



GRÜNDUNGS KÜCHE

Vorstellung
unserer Teams

Die Gründungsküche unterstützt Gründer:innen im Food-Bereich. Ein Fokus liegt dabei auf regionale Wertschöpfung im Großraum Leipzig-Halle. Wir unterstützen bei den ersten Schritten im Bereich Produktentwicklung, Finanzierung, Markttest und Vertrieb. Teilweise mit externen Referent:innen gibt es wöchentlich inhaltliche Sessions und Austausch unter den Teams. Die Gründungsküche ist ein Gemeinschaftsprojekt der Egenberger Lebensmittel GmbH und der Gründungsinitiative SMILE der Universität Leipzig.

Mit der Broschüre soll ein kurzer Überblick der Teams, die wir begleiten durften, gegeben werden. Wir konnten bereits einige Anfragen weiterleiten.

Nehmt gerne Kontakt auf, wenn ihr Interesse an ihren Produkten und Dienstleistungen habt!

Danke

Das Team der Gründungsküche
www.gruendungskueche.de

Impressum

Universität Leipzig
SMILE – die Gründungsinitiative
Projekt Gründungsküche
Ritterstr. 12
04109 Leipzig
Vertreten durch: Prof. Dr. Utz Dornberger
Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RstV:
Prof. Dr. Utz Dornberger

Kontakt

Telefon: +49 341 97-37043
Fax: +49 341 97-30099
E-Mail: info@gruendungskueche.de

Fotos

Carla Ulrich: Ge:Bäck, Lökkalekka, Munay Alfajores, Pilzfreunde,
Tantramantra, Gohan Power (Foto oben), guerillafood (Foto unten)
Franzi Zimmer: guerillafood
Sven Reichhold: Weincafé (Foto oben)
Alle weiteren Fotos wurden durch die jeweiligen Teams bereitgestellt.

Gestaltung

Hug & Eberlein

November 2024

Teams

Gründungsklasse 1

Ge:Bäck
Lokkalekka
Munay Alfajores
MushuMushu
Olera
Pilzfreunde
Esskulturen

Gründungsklasse 3

075Donca
Kugelhunger
Butterkind
Wedang
Nomadengelüste
Millet's
Sophies Cuisine
Psycho-Active Nature
Fruchtleder

Gründungsklasse 2

Der Pizza Dealer
Gohan Power Zen Eis
Tantramantra
guerillafood
Sachi
Weincafé

Gründungsklasse 1

Mai – September 2023

Gemeinschaftsgetragene Bäckerei organisiert nach dem Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft.

Ge:Bäck

Ge:Bäck überträgt das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft auf eine Bäckerei. Konsument:innen werden Mitglieder und perspektivisch Genoss:innen, die wöchentlich ihren Brotanteil an eine Abholstation in ihrer Nähe geliefert bekommen. Das Brot wird aus regionalem und biologisch angebautem Getreide handwerklich hergestellt.

Gebacken wird mit langer Teigführung aus nichts als Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig. Gemeinsam mit den Mitgliedern will Ge:Bäck die nachhaltige und kleinbäuerliche Landwirtschaft stärken. Des Weiteren sollen regionale Wertschöpfungsketten, resiliente (Ernährungs-) Netzwerke und Kooperationen befördert werden. Ziel ist es mit der gemeinschaftsgetragenen Wirtschaftsweise verbindliche Beziehungen zwischen Bäcker:innen und Verbraucher:innen aufzubauen, welche auch faire und selbstbestimmte Arbeitsbedingungen entlang der Wertschöpfungskette ermöglichen.

Kontakt: info@gebaeck.net
Instagram: [ge_baek](https://www.instagram.com/ge_baek)
www.gebaeck.net



Handwerklich hergestellte rein pflanzliche Wurstwaren und Aufschnitte auf Seitanbasis.

Evelyn und Malin wollen mit den pflanzlichen Produkten von lokkalekka einen Beitrag für eine zukunftsfähige und nachhaltige Ernährung leisten. Inspiriert vom Fleischerhandwerk produzieren die beiden u.a. vegane Weißwürste, Braten und Aufschnitt auf Basis von Weizeneiweiß.

Neben dem Verkauf von frischen Produkten haben die beiden auch verschiedene Mischungen entwickelt, mit denen die Herstellung in der eigenen Küche auch für Endkund:innen möglich ist.

Das lokkalekka-Team ist ansonsten in der Wissenschaft zu Hause und forscht zu pflanzlicher Ernährung und nachhaltiger Landwirtschaft.

Evelyn und Malin sind überzeugt – die Handwerkskunst und Rezeptvielfalt aus der traditionellen Fleischverarbeitung müssen und sollten auch bei einem Wandel zu überwiegend pflanzlicher Ernährung nicht verloren gehen. Die Wertschätzung für das Lebensmittelhandwerk und für pflanzliche Proteinquellen will lokkalekka mit den eigenen Produkten vermitteln.

Kontakt: lokkalekka@posteo.de

Instagram: lokkalekka



Lokkalekka



Handgemachte argentinische Köstlichkeiten – nachhaltige Süßigkeiten mit Branding.

Zwei Kekse, gefüllt mit Karamellcreme und gebadet in Schokolade – das sind Alfajores, eine traditionelle Süßigkeit aus Argentinien. Bettina und Santi von Munay Alfajores lernten sich 2020 in einem kleinen argentinischen Bergdorf kennen und beschlossen gemeinsam eine Alfajores-Manufaktur in Dresden aufzubauen.

Munay Alfajores hat eine eigene Rezeptur entwickelt und bietet neben den traditionellen auch personalisierbare Alfajores an. Dabei legen die beiden Gründer:innen Wert auf Zutaten aus biologischem Anbau, fairem Handel und von regionalen Produzent:innen.

Ihren Markt für die personalisierbaren Alfajores sehen die beiden im B2B-Bereich, ob für Firmenevents, als Werbegeschenke oder in Cafés und Restaurants. Aber auch zu privaten Anlässen, wie Hochzeiten oder Geburtstagen kann man personalisierte Alfajores bestellen.

Die traditionellen Alfajores bieten sie auf Märkten und Veranstaltungen in und um Dresden an. Gerne kommen sie mit ihrem Lastenrad auch zu deiner Veranstaltung - sie freuen sich über Anfragen.

Kontakt: munay_alfajores@web.de

Instagram: [munay_alfajores](https://www.instagram.com/munay_alfajores)

www.munay-alfajores.com



Munay Alfajores



Erzeugung von Edelspeisepilzen und medizinischen Pilzen aus regionalen Rohstoffen

Das Team von mushumushu liebt Pilze für ihre vielfältigen und spannenden Eigenschaften: als hervorragender Fleischalternative oder in der Forschung gegen Symptome neurodegenerativer Erkrankungen. Unsere Pilze sind wahre Alleskönner. Henning und Moritz sind die beiden Initiatoren der Pilzfarm und möchten die Lebensmittelproduktion in die Stadt bringen.

Mit der nachhaltigen Produktion von Pilzen möchten die beiden dazu beitragen, auf drängende gesellschaftliche Fragen nach gesunden Lebensmitteln und sozialer Gerechtigkeit Antworten zu finden. Ihr Liebling, die Leipziger Löwenmähne, ist ein flauschiger, äußerst fein strukturierter Pilz in Korallenform. Unauffällig im Geruch, aber überraschend im Geschmack, denn in seinen rund 24 verschiedenen Aromastoffen schmeckt man Hummer, Kokos und Zitrus heraus. Die Beiden freuen sich darauf, bald ihre Lieblingsrestaurants mit diesen Köstlichkeiten zu beliefern.

Kontakt: mail@mushumushu.org
Instagram: [mushumushrooms](https://www.instagram.com/mushumushrooms)
www.mushumushu.org

mushumushu



Kochen und Wissen – praktische Ernährungsbildung für Schulen und Teams

Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit sind eng verbunden: Was wir als Individuum essen, hat direkten Einfluss auf unseren Körper und was wir als Gesellschaft konsumieren, betrifft die Zukunft unseres Planeten. Darin steckt Hoffnung! Wir können klügere Entscheidungen treffen und damit wortwörtlich die Welt retten.

Kinder und Jugendliche lernen bei Ernährungswissenschaftler:innen Baris und Isabel praktisch in der Küche, wie sie einfach lecker gesund essen. Das Team arbeitet mit modernen Rezepten und aktuellen Erkenntnissen aus der Wissenschaft, verbindet Theorie und Praxis, Spiele und Methoden für verschiedene Lerntypen.

Workshops für die Doppelstunde, Projekttag oder Koch-AGs machen Schüler:innen fit für die Zukunft. Teams können in kurzweiligen Events Kochen, Lernen und Genießen. Wohngruppen profitieren von budgetfreundlichen Tipps und Tricks und alle anderen sind herzlich zu den öffentlichen Seminaren der beiden eingeladen! Das Team hat verschiedene Module entwickelt und unterstützt Einrichtungen auch bei der Suche nach Finanzierungsmöglichkeiten.

Kontakt: hallo@olera.info

Instagram: [olera.leipzig](https://www.instagram.com/olera.leipzig)

www.olera.info



Pilz-Jerky – gesunder pflanzlicher Snack für unterwegs.

Das Team hat sich zum Ziel gesetzt einen Lebensmittel-Snack auf Pilzbasis zu produzieren. Die getrockneten marinierten Pilze werden zukünftig als eine Art Jerky in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten. Pilze sind reich an Proteinen, Mineralien und Vitaminen, aber arm an Cholesterin und Fetten. Als rein pflanzlicher Snack kann das Pilz-Jerky zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung beitragen. Auch die Pilzproduktion selbst kommt mit geringem Ressourceneinsatz aus und kann so gegenüber der Produktion von Fleisch und sogar gegenüber der Gemüseproduktion als vorteilhaft betrachtet werden.

Kontakt: pilzfreunde23@gmail.com

Pilzfreunde



Starter für regionale Lebensmittelkreisläufe dank Fermentation.

Das Projekt Esskulturen entwickelt gemeinsam mit Projektpartner:innen Starterkulturen für die Fermentation von Lebensmitteln. Ziel ist es außerdem Know-How zur Herstellung von schmackhaften und würzigen Produkten aus Hülsenfrüchten, wie Lupinen und Erbsen, zu bündeln und zu vermitteln.

Bei der Fermentation kann die Wertschöpfung von Lebensmitteln aus Leguminosen auf traditionellem Weg durch lange Reifung lokal erhöht werden, indem sie niedrigschwellig haltbar gemacht werden. Eigens vom Projekt Esskulturen produzierte Starterkulturen sollen außerdem Lebensmittelsicherheit erhöhen. Transparenz über Herkunft und Produktionsbedingungen sind dabei ein großes Anliegen.

Hülsenfrüchte sind nicht nur eine wichtige pflanzliche Eiweißquelle für die menschliche Ernährung sondern können durch die natürliche Bindung von Stickstoff im Boden auch einen Beitrag zu nachhaltigen Bodenbewirtschaftung leisten.

Das Projekt will perspektivisch zur Stärkung der regionalen Weiterverarbeitung von Leguminosenprodukten beitragen.

Kontakt: info@laktasekampagne.de
www.laktasekampagne.de

Esskulturen



Gründungsklasse 2

November 2023 – März 2024

Leckerste Pizza mit wenig Hefe und langer Teigführung nach neapolitanischem Vorbild.

Der Pizza Dealer will mit einem mobilen Pizzacatering Märkte, Festivals und Privatveranstaltungen versorgen – ofenfrisch, handgemacht, nach neapolitanischem Vorbild und mit einem Fokus auf möglichst kurze Wege bei der Zutatenbeschaffung. Einen Fleischer aus dem Nachbarort konnte Tobias dafür bereits begeistern und bekommt jetzt eigens für die Pizza produzierte Wurst aus biologischem Anbau. Der Pizzaboden wird durch lange Teigführung und einem geringen Hefeanteil besonders lecker und bekömmlich. Mit der Gründung von Der Pizzadealer macht Tobias seine Leidenschaft für gutes Essen zum Beruf und ist seit April 2024 für Anfragen erreichbar.

Ob knusprige, auch rein vegetarische Klassiker oder kreative Eigenkreationen – bei „Der Pizza Dealer“ ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Kontakt: kontakt@derpizzadealer.de

Instagram: [der_pizza_dealer](https://www.instagram.com/der_pizza_dealer)

www.derpizzadealer.de



Der Pizza Dealer



Veganes Eis mit überschaubarer Zutatenliste inspiriert von der japanischen Küche.

Christian und Akiko von Gohan Power wollen die Produktpalette ihres kleinen Unternehmens erweitern. Mit japanisch inspirierten Eiskreationen wollen Sie sowohl Eis für Endkund:innen herstellen, als auch die Gastronomie produzieren. Mit den Rezepturen wird noch experimentiert. Von Matcha-Cashew-Eis bis Miso-Sesam-Geschmack stehen einige auf dem europäischen Markt eher unkonventionelle Sorten auf dem Plan. Im Sommer 2024 will Gohan Power mit der Produktion starten und dann gibt es die Gelegenheit das vegane Eis hoffentlich hier und da zu probieren.

Instagram: [gohanpower.de](https://www.instagram.com/gohanpower.de)



Gohan Power Zen Eis



Nepalesische Gewürzmischungen

Seit mehreren Jahren betreibt das Team das Restaurant „Chulo“ mit nepalesischer Küche im Leipziger Westen. Nun soll das Geschäftsmodell erweitert werden. Nepalesische Gewürzmischungen, wie sie für das Restaurant selbst hergestellt werden sollen auch für Endverbraucher:innen verfügbar gemacht werden. Dazu hat das Team die Marke „Tantramantra“ aus der Taufe gehoben. Leckere nepalesische Gewürzmischungen sollen den Geschmack des „Chulo“ mit in die Küchen von begeisterten Köch:innen tragen. Dazu hat das Team bereits einen Online-Shop aufgesetzt, sucht aber auch nach lokalen Vertriebswegen in Leipzig. Auch bei Ge:Bäck gibt es schon ab und an eine Brezel oder Seele mit den Gewürzen on top. Seid gespannt und lasst euch verzaubern.

Kontakt: post@chulo-leipzig.de
Instagram: [tantramantraspices](https://www.instagram.com/tantramantraspices)
www.tantramantraspices.com

**TANTRAMANTRA
SPICES**

Tantramantra



Unkonventionelle pflanzlichen Bio-Fertig-Produkte als Alternative zur Wilderei.

Guerillafood produziert und vertreibt vegane Suppen aus biologischen Zutaten. Mit den Suppen, die geschmacklich die jeweiligen „Originale“ nachahmen soll auf Wilderei für die menschliche Ernährung aufmerksam gemacht werden. So gibt es bereits „Keine Haiflossensuppe“, „Keine Schildkrötensuppe“ und „Keine Hummersuppe“. Einen festen Anteil vom Umsatz lässt guerillafood Artenschutzprojekten zukommen. Als Sommerartikel befinden sich Burger und anderes Grillgut in Entwicklung. Guerillafood hat einen Online-Shop, ist auf dem Weg in den Einzelhandel und kann auch für Caterings angefragt werden – Irritation bei den Gästen ist garantiert und erwünscht.

Kontakt: info@guerillafood.de
Instagram: [guerillafood_original](https://www.instagram.com/guerillafood_original)
www.guerillafood.de

guerillafood



Takoyaki – japanisches Streetfood.

Sachi

René und Tomoko sind das Team hinter dem Takoyaki-Bike. Die beiden bieten Bällchen, die aus einer herzhaften Teigmischung hergestellt werden und mit verschiedenen Zutaten gefüllt sind, an. In Japan sind Takoyaki ein beliebtes Streetfood und werden oft auf Festivals, Märkten und in spezialisierten Takoyaki-Restaurants serviert.

Typischerweise enthalten sie Oktopus, der ihnen ihren Namen gibt („Tako“ bedeutet Oktopus auf Japanisch), aber sie werden bei Sachi auch mit anderen köstlichen Füllungen wie Käse oder Gemüse zubereitet. Die Zubereitung von Takoyaki ist ein wahres Handwerk – der Teig wird in eine spezielle Pfanne gegossen, die mit runden Vertiefungen versehen ist, und während des Backens werden die Bällchen gedreht. Das Ergebnis sind warme, knusprige Außenschichten und zarte, flauschige Innenseiten, die jeden Bissen zu einem Genuss machen.

Die Leckerbissen sind kleine Kunstwerke aus frischen Zutaten sowie einer Prise Magie und Humor. Mit ihrem Streetfood-Bike ist Sachi immer in Bewegung und will von Leipzig aus die Welt mit der japanischen Köstlichkeit beglücken.

Kontakt: edlingrene@gmail.com

Instagram: [sachi_jpn](https://www.instagram.com/sachi_jpn)



Weincafé mit frischem, handwerklich produziertem Hefegebäck.

In Zeiten von zunehmender KI-Unterstützung schauen sich auch Grafikdesigner:innen schon nach Alternativen um. Jonathan hat Lust auf eine eigene Gastronomie, deren Kern handwerklich produziertes, frisches Hefegebäck in verschiedenen Variationen bildet: Zum Frühstück ein fluffiges Brioche oder abends zum Wein eine Tartine, eine geröstete und kalt belegte (Toast)brotsscheibe. Drum herum vervollständigen selbst gemachte Salate, Aufstriche und ausgesuchte Weine das Sortiment. Thematisch soll es im Weincafé um Gemütlichkeit und die Lust am künstlerisch-literarischen Schaffen gehen. Ein Ort zum Verweilen, Notizen machen und Ideen schmieden. Mal gemütlich allein versunken in einem Sessel, mal gemeinsam in einer Tafelrunde. Inspiration und ein gut gefüllter Magen sind garantiert.

Kontakt: post@pielmayer.de

Instagram: [sammlungdeskleinengluecks](https://www.instagram.com/sammlungdeskleinengluecks)

SAMMLUNG
DES *kleinen*
GLÜCKS
✿

Weincafé



Gründungsklasse 3

April – November 2024

Spezialitäten der traditionellen umbrischen Küche in Leipzig

075Donca

Leonardo möchte mit 075Donca die Küche Umbriens, einer Region im Herzen Italiens, nach Leipzig bringen. An einem mobilen Stand soll zum Start Porchetta auf selbst gebackenem Fladenbrot serviert werden. Die Geschichte des Gerichts reicht bis in die Antike zurück und spiegelt die handwerkliche Meisterschaft der örtlichen Bauern und Handwerker wieder. Der Rollbraten aus Schweinebauch wird mit Knoblauch, Rosmarin und wildem Fenchel lang im Ofen gegart und erhält dadurch seinen charakteristischen aromatischen Geschmack. In der Snackvariante gibt es das Fleisch auch direkt in die Fladen eingebacken. Perspektivisch sollen weitere Spezialitäten der traditionellen umbrischen Küche, vielleicht sogar in einem eigenen Lokal, hinzukommen. Für 075Donca soll zukünftig Schweinefleisch aus regionaler und nachhaltiger Produktion verwendet werden. 075 steht für die Vorwahl von Perugia, der Hauptstadt von Umbrien und Donca für den in der Region gesprochenen Dialekt.

Kontakt: leonardo.caporali70@gmail.com
Instagram: [075donca](https://www.instagram.com/075donca)
www.075donca.com



Lecker, handgemacht und sättigend – Snack für Stillzeit, Kinder oder beim Sport

Leckere handgemachte Kugeln aus verschiedenen Trockenfrüchten, Nüssen und Haferflocken sollen bei Kugelhunger Energie in der Still- und Babyzeit für frisch gebackene Eltern liefern. Später sollen auch Kinder von den handgemachten Naschereien, einer vollwertigen Alternative zu hochverarbeiteten Süßigkeiten, profitieren. Die Kugeln schmecken lecker, sind von der Konsistenz her weich aber mit Biss und bieten Mineralstoffe, Vitamine und Energie, auch wenn man unterwegs ist oder mal keine Zeit zum Kochen hat. Beim Sport können sie eine sättigende Alternative bieten. Durch frische Zubereitung und direkte Versorgung von Verbraucher:innen in Leipzig und Umgebung kann aufwendige Verpackung und Konservierung verzichtet werden. Theresia, die studierte Ernährungswissenschaftlerin ist, hat bislang vier Rezepturen entwickelt, die immer wieder auf Begeisterung stoßen. Wenn möglich, sollen regionale Rohstoffe wie bspw. Haferflocken verwendet werden.

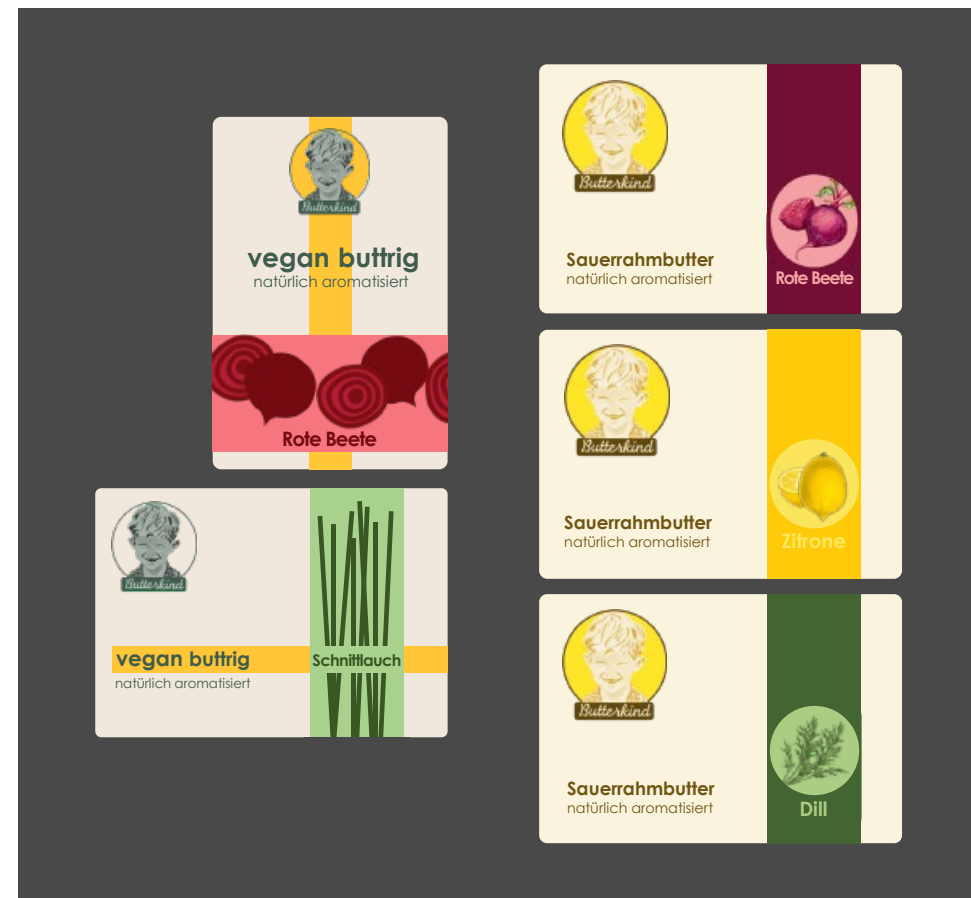
Kugelhunger



Buttervariationen für mehr Abwechslung auf dem Brot

Mit Butter geht mehr als nur Salz, Kräutermix oder Knoblauch, so die Idee von Alexander, der mit Butterkind ein paar eher selten zu findende Kreationen in die Regale bringen will. Die Produktfamilie, soll die Möglichkeiten von natürlich aromatisierter Butter auf eine sympathisch einfache, authentische und relevante Weise erweitern! Einfach und lecker soll die Butter werden und zwei Zutaten sollen reichen: Butter + X. Die Produktgestaltung von BUTTERKIND steht bereits. Jede Sorte bekommt ein charaktervolles „Familienmitglied“ auf die Verpackung. Das fertige Produkt bietet zukünftig eine genussvolle und schön anzusehende Alternative für den täglichen Brotaufstrich und das einfache Kochen.

Butterkind



Indonesische Gewürztees – ein Genuss

Zum Einstieg will Wedang leckere indonesische Gewürztees auf den Markt bringen. Alle Zutaten der wohltuenden Tees kommen von indonesischen Kleinbauern und werden hauptsächlich von Frauen aus sozial benachteiligten Lebenssituationen zu traditionellen Mischungen verarbeitet, die sich besonders durch ihre beeindruckenden Aromen und Farben auszeichnen. Wedang will mit den zukünftigen Erlösen antirassistische Projekte in Deutschland unterstützen und Projekte für eine bessere Geschlechtergleichstellung in Indonesien fördern.

Kontakt: info@wedang.eu

Wedang



Leckere Dumplings gefüllt mit frischen Zutaten aus der Region

Inspiziert von der Teigtaschenmanie in der Mongolei, hat sich das Team Nomadengelüste der Zubereitung von gefüllten Dumplings verschrieben. Zu verschiedenen Anlässen von Festivals, Pop-Ups und Marktständen bis Caterings werden Teigtaschen aus eigener Produktion serviert. Für letzteres gibt es auch weitere vegane Köstlichkeiten im Repertoire.

Der Fokus liegt bei den Zutaten auf Frische und Regionalität. Das Gemüse wird von einem ökologisch wirtschaftendem Kleinbetrieb südlich von Leipzig bezogen und für die Füllung verwendet oder auch mal zu Salat oder Kimchi als Beilage verarbeitet. Die Crew von Nomadengelüste lässt sich dabei auch von der saisonalen Verfügbarkeit inspirieren und macht Überschüsse vom Acker haltbar. Das Dreiergespann von Nomadengelüste ist mit viel Leidenschaft und Experimentierfreude dabei und spielt auch mit den Gedanken Dumplings tiefgekühlt für den Hausgebrauch zu produzieren.

Instagram: [nomaden_gelueste](https://www.instagram.com/nomaden_gelueste)

Nomadengelüste



Vegane Creme-Liköre ohne Ei und Sahne

Millet's produziert vegane Creme-Liköre auf Basis von Soja nach dem Vorbild von Sahnelikör. Es sind vier Geschmacksrichtungen verfügbar – Schokolade, SchokoChili, Spekulatius und der vegane Eierlikör. Rezeptentwicklung, Produktion, Abfüllung und Etikettierung erfolgt aktuell alles aus einer Hand. Christof, der Macher von Millet's, ist zudem viel in der Start-Up Szene unterwegs, hat mehrere Unternehmen gegründet, organisiert vegane Märkte und ist sehr umtriebig, was die Präsenz bei verschiedenen Messen angeht. Zur Zeit wird die Einführung im regionalen und überregionalen Lebensmitteleinzelhandel forciert, um die Zielgruppe zu erweitern und die Bekanntheit zu steigern. Bei Millet's sollen zukünftig mehr Zutaten selbst hergestellt werden und auch die Produktion einer alkoholfreien Version von mindestens einer Sorte wird vorangetrieben.

Kontakt: info@millets.de
Instagram: [millets_liqueurs](https://www.instagram.com/millets_liqueurs)
www.millets.de

Millet's



Wölkchen sind ein himmlischer Genuss

Die Wölkchen sind das erste Produkt einer Palette an Kuchen und Gebäck, vorwiegend vegan, bei der Sophie in der Produktion auf regionale Zutaten und traditionelle Rezepturen achten will, ohne viel Schnickschnack. So auch bei den Wölkchen - etwa muffingroße Küchlein in verschiedenen Variationen mit fruchtiger Füllung und knusprigen Crumbles on top. Wölkchen heißen sie wegen ihres himmlischluftigen Geschmacks und der kleinen drolligen Form. Die Zutaten werden soweit möglich von regionalen Produzenten bezogen.

Perspektivisch sollen die Wölkchen und andere Kuchen durch Catering an regionale Cafés, Festivitäten und Privatveranstaltungen verkauft werden. Über allem liegt der Traum eines Cafés, in dem es ein Angebot von leckerem und gesundheitsbewussten Gebäck geben wird. Es soll außerdem ein Raum für Gemeinschaft, Austausch und vielleicht auch etwas Pilates geschaffen werden.

Denn seit kurzem ist Sophie auch als Pilates-Trainerin in Leipzig aktiv. So verbindet sie im Nebenberuf zwei ihrer Passionen, das Backen & Pilates, zu Hause in ihrer Heimatstadt Leipzig.

Instagram: [sophies_cuisine](#)

Sophies Cuisine



Traditionelle Heilpflanzen zur Verbesserung der psychischen Gesundheit

Das deutsch-peruanische Team will mit einem Pulver aus verschiedenen Heilpflanzen, welche teilweise auch in der traditionellen Medizin zum Einsatz kommen, helfen die psychische Gesundheit zu verbessern. Dabei stützt sich das Team auf Studien, die belegen, dass ein verbessertes und vielfältigeres Darmmikrobiom positive Auswirkungen auf die körperliche und vor allem psychische Gesundheit hat. In Entwicklung sind auch verschiedene Snackprodukte, die die Wirkstoffe enthalten. Das Projekt ist in Zusammenarbeit mit verschiedenen NGOs aus der indigenen Community Perus entstanden und will auch zur lokalen Wertschöpfung vor Ort beitragen.

Psycho-Active Nature



Fruchtleder aus regionalem Streuobst

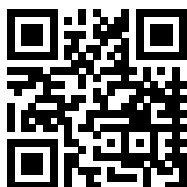
Mit seiner Passion für Landschaftspflege widmet sich Torsten der Herausforderung aus Streuobst mehr zu machen als „nur“ Saft. Mit Fruchtleder aus eigenem regionalem Streuobst entsteht eine leckere Süßigkeit, die die hiesige Kulturlandschaft schmackhaft macht und gleichzeitig einen Beitrag zum Erhalt alter Sorten und der Artenvielfalt auf den Wiesen leistet. Der Snack besteht zu 100% aus gedörrtem Fruchtpüree und wird in Handarbeit hergestellt.

Fruchtleder



Bewirb dich jetzt für ein Förderprogramm!

Du hast eine Gründungsidee im Bereich Lebensmittel? Regionale Wertschöpfung und qualitativ hochwertige Lebensmittel sind dir wichtig? Komm zur Gründungsküche! Wir unterstützen dich auf deinem Weg und begleiten dich von der Produktentwicklung bis zur Existenzgründung.



Du findest alle Informationen
zu Terminen und Bewerbung unter
www.gruendungskueche.de

Gründungsküche
Markranstädter Straße 8, 04229 Leipzig
info@gruendungskueche.de

Eine Kooperation von



Gefördert durch



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages