

---

# LA GAZZETTA DEGLI STUDENTI

---



Wir haben uns heute in Bozen getroffen und sind zusammen mit dem Bus nach Sarnthein gefahren. Kurz davor sind wir ausgestiegen und zum Hotel Bad Schörgau gegangen. Dort haben wir zuerst den Hotelbesitzer Gregor Wenter kennengelernt und etwas zu Essen und zu Trinken bekommen. Später sind wir in eine kleine Hütte gegangen, dort haben wir uns ein Video über das Startup Garum angesehen. Herr Wenter hat zusammen mit Mattia Barone eine Alternative zum Suppenwürfel hergestellt. Durch das Fermentieren von Lebensmittelresten entsteht eine Flüssigkeit. Sie ist viel gesünder, da sie viel weniger Salz enthält. Nach dem Video durften wir auch eine Soße probieren, bei der das Garum verwendet wurde. Das war sehr lecker. Am Ende der Verkostung haben wir noch das reine Garum in verschiedenen Variationen probiert. Es gibt Veggie, Milk oder auch Chicken. Es war sehr salzig, obwohl eigentlich kein Salz vorhanden ist.

Dopo aver assaggiato questi prodotti, siamo tornati nella lobby dell'hotel. Qui siamo stati divisi in due gruppi. Il primo gruppo è andato nella zona della sauna dell'hotel. Qui abbiamo potuto vedere le varie stanze di questo spazio relax, che includeva oltre alla sauna anche stanze per massaggi e letti per riposare su letti di fieno. Il secondo gruppo è rimasto in lobby per fare domande a uno dei fondatori di Garum. Dopo la visita, siamo partiti a piedi verso Sarentino per pranzare tutti insieme all'aperto.