

# INTERVIEW MIT STARTUPVALLEY

## LOW-CARB OHNE GETREIDEPRODUKTE WAR GESTERN! LÜNEBURGER BÄCKER ENTWICKELT LECKERES MEHL MIT 80% WENIGER KOHLENHYDRATEN.

Artlenburg, den 18. Januar 2022: Ich bin Thomas Wiechel, CEO und Co-Founder von Locawo. Ich habe ein Mehl entwickelt, welches über 80% weniger Kohlenhydrate enthält aber dank seiner rd. 60% Ballaststoffe trotzdem lange satt hält. Der große Unterschied ist, dass unser Locawo-Mehl überwiegend aus Getreidebestandteilen besteht. Damit revolutionieren wir die Low-Carb-Welt. Endlich sind Produkte am Markt verfügbar, die lecker nach Getreide schmecken und dennoch solch interessante Nährwerte liefern. Mit Locawo wollen wir unseren Kunden und Kundinnen die Umstellung auf eine kohlenhydratarme Ernährungsweise erleichtern.

Neben meiner Familie ist meine große Leidenschaft das Bäckersein. Dies ist wohl der Grund warum ich meine zweite Ausbildung als Bankkaufmann gerne unberücksichtigt lasse. In meinem beruflichen Alltag als Betriebsleiter einer mittelständischen Handwerksbäckerei mit rd. 150 Mitarbeitenden sind Getreide und Mehl nicht wegzudenken. Mein eigenes Übergewicht war der Antrieb für mich, dringend etwas in meinem Leben umzustellen. Während meiner beruflichen Laufbahn konnte ich wertvolle Kontakte zu Lebensmitteltechnologien, Produktentwicklern und Lieferanten knüpfen. Mit meiner Entwicklung fortschreitend habe ich im Oktober 2021 die Firma Locawo gegründet.

### **Warum haben Sie sich dazu entschieden, ein Unternehmen zu gründen?**

Ich bin selber betroffen von der Stoffwechselerkrankung Adipositas und leide darum an starkem Übergewicht. Dies, gepaart mit dem innigen Wunsch etwas an meiner Situation ändern zu wollen, führten dazu, dass ich mich intensiv mit dem Thema kohlenhydratreduzierte Ernährung beschäftigte.

Dabei stellte ich fest, dass es bis heute keinerlei geeignete Getreidealternative am Markt gibt. Und mit geeignet meine ich ein Produkt, was sich auch annähernd so verhält wie Getreidemehl und insbesondere so duftet und schmeckt. Dies wollte ich als bekennender Getreideliebhaber und leidenschaftlicher Bäcker zwingend ändern, denn eine nachhaltige Ernährungsumstellung ohne leckere Nudeln oder Brot war für mich schier undenkbar.

Nachdem mein Mehl fertig entwickelt war und ich die ersten Leckereien hieraus gezaubert hatte, wurde mein Umfeld darauf aufmerksam. So bemerkte ich sukzessive, wie groß das Interesse an den Produkten aus meinem Mehl wurde und machte mich auf

den Weg Locawo zu gründen. Mein Ziel mit Locawo ist es, den leckeren Getreidegeschmack mit einer ernährungsbewussten Lebensweise zu kombinieren.

### **Welche Vision steckt hinter Locawo?**

Bisherige Versuche Getreidemehl und seine Back- und Kocheigenschaften zu simulieren scheinen gescheitert zu sein. Zumindest nehme ich dies an, da bisher kein vergleichbares Produkt am Markt verfügbar ist.

Das Locawo-Mehl kann 1:1 in jede vorhandene Rezeptur eingesetzt werden. Wir haben es so konzipiert, dass es ohne lästiges Umrechnen das im Rezept vorhandene Mehl ersetzen kann. Wenn man diesen Umstand berücksichtigt, kann faktisch jede erdenkliche Rezeptur mit unserem Mehl nachgebacken bzw. -gekocht werden. Auch deswegen, weil unser Mehl ganz nach Belieben mit natürlichen Getreidemehlen kombinierbar ist. Damit bleibt es unseren Kundinnen und Kunden frei überlassen, wie viele Kohlenhydrate sie tatsächlich einsparen wollen und bleiben völlig frei in ihrem Backen und Kochen.

Locawo möchte aber seine Kunden nicht prinzipiell zum Abnehmen motivieren, sondern vielmehr bietet Locawo jedermann die Möglichkeit, jedes erdenkliche Lebensmittel aus Getreide in kohlenhydratarmer Weise nach zu backen bzw. zu kochen und somit Kalorien nachhaltig einzusparen, ohne dabei auf den leckeren Genuss von getreidehaltigen Lebensmitteln zu verzichten.

### **Von der Idee bis zum Start: Was waren bis jetzt die größten Herausforderungen und wie haben Sie sich finanziert?**

Zu allererst war da die Idee zum kohlenhydratarmen Mehl selbst. Denn im Ursprung kam der Gedanke zu Locawo und einem eigenen Vertrieb erst später. Im Fokus stand für mich meine persönliche Ernährungsumstellung, bei der ich nicht auf den Genuss von Getreide verzichten wollte. Der tiefe Wunsch etwas in meinem Leben zu verändern, war der Motor, der mich immer weiter antrieb, am Ball zu bleiben.

Nachdem ich mich in meiner heimischen Küche mit den ersten Rohstoffen versorgt hatte, kamen die ersten Brötchen aus dem Ofen. Sie waren ungenießbar! Mit einem Schmunzeln muss ich zugeben: „Ein Stein wäre leckerer gewesen!“ Aber genau dies macht den großen Reiz aus, immer weiter zu machen. Fehler zu erkennen, das Rezept erneut anzupassen, Rohstoffe auszutauschen, Herangehensweisen zu verändern und immer wieder neue Ideen zu suchen, um das eine kleine Problem jetzt zu lösen.

Nach unzähligen Versuchen war es dann soweit. Der unbändige Mut, nicht aufzugeben, hatte sich ausgezahlt. Das erste Weizenbrot kam aus dem Ofen. Es duftete lecker nach Getreide. Es glänzte. Und wenn man das Ohr ganz nah an die noch warme Kruste hielt, hörte man, wie die Kruste durch das Abkühlen begann zu krachen. Dann glitt das Messer durch das Brot und schnitt die ersten Scheiben ab. Meine Frau und ich schauten uns in die Augen. Keiner sagte etwas. Stille! Und nach wenigen Sekunden intensiven Kauens zogen sich unsere Mundwinkel deutlich nach oben und unsere Augen begannen zu

strahlen. Es war ein wirklich leckeres Brot, was gleich an dem Abend noch zusammen mit unserer Tochter verzehrt wurde. Das probierte Weizenbrot brachte lediglich nur 11g Kohlenhydrate und dabei knapp 38g Ballaststoffe auf 100g mit und dabei war es softig weich und fluffig, wie jeder von uns ein Weizenbrot kennt. Zum Vergleich: Ein herkömmliches Weizenbrot liefert auf 100g über 52g Kohlenhydrate und bringt gerade einmal nur 3g Ballaststoffe mit. Dies entspricht einer Reduzierung von über  $\frac{3}{4}$  der Kohlenhydrate und einer Ballaststoffanreicherung um den Faktor 12 im Vergleich zu einem Brot, welches mit dem gleichen Rezept jedoch mit herkömmlichen Rohstoffen hergestellt wurde.

Auf diesen ersten gelungenen Test folgten dutzende weitere und das Locawo-Mehl verfeinerte sich zunehmend. Es folgten Toastbrot und Co., bis die Frage im Raum stand: „Warum eigentlich nur Brot?“ Gingen auch Nudeln? Was ist mit einem Croissant oder Muffin? Was ist mit Pfannkuchen und ganz Interessant auch Dönertaschen, Burgerbuns oder Wraps/Dürüm? Ab diesem Zeitpunkt wurde mir erst bewusst, was das Locawo-Mehl für ein Potential hat. Die Idee für einen eigenen Vertrieb war geboren.

Die Entwicklungskosten sind aus Eigenmitteln finanziert worden. Zu einem späteren Zeitpunkt war geplant, die Produktion der Waren an eine bestehende regionale Bäckerei auszulagern. Von diesem Plan mussten wir jedoch Anfang 2022 abweichen und konzentrieren uns nun darauf, die Produktion vorerst in eigener kleiner Bäckerei durchzuführen. Um diese zu realisieren ruft Locawo auf der Crowdfunding-Plattform Startnext unter [www.startnext.com/locawo](http://www.startnext.com/locawo) dazu auf, Vorbestellungen abzugeben und das junge Startup zu unterstützen.

### **Wer ist die Zielgruppe von Locawo?**

Wir sprechen mit unserer Marke jede/jeden an, der/die abnehmen oder auf eine kohlenhydratarme Ernährung umsteigen möchten, ohne auf den Genuss von Getreideprodukten zu verzichten.

In eigenen Versuchen konnten wir messbar nachweisen, dass der Blutzuckerspiegel beim Verzehr von Locawo-Produkten deutlich flacher ausfällt und langgezogener daherkommt. Dies bedeutet, dass unsere Produkte insbesondere auch Diabetes- und Adipositas-erkrankten dabei helfen kann ein normales und weniger eingeschränktes Leben führen zu können. Hierzu möchte Locawo in einen engen Austausch mit unabhängigen Prüfinstituten und Krankenkassen gehen, um die eigenen gesammelten Erkenntnisse extern bestätigen zu lassen.

### **Was macht Locawo? Wo liegen die Vorteile? Was unterscheidet Sie von anderen Anbietern?**

Locawo bietet vollen Getreidegeschmack bei 80% weniger Kohlenhydraten und rd. 60% Ballaststoffen im Vergleich zu natürlichen Getreidemehlen. Wir wollen mit dem Verkauf der Mehle selbst sowie mit daraus hergestellter/m Pasta und Toastbrot starten. Diese

Produktpalette soll in den kommenden Jahren stark ausgebaut werden. So sind beispielsweise auch TK-Produkte wie Pizzen und auch Frischeprodukte vorgesehen. Das Füllhorn an Möglichkeiten ist schier unendlich.

Unsere Mehle sind 100% pflanzlich und darum für eine vegane Ernährung bestens geeignet. Beim Verwenden, sprich beim Backen oder Kochen, verhält es sich nahezu identisch zu natürlichen Getreidemehlen. So ist die Anwendung spielend einfach. Der Einsatz ist faktisch in jeder vorhandenen Rezeptur denkbar.

Nach Ablauf unserer Crowdfunding-Kampagne auf Startnext werden wir die Produktionsräume herrichten und einrichten als auch den Onlineshop auf [www.locawo.com](http://www.locawo.com) veröffentlichen.

Bis es soweit ist, versorgen wir unserer Follower auf unseren Social-Media-Kanälen mit neuem Content, um unser Produkt und den Nutzen hieraus für unsere Kundinnen und Kunden erlebbarer zu machen.

#### **Wo sehen Sie in der Krise die Chance?**

Aufgrund der weltweiten pandemischen Lage, die damit einhergehenden Einschränkungen der sozialen Kontakte und dem Wegfall vieler Freizeitbeschäftigungen, haben sich viele Menschen mehr und mehr mit ihrem Körper und Geist auseinandergesetzt. Viele Menschen streben nach Veränderungen und einem gesünderen Leben. Mit den Produkten von Locawo möchten wir diesen Menschen auf ihrem Weg nicht nur begleiten, sondern aktiv unterstützen.

#### **Locawo, wo geht der Weg hin? Wo sehen Sie sich in fünf Jahren?**

Unser Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren das Sortiment stark auszubauen und interessierte Partner zu gewinnen, für die eine Kooperation mit Locawo eine wertvolle Erweiterung ihres Portfolios darstellt.

#### **Zum Schluss: Welche 3 Tipps würden Sie angehenden Gründern mit auf den Weg geben?**

Ihr seid das Unternehmen mit Haut und Haaren. Habt unbedingt Freude dabei. Steht hinter dem was ihr tut. Mit jeder Faser eures Seins. Wagt es und seid mutig. Packt es an! Jetzt! Warum warten? Niemand versteht eure Idee so gut wie ihr selbst.

Begeistert eure Mitmenschen mit eurer Idee. Zeigt ihnen, wie überzeugt ihr seid, von dem was ihr schaffen wollt/geschaffen habt. Ihr seid die besten Verkäufer, die euer Unternehmen zu bieten hat. Ihr verkörpert eure Idee am authentischsten.

Nur durch das Hinfallen erlernen wir als Kinder das Laufen! Ja, ihr werdet sicherlich hin und wieder mal auf die Nase fallen. Ihr werdet sicherlich auch nicht immer die besten Entscheidungen treffen. Aber dies gehört unbedingt dazu! Diese Erkenntnisse hat jeder Gründer gesammelt. Gebt eure Vision dennoch nicht auf deswegen. Ihr werdet mit jedem



Mal besser und besser, stärker und stärker. Bleibt am Ball. Steht wieder auf, wenn ihr fällt.  
Seit mutig. Holt euch wertvollen Rat von anderen. Glaub an euch. Ihr schafft das.

**Startnext:** [startnext.com/locawo](https://startnext.com/locawo)

**Website:** [locawo.com](https://locawo.com)

**Youtube:** [youtube.com/channel/UC1w89RQbHuTEEdkFRiWdbsA](https://youtube.com/channel/UC1w89RQbHuTEEdkFRiWdbsA)

**Facebook:** [facebook.com/locawo-109209574872789](https://facebook.com/locawo-109209574872789).

**Instagram:** [instagram.com/locawo\\_lowcarbwonder/](https://instagram.com/locawo_lowcarbwonder/)

**TikTok:** [tiktok.com/@locawo](https://tiktok.com/@locawo)

**Pressekontakt:**

**Downloads:** [locawo.com/presse](https://locawo.com/presse)

**Inhaber:** Thomas Wiechel

**Fon:** +49 4139/699 9709

**Mail:** [t.wichel@locawo.com](mailto:t.wichel@locawo.com)

**Post:** Große Straße 31  
21380 Artlenburg