

Oktober 2019

„Die Höhle der Löwen“-Startup wächst und tritt Jackfruit-Trend los

Nachdem JACKY F. Gründerin Julia Huthmann im September letzten Jahres bei „Die Höhle der Löwen“ nach langer Verhandlung gleich zwei Investitionen ablehnte, wächst das mittlerweile dreijährige Startup aus ganz eigener Kraft. Denn Jackfruit-Expertin Huthmann hat Ideen genug und setzt diese mit ausgewählten Kooperationspartnern oder auf eigene Faust erfolgreich um. Natürlich dreht sich dabei weiterhin alles um die tropische Superfrucht! Jackfruit scheint sich als absoluter Food Trend etabliert zu haben und das nicht nur im veganen Bereich. Gerade deshalb setzt Huthmann mit JACKY F. weiterhin einen starken Fokus auf das nachhaltige Wirtschaften und den direkten Handel, der etwas im Ursprungsland Sri Lanka bewirkt.

So entwickelte Huthmann in exklusiver Zusammenarbeit mit *Alnatura* und *Grünleben Feinkost* die ersten veganen Feinkostsalate auf Jackfruitbasis. Die Rezepte orientieren sich an klassischem Fleisch-, Hering- und Geflügelsalat, sind dabei jedoch frei von tierischen Produkten aller Art. Die Fruchtfleischsalate sind aktuell exklusiv in allen *Alnatura* Filialen ab 2,49€ in der Kühltheke erhältlich.

Eine weitere köstliche Kooperation ging Anfang Mai an den Start: Die bundesweite Burgerkette *Peter Pane* bringt den „FRUCHT FLEISCH“ Burger auf die neue Speisekarte. Zwischen Rucola und Radieschen gibt's einen leckeren Jackfruit-Wasserkastanien-Bratling mit JACKY F. junger Bio-Jackfruit.

Doch nicht nur kulinarisch, sondern auch literarisch ist im Hause JACKY F. etwas passiert. Gemeinsam mit Food Bloggerin Julia Hupel von *Der Veg ist das Ziel* schrieb Julia Huthmann das neue Jackfruit Kochbuch „Juhu, Jackfruit!“. Auch dort wollte Huthmann mehr als bloß ein klassisches Kochbuch. So entstand durch Hupels innovatives Konzept ein Kochbuch, was die Leser:innen befähigt, selbstständig mit der jungen Jackfrucht zu kochen. Erschienen ist „Juhu, Jackfruit! Lieblingsgerichte kochen – schnell, modern, pflanzlich“ im Hans-Nietsch-Verlag (VP 12,90€).

Hintergrund Informationen:

Junge Jackfruits haben einen zarten Geschmack und eine Textur, die an saftiges Hühnchenfleisch erinnert. Dank der fleischähnlichen Konsistenz, lässt sich Jackfruit mit ein paar Gewürzen beispielsweise zu Frikadellen, Geschnetzeltem oder asiatischem Curry verarbeiten. Nicht nur Vegetarier:innen freuen sich über eine natürliche, gering verarbeitete Alternative zu Tofu und Sojaschnitzel. Auch eingeschworene Fleischesser:innen zeigen sich begeistert vom Geschmack der Jackfruit. Reich an Ballast- und Mineralstoffen sowie kalorienarm, eignet sie sich hervorragend für alle, die sich gesund und nachhaltig ernähren wollen.

Über die Gründerin:

Julia Huthmann hat einen Diplom-Abschluss im Fachbereich „Wirtschaftsingenieurwesen Logistik“. Nach ihrem Studium arbeitete sie mehrere Jahre für die Alnatura Produktions- und Handels GmbH in der Abteilung für Nachhaltigkeit. Von Dezember 2013 bis April 2016 lebte sie in Sri Lanka und beriet dort Unternehmen hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeitsstrategie. Im Februar 2016 gründete sie im Norden Deutschlands die Api Jamu GmbH. Das bedeutet auf Deutsch „Auf geht's“ und entspricht der Mission der Jungunternehmerin. Sie möchte nachhaltiges Wirtschaften im internationalen Handel auf Augenhöhe umsetzen. Für Ihre Idee wurde Julia Huthmann bereits mehrfach ausgezeichnet und trat bei der Gründer TV-Show *Die Höhle der Löwen* auf.

Für Presserückfragen:

Julia Huthmann | Gründerin & Geschäftsführerin Api Jamu GmbH

Api Jamu GmbH | JACKY F. Bio-Jackfruit
Herrenstr. 14a | 21698 Harsefeld
jackyf@jackyf.com | +49 (0)4164-8700997

Bildmaterial erhalten Sie gerne auf Anfrage unter jackyf@jackyf.com.