

Pressemitteilung



Erstes Essknete-Buch der Welt ab März im Buchhandel

Jean Pütz präsentiert neuartige Bastelanleitungen für die ganze Familie

Idstein, 12. März 2008. Die Essknete-Erfolgsgeschichte geht in die zweite Runde. Anfang April 2008 erscheint das erste „TOPP-Kreativbuch Essknete“ im Frechverlag. Der Marktführer für kreative Freizeitbücher entwickelte gemeinsam mit dem Wissenschafts-Journalist und Hobbythek-Gründer Jean Pütz Bastelanleitungen für witzige Essknetefiguren. Essknete ist ein Produkt des Familienunternehmens 123 Nahrungsmittel GmbH und seit Ende 2007 im Einzelhandel erhältlich. Bereits im vergangenen Oktober wurde Essknete als Nahrungsmittel-Innovation mit dem Taste-Award ausgezeichnet.

Essknete ist eine Backmischung, die sowohl in rohem Zustand genascht, als auch gebacken gegessen werden kann. Die essbare Knetmasse fühlt sich genauso an wie herkömmliche Knete und kann entsprechend leicht geformt werden. Damit verbindet die nach Butterkeks schmeckende Masse Basteln und Naschen auf einzigartige Weise.

Jean Pütz über Essknete:

„Als ich von der Essknete-Erfindung hörte, habe ich es sofort ausprobiert und war begeistert“, sagt Jean Pütz, der mit seiner Hobbythek ganz Deutschland mit kreativen und witzigen Ideen überzeugte. „Beim Kneten hatte ich plötzlich so viele Motive im Kopf, dass direkt die Idee für ein Essknete-Buch entstand. Am meisten freue ich mich aber, dass Kinder die Essknete erfunden haben. Um den Erfinder-Nachwuchs mache ich mir daher keine Sorgen!“

Zwei Mädchen als Essknete-Innovatorinnen

Die Idee der Essknete ist beim Basteln mit herkömmlicher Spielknete entstanden. Sarah (8) und Luisa (5) Kaczmarek hatten beim Spielen die Idee, Knete essbar zu machen. Über ein halbes Jahr stand Stefan Kaczmarek, Vater der beiden Mädchen und Gründer der 123 Nahrungsmittel GmbH, mit ihnen in der Küche und probierte unterschiedliche Teigvarianten aus. Im Frühjahr 2007 war die Rezeptur entwickelt und Essknete geboren. Zwischenzeitlich wurde die Rezeptur so weiter entwickelt, dass keine frischen Eier mehr benötigt werden und die Backmischung industriell gefertigt wird.

Weitere Ideen und Anregungen zum Basteln sowie Bildmaterial gibt es auf der Webseite unter www.essknete.de bzw. unter www.essknete.de/presse.

Weitere Informationen erhalten Sie direkt bei der
123 Nahrungsmittel GmbH
Stefan Kaczmarek
(0 61 26) 66 33
sk@123naehrmittel.de
www.essknete.de

oder über unsere Kommunikationsagentur
Mensch & Kommunikation
Michael Groß
(0 61 52) 95 82 46
mgross@mensch-kommunikation.de
www.mensch-kommunikation.de