

«ZüriPasta» – kulinarisches Start-up mit Prominenz

Vier Schüler der Kantonsschule Hottingen werden im Rahmen des Projekts von Young Enterprise Switzerland ein Jahr lang zu Jungunternehmern. Ihr Mini-Start-up heisst «ZüriPasta». Die Firma konzentriert sich auf die Produktion und den Verkauf von hochwertigen Teigwaren, handgemachte Tagliatelle made in Zurich. Die Gründungsversammlung des Unternehmens ging am 2. November über die Hottinger Aula-Bühne.

Das Unternehmensportrait liest sich professionell. Kai Vogt, 17, aus Zollikon ist CEO, der Witiker Armel Wetchoko, 18, ist CMO, Marc Bartels, 16, aus Herrliberg ist CTO und Vincent Strobos, 17, aus Küsnacht CFO. Damit ist auch schon klar, wo das Quartett seine grosse Marktchance sieht: von Witikon an die Goldküste aufwärts – in Bezug auf Kaufkraft und Gourmetaffinität ein vielversprechendes Verbreitungsgebiet.

Urdinkel als Basis

Dementsprechend scheint das Produkt auch höchsten Ansprüchen zu genügen. Die «generationenübergreifende Rezep-

tur für die Produktion» verspricht laut der Dokumentation eine der «leckersten und hochwertigsten Pasta aus der Gegend». Hergestellt werden die Teigwaren in Dürnten ZH von einem erfahrenen Produzenten aus Urdinkelmehl ohne künstliche Zusatzstoffe. Die Vier sind so optimistisch, dass sie bereits über die Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen nachdenken.

Die vier Sorten tragen die Namen und Konterfeis von prominenten Figuren aus der Zürcher Geschichte: Eier-Urdinkel-Tagliatelle «Gottfried Keller», Spinat-Urdinkel-Tagliatelle «Huldrych Zwingli», Safran-Urdinkel-Tagliatelle «Johanna Spyri» und Peperoncini-Urdinkel-Tagliatelle «Alfred Escher». Die

Berühmtheiten, die alle für Zürich stehen, sollen laut Wetchoko den «Zürcher Gedanken» von «ZüriPasta» verstärken. Kaufen können Sie die Pasta entweder auf den verschiedenen Weihnachts- oder Wochenmärkten, dann auch bei Huber am Hottingerplatz, oder Sie bestellen sie online, entweder über die Homepage www.zueripasta.ch oder per Mail bei zueripasta@gmail.com. Im Bereich Witikon, Zollikon, Herrliberg und Küsnacht erhalten Sie das Gewünschte per Velo für eine Zustellgebühr von 2 Franken direkt vor Ihre Küchentüre geliefert. Eine Packung «ZüriPasta» kostet 9.80 Franken, die Geschenkpackung mit drei Sorten Ihrer Wahl 28.80 Franken. (ee)



Kulinarisch hoch hinaus – die «ZüriPasta»-Crew Vincent Strobos, Kai Vogt, Armel Wetchoko und Marc Bartels (v.l.n.r.) auf der Terrasse des Nobelrestaurants Sonnenberg. (Foto zvg)

Tagliatelle «Gottfried Keller»

Die Werke des renommierten Dichters und Politikers sind Spiegel ihrer Zeit und ihres Ortes. In der feinen, klaren Sprache offenbart sich die ganze Kraft von Kellers Gedanken. Dies tun auch unsere Eier-Urdinkel-Tagliatelle. Sie sind fein und auserlesen, kraftvoll ausgewogen und stammen aus Zürich.

Tagliatelle «Huldrych Zwingli»

Zürich wäre ohne ihn nicht Zürich. Er war eine der Schlüsselfiguren der Reformation und prägte die Stadt Zürich durch vornehmes Understatement. Ganz ohne Prunk und Pomp, rein und unverfälscht, aber bestimmt im Geschmack, genau so sind unsere delikatsten Spinat-Urdinkel-Tagliatelle.

Tagliatelle «Johanna Spyri»

Die Zürcher Schriftstellerin hat mit ihren Geschichten von Heidi das Bild der Schweiz in der Welt geprägt wie keine andere. Der Genuss unserer Safran-Urdinkel-Tagliatelle mit ihrer samtig-weichen Geschmacksnote lässt einen denselben goldenen Zauber erleben wie in Sypri's Geschichten.

Tagliatelle «Alfred Escher»

Der Zürcher Politiker und Eisenbahnunternehmer war einer der Wirtschaftspioniere der modernen Schweiz. Unsere Peperoncini-Urdinkel-Tagliatelle sind – wie es Escher war – der Zeit voraus. Pikanter Gaumenkitzel und ein feuriges Geschmackserlebnis sorgen für bahnbrechende Genussmomente.