



DIE HÖHLE DER
LÖWEN

BEKANNT AUS DER

VOX

GRÜNDER-SHOW



Presseinformationen

KONTAKT

Steffi Tomljanovic

Email: info@malzit.de

Tel. 034781-20325

Mobil: 0177-2296749

*Der vegane
Brotaufstrich aus
Gerstenmalz*

*Natürlich süß und
absolut lecker!*

Malzit - Der besondere Aufstrich aus Gerstenmalz

Woraus andere Bier brauen, damit kocht Steffi Tomljanovic, Gründerin von Malzit®, einzigartige Brotaufstriche. Geschrotetes und in Wasser ausgewaschenes Malz, als Vorstufe zum Bierbrauen genutzt, bildet die Basis für verschiedene Sorten Malzit®.

Die Malzit® Grundlage aus Gerstenmalz ist 100% alkoholfrei und wird für das Unternehmen in einer kleinen regionalen Brauerei in der Magdeburger Börde abgefüllt.

Malz - die Grundlage für alles

Für die Herstellung von Malz werden meist spezielle Getreidesorten eingesetzt, die zum Keimen gebracht werden. Je nach der dann folgenden Röstung erhalten die Malzkörner unterschiedliche Färbungen und Aromen.

Dieses Prinzip gilt auch für die Brotaufstriche von Malzit®. Die Grundlage aus Gerstenmalz verleiht allen Sorten einen malzig-süßen Geschmack und die kräftigen Farben. Da Malz ein natürliches Süßungsmittel ist, enthalten die Malzit® Brotaufstriche weniger Zucker als herkömmliche Marmelade. Kombiniert mit Früchten und Gewürzen entstehen vegane Brotaufstriche, die vollkommen frei von Konservierungsstoffen sind.

Es gibt pure, gewürzte und fruchtige Variationen: Die Kombinationen mit fruchtiger Holunderbeere, würzigem Ingwer oder scharfer Chilipote machen die Gelees zu einer interessanten Alternative zu herkömmlichen Marmeladen. Das volle Malzaroma kommt bei den reinen Sorten besonders gut zu Geltung. Die Sorten mit Fruchtanteil schmecken zuerst nach Frucht und im Abgang nach dem Malzanteil, etwas geröstet, lieblich mild.





Von Malzit® sind im Handel bereits sechs Sorten erhältlich. Die Sorte Wintertraum wird für die Listung vorbereitet. Viele weitere Kreationen sind im direkten Verkauf, auf Bestellung sowie auf Märkten in der Region erhältlich.

Malzit - Einzigartiger Geschmack mit wenig Zucker

Die Bierwürze, Ausgangsstoff von Malzit®, wird in traditioneller Handarbeit in der Privatbrauerei Ernst-August Böhlke hergestellt. Das Traditionsunternehmen wird heute in zweiter Generation von Marco Böhlke geführt und stellt u.a. das beliebte Wacker-Bräu her.

Die Früchte für die Malzit®-Aufstriche mit Fruchtanteil werden in der Region Mansfeld-Südharz geerntet oder von einem professionellen Wildfruchtverarbeiter bezogen. Gewürze oder Kräuter und ein selbst gemischter Gelierzucker machen die Brotaufstriche von Malzit® komplett. Der vegane Brotaufstrich und dessen Herstellungsprozess sind seit 2016 patentiert.

Malzit Brotaufstrich - Bekannt aus "Die Höhle der Löwen"



Direkt hier
abspielen!





Malzit - Eine Frau aus dem Südharz sorgt für Furore

Malzit®, das ist das Unternehmen von Steffi Tomljanovic. Die gelernte Bankkauffrau gründete das Unternehmen 2004, um das Familieneinkommen aufzubessern. Die Idee zur Verarbeitung von Früchten zu Gelee wurde durch den vorhandenen Reichtum an regionalem Obst im Mansfelder Land geboren. Zu dieser Zeit gab es zudem im Handel neben den klassischen Marmeladen nur sehr wenige Gelees.

Steffi Tomljanovic ist knapp 60, hat drei Kinder und drei Enkel, wohnt und produziert immernoch im 400-Einwohner Dorf Bräunrode im Südharz. Damit stellt sie nicht das klassische Beispiel eines erfolgreichen Start-ups dar, hat jedoch eine weitaus spannendere Geschichte zu erzählen.

Angefangen hat alles mit einem Weingelee, das der Gründerin nicht schmeckte. Da Steffi Tomljanovic zudem lieber Bier als Wein trinkt, war der Gedanke geboren, einen Aufstrich aus Bierwürze zu kreieren. Auf den internationalen Erfindermessen in Nürnberg und Genf wurde Malzit® 2008 mit Silber und Bronze ausgezeichnet. Doch um bekannt zu werden und ihr Produkt im Einzelhandel zu platzieren, war vor allem viel Arbeit notwendig – Vorstellung in Supermärkten, Auftritte auf regionalen Märkten, Organisation von Verkostungen, Beratung von Lebensmittelprüfern zur Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

Dank der Löwen zum Durchbruch

Die Gründerin Steffi Tomljanovic ist nicht nur innovativ, sondern auch mutig: In 2016 holte sie sich mit Ralf Dümmel, Geschäftsführer von DS Produkte, in der Fernsehshow „Die Höhle der Löwen“ ein Investment und einen professionellen Vertriebspartner für ihre besonderen Brotaufstriche an Bord.

Im Anschluss an die Ausstrahlung im Rahmen der dritten Staffel von „Die Höhle der Löwen“ schnellte der Verkauf in die Höhe, Malzit® ist bei EDEKA und REWE im ständigen Sortiment erhältlich. Mittlerweile ist Malzit® deutschlandweit erhältlich, der Verkauf läuft zusätzlich über Homeshopping-Kanäle wie QVC.

Steffi Tomljanovic ist bodenständig und natürlich geblieben, und kreiert weiterhin neue Sorten. Eine kleine Küche, ein Lager sowie ein Verkaufsraum sind heute auf dem Schlossereigelände ihres Mannes in Bräunrode zu finden. In Bräunrode wird täglich produziert, vermarktet und die Produkte in einem kleinen Verkaufsraum angeboten.

Die Malzit®-Produktion kann jedoch bei Bedarf hochgefahren werden auf bis zu 400l am Tag. Der Versand für den Online-Shop sowie Supermärkte und Lebensmittelhändler in ganz Deutschland wird ebenfalls vom Malzit – Unternehmenssitz gesteuert.





Malzit - Ausgezeichnet mit der Regionalmarke TYPISCH HARZ

Eingebettet in den Harzer Hexenwanderweg, liegt der kleine Ort Bräunrode im Südharz, Mansfelder Land. Hier liegt die Produktionsstätte von Malzit, von hier aus steuert und vermarktet Geschäftsführerin Steffi Tomljanovic den Verkauf ihrer Produkte. Doch Malzit ist auch Teil des starken Regionalmarken-Netzwerks rund um **TYPISCH HARZ**.

TYPISCH HARZ - Regionalität stärken

Regionalmarken folgen dem Trend und steigenden Bewusstsein der Verbraucher nach regionaler, saisonaler Ernährung und gesunder Lebensweise. Sie stehen für eine Rückbesinnung auf regional produzierte Produkte und Dienstleistungen, mittlerweile nutzen auch gastronomische und Tourismusbetriebe die Möglichkeiten einer gemeinsamen Marke. Die Regionalmarke "Typisch Harz" steht als Auszeichnung des Harzer Tourismusverbandes e.V. für besondere Produkte, welche in der Harz-Region hergestellt und verarbeitet werden.



An der Regionalmarke TYPISCH HARZ können die Verbraucher die besondere Qualität von Produkten aus dem Harz erkennen. Alle Erzeugnisse und Inhaltsstoffe kommen zu mindestens 50% aus der Harzregion – namentlich aus den Landkreisen Goslar, Harz, Mansfeld-Südharz, Nordhausen und Osterode am Harz. Aktuell sind mehr als 50 Produzenten mit über 350 Produkten mit dem Siegel ausgezeichnet.

Rund um die Regionalmarke TYPISCH HARZ hat sich mit Hilfe des Förderinstrumentes Cross Innovation das Vermarktungsnetzwerk „die initialzündler – Regionalmarke Typisch Harz“ gebildet und wird bis Ende 2019 durch das Land Sachsen-Anhalt gefördert.

Die Idee des Vermarktungsnetzwerkes ist es, die bestehende Regionalmarke TYPISCH HARZ mit Hilfe eines Zusammenschlusses von heimischen Kreativpartnern auf ein neues Level zu heben, neue Impulse zur Vermarktung zu geben und die Vernetzung der Markeninhaber voran zu treiben. Durch die Unterstützung von weiteren Partnern aus Ernährungswirtschaft und Tourismus und die Zusammenarbeit mit den Kreativen des Netzwerkes sollen Wege zur Stärkung der Regionalmarke sowie neue Vertriebsansätze aufgezeigt werden.

Weitere Informationen: www.dieinitialzuender-regionalmarke-typischharz.de

Malzit® - Die Sorten

Malzit® - der vegane Brotaufstrich aus Gerstenmalz, ist erhältlich über den Online-Shop www.malzit.de. Geniesser, die die Region erkunden möchten, erhalten Malzit als Teil der der Genussbox Mansfeld-Südharz über www.genussbox-msh.de



Steffi Tomljanovic, Gründerin und Inhaberin von Malzit, steht für private Verkostungen, Auftritte auf Märkten und Interviews jederzeit gern zur Verfügung.

Große Auswahl leckere Sorten



**Malzit
Pur rubin**



**Malzit
Kaffee & Vanille
dunkel**



**Malzit
Quitte hell**



**Malzit
Holunderbeeren**



**Malzit
Ingwer hell**



**Malzit
Chilli dunkel**

Online erhältlich auf
www.malzit.de

Erhältlich bei
REWE EDEKA



Wir freuen uns über Ihre Anfrage!

Kontakt

Steffi Tomljanovic
Email: info@malzit.de

Tel. 034781-20325
Mobil: 0177-2296749



SACHSEN-ANHALT



EUROPÄISCHE UNION

EFRE

Europäischer Fonds für regionale Entwicklung