



## Für den guten Geschmack

**Warum nicht mal das Salzen inszenieren – dachten sich vier Schüler des Zürcher Gymnasiums Hottingen und gründeten ein Start-up.**

■ **ZOLLIKON.** Ein bisschen diente der türkische Gastronom Salt Bae den Jungunternehmern als Inspiration. Seine Videos sind weltbekannt und werden millionenfach geklickt. Mit unglaublichem Posing salzt und schneidet er Tomahawk-Steaks in seinem Restaurant in Istanbul – mit grossem Erfolg. Welches Salz er dafür verwendet, ist unklar – es zählt einzig die Performance.

Stil und Qualität hingegen werden bei den vier Hottinger Gymischülern grossgeschrieben. Im Rahmen des YES-Programms des Young Entrepreneurship Switzerland gründeten sie eine Firma. Die Idee: Salzen als Lifestyle zelebrieren. Frau und Mann von Welt sollten nämlich nicht einfach Salz mit einer Salzmillie oder gar einem gewöhnlichen Salzstreuer auf die Menüs pudern. Beim «Salzwerk»



Das Salzwerk-Team, v.l.n.r. Maheen Khan, Marc Scheuer, Louis Bäschlin, Savo Bahovski. (Bild: zvg)

rieselt das Himalaya-Salz erst, nachdem es stilecht über eine Edelstahlreibe gezogen wurde. Anschliessend legt man es auf einem dazugehörigen Holzteller ab. Bei den Kunden kommt das gut an. 250 Stück hat das Team um den Zolliker Savo Bahovski bereits verkauft, für jeweils 48 Franken. Doch obwohl der Betrieb erfolgreich ist, muss «Salzwerk» im Sommer auf-

gelöst werden. Denn genauso wie die Jugendlichen im YES-Programm lernen, eine Firma zu gründen, zu führen, die Finanzen zu verwalten und zu vermarkten, sollen sie auch lernen, eine Firma zu liquidieren. Die Vier haben aber so viel Spass am Start-up, dass sie «Salzwerk» unabhängig vom YES Programm gleich wieder neu gründen wollen. (ab)