

Augsburger Allgemeine

Startseite > Bayern > Bio-Eismanufaktur Meisterhand gründet erfolgreich in Augsburg: Die I

AUGSBURG

Bio-Eismanufaktur Meisterhand: „Wir wollten das machen, wovon wir wirklich überzeugt sind“



Johannes und Ina Felkel haben vor acht Jahren die Bio-Eismanufaktur Meisterhand gegründet. In der Branche läuft einfach zu viel falsch, sagen sie. Das wollten sie nicht mehr mittragen.

Von **Michael Kerler**

08.10.26 - aktualisiert: 08.10.26, 15:04 Uhr



Johannes und Ina Felkel leiten die Bio-Eismanufaktur Meisterhand in Augsburg. Foto: Michael Kerler

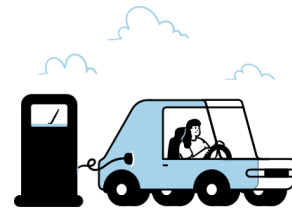
In der Region machen sich immer mehr Menschen auf den Weg in die Selbstständigkeit. Augsburg und sein Umland gilt mit 125 Start-up-Gründungen im Jahr 2025 als das drittgrößte Ökosystem für diese Unternehmen in Bayern, berichtet die IHK Schwaben. Die Motive und Ideen der Gründerinnen und Gründer sind vielfältig. Wir haben gefragt: Was treibt sie an? Was haben sie auf dem Weg zur

eigenen Firma erlebt? Und was haben sie dabei gelernt? Hier erzählen Johannes und Ina Felkel ihre Geschichte. Sie haben vor acht Jahren die Bio-Eismanufaktur Meisterhand in Augsburg gegründet.

„Für die Gründung unseres Unternehmens gab es ein klares Motiv: Wir wollten das machen, wovon wir wirklich überzeugt sind! In der Lebensmittelherstellung ist der Druck groß, zum Beispiel mehr Farbstoffe zu verwenden oder billigere Zutaten einzusetzen. Das wollen wir nicht mittragen. Wir wollen produzieren, wie wir es + handwerklich, moralisch und ethisch vertreten können. Wir verarbeiten Bio-Rohstoffe, setzen Kuvertüre ein, die garantiert ohne Kinderarbeit entstanden ist. Wir wollen Zutaten, bei denen die Bauern fair bezahlt werden, bei denen die Qualität top ist und die trotzdem erschwinglich sind. Unser Motto ist deshalb ein Zitat von Rousseau: „Die Freiheit des Menschen liegt nicht darin, dass er tun kann, was er will, sondern darin, dass er nicht tun muss, was er nicht will.“

Was darf es sein? Tankgutschein oder FCA-Trikot?

Mit unserem neuen Bonusprogramm + **PUNKTE** werden Sie für Ihre Aktivität belohnt. Ob Artikel lesen, die App nutzen oder andere Aktionen – sammeln Sie Punkte und sichern Sie sich attraktive Prämien. [Mehr Informationen.](#)



KOSTENLOS MITMACHEN

Bio-Eismanufaktur Meisterhand: Er ist gelernter Koch und Konditormeister, sie Sozialpädagogin

Die Eismanufaktur Meisterhand haben wir vor acht Jahren gegründet. Wir beliefern mit unserem zertifizierten Bio-Eis Cafés und Gaststätten in Augsburg. Im Winter gibt es aus unserer Chokolaterie Lebkuchen. In der Anfangszeit haben wir selbst die Räume im Martini-Park renoviert, Wände verputzt und Leitungen entstaubt. Inzwischen sind wir fünf Leute im Team: drei Mitarbeitende und wir beide selbst.

Johannes ist gelernter Koch und Konditormeister, Ina ist studierte Sozialpädagogin, Sozialarbeiterin und systemische Beraterin. Heute arbeiten wir beide voll im Unternehmen. Es geht nur zusammen. Unsere Arbeit haben wir aufgeteilt, zu den vielfältigen Aufgaben von Johannes zählen unter anderem Produktion und Rezeptentwicklung, Einkauf und Buchhaltung. Ina kümmert sich um Marketing, Kundenakquise, Webseite und Planung. Montags halten wir beide ein Meeting ab. Es gibt klare Arbeitszeiten für uns, man muss als selbstständiges Ehepaar Beruf und Familienleben trennen. Im Sommer plant man den Winter, + Winter den Sommer. Wir haben lernen müssen, saisonale Schwankungen abzufedern.

Weitere Themen



AUGSBURG

„Es ist richtig, mutig zu sein“: Mit nur 22 Jahren eröffnete sie ihren eigenen Friseursalon

Julia Motschmann



LANDKREIS GÜNZBURG

Pflege aus Indien: „Internationale Pflegekräfte sind keine dankbaren, unkritischen Arbeitskräfte“

Sophia Pflugfelder

Ziel der Bio-Eismanufaktur Meisterhand in Augsburg ist es, nichts wegzuwerfen

Eine Herausforderung war die Corona-Zeit. Dann muss man sich hinsetzen und überlegen, wie man trotzdem Umsatz generiert. Heute betreiben wir zwei gut laufende Eis-Automaten. Jeden Donnerstag findet in der Manufaktur unser Werksverkauf statt. Wir produzieren jede Woche und müssen praktisch keine Lebensmittel wegwerfen.

Den Hype der Dubai-Schokolade haben wir nicht mitgemacht, sondern ein eigenes Produkt entwickelt – mit gerösteten Mandelsplittern und Orangenmarzipan. Wir sind uns treu geblieben, setzen auf Qualität und Handwerk. Nur so können wir uns von der Industrie abheben und höhere Preise rechtfertigen. Seine Grundüberzeugung darf man nie aufgeben.“

Auch sie wurden ihr eigener Chef oder ihre eigene Chefin:



Der 34-jährige Elektrotechnikermeister Michel Milz machte sich direkt nach der Meisterschule selbstständig.

„Es ist richtig, mutig zu sein“: Mit nur 22 Jahren eröffnete sie ihren eigenen Friseursalon.

In nur einem Monat zum eigenen Café: So spontan eröffnete Emne Abdallah das Dattel Coffee.

„Ich will eine Emotion verkaufen“: Sie erfüllte sich den Traum vom eigenen Laden.

„Diese unglaubliche Freiheit möchte ich nicht mehr missen“: Sebastian Raßloff entwickelt KI im Allgäu.