



Von der Hand in den Mund: „Warum kann man Knete nicht essen?“ fragten Sarah und Luisa ihren Vater Stefan Kaczmarek. Der fand die passende Antwort, indem er gemeinsam mit seinen Töchtern Essknete erfand.



Fotos: Marc Wuchner



# Familie mit Knete

Die Kaczmareks aus dem Taunus erfinden Essknete, bringen sie zur Serienreife und gründen eine GmbH. Jetzt soll das Produkt in den Lebensmittelhandel – erster Abnehmer sind die Hit-Märkte der Dohle-Gruppe.

Von Jan Mende

Der Mann mit der Knete lebt in einem Haus ohne Nummer. Stefan Kaczmarek hat keine Zeit für die Verschönerung seines Eingangsbereichs. Er hat Wichtigeres zu tun. Momentan grübelt er über der Frage, wie er Knete zu Knete machen kann. Genau genommen handelt es sich um Essknete – einen farbigen Teig, der zwar wie die beliebte Bastelmasse aussieht, sich genauso anfühlt, aber wie Streuselkuchen schmeckt und sogar gebacken werden kann. Damit will Kaczmarek den Markt aufrollen.

Sarah, 8, und Luisa, 5, seine Töchter, hatten die Idee. Fast ein halbes Jahr stand der Vater hernach mit ihnen am heimischen Herd und rührte immer neue Teigvarianten zusammen. Im Frühjahr 2006 hatten die drei Hobbyköche dann endlich einen Brei zusammen, der ihren Ansprüchen gerecht wurde – die Essknete war geboren. Der Name ist inzwischen geschützt. Die Rezeptur ebenfalls. Ein Patentanwalt hat das erledigt. Die Rovema Gruppe in Fernwald kümmert sich derzeit um die passende Verpackung. Ein fränkischer Backmittelhersteller hat das Rezept so weiterentwickelt, dass es nun auch ohne frische Eier auskommt und industriell gefertigt werden kann.

Kaczmarek hat alles aus eigener Tasche bezahlt. Jetzt will er wissen, ob sich die Investition lohnt. Erste Indizien dafür gibt es. So wollte ihm beispielsweise ein deutscher Lebensmittelhersteller – einer, dessen Name für Backmischungen steht – die Rezeptur bereits abkaufen. Die gebotene Einmalzahlung von 20 000 Euro erschienen dem gelernten Kommunikationselektroniker aus dem Taunus jedoch als zu gering. „Was“ so fragt er, „hätte ich denn meinen Töchtern später erzählt, wenn ein wirklicher, lang anhaltender Er-

folg daraus wird?“ Er will die vorwurfsvolle Nachfrage vermeiden, also arbeitet der 37-Jährige nicht mehr nur als IT-Berater und Aufsichtsratsmitglied der IT-Verbundgruppe Synaxon AG, sondern ist nun auch Geschäftsführer seiner eigenen „123 Nahrungsmittel GmbH“. Ermutigt von Bekannten, von Eltern, von einem Wirtschaftsprofessor und von mehr als 10 000 Besuchern seiner Website [www.essknete.de](http://www.essknete.de), will er die Kreation aus seiner Küche nun in den Backmischungsregalen namhafter Lebensmittelhändler unterbringen. „Natürlich kann ich nicht wissen, ob das im Markt ankommt“, sagt der Jungunternehmer. Er glaubt jedoch daran. Zahlen, die dem Glauben ein Fundament geben, hat er auch schon erhoben. Immerhin sagen 82 Prozent der 176 Interviewten, die an einer Umfrage auf seiner Website teilgenommen haben, dass sie das Produkt kaufen würden. Die Familie will ihre Erfindung für 4,99 Euro je 100 Gramm an den Endkunden bringen. „Das ist ein Preis, der zwischen normaler Knete und Backmischungen liegt“, hat das Oberhaupt ausgerechnet. Wer so viel Vorarbeit leistet, ist sich selbstredend auch über die Größe der Zielgruppe im Klaren. „In Deutschland gibt es 12,5 Millionen Kinder im Alter bis 14 Jahre“, weiß Kaczmarek. „In Europa sogar 60 Millionen.“ In der Befragung gaben die Respondenten an vier- bis fünfmal pro Jahr eine Packung Essknete kaufen zu wollen.

Die Hit Handelsgruppe ist von diesen Argumenten überzeugt. Sie wird die Knete der Familie noch in diesem Jahr ins Sortiment aufnehmen. Welche Erwartungen man an das Produkt knüpft, verrät Sprecher Lars Karlauf auch auf Anfrage nicht. Vielleicht ist es ja nur ein Versuch. Warum auch

nicht? Vielleicht, weil es schon Salzteig gibt, der ja ebenfalls geformt wird und anschließend verzehrt werden kann? Kein Argument für den Knetgourmet im Taunus. Schließlich sei das salzige Aroma wesentlich weniger schmackhaft für Kinder als seine Mixtur. Und was ist mit dem Einwand, dass man ja ohnehin jede in Deutschland erhältliche Knete essen kann?

„Haben Sie die schon mal probiert?“, kontert Kaczmarek. Sein Gesichtsausdruck vertreibt jeglichen Gedanken daran. „Es gibt zwar essbare Knete, wir aber sind die Ersten, die Essknete entwickelt haben.“

Der Pionier weiß, was er tut. Als IT-Fachmann hat er sein bisheriges Arbeitsleben damit verbracht, Firmen zu beraten, Strukturen aufzubauen, Niederlassungen, also Unternehmen, aus dem Boden zu stampfen. Der Enddreißiger ist wissbegierig, schafft es sogar, neben all seinen professionellen, familiären und passionierten Verpflichtungen, an den Wochenenden einen international ausgelegten MBA-Studiengang zu belegen. Dass er auch schon Marathon gelaufen ist und zuweilen bereits um 5 Uhr morgens in die Laufschuhe schlüpft, um sich darauf vorzubereiten, überrascht kaum noch.

Stefan Kaczmarek ist ein rastloser Machertyp, der trotz aller Aktivitäten wie die Ruhe selbst wirkt. Eigenschaften, die er brauchen kann. Das weiß er. „Denn es wird sicher nicht leicht für uns als Familie mit unserer kleinen 123 Nahrungsmittel GmbH in einem derart umkämpften Markt wie dem Lebensmittelmarkt zu bestehen.“ Zumal bei weitem nicht alle Menschen, die von seinem Bastelspaß für den Backofen Wind bekommen, auch begeistert davon sind. Die Kritiker lassen sich in drei Großgruppen einteilen: Menschen, die das Spielen mit Lebensmitteln aus Prinzip ablehnen.

Leute, die aus hygienischen Gründen niemals Essknete anrühren würden. Oder Moralisten, die auf hungernde Kinder in Afrika verweisen, es also ablehnen, dass sich hiesige Wohlstandskinder mit farbigem Teig den Bauch voll schlagen.

Der Vater der Knete nimmt diese Einwände durchaus zur Kenntnis, gibt jedoch zu Bedenken, dass schon seit etlichen Jahren Überraschungseier, Happy Hippos und anderes Spielzeug als Lebensmittel verkauft würden. Seinen Glauben an den Erfolg vermögen die Kritiker nicht zu schmälern. Er sagt: „Es handelt sich um ein Produkt mit Coolness-Faktor“. Der Kult ginge sogar soweit, dass Gäste seiner Töchter enttäuscht nach Hause gingen, wenn die Knete im Kühlschrank bleibe.

Dort kann die geformte Masse im übrigen zwei Tage lagern. So zumindest steht es auf der vorläufigen Verpackung. Empfohlen wird jedoch, die im bunten Glanz der Lebensmittelfarbe erstrahlenden Fantasie-Figuren noch am selben Tag zu verzehren. Man kann sich durchaus satt essen daran – mit dem Inhalt einer Packung lässt sich gut ein Backblech füllen. Ungesund sei das Ganze nicht, versichert der Innovator. „Wenn wir nicht auf die Lebensmittelfarbe angewiesen wären, dann hätten wir sogar ein Bio-Siegel bekommen“, behauptet er. Doch der Verzicht auf Farbe sei leider nicht möglich, weil „es sich ja um ein Spielzeug handelt“.

Eines, das nun im Supermarkt, dem bevorzugten Absatzkanal der Familie, verkauft werden soll. Kaczmarek hat bereits ausgerechnet, ab welcher Menge Skaleneffekte eintreten, seine GmbH also zumindest die Kosten deckt. Der Mann mit der Knete nimmt seine Aufgabe als Geschäftsführer ernst. Das Lachen hat er dennoch nicht verlernt. Er sei jetzt CEO, scherzt er. „Das bedeutet: Chief Essknete Officer.“ ■



Foto: privat

Erfinderisch: Stefan Kaczmarek

