

TOUGH COOKIE

Ein Keks für alle Fälle

Sie suchen nach einer vielversprechenden Geschäftsidee. Irgendwas mit Backen. Wie wär's mit einer Konditorei? Besser nicht, sonst hetzt uns RTL am Ende auch noch den Rach auf den Hals. Traditionelles könnte man probieren. Traditionelles mit 'nem 21st Century Spin. Kekse! Kekse? Ja, Kekse! Ein Vorschlag mit Krümelmonster-Touch, den Stefanie Jabs und Julie Bamber dennoch akzeptierten. Jetzt ist es sowieso schon zu spät: Seit Anfang September 2013 schufteten die Plätzchen-Groupies im Akkord, um den bundesdeutschen Gusto nach kunstvoll kreierten Cookies zu stillen. Der Name des Start-Up Unternehmens: Keksliebe. Und der ist Programm...



Kekse in allen Farben und Formen (Schweine, Fußbälle, Hochzeitskleider, Oscar-Statuetten, Büstenhalter, String-Tangas – die Aufzählung könnte noch ewig andauern), mit coolen Kollektionsnamen (Fette Sau, Fashionista, Sweet and Sexy, Golden Goal, Typisch Deutsch), verpackt in formschönen Geschenkboxen, in (noch) zwei Geschmacksrichtungen (Schoko & Vanille – die Klassiker), doch eigentlich zu schön, um schnöde verputzt zu werden: Das steckt hinter Keksliebe, der abgefahrendsten Plätzchen-Manufaktur der Bundesrepublik.

Und jetzt... Trommelwirbel! Denn wir präsentieren Stefanie und Julie, die First-Keks-Ladies der deutschsprachigen Welt. Vor 18 Jahren liefen sich die beiden on the job in Australien über den Weg, verloren sich nie aus den Augen, verfolgten einen gemeinsamen Traum: die Gründung eines eigenen Unternehmens. Der wurde nun Realität, selbst wenn das Duo derzeit noch fixen Hauptjobs nachgeht, um finanziell abgesichert über die ersten Runden der Selbstständigkeit zu kommen. Alles super – aber zwei Frauen mit fundierter Ausbildung (Stefanie im internationalen Event-Cateringbereich, Julie als Konditormeisterin), die in Keksen machen? Uns persönlich wäre bislang nicht aufgefallen, dass Wirtschaftsexperten Cookies als Hoffnungsmarkt mit Wachstumspotenzial bezeichnen...

»Diese Reaktion bin ich mittlerweile schon gewohnt«, amüsiert sich Stefanie. »Du bist jetzt dein eigener Chef. Klasse. Und dealst mit Keksen? Davon kann man leben? Das hab' ich schon oft gehört. Dabei sind ulkige, herrlich verzierte, optisch verdammt appetitlich wirkende Backwaren in Ländern wie Amerika, England oder Frankreich schon längst ein alter Hut. Nur schmecken sie nicht. Bei uns in Deutschland ist's dagegen genau umgekehrt. Tja, und die Kombination aus

gutem Aussehen und tollem Geschmack – die wollten wir nachhause bringen.« Gesagt, getan – und es scheint zu funktionieren. In der Vorweihnachtszeit gingen satte 3.500 Kekse über den virtuellen Ladentisch (bestellbar online unter keksliebe.de; ansonsten derzeit nur in ausgewählten Stores in München und Zürich zu bekommen), das Konzept – verziert wird zuhause, das Backen ist outgesourced – bestand die Feuerprobe mit Auszeichnung. Auch die »Gewalten-



»Kekse mit Erotikmotiven? Klar! So lange es nicht billig und blöd aussieht, so lange es Klasse hat, sind wir dabei.«

**Stefanie Jabs,
Keksliebe**

trennung« unter den Damen ist clever durchdacht: Pâtissière Julie ist Herrin der Backstube, Event-Spezialistin Steffi übernimmt Kek-Design und Marketing. Und ehe wir es bemerken rührt sie auch schon die Werbetrommel. »Der Teig ist unsere Geheimrezeptur, alle Kekse entstehen in Handarbeit. Tja, und fürs Design eines neuen Plätzchens kannst du gleich mal locker einen ganzen Arbeitstag kalkulieren.« Klingt nach dem Keks als Lifestyle-Produkt – und wo Lifestyle drin ist, ist immer ein saftiger Preis dran. Raten Sie: Ja, das ist er auch. Ein Cookie kostet 6,90 Euro, für 'ne Box heißt's 35 Kröten auf den Tisch zu knallen. Gott sei Dank sind die süßen Kunstwerke drei Monate haltbar. Für die Kohle will man schließlich länger was davon haben...

DER PENTHOUSE-KEKS ODER ALLES IST MÖGLICH

Übrigens verwunderlich, dass beide Damen nach wie vor schlank und rank durchs Leben gehen: Dauerte es doch sechs Monate, bis die richtigen Schoko- und Vanille-Teigmischungen gefunden waren. »Einmal waren sie zu bröselig, dann zu buttrig, dann haben sie geklebt. Mann, die Phase des Herantastens ans ideale Produkt gestaltete sich wirklich zäh.« Schon, aber das geht doch nicht ohne Verkostung ab. Wo sind die überschüssigen Pfunde? »Zum Probieren akquirierten wir jedes Mal Freunde. Raffiniert, nicht wahr?«

Weiber! Doch ein Gespür fürs Geschäft haben sie schon. Um sicherzustellen, dass die Keksliebe-Keks-Saison auch noch nach Weihnachten andauert, hauen die beiden zu jedem nur erdenklichen Anlass Cookies raus, die garantiert Abnehmer finden. Fasching, Valentinstag, Ostern, Fußball-WM, sogar zum diesjährigen Kinostart von »Fifty Shades of Grey« sind themenbezogene Plätzchen in Planung oder bereits im Angebot. Ob's Grenzen gibt? Nein – laut Stefanie. Okay, jetzt sind wir gefordert: Wir wollen



»Der Teig ist unsere Geheimrezeptur, alle Kekse entstehen in Handarbeit.«

***Stefanie Jabs,
Keksliebe***

einen PENTHOUSE Logo-Keks, sagen wir einen Meter groß. Jetzt haben wir sie! »Geht. Machen wir.« Was? Wie? »Naja, wir kooperieren mit einem Schmied, der uns Sonder-Austechförmchen anfertigt. Deshalb war es uns auch möglich, den Wunsch einer Kundin umzusetzen, Sir Henry, dem Paten des Deutschen Tiereschutzbundes, einen Mops zu backen. Im Übrigen bis dato unser bestverkaufter Einzelkeks.«

Jetzt sind wir baff. Und würden nun sogar bereitwillig glauben, die Godmothers of Cookie-Making wären so dreist, selbst Erotik- und Sexmotive auf ihre Kekse zu packen. »Klar. So lange es nicht billig und blöd aussieht, so lange es Klasse hat, sind wir dabei.«

Okay, wir geben uns geschlagen.

Eine Stefanie-Schwachstelle konnten wir aber dennoch entdecken: Die Liebe zu Keksen hat ihr doch tatsächlich die Liebe zum Verzehr von Keksen ausgetrieben. Ein Kekszorismus sozusagen... »Stimmt, muss ich zugeben. Allerdings auch verständlich, oder? Die Kleidung riecht nach Schoko und Vanille. Die Haut riecht nach Schoko und Vanille. Das Auto riecht nach Schoko und Vanille. Alles Kekse...«

SAGER