

Schale backen, füllen und essen

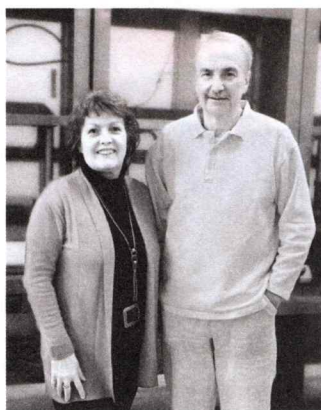
Die Firma Füllett aus Dresden (DE) hat lang an essbaren Schalen getüftelt. Das Resultat kann sich sehen lassen.

Frau Thiele, mit Ihrem Mann Wolfgang Linke haben Sie vor Jahren damit begonnen, an einer Alternative zu Einweggeschirr zu tüfteln. Wie kam es dazu?

Marion Thiele: Die Idee dazu entstand Mitte der 90er Jahre im eigenen Catering-Unternehmen. Wir suchten eine nachhaltige Alternative zum Einweggeschirr, sind damals auf dem Markt aber nicht fündig geworden. Deshalb beschlossen wir, ein Produkt nach unseren eigenen Vorstellungen zu entwickeln. Das Resultat heisst Füllett.

Was ist das genau?

Füllett ist der Begriff für eine essbare Formbackware, welche aus den Hauptrohstoffen Weizen-, Roggenmehl und Rapsöl gebacken wird. Füllett sind vegan, kommen ohne jegliche Zusatzstoffe aus und sind biozertifiziert. Aktuell gibt es die schalenförmigen, sehr feuchtigkeitsbeständigen Füllett in den Grössen Mini (20 Milli-



«Innovationen wie essbares Geschirr bedürfen für einen Marktvorsprung neuer Technologien. Den Mut dazu haben meist nur KMU.»

Marion Thiele, Füllett, Dresden (DE)

liter) für Fingerfood, Midi (50 und 100 Milliliter) für Snacks und in Maxi (250 Milliliter) zum Beispiel für Suppen, Salate oder Aufläufe.

Worin liegt die Schwierigkeit bei der Herstellung?

Darin, dass zur Herstellung der Füllett keinerlei herkömmliche Backtechnik genutzt werden kann. Um die gewünschte Feuchtigkeitsbeständigkeit und Festigkeit geformter Backwaren zu erhalten, war die Entwicklung einer völlig neuen Backtechnologie unabdingbar. Mit sehr viel Zeit und Geld ist uns dies gelungen.

Wie kommt es, dass man die Firma Füllett in der Schweiz kaum kennt?

Weil wir da des Zollaufwandes wegen und aus logistischen Gründen bewusst nicht aktiv sind. Mit der Pilotanlage haben wir momentan auch nur eine begrenzte Produktionskapazität von zirka einer Million Füllett pro Jahr, dazu noch einen vergleichsweise hohen manuellen Aufwand. Deshalb agieren wir derzeit auch bewusst vorsichtig am Markt, um die Nachfrage wirklich decken zu können. Da uns die familiäre Nachfolge fehlt, beabsichtigen wir nicht, zu expandieren. Wir planen nur noch einen Technologietransfer. Die jetzige Produktion ist das Referenzprojekt.

Inwiefern?

Für eine effektive Serienfertigung der Füllett ist die Neuent-

wicklung eines hochleistungsfähigen Backautomaten nötig. Ein Maschinenkonzept dafür wurde bereits von uns erarbeitet und zum Patent angemeldet. Die Akquise nach einem geeigneten technischen Partner für den Bau der Anlage läuft, parallel dazu auch die Ansprache potenzieller Füllett-Hersteller. Die Marktakzeptanz der Füllett ist ja bereits nachgewiesen.

Weshalb ist bisher noch kein grösseres Unternehmen in Ihr Projekt eingestiegen?

Interessenten gab es einige. Doch für den Erwerb unseres Know-hows erwarten wir ein seriöses Kaufangebot. Das gab es bisher noch nicht. Vielmehr wurde immer wieder versucht, herkömmliche Waffelbackanlagen zum Backen von Füllett-ähnlichen Produkten zu optimieren. Wir wissen, das kann nicht klappen.

KONTAKT

Füllett
Bärensteiner-Strasse 16
01277 Dresden (DE)
Tel. +49 351 31 90 56 05
www.fuellett.de



Füllett behalten ihre Form bei gebundenen Suppen bis zu zwei Stunden. Im Ofen sollten sie bei maximal 180 Grad verwendet werden.