

Von Wien über Berlin nach Ludwigslust:

## Reis im Blut – und Reiselust im Herzen

**Stefan Fak wuchs auf in der österreichischen Hauptstadt Wien. Schon als Kind reiste er viel und weit mit seinen Eltern, die als Unternehmer regelmäßig in Asien vor Ort waren. Nach seiner Schulzeit und seinem Studium wurde Stefan Fak zunächst Tourismusmanager. Als „Tourismus-Botschafter“ der Alpenrepublik zog es ihn nach Berlin, wo er für die Schönheiten seines Heimatlandes sehr erfolgreich Werbung betrieb. Dennoch zog es ihn immer wieder auch für längere Auszeiten fort – nach Asien. Er entdeckte Stück für Stück sein Herzblut für die Reispflanze und die Liebe zur asiatischen Lebensweise. Schließlich gründete er sein Unternehmen LOTAO, mit dem er ganz außergewöhnliche Reisspezialitäten und mehr für den nationalen und internationalen Markt produziert. Dazu kommen weitere Spezialitäten wie die proteinhaltige Jackfruit, die es in verschiedenen Geschmacksrichtungen als Fleischersatz im Lebensmitteleinzelhandel zu kaufen gibt. Und mittlerweile gibt es auch einen Pack- und Produktionsservice, um auch andere große Marken entsprechend zu versorgen: die LPP Lotao Pack- und Produktions GmbH. Sitz der Betriebsstätte des Unternehmens: Ludwigslust im Landkreis Ludwigslust-Parchim.**

Alles in allem hat Stefan Fak bereits sehr viel auf die Beine gestellt, ist reichlich rumgekommen und hat sicher mehr dabei erlebt, als manch anderer. Vor allem das Reisefieber hat ihn schon als kleiner Junge sehr früh gepackt. „Mein Vater hatte eine Firma mit Standort in Asien, da waren wir oft gemeinsam“, berichtet Stefan Fak als Einstieg auf die Frage, was ihn als Österreicher in die große weite Welt getrieben hat. „Ich habe mich aufgrund dieser vielen Auslandsaufenthalte schon sehr frühzeitig dafür interessiert, wie internationaler Tourismus

funktioniert – und dafür muss man eben auch weg aus der Heimat. Berlin war da dann eine sehr gute Wahl – ich liebe die Stadt und das Leben dort“, ergänzt er mit einem leichten Lächeln. Nach Berlin kam er aber erst im Jahr 2003, als er bereits zigtausende an Reisekilometern insbesondere nach Asien hinter sich gelassen hatte. Interessiert habe ihn seit frühester Jugend die dortige Lebensweise, die sich so sehr von der mitteleuropäischen unterscheidet. „Gerade als Kind saugt man das in sich auf und verarbeitet diese ganzen Eindrücke dann Stück für Stück“,

so Stefan Fak. Die große Liebe zum Reis und zur asiatischen Küche habe sich aber erst ein wenig später entwickelt. Als kleiner Junge aß er – wie nahezu jeder andere auch „das, was bei uns auf den Tisch kam“. Und das war zumeist eher traditionell. Gerichte wie Brathändl mit Vogerlsalat oder Semmelknödel-Gröstl. Und nicht zu vergessen der Kaiserschmarrn. Der junge Stefan Fak probierte aber schon als Kind sehr gern mal hier und da – und bildete damit seinen Gaumen aus. „Ich ernähre mich seit etwa drei Jahren rein vegetarisch“, das klingt bei





*Glam Wedding Pink: Der rosa Reis der Liebenden*



*Jede Reisspezialität hat ihren eigenen Charakter*

Stefan Fak aber nicht so, als sei dies ein Umstand, der ihn in puncto Genuss beschneidet, „ich weiß gar nicht so genau warum – mir schmeckt Fleisch einfach nicht mehr!“



*Latao Red Berry: Eine gesunde Ergänzung*

Nach dem Abschluss als Betriebswirt an der Universität Wien ging er als Tourismusmanager nach Berlin und vermarktete dort „Urlaub in Österreich“ – das offizielle Tourismus-Portal Österreichs. Berlin war in vielerlei Hinsicht eine neue Welt für den Wiener, die ihn mit neuen Inspirationen versorgte. „Ich glaube, dass fast jeder Wiener eigentlich automatisch von Berlin fasziniert ist – genauso wie

andersherum“, so Fak. Privat entdeckt er in jenen Jahren auch die Vielseitigkeit der urbanen Food-Kultur. Er lernt neue Menschen kennen. Und er träumt davon, sich eine längere Auszeit zu nehmen und nach und in Asien zu reisen. Im Jahr 2009 ist es schließlich soweit: „Ich packte meinen Rucksack und stürzte mich ins große Abenteuer“. Laos, Kambodscha, Thailand und Vietnam – das waren die Stationen jener großen Reise. Fak: „Gerade das Landleben dort hat mich gereizt. Ich ging dorthin, um meinen Wissensdurst zu stillen. Ich wollte entdecken, wie die Menschen leben und arbeiten. Wovon Sie träumen und womit sie sich beschäftigen. Meine Reise war für mich in vielen Aspekten ein absolutes Schlüsselerlebnis.“ Er studierte den Reisanbau in verschiedenen Gegenden, beobachtete das bunte Treiben auf den Märkten. Er entdeckte Reis, wie es ihn in Europa nirgendwo zu kaufen gab. Stefan Fak schrieb Freunden und Bekannten. Schickte Ihnen Reisproben zu. Gleich nach seiner Rückkehr begab er sich mit Proben zu verschiedenen Köchen und ließ sie den Reis testen. Das Ergebnis: pure Begeisterung. „Franz Ranneburger,

ein sehr bekannter Sterne-Koch aus Tirol, der seit langem privat wie beruflich in Berlin ansässig ist, testete meinen Reis und war spontan bereit, meine Reissorten weiter zu empfehlen. Dann kam Feinkost Käfer in München“, berichtet Fak. Die Idee für LOTAO wurde geboren.

---

**»Ich wollte entdecken, wie die Menschen leben und arbeiten. Wovon Sie träumen und womit sie sich beschäftigen.«**

---

Der Drang, selbstständig zu sein, wurde immer größer für Stefan Fak und er begann in Berlin damit, sein Unternehmen zu gründen, auf- und auszubauen. Von Anfang an richtete Fak ein besonderes Augenmerk auf das Marketing. „Wenn das Marketing nicht funktioniert, kann es einem das Genick brechen“, weiß der Unternehmer. Das Logo, die Verpackungen, Messestände – alles wirkt wie aus einem Guss. „Das habe ich wahrscheinlich schon als Kind von meinem Vater gelernt“ – Fak lächelt. Wenn er auf seine Kindheit zu sprechen kommt, dann ist da



Wirtschaftsförderung  
**Südwestmecklenburg**  
NATÜRLICH GUTES BUSINESS



Stefan Fak in typischer Landestracht in einem Reisfeld



Kontrollierte Qualität: In Ludwigslust wird alles produziert

immer auch der große Respekt vor der unternehmerischen Leistung des Vaters. Auf die Frage, was er denn eher sei – Händler oder Entwickler – antwortet er nicht gleich. Er denkt gründlich nach. Dann, nach einem kurzen Moment, entspannen sich seine Gesichtszüge: „Ich bin der Unternehmer! Ich mache beides.“ Erwerben kann man die LOTAO-Produkte mittlerweile bei den großen Marktriesen: beispielsweise bei Tegut, Edeka, Real oder im eigenen LOTAO-Webshop.

---

**»Immer, wenn ich vor Ort bin und nicht gerade an neuen Ideen arbeite, liebe ich es, Land und Leute zu entdecken.«**

---

Von dem steigenden Bedarf an veganer und vegetarischer Kost, der seit etwa 10 Jahren sich europaweit bemerkbar macht, profitiert auch LOTAO. Die Reisspezialitäten verkaufen sich sehr gut in den schicken urbanen Quartieren der Hauptstadt. Und in anderen Städten sowieso: Hamburg, Frankfurt, Stuttgart, Köln, Bremen, Düsseldorf. Im Jahr 2015 läuft das Geschäft so gut, dass Fak um-

denken muss. Die Kapazitäten für die eigene Abfüllung der Produkte reichen nicht mehr aus – er muss investieren. Unter mehreren Optionen entscheidet sich Stefan Fak, in Ludwigslust einen neuen Standort neben dem Hauptsitz in Berlin zu eröffnen. Viele Gründe sprachen für Ludwigslust und so wurde der Betrieb Ende des Jahres 2015 eröffnet. Die Lage zwischen Hamburg und Berlin ist ideal für Stefan Fak, der in Ludwigslust eine Wohnung angemietet hat, für die Zeit, die er am wachsenden Standort verbringt. Hier ist er ganz nah dran am Geschehen, kann die Qualität der Arbeit persönlich in Augenschein nehmen. Und die Prozesse am Standort Ludwigslust laufen besser als zunächst geplant: Neben den Eigenprodukten der Marke LOTAO wird hier auch Service für andere angeboten: Tee-Mischungen für den amerikanischen Markt gehen von Ludwigslust aus über den Ozean. Dafür gründete Stefan Fak ein zweites Unternehmen – die LPP Lotao Pack- und Produktions GmbH. Insgesamt 18 Mitarbeiter arbeiten derzeit am Standort Ludwigslust – Fak plant bereits den Betrieb im Landkreis Ludwigslust-Parchim in den kommenden Jahren zu vergrößern. Ob

denn auch Zeit sei, Ludwigslust und die schöne Umgebung zu genießen? „Ja klar! Meine Zeit ist zwar meistens ziemlich begrenzt. Aber, ein wenig rumgekommen bin ich hier schon. Immer, wenn ich vor Ort bin und nicht gerade an neuen Ideen arbeite, liebe ich es, Land und Leute zu entdecken“, so Fak.

Derzeit arbeitet Stefan Fak mit Hochdruck an der Weiterentwicklung seiner neuesten kulinarischen Entdeckung: der Jackfruit – in Deutschland auch besser bekannt unter den Bezeichnungen Jackfrucht bzw. Jakobsfrucht. Das Geheimnis der Jackfruit liegt in ihrem hohen Anteil an Ballaststoffen und in der Beschaffenheit des Fruchtfleisches. Im unreifen Zustand gepflückt, eignet sich das Fruchtfleisch als idealer Fleischersatz, der eine Ähnlichkeit zu niedrigtemperaturgegartem Hühnerfleisch aufweist. Fak erkannte vor Jahren bereits den sehr hohen veganen Nutzen der Jackfruit und hat mittlerweile drei geschmacklich unterschiedliche Sorten im Angebot. Er selbst arbeitet gerade an neuen Rezepturen, die er gemeinsam mit Köchen in Berlin zur Marktreife entwickelt. Und dann? Was kommt dann? „Schau’n mer mal!



Vielleicht ein neues Reisprodukt. Oder etwas ganz anderes.“ Und da ist es wieder:

Ein Lächeln, das verrät, dass Stefan Fak sich bereits längst auf einer neuen kuli-

narischen Entdeckungsreise befindet.



Ludwigsluster Eindrücke: das große Versandlager, außergewöhnliche Verpackungen, Stefan Fak im Office

## DAS IST LOTAO:

- + 2 Unternehmen – 2 GmbHs
- + Lotao GmbH, gegr. 2009 in Berlin
- + LPP GmbH, gegr. 2015 in Ludwigslust
- + Vertrieb über Teegut, Edeka, Real oder im Web [www.lotao.com/shop](http://www.lotao.com/shop)
- + 30 Mitarbeiter in Berlin und Ludwigslust

Geschäftsführer: Stefan Fak | Am Industriegelände 5 | 19288 Ludwigslust

E-Mail: [info@lotao.de](mailto:info@lotao.de) | Telefon: +49 (0) 30 - 420 257 20

Der WiFöG Weekender ist ein monatlich erscheinendes Unternehmensportrait, das am Wochenende Online über die Kanäle der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Südwestmecklenburg publiziert wird. Wir präsentieren in dieser Serie Unternehmen und Unternehmer und werfen dabei auch bewusst einen Blick hinter die Kulissen. Zusätzlich erscheint der Weekender einmal im Monat als Interview mit einer interessanten Persönlichkeit.

Sie interessieren sich für weitere Informationen zu dem vorgestellten Unternehmen, der interviewten Persönlichkeit bzw. zum WiFöG Weekender? Oder Sie kennen ein Unternehmen, bzw. eine Persönlichkeit, die Sie unbedingt in einer unserer kommenden Ausgaben präsentiert sehen möchten?

Dann nehmen Sie gern Kontakt zu uns auf: **Wirtschaftsförderung Südwestmecklenburg** | Lindenstr. 30, 19288 Ludwigslust |

**Ansprechpartner:** Marc Brendemühl | **Telefon:** 03874 / 620 44 18 | **E-Mail:** [brendemuehl@invest-swm.de](mailto:brendemuehl@invest-swm.de)

**Website:** [www.invest-swm.de](http://www.invest-swm.de) | **Facebook:** [www.facebook.com/wifoeg](http://www.facebook.com/wifoeg)

