

Die Knusper-Königin

Müslis sind gesund. Die selbst gemachten Granolas von Julia Kendzior sind „gesünder“ – ohne Zucker, von Hand gemacht. Die Frankfurterin hat es zur „Crunchy Queen“ gebracht

AUTORIN:

Sabine Breutz-Vincenz

Die besten Ideen kommen einem unter der Dusche, manchmal entstehen sie aber auch aus einer Not heraus. So wie bei Julia Kendzior. Die 35-jährige Frankfurterin liebt Müsli – „am besten schön knusprig“, aber ihr Magen liebt keinen Zucker, Zusatzstoffe und Emulgatoren. Also dachte sie sich: Ich backe mir meine Granola selbst, dann weiß ich wenigstens, was drin ist.

Sie mischte Haferflocken und Nüsse, getrocknete Früchte und Ingwer, gab ein wenig Speiseöl und Agavendicksaft dazu, buk es im Ofen knusprig – fertig war ihr leckeres und gesundes Frühstück. Gestärkt ging sie ihrer Arbeit nach als Führungskraft in einem Modegeschäft. Zu besonderen Anlässen kamen auch Freunde und Verwandte in den Genuss der selbst gemachten Müslis. Und die waren so begeistert, dass immer mal wieder der Satz fiel: „Damit müsstest du dich selbstständig machen.“ Dann gab es einen Krankheitsfall in der Familie. Julia Kendzior wollte ihre Zeit flexibler gestalten – der Gedanke an eine Selbstständigkeit nahm Form an. Mit ihrem Mann tüftelte sie an einem Konzept, prüfte Vertriebswege, erstellte einen Businessplan. Und eröffnete schließlich im Juni 2016 ihr Geschäft Crunchy Queen.

Seither produziert sie in Frankfurt-Heddernheim auf knapp 20 Quadratmetern jede Woche um die 100 Bleche



Die Krönung! Julia Kendzior mit ihren Kreationen.

Knuspriges. Auf dieselbe Art und Weise wie zu Hause. Nur in deutlich größeren Mengen. Verkauft wird hauptsächlich über den Onlineshop. Ihr Standort in der Nassauer Straße ist daher auch mehr Manufaktur als klassisches Einkaufsgeschäft.

„Das Müsli braucht meine volle Aufmerksamkeit, deshalb habe ich momentan nur einen Tag in der Woche geöffnet“, erzählt die Crunchy Queen, die mal Wirtschaft, Spanisch und Philosophie studiert hat. Auf einer Anrichte stehen Kunststoffschüsseln, verschieden beschriftet mit den unterschiedlichen Zutaten. In der Ecke ein professioneller Gastrobackofen, der nahezu rund um die Uhr in Betrieb ist. Heraus kommen Mischungen wie „Gebrannte-Mandel Crunchy Müsli“ – „wird ganzjährig nachgefragt“ – aus grob gehackten Man-

delstückchen und Cranberries, Kokosraspeln und Zimt. Oder „Sportliches-Protein Crunchy-Müsli“ oder „Rosaroter Erdbeer & weißer Schoki Traum“ (Foto rechts), „Feige-Walnuss“, „Schoko-Bananen Schatz“ ... Julia Kendziors Kreativität kennt keine Grenzen. Je nach Zusammensetzung müssen die Getreideflocken während der 20- bis 30-minütigen Backgänge mehrmals verrührt werden, und das zum richtigen Zeitpunkt. Zehn Sorten sowie eine weitere monatlich wechselnde „limited edition“ hat Julia Kendzior in ihrem Sortiment. „Je nach Geschmack der Kunden, da bin ich total flexibel, im Gegensatz zu großen Unternehmen.“

Zwar verwendet sie auch Zutaten aus fernen Ländern, aber das Gros stammt von Händlern aus der Region. „Gerade meine Haferflocken brauchen die richtige Körnung und Struktur, um daraus perfektes Knuspermüsli herzustellen. Die Mühle ist eine der ältesten Deutschlands und hat ihren Sitz auf der schwäbischen Alb. Sie stellt für mich die perfekten Haferflocken her.“

Auch wenn sie hochwertige Produkte verwendet, eine Biozertifizierung hat sie noch nicht. „Das Dokumentationsverfahren ist extrem aufwendig und das schaffe ich bei den vielen Bestellungen einfach zeitlich nicht.“ Vormittags bis nachmittags läuft die Produktion, bei jedem Backgang wird der Ofen mit vier Blechen bestückt. Im Anschluss packt sie die Bestellungen. Gibt es auch Pausen? Julia Kendzior denkt kurz nach, schüttelt den Kopf und lacht. „Ich brenn einfach zu sehr für meine Müslis.“

LESERAKTION

FOOD & FARM-LESER ERHALTEN 10 PROZENT RABATT auf das gesamte Crunchy-Queen-Sortiment: Unter crunchyqueen.de im Webshop an der Kasse den Gutscheincode „Food10“ eingeben. Der Gutschein ist auch gültig für das versandkostenfreie Crunchy-Queen-„Probierpaket“ mit 10 Sorten. Gültig bis zum 15.3.2018



Müsli-Kekse

FÜR 40 STÜCK (Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit 30 Min.):

2 sehr reife Bananen (die Schale darf schon braune Stellen haben) mit einer Gabel musig zerdrücken. 100 g braunen Rohrzucker und 200 g „Schoko-Bananen Schatz Crunchy Müsli“ (crunchyqueen.de) zufügen und alles gründlich vermischen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln aus der Masse kleine Kleckse formen und auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) etwa 30 Min. backen. Die Kekse sind fertig, wenn die Ränder leicht gebräunt sind. Auf einem Küchenrost abkühlen lassen.