

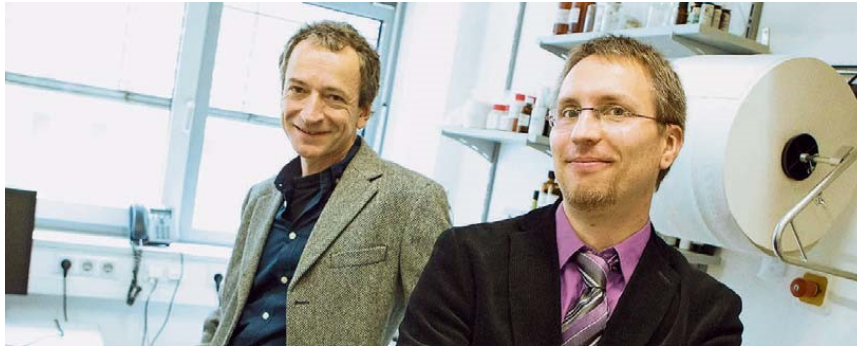
## Mikrobiologische Produkte – aus dem Saarland in die Welt

Probiotika, als innovativer Therapieansatz, können uns helfen, unsere Gesundheit zu erhalten oder wiederherzustellen. So spielen Bakterien für unseren Körper eine wichtige Rolle, ein Mangel an freundlichen Bakterien macht unserem Körper zu schaffen. Das Saarbrücker Unternehmen Lactopia hat sich mit der Entwicklung probiotischer Nahrungsergänzungen bereits einen Namen gemacht.

Ohne gute Bakterien könnten wir die Nahrung nicht verdauen, hätten kein funktionierendes Immunsystem, könnten schlecht nicht existieren. Sie finden sich auf der Haut, auf den Schleimhäuten und in großen Mengen im Darm; pro Gramm Darminhalt sind es rund 10 Billionen Mikroorganismen. Rein gewichtsmäßig machen Bakterien etwa zwei Kilogramm Körpergewicht aus. Bei Lactoseunverträglichkeit, Histaminose, Reizdarmsyndrom oder Schwächen des Immunsystems fehlen bestimmte Bakterien und es gibt deutliche Hinweise, dass Darmmikroorganismen auch bei der Entstehung von Demenz oder Depression eine Rolle spielen.

### GESCHÄFTSIDEE FAND BREITE UNTERSTÜTZUNG

Genau hier setzt das Konzept des Unternehmens Lactopia an: Die Firmengründer Martin Monzel, Ingenieur für Biotech-



Unter dem Label Lactopia entwickeln Dr. med. Götz Beylich-Oswald und Dipl. Ing. Martin Monzel (von links) innovative mikrobiologische Produkte in den Bereichen Kosmetik, Nahrungsmittel sowie Medizin.

Foto: Rich Serra

nologie, und Dr. Götz Beylich-Oswald, Mediziner, gründeten 2013 ihr erstes Labor, um probiotischen Medizin als Nahrungsergänzung in Form von Pulvern oder Kapseln herzustellen. Es ging nicht nur darum, marktübliche Produkte einzusetzen, sondern weitaus wirkungsvollere Formulierungen zu entwickeln. Je nach Problemlage des Patienten

kommen unterschiedliche Bakterien zum Einsatz, Martin Monzel kennt die Thematik aus eigener Erfahrung. Unterstützt wurden die Jungunternehmer von Professor Dr. Marc Schneider, Professor für Biopharmazie und Pharmazeutische Technologie der Universität des Saarlandes, der als Gesellschafter am Unternehmen beteiligt ist.

Schon im zweiten Jahr der Firmengründung wurde Lactopia Preisträger beim internationalen Wettbewerb „1, 2, 3-Go“; seit 2015 stellt das Unternehmen einmalig in Deutschland Probiotika auch als Bioprodukte her. Was als Start-up begann, entwickelte sich binnen fünf Jahren zu einem etablierten Unternehmen mit über 15 Mitar-

beitern auf einer Unternehmensfläche von 850 Quadratmetern und mit einem Jahresumsatz von rund 1,5 Millionen Euro.

### SAARLAND ALS UNTERNEHMENSSTANDORT GUT GEWÄHLT

Zwar entwickelt Lactopia seine Produkte in erster Linie für den deutschen wie europäischen Geschäftskundenbereich, doch auch Privatpersonen können die Produkte über einen auseigenen Online-Shop beziehen. Trotz der Erfolge denkt das Unternehmen nicht über ein Abwandern nach: „Wir wollen die guten Kontakte zur Universität nutzen und trotz aller Nachteile, die dem Saarland nachgesagt werden; es ist das Land der kurzen Wege und guter Kooperationspartner, die uns von Anfang an unterstützt haben.“ red

## Frisches Brot mit echter Seele

Das füllige Aroma von frisch vermahlenem Getreide, die feinwürzige Note von Sauerteig, eine Prise Salz, frisches Wasser – Brot & Seele konzentriert sich beim Brotbacken aufs Wesentliche. Für ihre Brote und Gebäcke in Spitzenqualität braucht es wenige Zutaten, viel Erfahrung und eine große Leidenschaft fürs Handwerk.

Dafür muss das Herz schon schlagen, denn der Bäckerberuf ist anstrengend, die Arbeitstage lang und die Herausforderungen immer wieder neu. In zeitaufwendiger Handarbeit, ohne Zusatzstoffe oder chemischen Hilfsmittel, die die Verarbeitungszeit verkürzen und die Brotlaibe aufblähen, kreierte Bäckermeister Thilo Nast von Brot & Seele vollmundige Brote und herzhaft wie süße Gebäcke. Diesen angesagten Foodtrend verbinden die umtriebigen Inhaber gekonnt mit Emotion und Ambiente – ein Konzept, das aufgeht. Nicht nur Brot & Seele in der Kaltenbachstraße, sondern auch der benachbarte „Saarbrücker Currywurstolymp“ Kalinski erleben einen regelrech-



Kein Beruf für schwache Muskeln: Bäckermeister Thilo Nast leistet täglich Schwerarbeit, um die frischen Brote herzustellen.

Foto: Brot und Seele GmbH

ten Boom. Wo Food-Ketten durch geschmackliche und ästhetische Austauschbarkeit oft langweilen, überzeugen Kalinski und Brot & Seele dagegen durch Innovation und Qualität ihrer Produkte. Dank regionaler Wertschöpfung und der Liebe zum Handwerk sind diese

einmalig und unverwechselbar. So bezieht Brot & Seele das Mehl wie die Eier bereits aus der Region, zukünftig soll auch der Käse von Bauern aus dem Umland kommen, und Kalinski ordert die Wurstwaren ebenfalls beim regionalen Metzger. Was das Ganze zu-

dem wertig macht: Die Inhaber beider Läden präsentieren ihre kulinarischen Genüsse so, dass der Besucher Lust bekommt, die frischen Speisen und Produkte zu probieren. Wenn das Ambiente stimmt, kommen die Kunden aus allen Altersgruppen gerne. Ebenso

ein starkes Verkaufsargument: Brot & Seele hat bis 22 Uhr geöffnet, doch wer zuerst kommt, mahlt zuerst.

### BROT & SEELE AUF EXPANSIONSKURS

Die Nachfrage nach frischen regionalen Broten, Snacks und Gebäcken ist ungebremst, weshalb sich das Unternehmen auf Expansionskurs befindet. Am 9. Oktober 2018 wurde eine kleine Filiale im Saarbrücker Stadtteil St. Annual eröffnet. Zunächst als kleiner Brotabverkauf gestartet, sollen die Öffnungszeiten bald erweitert werden. Auch in der Mainzer Straße in Saarbrücken wird es demnächst eine weitere Brot & Seele-Filiale geben, um einen neuen Kundenkreis zu erschließen. Und das nächste Projekt ist zumindest gedanklich schon in der pipeline: Die duftenden Brote und leckeren Teilchen soll es auf Wochenmärkten geben, auf das mobile „Ambiente“ sind wir gespannt! red/win

### Info

**Brot & Seele**  
Kaltenbachstraße 6  
66111 Saarbrücken  
Tel: (06 81) 93 87 94 74