

Bayerischer Hummus: Legomo bringt Kichererbsen-Liebe nach Geretsried!

Geretsrieder Start-Up Legomo produziert regionalen Bio-Hummus und fördert nachhaltigen Anbau mit bayerischen Zutaten.

Das Geretsrieder Start-up „Legomo“ hat sich zum Ziel gesetzt, Hummus aus Kichererbsen in Bayern populär zu machen. Gegründet von Natallia Spengler im Jahr 2021, setzt das Unternehmen auf nachhaltigen Bio-Anbau und frische, regionale Zutaten. Das Sortiment reicht von Hummus in verschiedenen Geschmacksrichtungen bis zu Falafel und Soßen, mit Preisen zwischen 2,99 Euro und 3,49 Euro für 170 Gramm. Aktuell beliefert Legomo rund 25 Lebensmittelläden, darunter Bio-Märkte sowie Edeka und Rewe, und verkauft bis zu 5000 Packungen pro Monat über einen neu eingerichteten Online-Shop.

Legomo bezieht seine Kichererbsen von einem Landwirt aus Landsberg am Lech und legt großen Wert auf Nachhaltigkeit, indem auch optisch unperfekte Hülsenfrüchte verarbeitet werden. Besonders hervorzuheben ist die Auszeichnung des Falafelteigs als eines von „Bayerns besten Bio-Produkten“. Der Hummus wird ohne Konservierungsstoffe hergestellt und bleibt durch ein spezielles Druckverfahren lange frisch. Spengler, die ursprünglich aus Belarus stammt, möchte in den nächsten Jahren expandieren, plant aber, mit den regionalen Landwirten weiterhin zusammenzuarbeiten. Mehr dazu berichtet

www.sueddeutsche.de.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de