

Reutlinger General-Anzeiger

START-UP

Münsinger Eis-Produzent legt sich mit Branchenriesen an

Ein Münsinger Eis-Produzent legt sich mit leichten Schleckereien mit den Branchenriesen an

Von [Steffen Wurster](#) 02.01.2019, 07:45



Marvin Stenzel mit den neuen, maschinell gefertigten Bechern. Im ersten Jahr wurden sie noch von Hand beklebt. FOTO: WURSTER

MÜNSINGEN. Noch rechtzeitig vor Weihnachten bekam die Münsinger Tafel ein zusätzliches Angebot, eine randvoll gefüllte Speiseeistruhe. Das mag um diese Jahreszeit ungewöhnlich erscheinen, aber mal ehrlich, ein gutes Eis schmeckt bei jedem Wetter.

In die Jahreszeit passt die Spende bei näherem Nachdenken also durchaus. Ungewöhnlicher ist deswegen vielleicht die

Herkunft der Leckerei. Der Spender ist nämlich ein Münsinger Unternehmen, das sich von der Alb aus mit einer eigenen, kleinen aber feinen Produktpalette mit den Nahrungsmittelgiganten Nestlé und Danone um die knappen Regalplätze in den Supermärkten streitet.

Wie kommt man auf die Idee, ein neues, ein eigenes Speiseeis zu kreieren? Es liegt ja schon einiges an Auswahl in den Tiefkühlregalen. Vielleicht war für die Gründung des Unternehmens ja weniger die Produktidee und mehr die Gruppe der Gründer entscheidend. Marvin Stenzel, heute Chief Executive Officer, auf Hochdeutsch Geschäftsführer, und mit 25 Jahren der jüngste Eigner, absolvierte eine kaufmännische Lehre, die ihn offensichtlich nicht auslastete. Nebenher war er als Ernährungs- und Fitnessberater unterwegs und kennt daher den Unterschied zwischen Fett und Eiweiß.

Das erste Eis war grauenhaft

Bankkauffrau Kamylla Brandini brachte Kenntnisse über Finanzierung ein. Und sie lebt in der Schweiz, was für das Start-up noch Folgen haben sollte. Und der Dritte im Bunde, Lukas Zwiessle, macht zurzeit seinen Master in Unternehmenskommunikation, »er ist der kreative Kopf im Team«, beschreibt ihn Stenzel. Und so einen braucht man, wenn man irgendwann mal in aller Munde sein will. »Woher wir uns kennen, bekommen wir schon selber nicht mehr zusammen«, grübelt Stenzel. Auf jeden Fall habe man irgendwann im Jahr 2015 beschlossen, alle Erfahrungen zusammenzupacken und gemeinsam irgendetwas zu machen.

Aber warum ausgerechnet Eis? »Im Sommer gibt es nichts Schöneres«, erinnert sich Stenzel an die Zeit im Freibad oder auf dem Tübinger Marktplatz mit einer Tüte in der Hand. Kein Problem für Heranwachsende, die verdauen noch alles. Ein Erwachsener sollte aber nach dem Genuss einer Portion mit herkömmlicher Rezeptur auf die weitere Nahrungszufuhr verzichten. »Nur noch Wasser und Salat ohne Dressing«, beschreibt Stenzel die Folgen des Sündenfalls.

Warum also nicht versuchen, mal ein Eis zu mischen, mit wenig Zucker und wenig Fett? Und dafür mit hochwertigem Molkenprotein als Basis? Also ein Protein-Shake zum Lutschen? Mit viel kalorienarmen Zutaten aber wenig Erfahrung in der Lebensmittelproduktion mischten die drei mutig ihr erstes Eis zusammen. »Es schmeckte grauenhaft«, erinnert sich der CEO mit Schaudern.

In der Abgeschlossenheit eines Schweizer Biobauernhofs mit eigener Eisküche wurde deswegen so lange an der Rezeptur getüftelt, bis das Ziel erreicht war: gesund, gefällig, vor allem aber wohlschmeckend. Und auch die Geschmacksrichtungen müssen sich aus dem Großserieneinerlei hervorheben. Erdnusseis mit Erdbeersoße hat hierzulande noch keiner im Programm, die mutigeren Amerikaner trauen sich schon länger an die herzhaft-fruchtige Kombo. Der Banana-Bang erinnert an den Klassiker Bananensplit, natürlich kalorienreduziert, und der joghurtbasierte leichte Mango-Mix passt zu den ganz heißen Tagen, glaubt Stenzel.

Das eigene Produkt im Regal

Und jetzt zu den Festtagen? Da empfiehlt sich ganz klar Shaka-Lada. Ein Schoko-Eis aus Zartbitterschokolade mit knackigen Schoko-Stückchen. Da kommt sogar der von Präsident Donald Trumps so heiß geliebte Mar-a-Lago-Three-Layer-Chocolate-Cake in Cremigkeit und Aroma nicht gegen an.

Die Schwäbische Alb setzt sich also geschmacklich gegen Florida durch. Und im Standortwettbewerb gegen das Unterland. Im Mai hat sich Pro Delight im Münsinger Gewerbegebiet angesiedelt, eigentlich kommt das Start-up-Unternehmen aus Tübingen. Aber dort sei das Klima für Neugründungen nicht so wachstumsförderlich, wie er es gern gehabt hätte, begründet Stenzel den Umzug. Zwar sei man hier ein bisschen vom Schuss, aber die Mietpreise für Gewerbeimmobilien stimmen und die Verkehrsanbindung auch. In Münsingen sitzen Herz und Hirn des Unternehmens. Hier werden Kunden gewonnen, das wachsende Vertriebsnetz gesteuert, die Marketing-Ideen entwickelt und neue Geschmacksrichtungen verkostet, und das auch mit Mitarbeitern aus Münsingen.

Im ersten Sommer beklebten die Unternehmensleiter Eisbecher und -truhen noch selbst mit der Hand. Mittlerweile ist man eine Runde weiter, Pro Delight steht seit vergangenem Jahr in den Kühlschränken verschiedener Supermarktketten. »Es ist schon etwas besonderes, wenn man das eigene Produkt in den Einkaufswagen legen kann«, schmunzelt Stenzel.

Auf der Alb ist man gut angekommen, Sarah Rohloff von der Wirtschaftsförderung Münsingen konnte Pro Delight schon zur Teilnahme an den Münsinger Gesundheitstagen überreden, und jetzt kam die Unterstützung der Tafel hinzu. »Wir wollten etwas zurückgeben«, erklärt Stenzel. (GEA)

MÜNSINGEN