

Von Natur aus gut

Die Herkunft und die Qualität unserer Lebensmittel spielen eine immer wichtigere Rolle. Wir stellen drei Personen aus dem Umfeld der Hochschule Luzern vor, für die der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur eine Herzensangelegenheit ist.

Einsatz für fairen Kaffee

Eigentlich trank er keinen Kaffee und wollte sich auch nicht selbstständig machen. Getan hat er es trotzdem: Nikolaj Staub (26), Wirtschaftsabsolvent und Gründer des Start-ups Café Tacuba in Luzern. Über Freunde lernte er vor drei Jahren den Kaffeeproduzenten Manolo Gonzalez aus El Salvador kennen. Man traf sich, trank Kaffee und fand sich. Inzwischen importieren und handeln die Geschäftspartner mit Spezialitätenkaffee, direkt von den Bauern aus dem zentralamerikanischen Land. «Manolos Idee faszinierte mich und ich wollte ihn in dieser guten Sache unterstützen», so Staub.

Das Tacuba ist heute Café, Shop und Rösterei in einem und importiert rund zehn Tonnen Kaffee im Jahr. Zum Vergleich: In der Schweiz werden jährlich 138'000 Tonnen importiert. Das Start-up hat sich der Fairness verpflichtet: «Wir beziehen den Kaffee direkt von kleinen Produzenten vor Ort, zahlen faire Preise und streben eine langjährige Zusammenarbeit an», sagt Nikolaj Staub. Er ist primär für den Verkauf, das Marketing und die Administration zuständig, während sich Manolo um den Einkauf, die Röstung und den Café-Betrieb kümmert. «Hier profitiere ich sehr von meinem Wirt-



Nikolaj Staub (links) mit Geschäftspartner Manolo Gonzalez im Café Tacuba an der Eichwaldstrasse 10 in Luzern.

schaftsstudium», so Staub. Zudem standen ihm Smart-up-Coaches der Hochschule Luzern für rechtliche und buchhalterische Fragen zur Seite.

Das Café Tacuba gibt es nun seit bald zwei Jahren. Und Staub hegt schon neue Pläne: «Wir möchten einen zweiten Standort im Stadtzentrum von Luzern aufbauen». Dafür brauchen sie finanzielle

Stabilität und etwas Reserven. Deshalb hält er das Geschäft im Moment schlank, zahlt sich nur einen kleinen Lohn aus und arbeitet hautberuflich bei der SBB im Supply Chain Management. «Diese Ergänzung passt mir gut. Nur der Kaffee im Büro könnte besser sein», sagt Nikolaj Staub und schmunzelt.

www.cafetacuba.ch

Bio-Babybrei-Business

Tobias Gunzenhausers «Baby» ist erst seit 2017 auf der Welt, aber bereits mit Preisen ausgezeichnet und über die Landesgrenzen hinaus bekannt: Das Zuger Start-up yamo stellt Breie aus Bio- und Fairtrade-Zutaten her, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Als sich der Wirtschaftsabsolvent der Hochschule Luzern für eine Weile vegan ernährte, befasste er sich stärker mit Lebensmitteln: «Ich erschrak darüber, dass selbst Babynahrung mit Zucker, Salz und künstlichen Inhaltsstoffen versetzt ist.» Der Grund: Die Hersteller sterilisieren ihre Produkte üblicherweise mit Hitze, um sie länger haltbar zu machen. «Dabei gehen wertvolle Inhalts- und Geschmacksstoffe verloren, die nachher wieder künstlich zugefügt werden», so der 30-Jährige. Zusammen mit zwei Freunden, einem



Drei Männer und ihr «Baby»: Tobias Gunzenhauser (Mitte) mit den Geschäftspartnern José Amado-Blanco (l.) und Luca Michas (r.).

Lebensmittelwissenschaftler und einem Publizistikabsolventen, suchte und fand er eine bessere Lösung: die Hochdruckpasteurisierung. Ein Verfahren, das es bisher nur für Fruchtsäfte gab. Damit werden Keime und Bakterien zerstört, erhalten bleiben die Vitamine, die Farbe und der Geschmack. «In der Schweiz existiert nur eine Anlage dafür und wir sind europaweit das erste Unternehmen, dass das

Die Bienenkönigin

Sie ist Herrin über 20'000 Bienen mitten in der Stadt Luzern: Jasmin Schilliger, Wirtschaftsstudentin und passionierte Hobby-Imkerin. Ihre Bienenkästen stehen auf einem der Dächer der Hochschule. «Meine Bienen sind meine Haustiere. Ich hege und pflege sie, so oft ich kann», sagt die 28-Jährige, die in der Nachbarschaft wohnt. Wöchentlich kontrolliert sie, ob genug Nahrung vorhanden ist, die Königin Eier gelegt hat und die Bienen gesund sind.

Die Leidenschaft für die geflügelten Schützlinge liegt in der Familie: Ihre Schwester züchtet seit Jahren Bienen. «Ich selbst bin ein Neuling im Kreis der Bienenkenner und muss deshalb noch viel lernen», so Jasmin Schilliger. Deshalb macht sie derzeit den eidgenössischen Imker-Grundkurs. Aber mit der Imkerei ist es wie beim Fussball: «Es gibt verschiedene Philosophien und kontroverse Diskussionen – von

der richtigen Bienenart bis zum richtigen Honigstreichen auf dem Brot», sagt Schilliger. «Ich gebe mein Bestes und kann jederzeit meine Schwester zu Rate ziehen.»

Ein Bienenvolk mitten in der Stadt – funktioniert das? «Die Stadt bietet ideale Bedingungen, denn die Bienen finden Futter auf Balkonen, in Parks oder im nahegelegenen Wald», so Schilliger. Zudem gebe es keine Monokulturen. Auch der Betrieb an der Hochschule wird nicht tangiert: «Die Bienenstöcke sind weit weg von den Studierenden. Nur ein Hauswart, der gleich nebenan wohnt, hat wohl mal eine Biene mehr auf dem Balkon». Apropos Hauswarte: «Sie sind Naturfreunde wie ich und stehen mir tatkräftig zur Seite». Im Gegenzug sorgt sie dafür, dass sämtliche sicherheitsrelevanten Auflagen eingehalten werden. Wenn weiterhin alles gut geht, wird sie auf nächstes Jahr ihre Bienenvölker

Verfahren für die Brei-Produktion einsetzt. Somit schmecken unsere Breie wie selbst gemacht und sind erst noch gesund», erzählt Gunzenhauser stolz. Da die yamo-Produkte jedoch weniger lang haltbar sind, stehen frische und möglichst regionale Rohstoffe an oberster Stelle: «Unser Credo lautet, dass ein Baby keinen Brei essen sollte, der älter ist als es selbst.» Das ganzheitliche Konzept hat inzwischen nicht nur Eltern und ihren Nachwuchs, sondern auch Investoren und den Einzelhandel

überzeugt: Die elf Sorten von «Broccoly Balboa» bis «David Zucchetta» werden seit Kurzem in der Schweiz bei Coop und auch in Deutschland und Österreich verkauft. «Unser «Baby» ist dank unseres engagierten Teams sehr schnell gewachsen und bekommt bald ein Geschwisterchen – wir tüfteln bereits an Lebensmitteln für Kleinkinder», so Gunzenhauser.

www.yamo.ch



Hoch über Luzern: Jasmin Schilliger und ihr Bienenvolk.

verdoppeln können. «Und wer weiss, vielleicht gibt es dann den ersten Hochschul-Honig?», sagt Jasmin Schilliger mit einem Augenzwinkern.

Video-Porträts unter:
www.hslu.ch/MZ2903