

UNERWARTET GROSSARTIG

LUICELLA'S *Ice Cream*

Hamburg – Ob zu Hause gemütlich auf der Couch, unterwegs auf die Hand oder als krönender Abschluss eines Dinners mit Freunden – Eis geht einfach immer. Das dachte sich auch Luisa Mentele, die das „Eis-Fieber“ schon in Kindertagen gepackt und nie mehr losgelassen hat. Doch nicht selten blieb die Suche nach wirklich gutem Eis aus natürlichen Zutaten und in ausgefallenen Sorten erfolglos. Das wollte die gebürtige Münchenerin ändern, wagte 2013 mit ihrem guten Freund und ehemaligen Mitbewohner Markus Deibler den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffnete im Abstand von drei Jahren zwei Eisdiele in ihrer Wahlheimat Hamburg – mit großem Erfolg. Doch die beiden Jungunternehmer wollten mehr, stellten sich im September 2017 der Jury in der TV-Show „Die Höhle der Löwen“ und wurden über Nacht vom lokalen Geheimtipp zum nationalen Superstar. Seither ziehen Luisa und Markus mit LUICELLA'S Ice Cream mehr und mehr Menschen in ihren Bann – und ein Ende ist nicht in Sicht.

100 % natürlich, 100 % Geschmack, 100 % anders

Vanille, Schoko, Erdbeer & Co. – die Geschmacksrichtungen von Eis sind hierzulande überschaubar. Und auch was drin steckt bleibt oft ein wohl gehütetes und zum Teil zweifelhaftes Geheimnis der Hersteller. Dabei haben sich die Ansprüche der Verbraucher an Produkte in den letzten Jahren stark gewandelt. Der Wunsch nach Transparenz, qualitativ hochwertigen und vor allem natürlichen Zutaten steigt stetig. Dieser Anspruch deckt sich zu 100 % mit Luisas Vorstellung von gutem, leckerem Eis, wie sie es bei ihrem Auslandssemester in Bologna und einer Reise in die USA kennen gelernt hat. Dieser Umstand, die Leidenschaft für Eis und der Mangel an Auswahl waren 2012 bei einem Streifzug durch New York die Initialzündung für Luisas Idee, ihr eigenes Eis zu machen. Schon kurze Zeit später entstehen in ihrer Wohnung aus flüchtigen Notizen erste Rezepturen und Muster. Oberste Priorität: Textur, außergewöhnliche Geschmacks-Kombinationen sowie Qualität und Herkunft der Zutaten. Was in der Region erhältlich ist, wird auch aus der Region gekauft – ohne Ausnahme. Nicht nur damit hebt sich LUICELLA'S Ice Cream von der Konkurrenz ab. Statt Milchpulver nutzen Luisa und Markus ausschließlich frische Milch und Sahne, der Geschmack kommt nur aus den reinen Zutaten, es werden weder natürlich noch natürliche Aromen oder sonstige Zusätze verwendet, die das Eis auf unnatürliche Weise in Konsistenz und Geschmack verändern würden.

Hamburg, wir kommen

Mit der Eröffnung der ersten Eisdiele auf Hamburg St. Pauli im Jahr 2013 starteten Luisa Mentele und Markus Deibler das Abenteuer Selbstständigkeit. Fortan kann nicht nur jeder Kokos-Maracuja, Franzbrötchen, Karamell-Salz & Co. kaufen, sondern auch hautnah an deren Entstehung teilhaben, denn die hausinterne Produktion ist bewusst gläsern gestaltet und liegt leicht erhöht hinter dem Verkaufstresen. „Das schafft Vertrauen und gibt den Kunden ein gutes Gefühl“, sagt Luisa. Die Nachfrage nach den ungewöhnlichen und handgemachten Sorten ist so groß, dass die beiden Gründer zwei Jahre später beschließen,

UNERWARTET GROSSARTIG

LUICELLA'S *Ice Cream*

mit LUICELLA'S Ice Cream im 500 ml-Becher in den Lebensmitteleinzelhandel zu gehen und eine echte, natürliche Alternative zu den bestehenden Produkten zu werden – wieder mit Erfolg.

Höher, schneller, weiter

Anfang des Jahres 2016 wagen Luisa und Markus einen neuen Vorstoß und erweitern ihre Produktpalette um den Eis-Mix – eine 100% natürliche Rezeptur in vier Geschmacksrichtungen und zwei limitierten Sorten, der nur noch Milch und Sahne bzw. vegane Alternativen zugefügt werden müssen. Parallel dazu erscheint ihr erstes Rezeptbuch mit (fast) allen Geheimnissen rund ums Eismachen. Auch die zweite Filiale in Hamburg St. Georg öffnet ihre Pforten. Mit dem Unternehmen wächst auch die Anzahl der Mitarbeiter, ohne die das Duo die Arbeit schon jetzt kaum noch schaffen würde.

Der Deal ihres Lebens

Mit der Teilnahme an der TV-Show „Die Höhle der Löwen“ im September 2017 beginnt für die lokal schon erfolgreichen Gründer ein weiterer großer Abschnitt in ihrer Karriere. Frank Thelen, erfahrener Unternehmer und Investor, steigt bei LUICELLA'S Ice Cream ein, versorgt die Eisdealer mit frischem Kapital und seinem Know-how. Was folgt, übersteigt die kühnsten Erwartungen der Beiden: Über Nacht erlangt die Marke nationale Bekanntheit, steht innerhalb kürzester Zeit in neuem Design deutschlandweit in 1.300 Tiefkühltruhen der großen Lebensmittelketten Rewe, Edeka, Real sowie Kaufland und erwirtschaftet einen Millionenumsatz. Und auch online ist das Eis „Made in Hamburg“ ab sofort erhältlich, nebst Zubehör rund ums Eismachen. Die Nachfrage reißt nicht ab: Knapp ein Jahr später hat sich ihre Präsenz in den Supermärkten der Republik mehr als verdreifacht: In rund 2.500 Filialen haben die Kunden nun aus mehreren Sorten die Qual der Wahl. Das ehemalige 2-Mann-Start-up ist zu einem Unternehmen mit 19 Angestellten und weit über 50 Aushilfen herangewachsen, die in den mittlerweile drei Läden in Hamburg sowie einem in Lübeck die Leidenschaft für das Außergewöhnliche jeden Tag leben. Neue raffinierte Sorten zu entwickeln, gehört zum Tagesgeschäft. Die letzten Coups: Das erste Stieleis von Luicella's in den Sorten Mango Lassi und Chai Latte im Jahr 2018, das Schoko Deluxe im 500 ml-Becher seit Februar 2019 sowie die Standardsorten in den neuen 130 ml-Bechern.

Zudem folgt im Sommer das fruchtig-frische Mango-Maracuja-Himbeersoße. Und auch künftig dürfen sich die Kunden auf eiskalte Überraschungen freuen, denn der Ideenreichtum von Luisa und Markus ist noch lange nicht erschöpft.

UNERWARTET GROSSARTIG

LUICELLA'S *Ice Cream*

Über LUICELLA'S Ice Cream

Luicella's Premium Ice Cream GmbH wurde 2013 von Luisa Mentele und Markus Deibler in Hamburg gegründet. Die Medienwissenschaftlerin hat die Kunst des Eismachens an der berühmten Gelato University in Bologna gelernt und ist der kreative Kopf des Duos. Markus, ehemaliger Weltmeister im Lagenschwimmen, fühlt sich im Vertrieb zu Hause und so ergänzen sich die beiden ideal. Die hausgemachten und ausgefallenen Eiskreationen bestehen zu 100% aus natürlichen Zutaten. Ins Eis kommen nur frische Milch, Sahne oder Joghurt sowie frische Früchte und andere natürliche Inhaltsstoffe wie Nüsse und Gewürze – komplett verzichtet wird dagegen auf Aromen und Farbstoffe. Das Portfolio umfasst, neben den vier Filialen auf Hamburg St. Pauli, Hamburg St. Georg, Hamburg Grindel und in Lübeck, verzehrfertiges Eis im 130- oder 500 ml-Becher sowie vier verschiedene Sorten Eis-Mix zum Selbermachen für zu Hause.

Pressekontakt

Stilgeflüster – Agentur für Kommunikation
Mühlenkamp 63 a
22303 Hamburg

Tom Heinzius
Tel. 040 / 20 93 48 236
tom@stilgefluester.de