

# Sinsr Bäcker entwickelt Weltneuheit

**Sins** Marcel Paa ist als Aushängeschild der CreaBeck in Sins und Hünenberg bekannt. Mit seinen Kreationen verzaubert er nicht nur Bäckereikunden, sondern baut nebenbei auch eine ganze Youtube-Fan-Gemeinde auf. Nun ging Paa einen Schritt weiter und entwickelte den ersten Süsstoff weltweit, der sich in allen Belangen mit herkömmlichem Zucker messen kann – aber weniger Kalorien hat.

RAHEL HEGGLIN

Die Idee kam nicht von heute auf morgen. Vor rund zwei Jahren versuchte Marcel Paa, sich während drei Monaten ohne Kristallzucker und ohne Weissmehl zu ernähren. Während diesem Prozess suchte er nach Zuckeralternativen – vor allem auch zum Backen. «Da stellte ich fest, dass es nichts Gleichwertiges gibt.» Es gibt zwar viele Süsstoffe wie Stevia oder Erythrit. «Das Problem ist jedoch dabei, dass sie entweder einen unappetitlichen Nachgeschmack haben oder sich zum Backen nicht eignen», so der Konditor. Das rief ihn auf den Plan, selber einen Süsstoff herzustellen, mit dem er die gleichen Backresultate erzielen konnte, wie mit herkömmlichem Kristallzucker.

## Stabilisieren, Konservieren, Karamellisieren

Die Vorgaben waren klar: «Das Ersatzprodukt musste die gleiche Süsstkraft und die gleichen Eigenschaften haben wie Zucker, aber mit weniger Kalorien», so Paa. Er begann zu tüfteln und mischte x verschiedene Rohstoffe, bis er endlich ein Produkt in den Händen hielt, das all seine Anforderungen erfüllte: Mit «Hello Sweety» hat er einen Süsststoff kreiert, der sich zum Stabilisieren, Konservieren und Karamellisieren eignet, die gleiche Süsstkraft besitzt wie Zucker aber 50 Prozent weniger Kalorien hat. «Damit eignet er sich auch für Diabetiker», so der Erfinder. In «Hello Sweety» vereint Paa vier verschiedene Zucker: «Das ist Isomaltulose, Erythrit, Inulin und Steviapulver». Das Produkt kommt in Pulverform daher, kann sich aber problemlos auch in Wasser auflösen.

Der neue Zuckersatz «Hello Sweety» eignet sich bestens zum Backen.



Marcel Paa ist erfolgreicher Online-Bäcker, Buchautor und Erfinder von «Hello Sweety».

Fotos: rah

## Im Schweizer Markt erhältlich

Der Beutel à 250 Gramm ist seit dem 2. September in der Schweiz erhältlich. «Im Moment verkaufe ich «Hello Sweety» nur in meinem Onlineshop», so Paa. Das Ziel ist jedoch der Einzelhandel und auch das Ausland, wie der Geschäftsmann preisgibt. Bereits fünf Tage nach der Lancierung erhielt er eine Anfrage aus Indonesien und viele Anfragen aus Deutschland. «Die Leute wurden durch meinen Youtube-Kanal auf das Produkt aufmerksam», sagt er. Damit er es für das Ausland marktreif machen kann, sucht er Investoren und Partner. «Deshalb habe ich mich bei der TV-Sendung «Die Höhlen der Löwen» angemeldet.» Eine Antwort hat er noch nicht erhalten, doch Chancen für eine Teilnahme bestehen durchaus. «Damit ich das Produkt patentieren lassen konnte, musste ich eine Pa-

tent-Recherche machen. Dabei zeigte sich, dass es auf der ganzen Welt nichts Vergleichbares gibt.» Mit dieser Einzig- und Neuartigkeit hat das Produkt durchaus Potenzial, im ausländischen Markt durchzustarten. Dennoch weiss Paa bereits, wie er mit seinen zukünftigen Investoren das Produkt optimieren möchte.

## Vier Verbesserungen im Fokus

Im Moment ist Hello Sweety nur in einer Einheit von 250 Gramm erhältlich. «Sobald wir den Markt erschliessen, sollte das angepasst werden», so der Erfinder. Denkbar sind auch Grossmengen, wenn die Zulassung für das Gewerbe erteilt wird. «Ein weiterer Kritikpunkt sehe ich beim Preis», sagt Paa. Das Pack à 250 Gramm kostet sechs Franken neunzig. Im Vergleich zur gleichen Menge anderer Süsststoffe, ist Hello Sweety damit im günstigeren Bereich. Dennoch möchte Paa, dass sein Produkt für alle gut erschwinglich ist und so als echte Alternative zum Kristallzucker wahrgenommen wird. «Den Preis kann ich aber erst mit einer

erheblichen Absatzmenge senken», gesteht er. Der dritte Kritikpunkt ist für Paa die Verpackung. Diese ist aktuell aus Plastik, was Paa möglichst verhindern wollte. «Doch weil wir nicht wissen, wie das Produkt langfristig in einem Papierbeutel haltbar ist, gingen wir auf Nummer sicher und entschieden uns für die Plastiklösung. Das will ich aber auf jeden Fall schnellstmöglich anpassen.» Und der vierte Punkt, der auf der To-do-Liste für das Produkt steht, ist die Marktreife für das Ausland. «Von der Schweiz aus den ausländischen Markt zu beliefern, ist für mich im Moment undenkbar. Deshalb möchte ich einen Partner, am liebsten in Deutschland», verrät Paa.

## Noch nicht am Ziel angelangt

Somit ist klar: Obwohl das Produkt nach knapp zweijähriger Entwicklungsphase nun auf dem Markt erhältlich ist, ist der Konditor noch lange nicht am Ziel seiner Träume. Langweilig wird es ihm auf jeden Fall nicht. Denn auch in der CreaBeck sind seine Backkreationen nach wie vor gefragt.

## Wettbewerb

Möchten Sie ein Hello Sweety ausprobieren? Versuchen Sie Ihr Glück bei unserem Wettbewerb. Der «Anzeiger Oberfreiamt» verlost vier «Hello-Sweety»-Packungen à 250 Gramm.

Schreiben Sie dazu eine E-Mail an: [anzeiger@villigerdruck.ch](mailto:anzeiger@villigerdruck.ch).

