



Jungunternehmer aus Kilchberg

# Mehr als nur Honig im Kopf



Sie haben Honey & Spice gegründet. Dabei der Kilchberger Leonard Ryl (Mitte,



Der Honig wird in Wetzikon abgefüllt.

Fotos: zvg.

**Honey & Spice ist ein junges Miniunternehmen, welches von sechs Schülerinnen und Schülern der Kantonsschule Hottingen gegründet wurde. Es kombiniert kostbaren Schweizer Bienenhonig mit exklusiven Zutaten, wie beispielsweise Chili. Was sich zunächst nach einem ziemlich normalen Honig anhört, ist in Wahrheit eine exotische Mischung, die vielfältig eingesetzt werden kann. Ob zum Frühstück, als Geschmacksverstärker im Tee oder als erlesene Zutat in Cocktails, Apéro-Häppchen und Grilladen – der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Im Interview erzählt der 17-jährige Kilchberger Mitgründer und Jungunternehmer Leonard Ryl, wie die Idee entstanden ist, wo er sein Startup hinführen möchte und, wie sich das Ganze neben der Schule überhaupt bewältigen lässt.**

## Interview: Jana Bauer

**Leonard Ryl, seit wann gibt es Honey & Spice, und wer steckt hinter dem Startup?**

Honey & Spice wurde im Herbst 2023

von sechs Schülerinnen und Schülern der Kantonsschule Hottingen im Rahmen des Akzents Entrepreneurship gegründet. Das Startup nimmt am Company Programme von Young Enterprise Switzerland (YES) teil. Wir haben Anfang Herbst 2023 mit der Ideenfindung begonnen und dann am 6. November 2023 in der Kantonsschule Hottingen unser Startup gegründet. Honey & Spice ist also noch ein sehr junges Unternehmen.

## Welche Produkte vertreiben Sie und was unterscheidet diese von anderen?

Wie der Name vielleicht schon verrät, vertreiben wir kostbaren Honig, welcher mit exklusiven Gewürzen wie Safran, Ingwer und Chili angereichert wurde. Unser hochwertiger Honig sowie auch die erlesenen Gewürze stammen alle von Schweizer Produzenten. Alle unsere Produkte sind somit zu 100% «made in Switzerland».

## Wie sind Sie auf die Idee für Ihre Produkte bzw. Ihr Miniunternehmen gekommen?

Bei der Ideensuche im Herbst wurde schnell klar, dass wir etwas mit Honig machen wollen, da wir alle grosse Honig-Liebhaber sind. Eines unserer Teammitglieder ist dann auf dem Heimweg von der Schule mit seinem Nachbar, welcher selbst imkert, ins Gespräch gekommen. Dieser hat uns vorgeschlagen Honig und Safran zu kombinieren. Aus dieser ursprünglichen Idee sind dann weitere Kombinationen entstanden. Und damit war die Idee für unser Startup geboren.

## Was sind mögliche Anwendungsbereiche?

Unsere Honige sind sehr vielseitig einsetzbar. Sie bereichern das Frühstück, Apéro-Häppchen, Grilladen sowie Getränke. Um unseren Kundinnen und Kunden eine Vorstellung davon



Kilchberger Gemeindeblatt  
8048 Zürich  
044 913 53 33  
<https://www.derkilchberger.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'819  
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 6  
Fläche: 69'768 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 3016338  
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 91097562  
Ausschnitt Seite: 2/2

zu geben, stellen wir ihnen eine ganze Reihe an Rezepten und Anwendungsbereichen vor – welche allesamt auf unserer Webseite [www.honeyandspice.ch](http://www.honeyandspice.ch) zu finden sind. So eignet sich unser Honig mit Safran beispielsweise perfekt zu einem Stück Käse beim Apéro, Honig mit Chili zu einem guten Stück Fleisch und Honig mit Ingwer für ein belebendes Dressing.

**Derzeit gibt es also drei verschiedene Sorten. Planen Sie weitere Kombinationen? Und wenn ja, wie gehen Sie dabei vor?**

Momentan haben wir zwei weitere Sorten in Planung und Ideen für viele weitere. Eine der neuen Sorten könnten wir uns beispielsweise gut mit Zitrusfrüchten als exklusive Zutat vorstellen. Bei der Planung für weitere Kombinationen spielen zwei Dinge eine besonders grosse Rolle. Die Inhaltsstoffe sollen nicht nur kostbar und exklusiv sein, sondern auch aus der Schweiz stammen. Das macht die Vorgehensweise schwieriger, aber auch spannend.

**Wie sieht es mit den Vorschriften betreffend Lebensmittelproduktion aus? Ist das nicht extrem streng und aufwändig?**

Ja das ist es, aber das ist auch gut, denn so kann eine optimale Qualität gewährleistet werden. Wir arbeiten nur mit zertifizierten Lebensmittelproduzenten zusammen und können versichern, dass alle Produktionsvorgänge den Lebensmittelvorschriften entsprechen.

**Wo wird Ihr Honig produziert und vertrieben?**

Honey & Spice bezieht ihren Ho-

nig von einem im Zürcher Oberland ansässigen Imker. Der Honig wird in Wetzikon verarbeitet und abgefüllt und dann von uns in aufwendiger Handarbeit abgeklebt. Derzeit werden unsere Honige über die Unternehmenswebsite direkt an unsere Kundschaft verkauft. Zusätzlich waren wir sowohl an verschiedenen Weihnachtsmärkten als auch am Lucy-Event der UBS präsent. Momentan stehen wir zudem in Kontakt mit Detailhändlern, um die Honige indirekt zu vertreiben – vielleicht auch schon bald in Kilchberg.

**Bei all den leckeren Ideen und den unzähligen Aufgaben, die es als Jungunternehmer zu bewältigen gibt, könnte man denken, Sie hätten nur noch Honig im Kopf. Wie lässt sich das Entrepreneur-Sein mit der Schule vereinbaren?**

Tatsächlich lassen sich die beiden Dinge sehr gut mit einander verbinden. Die Kantonsschule Hottingen ist ein Gymnasium mit wirtschaftlich-rechtlichem Profil, welches den Akzent Entrepreneurship anbietet. Im dritten Schuljahr besteht daher die Möglichkeit selbst ein Startup zu gründen. So ist auch Honey & Spice entstanden. Der Aufwand, der ausserhalb der regulären Schulzeit anfällt, sollte aber nicht unterschätzt werden.

**Wissen Sie schon, wie es mit Honey & Spice weitergeht? Planen Sie zu expandieren?**

Das ist durchaus eine Möglichkeit, über die wir uns Gedanken machen. Momentan liegt unser Fokus darauf, den Bekanntheitsgrad zu steigern und Detailhändler zu gewinnen, die unsere Honige vertreiben. Zudem möch-

ten wir das Finale des Jungunternehmerwettbewerbs von YES erreichen.

**Was sind Ihre persönlichen Zukunftspläne?**

Ich liebe den Gedanken von Entrepreneurship. Projekte wie Honey & Spice und andere, an denen ich momentan arbeite, machen mir enorm Spass. Es gefällt mir, Dinge selbst zu tun und neue Sachen zu lernen. Natürlich werde ich zuerst mal das Gymi abschliessen und dann schauen, wohin es mich treibt. Hoffentlich in eine Zukunft, in der ich genau diese Dinge tun kann.

**Verraten Sie uns zum Schluss noch Ihr Lieblingsrezept mit dem eigenen Honig?**

Mein Lieblingsrezept, das ist eine schwierige Frage. Es gibt so Allerlei, das ich gerne mit unserem Honig esse. Besonders die Kombination von Fleisch und Chilihonig gefällt mir sehr gut. Das kann sich aber noch ändern, denn man entdeckt jeden Tag neue Dinge, die durch unseren Honig bereichert werden. Wenn ich mich entscheiden müsste, wären es vermutlich die «Honig mit Chili»-Bruschetta, die mag ich besonders gerne.

**Lust zum Nachmachen?**

Die nachhaltig und ausschliesslich in der Schweiz produzierten Honige sowie zahlreiche kreative Rezepte wie beispielsweise die «Honig mit Chili»-Bruschetta sind erhältlich unter: [www.honeyandspice.ch](http://www.honeyandspice.ch)