



BIONADE. Anders erfrischt besser.

Ein alkoholfreies, biologisches Erfrischungsgetränk aus rein natürlichen Rohstoffen in Bio-Qualität und ohne chemische Zusatzstoffe hat den Markt für Erfrischungsgetränke revolutioniert - BIONADE. Ihr Erfinder, Dieter Leipold, hat mit BIONADE eine eigene Produktkategorie geschaffen. Mittlerweile ist die Marke zum anerkannten Inbegriff von nachhaltigen, natürlichen Erfrischungsgetränken geworden. Doch was macht das Getränk aus dem kleinen Ostheim in der bayerischen Rhön eigentlich so einzigartig?

BIONADE ist mehr als nur eine Bio-Limonade.

BIONADE unterscheidet sich grundlegend von anderen (Bio-)Limonaden und Schorlen. Anders als herkömmliche Limonaden wird BIONADE nicht einfach aus Wasser, Zucker, Zitronen- oder Phosphorsäure und zumeist künstlichen Aromen zusammengemischt. BIONADE wird durch einen aufwändigen Fermentationsprozess auf natürliche Weise hergestellt und ähnlich wie Bier nach eigenem Reinheitsgebot aus Wasser und Malz gebraut. Dass dabei kein Alkohol entsteht, ist dem Enzym Glucoseoxydase zu verdanken, das einen Teil des Zuckers in Gluconsäure, eine milde, organische Säure, umwandelt.

Die einzigartige Erfrischung - milde Säure, wenig Zucker.

Eine gute Erfrischung braucht Zucker und Säure im richtigen Verhältnis. Aber je stärker die Säure in einer Limonade ist, desto mehr Zucker muss auch zugesetzt werden. BIONADE dagegen ist anders: Für die gute Erfrischung in BIONADE ist die milde Gluconsäure verantwortlich. Sie ist eine organische Säure, die viel weniger Zucker benötigt als herkömmliche zuckerhaltige Limonaden, um erfrischend zu schmecken. Weniger Zucker bedeutet wiederum weniger Kalorien. Pro Sorte enthält BIONADE zwischen vier und fünf Prozent Zucker und einen angenehm natürlichen und erfrischenden Geschmack.

100 Prozent natürlich – ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Die Rohstoffe für BIONADE kommen, soweit verfügbar, direkt aus der Rhön und so kennt das Unternehmen fast alle Zulieferer seit vielen Jahren persönlich. Alle Zutaten sind zu 100 Prozent natürlich und ausschließlich aus biozertifizierten Rohstoffen gewonnen. Ganz im Sinne der Bio-Verordnung verzichtet BIONADE natürlich komplett auf künstliche Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Süßstoffe. So sind auch alle Sorten mit dem Bio-Siegel zertifiziert.



Für die Region und die Umwelt.

Gemeinsam mit Partnern setzt sich BIONADE für eine ökologische Landwirtschaft und den Erhalt der biologischen Vielfalt ein. Im Mittelpunkt des Nachhaltigkeitsverständnisses von BIONADE steht der Grundsatz der Regionalität, verbunden mit den Prinzipien des ökologischen Landbaus. Darüber hinaus spricht sich BIONADE strikt gegen den Anbau und die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen aus.

2005 hat BIONADE das Projekt „Bio-Landbau Rhön“ ins Leben gerufen. Ziel dieser innovativen Kooperation ist es, möglichst viele Rohstoffe für BIONADE in der heimischen Region anzubauen. So werden mittlerweile nahezu 100 Prozent des benötigten Holunders direkt vor der Haustür der Brauerei im Biosphärenreservat Rhön angebaut. Auch die Bio-Braugerste kommt bereits zu 100 Prozent aus der unmittelbaren Umgebung. Der Quitten-Anbau für BIONADE Quitte befindet sich aktuell in der Anlaufphase. Durch diese Projekte zeigt BIONADE Kreativität und Unternehmergeist und sichert kurze Wege, genaue Rückverfolgbarkeit und eine Unterstützung der eigenen Region.

Eine weitere langjährige Kooperation besteht mit dem Verein Trinkwasserwald e.V. Das Projekt "Wir pflanzen Trinkwasser" regeneriert den Wasserbedarf der Jahresfüllmenge von BIONADE. Mit dem Trinkwasserwald e.V. und Schulkindern aus ganz Deutschland wandelt BIONADE Nadelwaldmonokulturen in Laubwälder um. So gelangen nachweislich jedes Jahr pro Hektar 800.000 Liter mehr Regenwasser ins Grundwasser. Damit zählt BIONADE zu den ersten Unternehmen in Deutschland, das sich in großem Umfang im Bereich Trinkwasserschutz und Trinkwasser- vermehrung engagiert. Mittlerweile wurde bereits der 11. Trinkwasserwald gepflanzt, so dass insgesamt bislang 62,5 ha Nadelwald in Trinkwasserwälder umgewandelt werden konnten.

BIONADE – Gemeinsam mit anderen Vorbild sein.

Ein hohes Maß an gesellschaftlicher Verantwortung und ökologischem Handeln sind von Anfang an untrennbar mit der BIONADE Idee verbunden. BIONADE versteht sich als Partner und Förderer von Vereinen und Stiftungen sowie Projekten mit den Kernthemen Kinder und Jugendliche, Sport und Gesundheit sowie Kultur und Umwelt. Im Fokus stehen dabei Projekte, die die soziale und kulturelle Bildung von Kindern und Jugendlichen fördern. Neben der Kooperation mit dem Deutschen Jugendherbergswerk und vielen anderen Partnern, arbeitet BIONADE bereits seit 2007 eng mit der Deutschen Schulsportstiftung zusammen. Da der außerunterrichtliche Schulsport ein vielfältiger Bereich ist und maßgeblich zur Gesundheits- und Bewegungserziehung sowie zur Talentsuche und Förderung der Olympioniken von morgen seinen Beitrag leistet, engagiert sich BIONADE mit großer Freude für den Bundeswettbewerb der Schulen JUGEND TRAINIERT FÜR OLYMPIA. Insbesondere die durch den Schulsport vermittelten Qualifikationen und Ziele wie körperliche Fitness, gesundheitsbewusstes Essen und Trinken, Verantwortungsbewusstsein und Fairness decken sich mit der Philosophie von BIONADE.



Die Vielfalt von BIONADE.

BIONADE Holunder: Holunder ist die BIONADE mit höchstem Rhön-Anteil. Der verwendete Bio-Holunder kommt aus der Rhön, unserer Heimat-Region und gibt der beliebtesten BIONADE Sorte ihre intensive rote Farbe. Fruchtig-herb. Prickelnd. Erfrischung in reinster Form.

BIONADE Litschi: BIONADE Litschi ist die Exotische unter den Gebrauten – auch Liebesfrucht oder Chinesische Haselnuss genannt. Tipp für alle, die keine Litschis kennen: Man nehme einen Schluck und genieße zunächst das Kribbeln auf der Zunge. Dann ein wenig warten und bis zwei zählen... So schmeckt Litschi.

BIONADE Kräuter: Achtung: Dies ist kein süßes Getränk! BIONADE Kräuter erfrischt auf ungewöhnliche Weise, enthält ausschließlich Bio-Kräuter und ist eine echte Geschmacksalternative zu herkömmlichen Limonaden. Eine vielfach unterschätzte Sorte: Bereits erstmaliger Verzehr kann zu einer dauerhaften Schwäche für BIONADE Kräuter führen.

BIONADE Ingwer-Orange: Sie ist die typische Limonadenfrucht, beliebt und bekannt: die Orange. Er ist eigentlich eine Wurzel und musste sich seine Daseinsberechtigung in modernen Erfrischungsgetränken erst hart erkämpfen, Gewürz und Heilmittel: der Ingwer. Zusammen sind sie ein unschlagbares Team. Gegensätze lecker vereint: fruchtig und würzig, süß und aromatisch.

BIONADE Quitte: Schmeckt nach... Ist irgendwie... Wenn man es beschreiben müsste... Manche Dinge werden zerredet. Was täte es schon zur Sache, wenn man erzählte, dass die Quitte zu den Kernobstgewächsen in der Familie der Rosengewächse zählt? Kennt sowieso keiner. Die wohl ungewöhnlichste BIONADE Sorte ist ein echter Geheimtipp.

BIONADE Cola: Cola und BIONADE – passt das zusammen? Natürlich! Denn wer, wenn nicht BIONADE, hat die Erfahrung und das besondere Brauverfahren, um eine leckere natürliche Cola herzustellen? BIONADE Cola ist eine echte BIONADE: Feinherb-fruchtig, und mit 50 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Cola-Getränke weniger süß. Durch das natürliche Koffein der grünen Kaffeebohne ist sie angenehm belebend und sehr erfrischend.



Über uns:

Die BIONADE GmbH in Ostheim, im bayerischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, ging 1995 aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter anlässlich der Erfindung von BIONADE hervor und gehört heute zur Radeberger Gruppe.

BIONADE wird rein biologisch hergestellt – durch Fermentation natürlicher Rohstoffe nach dem Brauprinzip. Mit dieser Innovation schuf BIONADE einen eigenen Markt und ist heute in den Sorten Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange und Cola erhältlich. Für die Herstellung des beliebten alkoholfreien Erfrischungsgetränks verwendet BIONADE gemäß dem hauseigenen Reinheitsgebot ausschließlich natürliche Aromen, Extrakte und Säfte, die zu 100 Prozent aus ökologisch zertifiziertem Anbau stammen. Die Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung, eine mitarbeiterorientierte Unternehmenskultur und eine aktive Rolle als Innovator sind weitere Kernwerte der Unternehmensphilosophie.

Pressekontakt

komm.passion

Jana Erhart

Jana.erhart@komm-passion.de

T 040 – 42 32 40-50

F 040 – 42 32 40-40

BIONADE GmbH

Susanne Seufert

susanne.seufert@bionade.de

T 09777 - 9101-827

F 09777 - 9101-816