



# PRESSEMITTEILUNG

**Münchener Food Startup “djoon” erfindet das Schokoladen-Osterei neu: Die weltweit ersten Ostereier aus ganzen gefüllten Datteln.**

- **Ostereier, so wie sie sein sollen: Lecker, bunt, perfekt zum Teilen und Verstecken**
- **Das Besondere: Alle djoon-Ostereier sind bio-zertifiziert, vegan und ohne Zuckerzusatz**
- **Die Ostereier werden in Handarbeit im Münchener Norden hergestellt und plastikfrei verpackt**
- **Design der Eier stammt aus der Feder von 7-jähriger Nachwuchskünstlerin**

**München, 11.03.2022:** Das Münchener Food Startup djoon foods GmbH bringt zur Ostersaison 2022 eine Weltneuheit auf den Markt: die ersten Schokoladen-Ostereier aus ganzen gefüllten Datteln. Die Ostereier sind erhältlich in den Sorten Himbeer, Nougat, Maracuja und Pistazie und werden als “djoon Osternest” mit 8 Ostereiern angeboten.

Die Gründer Carolin Grellner, Leon Niederl & Martin Grellner wollen mit den neuartigen Produkten alle emotionalen Erinnerungen von altbekannten Schokoladen-Ostereiern einfangen: kleine, bunte Leckereien in verschiedenen Sorten und Farben - perfekt geeignet zum Teilen und Verstecken oder als besondere Füllung für ein Osternest.

Genau wie bei ihren bereits bekannten Dattelpralinen, setzt djoon auch bei den Ostereiern auf wenige, aber dafür hochwertige, vegane Bio-Zutaten, die in Handarbeit zu den kleinen Köstlichkeiten verarbeitet werden. Anschließend werden die Produkte einzeln von Hand verpackt, um das typische Aussehen von Ostereiern zu erhalten.

Das Besondere an der Ostereier-Verpackung: sie beruht auf einem Design, das die 7-jährige Hannah entworfen hat. Sie ist die älteste Tochter des Gründer-Ehepaars Carolin und Martin Grellner. Da djoon Nachhaltigkeit in allen Bereichen verfolgt, ist die Verpackung komplett plastikfrei und kann im Papiermüll entsorgt werden.

**Carolin Grellner (38) über die Neuentwicklung:**

*“Mit unseren djoon-Ostereiern übertragen wir die Idee unserer sehr erfolgreichen Bio-Pralinen in eine neue Form. Gleichzeitig haben wir die zwei neuen Geschmacksrichtungen Pistazie und Maracuja entwickelt, die wir nun zum ersten Mal unseren Kunden präsentieren!”*



**Leon Niederl (28) über die Werte von djoon:**

*“Süßigkeiten, so wie sie sein sollten: wenige, handverlesene Bio-Zutaten aus fairen Quellen, 100% natürlich und vor allem super lecker. Diese djoon-Werte hatten bei der Entwicklung unsere Ostereier die oberste Priorität!”*

**Martin Grellner (39) über Osternester früher und heute:**

*“Schon als Kind habe ich das Suchen der Osternester geliebt. Genauso gerne verstecke ich heute Ostereier für meine eigenen Kinder. Ich bin sehr stolz, dass wir von djoon nun allen Kindern, Eltern und Großeltern ein wirklich besonderes Osterei anbieten können!”*

**Über djoon:**

Die djoon foods GmbH wurde im April 2021 von Leon Niederl, sowie Carolin und Martin Grellner in München gegründet. Das Sortiment umfasst Dattelpralinen in diversen, wechselnden Geschmacksrichtungen, 2 Brot-Aufstriche, sowie seit Kurzem Ostereier.

Seit dem Produktionsstart vor 8 Monaten hat das Team über 150.000 Pralinen in Handarbeit hergestellt und wurde von vielen überregionalen Medien portraitiert, wie z.B. Süddeutsche Zeitung, Abendzeitung, ESSEN & TRINKEN, Freundin und vielen mehr. Zudem wurde djoon mit dem Publikumspreis des Food Startup Campus 2021 ausgezeichnet.

Mit djoon haben die Gründer eine bessere Alternative zu industriell gefertigten Süßigkeiten auf den Markt gebracht. Sie setzen auf ausschließlich biologische Zutaten und verzichten dabei komplett auf tierische Inhaltsstoffe und zugesetzten Zucker. Neben den natürlichen Zutaten wird auch besonderer Wert auf eine sozialverträgliche Produktion und nachhaltige, faire Lieferantenspartnerschaften gelegt.

**Mehr Infos unter:**

Homepage: [www.djoon.de](http://www.djoon.de)  
Bildmaterial zum Download: <https://djoon.de/pages/presse>  
Instagram: [www.instagram.com/djoon\\_foods](https://www.instagram.com/djoon_foods)

**Pressekontakt djoon foods GmbH**

Martin Grellner, Co-Founder und Geschäftsführer

Email: [martin@djoon.de](mailto:martin@djoon.de)

Telefon: +49 176 2100 0670





