

Wetzikon

Regio.ch Wetzikon
8620 Wetzikon
044/ 933 33 33
www.regio.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'485
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 374.003
Abo-Nr.: 1044548
Seite: 9
Fläche: 45'391 mm²



Restaurant-Fachfrau hilft Schülern: Bea Nyffeler vom Restaurant Oase El Salam mit Alec Neidhart, Boris Zraggen, Cedric Egli (stehend, von links) und Katharina Roulet, Lisa Gugler, Helen Schönbächler (kniend). Bild: Martina Gradmann

SCHÜLER ALS GEWÜRZ-UNTERNEHMER

Sieben Kanti-Schüler haben in Wetzikon das Unternehmen Rassig gegründet. Ihre Gewürzmischungen sind auch in Fachgeschäften im Oberland erhältlich. Hilfe erhielten sie von einer Restaurant-Fachfrau.

WETZIKON Sie haben sich ganz den Gewürzen verschrieben: reinen

Gewürzmischungen ohne Salz, Zucker und Zusatzstoffen, die sie unter dem Label Rassig auf Märkten und im Fachhandel vertreiben. Helen Schönbächler, Boris Zraggen, Alec Neidhart, Lisa Gugler, Katharina Roulet, Cedric Egli und Fiona Pfändler sind Jungunternehmer der Kantonsschule Hottingen Zürich, die im Rahmen von Young Enterprise Switzerland (YES) das Miniunternehmen

Rassig gegründet haben.

EINE VON VIELEN IDEEN

Für einmal haben die Schülerinnen und Schüler nicht die Schulbank gedrückt, sondern sich in die Wirtschaftswelt vorgewagt. «Wir hatten anfangs viele Ideen für unser Unternehmen», erzählt Katharina Roulet, die Medien- und Messebeauftragte. Dank ihrer



Wetzikon

Regio.ch Wetzikon
 8620 Wetzikon
 044/ 933 33 33
 www.regio.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 23'485
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 374.003
 Abo-Nr.: 1044548
 Seite: 9
 Fläche: 45'391 mm²

Kollegin aus dem Zürcher Oberland sei man dann aber auf die Gewürzmischungen gekommen.

Und das kam so: Lisa Gugler aus Oberdürnten ging mit Fiona Pfändler ins orientalische Restaurant Oase El Salam in Auslikon zum Essen. Sie war fasziniert von der Gewürzlinie der Inhaberin Bea Nyffeler. Wieso eigentlich nicht selbst Gewürzmischungen kreieren, dachte sich die Gymnasiastin und lud ihre Mitunternehmer zum Essen in die «Oase».

Die Idee fand Anklang, man kam mit der Restaurant-Fachfrau ins Gespräch und konnte eine Zusammenarbeit vereinbaren. «Ich fand das eine coole Idee», sagt Nyffeler. «Gewürze geben dem Essen Charakter und Seele», ist sie überzeugt.

AUS MAROKKO IMPORTIERT

Für das Rassig-Unternehmen, das über ein Startkapital von 3000 Franken verfügte, importierte sie die Gewürze aus Marokko und half, die richtige Mischung herzustellen. Entstanden sind drei Gewürzmischungen, die ohne Zusätze und Geschmacksverstärker auskommen und mit entsprechenden Anwendungs-Empfehlungen jetzt auf dem Markt sind. «Wir

haben von A bis Z alles selber gemacht, auch das Logo und die Etiketten», erzählt Katharina Roulet.

Mit den Rassig-Gewürzmischungen sei man vor allem im Zürcher Oberland gut vertreten, erwähnt Marketing-Verantwortlicher Boris Zraggen. Die Metzgerei Eichenberger in Wetzikon und die Molkerei Rüeegg in Hinwil oder die Chäs-Hüttä in Grüningen sind nur einige Beispiele.

LAGERRAUM ALS OPERATIONS BASIS

Ein Wetziker Lagerraum dient den Gymnasiasten als Operationsbasis, wo sie ihre Gewürze mischen und von Hand verpacken. Als Zusatzleistung kommen die Produkte mit einem Rezeptvorschlag in den Verkauf, den das Team mit dem Starkoch Ralph Schelling entwickelt hat.

72,1 Kilogramm Gewürze haben die Jungunternehmer gemischt, 913 grosse und fast 500 kleine Gläser verkauft und allein am Zolliker Markt 1225 Franken Umsatz gemacht. Noch steht die Schlussabrechnung aus, doch vielleicht wird das Miniunternehmen Rassig auch nach Ende des Projekts weiterbestehen.

MARTINA GRADMANN

WWW.RASSIG.CH