

## **Erfolgreichstes Startup in der Geschichte von «Die Höhle der Löwen» – Startup Lizza verdoppelt den bisherigen Bestellrekord**

**Frankfurt, 25.10.2016** – Ein veganer, glutenfreier Low Carb Teig aus Chia- und Leinsamen, darauf haben Verbraucher & Supermärkte offensichtlich schon lange gewartet. Das beweisen nicht nur 300.000 Website-Besucher am Ausstrahlungsabend der VOX-Sendung, sondern auch über 20.000 Bestellungen binnen nur weniger Stunden. Das ist absoluter Rekord in der Geschichte der Gründershow – noch nie verzeichnete die Website eines DHDL-Kandidaten während der Ausstrahlung so viele Besucher und Bestellungen.

Die Gründer Marc Schlegel (29) und Matthias Kramer (31) können auch Tage nach ihrem Auftritt bei „Die Höhle der Löwen“ kaum fassen, was seit dem 27. September passiert ist. „Unsere Bestellprognosen wurden um das Vierfache übertroffen. Wir sind schlichtweg überwältigt“, sagt Schlegel. „Über die vergangenen Tage konnten wir weit über 20.000 Bestellungen und mehr als 400.000 Euro Umsatz generieren. Das liegt weit über unseren Vorstellungen.“

Die rasante Entwicklungsgeschichte geht dabei vor allem auf das große Interesse der Kundschaft zurück: Mit über 100.000 Suchanfragen befand sich Lizza kurzfristig auf Platz 2 der Google-Trendcharts der häufigsten Suchen. Die Website [www.lizza.de](http://www.lizza.de) stieg im Vergleich zu den anderen Startups aus der TV-Sendung mit der höchsten Sichtbarkeit in den Google Rankings ein und konnte diese sowohl für Desktop als auch Mobil deutlich ausbauen. Insgesamt verzeichnete [www.lizza.de](http://www.lizza.de) über den gesamten Abend fast 80.000 gleichzeitige Besucher und insgesamt über 300.000 eindeutige Besucher auf der Website.

Von diesem Ansturm zeigen sich auch die Supermärkte beeindruckt und das Telefon des Frankfurter Startups steht seither nicht mehr still. Lizza gibt es aktuell bereits bundesweit in allen REAL Märkten, und auch immer mehr EDEKA- und REWE Supermärkte folgen der Nachfrage ihrer Kunden und nehmen den Low Carb Teig in ihr Sortiment auf. Und der Ansturm auf die Teige ist auch mehrere Wochen nach Ausstrahlung enorm. „Viele Kunden habe uns über die vergangenen Wochen auf Lizza angesprochen. Und die bestellten Mengen waren nach kurzer Zeit schon vergriffen“, sagt der REWE Filialleiter Tino Kley aus Langgöns.

Noch vor einem Jahr haben die Gründer aus dem Foodtruck 30 bis 40 Lizzas pro Tag verkauft, mit dem Start des Onlineshops verließen täglich immerhin durchschnittlich 400 Teige die Produktion. Seit Ausstrahlung der VOX-Sendung vor einem breiten Publikum konnte nun sowohl die Produktion als auch der Umsatz um das zeh- bis zwanzigfache gesteigert werden. „Um diesem großen Ansturm gerecht zu werden und weiterhin die beste Qualität zu liefern, haben wir kurzfristig 19 weitere Mitarbeiter eingestellt und einen 3-Schicht-Betrieb begonnen“, sagt Kramer, „das ist einfach unglaublich“.

Bestärkt durch die Nachfrage von Supermärkten und dem überaus positiven Echo der Endkunden, freuen sich das Gründer- und Investoren-Quartett Kramer, Schlegel, Thelen und Maschmeyer jetzt auf die Weiterentwicklung von Deutschlands erstem Teigstartup.

---

**Über Lizza**

Lizza ist Low Carb Pizza: Glutenfrei, vegan, bio und kalorienarm. Die gesunde Teigalternative eignet sich ideal für Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack. Die Food-Innovation richtet sich an gesundheits- und ernährungsbewusste Menschen wie Sportler, Veganer, Allergiker (Gluten, Lactose, Histamin, uvm.), Diabetiker und Menschen mit Übergewicht. Lizza wurde zum 1. Januar 2016 in Frankfurt am Main gegründet, der Onlineverkauf startete im Februar und bereits im September feierte Lizza Premiere in den Kühlregalen der Supermärkte – jetzt sollen viele weitere folgen.

[www.lizza.de](http://www.lizza.de)

### Produktspezifikation Lizza Low-Carb-Teig

Produkt	Lizza Low-Carb-Teig aus Leinsamen und Chiasamen. Als Pizza, Flammkuchen, mit Aufstrich zum Frühstück oder herzhaft als Snack.
Besonderheiten	Low-Carb, glutenfrei, bio und vegan, eiweiß- und ballaststoffreich, kalorienreduziert. Es gibt international kein vergleichbares Produkt auf dem Markt.
Zutaten	Wasser, Mehl aus Goldleinsamen teilentölt (49%), Chia gemahlen (4,2%), Kokosmehl, Kokosflocken, Meersalz, Flohsamenschalenpulver. Alle landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 119kcal (498kJ) Fett: 5,5g - davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g Kohlenhydrate: 2,9g - davon Zucker: 2,2g Ballaststoffe: 17,2g Eiweiß: 12,2g Salz: 1,2g Broteinheit: 0,4BE
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit gekühlt (6°C)	5 Wochen
Größe Teigstück	26,5cm x 17cm
Gewicht	180g (reicht für 1 Portion)
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Vakuumverpackter Teig
Gebinde	8 VE pro Kühltray 1100 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.49€



**Produkt Lizza Tomatensauce**

Besonderheiten	Auf Kokosöl-Basis, ohne Zuckerzusätze, abgestimmt auf den Low-Carb-Teig
Zutaten	Tomaten (53%), Tomatenmark (20%), Zwiebel, Knoblauch, Apfel, Kokosöl, Olivenöl, Wasser, Meersalz, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Fenchelsamen, Lorbeerblätter. Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.
Nährwerte pro 100g	Energie: 47kcal (196kJ) Fett: 9,4g - davon ges. Fettsäuren 0,5g Kohlenhydrate: 9,5g - davon Zucker 8,4g Ballaststoffe: 3,1g Eiweiß: 2,3g Salz: 0,6g
Allergene	frei von Hauptallergenen
Haltbarkeit ungekühlt	2 Jahre
Größe Glas	9,7cm (Höhe) x 7cm (Durchmesser)
Gewicht / Inhalt	380g / 200 ml
Verpackungseinheit	1 VE = 1 Glas
Gebinde	12 VE pro Tray 1000 VE pro EUR Palette
Preis	UVP brutto: 2.99€

