wie sich eine Tür nach der anderen öffnete und Würzmeister zum Beispiel den Jungunternehmerpreis der Schweizer Stadt Kloten bekam.

Inzwischen liefert Würzmeister nach Deutschland und Hong Kong, denn die Qualität der Würzmischungen spricht sich rum. Alle Würzmischungen sind frei von Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen oder künstlichen Aromen und sind außerdem vegan, gluten- und laktosefrei.

Bio Rosmarin-Knoblauchsatz, Harissa, Bio Cajun Salt, Schiesspulver oder aber Mauretanisches Berbergewürz, Bio Kreolen-Gewürz und im Winter das Raclette-Gewürz erfreuen sich großer Nachfra-

ge. Dabei experimentiert Yves Woodhatch intuitiv und lässt sich von seiner Umgebung frei inspirieren. Es fällt ihm leicht, sich einen neuen Geschmack aus verschiedenen Zutaten im Kopf vorzustellen, bis er in der eigenen Küche mit viel Sorgfalt in die Tat umgesetzt wird.

Für das Gründerpaar ist es sehr wichtig, dass ihr Unternehmen den persönlichen Touch beibehält. Sie bieten Menschen in schwierigen Lebenslagen verschiedene Einsatzmöglichkeiten und Hilfe bei der Stellensuche. Soziales Engagement geht für Yves und Tania Woodhatch Hand in Hand mit dem Erfolg ihrer eigenen Firma.

„Es geht bei uns natürlich um die Liebe zu den Gewürzen, das Handgemachte und die Kreativität“, fügt Tania Woodhatch hinzu. „Aber es stehen vor allem die Menschen im Zentrum. Es ist uns ein wichtiges Anliegen Menschen zu begleiten, denen es nicht so gut geht. Das gehört einfach zu unserer Firma dazu.“

Die Gewürzmischungen gibt es bei rund 30 ausgewählten Läden in der Schweiz oder online.

Schweiz: [wuerzmeister.ch](http://wuerzmeister.ch)

Deutschland: [chuchichaeschli.de](http://chuchichaeschli.de)

Hongkong: [swisshouse-shop.com](http://swisshouse-shop.com)