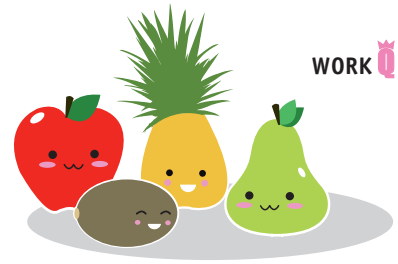


# AM ERFOLG geknaibbert



Promotionsstudentin Christina Claßen (27) ist verrückt nach Chips – und verrückt genug, diese aus Trockenfrüchten statt aus frittierten Kartoffeln herzustellen. Ein Erfolgsrezept.



Noch vor wenigen Monaten bestimmten Wiwi-Vorlesungen Christina Claßens Alltag, nun sind es Obstchips. Ein Geschäftsfeld, das die 27-jährige Absolventin der Uni Witten/Herdecke schon zu Studienzeiten für sich entdeckte – bei einem Messebesuch. Dort machte sie zum ersten Mal Bekanntschaft mit einem Dörrapparat, der Apfelchips ausspuckte. „Die haben so lecker geschmeckt, dass ich versucht habe, sie zuhause im Backofen nachzumachen. Das hat ewig gedauert. Mein Vater baute mir deshalb meinen ersten Trockenschrank“, erinnert sie sich.



An den Wochenenden verwandelte Christina fortan mit Papas Schränkchen heimische Äpfel in knackige Chips. Eigentlich für den Eigenbedarf gedacht, erfreuten sich diese bald großer Beliebtheit: „Ich habe immer wieder einige Tüten verschenkt“, erklärt sie. „Die Resonanz war sehr positiv. So kam ich auf die Idee, die Apfelchips auch zu verkaufen. Zuerst nur privat, später hatte ich dann einen eigenen Stand auf Messen.“ Damit war die Basis für ihr Start-Up gelegt. Neben der Arbeit für „knabbetti“ promoviert Christina inzwischen am Lehrstuhl für Gründungsmanagement an der Leu-

phana Universität in Lüneburg, wo sie eine Halbtagsstelle besetzt. „Anders wären beide Tätigkeiten auch nicht miteinander vereinbar“, sagt sie. Als Chefin ende die Arbeit nämlich oft erst spät in der Nacht: „Man hat ja keine festen Arbeitszeiten. Das muss einem vorher klar sein. Sonst besteht die Gefahr, dass man sich schnell alleine gelassen und überfordert fühlt.“



Das hat Christina zum Glück hinter sich – und erntet die ersten Erfolge: Die Produktpalette von „knabbetti“ ist stetig gewachsen und beinhaltet neben Apfel- in- zwischen auch Ananas-, Kiwi- und Birnchips. Produziert werden alle Sorten weiterhin auf dem Hof ihrer Eltern, vertrieben werden sie über den eigenen Online-Shop. „Das ist fürchterlich viel Arbeit, macht aber auch große Freude“, erklärt sie. Und noch etwas hat sich geändert: Half zu Studienzeiten noch die Familie aus, wenn die Zeit drängte, leistet sich „knabbetti“ inzwischen nicht nur eigene Angestellte, sondern baut auch die Produktionsanlagen aus. „Dass sich das Ganze in kurzer Zeit so gut entwickelt, hätte ich nie gedacht. Aber ich bin bereit, jede Herausforde-

## Christinas Tipps für Gründerinnen

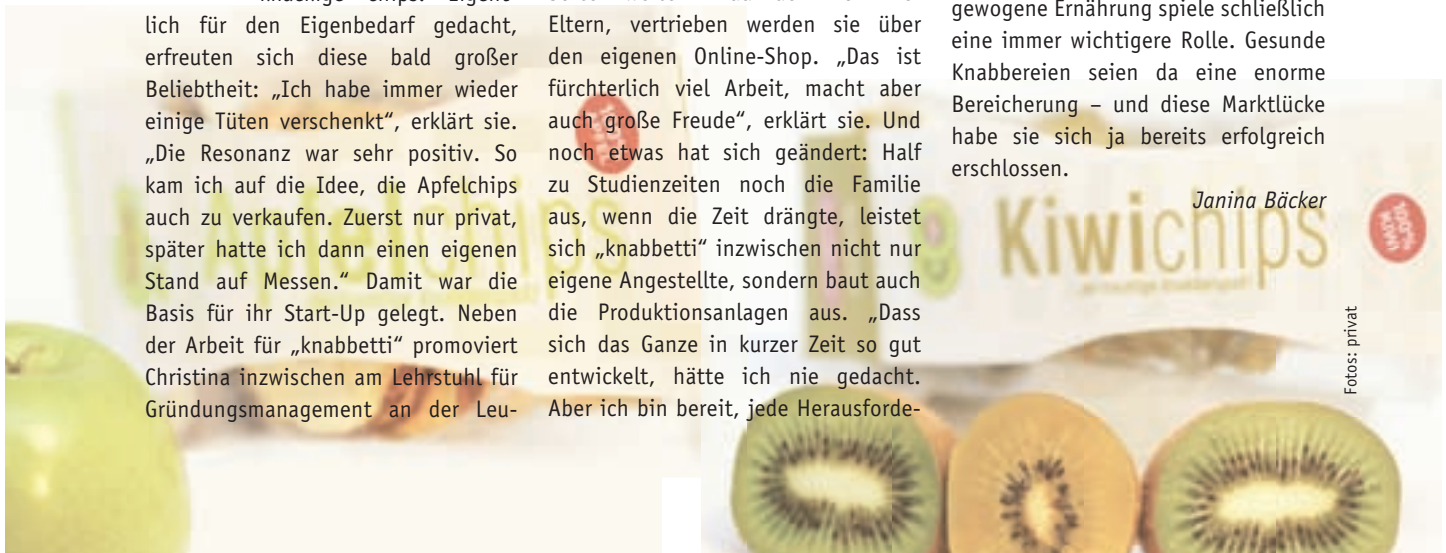
1. Gründungsworkshops besuchen
2. Mit Kommilitonen austauschen
3. Professionelle Unterstützung holen (Steuerberater, Rechtsanwalt etc.)
4. Behörden frühzeitig mit einbeziehen – das spart Zeit, Geld und Nerven
5. Von guten Beispielen lernen, zum Beispiel unter [www.fruchtig-knabbern.de](http://www.fruchtig-knabbern.de)



rung anzunehmen“, freut sich die Unternehmerin.

Den Schritt in die Selbstständigkeit hat sie jedenfalls nicht eine Sekunde bereut: „Ich bin ja noch jung – genauso wie mein Unternehmen. So kann man sich zusammen entwickeln und hat die Chance, sich ein zweites Standbein zu schaffen, wenn es nicht so gut läuft.“ Momentan blickt sie aber optimistisch in die Zukunft. Eine ausgewogene Ernährung spiele schließlich eine immer wichtigere Rolle. Gesunde Knabbereien seien da eine enorme Bereicherung – und diese Marktlücke habe sie sich ja bereits erfolgreich erschlossen.

Janina Bäcker



Fotos: privat