

NEWS

**Marketingvorlesung mit gesundem Praxisbezug**

Studierende entwickeln ein Kommunikationskonzept für das Start-up einer Absolventin

28.04.2023 | Kombucha ist ein Getränk, das es schon seit Jahrtausenden gibt. Es wird durch Fermentation von gesüßtem Tee mit einer symbiotischen Kultur aus Mikroorganismen hergestellt. Bei der Fermentation wird der Großteil des enthaltenen Zuckers in organische Säuren und andere wertvolle Inhaltsstoffe umgewandelt. Das traditionelle Getränk gilt als sehr gesund, enthält kaum Zucker und keinen Alkohol. Studien zeigen, dass sich das Trinkverhalten der Konsumenten verändern wird. Diesen Trend nutzt die ehemalige Studierende des Masterstudienangebotes Business Development und studierte Ernährungswissenschaftlerin Monique Heberling und gründet 2021 ihr Einzelunternehmen „Erfischerling“. Innerhalb von wenigen Monaten entstand aus einer Überzeugung und einem Hobby ein Start-up. Hergestellt wird das gesunde Kombucha-Getränk, das in der Gegend von Aalen und überregional vermarktet wird. Die Dozentinnen Eka Hammerlindl und Christiane Gläser haben die Jungunternehmerin zu sich in die Marketingvorlesung eingeladen. Dort erzählt Monique Heberling zunächst, wie es zur Idee und zur Umsetzung des Konzeptes kam. Derzeit biete sie das traditionelle Getränk in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen an, die über verschiedene Vertriebskanäle auf den Markt gebracht werden. Aufgabe der Studierenden des 4. Semesters User Experience und Information Design ist es nun, die in der Vorlesung erlernte Theorie in der Praxis umzusetzen und ein Kommunikationskonzept für die „Erfischerling e.K“ zu entwickeln.