



Zeevi Kichererbsen GmbH
Rykestraße 37
10405 Berlin
www.zeevi.de

Lieben Löwen Kichererbsen?

Berlin, 30.03.2020

Mit KOFU wird in der „Höhle der Löwen“ am 7.4.2020 ein traditionelles und doch im europäischen sowie nordamerikanischen Markt ganz neuartiges Produkt vorgestellt: Tofu aus Kichererbsen

Zugegeben, Löwen sind eigentlich Fleischfresser. Doch wenn ein besonders spannendes, veganes Produkt in der TV-Show „Höhle der Löwen“ vorstellig wird, können selbst Großkatzen schon mal eines Besseren belehrt werden. Die Rede ist vom Kichererbsen-Tofu, der seit Generationen vom Volk der Shan in Myanmar zubereitet wird, jedoch im europäischen und nordamerikanischen Markt bislang noch keine wirkliche Rolle spielte. Das kann sich jetzt ändern, da die Gründer Zeevi Chaimovitch, Jörn Gutowski und Markus Treiber das aufgrund seiner Herkunft auch als „Shan-Tofu“ oder „Burmese Tofu“ bekannte Produkt als Vorlage für ihren KOFU, den Berliner Kichererbsen-Tofu genommen haben. Ob es zum Deal kommt, sehen Zuschauer am 7.4.2020 um 20.15 Uhr bei VOX.

„KOFU, der Kichererbsentofu, spannt einen geschmacklichen Bogen von Fernost bis zum Mittelmeerraum“, erklärt Ideengeber Zeevi Chaimovitch, der als gelernter Koch im Unternehmen für die Produktentwicklung, Operations und Finanzen verantwortlich ist und vor einigen Jahren mit dem Ziel nach Berlin kam, leckere, vegane Produkte aus seiner Heimat, dem Nahen Osten, in Deutschland bekannt zu machen. Denn nicht nur in Asien wisse man die Kichererbsenbratlinge zu schätzen, erklärt sein Partner Jörn Gutowski (Marketing und Vertrieb von KOFU) weiter. „Auch die Sizilianer lieben Panelle, also frittierte Kichererbsenbratlinge, die gern als Streetfood zwischendurch gegessen werden“, ergänzt Markus Treiber, der das Unternehmer-Trio komplettiert und für KOFU die Produktion leitet.

Nach langer Vorarbeit der Gründer ist KOFU in Bio-Qualität bereits in ausgewählten Bio-Supermärkten und Reformhäusern in Deutschland, Österreich und der Schweiz erhältlich. Die schmackhafte Soja-Alternative, die nur aus vier Zutaten (Wasser, Kichererbsenmehl, Salz und Gewürzen) besteht, ist nicht nur für Vegetarier und Veganer ein gehaltvolles Highlight, sondern auch für alle, die weniger Fleisch essen wollen, sich mehr Vielseitigkeit auf dem Teller wünschen oder denen Tofu auf Sojabasis geschmacklich nicht zusagt.

1/2

Zeevi Kichererbsen GmbH
Rykestraße 37
10405 Berlin
info@zeevi.de
www.zeevi.de

Bankverbindung: Berliner Sparkasse
BLZ: 100 50000
Konto-Nr.: 190 7601 76 BIC: BELADEBEXX
IBAN: DE69 1005 0000 0190 7601 76

Sitz: Berlin
Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 199565 B
Geschäftsführer: Zeevi Chaimovitch
DE-ÖKO 070

Außen kross und innen cremig bieten sich damit grenzenlose Möglichkeiten für asiatische und mediterrane Gerichte – vegan, glutenfrei, zuckerfrei und ballaststoffreich.

Biozertifiziert und „made in Berlin“ in einer Manufaktur werden auch Qualität und Nachhaltigkeit bei KOFU großgeschrieben. Drei Sorten sind aktuell erhältlich: „Pur“, „Smoky“ (mit Rauchsalz, z. B. als Fleischersatz für einen veganen Burger) und „Falafel“ (mit Falafelgewürzmischung, z. B. zu Couscous oder anderen Rezepten aus Nordafrika oder dem Nahen Osten). An weiteren Sorten wie „Mediterran“ oder „Spicy“ arbeiten die Kichererbsen-Spezialisten bereits.

Von der TV-Sendung erhoffen sich die Drei die Unterstützung eines erfahrenen Löwen, um das Produkt noch bekannter zu machen, die Produktion sowie den Vertrieb auszubauen und im Marketing mehr Möglichkeiten zu haben. Wie viel Boost ein Löwe bringen kann, weiß Jörn Gutowski schon aus eigener Erfahrung. Mit seinem ersten Start-up TRY FOODS hatte er es 2016 schon einmal in die Höhle der Löwen geschafft und einen Deal mit Frank Thelen an Land gezogen. Ob es in der für Thelen letzten Staffel noch einmal klappt, wird sich am Dienstag zeigen.

KOFU ist aktuell erhältlich bei:

BIO COMPANY Märkte, Denn's Biomärkte in Berlin/Brandenburg, Basic Biomärkte in Deutschland und Österreich, unabhängigen Reformhäusern und Biomärkten in Deutschland, Österreich und in der Schweiz sowie online bei: alles-vegetarisch.de, foodz.de und mrvegan.ch.

Unverbindliche Preisempfehlung (UVP):

3,79 € (KOFU „Pur“)

3,99 € (KOFU „Falafel“ und „Smoky“)

Weitere Informationen unter www.kofu.berlin.