

Ihr Schulprojekt hat eingeschlagen

ZUG Schüler der Wirtschaftsmittelschule haben einen Nussriegel entwickelt. Mit einem Riecher für Trends decken sie ein Bedürfnis.

Die Klasse 6T der Wirtschaftsmittelschule Zug (WMS) ist ganz verrückt nach Nüssen. Irgendjemand hat mal damit begonnen, einen Sack Nüsse mitzunehmen. Vielleicht wie St. Nikolaus im vorweihnächtlichen Flair des Herbstes oder wie Heidi Klum, die schwört auf den gesundheitlichen Nutzen der Nüsse. Wie auch immer: Die gesamte Abschlussklasse 6T der WMS in Zug knabberte Nüsse, und wer nicht selbst sein Säckchen mitführte, der bediente sich mit Hundeblick bei anderen. Nun ist in ebendieser Klasse im Rahmen eines Projektes ein Riegel entstanden. «Das Säckchen war halt auch nicht so praktisch», erklären die acht Gründer der Firma «Tamovi Productions». Da ist ein handlicher Riegel mit Bio-Zutaten für zwischendurch doch zeitgemässer.

Viele Versuche für ein neues Rezept

Die acht Gründer, das sind Nora Schären, Jorana Aleksic, Anton Ostergaard, Lara Staub, Tamara Gretener, Sabrina Nietlisbach, Stefanie Bösch und Raphael Meier. Die Idee kam ihnen im Fitnessstudio. Es gab eine Auswahl an gesunden Riegeln. Da dachten sich Nora Schären und Tamara Gretener: «Wieso machen wir das nicht selbst?» Nach und nach kombinierten sie bestehende Rezepte neu oder änderten ab, was nicht passte. Und all die verbrannten und gescheiterten Versuche in der Küche der Eltern haben sich gelohnt: Ein neues Rezept für einen Riegel entstand, was schnell sechs weitere Schüler der Klasse begeisterte.

Im Abschlussjahr der Wirtschaftsmittelschule Zug gründen die Schüler jeweils zusammen ein Unternehmen. Erste Erfahrungen in der Wirtschaftswelt sollen so gesammelt werden. Viele gute Ideen werden in diesen Projekten umgesetzt, nicht alle haben aber so einen guten Riecher für Bedürfnisse wie «Tamovi Productions».

Ein Running-Gag als Name

«Tamovi Productions» war ursprünglich ein Insider-Witz. Tamara Gretener musste mit ihrem Namen öfters mal für ein Beispiel in den Wirtschaftsfächern herhalten. Wenn beispielsweise die Prüfungsaufgabe in Rechnungswesen mal nicht so ganz klar verständlich war. Zack: Mit dem Beispiel der Tami AG werden die abstrakten Zahlen im Handumdre-



Sie setzen auf Nussriegel: Nora Schären (vordere Reihe von links), Jorana Aleksic, Lara Staub, Sabrina Nietlisbach, Stefanie Bösch, Raphael Meier, Anton Ostergaard (hintere Reihe links) und Tamara Gretener.

Bild Werner Schelbert

hen konkret. «Wieso, weiss ich eigentlich auch nicht. Das hat sich irgendwie mit der Zeit einfach so ergeben», sagt Tamara Gretener selbst.

Die Küche der Eltern reichte irgendwann nicht mehr zur Produktion der Nussriegel. Die Küche der Kantonsschule eignete sich dafür bestens. Mit einem auf Grad und Minute genauen Rezept brätelten die acht Unternehmer der WMS fortan ihre Riegel in der Schulküche. Richtig gelesen: braten! Die Riegel entstehen nämlich nicht, wie man erwarten könnte, im Backofen, sondern in der Bratpfanne. Mehr zum Verfahren geben sie aber nicht preis, schliesslich steckt hinter dem Rezept einiges an Arbeit.

Nachfrage bei Siemens und V-Zug

Die grössere Küche brachte effizientere Produktionszyklen. Diese waren

wichtig, denn die Nachfrage stieg. Rund 600 Riegel haben sie bereits verkauft und damit einen Umsatz von über 1000 Franken erzielt. «In der Verwandtschaft und unter Freunden wurden immer mehr auf unsere Nussriegel aufmerksam. Ausserdem waren wir mit Ständen bei Siemens und V-Zug», sagt Schären. Damit wurde die Gretchenfrage, wer denn die Nussriegel wirklich kaufen würde, hinfällig: «Viele kamen zweimal an unseren Stand, um Nachschub zu holen, oder füllten auch gleich Bestellscheine aus.» Diesen Bestellungen musste man natürlich nachkommen durch strenge Produktionstage in der Kanti-Küche.

Den Riegel gibt es in zwei Varianten: «Geniess-Bar», mit Haferflocken, Nüssen und hauptsächlich mit Agavendicksaft gesüsst. Und «Wunder-Bar», die Variante mit ebenso vielen Nüssen und

Hafer, aber dank Honig intensiver gesüsst. Ungeniessbares gibt es nicht, das wäre schliesslich auch ganz gegen das Konzept: «Wir denken vor allem auch an Business-Leute. Die sind froh um etwas Schnelles und Gutes für zwischendurch, das einem die richtige Energie gibt», erklärt Anton Ostergaard. Wie es weitergeht nach den Abschlussprüfungen und den Schulpraktika der Gründer, das ist noch nicht geklärt, aber: «Die Nachfrage ist da. Wir verfolgen das wenn möglich in der einen oder anderen Form weiter», sind sich «Tamovi Productions» aber einig.

LIONEL HAUSHEER
redaktion@zugerzeitung.ch

HINWEIS

Riegel können unter twentyfourseven@email.com bestellt werden.