

EXOTIK FÜR DIE DEUTSCHE KÜCHE

IMPULSE FÜR DEN HANDEL Eine junge Thailänderin kommt zum Studium nach Stuttgart, begeistert ihre Kommilitoninnen mit authentischen Thaigerichten und bringt heute thailändische Spezialitäten in deutsche Küchen.



FRISCH AUS BANGKOK Handgefertigte Bambustaschen enthalten die Zutaten zum Selberkochen.

Als Pornpim Ampikitpanich mit 17 Jahren für ein Austauschjahr von Bangkok an eine Freiburger Gesamtschule wechselte, kamen ihre Zukunftspläne ins Wanken: „Wer in Thailand einen guten Schulabschluss hat, wird entweder Arzt oder Jurist“, erklärt die junge Thailänderin. Doch in Deutschland habe sie erfahren, dass man auch mit einer selbständigen Tätigkeit erfolgreich und gesellschaftlich anerkannt sein kann. „Das hat mir ganz neue Perspektiven eröffnet.“ Dennoch wollte Ampikitpanich nach Schulabschluss erst einmal ein Studium absolvieren, um sich eine solide Zukunftsbasis zu schaffen und kehrte dafür 2012 nach Baden-Württemberg zurück. An der Hochschule der Medien in Stuttgart studierte sie Werbung und Marketingkommunikation, „auch mit Blick auf eine mögliche Selbständigkeit“.

Da das Geld knapp war, bekochte sie ihre deutschen Kommilitoninnen mit thailändischen Gerichten. „Sie waren davon so begeistert, dass sie wiederum ihre Gäste mit meinen Rezepten verwöhnten“, erzählt die ambitionierte Hobby-Köchin. „So kam ich auf die Idee, meine Liebe für die authentische thailändische Küche mit vorbereiteten Kochboxen in die Küche der Deutschen zu bringen.“ Superlecker, supereinfach und zu 100 Prozent authentisch – so fasst Ampikitpanich das Geschäftsmodell ihres Food-Start-ups „Konkrua“ zusammen, das sie 2017 in Stuttgart gründete. Jede in ihrem Online-Shop bestellte Kochbox beinhaltet genau vortportionierte Zutaten für ein komplettes Gericht sowie eine ausführliche Kochanleitung nach Originalrezepten. Alle Zutaten werden direkt aus Thailand importiert, sind

frei von Glutamat, künstlichen Farb- oder Konservierungsstoffen und lassen sich ganz schnell und einfach zubereiten. Alle Kochboxen werden zwei Mal jährlich vom Bangkokker Hausfrauenverein von Hand zusammengestellt, bevor sie sich auf den langen Weg nach Kornwestheim in Ampikitpanichs Lager machen.

Mehrere Wochen im Jahr ist die 29-jährige Gründerin selbst in Thailand. Ihren Reisbauern kennt sie persönlich, ebenso die älteren Frauen aus drei Bergdörfern, die in traditioneller Handarbeit die Bambustaschen flechten, in denen die Zutaten verpackt werden. „Wir unterstützen die Frauen, verschaffen ihnen Zugang zum Online-Markt und helfen ihnen, neue Kunden für die Bambusprodukte zu finden“, erklärt Ampikitpanich. „Ich hatte in meinem Leben so viel Glück und davon möchte ich den Menschen in meinem Heimatland etwas zurückgeben“, betont sie, obwohl sie anfangs selbst mit vielen Widrigkeiten zu kämpfen hatte. So musste sie die Ausländerbehörde von ihrem Businessplan überzeugen, um eine Aufenthaltserlaubnis zu bekommen. „Mit der tollen Unterstützung der IHK Stuttgart und Göppingen konnte ich dieses Problem lösen.“

Trotz unsicherer Bleibeperspektive ließ sich die Marketing-Expertin nicht davon abbringen, ihre Ideen weiter auszuarbeiten, Testprodukte zu verschicken, Lieferanten zu kontaktieren – und in Eigenregie eine professionelle Homepage inklusive Video-Kochanleitungen aufzubauen. Ihr Geld verdiente sie sich als Sprachlehrerin sowie Mediengestalterin und nutzte daneben jede Gelegenheit, ihre Geschäftsidee auf Messen und verschiedenen Wettbewerben zu präsentieren. Mit Erfolg: Bereits im ersten Jahr waren innerhalb weniger Wochen alle 3000 Sets ausverkauft. Neben Endkunden zählen immer mehr Firmen und Organisationen zu ihren Abnehmern, auch in Feinkostläden finden sich Konkrua-Produkte in den Regalen. Den Namen ihres Start-ups hätte Ampikitpanich wirklich nicht passender wählen können: Konkrua bedeutet wörtlich übersetzt „derjenige, der seine Zeit gerne in der Küche verbringt“.

MARTINA BRÜCKNER Freie Journalistin, Esslingen
mb@brueckner-pressebuero.de