

PRESSEMITTEILUNG

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

Artlenburg, den 21. November 2021: Low-Carb-Ernährung ohne Getreideprodukte kam ihm nicht in die Tüte. Darum stellte sich der Lüneburger Bäcker Thomas Wiechel (40) solange in die Backstube, bis er ein „leckerer“ Low-Carb-Mehl kreiert hatte, welches ihm bei seiner Ernährungsumstellung helfen sollte.

Schnell wurde deutlich, wie vielseitig einsetzbar und unkompliziert in der Anwendung das neue Low-Carb-Mehl ist. Das Umfeld des Erfinders wurde darauf aufmerksam und das Interesse an den neuartigen Produkten wuchs. So war die Idee geboren, sein Low-Carb-Mehl unter dem Namen Locawo (**LOW CARB WONDER**) auch anderen Interessierten anzubieten.

Ab 14.01.2022 startet das junge Startup eine Crowdfunding-Kampagne bei startnext.com/locawo, um Vorbestellungen zu generieren. Mit den gesammelten Einnahmen sollen dann die elterlichen Bäckereiräume in Artlenburg wieder aktiviert und mit benötigter Technik ausgestattet werden. Da jedoch nicht jeder Kunde der geborene Bäcker oder Koch ist, möchte das Startup seinen ernährungsbewussten Followern – neben dem Mehl – anfänglich auch Toastbrot-Kreationen und verschiedene Pasta-Varianten anbieten. Später sollen dann weitere Produkte und Mehlsorten folgen.

Thomas Wiechel hat sich mit Locawo zum Ziel gesetzt, den Genuss von leckeren Getreideprodukten wie Brot oder Pasta für die kohlenhydratreduzierte Ernährung erlebbar zu machen. Mit seinem Mehl lassen sich endlich der aufregende Genuss von leckeren Getreideprodukten mit einer verantwortungsbewussten Ernährung zusammenbringen. Bis zu 60% mehr Ballaststoffe sorgen dabei – neben einer langen Sättigung – auch für eine langgezogene und flache Blutzuckerkurve. Dadurch können Produkte aus dem Locawo-Mehl eventuell auch bei Erkrankungen wie Diabetes oder Adipositas eine Unterstützung bieten. Die Crowdfunding-Kampagne läuft ab dem 14. Januar 2022 und endet am 27. Februar 2022.

Die Entstehung einer genussvollen Idee

Thomas Wiechel, selbst an der Stoffwechselerkrankung Adipositas erkrankt, wollte sein Ernährung radikal verändern. Seinem starken Übergewicht wollte er mit einer Ernährungsumstellung entgegenwirken. Bei dieser Umstellung stellte er jedoch fest, dass leckere Getreidealternativen für eine kohlenhydratreduzierte Ernährung am Markt fehlen. Der leidenschaftliche Bäcker ist bekennender Getreideliebhaber und wollte – ohne Verzicht – weiter an seiner Ernährungsumstellung festhalten. Darum entwickelte er ein kohlenhydratreduziertes Getreidemehl, um sich selber mit leckerem Low-Carb-Brot versorgen zu können.

Sein Mehl besteht überwiegend aus Getreidebestandteilen und bringt darum endlich den leckeren Genuss von Getreideprodukten mit, was für die Low-Carb-Ernährung bisher einzigartig ist. Viele Alternativprodukte setzen auf Pflanzenmehle aus der Ölherstellung, die in ihrer natürlichen Form keinen getreideähnlichen Geschmack erreichen. Eine Reduzierung der Kohlenhydrate um sage und schreibe 80% (im Vergleich zu einem natürlichen Getreidemehl) macht ein solches Mehl für die kohlenhydratarme Ernährung besonders interessant. Dabei sorgen satte 60% mehr Ballaststoffe für eine langanhaltende Sättigung. Das aus dem Locawo-Mehl hergestellte Gebäck bleibt – trotz des hohen Ballaststoffgehaltes – genauso fluffig und saftig, als wäre es aus natürlichem Weißmehl hergestellt.

Kinderleichte Anwendung – bei jedem Lieblingsrezept

Da Thomas Wiechel sein Locawo-Mehl so konzipiert hat, dass es in Geschmack und Verhalten dem eines natürlichen Getreidemehles nachkommt, konnte er es in jedem seiner vorhandenen Lieblingsrezepte – ohne aufwendiges umrechnen – einsetzen. Dieser Vorteil wird nun auch in der heimischen Küche der interessierten Käufer des Locawo-Mehls Einzug halten.

Vom knusprigen Weihnachtskeks über ein saftiges Knoblauchbaguette zum BBQ bis hin zur leckeren Pasta Carbonara bleiben nahezu keine Wünsche offen. Auf der Locawo Instagram-Seite lassen sich bereits viele Leckereien entdecken. Selbst Paniermehl oder Semmelknödel aus getrocknetem Locawo-Weißbrot hat der Erfinder schon erfolgreich mit seiner Schwester Annika Wiechel (33) getestet. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ernährungsbewusste Genießer können außerdem in ihren Leckereien Zuckeraustauschstoffe wie beispielsweise Erythrit einsetzen, um die verstoffwechselbaren Kohlenhydrate weiter zu reduzieren.

Über die Grenzen guten Geschmacks hinaus

Im Eigenversuch hatten die Mutter des Erfinders (betroffen vom Diabetes Typ II) sowie eine gute Freundin (betroffen vom Diabetes Typ I) für einen bestimmten Zeitraum Blutzuckermessungen nach dem morgendlichen Verzehr von Locawo-Toastbrot vorgenommen, die im 20-minütigen Takt erfolgten. Die Messungen zeigten eine – im Vergleich zu gewöhnlichem Toastbrot – deutlich flachere und langgezogenere Blutzuckerkurve, die schlussendlich bei den beiden Testerinnen für eine spürbare Reduzierung des Insulinbedarfs (während des Verzehrs der Locawo-Produkte) führte. Eine repräsentative Studie, in Zusammenarbeit mit einem unabhängigen Institut, soll diese aufgezeigte Wirkung wissenschaftlich nachweisen und belegen. Thomas Wiechel – selbst an der Stoffwechselerkrankung Adipositas erkrankt – möchte adipösen oder an Diabetes erkrankten Patienten auf ihrem Weg, zurück in ein normales Leben, mit seinen Produkten den Weg erleichtern. Ob Locawo-Produkte darum auch für Krankenkassen interessant werden können, bleibt abzuwarten.

Über Locawo:

Locawo wurde im Oktober 2021 in Artlenburg – ganz in der Nähe der malerischen Hansestadt Lüneburg – gegründet. Sie stellt ein Low-Carb-Mehl her, welches auf Basis von Getreidebestandteilen aufgebaut ist und darum lecker nach Getreide schmeckt. Neben dem Mehl produziert und vertreibt Locawo auch aus diesem Mehl hergestellte Back- und Teigwaren wie beispielsweise Toast und Nudeln. Über soziale Medien möchte das junge Startup seine Follower mit kreativen Rezeptideen sowie kleinen Anwendungsvideos versorgen und so in der heimischen Küche den Anwender begleiten. Neben den anfänglichen Mehl-, Toastbrot- und Nudelvarianten sollen später weitere leckere kohlenhydratreduzierte Getreideprodukte folgen. Für den Start benötigt das junge Team Vorbestellungen. Hierfür nutzen sie die Crowdfunding-Plattform von Startnext. Die Kampagne läuft ab dem 14. Januar 2022 und endet am 27. Februar 2022.

Startnext: startnext.com/locawo

Website: locawo.com

Youtube: youtube.com/channel/UC1w89RQbHuTEEdkFRiWdbsA

Facebook: facebook.com/locawo-109209574872789.

Instagram: instagram.com/locawo_lowcarbwonder/

TikTok: tiktok.com/@locawo

Pressekontakt:

Downloads: locawo.com/presse

Inhaber: Thomas Wiechel

Fon: +49 4139/699 9709

Mobil: +49 151/149 784 28

Mail: t.wiechel@locawo.com

Post: Große Straße 31
21380 Artlenburg