

LOKALE ZEITUNG HIN-AN **WIESBADENER KURIER**

Die Crunchy Queen von Frankfurt: Julia Kendzior stellt besondere Müslis her

Von *Regine Herrmann* vor 4 Monaten



Julia Kendzior hat Erfolg mit selbst produzierten Müslis. Foto: Rita Hartenfelser / rscp

Foto: Rita Hartenfelser / rscp

FRANKFURT - Röstaromen schweben in der Luft. Gebrannte Mandeln, gebackene Haferflocken, Zimt. Alles Zutaten des Müslis, mit dem alles anfing.

„Ich liebe Knusper-Müsli“, erzählt Julia Kendzior. In ihrem früheren Leben frühstückte sie handelsübliche Sorten. Aber irgendwann antwortete ihr Bauch mit Grummeln und Schmerzen: Reizdarm. „Ich habe das überhaupt nicht mehr vertragen.“ Zu viele Inhaltsstoffe, vor allem zu viel Zucker.

Kein raffiniertes Zucker, keine Zusatzstoffe

Auf ihr Müsli verzichten wollte die junge Frau aber nicht. Also fing sie an, herumzuprobieren mit selbst hergestellten Mischungen. Ohne Zusatzstoffe, ohne raffinierten Zucker. Gesüßt wird mit Agavendicksaft, viele Müslis haben einen Zuckergehalt von deutlich unter zehn Prozent. Haferflocken, Nüsse, Saaten schiebt sie in den Backofen, damit es auch richtig schön crunchy (also knusprig) ist. „Zuerst habe ich das nur für mich gemacht.“ Mit Erfolg: Das hausgemachte Müsli kam, die Bauchschmerzen gingen.

Auch Freunde und Bekannte mochten die Eigenproduktionen. „Mit der Zeit hörte ich immer öfter: „Mach‘ doch mehr daraus, mach‘ Dich doch selbstständig.“ Ja, ja, dachte sie zuerst: „Man geht ja nicht einfach so zu seinem Chef und kündigt.“ Als Abteilungsleiterin in der Modebranche verdiente Julia Kendzior gut, hatte einen festen Job, der ihr Spaß machte.

TREFFPUNKTE

- › Die nächsten Messen, bei denen die „Crunchy Queen“ sich präsentiert: 14./15. April: Stijlmarkt, Mainz; 29. April: Eintagsladen, Darmstadt; 5./6. Mai: Stijlmarkt, Frankfurt. Informationen: www.crunchyqueen.de
-

Aber trotzdem: Die Müsli-Idee setzte sich in ihrem Kopf fest. Sie fing an zu überlegen, ob die Selbstständigkeit nicht doch eine gute Idee sein könnte. „Irgendwann war die Zeit dafür reif.“ Sie machte einen Business-Plan, kalkulierte – und der Knoten war geplatzt: Aus der Abteilungsleiterin wurde die „Crunchy Queen“ (so der Name ihrer Produkte). Ein kleiner heller Laden im Frankfurter Stadtteil Hedderheim, wo die Kendziors auch wohnen, war mit etwas Glück schnell gefunden, die Müsli-Produktion zog im Juni 2016 von der heimischen Küche in die Nassauer Straße 2.

Kunden lieben gebrannte Mandeln

In ihrer kleinen Manufaktur stellt die 36-Jährige zurzeit acht verschiedene Sorten her, vom „Gebrannte Mandel-Müsli“ (Lieblingssorte der Kunden) über „Feige-Walnuss“ bis zum „Rosaroten Erdbeer und weißer Schoki-Traum“: „Es ist für jeden Geschmack und auch für jede Unverträglichkeit etwas dabei.“ Weil sie gern ausprobiert gibt es auch

eine wechselnde „limited edition“. Ideen hat sie viele, sei es beim Schwimmen, sei es beim sorgfältigen Vermischen der Müsli-Zutaten: „Der Kopf steht nie still.“

Der Laden läuft. Zahlen nennt Kendzior nicht, aber sie sagt: „Der Break Even ist erreicht und ich investiere immer wieder neu.“ Sie verkauft viel übers Internet („bundesweite Kundschaft“), bei Messen und in ihrem Lädchen. Freitags von 15 bis 18 Uhr hat sie geöffnet, ansonsten muss das Publikum draußen bleiben – Hygienevorschriften müssen penibel eingehalten werden.

An den Freitagnachmittagen aber ist einiges los. Mütter lassen ihre Kinder knuspern, Stammkunden decken sich ein („Ich habe einen Auftrag von meiner Frau: Sportives Protein-Müsli“, bestellt ein Mann), ein Neukunde ist auf der Suche nach einem Geschenk: „Für eine männliche Person, eher sportlich.“

Julia Kendzior genießt diesen Kundenkontakt und auch ihre Freiheit, zu entscheiden. Für sie sei von Anfang an klar gewesen, dass sie völlig unabhängig sein will: „Ich will morgens hierher kommen und eine Idee ausprobieren, die ich nachts hatte.“

Das Leben von Julia Kendzior dreht sich inzwischen komplett um ihre Manufaktur. Und was frühstückt sie? Sie lächelt: „Ich esse jeden Morgen Müsli.“