



## Der Finanzierungspartner

für Lizza GmbH

### Die Lizza Story: Kohlenhydratfreie Ernährung und Leasing, wie passt das zusammen?

#### Lizza Low Carb Pizza: Bewusste Ernährung geht auch lecker!

So schreibt es Lizza auf der eigenen Webseite. Die Lizza Low Carb Teige aus Lein- und Chiasamen sind glutenfrei, vegan, ohne Zusatzstoffe und zu 100 % Bio. Die Gründer Matthias Kramer und Marc Schlegel lieben gutes Essen und glauben, dass eine auch eine ausgewogene und bewusste Ernährung sehr gut schmecken kann. Im Handel suchten Sie vergeblich nach vergleichbaren Produkten und so entstand sie, die Idee von Lizza. Außerdem gibt es weitere, ergänzende Produkte wie beispielsweise Tomatensoße, Bio Ratatouille, Kuchen- und Brötchenteige und vieles mehr!

#### Doch wie kam es zu Lizza?

„Nach unzähligen Gesprächen mit Kunden, Händlern, Produzenten, Rohstofflieferanten, Foodtechnologern und Industrieexperten wurde uns bewusst: Es fehlt etwas im Markt. Mit unseren Lizza Low Carb Produkten sprechen wir Kunden mit hohem Ernährungs- und Qualitätsbewusstsein an: „Genuss ohne Reue“ und das in bester Bio-Qualität“, so die Gründer Matthias Kramer und Marc Schlegel.

#### Was macht Lizza so besonders?

Dank sorgfältig ausgewählter Rohstoffe ist Lizza als gesunder Allrounder mit phänomenalen Nährwerten ausgestattet. Im Vergleich zur klassischen Weizenpizza gibt es weitere Vorteile:

- Doppelt so viel Proteine
- 10x so viele Ballaststoffe
- Nur 1/10 der Kohlenhydrate
- Zu 100 % aus Bio-Rohstoffen

Weitere Informationen finden Sie unter [www.lizza.de](http://www.lizza.de)



### Lizza und die Würth Leasing

Bekannt aus der VOX-Sendung „Die Höhle der Löwen“ im Jahr 2016, bei der die Gründer es schafften, Frank Thelen und Carsten Maschmeyer von sich zu überzeugen, werden die Produkte mittlerweile erfolgreich online vermarktet und verkauft. Aber auch in über 5.000 Supermärkten ist Lizza bereits international gelistet. Im Jahr 2020 wurde die Mehrheit der Anteile an das Familienunternehmen Cremer aus Hamburg verkauft. Die Cremer-Gruppe hat über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und macht jährlich 3 Milliarden Euro Umsatz. Mit der so zur Verfügung gestellten Liquidität, wurden weitere Produktionslinien gekauft und Freiräume geschaffen.

Die Zusammenarbeit der Würth Leasing und Lizza begann im Jahr 2018. Beim ersten Treffen bei Lizza, wurde dort noch in den Räumen einer ehemaligen Bäckerei produziert – also ganz Start-up-like; und das mit rund 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Heute hat Lizza rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und es gibt einen „richtigen Produktionsstandort“ im Industriegebiet von in Neu-Isenburg.

Zu einem sehr frühen Stadium kamen Lizza und die Würth Leasing ins Gespräch, um über eine Finanzierungsmöglichkeit für eine Press- und Ausrollmaschine für Pizzateig sowie eine Füll- und Dosiermaschine für Mehl zu sprechen.

Auch das Testen der Produkte war sehr wichtig, um das Start-up bestmöglich in Sachen Finanzierungsmöglichkeiten zu beraten und zu unterstützen. Ein wirkliches Highlight für den beratenden Außendienstmitarbeiter der Würth Leasing war der erste Vertrag, bei dem er den beiden Gründern zum ersten Mal face-to-face gegenüber saß.

## Der Finanzierungspartner

für Lizza GmbH

Es gelang gemeinsam ein Finanzierungskonzept für die beiden benötigten Maschinen zu erstellen und in Form von Leasing und Mietkauf abzubilden. Das Start-up Lizza hat die Würth Leasing schnell mit den angebotenen Produkten überzeugt und daraus hat sich eine gute Zusammenarbeit entwickelt.

Als der Finanzierungspartner für den Mittelstand ist es der Würth Leasing besonders wichtig, auch kleineren Unternehmen und Start-ups beim Auf- und Ausbau Ihres Unternehmens beratend zur Seite zu stehen.

„Die Zusammenarbeit mit Lizza war von der ersten Stunde an besonders. Ein geniales Produkt und eine wirklich spannende Start-up-Story um die Gründer Matthias Kramer und Marc Schlegel.“

Ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit und stehe Lizza gerne jederzeit beratend zur Seite.“

Knut Seide, Würth Leasing

### Über die Würth Leasing

Die Würth Leasing GmbH & Co. KG wurde 1993 gegründet und hat ihren Hauptsitz in Albershausen. Das Unternehmen entwickelt spezifische Finanzierungslösungen für die Bereiche Maschinen, IT-Hardware, homogene Investitionsgüter des Anlagevermögens und Umlaufvermögens. Rund 90 Mitarbeiter an mehreren Standorten betreuen über 3.000 Kunden mit einem Vertragsvolumen von mehr als € 900 Mio.

Würth Leasing GmbH & Co. KG  
Breitensteinstraße 2  
73095 Albershausen

Tel.: 07161/95136-0  
Fax: 07161/95136-19

E-Mail: [info@wuerth-leasing.de](mailto:info@wuerth-leasing.de)  
[www.wuerth-leasing.de](http://www.wuerth-leasing.de)



#### Zutaten für 12 Portionen

200g Lizza Backmischung für Süße Teige  
1 Packung Trockenhefe  
3g Inulin (für die Hefe)  
60g Margarine oder vegane Butter, weich  
125ml ungesüßte Mandelmilch  
4g Xanthan Gum

### So wird's gemacht: Lizza Hörnchen

- Siebe die Backmischung in eine Schüssel für einen glatteren Teig.
- Erwärme 50 ml Mandelmilch in der Mikrowelle auf maximal 40-45°C.
- Verrühre die Hefe und das Inulin in der Mandelmilch.
- Decke sie ab und lass sie 5 bis 7 Minuten lang stehen.
- Vermische in der Zwischenzeit die Backmischung mit dem Xanthan Gum.
- Gieße die gegärte Hefe und die restliche Milch zu der Backmischung und verknete alles zu einem glatten Teig.
- Decke den Teig mit einem sauberen Küchentuch ab und lass ihn für 1 Stunde ruhen.
- Heize nach einer Stunde den Ofen auf 170°C vor.
- Teile den Teig in zwei Teile und rolle jedes Teil zu einem 3 mm dicken Kreis aus.
- Bestreiche es mit 40 g der Margarine oder der veganen Butter.
- Schneide die Kreise jeweils in 6 Teile (wie bei einer Pizza) und rolle nun die Hörnchen Rollen von außen nach innen zusammen.
- Lege die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verknete die Enden der Rollen mit den Fingern, damit sie sich beim Backen nicht auflösen.
- Schmelze die restliche 20 g Margarine und bestreiche damit die Rollen. Lasse sie vor dem Backen nochmals 20 Minuten stehen.
- Backe nun die Rollen für 12 bis 15 Minuten. Wenn sie früher schon zu dunkel werden, decke sie mit einem weiteren Backpapier ab.
- Lass die Rollen auf einem Gitter auskühlen und genieße sie.

**Guten Lizzappetit!**

Hier gibt es weitere Infos

