



FOTO: EGHILIMA KIAEI



FOTO: MARTIN WEHRMANN

Unternehmerin Eghlima Kiaei

# Süße Verführer

sind gerade bei Brautpaaren im Trend

Bereits als Kind hat Eghlima Kiaei das Backen geliebt und ihre Familie mit Keksen verführt. Sie selbst sagt, es helfe ihr in allen Lebenslagen, zu backen: „Geht es mir gut, backe ich, und geht es mir schlecht, dann backe ich auch“, so die 29-Jährige, deren Familie aus dem Iran stammt, die selbst aber in Hannover geboren wurde. Vor etwa fünf Jahren, während einer Urlaubsreise in die USA, kam ihr die Idee zum eigenen Betrieb. Die süßen Versuchungen der USA hatten es ihr angetan: „In Deutschland kannte fast niemand Cupcakes, also habe ich einfach selbst welche gebacken“, erzählt sie.

Vor der Gründung von „Mundus“ hat Eghlima Kiaei aber zunächst studiert und den Bachelor in Biologie und den Master in Biomedizin erfolgreich abgeschlossen. Für sie haben die Arbeit im Labor und die in der Küche viele Parallelen: „Im Labor arbeitet man nach festen Protokollen, in der Küche nach einem Rezept. Man hat Behältnisse und Zutaten oder Reagenzien, die abgewogen und gemischt werden müssen. Hält man sich nicht daran, kommt in beiden Fällen nichts Gescheites dabei raus.“ Nicht nur die tech-

Mit viel Liebe stellt  
EGHLIMA KIAEI  
Kuchen-Kunstwerke  
her. Seit mehr als einem  
Jahr startet sie mit  
ihrem Unternehmen  
„Mundus“ bei Lecker-  
mäulern richtig durch.

TEXT: JOHANNA LANGER

nischen Fertigkeiten konnte die Jungunternehmerin aus ihrem Studium mitnehmen, auch das Bewusstsein für gesunde Ernährung. Motiviert durch die eigene Laktoseintoleranz verarbeitet die Bäckerin nur frische Zutaten: „Ich will wie meine Omi alles selbst backen!“

Familie und Freunde brachten sie schließlich auf die Idee, aus der Leidenschaft den Beruf zu machen: „Es gab kein Fest, bei dem ich nicht gefragt wurde, ob ich nicht etwas backen könne. Da lag dieser Schritt eines Tages auf der Hand“, erzählt die 29-Jährige und lächelt. Im vergangenen Jahr stellte sie ihr Mundus-Angebot mit Homepage und Blog online: „Ich wollte den Markt testen, doch es kam sofort riesige Nachfrage. Jedes Lob hat mich weiter angetrieben“, erzählt Kiaei nicht ohne Stolz. „Egal, wieviel ich arbeite, und wieviele Nachtschichten ich einlegen muss, die Begeisterung der Kunden ist für mich pures Glück.“

Ihre Inspiration holt sich der Cupcake-Fan auch weiterhin aus den amerikanischen Rezepten, die sie für den deutschen Markt optimiert, denn: „Wir Deutschen mögen es nicht



# Wenn die ersten Sonnenstrahlen locken . . .



Sommer. Die Sonne lockt. Sie können wieder draußen an Ihrem Lieblingsplatz entspannen. Pergola-Markisen schützen Ihren neu gewonnenen Lebensraum im Freien nicht nur zuverlässig vor Sonne, sondern auch vor Wind, Regen und Schmutz.

- Platzverweigerung
- bequeme Bedienbarkeit
- gebogene Führungsschienen möglich
- Pfosten und Führungsschiene demontierbar

Setzen Sie mit einer großen Auswahl an Farben und Stoffen Designakzente und erleben Sie angenehme Tage in Ihrer Wohlfühl-Oase!



- Fenster und Türen, Passivhaus-Systemlösungen
- Sonnenschutz
- Individueller Möbelbau und Innenausbau
- Reparaturarbeiten
- Fachlich qualifizierte Beratung und Planung



**Klaenberg GmbH**  
Fränkische Straße 24  
30455 Hannover

Telefon 05 11/49 90 49  
Telefax 05 11/49 62 22  
info@tischlerei-klaenberg.de  
www.tischlerei-klaenberg.de



FOTO: MARTIN WEHRMANN

Candy-Bars sind bei Festen eine leckere Alternative zum klassischen Dessert-Buffer.

ganz so süß.“ Nicht nur Cupcakes hat sie im Sortiment, man kann bei ihr auch Cake-Pops, Cookies, Torten und Törtchen in den verschiedensten Varianten und Geschmacksrichtungen bestellen.

Eghlima Kiaei ist bikulturell aufgewachsen und das spiegelt auch ihr süßes Sortiment wider: Vom typisch deutschen Schwarzwälder-Kirsch-Cupcake bis hin zur orientalischen Dattel-Pistazien-Variante lässt sie sich immer wieder Neues einfallen. Für den Geburtstag einer Freundin hat sie sogar eine Ironman-Torte mit echten LED-Augen kreiert.

Auf die Frage, ob Cupcakes, Cake Pops und Co nur ein kurzlebiger Trend aus den USA seien, antwortet Kiaei: „Ich glaube nicht, dass die Begeisterung für das kleine Backwerk jemals verschwinden wird.“ Der Cupcake spiegelt unsere heutige Gesellschaft, sagt Kiaei. „Wir sind ständig unterwegs, und alles ist schnelllebig. Eine Torte kann man nicht mal eben so unterwegs essen – einen Cupcake schon.“

Bei Mundus wird ausschließlich auf Bestellung produziert. Die Preise starten bei 1,70 Euro für einen Cake-Pop und bei etwa 2,80 Euro für einen Cupcake. Der Preisliste für Torten ist je nach Aufwand und Wünschen nach oben keine Grenze gesetzt. Die Nachfrage ist so groß, dass Freunde und Familie inzwischen tatkräftig unterstützen: „Besonders bei den Auslieferungen freue ich

mich über jede Hand, die mir unter die Arme greift“, so Kiaei. „So kann ich mich ganz aufs Backen und Zubereiten konzentrieren, ich bin nämlich Perfektionistin. In jedem Stück steckt viel Liebe.“

Für die Zukunft hat Eghlima Kiaei noch große Ziele. Sie möchte vor allem das Geschäft mit Candy Bars für Feiern weiter ausbauen. Die fantasievollen, toll dekorierten Süßigkeitenbuffets liegen voll im Trend. Auf Hochzeiten, bei Firmenfeiern, Geburtstagen, Taufen und vielen anderen Anlässen sorgen sie für Überraschung, leuchtende Augen und gute Stimmung. „Gerade Firmen und Brautpaare bestellen immer häufiger Candy Bars bei mir. Diese Aufträge machen mir am meisten Spaß, auch wenn sie mit Abstand den größten Aufwand bedeuten“, erzählt Kiaei. „Bei so einer Candy Bar kann ich Können und Kreativität richtig entfalten.“

Ein weiterer Zukunfts-Schritt soll demnächst eine größere Produktionsstätte mit einem kleinen Cupcake-Laden sein – so wie sie es in den USA kennengelernt hat. Und die Zuckerbäckerin möchte vor allem die Hochzeitssparte weiter ausbauen: „Es ist so schön, mit Bräuten zu arbeiten! Sie sind so euphorisch und gut gelaunt. Das steckt total an“, schwärmt Eghlima Kiaei. „Wenn man bei zwei Menschen zu diesem besonderen Tag beitragen kann, ist das einfach toll. Außer-

„Geht es mir gut, backe ich – geht es mir schlecht, dann backe ich auch.“

EGHLIMA KIAEI



FOTO: STAPHANIE BROUWER



FOTO: STAPHANIE BROUWER

Know-how und viel Liebe zur Backkunst stecken nicht nur in den Zutaten, sondern auch in der Gestaltung der kleinen Kunstwerke.

dem gefällt mir die Zusammenarbeit mit den anderen Dienstleistern, die bei einer Hochzeit oft mitwirken. Im vergangenen Jahr konnte ich so schon ein gewisses Netzwerk aufbauen, was die Arbeit noch spannender macht.“

Doch wo bleibt zwischen all der Arbeit noch Platz für das Privatleben? Hauptberuflich ist Kiaei zurzeit noch Life-Science Spezialistin und im Außendienst für einen internationalen Laborfachhandel tätig. Von ihren süßen Kunstwerken kann sie noch nicht leben. Mit den Stunden, die sie für Mundus arbeitet, ist jeder Tag bis in die späten Abendstunden gefüllt. Die Wochenenden meist ohnehin, da dann ganz besonders viel bestellt wird.

Ihr Verlobter steht aber voll und ganz hinter ihr und unterstützt sie: „Mundus lieben wir beide. Es ist unser Baby.“ Im August nächsten Jahres steht aber erst einmal ihre eigene Hochzeit an. Wie sie sich die vorstellt? „Auf keinen Fall in Pink! Alles soll ganz locker in einem schönen Garten stattfinden“, erklärt sie bestimmt. „Mit Lampignons in den Bäumen und einer rustikalen Holzdekoration im Bohemian-Stil.“ Danach soll das „Baby“ Mundus wachsen – wer weiß, vielleicht geht dann der Traum eines eigenen kleinen Cafés in Erfüllung.

Infos unter: [www.mundus-hannover.de](http://www.mundus-hannover.de)

**Hermann Krätzer**  
Antiquitäten · Kunsttischlerei

- ◆ Restaurieren · Beizen · Polieren
- ◆ Wachsoberflächen · Abbeizenarbeiten
- ◆ Geflechtarbeiten · Polsterarbeiten
- ◆ Antiquitäten: Biedermeier + Barock
- ◆ Sonderanfertigungen

Ramperstraße 15 · 30449 Hannover  
Telefon 0511/44 11 51 · Fax 0511/2 15 30 76  
[www.antiquitaetentischlerei.de](http://www.antiquitaetentischlerei.de)

**nobilis.de**

Hannovers nobelste Seite

**NEUES THEATER HANNOVER**

*Das Wandlungstheater*

**Mensch ärgere Dich nicht!**

KRIMINELLE KOMÖDIE  
VON FLORIAN BATTERMANN

28.04. bis 30.06.2016

Inszenierung: Jan Bodnus  
mit Gaby Blum, Caroline Klösch, Renate Koehler, Uli Klätzke, Werner H. Schuster und Kay Szocknys

Georgstraße 54 · 30159 Hannover  
Telefon (0511) 36 30 01  
[www.neues-theater-hannover.de](http://www.neues-theater-hannover.de)