

Die Würze des Lebens

Den Erinnerungen an Reisen in ferne Länder füge man auserlesene Kräuter sowie eine grosse Portion Leidenschaft hinzu und erhalte die Gewürzmischungen von «The Art of Spice Zürich». Vier sind in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN FOTOS MARKUS LAMPRECHT

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Dean Fuss

die seit Jahrzehnten im Geschäft sind.»

Das i-Tüpfelchen

Ausgestattet mit 110 verschiedenen Gewürzen in Fünf- bis Zehn-Kilo-Eimern und Lebensmitteln wie Avocado und Fisch begann vor drei Jahren das Abenteuer der drei Freunde. «Tim und Bekir haben gekocht und ausprobiert, während ich die Excel-Liste be-

dient und degustiert habe», erzählt Diethelm schmunzelnd. «Wir wollten bewusst keine Marktforschung betreiben, sondern unserem Geschmack vertrauen und den Gerichten mit der Gewürzmischung das ‹i-Tüpfelchen› aufsetzen.»

So peppt die «Fleischzeit» die Grilladen auf und das «Fisch Ahoi» wird von den drei Gründern als «Geheimwaffe» für allerlei Fischarten bezeichnet. «Mit «Bella Ciao» und seiner feinen Mischung aus Thymian, Oregano, Fenchel, Chili und Rosmarin holen wir geschmacklich unser geliebtes Italien in die Küche», erzählt Diethelm. Die absolute Überraschung ist dem Trio aber mit «Holy Guacamoly» gelungen. Mit der Gewürzmischung werden nicht nur die Avocado, sondern auch Gerichte wie ein Rührei oder Pasta aufgepeppt. «Neben dem Inhalt legen wir viel Wert auf die Verpackung. Diese soll kreativ, schön, aber auch nachhaltig sein», betont Diethelm und fügt erfreut an: «Die tollen



FOKUS

Vier Gewürzmischungen von «The Art of Spice Zürich» sind in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich. Konzentriert bei der Arbeit: die Mitarbeiterinnen der Martin Stiftung Nirza (vorne) und Sandra.

Namen der Gewürzmischungen stammen von unseren Familien und Instagram-Followern, die wir jeweils namentlich auf der Dose erwähnen.»

Soziales Engagement

Doch bevor die Dosen Hingucker auf dem Esstisch wurden, mussten sie zuerst abgefüllt werden. «Im August 2021 mieteten wir uns in einer Industrieküche ein und füllten während zweier Tage von morgens bis spät abends 1500 Dosen ab», so Diethelm. Schnell zeigte sich jedoch, dass regelmässige Abfüllaktionen neben den Vollzeitstellen nicht möglich sind. «Da wir gerne eine soziale Institution unterstützen wollten, begaben wir uns auf die Suche. Mit der Martin Stiftung mit Sitz in Erlenbach arbeiten wir nun seit 2021 mit einem für uns perfekten Partner zusammen», freut sich Diethelm. «Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer kognitiven Beeinträchtigung leisten mit ihrer präzisen Arbeitsweise und ihrem grossen Engagement eine tolle Arbeit», zeigt sich Diethelm begeistert und fügt an: «Die Flexibilität der Stiftung ist wertvoll und nötig, da in der Zwischenzeit bereits neue Produkte entstanden sind.» Momentan halten sich Bekir Sayarer auf der indonesischen Insel Bali und Kollege Tim Subbert in Amsterdam in den Niederlanden auf. «Neue Inspiration für Gewürzmischungen einholen», schliesst Diethelm schmunzelnd.

Die Gewürzmischungen «Fleischzeit», «Fisch Ahoi», «Holy Guacamoly» und «Bella Ciao» von The Art of Spice Zürich sind à je 9.95 Franken in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region

mit «The Art of Spice Zürich» eigene Gewürzmischungen herzustellen. «Wir alle lieben gutes Essen. Bekir und Tim stehen zudem gerne am Grill oder am Herd», erzählt der Bankangestellte Josef Diethelm, der seine Freunde, beide hauptberuflich in der IT-Branche tätig, vor zehn Jahren kennenlernte. Diethelm stammt ursprünglich aus dem Allgäu (D) und die anderen beiden aus Karlsruhe (D), doch heute liegt für ihn und Bekir Sayarer der Lebensmittelpunkt in

Mit dem Wunsch etwas Handfestes,

Eigenes zu kreieren und die Reise-Er-

fahrungen insbesondere aus Asien und

Südamerika einfliessen zu lassen,

machten sich die drei Freunde Josef

Diethelm (41), Bekir Sayarer (40) und

Tim Subbert (39) vor drei Jahren daran,

Die Gewürzmischung

«Holy Guacamoly»

passt nicht nur zur

Rührei. Stolz auf das

eigene Produkt: Josef