



Schüler in Isny lernen hautnah, wie Firmengründung funktioniert

Vegane Butter macht Schule

In der Mensa der Josia-Schule Isny wird seit einiger Zeit nicht nur das Mittagessen für die Schüler zubereitet. Nachmittags stellt dort Chefkoch Miguel Porto in seiner kleinen Manufaktur vegane Butter und andere Bio-Produkte auf Basis von Hafermilch her. Wie es zu dieser Startup-Idee kam und inwiefern Schüler dadurch auf den Geschmack von eigenen Geschäftsideen kommen sollen, erzählt Miguel Porto hier.

Eigentlich war es für meine Frau und mich nie eine Option, in Deutschland zu leben. Ich komme ursprünglich aus Portugal und habe bisher als Koch in Restaurants, Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen gearbeitet. Doch mein Leben hat sich in den vergangenen Jahren sehr verändert – geistlich und beruflich. Vor etwa vier Jahren erkannte ich Gottes Weg für mich und meine Familie, der einen gesunden pflanzenbasierten Lebensstil beinhaltet. Ich lernte auf Gott zu achten, ihm zuzuhören, Zeit mit ihm im Gebet zu verbringen, seinen Willen zu verstehen. Und ich fragte mich: Wo wollte Gott mich hinführen? Schließlich hatte ich eine Geschäftsidee im Kopf, der ich weiter nachgehen wollte.

2018 hatte ich mein erstes pflanzenbasiertes Produkt auf den Markt gebracht – einen veganen Camembert-Käse. Ein Jahr später gewann ich damit auf dem Berliner

Startup-Event von „Hyve“ im finalen Pitch den ersten Preis. Daraufhin wollte ein Jury-Mitglied aus Kanada investieren, um eine Produktion in meinem Heimatland Portugal aufzubauen. Doch Corona durchkreuzte diese Pläne. Im zweiten Anlauf ergab sich dann die Chance, mit einem bekannten Marktführer für vegetarische und vegane Produkte in Deutschland zu produzieren. Alles sah so perfekt aus. Auf diesen Moment hatte ich lange gewartet. Der Vertrag musste nur noch unterschrieben werden ... Und doch verspürte ich keinen inneren Frieden mit der Entscheidung! Kurzum, unter Gebet lehnte ich die scheinbar ideale Gelegenheit ab.

Eine Vision für die Schulmensa in Isny

Auf dem „Hyve“-Event für adventistische Startup-Unternehmen hatte ich damals schon den Hinweis bekommen,



Miguel Porto Vegane Butter macht Schule

mich mit einem Ehepaar aus dem Allgäu in Verbindung zu setzen. Der Kontakt zu Karl und Annette Zeh war bald aufgenommen. Allerdings hatte sich schnell herausgestellt, dass die Infrastruktur der Mensa-Küche in Isny für die Käseproduktion nicht ideal war. Ich suchte zu der Zeit nach einer größeren Produktionsstätte für den veganen Camembert. Nachdem sich die Kooperation mit dem deutschen Großunternehmen zerschlagen hatte, betete ich weiter, um Gottes Willen zu verstehen. Als ich schließlich Karl und Annette erneut kontaktierte, erklärten sie mir ihre Vision, die mittlerweile Form angenommen hatte: Als Betreiber der Schulmensa in Isny planten sie unter dem Firmennamen „taste and see“ (dt.: Schmecket und sehet) nicht nur die Zubereitung veganer Mahlzeiten für Schüler, externe Besucher und Abholer. Auch regionale Bio-Produkte auf Haferbasis sollten dort entstehen – dafür suchten sie jemanden, der dieses Projekt vorantrieb. Nach dem Gespräch mit den beiden verstand ich schnell: Das war mein nächster Schritt. Gott wollte mich in dem kleinen Allgäuer Startup gebrauchen.

Ich fing an, Ideen zu entwickeln und Tests durchzuführen. So sind mittlerweile in der Mensaküche der Josia-Schule schon verschiedene Produkte entstanden: darunter eine vegane Butter, Joghurt, Pudding und Eiscreme – alle auf Hafermilchbasis. In Kürze kommen drei verschiedene Geschmacksrichtungen der Butter auf den Markt – „Natur“, „Knoblauch & Kräuter“ sowie „Kurkuma- & Rosa Pfeffer“. Außerdem planen wir, den „Bioland“-Hafer, der bei der „Milchproduktion“ anfällt, in einem von uns ebenfalls entwickelten Gebäckprodukt wiederzuverwenden. Die Rezepte aus unserer Manufaktur enthalten die besten Zutaten, frei von Konservierungs- und Farbstoffen, und werden vorrangig in umliegenden Naturkostläden, Biomärkten sowie regionalen Supermärkten vertrieben.

In der Mensa der Josia-Schule Isny tüftelt Miguel Porto an neuen Bio-Produkten auf Haferbasis, die regional vertrieben werden. An seinem Beispiel lernen die Schüler, worauf es beim Aufbau eines Startups ankommt.

Schülerfirmen innerhalb eines „Gründer-Ökosystems“

Die vegane Schulmensa von „taste and see“ an der Josia-Schule in Isny profitiert durch das Netzwerk, das wir aufbauen. Als Produktionsstätte für regionale Bio-Produkte gewinnt sie nicht nur an Bekanntheit. Anhand eines Startup-Unternehmens an der eigenen Schule lernen die Schüler am Beispiel meiner eigenen Geschichte hautnah, wie Firmengründung funktioniert. Das schafft beste Voraussetzungen, Schülerfirmen aufzubauen – wie es das Konzept der Bildungsmanufaktur zukünftig an allen Adventistischen Schulen in Baden-Württemberg vorsieht. Schülerfirmen eröffnen Kindern und Jugendlichen zahlreiche Möglichkeiten, um Verantwortung zu übernehmen, eigene Ideen in die Tat umzusetzen und dabei wirtschaftliche Zusammenhänge zu begreifen. Das „Gründer-Ökosystem“ in Isny mit „taste and see“ sowie der „GemüseAckerdemie“, also dem Anbau von bald sogar Bio-zertifiziertem Schulgemüse, ist auf dem Weg dahin ein guter Anfang. Hoffentlich folgen noch viele weitere (Geschäfts-)Ideen, die Schule machen und viele junge Gründer hervorbringen, die sich von Gott gebrauchen lassen.



Miguel Porto, Gemeinde Memmingen (Bayern), stammt aus Portugal und ist Geschäftsführer und Produktentwickler von „taste and see – Die vegane Genusswerkstatt“.