

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: "Meet the newcomers"

CrunchyFair: Das Einhorn zum Knuspern

Einhörner gibt es ja bekanntlich nicht. Dennoch haben sich Judith Barthen und ihr Mann Michael Huberty-Barthen gemeinsam auf die Suche nach ihnen begeben. Die beiden Unternehmensgründer kreierten ein neuartiges Knuspermüsli, das vollständig auf Zucker, Kohlenhydrate und Fette verzichtet. "Wir wollen mit unseren ungezuckerten, fettfreien und handgemachten Low-Carb Müslis sprichwörtlich das Einhorn der Müslibranche sein", sagt Judith Barthen.

Aus gesundheitlichen Gründen stellte sich das Gründerpaar im Jahr 2015 einer ganz besonderen Herausforderung: Sechs Monate ernährten sich beide ohne Zucker und Fett bio-vegetarisch und verzichteten auch noch auf Kohlehydrate. Aus Mangel an Alternativen kreierten sie in dieser Zeit in ihrer Küche ein veganes Low-Carb Bio-Knuspermüsli, das ohne den Einsatz von Zucker und Fett produziert wird. Damit legten sie den Grundstein für das Unternehmen, das seit August 2016 am Markt ist.

„Unsere Knuspermüslis sind von Natur aus zuckerarm, kohlenhydratreduziert sowie präbiotisch, eiweiß- und ballaststoffreich. Die präbiotischen Eigenschaften wirken zusätzlich positiv auf die Darmflora und unterstützen eine ausgewogene und gesundheitsbewusste Ernährung“, erläutert Michael Huberty-Barthen das Konzept, das den Menschen die Geschmacksfreiheit zurückgeben will.

„Jeder soll selbstbestimmt die Süße seines Knuspermüslis variieren dürfen“, erklärt der CrunchyFair-Mitgründer. Mit der Idee zielt das Unternehmen auf eine breite Zielgruppe von Müslifans bis hin zu Konsumenten, die sich auch präbiotisch und kohlenhydratbewusst ernähren wollen. Die Produkte werden in Handarbeit nachhaltig in den Werkstätten für behinderte Menschen der Dorfgemeinschaft Camphill in Steinfurt im ländlichen Münsterland hergestellt. Dabei arbeitet CrunchyFair mit der biozertifizierten Camphill-Bäckerei zusammen.

Zur BIOFACH 2018 haben die Knusperspezialisten drei weitere Müsli-Varianten im Gepäck. Diese Sorten schlagen ganz bewusst eine neue Geschmacksrichtung ein und enthalten neben Dinkel und Hirse auch Früchte wie Mango und Wildbrombeeren. Außerdem wird ein Müslisnack vorgestellt. „Geschmacklich setzten wir mit den neuen Sorten nochmal eins drauf und beweisen erneut, dass man Müslis und Snacks auch ohne zusätzliche Zucker und Fettbindemittel von Hand nachhaltig herstellen kann“, sagt Judith Barthen. „Wir glauben fest daran, dass wir nicht die Einzigen sind, die im Müsli-Regal nach diesen Einhörnern Ausschau halten“.

Veranstalter

Organizer

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 111 8606-0
F +49 9 111 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

Vorsitzender des Aufsichtsrates Chairman of the Supervisory Board

Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

Geschäftsführer

CEOs

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registergericht

Registration Number
HRB 761 Nürnberg

Internationaler Schirmherr International Patron



Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



CrunchyFair (www.crunchyfair.de) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.