

Kulmbachs Müsli-Mann

WIRTSCHAFT Lutz Focke produziert Bio-Müsli ohne jegliche Zusätze. Er will sich so vom Markt abheben. Einige Lebensmittel-Ketten hat er schon von seinem Konzept überzeugt.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
ALEXANDER HARTMANN

Kulmbach – Er ist Kulmbachs Müsli-Mann: Lutz Focke, der mit seinem Start-up-Unternehmen „Purmuesli“ für Furore sorgt. Der 51-Jährige setzt auf gesunde Lebensmittel, möchte sich sogar vom herkömmlichen Biomarkt absetzen. Denn Bio sei nicht gleich Bio, sagt Focke. „Ich verwende nur die besten Zutaten, vermeide anders als die Bio-Industrie jegliche Zusatzstoffe oder auch Zuckerzusatz.“ Er bietet ein Biomüsli ohne jegliche Chemie, ohne Palmfett, ohne Soja, dafür mit vielen natürlichen Nährstoffen an.

Qualitativ hochwertige Rohstoffe sind teuer. Und so hat „Purmuesli“ natürlich seinen Preis. Zwischen 5,79 Euro und 6,89 kostet die 400-Gramm-Packung seiner vier Sorten, die es inzwischen in etlichen Lebensmittel-Einzelhandelsketten in der Region zu kaufen gibt.

Ob er in einer Zeit, in der viele nach dem „Hauptsache billig“-Leitsatz einkaufen, eine Marktchance hat? Focke ist davon überzeugt: „Natürliche Produkte sind gefragt. All die, die auf ihre Gesundheit achten, sind auch bereit, dafür Geld auszugeben.“

Im eigenen Keller

Der Kulmbacher produziert das Müsli in seinem eigenen Keller.

„All die, die auf ihre Gesundheit achten, sind bereit, dafür Geld auszugeben.“

LUTZ FOCKE
„Purmuesli“

Mit Haarnetz, Mundschutz und Handschuhen ausgestattet, mischt er seine Rohstoffe, füllt diese dann in Dosen ab. Die Dosen hat er anfangs selbst mit dem „Purmuesli“-Logo beklebt. Jetzt lässt er sie fertig liefern.

Alles in einer Hand

Auch die Abfüllung per Hand hat ausgedient. „Ich lasse die Dosen inzwischen von einem Lohnmischer abfüllen“, sagt Focke. Liegen Produktion, Marketing und Vertrieb bis dato in seiner Hand, so plant er, Mitarbeiter einzustellen und diese mit Aufgaben zu betrauen. Denn Focke will wachsen. 8000 Müsli hat er in gut einem Jahr verkauft. Sein mittelfristiges Ziel: „Ich will pro Tag ein paar 100 Müsli an den Mann oder die Frau bringen.“

Viel ausprobiert

Wie er auf die Geschäftsidee gekommen ist? Er habe selbst gesundheitliche Probleme gehabt, seine Ernährung umgestellt und sei in der Folge auf „Purmuesli“ gekommen. Er habe Bücher gelesen, sich mit Ernährungsexperten, Ärzten und Heilpraktikern unterhalten und sich so in das Thema gesunde Ernährung eingearbeitet. „Ich habe viele Zutaten ausprobiert und versucht, sie so zu kombinieren, dass der Nährstoffgehalt ausgewogen ist.“

Seine Produkte tragen das Biosiegel „BCS Öko Garantie“. Die vier Sorten „Schoko Kokos

„Das Thema zuckerfrei ist bei vielen Kunden ganz oben angesiedelt.“

JUTTA HOLLWEG
Rewe-Markt Kulmbach



Lutz Focke hat das Biomüsli bis dato selbst gemischt und es in Dosen abgefüllt.

Fotos: Alexander Hartmann

Knusper Müsli“, „Schoko Müsli ohne Reue“, „Blaubeer Knusper Müsli“ und „Garten Früchte Müsli“ hat er im Angebot.

Im Früchte-Müsli sind neben Hafer- und Dinkelflocken Sonnenblumenkerne, gepufftes Amaranth, getrocknete Apfelfwürfel, getrocknetes Apfelpulver, gefriergetrocknete Himbeerstücke, geschrotete Leinsamen und gefriergetrocknete Erdbeerstücke enthalten. Eine gesunde Mischung, die ankommt und auch schon viele Einzelhändler in der Region überzeugt hat.

Im Rewe-Markt ist Müsli gefragt

Auch im Rewe-Markt in der Lichtenfelser Straße steht das „Purmuesli“ in den Regalen. Und es ist bei den Kunden gefragt, wie Inhaberin Jutta Hollweg mitteilt. „Die Nachfrage nach Bio-Marken wächst. Die Kunden ernähren sich immer bewusster und schauen auf Produkte aus der Region. Und das



Die Verpackungsboxen hat er bisher selbst mit dem „Purmuesli“-Logo beklebt.

Thema zuckerfrei ist bei vielen ganz oben angesiedelt.“ Ihr Markt sei einer der ersten gewesen, der Lutz Fockes Müsli verkauft habe. Wie Jutta Hollweg mitteilt, gibt es „Purmuesli“ mittlerweile in vielen Rewe-Filialen in Franken.

8000

Müsli-Dosen hat der Kulmbacher Lutz Focke mit seiner „Firma Purmuesli“ bis dato verkauft.