

Mit Freiburger Früchten ans Finale

Fünf Freiburger Schülerinnen stellen auf eigene Faust Getränke aus regionalen und saisonalen Früchten her. Mit ihrem Miniunternehmen haben sie sich nun für das Finale eines nationalen Wettbewerbs qualifiziert.

Michelle Beutler

FREIBURG Ein Getränk aus Fruchtkompott in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, abgefüllt in Glasflaschen mit einem ansprechenden Etikett. Das ist das Produkt, das fünf Schülerinnen des Kollegiums Gambach selbst herstellen und vertreiben.

Die Freiburger Gymnasiaschülerinnen Sara Güntert, Lisa Ramseyer, Soraia Jefkaj, Lea Hurst und Salomé Savary haben im Rahmen ihrer Maturaarbeit ein Unternehmen mit dem Namen «Tschuus Pot» gegründet und stellen aus regionalen und saisonalen Früchten Kompottgetränke sowie verschiedene Sorten Fruchtmos her. Unterstützt werden die jungen Frauen aus der Umgebung Murten und St. Antoni von der Organisation

«Für uns war klar, dass wir ein gesundes und nachhaltiges Produkt herstellen möchten.»

Salomé Savary
Jungunternehmerin

Young Enterprise Switzerland (YES), die Schülerinnen und Schüler bei der Gründung von Miniunternehmen begleitet.

Gesund und nachhaltig

«Wir hatten tausend Ideen, bevor wir auf das Kompottgetränk und das Mus gekommen sind», erzählt Salomé Savary im Gespräch mit den FN. Die Wahl sei schliesslich auf die Fruchtsäfte gefallen, weil deren Herstellung mit den Wertvorstellungen der fünf jungen Frauen vereinbar war: «Für uns war klar, dass wir ein gesundes und nachhaltiges Produkt herstellen möchten.»

Die Säfte enthalten keine künstlichen Konservierungsstoffe, keinen Industriezucker und werden nur mit Honig gesüsst. Ausserdem verarbeitet die Gruppe ausschliesslich Fruchtsorten, die gerade Saison haben. Die benötigten Früchte stammen allesamt aus dem Kanton Freiburg. «Die Äpfel kommen vom Bauernbetrieb meiner Familie in St. Antoni», erklärt Lea Hurst. Die Birnen beziehen die Jungunternehmerinnen vom Gutknecht-Gemüse-Hofladen in Ried bei Kerzers.



Lea Hurst, Soraia Jefkaj und Salomé Savary beim Treffen mit den FN. Es fehlen Sara Güntert und Lisa Ramseyer.

Bilder Aldo Ellena

Nebst den Sorten Apfel und Birne gibt es mit der beginnenden Rhabarbersaison nun auch eine dritte Sorte in dieser Produktlinie. Der Rhabarber kommt ebenfalls aus Ried.

Die Herstellung der Getränke ist sehr aufwendig und zeitintensiv, wie Soraia Jefkaj schildert: «Wir machen von A bis Z alles selbst. Bei uns ist alles Handarbeit.» Um einen Kompottsaft herzustellen, werden die Früchte aufgekocht und schliesslich werden Zimt und Honig hinzugefügt. Die genaue Rezeptur bleibt aber selbstverständlich geheim. Lea Hurst verrät nur so viel: Es habe viel Zeit und Nerven gekostet, bis das Rezept endlich zufriedenstellend gewesen sei. «Eine besondere Herausforderung war es, die Getränke haltbar zu machen, ohne dabei die hitzeempfindlichen Vitamine zu zerstören», ergänzt Jefkaj.

Hergestellt werden die Säfte natürlich auch im Kanton Freiburg. «Wir können verschiedene Küchen benutzen, unter anderem die Schulküche im Gambach», führt Salomé Savary aus. Bisher haben die Jungunternehmerinnen rund 700 Flaschen Kompottsaft und etwa 200 Gläser Fruchtmos verkauft. Produziert werde immer für be-

stimmte Veranstaltungen oder Märkte. «Um nicht auf den Produkten sitzen zu bleiben, produzieren wir nicht auf Vorrat», sagt Lea Hurst.

Klare Aufgabenteilung

So aufwendig die Herstellung der fruchtigen Getränke und des Muses auch ist: Ein Unternehmen aufzubauen beinhaltet neben der Produktion viele weitere Aspekte. Salomé Savary erinnert sich: «Wir mussten uns

«Eine besondere Herausforderung war es, die Getränke haltbar zu machen, ohne dabei die hitzeempfindlichen Vitamine zu zerstören.»

Soraia Jefkaj
Jungunternehmerin

um die Finanzierung kümmern, einen Geschäftsplan erstellen, ein erfolgreiches Marketingkonzept erarbeiten, den Verkauf planen und vieles mehr.»

Um diese vielfältigen Aufgaben möglichst gut bewältigen



Der Fruchtkompottsaft und das Mus werden in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten.

zu können, gibt es in der Gruppe eine klare Rollenverteilung: Soraia Jefkaj ist für das Marketing zuständig, Lisa Ramseyer hält den Überblick über die Finanzen, Sara Güntert ist für die Produktion verantwortlich, Salomé Savary übernimmt vorwiegend administrative Aufgaben und Lea Hurst ist die Hauptgeschäftsführerin, also die CEO. Jede habe die Rolle einnehmen können, die ihren individuellen Stärken am besten entspricht. «Wir sind alle sehr unterschiedlich und bringen ganz verschiedene Fähigkeiten, Perspektiven und Per-

sönlichkeiten mit. Die Aufgaben haben wir so aufgeteilt, dass jede ihre Stärken optimal einbringen kann», erklärt Lea Hurst.

Nationales Finale

Am Anfang sei es noch schwierig gewesen, alle Aufgaben miteinander zu koordinieren, erinnert sich Salomé Savary: «Durch eine klare Kommunikation, regelmässige Sitzungen und die Rollenteilung sind wir aber zu einem gut funktionierenden und eingespielten Team geworden.» Sie hätten auch lernen müssen, Prioritä-

ten zu setzen, um den Spagat zwischen dem Unternehmen, dem Privatleben und den sonstigen schulischen Verpflichtungen zu schaffen. Lea Hurst erzählt, dass es manchmal auch herausfordernd war, motiviert zu bleiben, wenn etwas nicht nach Plan lief: «Ich musste lernen, bei Problemen nicht gleich an mir und an unserem Projekt zu zweifeln.»

Allen Schwierigkeiten zum Trotz: Das grosse Engagement der unternehmungslustigen Frauen war bereits von Erfolg gekrönt. Anfang April konnten die frischgebackenen Unternehmerinnen als eines der Top-75-Miniunternehmen des «YES Company Programme» an der nationalen Handelsmesse in Zürich teilnehmen. «An diesem Event haben wir den Besucherinnen und Besuchern unser Unternehmen vorgestellt und unsere Produkte verkauft», resümiert Soraia Jefkaj.

«Ich musste lernen, bei Problemen nicht gleich an mir und an unserem Projekt zu zweifeln.»

Lea Hurst
Jungunternehmerin

Das Freiburger Miniunternehmen hat es nun sogar in die Top 22 geschafft und ist somit für das nationale Finale Anfang Juni qualifiziert. Der grosse Traum der Schülerinnen wäre es, dass «Tschuus Pot» im Finale zu einem der drei besten Miniunternehmen gekürt wird. «Aber auch wenn es dann doch nicht klappen sollte: Wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam geleistet haben», sagt Lea Hurst.

Offene Zukunft

Wie es mit «Tschuus Pot» nach dem ein Jahr dauernden Projekt weitergeht, stehe noch in den Sternen, sagt Salomé Savary lachend. «Wenn wir uns dazu entscheiden, das Unternehmen weiterzuführen, dann müssten wir irgendwie versuchen, die zeitintensive Produktion auszulagern», führt sie aus. Eine andere Option wäre es, das Unternehmen zu verkaufen. Es bleibt also abzuwarten, ob die Kompottgetränke künftig weiterhin zum Kauf angeboten werden.