

Auf die Plätzchen!

Tolle Designs und intelligente Zutaten: Fünf junge Keks-Unternehmer stecken in ihr Gebäck auch neue Ideen. Wir haben den Machern die Geschichten hinter ihren Kreationen und Ideen erzählt.

Backstube statt Büro – das dachten sich diese fünf Keksliebhaber und machten den Spaß am Backen zum Beruf. So unterschiedlich ihre Ideen, so ähnlich ihre Philosophie: Ein Keks sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch etwas können.

VON SILVIA IHRING UND
BRENDA STROHMAIER

Glück in der Tasche

Es heißt immer, Süßes mache glücklich. Die Mandelflorentiner von Annette Fahrtmann aus Berlin sollen sogar noch glücklicher machen. Zu jedem Keks ihrer Marke „HÄPPI“ liefert Fahrtmann einen Spruch mit, der zwar nicht wie bei einem klassischen Glückskeks die Zukunft voraussagen soll, aber dem Leser eine positive Lebensweisheit mitgibt. Kekse und Spruch werden in einer kleinen, farbigen Pappschachtel mit Henkel verpackt. Bevor sie ihr Unternehmen gründete, arbeitete Fahrtmann als Coach und gab ihren Kunden regelmäßig motivierende Sätze mit nach Hause. Ein „HÄPPI“-Keks sei ideal, um „ein kleines glückliches Moment“ zu verschicken, findet Fahrtmann. „Allein der Name lässt bei vielen schon ein Grinsen entstehen.“ Und anders als normale Glückskekse, findet Fahrtmann, seien Mandelflorentiner besonders lecker. Ihre werden von der Schokoladenmanufaktur Schokoladen Walter in Berlin-Tempelhof gebacken. haepi.de



Knusprige Jungs

Wenn Studenten sich bei Gruppenarbeiten langweilen, entstehen nicht selten gute Ideen. Wie bei den angehenden Wirtschaftswissenschaftlern Max Finne, Manuel Grossmann und Simon Tüchelmann aus Friedrichshafen. Während beim Lernen im Café der Magen knurrte, fiel ihnen auf, wie schwer es ist, gute, frische Cookies zu finden, die nicht wie in vielen Kaffee Ketten Tiefkühlware sind. „Wir haben uns gefragt, ob man das nicht besser machen kann“, sagt Manuel Grossmann. Die drei sammelten Rezepte und Backtipps von Großeltern und Freunden aus den USA, und brachten nach vielem Rum-



probieren bald den für sie perfekten Cookie zustande: frisch, saftig und aus Biozutaten. Schon bald war das positive Feedback so groß, dass aus der „studentischen, naiven Idee“, wie Grossmann sagt, 2011 das Unternehmen „Knusperreich“ wurde. Konditor Heinz Höpker aus Friedrichshafen machte das Team komplett. Inzwischen beliefert „Knusperreich“ Kunden aus Deutschland und Österreich. Aber warum Cookies und keine klassischen Plätzchen? „Cookies schmecken uns besser als normale Kekse. Sie haben eine saftige, weiche Konsistenz und sind nicht so trocken“, sagt Grossmann. Für Weihnachten nennen die Jungs Chai-Gewürze als „die Zutat des Jahres“ – und haben einen Chai-Cookie mit Espressobohnen kreiert. knusperreich.de

Malen nach Zutaten

Gut zeichnen können musste Nadja Bruhn in ihrem Job schon immer. Schließlich hat sie über zehn Jahre als Modedesignerin für Labels wie Max Mara und Uli Schneider gearbeitet. Seit 2011 verkauft Bruhn mit ihrem Unternehmen Henk & Henri handbemalte Kekse, verpackt in schönen Boxen. Beim Backen könne sie ihre Lust am Gestalten ebenso ausleben wie in der Mode, sagt Bruhn. Ob Weihnachten, Hochzeiten, Geburtstage oder Mode: Es gibt kaum ein Thema, dem die 44-Jährige nicht eine Kekskollektion widmet. Von dem Design der Motive bis zur Illustration der Boxen und natürlich dem Backen und aufwendigen Bemalen der Mürbeteigplätzchen per Hand macht die Hamburgerin alles selbst – und achtet darauf, dass bei den Modekeksen auch der Schuh zur Tasche passt. „Jede Box erzählt eine kleine Geschichte.“ An Weihnachten sind Schneemänner, Nikolaus und Zuckerstangen die Protagonisten. henkundhenri.de



Nadja Bruhn von Henk & Henri bemalt ihre Kekse selbst

Keks mit Effekt

Klingt aufregend: „Für Schwangere & Kinder unter 14 Jahre nicht geeignet“, heißt es auf der Verpackung eines Gebäcks namens „Mind Cookies“. Den Warnhinweis verdient sich das Plätzchen mit Guaraná, das Koffein enthält. Mit „Der Keks, der kickt“, haben sich die Berliner Unternehmer Maren und Silvio Lubenow den passenden Slogan ausgedacht. Anderthalb Jahre lang tüftelte das Betriebswirtschaftler-Paar mithilfe von Profi-Bäckern an seinen Produkten. Das Ergebnis sind zwei Sorten knuspriger Doppelkekse (Happy und Active) mit verschiedenen Kräutern, Vitaminen und Magnesium, die tatsächlich wach machen. Da Start-up-Unternehmer oft gestresst sind, bevorzugen die Lubenows zu Weihnachten Kokosmakronen. Die sind schnell und einfach zuzubereiten. mind-cookies.de



ONLINE

Kokosmakronen von Mind Cookies, Dominosteine von Fein und Fein, Mandelflorentiner von HÄPPI, Chai-Cookies von Knusperreich und Motivkekse von Henk & Henri: Die Rezepte finden Sie auf

welt.de/kekse

Konferenzkekse zum Quadrat

Als Chef einer Hamburger Werbeagentur verbrachte Gregor Rosenbauer einst viel Zeit in Konferenzräumen – und wunderte sich darüber, warum stets bei einem wichtigen Detail geschludert wurde: den Keksen. „Immer gab es Industriekekse. Die schmeckten nicht, und ästhetisch waren sie auch ein Problem. Manchmal standen sie sogar in diesen Plastik-Einsätzen auf dem Tisch“, erzählt der 64-Jährige. Vor vier Jahren hat er die Agentur einem Nachfolger überlassen – und sich mithilfe eines Bäckers aus Nordrhein-Westfalen an die Neuerung des Konferenzkekse gemacht hat. „Ein guter Keks muss vor allem frisch sein“, sagt Rosenbauer. Das Gebäck von „Fein und Fein“ hält sich nur drei Monate und sieht besonders ordentlich aus. Alle Kekse, selbst die Zimtsterne, sind quadratisch und einzeln in einem Papierschälchen verpackt. Welcher Keks könnte diese Firmenidee also besser verkörpern als die viereckigen Dominosteine? feinundfein.de

