

Würzmeister: Zehn Jahre Erfolgsrezept

Gewürzmanufaktur Tania Woodhatch ist mit der Gewürzmanufaktur «Würzmeister» seit zehn Jahren erfolgreich. Sie setzt auf Menschen, die es nicht immer leicht haben im Leben. Am 1. August gibt es einen Tag der offenen Tür. PD

Vor zehn Jahren begann alles mit einem Hobby: Tania und Yves Woodhatch tüftelten in der heimischen Küche an neuen Geschmackserlebnissen. Weil sie mit den selbstgemischten Gewürzen den Geschmack ihrer Bekannten trafen, entschieden die beiden, die Gewürzmanufaktur «Würzmeister» zu gründen. Am 1. August 2012 lancierten sie den Online-Shop. «Bereits kurz danach hatten wir die ersten Wiederverkäufer unserer Gewürze», erzählt Tania Woodhatch stolz. «Darauf folgten die Bio-Zertifizierung, erste Messeteilnahmen und der Gewinn des Klotener Jungunternehmerpreises.» Die zehnjährige Erfolgsgeschichte soll am 1. August mit einem Tag der offenen Tür und am 2. August mit verlängerter Öffnungszeit gefeiert werden (siehe Kasten).

Seit der Trennung des Ehepaars Tania und Yves Woodhatch vor einem Jahr, kurz nach der Eröffnung ihres ersten eigenen Ladens an der



Bringt neue Würze auf den Teller und ins Arbeitsleben ihrer Mitarbeitenden: Tania Woodhatch, Inhaberin von «Würzmeister» in Kloten. Bilder: PD

Gerbegasse 10 in Kloten, führt Tania Woodhatch «Würzmeister» mit Unterstützung ihres Teams alleine weiter. Und genau dieses Team ist – neben den Gewürzmischungen – das Erfolgsrezept. «Würzmeister» ist nämlich auch eine Sozialfirma: Seit der Gründung vor zehn Jahren bietet Tania Woodhatch Menschen in

schwierigen Lebenslagen eine Tagesstruktur an. Die Aufgaben rund um die Gewürzherstellung seien für Personen, die aus gesundheitlichen Gründen schwer oder überhaupt nicht in den Arbeitsmarkt integriert werden können, eine wichtige Stütze: «Die Pensen reichen von ein paar Stunden pro Woche bis hin zu einigen Stunden jeden Tag.»

Hinzu kommt ein gemeinsamer Mittagstisch mit bis zu zwölf Personen. «Es war immer mein Herzenswunsch, Personen, für die das System nicht funktioniert, einen Platz bieten zu können, wo sie Wertschätzung erleben und innerhalb der Gemeinschaft einer sinnvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit nachgehen können. Und genau das kann ich hier tun», erklärt Tania Woodhatch. Das kostenlose Mittagessen hat das Kleinunternehmen vor finanzielle Herausforderungen gestellt, weshalb Woodhatch vor drei Jahren den Verein «Lebens-Anker» gegrün-

det hat. Über Spenden können die Mittagessen und der Lohn der Hilfsköchin heute finanziert werden.

Weitere Informationen:

WÜRZMEISTER, Gerbegasse 10
8302 Kloten, Telefon 076 495 00 79
www.wuerzmeister.ch

Tag der offenen Tür

«Würzmeister» lädt am Montag, 1. August, zum Tag der offenen Tür ein. Tania Woodhatch führt die Gäste von 10 bis 17 Uhr durch die Gewürzmanufaktur, das Würz-Lädli und die Tagesstruktur an der Gerbegasse 10 in Kloten. Daneben warten kulinarische Häppchen. Während am 1. August aufgrund des Nationalfeiertags keine Gewürze verkauft werden dürfen, kommen die Besucherinnen und Besucher in den Genuss eines Goodie-Bags mit Kostproben und einem Gutschein. Am Dienstag, 2. August, hat das Würz-Lädli bis 21 Uhr geöffnet. PD

Anzeige



Stadt Zürich
Gesundheitszentren für das Alter



Mhmmm.

Von saisonalen Salaten und Bowls, über Veggie-Burger bis zum Caramelchöpfli. Die Restaurants der Gesundheitszentren für das Alter bieten für jede Lust und Laune etwas. Wir vermieten die einmaligen Locations auch für private Anlässe und Feste.

stadt-zuerich.ch/gesundheitszentren-restaurants



Leben im Zentrum.