

Wo Genuss auf Menschlichkeit trifft



Was haben ein Glas Gewürz, ein Mittagessen & ein Mensch, der wieder Grund zum Aufstehen hat, miteinander zu tun? Bei WÜRZMEISTER in Kloten erstaunlich viel. Hinter den Bio-Gewürzmischungen steckt weit mehr als eine kleine Schweizer Manufaktur.

Als Tania Honla 2012 WÜRZMEISTER mitgründete, hätte sie wohl kaum gedacht, was einmal daraus entstehen würde. Seit 2014 öffnet WÜRZMEISTER seine Türen auch für Menschen, die im Leben nicht einfach in ein vorgegebenes Schema passen. Menschen mit chronischen Erkrankungen, psychischen Belastungen, persönlichen Krisen oder anderen Lebensgeschichten, die dazu geführt haben, dass ein gewöhnlicher Arbeitsplatz aber auch der geschützte Arbeitsmarkt für sie nicht mehr möglich ist. Manche kommen einen halben Tag. Andere einige Stunden in der Woche. Einige sind seit vielen Jahren Teil der Gemeinschaft.

Denn hier geht es nicht in erster Linie darum, wie leistungsfähig jemand ist. Sondern darum, dass jemand dazugehört.

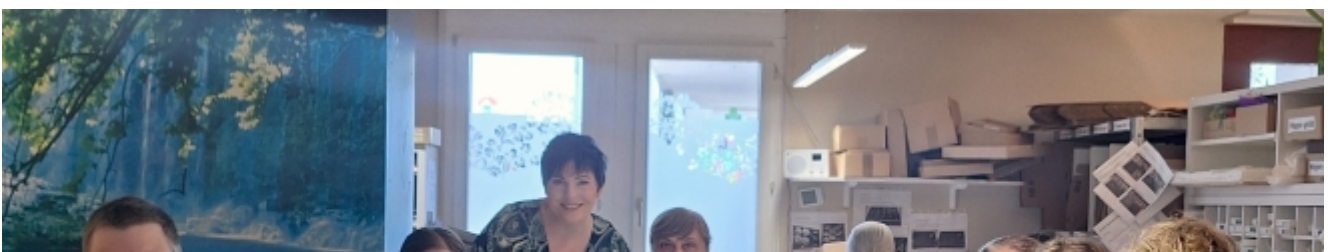


Quelle: WÜRZMEISTER GmbH | Kloten

Ein Ort, an dem der Mensch nicht zuerst funktionieren muss

Heute gehören über 35 Menschen zur WÜRZMEISTER-Gemeinschaft. Im WÜRZ-Lädeli in Kloten, in der Manufaktur im Untergeschoss und rund um die gemeinsame Tagesstruktur treffen Menschen mit ganz unterschiedlichen Geschichten aufeinander. Es wird gemischt, gemahlen, abgefüllt, etikettiert und verpackt. Es wird gemeinsam gekocht und zu Mittag gegessen. Es wird geredet, gelacht – und manchmal auch einfach gemeinsam ein schwieriger Tag ausgehalten.

Für Tania Honla ist genau das entscheidend: Menschen sollen einen Ort haben, an dem sie nicht zuerst beweisen müssen, was sie leisten können. «Wir erleben immer wieder, wie viel es verändert, wenn ein Mensch merkt: Ich werde gebraucht. Jemand wartet auf mich. Ich bin Teil einer Gemeinschaft.» Was klein begann und während neun Jahren sogar in Tanias eigener Wohnung stattfand, ist heute zu einem ungewöhnlichen sozialen Konzept herangewachsen. Seit 2021 befindet sich WÜRZMEISTER mitten im Zentrum von Kloten. Das WÜRZ-Lädeli ist deshalb weit mehr als ein Verkaufsgeschäft. Hinter und unter der Verkaufsfläche findet jeden Tag Gemeinschaft statt.



Ein Angebot, das sich nicht rechnen - aber getragen werden muss

Das Besondere daran: Diese soziale Arbeit wird bis heute **ohne staatliche Finanzierung** betrieben. Die Tagesstruktur ist bewusst niederschwellig und kostenlos. Wer kommt, braucht keine Kostengutsprache und muss kein bestimmtes Arbeitspensum erfüllen. Auch jemand, der nur wenige Stunden pro Woche kommen kann, soll einen Platz haben. Wirtschaftlich kostendeckend kann ein solches Angebot nicht funktionieren.

Rund 80% der Kosten werden durch WÜRZMEISTER getragen. Daneben spielt der **Verein LEBENS-ANKER** eine wichtige Rolle. Er wurde gegründet, um das soziale Engagement finanziell zu unterstützen und übernimmt unter anderem die Kosten für die Lebensmittel des gemeinsamen Mittagessens sowie für die Köchin. Damit dieser Ort langfristig bestehen kann, ist der Verein zusätzlich auf Spenden angewiesen. Nicht als Gegenleistung für eine bestimmte Leistung. Sondern damit Menschen weiterhin kommen dürfen, auch wenn sie gerade wenig leisten können. Vielleicht ist gelebte Nächstenliebe manchmal genau das: Einen Platz freizuhalten, ohne zuerst zu fragen, ob er sich rechnet.

Wenn ein kleiner Schritt plötzlich gross wird

Bei WÜRZMEISTER darf deshalb auch jemand mit zwei Stunden pro Woche beginnen. Ohne Druck, möglichst schnell wieder «funktionieren» zu müssen. Für manche wird daraus später tatsächlich wieder ein Schritt in Richtung Arbeitsmarkt. Für andere ist etwas ganz anderes der Erfolg: Wieder eine Tagesstruktur zu haben, soziale Kontakte zu pflegen, regelmässig aus dem Haus zu kommen und einen festen Platz in einer Gemeinschaft zu finden. Was von aussen vielleicht klein aussieht, kann für einen einzelnen Menschen sehr viel bedeuten.



Genuss, der doppelt Freude macht

Und hier kommen die Gewürze wieder ins Spiel.

In der WÜRZMEISTER-Manufaktur entstehen mit viel Handarbeit rund 50 verschiedene Bio-Gewürz- und Teemischungen. Verwendet werden hochwertige natürliche Zutaten; auf Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen wird verzichtet.

Wer ein WÜRZMEISTER-Produkt kauft, erhält deshalb nicht einfach ein schönes Schweizer Genussprodukt. Der Einkauf hilft gleichzeitig mit, dieses aussergewöhnliche soziale Engagement mitzutragen.

Das macht die Gewürze auch zu besonderen Geschenken.

Privat lassen sich einzelne Gewürze und Geschenksets für Menschen zusammenstellen, denen man eine kleine Freude machen möchte. Für Unternehmen bietet WÜRZMEISTER individuelle Mitarbeiter- und Kundengeschenke an – vom einzelnen Gewürz mit Firmenlogo bis zur personalisierten Geschenkbox.

So kann aus einem Weihnachtsgeschenk, einem Dankeschön für Mitarbeitende oder einem Kundengeschenk etwas werden, das über den Moment des Schenkens hinaus Wirkung entfaltet.

Ein Geschenk, das Genuss bereitet - und gleichzeitig Menschen einen Platz in einer Gemeinschaft ermöglicht.

Vielleicht braucht es manchmal gar keine grossen Projekte, um einen Unterschied zu machen.

Manchmal beginnt er mit einem offenen Platz am Tisch. Und manchmal mit einem kleinen Glas Gewürz.



Quelle: WÜRZMEISTER GmbH | Kloten

WÜRZMEISTER GmbH | Kloten

Handgemachte Bio-Gewürze, Geschenkideen und individuelle Firmen- und Mitarbeitergeschenke

Mehr erfahren, Produkte entdecken oder Firmengeschenk anfragen:

www.wuerzmeister.ch

Das soziale Engagement unterstützen:

Verein LEBENS-ANKER

www.lebens-anker.ch

Datum: 07.09.2026

Quelle: WÜRZMEISTER GmbH | Kloten

Tags