



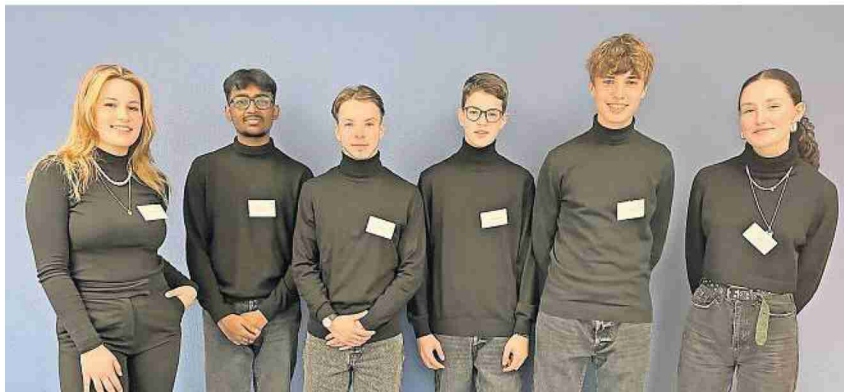
Gossauer Nachrichten
9014 St. Gallen
071/ 242 67 70
<https://www.gossauer-nachrichten.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 11'156
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Seite: 4
Fläche: 58'683 mm²

Auftrag: 3014756
Themen-Nr.: 376.001

Referenz: 83551478
Ausschnitt Seite: 1/2



Das Santhé-Team freut sich auf die Regionale Handelsmesse Ostschweiz.

z.V.g.



Das J'amour-Team beim Verkauf seiner Produkte.

z.V.g.

Sirup und Pilze an die Leute bringen

Von Friedberg-Schülern gegründete Mini-Unternehmen stellen an der Regionalen Handelsmesse Ostschweiz aus

Ab Montag stellen täglich drei von Schülerinnen und Schülern gegründete Mini-Unternehmen ihre Produkte und Dienstleistungen im Einkaufszentrum Sântispark aus. Auch zwei Start-ups des Gymnasiums präsentieren ihre Unternehmen.

Friedberg Die Regionale Handelsmesse Ostschweiz findet im Rahmen des **Company Programme** der Non-Profit Organisation **«Young Enterprise Switzerland» (YES)** statt, in welchem Schülerinnen und Schüler ein reales Mini-Unternehmen gründen und dieses während eines Jahres führen. Nebst dem Verkauf ihrer Produkte oder Dienstleistungen nehmen die Teams an einem Auswahlprozess teil, in dem sie sich für die Nationale Handelsmesse und schliesslich das nationale Finale qualifizieren können. Zudem vertreten die regionalen Siegerteams die Schweiz auf europäischer Ebene.

Eine exotische Alternative Beim Mini-Unternehmen «Santhé» laufen die Vorbereitungen für die Messe seit Anfang Jahr. Die sechs Friedberg Schülerinnen und Schüler Jeremia Filia, Noel Külling, Sarmiyana Umasuthan, Mattia Corazza, Lara Mettler und Sara Brändle werden am Montag und Dienstag jeweils von 9 bis 19 Uhr vor dem Migros Restaurant im Einkaufszentrum Sântispark ihre speziellen Sirups vorstellen. «Anfangs wollten wir Hibiskus Eistee herstellen, da es in der Schweiz kaum Produkte mit dieser Geschmacksrichtung angeboten werden. Unser Chief Administration Officer Noel Külling hatte aber eine noch bessere Idee: Sirup. Denn



dieser ist durch den höheren Zucker- gehalt länger haltbar und kann viel- seitiger eingesetzt werden», erklärt Sara Brändle. Bisher hat das Mini- Unternehmen zwei Sorten kreiert. «Anfangs haben wir den Schwer- punkt auf die Hibiskus-Variante ge- legt, da diese unser Hauptprodukt ist. Für den Winter haben wir einen Zitronen-Ingwer Sirup hergestellt – beide Produkte enthalten keine Kon- servierungsstoffe und werden in Glasflaschen abgefüllt», weiss Mat- tia Corazza. Für den Frühling sei be- reits ein weiterer Sirup geplant: «Wir wollen unsere Kundschaft stetig mit neuen speziellen Geschmacksrich- tungen verwöhnen», so Lara Mett- ler. Der Sirup soll sowohl warm als auch kalt geniessbar sein: «Wenn man ihn kühlt, kommt er einem Eis- tee-Geschmack sehr nahe, warm eher einem Tee», so Sarmiyan Um- asuthan. Das Ziel des Unterneh- mens sei es, die Geschmacksrich- tung Hibiskus neu zu etablieren und eine exotische Alternative zu her- kömmlichen Sirups anzubieten, die auf natürlichen Inhaltsstoffen ba- siert. «Wir sind momentan noch da- mit beschäftigt, alles zu perfektionieren. Die Produktion für die Ingwer- Zitronen Sirups haben wir schon be- endet, die Produktion für den Hibis-

kus Sirup findet in dieser Woche statt», so Jeremia Filia.

Pilzgewürze aus Champignons

Das Mini-Unternehmen «J'amour» wird am Samstag, 12. März von 9 bis 19 Uhr an der Handelsmesse vor Ort sein. Das Team setzt sich aus Paula Körner, Marco Schaflechner, Serai- na Borrmann, Samuel Rohner, Gi- an-Danilo Müller und Priyen Kamal- anathan zusammen. «Wir haben schon vor Wochen einen Plan ge- macht, wie wir unseren Stand bau- en und einrichten möchten. Von der Dekoration bis zur Beleuchtung ist alles ins kleinste Detail geplant», er- klärt Paula Körner. Das Start-up stellt spezielle Pilzgewürze her: «Uns war schon länger klar, dass wir ein Pro- dukt aus Pilzen herstellen möch- ten. Wir wollten die Pilze zu Beginn auch selbst züchten, merkten aber schnell, dass die Ernte für unseren Gebrauch zu klein ausfallen wird.» Pilze haben laut dem J'amour-Team ein verstaubtes Image und würden im Alltag immer seltener verwen- det, weswegen sie es sich zur Auf- gabe gemacht hätten, Pilze wieder attraktiv zu präsentieren. «Und wie ginge das besser als mit einem le- ckeren, liebevoll gemachten Ge- würz?», so Seraina Borrmann. Mo-

mentan hat das Start-up drei ver- schiedene Gewürze auf dem Markt, welche alle aus getrockneten Cham- pignons bestehen. «Das Original ist mit Paprika gemischt, der Winter- zauber mit Curry und der Feuer- teufel mit Chili. Doch das sollen nicht die letzten J'amour-Gewürze blei- ben», weiss Marco Schaflechner. «Wir erhalten sehr viele und sehr positive Rückmeldungen zu unse- ren Gewürzen. Wir haben eine super Kundschaft, welche uns unterstützt – ihre Anregungen sind uns sehr wichtig», erklärt Samuel Rohner. So sei die Geschmacksrichtung «Feuer- teufel» auf Wunsch von Kundinnen und Kunden entstanden. «Uns errei- chen auch sehr viele Mails mit neu erfundenen Rezepten, in denen J'amour-Gewürze verwendet wur- den. Diese stellen wir sofort auf unse- re Website, damit auch andere J'amour-Fans davon profitieren könn- en», so Gian-Danilo Müller. Die Vorbereitungen für die Regionale Handelsmesse im Einkaufszentrum Sântispark liefen nun auf Hochtou- ren. «Wir freuen uns sehr auf die Teil- nahme. Wir sind gespannt, was uns alles erwartet», so Priyen Kamal- anathan.