



Eghlima Wehrmann

CEO, EKM-Fine Art Bakery GmbH

Inhaberin & Gründerin der
Auftrags Konditorei mundus-Fine Art Bakery

- ◆ 1986 geboren in Teheran (Iran)
- ◆ studierte Biologin M.Sc., Schwerpunkt Virologie
- ◆ 2015 Gründung mundus-Fine Art Bakery
- ◆ vom Hobby zur Berufung

**„OHNE KUCHEN WÄRE
DIE WELT NICHT SÜSS GENUG!“**

Wahrscheinlich wäre ich niemals von allein auf die Idee gekommen, Konditorin zu werden. Meine Mutter hat mich dazu gebracht. Und zwar nicht, indem sie mir das Backen gelehrt hat. Im Gegenteil: Sie war leider gar keine gute Bäckerin. Bei uns gab es daher so gut wie nie Kuchen. Mir blieb eigentlich nichts anderes übrig, als mich selbst an die Schüssel zu stellen.

Und so entstand meine erste, eigene Geburtstagstorte mit extra viel Schoko-Überzug. Ich war damals 12 Jahre alt – und stolz wie Oskar. Meine Mutter natürlich auch. Und schwups – ab sofort war ich für sämtliche Süßwaren zuhause zuständig. Das Backen hat mir so viel Freude gemacht, dass ich gar nicht mehr aufhören konnte zu experimentieren und eigene Rezepte auszudenken.

Erst nach der Schulzeit habe ich den Holzlöffel für einige Zeit niedergelegt und mich für die Bücher entschieden. Heute weiß ich: Ich musste ich diesen Umweg gehen, um wirklich zu wissen, was ich will – und was ich kann. Mein Biologiestudium habe ich abgeschlossen, vier Jahre im Vertrieb gearbeitet, viel vom Leben gelernt – und nebenbei immer meine Kuchen vermisst.

Es ging nicht anders: Ich musste wieder anfangen zu backen. Erst für Freunde und nach Feierabend. Aber bald schon für Fremde, die von meinen Produkten gehört hatten. Die Kuchen wurden immer größer, die Nachfrage auch. Und mein Wunsch sowieso: Eine eigene Konditorei zu haben, war jetzt nur noch eine Frage des Mutes. Und den habe ich zum Glück nie bereut. Seit 2015 gibt es Mundus – eine meiner besten Entscheidungen.

mundus – Wofür wir stehen

mundus hat als **One-Women-Show** begonnen und hat sich heute zu einem zuckersüßen Team aus 14 Mitarbeitern hoch gebacken. Wir sind ein eingetragener Meisterbetrieb der Konditorei in Hannover und Spezialisten, wenn es um **Candy Bars, Cupcakes, Cake Pops, Torten, Cookies** und sämtliche anderen Backträume geht.

Dass wir nur auf Bestellung backen hat vor allem einen Grund: Wir verstehen unsere Kuchen als eine **Form von Kunst**. Jedes Backwerk ist ein Unikat – gefertigt nach den Vorstellungen, Geschmack und Konzept des Kunden. Und das übrigens nicht nur für alle Hannoveraner, sondern für Kuchen-Fans deutschlandweit.

Und noch etwas: Wir von mundus reden niemals über Kalorien. Dafür aber über alternative Backmethoden. Wir stellen Cupcakes, Cake Pops, Torten und Cookies & Co. – soweit möglich – gerne rezeptorisch **glutenfrei, laktosefrei oder vegan** her.

