

Gründermesse – Zündende Ideen im und am Innoport. 53 junge Unternehmen aus der Region Neckar-Alb präsentierten Produkte und Konzepte

Auf dem Sprung in die Selbstständigkeit



Beim Messerundgang machte Thomas Keck (Bildmitte) Halt an vielen Ständen. Für Reutlingens Oberbürgermeister sind Innovationen und Existenzgründungen für die Dynamik eines Wirtschaftsstandortes unverzichtbar. FOTOS: NIETHAMMER

VON ANDREAS DÖRR

REUTLINGEN. Wer sich für das Wirtschaftsgeschehen der Region interessiert, war gestern bei der achten Auflage der Gründermesse Neckar-Alb richtig – einer Messe, die erstmals mit dem Zusatz »Ignitions« darauf verweist, auf was es bei Firmengründungen ankommt: auf zündende Ideen, zündende Gespräche und zündende Informationen rund ums Thema Existenzgründungen.

Dafür bietet das Innovationszentrum Innoport auf dem RT-unlimited-Areal, dem ehemaligen Speditionsgelände der Firma Willi Betz, den idealen Rahmen, sagte Oberbürgermeister Thomas Keck. Junge Unternehmer und Gründungsinteressierte profitierten bei dieser Messe einmal mehr von einem Netzwerk aus Kontakten, Unterstützung und Kooperationsmöglichkeiten. »Innovationen und Existenzgründungen sind für die Dynamik eines Wirtschaftsstandortes unverzichtbar«, sagte Thomas Keck. »Und auch die größten Unternehmen haben klein angefangen.«

Die Messe ist das Ergebnis interkommunaler Zusammenarbeit. Veranstaltet wurde sie auch diesmal von den Wirtschaftsförderungen der Städte Albstadt, Bad Urach, Balingen, Metzingen, Mössingen, Münsingen, Pfullingen, Reutlingen, Rottenburg und Tübingen, der Wirtschaftsförderungsgesellschaft für den Zollernalbkreis mbH (WFG), der Industrie- und Handelskammer Reutlingen (IHK), der Handwerkskammer Reutlingen (HWK), dem Startnetz Reutlingen und der Technologieförderung Reutlingen-Tübingen GmbH.

»Auch die größten Unternehmen haben klein angefangen«

53 Gründerinnen, Gründer und junge Unternehmen aus der Region Neckar-Alb präsentierten Produkte, Dienstleistungen und Konzepte. Bei der siebten Auflage vor zwei Jahren in der Stadthalle waren es etwa 80 Aussteller. Coronabedingt sei bei

den Ausstellern dieses Mal eine gewisse Zurückhaltung spürbar gewesen, sagte der städtische Wirtschaftsförderer Markus Flammer bei einem Pressegespräch vergangene Woche.

Mehr als 20 Institutionen waren im Informations- und Beratungsbereich vertreten, Experten und Coaches standen hier Rede und Antwort. War der Zuspruch am gestrigen Freitag anfangs eher durchwachsen, so füllten sich die Halle und die anderen Veranstaltungsorte auf dem weitläufigen Gelände gegen Mittag. Vor zwei Jahren kamen 1 200 Besucher in die Stadthalle. Dieses Mal dürften es etwa die Hälfte gewesen sein. »Es hat die Laufkundschaft gefehlt«, sagte Markus Flammer am Abend. Dafür seien die Gespräche um so intensiver gewesen, sei ihm von den Ausstellern signalisiert worden. Diejenige, die gekommen seien, »kamen ganz gezielt«. Die Qualität habe also auch dieses Mal gestimmt.

»Wir geben Ratsuchenden bereits vor Ort unsere Einschätzungen«

Von Anfang an bei allen Gründermesen dabei ist der Verein »Senioren der Wirtschaft«. Dessen Mitglieder wollen mit ihrem Erfahrungsschatz und Wissen potenzielle Existenzgründer ehrenamtlich unterstützen. »Wie schon in den vergangenen Jahren geben wir den Ratsuchenden bereits vor Ort unsere Einschätzungen zu gezielten Fragen, zum Beispiel über Marktfähigkeit, Finanzierung oder Fördermittel«, sagt der Reutlinger Peter Rall, Berater der Senioren der Wirtschaft. Die 60 Mitglieder sind Berater, Coach und Sparringpartner in der Gründungs- und Nachgründungsphase und unterstützen bei der Unternehmenssicherung sowie bei Übergabe und Übernahme. Die Berater und Beraterinnen sind ehrenamtlich tätig. Als ehemalige Unternehmer, Selbstständige oder Führungskräfte aus Industrie, Handel, Handwerk, Dienstleistungen, Kreditinstituten und freien Berufen bringen die Wirtschaftssenioren einen umfassenden Erfahrungsschatz in die

Beratung ein. Seit der Gründung des ehrenamtlich tätigen Vereins kamen über 10 000 Beratungen zusammen.

Einer, der in den Startlöchern steht, ist Tom Eisner. Er präsentierte den Prototyp eines »All-Weather-Bikes«, also eines Fahrrades mit Wind- und Wetterschutz. Durch eine in Sekundenschnelle ausfahrbare Scheibe komme der Radler ohne Zusatzkleidung trocken und warm an seinem Ziel an. Bei schönem Wetter lässt sich die Scheibe genauso schnell wieder versenken. Eine hohe Transportkapazität und eine Reichweite von etwa 150 Kilometern mache das Rad zum idealen Gefährt in einer von Autos verstopften Innenstadt. »Das Rad ist so schmal wie jedes Rad und damit für Radwege geeignet.« Das Gewicht, das bei etwa 45 Kilogramm liegen dürfte, macht das Unterstellen in einer Garage oder einem Carport notwendig. Viel Geld und viel Hirnschmalz hat Eisner in seine Idee investiert. Jetzt ist er auf der Suche nach einem namhaften Hersteller, der das All-Weather-Bike in Serie produziert. »Zum Patent habe ich es bereits angemeldet.«

Auch Beneto Farm war mit einem Stand präsent. Die Idee, die sich das junge Unternehmen auf die Fahne geschrieben hat: High Protein Pasta. Basis für die Nudeln sind Grillen, respektive Mehl, das aus den Insekten gewonnen wird. Sie seien »Multitalente in puncto Nährstoffe«, heißt es bei Beneto Foods. Das Mehl versorgt die Pasta mit 40 Prozent Protein. Lara Schuhwerk kam die Idee 2017, als ihr Insektenstapler aus einem Asien-Aufenthalt in den Sinn kam. Es müsse doch möglich sein, das Mehl, das aus den Tieren gewonnen wird, zu schmackhafter Pasta zu verarbeiten. Das Unternehmen war bereits zu Gast in der Gründershow »Höhle der Löwen« des Privatsenders Vox. Jetzt wird am Aufbau einer technologiebasierten Grillenfarm gearbeitet.

»Zum Patent habe ich das Rad bereits angemeldet«

Sowohl Beneto Farm als auch Tom Eisner nahmen am Nachmittag am »Regional Cup Neckar-Alb« teil, dem landesweiten Gründerwettbewerb Start-up BW Elevator Pitch. Zehn Gründungen präsentierten in der Innoport-Halle drei Minuten vor Publikum und einer fachkundigen Jury ihre Geschäftsidee. Etwa hundert Zuhörer verfolgten die Präsentationen, ehe sich die Juroren zur Beratung zurückzogen. Am Abend stand der Sieger fest: Beneto Farm. Das Unternehmen qualifizierte sich für das Landesfinale des Start-up BW Elevator Pitch-Wettbewerbs. Und ein Preisgeld in Höhe von 500 Euro, das die Kreissparkasse ausgelobt hatte, gab's obendrein. (GEA)

MEHR FOTOS ONLINE

Mehr Fotos von der Gründermesse gibt es auf der Homepage des Reutlinger General-Anzeigers. (GEA)

www.gea.de/Bilder



Tom Eisner auf seinem Prototyp des »All-Weather-Bikes« – oder müsste es angesichts des ausgefahrenen Regenschutzes »in« heißen? Eisner sucht jedenfalls einem namhaften Hersteller.

EINE BOCKSTARKE BIER SPEZIALITÄT



Im Sudhaus in Berg lässt man sich beim Maischen Zeit – viel Zeit!

Der Gärtschaum mit seinen Gerbstoffen und anschließend die Hefe werden vom Brauer mit dem großen Sieblöffel abgehoben.

Herbst- und Winterzeit ist Wildspezialitätenzeit. Die Berger Brauer kredenzen einen seltenen obergärigen Weizen-Bock, einen leckeren und charaktervollen Begleiter zum gleichnamigen Rehbock.

Namensgeberin des Starkbiers ist jedoch nicht das Tier, sondern vielmehr die Stadt Einbeck in Niedersachsen, wo bereits im Mittelalter Bier gebraut und exportiert wurde. Um die dafür nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einer hohen Stammwürze von mindestens 16 Prozent. Aus »Einbeck« wurde mit der Zeit »Ein Bock«. Dem obergärigen Berg Weizen-Bock wird neben klassischem Weizen- und Gerstenmalz, Weizen-caramelmalz und Cara-Spezialmalz zugesprochen. Die Tettmanger Perle als Hopfengabe und die Bottichgärung verleihen dem Bier besondere

Geruchs- und Geschmacksaromen. Die Bottichgärung bei Weizenbieren ist eine Brauweise, die hierzulande nur noch selten zu finden und noch mit echter Handarbeit verbunden ist. Umso spezieller ist ein obergäriges Bockbier: »Im offenen Gärbottich steigt die Hefe bei der Gärung nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel von Hand abgehoben und in den nächsten Sud gegeben. So ist der Berg Weizen-Bock ein spritziges und fruchtiges Bier mit reichem Aromenspektrum und einer Stammwürze von 16,4 Prozent sowie 7,1 Prozent Alkohol.«, erklärt Braumeister Benjamin Schäd. Der obergärige Berg Weizen-Bock gesellt sich zum untergärigen St. Ulrichsbock. Beide sind ab sofort im Getränke- und Lebensmittelmarkt erhältlich.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de

Infos zum Bier