



BREADONAUTS TRIUMPHIERT BEIM ZWEITEN ONLINE-PITCH DES FOOD INNOVATION CAMP!

18. September 2020/in [Events](#), [FIC Pitch](#), [Pitch 2](#) /von [Mathias Jäger](#)

Brot aus der Pfanne ist der große Sieger beim zweiten Online-Pitch des Food Innovation Camp. Wieder betraten sechs Food-Startups die virtuelle Bühne und präsentierten sich in leidenschaftlichen und überzeugenden Pitches. Bei der Fachjury kam Breadonauts am besten an und sicherte sich damit ein Ticket für die Endauswahl zum FIC 2020 Food Award. Wie es dazu kam und wie das gesamte Event verlief, erfahrt ihr in unserer Zusammenfassung!

Für Food-Startups sind Auftritte bei Messen und ähnlichen Großveranstaltungen ein wichtiges Mittel, um sich Entscheidern aus der Branche vorzustellen. Diese Möglichkeit ist wegen der Corona-Krise momentan nicht gegeben. Umso wertvoller ist ein Format wie der Online-Pitch, der Startups zumindest eine virtuelle Bühne bietet. Das betonten auch die Jurymitglieder, die Sina Gritzuhn, Geschäftsführerin von Hamburg Startups und Initiatorin des Food Innovation Camp, zu Beginn vorstellte. Sie freuten sich darauf, auf diesem Weg neue Produkte, spannende Geschichten und inspirierende Gründerinnen und Gründer kennenzulernen.

Eine begeisterungsfähige Jury

Wie beim ersten Mal dabei waren Christian Metting aus dem Einkauf der REWE Nord, Hannah Horlacher, Einkäuferin bei QVC, und Alexander Djordjevic, Gründer von Foodist. Seinen Einstand als Juror gab Lutz Haufe, Geschäftsführer der fresh five* premiumfood GmbH, bekannt für die Eismarke KISSYO. Sie stehen für die vier Unternehmen, ohne die dieser Pitch gar nicht möglich gewesen wäre. Vielen Dank für die tolle Unterstützung!



Diese sechs Startups und ihre Produkte waren bei beim zweiten FIC Online-Pitch dabei

- Breadonauts Pfannenbrot
- TULIPANS KETO GRANOLA
- Beneto High Protein Pasta
- JoyBräu Proteinbier
- Kale&Me Gemüsebrühe
- SHANGHAI MATE

Den Anfang machten TULIPANS und Breadonauts

Nach kurzer Einleitung ging es auch schon los mit den Pitches, denen die Startups entgegengefiebert hatten. Eines können wir gleich vorwegnehmen: Alle waren bestens vorbereitet und brachten ihre Auftritte in den vier Minuten, die ihnen zur Verfügung standen, fast sekundengenau auf den Punkt. Den Auftakt machten Julia und Leo Tulipan. Sie machten auf übermäßigen Zuckerkonsum und die hohe Zahl an Übergewichtigen aufmerksam. Ihre Lösung: weniger Zucker und insgesamt weniger Kohlenhydrate, dafür mehr Lebensmittel aus dem Bereich „Keto“. Genau die hat [TULIPANS](#) im Angebot. Beim Pitch konzentrierten sie sich auf Granola und Cookie Bites. Die Jury lobte das schlüssige Konzept und das schöne Verpackungsdesign, fragte sich allerdings, ob der Low-Carb-Trend noch heiß ist.

Ein ganz heißer Trend war in diesem Frühjahr auf jeden Fall das Backen von Brot. Hefe war häufig ausverkauft, Corona machte die Menschen zu Selbstversorgern. Maria Perna, die Gründerin von [Breadonauts](#), ist allerdings keine, die sich an einen Trend anhängt. Sie hat ihr Pfannbrot entwickelt, weil ihre Tochter an Zöliakie, also Glutenunverträglichkeit, leidet. Auf Backwaren sollte sie trotzdem nicht verzichten, als experimentierte Maria mit glutenfreien Alternativen. Als dabei irgendwann der Backofen schlappmachte, musste eine Bratpfanne herhalten und das Pfannbrot war geboren. Inzwischen trägt es auch die stolze Vorsilbe „Bio“.

Die geballte Ladung Protein mit Beneto und JoyBräu

Während Kohlenhydrate bei der modernen Ernährung eher auf der Streichliste stehen, haben Proteine in letzter Zeit stark an Wertschätzung gewonnen. Eine wichtige Proteinquelle sind tierische Produkte, doch ist die konventionelle Tierhaltung aus vielerlei Gründen problematisch. Um die weiterhin wachsende Weltbevölkerung angemessen ernähren zu können, braucht es Alternativen. Eine davon sind Insekten. Lara Schuhwerk hat sich eingehend mit ihnen beschäftigt und mit ihrem Startup [Beneto](#) Nudeln entwickelt, denen Grillenmehl einen hohen Proteinanteil verschafft. Hinzu kommen noch Vitamin B12 und wertvolle Ballast- und Mineralstoffe. Diese Kombination beeindruckte die Jury ebenso wie die originelle Verpackung. Cleveres Marketing könnte der entscheidende Faktor werden, denn der Nudelmarkt ist hart umkämpft.

Das gilt sicherlich ebenso für den Biermarkt, doch auch hier könnte das Thema Protein unseren nächsten Kandidaten den nötigen Schub geben. Tristan Brümmer und Erik Dimter sind

leidenschaftliche Sportler, die lieber ein Bierchen trinken als den eigentlich angemesseneren Proteinshake. Deshalb haben sie [JoyBräu](#) entwickelt und für das Brauverfahren sogar ein Patent bekommen. JoyBräu ist alkoholfrei, in drei Sorten erhältlich und dank einer Extraportion Proteine besonders für Sportler geeignet. Seit 2018 erhältlich, konnten schon weit über eine Million Flaschen verkauft werden, wie Tristan in seinem Pitch verkündete. Dafür zollte die Jury ihren Respekt, ebenso für die innovative Produktentwicklung. Optimierungspotenzial sah sie allerdings noch beim Geschmack und der Schaumbildung des Biers.

Ein flüssiger Abschluss mit Kale&Me und SHANGHAI MATE

Von Bieren zu Säften, denn die sind die Spezialität von [Kale&Me](#). Mit Saftkuren ist das Startup schon seit ein paar Jahren erfolgreich. Es legt Wert auf hohe Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Eine eigene Produktionsstätte hilft, diesen Ansprüchen gerecht zu werden. Allerdings bleiben bei der Safftherstellung Trester genannte feste Rückstände, die bisher nicht genutzt wurden. Diese Form der Lebensmittelverschwendung wollten Gründerin Annemarie Heyl und ihr Team nicht länger hinnehmen und entwickelten eine Gemüsebrühe aus einigen der Reste. Die enthält mit 85 % einen außergewöhnlich hohen Gemüseanteil und ist eine gute Ergänzung zur Saftkur. In Planung sind zudem Müslis mit Obsttrester. Das gesamte Konzept fand die Zustimmung der Jury, nur die Verpackung könnte gerne etwas auffälliger sein.

Den Schlusspitch setzte Lara Maria Schön mit ihrer [SHANGHAI MATE](#). Sie schilderte ihre vergebliche Suche nach einem Erfrischungsgetränk jenseits der üblichen Zuckerbomben und künstlichen Energydrinks. Bei der Entwicklung einer Alternative half ihr der Vater, der eine Brauerei in Shanghai besitzt. Das Ergebnis ist zucker- und kalorienfrei und enthält nur natürliches Koffein aus aufgebühtem Mate-Tee. Der Verkauf von SHANGHAI MATE verlief bisher überwiegend über den Onlineshop, beim Marketing sorgt eine starke Präsenz auf Facebook und Instagram für Aufmerksamkeit. Deren große Bedeutung unterstrich die Jury, denn die Nachfrage nach Energie spendenden Getränken sei zwar groß, das Angebot aber auch.

Trommelwirbel und Tusch für das Pfannenbrot von Breadonauts!



Maria Perna, Gründerin von Breadonauts, hatte allen Grund zur Freude

Nach diesen tollen Pitches hatte die Jury die Qual der Wahl. Zunächst sah es nach einer längeren Diskussion aus, doch dann schälte sich bald Breadonauts als Favorit heraus. Hier stimmte einfach das Gesamtpaket: eine sympathische Gründerin mit einer stimmigen Geschichte, ein gelungener Pitch und natürlich ein Produkt, das im Trend liegt und durch die Verarbeitung in der Pfanne statt im Backofen auch noch ein echtes Unterscheidungsmerkmal mitbringt. All das sicherte Breadonauts den Tagessieg und einen Platz auf der Auswahlliste für den [FIC 2020 Food Award](#). Darüber werden wir in den kommenden Tagen und Wochen ausführlich berichten. Heute wollen wir uns noch einmal bei den teilnehmenden Startups, der Jury und unseren Unterstützern [REWE Nord](#), [QVC NEXT](#), [Foodist](#) und [KISSYO](#) bedanken. Es war wieder ein Fest, und es wird nicht das letzte dieser Art bleiben!



Familienunternehmen BREADONAUTS haut das Brot in die Pfanne