



Müsli & Porridge – nur eben ganz anders!

Mit Seedheart erlebst du, was ein echtes Power-Frühstück kann! Keine Haferflocken oder Füllstoffe, dafür knackige Kerne, Körner und Saaten. 08/15-Mischungen waren gestern: Die kreativen Superfood-Mixe des Hamburger Start-ups machen mehr aus Müsli und Porridge – und sind dabei nicht nur zu 100 Prozent bio und vegan, sondern auch noch glutenfrei. Einfach ideal für alle, die Lust auf eine gesunde Ernährung und tollen Geschmack haben.

Kernkompetenz einmal anders: Seit drei Jahren bereichert das Hamburger Unternehmen Seedheart den Superfood-Markt und revolutioniert mit viel Raffinesse das gesunde Frühstück. Die Müslis Cashew & Cacao, Very Berry und Dates & Crunch kommen ganz ohne Haferflocken aus und setzen stattdessen auf ausgewählte Zutaten wie Amaranth, Chiasamen, Quinoa oder Goldhirse. Auch die leckeren Seedheart-Porridges Açai & Wild Berry, Apple & Cinnamon und Banana & Cacao sind glutenfrei und überzeugen mit ihrem feinen Biss.

„Wir verwenden Kerne, Körner und Saaten, weil diese nicht nur wunderbar schmecken, sondern auch noch voller Nähr- und Ballaststoffe, Proteine und Vitamine stecken“, sagt Tobias Blume. Die Idee zu Seedheart entstand 2013 während eines Sabbaticals des ehemaligen Controllers: „In Deutschland sprach damals noch kaum jemand von Superfoods. In Australien hingegen konnte man Gojibeeren oder Hanfsamen bereits in jedem Supermarkt kaufen“, sagt der 45-Jährige, der begeisterter Sportler ist. „Das Positive an unseren Zutaten ist auch, dass sie sehr sättigend sind. Dabei beschweren sie nicht und versorgen den Körper langanhaltend mit Energie. Man fühlt sich topfit!“ Zurück in Deutschland experimentierte Tobias Blume in der heimischen Küche, begeisterte immer mehr Freunde mit seinen Mischungen und startete schließlich mit Partnern in die Selbstständigkeit.

„Unsere Müslis schmecken nicht nur super zu Joghurt, Quark oder etwa Mandelmilch, sondern lassen sich auch perfekt als Toppings für Bowls und sogar Salate verwenden“, sagt Sascha Nuzkowski, seit 2018 ebenfalls Geschäftsführer des Start-ups. Tatsächlich ist der Marketing-Fachmann auch noch ausgebildeter Yoga-Lehrer sowie ganzheitlicher Ernährungsberater. „Was uns besonders wichtig ist: All unsere Produkte sind frei von Zuckerzusätzen oder -ersatzstoffen wie Dattelsirup oder Gerstenmalz.“ Gemischt werden die hochwertigen und fein abgestimmten Zutaten, alle in kontrollierter Bio-Qualität, in einem Fachbetrieb in Niedersachsen. Zurzeit tüftelt das Team an Snack-Ideen wie Proteinballs.

Zu den Seedheart-Kunden gehören etwa die Mutterland GmbH, Edeka Niemerzein sowie die Bio-Company. Sogar renommierte Köche verfeinern Gerichte mit den kernigen Mischungen. Besonders treue Fans der Marke bestellen ihre Lieblingsmischungen online gern gleich im 1-Kilo-Beutel. „Immer wieder erreichen uns auch Rezepte unserer Kunden, die sich tolle Kreationen ausgedacht haben“, sagt Tobias Blume. Und weil den Seedheart-Machern das Thema Nachhaltigkeit am Herzen liegt, nehmen sie Teil am Programm „1 % for the planet“ und unterstützen auf diese Weise ausgewählte Umweltprojekte.

„Wir verkaufen nicht nur ein Produkt, hinter dem wir zu 100 Prozent stehen, sondern freuen uns darüber, die Welt ein klein bisschen gesünder zu machen.“