

# Aargauer Zeitung

Montag, 22. Februar 2021

AZ 5001 Aarau | Nr. 43 | 26. Jahrgang | Fr. 3.50 aargauerzeitung.ch

21

Montag, 22. Februar 2021

## Lenzburg-Seetal



Mit der Produktion und dem Vertrieb von Aronia-Sirup über die eigens dafür gegründete Mini-Firma Sironia machen die Kanti-Schüler (v. l.) Lukas Oetiker, Yannick Herzig, Dominik Hidber, Chris Lehmann, Lucas Müller und Jonas Zehnder erste Schritte als Unternehmer. Bild: zvg

### Übung macht den CEO

Mit Kollegen produziert Kanti-Schüler Dominik Hidber aus Seengen Sirup aus der Aroniabeere.

Aronia Royal, Aronia Mexican Devil, Gin Aronia: Welchem Drink ist der Chef besonders zugetan? Dominik Hidber überlegt kurz, antwortet dann sehr diplomatisch: «Offiziell bevorzuge ich den alkoholfreien Aroniapunch.» Die Diplomatie hat ihren Grund: Die Spielregeln verbieten den Teilnehmern am Jungunternehmer-Projekt der Alten Kanti alkoholische Erzeugnisse zu produzieren. Im Aronia-Sirup, dem Ursprungsprodukt, ist nichts Geistiges drin. Doch Hidber und seine Mitstreiter sind gewiefte Vermarkter, wenn es um den Ab-

satz des süssen Getränks geht. Auf der Website [www.sironia.ch](http://www.sironia.ch) zeigen sie selbst gemachte Rezepte für eine Verwendung mit und ohne Alkohol.

Sie, das sind nebst Dominik Hidber fünf Kollegen aus Aarau, Beinwil am See, Frick, Seengen und Suhr der 3. Klasse der Alten Kantonsschule in Aarau. Die Jungs haben das Mini-Unternehmen Sironia gegründet, produzieren aus der Aroniabeere Sirup und verkaufen ihn. Der 17-jährige Chef ist bisher zufrieden. «900 Flaschen à fünf Deziliter haben wir herstellen lassen. Sie sind

grösstenteils verkauft.» Nachschub könne jederzeit produziert werden. Sironia ist ein Projekt von «Young Enterprise Switzerland» (YES), mit dem die Schülerinnen und Schüler praxisorientiertes Arbeiten trainieren. Keine Simulation, knallhartes Wirtschaften ist angesagt: Die Produkte sind echt, ebenso die Kunden und das Geld.

Die Selbstständigkeit ist harte Knochenarbeit. Das erfahren die jungen Männer am eigenen Leib. «Nebst der Schule wenden wir rund einen Tag pro Woche für die Firma auf», sagt Hidber. Vergli-

chen damit war die Findung des Produkts etwas einfacher: Die Aroniabeere wächst im Garten von Familie Hidber. Allerdings längst nicht in einer ausreichenden Menge. Die Beeren für den Sirup stammen aus einem Bioanbau im Freiamt, produziert wird in der sozialen Einrichtung Dietisberg im Baselland, der fertige Sirup wird in recycelbare Glasflaschen abgefüllt. «Sozial. Lokal. Natürlich.», umschreibt die Firma ihr Produkt, das auch über die Website bestellt werden kann.

Ruth Steiner