

Direkt vom Italiener

In Hamburg ist Premium-Pizza direkt vom Gastronomen vor Ort in der Tiefkühltruhe erfolgreich. Ein Konzept, das auch nach der Pandemie Bestand haben könnte. | Silke Liebig-Braunholz

Sascha Basler ist ein findiger Gastronom. 2018 eröffnete er die Pizzeria und heutige Osteria Don Basili. Doch dann kam Corona. „Die Hygieneauflagen konnten wir in unserem kleinen Restaurant mit nur 18 Sitzplätzen nicht erfüllen“, sagt er. Deshalb sattelte er um. Jetzt backt er große Steinofenpizzen mit einem Durchmesser von 32 Zentimetern und bis zu 590 Gramm Nettogewicht für den Lebensmitteleinzelhandel.

Das passt zu den veränderten Gewohnheiten der Haushalte, die während der Lockdowns wieder mehr gekocht haben. Laut Deutschem Tiefkühlinstitut (dti) verzeichneten passende Tiefkühlprodukte einen zweistelligen prozentualen Zuwachs. Pizza, als eines der beliebtesten Produkte aus der Tiefkühltruhe, legte um 5,8 Prozent zu, so das dti. Insgesamt verzehre jeder Bundesbürger durchschnittlich 13 Pizzen pro Jahr.

„Ich glaube, dass es im Einzelhandel einen Bedarf an gut gemachter Pizza gibt“, sagt Basler. Im ersten Lockdown entwickelte er gemeinsam mit seinem Pizzabäcker eine für Kühlung und Schockfrostung modifizierte Rezeptur. Denn die italienischen Klassiker „sollten dünn, knusprig und luftig sein“, sagt Basler. Sie werden mit hochwertigen Zutaten wie beispielsweise Mozzarella Fior di Latte oder Original Neapolitanischer Salami belegt. Als der örtliche Edeka-Markt die ersten Produkte verkaufte, fragten weitere Händler aus Schleswig-Holstein und Hamburg an. Nach der Investition in eine Schlauch-Schrumpfmachine für das Folieren der Pizzen und einen Schockfroster konnte die Produktion größerer Mengen beginnen. Diese werden halbgebacken und schockgefrostet an den Lebensmittel-einzelhandel ausgeliefert.

Mittlerweile hat Sascha Basler ein neues Unternehmen gegründet, das nun pro Monat rund 4000 Pizzen in acht verschiedenen Sorten produziert. „Der Betrieb rechnet sich aber erst bei monatlich rund 30000 Pizzen“, weiß er. Mit neuen Partnern, wie der Speisenwerft von Tim Mälzer in Henstedt-Ulzburg, kann er das Geschäft breiter aufstellen.

Die Marke „Don Basili“ ist mittlerweile in 15 Märkten bei Edeka und Famila, in der Hamburger Markthalle Hobenköök und in Delikatessenzentren in zwei Hamburger Einkaufszentren zu haben. „Wenn bei Kooperationen mit

regionalen Gastronomen so gute Produkte herauskommen, wie bei Don Basili, haben sie sicher Zukunft und werden nicht nur eine coronabedingte Erscheinung bleiben“, ist Famila Marketingleiterin Bärbel Hammer überzeugt. Das norddeutsche Handelsunternehmen der Unternehmensgruppe Bartels-Langness hat die Sorten Salami, Speziale, Margeritha und Hawaii seit letzten September gelistet. Mittlerweile verkauft Famila in fünf Märkten mehr als 1000 Stück im Monat zum Preis von 7,49 Euro. Die Marketingleiterin hält den Preis auf Dauer für durchsetzbar. „Es dauert eine gewisse Zeit, bis Kunden die Pizzen für sich entdeckt haben, aber alle entwickeln sich gut“, sagt sie.

Von der Leistung profitierten beide Seiten: „Wir haben ein tolles regionales Produkt und können gleichzeitig einem durch Corona seiner Existenzgrundlage beraubten Gastronom helfen.“ Letztendlich fänden in dem „grundsätzlich begrenzten Regalplatz im Handel die Produkte ihren Platz, die vom Kunden nachgefragt werden“.

In den Märkten des Edekaners Volker Wiem von Niemerszeim in Hamburg ist die Marke „Gustavo Gusto“ mit bis zu 300 Stück pro Woche immer noch die umsatzstärkste Pizza. Jedoch könne sich „Don Basili“ mit bis zu 60 verkauften Pizzen im Monat bereits sehen lassen. Wiem verkauft in seinen größten Märkten seit letztem November alle acht Sorten für 8,50 Euro. „Wir haben auch günstige Angebots-Pizzen, aber bei uns laufen die hochpreisigen Pizzen besonders gut“, erzählt Wiem. Nachdem es im Tiefkühlbereich bereits bei Eis viel Bewegung gegeben habe, ist er überzeugt, dass die Pizzen nachzögen. Das habe Zukunft, „wenn Restaurants von um die Ecke und regionale Lieferanten im Einzelhandel jetzt eine größere Rolle spielen“.

Basler plant weitere Produkte. Er hat bereits Pastagerichte wie frisch gefüllte Ravioli oder Lasagne für die Kühltruhe entwickelt. Die Lasagne wird allerdings nicht mehr regional in Schleswig-Holstein produziert, sondern von italienischen Köchinnen in der Nähe von Bologna. lz 13-21



Erfolgsrezept:
Pizzeriaqualität in
der Tiefkühltruhe

FOTOS: GREENWAVE/SHUTTERSTOCK, UNTERNEHMEN

»Das hat Zukunft, wenn Restaurants und regionale Lieferanten im Einzelhandel eine größere Rolle spielen.«

Volker Wiem, Edeka
Niemerszeim

HEIMATLICHER BONUS

Der regionale Absender ist auch bei Eis ein Vermarktungsplus. Rund 430 Eisartikel hat das Globus SB-Warenhaus in Rostock-Roggentin im Angebot. Zu den Topsellern gehören Produkte der regionalen Eiswerkstatt Rostock GmbH. „Geschmack und Verpackung der Produkte erinnern an eine zu DDR-Zeiten sehr beliebte Eiscreme“, so der Geschäftsleiter Frank Meißler. Demnächst wird Meißler das Sortiment um weitere regionale und vegane Artikel der Jackle & Heidi GmbH aus dem Mecklenburg-vorpommerschen Neubrandenburg erweitern.

Auf der Schwäbischen Alb in Engstingen eröffnete das Ehepaar Marcel und Sarah Roggenstein im April 2019 seinen Edeka-Markt und hatte von Beginn an Mochi-Eis im Angebot. Doch der anfängliche

Erfolg ließ nach. Dafür begeistern sich die Kunden nun für die regional produzierte Eiscreme ‚Lautertal Eis‘. „Diese Marke ist bei uns schwer angesagt“, berichtet Sarah Roggenstein. Zehn Sorten bietet die Einzelhändlerin aktuell. Der 900-ml-Becher kostet sieben Euro. „Trotz des hohen Preises haben wir einen starken Absatz“, so die Kauffrau. Im Mai werde sie das Angebot um 480-ml-Packungen erweitern. Produziert ist der landwirtschaftliche Betrieb von Familie Bachmann. Er liegt im rund 20 Kilometer entfernten Hayingen-Indelhausen. Hier wird die Milch von 40 Kühen in Handarbeit und ohne künstliche Zusätze zu 40 Sorten Eis verarbeitet. „Mittlerweile beziehen zehn Edeka- und Rewe-Märkte in der Region unser Eis“, sagt Inhaber Ralf Bachmann. Dieter Heimig/lz 13-21

FROSTKRONE
FOOD GROUP

100% KRASS AUS DEM OFEN

CRUNCHY Homies

Die neu aufgelegten Klassiker:
Unsere neue Produkttränge mit krosser Panade und verbesserter Rezeptur.

www.frostkrone-foodgroup.de

Chili Cheese Nuggets
Frischkäse Paprinos

NEU: VERBESSERTE REZEPTUR!