



Mit Musik beginnt die Pasta zu tanzen



Max Weniger hat die Herbstpasta entwickelt und spielt dazu das Klavierstück *Autumn Sketch*. Bild: Roger Strässle

ROGER STRÄSSLE

Oder wie fünf Kollegen einer Kantonschule den Unternehmergeist entdecken. Max Weniger aus Watt sagt, was das Besondere an seinen veganen Biotagliatelle aus Schweizer Urdinkelmehl ist.

WATT. Die Kaderschmiede Kantonschule Hottingen in Zürich fordert den Unternehmergeist der Gymnasiasten heraus. Denn wer das Gymi besucht, soll nebst theoretischem Wissen auch praktische Erfahrungen sammeln können. Max Weniger aus Watt und seine vier Kollegen des Wahlfachs Wirtschaft haben deshalb das **Miniunternehmen** Pastissima gegründet. Doch

bevor es so weit war, haben die angehenden Jungunternehmer etwas länger als geplant mit verschiedenen Lebensmitteln geprübelt, von speziellen Getränken bis hin zu Brennesselchips. Nichts wollte so richtig klappen, doch dann kam die Idee mit der Pasta. Wenig aufregend, so scheint es auf den ersten Blick.

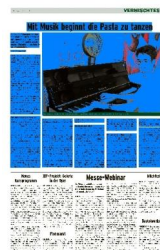
Teigwaren hat fast jedermann gern, doch davon sind die Läden schon mehr als voll. Und so viel hatten die Jungs der Kantonschule bereits gelernt: «Wir müssen uns von der Konkurrenz abheben und eine Marktlücke finden», sagt Max Weniger, dem man im Wirtschaftsgymnasium die Grundregeln des erfolg-

reichen Geschäftens eingebläut hat.

Eine künstlerische Note verleihen

Doch wie soll man sich abheben? «Wir verleihen unserer Pasta einen künstlerischen Touch», sagten sich die fünf Jungunternehmer. Sie kreierten eine spezielle Urdinkelpasta mit Muster. Was im Küchenlabor zu Hause funktioniert hat, erwies sich beim Teigwarenproduzenten – nachdem man diesen nach mühsamer Suche in Bad Ragaz endlich gefunden hatte – anfänglich als nicht durchführbar. Doch auch solche Hürden, wie sie jeder Unternehmer kennt, lassen sich meistern.

Die fünf Kollegen stellten schliesslich Tagliatelle zu verschiedenen Anlässen



her – die Idee von Vivaldis vier Jahreszeiten war geboren. Oder vielmehr: Eine mit Musik untermalte Pasta. «Wir forderten unsere Kreativität heraus und spielten zu jeder von uns entwickelten Pastasorte ein dazu passendes Musikstück», sagt der 17-jährige Weniger, der seit ein paar Jahren Klavier spielt. «Jede Jahreszeit assoziieren wir mit einer bestimmten Zutat und klassischer Musik.»

Das Vivaldi-Konzept haben die fünf Kollegen erweitert und bis heute sind fünf verschiedene Sorten von veganen Tagliatelle entstanden, vorwiegend hergestellt aus Bio-Zutaten und Schweizer Urdinkelmehl. Max Weniger hat die Herbsttagliatelle mit Steinpilzen hervorgebracht. Dazu gibt es das von ihm gespielte Stück Autumn Sketch des Komponisten William Gillock: Via QR-Code kann man es von jeder Packung «Pasta Autunno» herunterladen. Doch hinter dem Musikstück steckt mehr: Während man kocht, hört man das Klavierstück. Ist der Ohrenschmaus zu Ende, ist auch die Pasta al dente, denn die Länge des Musikstücks ist perfekt auf die nötige Kochzeit abgestimmt. Das Motto des Miniunternehmens: «Mit Pastissima beginnt das Genusslebnis bereits bei der Zubereitung!»

Welche Absatzkanäle?

Gut 2600 Packungen der im Hochpreissegment angesiedelten Pasta habe man bis heute verkauft, viele davon als Firmengeschenke, sagt Kantischüler Weniger, der bei Pastissima Chief Administrative Officer und Innovationschef ist; er ist auch für die Medienarbeit zuständig. Die Jungunternehmer waren mit ihrer «Musikpasta» an Weihnachtsmärkten, zudem ist das Bioprodukt in drei Läden in der Stadt Zürich erhältlich. «Ja, es wäre schön, wenn wir einen Dorfladen im Furttal fänden, der unsere Urdinkelpasta ins Sortiment aufnehmen würde», sagt Kantischüler Weniger. Als wichtigen Absatzkanal bezeichnet er den Pastissima-Webshop. In die detaillierte Finanzbuchhaltung lassen sich die Jungunternehmer nicht blicken – wie im richtigen KMU-Leben. Nur so viel: Gestartet haben sie mit 3000 Franken. Geld, das sie mit dem Verkauf von Partizipationsscheinen im Familien- und Freundeskreis eingenommen haben.

Regionalsieger im Kanton Zürich

Eine grosse Stütze von Pastissima ist die Non-Profit-Organisation **Young Enterprise Switzerland (YES)**. Das ist eine Genossenschaft für Genossenschaften. Denn **YES** entwickelt und betreut praxisorientierte Bildungspro-

gramme für Schülerinnen und Schüler mit dem Ziel, die Wirtschaft mit der Schule zu vernetzen. Die Genossenschaft will Anreize für künftiges Unternehmertum und den Sinn für demokratisches Handeln, Solidarität und nachhaltiges Wirtschaften fördern. Jährlich unterstützt **YES** 200 **Miniunternehmen** wie dasjenige der Firma Pastissima von Max Weniger und seinen vier Kollegen.

Ihre Koch- und Musikidee oder vielmehr das Produkt und das Unternehmen Pastissima finden grossen Anklang: Nachdem sie Businesspläne, ihren Social-Media-Auftritt, die Qualität des Produkts und vieles mehr der Organisation **YES** unterbreitet hatten, wurden die Macher von Pastissima im letzten März als Regionalsieger des Kantons Zürich ausgezeichnet. Jetzt gehören sie zu den Top-75-Miniunternehmen der Schweiz und konnten kürzlich an einer nationalen Handelsmesse teilnehmen. An diesem Anlass wurde nochmals gesiebt und die 22 Besten auserkoren, die am nationalen Finale teilnehmen können: Anfang Juni wissen Max Weniger und seine Kollegen, ob sie zu den allerbesten **Miniunternehmen** des Landes gehören.