

SWAN - Porträt

Connie Kelly – Connie`s Kitchen GmbH



Bild: Michael Trost

Familien helfen besser und schmackhaft zu essen, das ist mein Ziel.

Als Ernährungswissenschaftlerin und Köchin ist es mir ein Anliegen Familienmahlzeiten ohne grossen Aufwand noch gesünder zu machen. Deshalb habe ich ein Ketchup für all jene entwickelt, die sich ein gesünderes Produkt wünschen, ohne dafür selber in der Küche stehen zu müssen.

Gesunde Ernährung versus Familientauglichkeit

Das Interesse an gesundem Essen geht bei mir weit zurück. Aufgewachsen bin ich in einer grossen Familie in Vorarlberg, mit Gemüse aus dem eigenen Garten und ohne Fertigprodukte. Die Begeisterung fürs Kochen bekam ich von meiner Mutter und lernte erst Köchin, um gleich darauf in Wien Ernährungswissenschaften zu studieren. Es folgten zehn Jahre in der Lebensmittelindustrie, u.a. als Ernährungsexpertin bei der Entwicklung neuer Produkte für den Gesundheitsaspekt.

«Die neuseeländischen Kinder essen zu allem Ketchup – zu allem»

Als ich selber Mutter wurde, stellte ich fest wie herausfordernd die alltägliche Zubereitung von gesundem Essen für die eigene Familie ist und ich gründete meine Coaching Firma *Connie Kelly Nutrition*. Als Ernährungswissenschaftlerin und



Mutter war mir damals schon bewusst, welche bedeutende Rolle Saucen - unter anderem auch Ketchup - für Kinder beim Essen spielen. Auf unserer Weltreise vor zwei Jahren mit unseren Söhnen, u.a. durch Neuseeland, wurde mir die Bedeutung von Ketchup aber dann erst richtig bewusst.

9 Monate und 100 Rezepturen

Wieder Zuhause, eine Geschäftsgründung, neun Monate und gut 100 Rezepturen später ist dann das Bio Knospen-zertifizierte «*Connie's Kitchen Ketchup*» ohne Zuckerzusatz entstanden. Datteln, Äpfel und Kürbis sind neben Tomaten die Hauptzutaten und verleihen dem Ketchup die natürliche Süsse. Mittlerweile stellt ein externer Produzent unser Ketchup für den Verkauf her. Verkauft wird aktuell im Raum Zürich und bis nach Genf. Zu meinem erweiterten Geschäftsfeld gehören jetzt auch Marketing und Vertrieb - und natürlich tüftle ich bereits an weiteren Kreationen.

Kontakt: connie@connieskitchen.ch

Bio-Box: Connie Kelly

- CO-FOUNDER CONNIE'S KITCHEN: Eine neue familienfreundliche Bio Knospe-Marke, die zu 100% in der Schweiz hergestellt wird. Das erste Produkt ist ein Bio-Ketchup ohne Zuckerzusatz, www.connieskitchen.ch (seit 2017)
- CONNIE KELLY NUTRITON, Koch- und Ernährungs Coach für Firmen (Nestlé, Mondeléz, Swarovski, Hewlett Packard) und Familien. www.conniekellynutrition.ch (seit 2012)
- VOLLZEITMUM von Jack und Vince 2009–2012
- NESTLÉ RESEARCH CENTER, Lausanne / New York: Head of the Nutrition Network Americas (2006-2009)
- NESTLÉ PTC, Singen: Nutrition Specialist for Food Science Department (2004 – 2006)
- NUTRICHEM Diät + Pharma, Nürnberg. Head of Regulatory Affairs (2002-2004)
- KRAFT FOODS R&D INC., Munich. Regulatory Affairs Specialist (2000-2002)
- STUDIUM der Ernährungswissenschaften in Wien (M.Sc.)

