

Fabian Lindner gaat naar WK voor student-ondernemers

Hippe honingwijn

Het wereldkampioenschap voor student-ondernemers vindt deze maand plaats in Macau, China. WUR-student Fabian Lindner vertegenwoordigt Nederland met Zzinga, een start-up die honingdrank produceert én investeert in biodiversiteit.

tekst Luuk Zegers foto Aldo Alessie

Lang voordat wijn en bier ontstonden, was er al mede. Deze drank van gefermenteerde honing is waarschijnlijk de oudste alcoholische versnapering die er bestaat. WUR-student Fabian Lindner (25) proefde deze 'nectar van de goden' voor het eerst in 2015, toen hij op uitwisseling was in Litouwen, en het was liefde bij de eerste slok. 'Terug in Italië begon ik zelf te experimenteren met het maken van mede. Ik wist dat ik er iets mee wilde doen, maar Italië heeft een heel sterke wijncultuur. Wijn is veel te populair om mee te concurreren.'

Desondanks liet Lindner zijn liefde voor mede niet los. Sterker nog: hij runt inmiddels een start-up die een moderne interpretatie van de honingwijn produceert, waarmee hij Nederland vertegenwoordigt bij de Global Student Entrepreneur Awards in China. Welke weg heeft hij afgelegd om daar te komen?

START-UPWEEK

In september 2016 kwam Lindner naar Wageningen voor zijn master Management, Economics and Consumer Studies. 'Ik koos voor deze universiteit omdat je hier naast je studie ook kunt leren ondernemen. Als ik hier niet heen was gekomen, had ik nu waarschijnlijk geen bedrijf gehad.'

Lindner koos Entrepreneurship als mastertrack en schreef zich in voor de start-upweek van StartHub, om te kijken of hij zijn liefde voor mede in een ondernemingsplan kon omzetten. 'In zo'n week ga je met een team van drie tot vier mensen werken aan een businessmodel. We besloten het merk Zzinga te positioneren als een moderne interpretatie van mede: een licht mousserend honingdrankje. En we wilden iets bijdragen aan de wereld door het verhaal van bijen en hun rol in biodiversiteit te vertellen én een deel van de winst te schenken aan lokale ngo's die bijen beschermen en biodiversiteit bevorderen.'

COCKTAILS

Lindner kent zijn eigen sterke en zwakke kanten als ondernemer. 'Ik ben een sociale gast en ik kan pitchen, maar ik ben niet zo goed met getallen. Daarom heb ik mijn jeugdvriend Elias Fischer gevraagd om hierheen te

verhuizen en het financiële gedeelte op zich te nemen. We maken alle belangrijke beslissingen samen.' Via een van Lindners StartHub-coaches kwamen de ondernemers in contact met Döhler, een internationale voedsel- en ingrediëntenleverancier. 'We gingen met ze in gesprek, ze vonden ons idee mooi, samen hebben we het recept geperfectioneerd en nu produceren zij ons drankje.'

De eerste tweeduizend liter Zzinga werd gebrouwen in 2018 en Lindner en Fischer namen het drankje mee op reis door Europa om te kijken of het in de smaak viel. 'In steden als Gent, Berlijn, Nantes en Parijs gingen we langs bij cafés en vroegen we of we er een proeverij mochten houden. We lieten mensen proeven en stelden vragen. Zo kwamen we erachter hoe veelzijdig Zzinga is: sommigen drinken het liefst puur uit de fles, anderen voegen citroen, gember, tijm of andere kruiden toe, en barkeepers experimenteerden met Zzinga-cocktails.'

SLIM COMBINEREN

Deze testfase is een drukke tijd voor Lindner. 'Een studie combineren met ondernemen is hard werk. En hoe meer je werkt, hoe minder tijd je hebt om te leren voor tentamens. Ik probeer daarom mijn studie en Zzinga zo veel mogelijk te combineren. Zo ging mijn scriptie over hoe kleine brouwerijen een merk bouwen. Ook mocht ik stage lopen bij mijn eigen bedrijf. Toen heb ik marktonderzoek gedaan voor Zzinga.'

Ondertussen ging Lindner via StartHub ook steeds vaker meedoen aan pitchwedstrijden. In november 2018 werd hij gekroond tot de Nederlandse studentondernemer van het jaar en kwalificeerde hij zichzelf voor het wereldkampioenschap in China, later deze maand. Daar zal hij het opnemen tegen vijftig studentondernemers uit alle hoeken van de wereld.

'Omdat ik de Nederlandse pitchwedstrijd heb gewonnen, kreeg ik een pitch-trainer. Hij heeft me veel geleerd. Pitchen is als volleybal: je gooit de bal naar je publiek, en je wil dat zij 'm weer teruggooien naar jou. Ook moet je




‘We schenken een deel van de winst aan ngo’s die bijen beschermen’

zorgen dat het publiek betrokken raakt bij je start-up. Nodig ze uit om jou te helpen je bedrijf te verbeteren. Laat ze voelen dat ze iets kunnen bijdragen aan jouw succes.’

IN DE SUPERMARKT

2019 wordt een groots jaar voor Lindner, of hij nou wereldkampioen wordt of niet. Op 25 juni studeert hij af en zijn bedrijf maakt grote sprongen. ‘Rabobank heeft ons een innovatielening gegeven. Over drie weken wordt de tweede

partij Zzinga geproduceerd, 40 duizend flesjes deze keer. En dankzij StartHub zijn we in contact gekomen met de supermarkten Lidl en Marqt; zij gaan Zzinga verkopen. Dit jaar gaan we Zzinga’s potentie bewijzen. In 2020 gaan we opschalen, onze positie in Nederland versterken én uitbreiden naar buurlanden.’

Zelf alvast proeven? Over een paar weken kan het. Dan is Zzinga te krijgen bij café Loburg en Woudenberg Dranken in Wageningen. 

▲ Fabian Lindner uit Italië koos speciaal voor WUR omdat je hier ook kunt leren ondernemen.