

# Ein Sechserpack «sackstarch»

Sechs Schüler der Kantonsschule Hottingen haben ein Miniunternehmen gegründet

Seit den Sommerferien stellen Zürcher Gymnasiasten fescche Seesäcke her. Das Jungunternehmen «Sackstarch» hat sich aus dem Wirtschaftsunterricht heraus entwickelt und wird von der Organisation Young Enterprise Switzerland unterstützt.

Marianne Bosshard

Lässig baumelt der rotweisse Seesack an Donald Aebis Schulter. Nur ein paar fette Buchstaben in Schwarz tanzen aus der Reihe gestreifter Regelmässigkeit: «Sackstarch», bekunden sie, wie ein süßes Versprechen, das jeden Träger in die Anmut eines unwiderstehlich properen Kerls kleidet. Oder bezieht sich der kräftige Aufdruck womöglich doch nur auf den robusten Markisenstoff, aus dem der Seesack beschaffen ist?

## Traum vom letzten Schrei

«Sackstarch» ist mehr als beides. Es ist ein Miniunternehmen, das der Idee von sechs Schülern der Kantonsschule Hottingen entsprungen ist, die sich über die schlechte Qualität ihrer Sportsäcke ärgerten. Donald Aebi ist der CEO der Jungfirma, die sich der Herstellung von Seesäcken verschrieben hat und deren Aufgaben klar aufgeteilt sind: Es gibt auch einen Marketing- und Finanzchef oder einen Einkaufsleiter.

Seit den Sommerferien hat das starke Sechserpack den Sack in einem Freifach entwickelt, das Wirtschaftstheorie praxisnah vermitteln soll. Fünf weitere Minifirmen sind der zweiten Klasse des Kurzzeitgymnasiums denn auch entsprossen und versuchen ihr Glück mit bemalten Blumentöpfen oder genähten Necessaires. Unterstützt werden sie alle von Young Enterprise Switzerland (YES). Die Non-Profit-Organisation fördert landesweit ebensolche Minifirmen, um die Wirtschaft und den Unterricht miteinander zu vernetzen. Wettbewerbe sollen den Schülern dabei zusätzlicher Ansporn für die professionelle Lancierung besonders ausgefallener Produkte sein. An die 100 Seesäcke in allen möglichen Farben konnten die 15-



Sechs Gymnasiasten lassen robuste Seesäcke produzieren und sammeln dabei erste Erfahrungen als Unternehmer. ADRIAN BAER / NZF

und 16-jährigen Gymnasiasten bereits verkaufen, vorwiegend über Mundpropaganda oder ihren Online-Shop. Doch auch an der Züsä unterhielten sie einen Stand, der mit Grill und Fahrrad als Dekor den Duft unbeschwerter Freizeit versprühte.

Die Jugendlichen schmissen sich dafür sogar extra in karierte Seemannshemden, um das Lebensgefühl ihres männlichen Accessoires zu unterstreichen. Denn schliesslich soll dieses bald schon der letzte Schrei sein, in dem der trendige Klang der Nachhaltigkeit mitschwingt: Die Jungunternehmer schreiben das Rezyklieren von wasserfesten Restmarkisenstoffen gross, was den Seesack laut Donald Aebi auch wintertauglich mache. Zudem werden die Säcke per Siebdruckverfahren von der Pestalozzi-Jugendstätte Burghof mit

dem Logo versehen. Ein vorwiegend junges Publikum wollen sie mit ihrem Produkt ansprechen, wobei «sie schon genügend Geld haben und «Szenis» sein sollten», bringt der Knabe mit dem roten Schopf es auf den Punkt – eben ein bisschen, wie sie selbst es auch seien.

## Ein Rucksack an Erfahrung

Zwar nähen die sechs Schüler ihre Seesäcke nicht selbst, doch das Projekt brauche trotzdem unglaublich viel Zeit, sagt Donald Aebi weiter. Erst das Erstellen eines Prototyps, dann die Suche nach einem geeigneten Stofflieferanten und Näherinnen, Preisverhandlungen, das A-jour-Halten der Firmenwebsite, das Entwerfen von Flyern, die Suche nach Geschäften, wo der Seesack vertrieben werden könnte – nie hätte er ge-

dacht, dass es so aufwendig sei, ein Freizeitprodukt auf den Markt zu bringen.

Die grösste Herausforderung bestehe für ihn als CEO allerdings darin, den guten Teamgeist aufrechtzuerhalten, in dem der Schlüssel zum Erfolg liege, davon ist der Jungunternehmer überzeugt.

Gewinn könnten sie heute aus ihren 65 Franken teuren Seesäcken zwar noch keinen schöpfen. Doch dafür hat sich ihr eigener Rucksack an Erfahrung schon reichlich gefüllt, etwa mit der Erkenntnis, dass man nicht umhinkomme, selbst anzupacken, wenn man etwas wirklich will – wie einen Platz unter den ersten 25 am internationalen Wettbewerb der aus dem Schulunterricht entstandenen Minifirmen. Ende des Schuljahres wird dieser das Projekt beschliessen.

www.sackstarch.com

## IN KÜRZE

### Doppelte Kollision in Oetwil am See

ark. · In Oetwil am See ist es am Samstagabend zu einer Kollision von drei Personenwagen gekommen. Laut der Kantonspolizei fuhr ein Autofahrer kurz vor 20 Uhr mit stark übersetzter Geschwindigkeit auf der Bergstrasse Richtung Männedorf. In einer Rechtskurve überholte er zwei Autos und kollidierte dann seitlich mit einem entgegenkommenden Wagen. Anschliessend kollidierte der 38-Jährige frontal mit einem weiteren Fahrzeug. Der Unfallverursacher zog sich dabei schwere Kopfverletzungen zu und musste in Spitalpflege gebracht werden. Die beiden Lenker, die in die Kollisionen verwickelt wurden, blieben unverletzt. Die Polizei sucht Zeugen unter Tel. 044 938 30 10.

### Raser mit 189 km/h gestoppt

ark. · In Winkel hat die Kantonspolizei am Sonntagmorgen kurz vor 5 Uhr 30 einen Schnellfahrer angehalten, der mit seinem PW mit 189 km/h auf der A 51 unterwegs war. Dem 21-jährigen Schweizer aus Bülach wurden auf der Stelle der Führerausweis und das Fahrzeug abgenommen.

### Alkoholisierter nach Flucht verhaftet

ark. · Ein 36-jähriger stark alkoholisierte Schweizer ist am frühen Sonntagmorgen nach dem Versuch, durch Flucht eine Polizeikontrolle zu umgehen, in Rüti verhaftet worden. Nach einer wilden Verfolgungsjagd fuhr der Mann ohne Licht in eine Sackgasse, wo ihn die Polizei schliesslich trotz Gegenwehr festnehmen konnte.

## Kinder pochen auf ihre Privatsphäre

Forderungen der Nationalen Kinderkonferenz 2011 in Uster

50 Kinder aus der ganzen Schweiz haben in Uster darüber debattiert, was «Privatsache» ist und auch die Eltern nichts angeht. Weiter machen sie darauf aufmerksam, dass Kinder zunehmend aus dem öffentlichen Raum verdrängt werden.

sho. · Darf ich mir meine Freunde selbst aussuchen? Müssen meine Eltern immer wissen, wo ich bin? Ist es dem Lehrer gestattet, meine Tasche zu kontrollieren? Kann ich anziehen, was ich will? Was darf ich für mich behalten, und was geht niemanden etwas an? Es sind sehr lebensnahe und pragmatische Fragen, denen sich die diesjährige Kinderkonferenz gewidmet hat; Fragen, die alle, auch behütete Kinder bewegen.

### Recht auf eigene Meinung

Seit 1993 treffen sich auf Initiative der Kinderlobby Schweiz einmal im Jahr rund 50 Kinder aus dem ganzen Land. An der Konferenz wird unter Betreuung von Fachleuten diskutiert, lamentiert, überprüft, und es werden Erfahrungen ausgetauscht. Diesmal befassten sich die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer vier Tage lang mit dem Grundsatz, dass auch für Kinder der Schutz vor Einmischung ins Privatleben gilt, wie in Artikel 16 der Uno-Kinderrechts-Konvention festgeschrieben. Was heisst das im Alltag? Mit Rollen-

spielen stellten die Kinder in einer Präsentation am Samstag im Stadthaus Uster dar, was sie herausgefunden hatten. Klar: In einem fremden Tagebuch zu lesen, ist tabu. Kinder haben das Recht auf eine eigene Meinung und auf Geheimnisse. Unzweideutig ist auch die Aussage, dass jede Form der Körperstrafe ein «no-go» ist, wie überhaupt sich ein Kind nicht anfassen lassen muss, wenn es damit nicht einverstanden ist.

### Kinder weniger geduldet

Die Konferenz-Kinder erkundeten ausserdem die Grenzen ihrer Autonomie, und die gibt es. Es besteht keine Möglichkeit, die Eltern auf mehr Taschengeld zu verklagen, war ein Fazit. Und darf man auf einer Prüfung mit einer schlechten Note die Unterschrift des Vaters oder der Mutter fälschen? Darauf lautete die Antwort eindeutig Nein, so eine Schülerin. Zwar drohe nicht wie in der Erwachsenenwelt eine Busse oder gar Gefängnis, aber mit einer Strafe sei zu rechnen. Kinder sind nicht Eigentum der Eltern, sondern eigenständige Persönlichkeiten. Im Fall einer ungewollten Schwangerschaft einer Schülerin, auch das ein Recherche-Resultat einer Teilnehmerin, bestimmen nicht die Eltern, was mit dem Ungeborenen geschieht. Umgekehrt ist es möglich, dass eine Minderjährige eine Abtreibung vornimmt, ohne dass die Eltern davon erfahren. Solche Fälle kenne man aus der Rechtsberatung, bestätigte Petra Greykowski, Geschäftsführerin der Kinder-

lobby. Die Schweigepflicht für Ärzte und Beratungsstellen gilt auch gegenüber den Eltern.

Freiheit birgt auch Gefahren. So fordert die Kinderkonferenz dazu auf, Einträge in sozialen Netzwerken wie Facebook von Anfang an nur dem eigenen Freundeskreis zugänglich zu machen. Aus dem realen öffentlichen Raum werden Kinder hingegen zunehmend verdrängt. Laut Greykowski betrifft das vor allem jene im mittleren Alter, etwa von 8 bis 14. Die Spielplätze sind für Kleinere gemacht, Sport- und Schulhausareale oft von Grösseren belegt. Die Kinder dazwischen würden mehr und mehr in Wohnsiedlungen gar als störend empfunden, sagte Greykowski.

### Kein Zutritt für Erwachsene

Eindruck hinterliess bei einigen Teilnehmern der Abstecher zum Ustermer Abenteuerspielplatz Holzwurm, wo auf einem Teil ausdrücklich nur Kinder Zutritt haben. Flugs stellte die Konferenz die «Holzwurm-Forderung» auf: Jede Stadt soll ein Areal bezeichnen, auf dem Erwachsene «nicht dazwischenfunken». Man wird sehen: Dank Nationalrat Geri Müller ist die 18-jährige Marigona Isufi offizielle Kinderlobbyistin im Bundeshaus. Von den Banken würden sie bereits beraten, sagte der grüne Parlamentarier in Uster. Deshalb habe er einen Lobbyistenausweis jenen abgetreten, die kaum Zugang zur Politik haben.

www.kinderlobby.ch



À LA CARTE

## Wo bleibt der Pep?

Andreas Honegger · Vor einiger Zeit haben im Hotel Alden in Zürich die Besitzverhältnisse geändert. Wie isst man denn da heute? Das «Alden» gehört zur Kategorie der Fünfsterhotels; es hat viel von dem, was man von anderen Städten als «Boutique-Hotel» kennt: ein hübsches, luxuriöses kleines Stadthotel, ohne den Pomp und den Aufwand der Grossen seiner Klasse. Das Restaurant ist nüchtern ausgestattet, mit einem Grau an den Wänden, das nur von einigen grossformatigen Fotografien in abgetöntem Schwarz-Weiss aufgelockert wird. Die Speisekarte ist dem Hotel angepasst: eine gediegene kleine Auswahl von elegant klingenden Gerichten.

Zuerst kam gutes Brot mit zwei Tapénades auf den Tisch. Aber sowohl die Oliven- wie auch die Tomatenpaste waren so eiskalt, dass sich ihr Goût nicht entwickeln konnte. Die «Babycalamari» (Fr. 24.–) als Vorspeise waren gelungen. Wir konnten uns davon überzeugen, dass sie auch Teil unserer Meeresfrüchte-Spaghetti waren. Letztere waren zudem reich mit aus den Schalen gelösten Muscheln versehen (Fr. 22.–).

Eine Angestellte des Hauses, die eine Gruppe von Besucherinnen durchs Hotel führte, bemerkte strahlend, sie seien durch die Küche gegangen im Moment, als die Spaghettini zubereitet wurden, und der wunderbare Duft des Gerichts habe sie verzaubert. Wir sahen uns etwas betreten an, denn eben hatten wir festgestellt, dass unseren Vorspeisen leider jedes mediterrane Parfum abging. Es muss sich irgendwo auf dem Weg von der Küche ins Restaurant davongestohlen haben. Leider war auch der Fisch vom Tagesmenu – eine Dorade – eher langweilig, und hier fehlte der Duft der Frische (Fr. 39.–).

Einwandfrei waren geschmorter Kalbsbäggli (Fr. 49.–), und es machte Spass, deren Sauce mit den Tagliatelle zu geniessen. Eine Maispoulardenbrust mit Eierschwämmen war in Ordnung (Fr. 44.–), aber die sie begleitenden Gemüse – enge Verwandte aus der Kohlfamilie: Romanesco, Broccoli, Blumenkohl – verdankten ihr prächtiges Aussehen der Tatsache, dass sie viel zu wenig gekocht waren. Von der im Menu angekündigten «Cognacrahmsauce» war allerdings trotz intensiver Suche kein Tropfen zu finden.

Hotel Alden Splügenschloss, Splügenstrasse 2, 8002 Zürich, Tel. 044 289 99 99.

## KULINARISCH

### Ein Neustart für das «Greulich»

urs. · Das wohlbekannte Zürcher Stadthotel Greulich ist dieser Tage von der Kraftt AG, die das Basler Hotel Kraftt führt, übernommen und umgebaut worden. Das renommierte hauseigene Restaurant, das den hochtalentierten Küchenchef Marco Hartmann leider nicht halten konnte, wird am 26. November mit neuem Konzept wiedereröffnet. Dabei steht laut Mitteilung das Small-Plates-Prinzip im Zentrum, das freie Kombinieren kleiner Portionen.

### Caritativer Wettkampf am Herd

urs. · Mit dem jährlichen «Kitchen Battle», bei dem an vier Abenden professionelle Küchenteams gegeneinander antreten, sammelt der Verein Cuisine sans frontières für seine caritative Projekte. Die diesjährige Ausgabe in der Roten Fabrik hat das für seine Pizzen bekannte Zürcher Restaurant Rosso gewonnen, das die Crew der Bar 25 aus Berlin ausstach. Der Erlös von 40 000 Franken fliesst laut Communiqué besonders in neue Projekte in Kenya.