



Erstes Crowdfunding für Lebensmittel: Miasa will weltweite Safran-Marke aufbauen

- *Feinkostläden wie KaDeWe und Käfer, Starköche wie Witzigmann und Kleeberg, Lebensmittelfilialisten wie Galeria Kaufhof setzen bereits auf Miasa-Safran*
- *Keine Paella, Bouillabaisse, Lussekatte und kein Risotto ohne Safran – Deutschland holt auf*
- *Miasa startet heute die erste deutsche Crowdfunding-Kampagne für Lebensmittel auf Seedmatch.de*

Berlin, 26. März 2015 – **Safran ist wohl das edelste und teuerste Gewürze der Welt und verwandelt jedes Essen in einen kulinarischen und goldgelben Genuss. Dennoch gibt es in Deutschland, anders als in Italien, Spanien, Schweden oder Frankreich, kein landestypisches Gericht, das unbedingt mit Safran zubereitet wird. Die Zeile „Safran macht den Kuchen gel(b)“ kennt noch jeder aus einem Kinderlied und zu solch selbstverständlicher Verwendung will Miasa erstklassigen Safran auch hierzulande wieder bringen. Das Berliner Startup ist dabei auf gutem Weg, denn in den 5 Jahren des Bestehens wurde Miasa bereits zum größten deutschen Safran-Importeur und hat erstmals eine Safran-Marke mit prominenten Experten als Fans aufgebaut.** Das Crowdfunding startet heute unter <http://seedmatch.de/startups/miasa>; ab einer Investition von 250 Euro kann jeder Teil des geplanten Safran-Imperiums werden.

Renommierte Geschäfte wie Feinkost Käfer in München, das Berliner KaDeWe und exquisite Restaurants wie die der Sterneköche Eckart Witzigmann und Kolja Kleeberg verwöhnen ihre Gäste bereits mit Safran von Miasa. Aber auch in Supermärkten wie Galeria Kaufhof, Online-Shops wie Gourmondo.de und einer Reihe von Prämien-Shops ist Miasa gelistet und findet immer mehr Anhänger.

USA, Frankreich, Schweden und Safran-Likör als nächste Ziele

Die Positionierung einer Premium-Gewürzmarke hat Miasa auf dem deutschen Lebensmittelmarkt, der global gesehen als der schwierigste gilt, erfolgreich bestanden. Weitere Märkte wie Schweden, Frankreich und die USA wurden bereits getestet und sollen nach den positiven Ergebnissen schnell mit Handelspartnern aufgerollt werden. Safran ist allerdings aufgrund seiner schwierigen Anbau- und Erntebedingungen im iranischen Gebirge ein Hochpreisprodukt schon beim Einkauf der Rohware und braucht deshalb eine nicht-geringe Vorfinanzierung. Das weitere Wachstum von Miasa benötigt also externes Kapital, um die Marktchancen als erster Akteur nutzen zu können.

Gleichzeitig will Miasa neben dem Rohgewürz auch Veredelungsprodukte wie Espresso, Balsamico, Reis, Honig, Likör und Nudeln, die bereits marktreif entwickelt und getestet wurden, in die Regale des Handels bringen.



Safran – Gewürz, Handelsware und Heilmittel

Safran ist ein Gewürz mit zahlreichen Facetten, dessen Nutzen noch nicht gänzlich ausgeschöpft wird: Angefangen im gastronomischen Bereich über die Gewürzindustrie bis hin zur medizinischen Forschung. Dabei wird das weltweite Marktvolumen des roten Goldes anhand der Produktpreise und der sehr stabilen Erntemengen auf jährlich 2 bis 2,5 Milliarden Euro geschätzt.

Eine weitere Nische, die der Safran in Zukunft erobern könnte, ist die Pharmazie. Safran ist in der fernöstlichen Medizin für seine Heilkraft bekannt. So nutzt ihn die indische Ayurveda-Lehre schon seit über 2000 Jahren als Heilkraut. Dabei soll er den Menschen helfen, robuster gegenüber Stressreizen und Störeinflüssen aus der Umwelt zu werden. Miasa beobachtet derzeit genau die Forschungen mit Safran als natürliches Anti-Depressivum und plant ggf. seinerseits die Förderung geeigneter Projekte.

Die Wertstoffkette in eigener Hand: Vom Krokus bis zum Supermarkt

Miasa hütet die einzigartige Wertstoffkette des gesamten Safranhandels – angefangen bei den Krokus-Bauern im persischen Hochgebirge über die Qualitätssicherung iranischer Großhändler, die deutsche Laboranalyse und schließlich die Auslieferung an die Endkunden in Industrie, Gastronomie und zum Privatkunden. Miasa agiert dabei wie ein klassischer Lebensmittel-Rohstoffimporteur mit sehr engen Verbindungen zu lokalen Safran-Produzenten. Bereits seit vielen Jahrhunderten wird in diesem Gebiet an der alten Seidenstraße der Safran-Anbau kultiviert. Heute stammen 95 Prozent der weltweiten Safranproduktionen von ca. 250 Tonnen pro Jahr aus diesem Gebiet. Die Qualität gilt unter Kennern als unerreichbar.

Start des Crowdfundings

Am 26. März 2015 ab 12 Uhr startet die Crowdfunding-Kampagne auf der Plattform Seedmatch.de. Ab einem Mindestinvestment von 250 Euro kann sich jeder beteiligen; die Fundingschwelle liegt bei 100.000 Euro.
Seedmatch.de/startups/miasa

Über Miasa

Miasa ist Importeur, Händler und Veredler von hochwertigem Safran aus dem persischen Teil der Chorasán-Region. Das Berliner Startup wurde 2010 von Michael Sabet (CEO) gegründet und arbeitet mit einem leistungsstarken internationalen Team an Mitarbeitern für Vertrieb, Marketing und Qualitätssicherung. Zu den Partnern in der Industrie und dem Handel gehören unter anderem Air Berlin, Allianz, Audi, Edeka Süd, Feinkost Käfer, Fuchs Group, Galeria Kaufhof und KaDeWe. In der gehobenen Gastronomie servieren z.B. die Sterneköche Eckart Witzigmann und Kolja Kleeberg sowie Casino Baden, L'Hotel du Collectionneur am liebsten Miasa-Safran.
Weitere Informationen: www.miasa.de



Kontakt

Miasa GmbH
Jasper Emeis
Helmholtzstraße 2-9
10587 Berlin

Tel.: 030.577047310

E-Mail: presse@miasa.de