

Niederbayerische "Gourmetbällchen" erobern Deutschlands Menüpläne

Wie eine Niederbayerin ein kulinarisch-unternehmerisches Abenteuer wagte und immer mehr Fans findet.

Landshut (obx) - Immer mehr Deutsche sind im Alltag auf der Suche nach gesunden Mahlzeiten, die schnell und unkompliziert zuzubereiten sind. Ein niederbayerisches Start-up will den Bundesbürgern jetzt die Auswahl in der Tiefkühltruhe erleichtern und mit innovativen Produkten den Megatrend hin zu vollwertigem "Comfort Food" zum Gaumenerlebnis machen: mit "Gourmetbällchen" von der Sauerkraut-Version bis hin zur Rindfleisch-Nuss-Variante. In der Heimatregion Landshut ist das Unternehmen bereits erfolgreich. Jetzt will "Heimatkost" den deutschen Markt erobern und die runden kulinarischen Leckerbissen in ganz Deutschland groß herausbringen.



Foto: obx-news/Heimatkost

Knapp zwei Jahre dauerte die Reise von der Idee bis zu dem Tag, als der erste mit

den schmackhaften Kreationen beladene Kühlwagen sich auf den Weg zum Kunden machte. "Wir befragten Supermärkte und Restaurants und suchten nach potentiellen Konkurrenten. Wir entwickelten Rezepte, kochten, probierten, berechneten und kalkulierten. Aus all unseren Erfahrungen entstand auf diese Weise der Businessplan für Heimatkost", sagt Claudia de Jong.

Der Initiatorin des Start-ups ging es nach eigenen Worten von Anfang an nicht nur um den Verkauf von Lebensmitteln. Ihre Vision: "Ich wollte ein völlig neues Segment im deutschsprachigen Raum kreieren, etwas, das es so noch nicht gab", sagt sie. In Ergolding bei Landshut fand die Gründerin eine Produktionsstätte. Im Februar dieses Jahres erhielt das Unternehmen die Zulassung als Lebensmittelproduzent. Im Sommer startete der Vertrieb.

Heute arbeiten bereits 10 Menschen für Heimatkost, für die das Unternehmen weit mehr als ein Arbeitgeber ist. Die Produkte, die es auch in vegetarischen und veganen Varianten gibt, erreichen die Kunden tiefgekühlt. Sie alle bestehen aus einer Hülle und einer Füllung, sind aber in vielen unterschiedlichen Formen - von rund über tropfenförmig bis spitz - erhältlich und nicht vorfrittiert. Erhitzt werden sie in der Fritteuse oder im Dampfgarer; alternativ können sie auch gekocht oder als Auflauf im Ofen gebacken werden. Die Renner derzeit sind die Rindfleisch-Nuss-Bällchen und die fleischlose Kartoffel-Spinat-Alternative.

Gastronomiebetriebe, Caterings, Mensen und Kantinen haben die Spezialitäten bereits auf die Menüpläne gesetzt. Auch Seniorenreinrichtungen und den Speiseplan des Klinikums in Landshut bereichern die kugelrunden kulinarischen Botschafter bereits. Die Rezepte werden speziell für die Anforderungen im Gesundheitswesen entwickelt. Hierfür hat Heimatkost eigens die Produktgruppe "Healthcare" im Angebot.

Mit einem regionalen Frischdienst hat das Unternehmen ebenfalls bereits einen Vertrag geschlossen. In den nächsten Monaten will das niederbayerische Start-up weiterwachsen: "In Zukunft möchten wir gerne auch an den Einzelhandel liefern", sagt die Geschäftsführerin. Die Rückmeldungen der Kunden stimmen sie optimistisch: "Nicht nur die Jüngeren sind begeistert", weiß sie. Das führt Claudia de Jong vor allem auf die einfache und schnelle Zubereitung direkt aus der Tiefkühltruhe zurück und darauf, dass alle Produkte ohne Konservierungs- und andere Zusatzstoffe auskommen.

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, Passwort: news4you