

Müsli-Mischungen, Schokoladen-Sorten, Nudel-Varianten: Viele Lebensmittel kann man sich heute nach eigenem Gusto zusammenstellen. Eine Online-Idee, die sich immer häufiger in der realen Geschäftswelt niederschlägt.

## Die Maus macht die Mischung

Von Jens Höhner

Im Untergeschoss eines Kölner Warenhauses sortiert Denis Burghardt silberne Blechdosen von unten in die oberen Regalreihen. „Diese Mischung geht nämlich am besten“, sagt der 35-jährige Hamburger und greift nach „V.I.P. Curry“, einer Mischung aus chinesischen Erdnüssen, Cashewkernen und australischen Macadamias, angerichtet mit indischen Gewürzen. Burghardt besucht das Kölner Geschäft im Rahmen einer Präsentationsreise durch Deutschland, denn seit November setzt er mit seinem Unternehmen „Kern-Energie“ auf die Nuss und den Kern. Dafür hat er schon als Kind geschwärmt. „Alle haben Chips und Gummibärchen gefuttert“, sagt er. „Mir hat so etwas nie geschmeckt.“ Seither sucht er nach der perfekten Frucht, deutsche Knabberware mundet ihm nicht. Lieber greift Burghardt nach Mischungen aus Belgien und den Niederlanden. „Dort hat man den Wert der Nuss für eine gesunde Ernährung und ihren einzigartigen Geschmack schon vor vielen Jahren erkannt.“

Das kommt offenbar an: Längst vertreiben Burghardt und seine Mitstreiter, die Gesellschafterin Ulrike Gniza (35) aus Kiel und der Lebensmittel-Experte Heiko Dustmann (40), ihre Mischungen nicht mehr nur über das Internet, in immer mehr Feinkostgeschäften sind die silbernen Dosen heute zu finden. „Zwischen Sylt und Wien sind wir fast überall vertreten“, sagt Burghardt. „Inzwischen erhalten wir Bestellungen aus ganz Europa.“ Noch aber rösten die Start-up-Kollegen von „mymuesli“ im bayrischen Passau für die Firma aus der Hansestadt, alles ist dort aufwendige Handarbeit. Mehr als 60 Nuss-Sorten sind im Angebot, acht fertige Mischungen im Handel zu haben. Im Internet indes mischt der Kunde selbst per Mausclick. Den Erfolg erklärt Denis Burghardt mit der Qualität der Produkte und der schonenden Verarbeitung: „Wir kaufen immer nur das, was es gerade auf dem Markt gibt – und das immer auch nur im ursprünglichen Herkunftsland.“ So verarbeitet „Kern-Energie“ etwa Macadamia-Nüsse, die im australischen Queensland angebaut worden sind und nicht etwa in Kenia. „Das sind Unterschiede, die man schmeckt“, meint Burghardt. Für seine „Mission Nuss“ möchte er bald eine Themenwelt im Internet einrichten. Noch lässt der Hamburger Kerne und Nüsse bei Kollegen in den Niederlanden rösten. Er träumt jedoch von einer eigenen Rösterei in der Hansestadt, Gewürzmanufaktur inklusive. „Da soll es umwerfend riechen“, sagt der Mann, der bis vor kurzem für den TÜV Internetseiten erstellt hat.

Laut Deutschem Industrie- und Handelskammer-Tag in Berlin profitieren derzeit vor allem Unternehmen vom anhaltenden Aufschwung, die Waren allein nach Kundenwünschen fertigen. Gerade kleine, also flexible Start-up-Firmen in diesem Dienstleistungsbe-

reich sind es, die sich etablieren, insbesondere im Datennetz. Ein Markt, der die Wissenschaft beschäftigt: „Der Trend geht klar zu individuellen Produkten, die sich der Kunde selbst zusammenstellt – neuerdings auch bei Lebensmitteln“, betont Tobias Kollmann, Professor für E-Business und E-Entrepreneurship an der Universität Duisburg/Essen. „Die Idee des klassischen Büfetts, an dem man sich sein eigenes Gericht zusammenstellt, wird ins Internet transportiert. Das eigene Müsli ohne Rosinen, die eigene Schokolade mit dem individuellen Geschmack – alles ist selbst kombiniert.“



Dabei beobachtet der Wissenschaftler ein virtuelles Rennen um die Kundengunst: Wer zuerst eine Nische entdeckt, der macht das Geschäft. Die Scheu davor, Nahrungsmittel online zu kaufen, sei durch den täglichen Umgang mit dem Internet verschwunden, betont Kollmann. „Und die Bereitschaft zum Kauf von Dingen, die man nicht anfassen kann und aus der Entfernung beurteilen muss, ist gestiegen.“ Das gelte nun auch für Lebensmittel, die am Anfang nicht gerade die Renner im Internethandel waren. Neu aber ist, dass solche Start-up-Unternehmen ihre Waren immer öfter über den (Fach-) Handel verkaufen und sogar Filialen eröffnen. Spannend sei das, findet der Experte. „Wir müssen ins Internet“ sei gestern, „Wir können auch real“ dagegen heute. On- und Offline-Geschäftsmodelle würden dadurch stärker vernetzt, so Kollmann.

Ein Beispiel dafür ist „mymuesli.de“: Seit Mai 2009 gibt es in Passau das erste Müsli-Geschäft zum Anfassen. Weitere Läden könnten 2012 folgen, verrät Firmengründer Max Wittrock (28). In Köln, München und Wien vertreiben Handelsketten überdies die Passauer Produkte, während diese in anderen Städten im stationären Handel nach der Internetbestellung zumindest abgeholt werden können. Dabei hätten viele die Idee, selbstgemischtes Müsli zu verkaufen, zunächst für einen Witz gehalten, erzählt Wittrock. Jetzt beschäftigt „mymuesli“ mehr als 90 Mitarbeiter, Produktionsstätten sind in Bayern und der Schweiz beheimatet. „Die Menschen kaufen ihre Lebensmittel immer bei dem, der die besten Produkte anbietet – egal, ob on- oder offline“, glaubt Wittrock. Bei ihm wählen Müslifans zwischen mehr als 80 Zugaben, die Kombinationen gehen in die Milliarden.

Das dieses Konzept aufgeht, weiß auch Franz Duge (25) aus Berlin. Der Wunsch, der Freundin ein ganz persönliches und einzigartiges Geburtstagsgeschenk zu machen, hat ihn und seinen Schulfreund Michael Bruck vor knapp drei Jahren zu Geschäftslenten gemacht: Seitdem stellen sie Schokolade nach Kundenwünschen her. Die meisten der rund 100 000 Stammkunden von „chocri.de“, seien jung und weiblich, sagt Duge, der längst keine Zeit mehr hat, um noch die Unibank zu drücken, auch wenn der süße Genuss erst mal nur Internethandeln vorbehalten bleiben soll. 30



Angestellte hat das Duo, vor Weihnachten sogar 60. „Gewissheit, dass unsere Idee funktionieren würde, hatten wir natürlich nicht“, sagt Duge. „Wir mussten es einfach ausprobieren.“ Jüngst ist ein deutscher Schoko-Gigant bei ihnen eingestiegen. Inzwischen verkaufen sie auch Eis, das die Kunden aus 40 Zutaten mit dem Mauszeiger anrühren.

Jalapeños, Tomaten, ein wenig Basilikum und eine Prise Oregano, das sind derweil nur vier von mehr als 80 Zutaten, die eine leckere Nudel ausmachen können. Auch die Pasta kommt aus dem Internet, der Paketbote bringt die feurige Mischung. Klick für Klick fertigt der Kunde seine Wunschnudel. 20 Nudelformen stehen bereit, es wird kombiniert, was schmeckt. „Derzeit geht bei den Zutaten Fenchel am allerbesten“, verrät Daniel Schneider. „Damit hätten wir niemals gerechnet.“ Seit September vergangenen Jahres liefern Schneider (29) und Kompagnon Hans C. Marcher (40) Lebensmittel nach Wunsch, in Erfurt haben sie ihr Start-up-Unternehmen „Pastarie“ ([www.meinepasta.com](http://www.meinepasta.com)) gegründet und eine Großküche angemietet. Jede Nudeltüte, die dort gefüllt wird, ist ein Unikat, auch die Verpackung gestaltet der Nudelfreund selbst. „Wir stellen immer wieder fest, dass den Leuten besonders hochwertige Produkte schmecken“, so Schneider. „Eine Nudelmischung mit Trüffel, Steinpilz, Basilikum und Prosecco ist eine durchaus übliche Bestellung.“ Inzwischen hat „Pastarie“ Kunden in ganz Europa.

Das dieses Konzept aufgeht, weiß auch Franz Duge (25) aus Berlin. Der Wunsch, der Freundin ein ganz persönliches und einzigartiges Geburtstagsgeschenk zu machen, hat ihn und seinen Schulfreund Michael Bruck vor knapp drei Jahren zu Geschäftslenten gemacht: Seitdem stellen sie Schokolade nach Kundenwünschen her. Die meisten der rund 100 000 Stammkunden von „chocri.de“, seien jung und weiblich, sagt Duge, der längst keine Zeit mehr hat, um noch die Unibank zu drücken, auch wenn der süße Genuss erst mal nur Internethandeln vorbehalten bleiben soll. 30

Marinaden hingegen bieten Vorteile. Allerdings nur dann, wenn sie nicht mit Stärke – sie bildet unter starker Hitze gefährliches Acrylamid –, sondern mit der richtigen Gewürzmischung verarbeitet werden. Scott Smith von der Kansas State University untersuchte, mit welcher Kräutermarinade sich am besten potenziell krebserzeugende Prozesse auf dem Grillgut verhindern lassen. „Gewürze enthalten natürliche Antioxidantien, mit denen man die HAA auf dem Fleisch reduzieren kann“, erklärt der US-Lebensmittelchemiker. Als besonders wirkungsvoll erwies sich eine Rosmarin-Thymian-Marinade, sie reduzierte die problematischen Amine um 87 Prozent. Ähnliche Erfolge erzielte ein Mix aus Oregano, Thymian und Knoblauch, aber auch Senf, Salbei und Basilikum besitzen enormes antioxidatives Potenzial.

Wenn das Fleisch vor dem Grillen etwa mit Rosmarinextrakt bestrichen wurde, ist dies kaum zu schmecken. Der Grund: Hauptverantwortlich für den Geschmack von aromati-

schon Kräutern wie Rosmarin und Thymian sind ihre ätherischen Öle – und die verdampfen in der Grillhitze nahezu rückstandlos in der Luft. Wer freilich durchaus möchte, dass sich der Kräutergeschmack durchsetzt, sollte sein Fleisch noch am Abend vor dem Grilltermin mit der Marinade bestreichen, weil erst dann ihr Aroma in tiefere Gewebeschichten vordringen kann. In jedem Falle aber sollte er sie eigenhändig auftragen. Bei den vormarinierten Grillprodukten des Handels handelt es sich leider nicht selten um Mogelpackungen, in denen mangelhafte Fleischqualität unter einem bunten Marinadenaufstrich versteckt wird.

Unklar ist indes, ob man helles Hühner- oder Putenfleisch auf den Grill legen sollte oder besser nicht. Es enthält zwar meist weniger Fett als Schweine- und Rinderprodukte, doch dafür entwickelt es unter extremer Hitze bis zu 30 Mal so viele potenziell erbgutschädigende Amine. Inwieweit dies Auswirkungen auf das Krebsrisiko hat, wurde bisher nicht untersucht. Jörg Zittlau

## Gesünderes Grillen: Kräutermarinaden können vor Krebs schützen

Deutschland ist Grill-Land. 80 Prozent aller Haushalte lassen sich sechs bis 20 Mal im Jahr die Düfte gegrillter Koteletts, Fleischspieße und Bratwürste um die Nase wehen – obwohl immer wieder warnende Stimmen zu den gesundheitlichen Risiken dieser Tradition zu hören sind. Doch dies sollte Grill-Fans nicht beunruhigen. Wissenschaftler fanden heraus, wie sich die Risiken minimieren lassen.

Tatsache ist, dass beim Grillen von Fleisch aus Aminosäuren, Zucker und Muskelkreatin heterocyclische aromatische Amine (HAA) entstehen, die für oxidativen Stress sorgen und das Erbgut verändern. Das Deutsche Krebsforschungszentrum in Heidelberg untersuchte den Zusammenhang dieser Problemstoffe mit dem Krebsrisiko. Das Ergebnis: In der Gruppe mit den höchsten HAA-Verzehrmengen fand man etwa 50 Prozent mehr Adenome (Polypen, die zum Krebsgeschwür auswachsen können) im Darm als bei den Personen mit den niedrigsten Verzehrquoten. Studienleiterin Sabine Rohrmann

warnen daher: „Vorsicht beim Grillen und Braten – lieber Schmorgerichte oder andere Zubereitungsarten wählen, die mit geringerer Hitze auskommen.“ Zudem sei beim Grillen zu bedenken, dass heterozyklische Amine nur ein Teil des Giftcocktails sind, der in Fleisch und Würstchen entstehen kann. So bildet sich in der Kruste mit Acrylamid eine weitere Problemsubstanz. Wenn das Fett aus dem Fleisch in die glühende Kohle tropft, entstehen polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), die beim Verdampfen auch im Grillgut hängen bleiben. Acrylamid und PAK besitzen als Krebsauslöser ebenfalls beachtliches Potenzial.

Andererseits lassen sich die Grillgifte durchaus reduzieren. Etwa dadurch, dass man in speziellen Schalen erhitzt, die verhindern, dass der Fleischsaft in die Glut tropft. Außerdem sollte man das Grillgut nicht mit Bier „ablöschen“. Geschmacklich bringt das fast gar nichts, weil das alkoholische Getränk zu schnell verdampft, doch die Zeit reicht, um neue giftige Stoffe entstehen zu lassen.

Marinaden hingegen bieten Vorteile. Allerdings nur dann, wenn sie nicht mit Stärke – sie bildet unter starker Hitze gefährliches Acrylamid –, sondern mit der richtigen Gewürzmischung verarbeitet werden.

Scott Smith von der Kansas State University untersuchte, mit welcher Kräutermarinade sich am besten potenziell krebserzeugende Prozesse auf dem Grillgut verhindern lassen. „Gewürze enthalten natürliche Antioxidantien, mit denen man die HAA auf dem Fleisch reduzieren kann“, erklärt der US-Lebensmittelchemiker. Als besonders wirkungsvoll erwies sich eine Rosmarin-Thymian-Marinade, sie reduzierte die problematischen Amine um 87 Prozent. Ähnliche Erfolge erzielte ein Mix aus Oregano, Thymian und Knoblauch, aber auch Senf, Salbei und Basilikum besitzen enormes antioxidatives Potenzial.

Wenn das Fleisch vor dem Grillen etwa mit Rosmarinextrakt bestrichen wurde, ist dies kaum zu schmecken. Der Grund: Hauptverantwortlich für den Geschmack von aromati-