

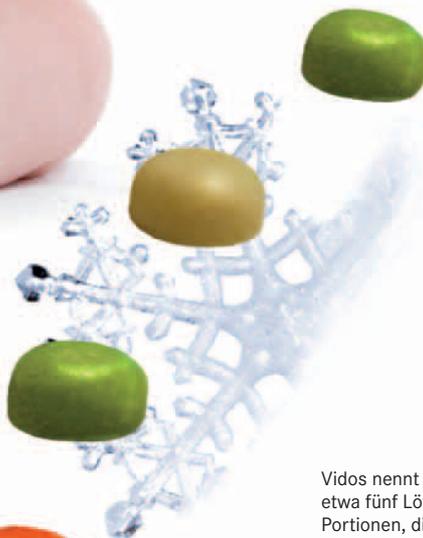
Cool!

Babybrei

jetzt auch

tiefgekühlt

Babyviduals aus Nürnberg bietet ein neues Ernährungssystem für Babys ab dem vierten Monat – kleine tiefgekühlte Portionen aus purem Frucht-, Gemüse- und sogar Fleischbrei.



Vidos nennt Babyviduals seine etwa fünf Löffelchen großen Brei-Portionen, die leicht zu dosieren und aus der Tiefkühlung heraus schnell zuzubereiten sind.



Tiefgekühlte Babynahrung ist in Deutschland nicht verbreitet. Wolfgang Pöhlau ist vor wenigen Jahren mit seiner Firma Babyviduals aus Nürnberg angetreten, das zu ändern. Er produziert einfach portionierbare, dampfgegarte und schockgefrostete Babynahrung für Kinder ab dem vierten Lebensmonat. Natürlich durch und durch Bio und Zusatzstofffrei.

Die Babyviduals GmbH aus Nürnberg wurde 2010 gegründet. „Schuld“ daran waren Wolfgang Pöhlaus Patenkinder; deren Mütter waren mit der im Handel erhältlichen Babynahrung nicht in dem Maße zufrieden, wie es sich junge Eltern wünschen und für ihren Nachwuchs fordern. Lebensmittelingenieur Pöhlau, vorher unter anderem bei einer namhaften Nürnberger Firma im Bereich der Lebensmittelverfahrenstechnik tätig, erkannte die Chancen, nutzte die Verbesserungsmöglichkeiten und wagte schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit.

Er kündigte seine Anstellung und entwickelte Prototypen verschiedener Sorten von Obst- und Gemüsebrei. Nach der Bio-Zertifizierung erfolgte schnell der Verkaufsstart im Großraum Nürnberg durch Direktbelieferung an die Besteller. Neben zufriedenen Kunden gab es im Jahr 2012 den bayerischen Innovationspreis als Bestätigung und Anerkennung.

Für die Produktion wird ausschließlich Bio-Obst, Bio-Gemüse und Bio-Fleisch verwendet, verspricht Pöhlau. Die frischen Zutaten werden schonend im Dampfgarer zubereitet, anschließend püriert, in kleine Förmchen gefüllt und schließlich schockgefrostet. Die fein pürierten Breiportionen für den Beikost-Start – das Unternehmen nennt sie „Vidos“ – haben etwa die Größe von fünf gehäuften Teelöffeln und sind damit fast beliebig zu portionieren. „Alle unsere Produkte kommen ohne jegliche Zusätze wie Verdickungsmittel oder Gewürze aus und schmecken so



Firmengründer Wolfgang Pöhlau greift in seiner Babybrei-Manufaktur auch selbst zum riesigen Kochgerät, bevor der Brei in Förmchen dosiert und chargenweise eingefroren wird. Ausgeliefert wird im Raum Nürnberg und Teilen von Berlin mit den eigenen Lieferfahrzeugen.

pur und rein wie tatsächlich frisch zubereitet“, erklärt der Firmengründer.

Die gängige Gläschenkost wird zum Haltbarmachen hoch erhitzt. „Mit der

Schockfrostung kann die tiefgekühlte Babynahrung wesentlich schneller, vor allem aber schonender produziert werden“, versichert Pöhlau. Dies zeige sich auch im Ergebnis durch mehr Nähr-

Kommentar Branchen-Aufgabe TK-Babykost

„Frischer als frisch“ – Trotzdem hat die Tiefkühlkost eine ganz entscheidende Bastion noch nicht für sich erobern können: Die Babykost.

Doch das ändert sich gerade: Babyviduals in Nürnberg rannte vor drei Jahren offene Türen bei Eltern ein und schaffte es schon, sich regional einen Namen zu machen. Nun fasst Firmengründer Wolfgang Pöhlau die Überregionalität ins Auge und hat auch schon nach Berlin expandiert.

Für die Tiefkühlwirtschaft ist das ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg zum verdienten Image. Sie sollte diesen Weg als Branche unterstützen, wo sie kann – oder auch als Mitbewerber vorantreiben. Denn auf diesem Feld lässt sich viel Gutes für das Image der Tiefkühlkost erreichen. Jörg Rüdiger



Bio-Kartoffeln, Wasser – und sonst nichts. Die Vidos, die die Babyviduals Fahrzeuge ihren Kunden liefern, kommen ohne jede weitere Zutat aus.

stoffe und einen natürlicheren Geschmack. Das Unternehmen bietet seine Frucht- und Gemüse-Vidos in Verpackungen zu 300 Gramm an. Je nach Geschmacksrichtung bedeutet dies zirka 22 Vidos pro Einheit. Momentan werden die Sorten Kartoffel, Karotte, Kürbis, Pastinake, Apfel, Birne, Brokkoli, Erbse und Blumenkohl angeboten. Darüber hinaus auch Rind und Hühnchen, diese beiden in Packungsgrößen zu 150 Gramm.

Die tiefgekühlten Vidos lassen sich von den Eltern wie eine Art Baukastensystem je nach Geschmack der Kinder zu einem individuellen Brei kombinieren. Ohne vorheriges Auftauen können sie im Wasserbad oder in der Mikrowelle zubereitet werden. Geliefert wird die Babynahrung in verschweißten Kunststoffbeuteln und wiederverschließbaren Faltpackungen. Damit falle für die jungen Mütter und Väter auch die Entsorgung leichter, da der ständige Gang zum Glascontainer sich erübrige, erklärt Pöhlau.

So zufrieden die Kunden auch waren und so positiv sich das Geschäft im Nürnberger Raum auch entwickelte, so

hatte das junge Unternehmen dennoch ein Problem: die Kunden entwachsen zu schnell der Zielgruppe des Produktes. Daher entwickelte Pöhlau zusätzlich zu den Vidos noch die Vidulis für Kinder ab dem zehnten Monat. Hierbei handelt es sich um vorgegarte Gemüsestücke, die helfen sollen, das Kauen zu erlernen. Wird bei der Herstellung der Vidos zumindest noch Wasser hinzugefügt, um ein optimales Mundgefühl für das Baby herzustellen, wird bei der Produktion der Vidulis sogar darauf verzichtet. Die Vidulis werden bisher in den Geschmacksrichtungen Brokkoli (150 Gramm Packung), Karotte (250 Gramm) sowie Erbsen und Mais (je in 300 Gramm Packungen) angeboten.

Für die Herstellung der kleinen tiefgekühlten Portionen aus sortenreinem Frucht- und Gemüsebrei, bezieht das Unternehmen nach eigenen Angaben nur Früchte und Obst von ausgewählten und kontrollierten Erzeugern, die eine durchgängige, transparente Bio-Produktionskette nachweisen können. Eigene Schadstoffkontrollen und mikrobiologische Untersuchungen sollen die Pro-

duktsicherheit weiter erhöhen und bestätigen.

Neben dem Lieferservice verkauft Babyviduals seine Produkte auch an ausgewählte Bioläden und an Bioladenketten in Nürnberg und Umgebung. Anfang 2013 wurde auch der Verkauf und die Auslieferung in Berlin gestartet. Einmal wöchentlich werden die Kunden auf Wunsch direkt an der Haustür beliefert.

Seit drei Jahren behauptet die kleine Firma sich nicht nur auf dem Markt, sondern ist in dieser Zeit stetig gewachsen. Sein Unternehmen habe die Marktfähigkeit des Produktes bewiesen, so Pöhlau. Nun schaut er sich nach Möglichkeiten um, die Produkte in größerem Stil produzieren und vermarkten zu können. „Zur Zeit sind wir daher auf der Suche nach geeigneten Lieferanten für Produktions- und Lagerequipment im Bereich Tiefkühlung“, beschreibt Pöhlau die aktuellen Herausforderungen. Der Mangel, dass tiefgekühlte Babynahrung in Deutschland nicht im LEH zu finden ist, könnte also schon bald behoben sein... mb