



## **Bionade. Anders erfrischt besser.**

Bionade ist die Geschichte einer erfrischend anderen Idee: Es ist die Idee, der Welt eine natürliche, weniger süße und faire Alternative zu Limonaden aus guten Zutaten zu bieten. Und das lange, bevor Bio schick wurde. So hat ihr Erfinder, Dieter Leipold, mit Entschlossenheit eine eigene Produktkategorie für „Anderstrinker“ geschaffen – mit dem besonderen biologischen Herstellungsverfahren für unverkennbar feinherb-fruchtigen Geschmack, dabei immer einzigartig lecker.

Bionade ist der Impulsgeber, der mit gutem Beispiel vorangeht, den nachhaltigen Umgang mit Mensch, Natur und Region pflegt, dabei stets neugierig bleibt und einfach mal macht. „Das geht nicht!“ hat Bionade spätestens seit der ersten Flasche aus dem Vokabular gestrichen.

### **So einzigartig wie Bionade selbst,...**

...so außergewöhnlich ist auch das Sortiment. Von heimischen bis zu exotischen Früchten, von trendigen Wurzeln bis zu spannenden Kräutern – in jeder der sieben verschiedenen Sorten Holunder, Himbeer-Pflaume, Ingwer-Orange, Kräuter, Litschi, Streuobst und Zitrone-Bergamotte steckt von Natur aus viel Gutes.

### **Das natürlich Erfrischende von Bionade...**

...liegt in ihrer erfrischenden Natur: klares, reines Wasser, dazu ausgewählte Braugerste, nur das Beste aus Früchten, natürlich in Bio-Qualität aus zertifiziertem Anbau. Und das zu 100 Prozent, mit Brief und Siegel garantiert. Künstliche Zusatzstoffe? Gibt es bei Bionade nicht. Dass jede Sorte einfach lecker ist, verdankt sie einem einzigartigen biologischen Herstellungsverfahren.

### **Bionade ist gebraut...**

...nach dem aufwändigen und patentierten Bionade Verfahren. Vorbild ist die Natur: Bienen wandeln bei der Honigproduktion den Fruchtzucker in eine sehr milde Fruchtsäure um, die Gluconsäure. Ohne, dass Alkohol entsteht. Nach diesem Prinzip entsteht Bionade mit ihrem unverwechselbaren, weniger süßen Geschmack und nur vier bis fünf Prozent Zucker. Auch das unterscheidet Bionade grundlegend von anderen (Bio-) Limonaden und Schorlen.

### **Bionade macht die Welt ein bisschen bunter...**

...denn jeder Tag bringt etwas Neues. Inspiriert vom Leben mit seiner ganzen Vielfalt, bleibt Bionade neugierig und unterstützt nachhaltig Ideen und die Menschen dahinter, die machen statt motzen. Zum Beispiel die Projekte „Bio-Landbau Rhön“ und „Wir pflanzen Trinkwasser“ und vieles mehr. Bionade ist Impulsgeber für andere Weltoffen, urban, kreativ. Dabei unverfälscht, natürlich und einfach echt. Für eine Zukunft voller Möglichkeiten.



## **Bionade. Die erfrischend andere Vielfalt.**

**Bionade Holunder:** Die beliebteste Bionade mit Bio-Holunder aus der Rhön, der Heimatregion von BIONADE. Intensiv rot. Fruchtig-herb. Und besonders prickelnd.

**Bionade Litschi:** Die exotischste Bionade mit Litschi aus biozertifizierten Plantagen. Exotisch lecker. Kribbelnd schon auf den ersten Schluck.

**Bionade Kräuter:** Die spannendste Bionade mit besten Bio-Kräutern aus der Natur. Ungewöhnlich. Aufregend. Und so herrlich feinherb.

**Bionade Ingwer-Orange:** Die fruchtig-würzige Bionade mit der aromatischen Süße der Orange und der feinen Schärfe des Ingwers, perfekt vereint.

**Bionade Zitrone-Bergamotte:** Die feinherb-fruchtige Bionade mit dem Mix aus leckeren Zitronen und aromatischer Bergamotte von Bio-Bauern aus Süditalien.

**Bionade Himbeer-Pflaume:** Die traditionellste Bionade mit süßen Himbeeren und saftigen Pflaumen wie aus Omas Garten. Feinherb-fruchtig. Nur im Bio-Fachhandel.

**Bionade Streuobst:** Die fruchtig-herbe Bionade mit Äpfel, Birnen, Pflaumen und Quitten von der Streuobstwiese. Limitierter Genuss im Bio-Fachhandel, in Drogerien und der Gastronomie.

## **Bionade. Das patentierte Brauverfahren.**

Warum heißt die Bionade eigentlich Bionade? Zufall? Natürlich nicht. Bionade ist das erste und einzige Erfrischungsgetränk, das aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen hergestellt wird. Kurz und gut: aus Bio und Limonade wird Bionade.

Eine „Bio-Limo“ ist sie aber nicht. Warum? Ganz einfach: Weil Bionade auf vieles verzichtet. Künstliche Aromen oder Farbstoffe? Konservierungsmittel? Oder Süßstoffe? Keine Spur. Chemische Zusätze? Sind verboten. Das garantiert unser Reinheitsgebot: Bionade wird aus reinen Naturprodukten hergestellt. Und das auf biologische Weise. Unser aufwändiges Verfahren ist patentiert und damit einzigartig.

Gebraut wird Bionade aus Wasser und Malz. Dass bei der Fermentation kein Alkohol entsteht, ist einem Enzym zu verdanken: der Glucoseoxydase. Diese kleinen Helfer aus der Natur wandeln einen Teil des Malzzuckers in die besonders milde Gluconsäure um. Je nach Sorte kommen jetzt noch Säfte und Extrakte aus Früchten, Kräutern oder Wurzeln aus biozertifiziertem Anbau hinzu.

Das alles macht Bionade einzigartig lecker, weniger süß und so erfrischend anders.



**Pressekontakt**

**BIONADE GmbH**

Susanne Seufert

[susanne.seufert@bionade.de](mailto:susanne.seufert@bionade.de)

T (0 97 77) 910 18 27

F (0 97 77) 910 18 16