



Die Marke. Erfrischend anders.

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, eine neuartige Limonade 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.

BIONADE verfügt heute über eine Markenbekanntheit von 70 Prozent. Sie ist DER Pionier unter den Bio Erfrischungsgetränken und genießt hierfür, wie keine andere Marke in Deutschland, höchste Glaubwürdigkeit und Akzeptanz beim Verbraucher.

Das Unternehmen. Erfrischend familiär.

Die BIONADE GmbH in Ostheim, im bayerischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, ging aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter hervor. Der Erfinder unserer BIONADE war Diplom-Braumeister Dieter Leipold. Sein Ziel war es, ein biologisches Erfrischungsgetränk für Kinder im Brauverfahren herzustellen, das keinen Alkohol und deutlich weniger Zucker als übliche Limonaden enthält.

Unter dem Dach der BIONADE GmbH sind heute die Produkte der Marken BIONADE und Ti Erfrischungstee vereint. Seit Januar 2018 sind sie Teil der HassiaGruppe. Und das passt perfekt mit unserer nachhaltigen Unternehmensphilosophie zusammen.

Das Familienunternehmen, 1864 in Bad Vilbel gegründet, wird heute bereits in fünfter Generation von der Familie Hinkel geführt. Nachhaltiges, verantwortungsbewusstes Handeln für Mensch und Umwelt umfasst bei der HassiaGruppe ein lückenloses Qualitätsmanagement von der Quelle bis in die Flasche sowie ein umfangreiches Engagement in Kultur, Bildung und Sport. Hassia Mineralquellen ist ein von der SGS Fresenius nachhaltig und sozial zertifiziertes Unternehmen.



Das Sortiment. Erfrischend lecker.

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

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

BIONADE Schwarze Johannisbeere-Rosmarin: Die wildeste BIONADE, deren fruchtige Beeren sich mit feinherben Kräutern vereinen.

BIONADE Litschi: Die exotischste BIONADE mit Litschi von biozertifizierten Plantagen. Exotisch lecker schon auf den ersten Schluck.

BIONADE Kräuter: Die spannendste BIONADE mit besten Bio-Kräutern aus der Natur. Ungewöhnlich. Aufregend. Und so herrlich herbsüß.

BIONADE Ingwer-Orange: Die fruchtig-würzige BIONADE mit der aromatischen Süße der Orange und der feinen Schärfe des Ingwers, perfekt kombiniert.

BIONADE Himbeer-Pflaume: Die klassischste 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.





Die Zutaten. Erfrischend rein.

BIONADE ist das erste und einzige Erfrischungsgetränk, das aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen hergestellt wird. Egal ob Früchte, Getreide, Kräuter oder Wurzeln. Dafür arbeiten wir, wenn möglich, mit heimischen Bio-Bauern zusammen.

Farbstoffe oder künstliche Aromen? Konservierungsmittel? Oder Süßstoffe? Keine Spur. Chemische Zusätze? Sind verboten. Das garantiert unser Reinheitsgebot: BIONADE wird aus reinen Naturprodukten hergestellt. Und das auf biologische Weise.

Kurz und gut: Aus Bio und Limonade wird BIONADE.

BIONADE ist mit dem Bio-Siegel zertifiziert, vegan, laktose- und glutenfrei.



Glutenfrei
DE-005-001



DE-ÖKO-012



Die Herstellung. Erfrischend natürlich.

Dass jede Sorte BIONADE erfrischend lecker ist, verdankt sie einem einzigartigen biologischen Herstellungsverfahren. 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. Sie wird durch einen aufwendigen Fermentationsprozess auf natürliche Weise hergestellt und nach eigenem Reinheitsgebot aus Wasser und Malz gebraut.

Dass bei der Fermentation kein Alkohol entsteht, ist einem Enzym zu verdanken: der Glucoseoxydase. Dieser kleine Helfer aus der Natur wandelt 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. Für den unverwechselbaren, weniger süßen Geschmack und nur maximal fünf Prozent Zucker.



Die Aktivitäten. Erfrischend aktiv.

BIONADE macht die Welt ein bisschen bunter. Und 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.

BIONADE hat den Anspruch, mit Anstand gegenüber der Gesellschaft und Natur zu wirtschaften und Verantwortung zu übernehmen. Für BIONADE bedeutet Anstand: Respekt, Ehrlichkeit, Fairness, Transparenz.

Deshalb unterstützt BIONADE viele Projekte und Initiativen zur Förderung der biologischen Vielfalt, des Naturschutzes und der Umweltbildung. Auch gesellschaftliches Engagement zählt bei BIONADE.

Zum Beispiel mit der Patenschaft für ein Teilstück des Flüsschens Streu, dem Projekt „Bio-Landbau Rhön“ oder dem Engagement zum nachhaltigen Wasserschutz.



Der Vertrieb. Erfrischend nah.

Ernährungs- und qualitätsbewusste Verbraucher, die eine Alternative zu herkömmlichen Limonaden suchen, finden BIONADE in Biofachmärkten, im klassischen Lebensmitteleinzelhandel, in Getränkeabholmärkten, Convenience-Stores, Drogeriemärkten sowie auf ausgewählten Events und natürlich in der Gastronomie. Zudem ist BIONADE über immer mehr Onlineanbieter und Lieferdienste bestellbar.

BIONADE ist ein mehrwegorientiertes Unternehmen, das als erstes die Drittelliter-Longneckflasche für Erfrischungsgetränke eingesetzt hat. Diese Glasflasche ist unser Hauptgebinde.

Manchmal dürfen Glasflaschen aus Sicherheitsgründen allerdings nicht angeboten werden. Um BIONADE jedoch auch an Sportstätten, im Automatenbereich und in Schulen zur Verfügung zu stellen, an denen wegen der Verletzungsgefahr kein Glas mitgebracht werden darf, gibt es BIONADE auch in PET-Flaschen.



Das Team. Erfrischend voran.

Heimat von BIONADE ist das fränkische Ostheim – und das bleibt auch so als Familienmitglied der HassiaGruppe.

Gemeinsam mit unserem geschäftsführenden Gesellschafter Dirk Hinkel an der Spitze, dem umtriebigen Vertriebsgeschäftsführer Juan Grávalos, unserem langjährigen Betriebsleiter Wolfgang Bufe und der branchenerfahrenen Marketing-Leiterin Svenja Lonicer wollen wir die Welt auch in Zukunft ein Schlückchen besser machen.

Wir sind startklar für Bewährtes und Neues. Um die Ansprüche unserer Kunden und Partner, unserer BIONADE Liebhaber und auch neuer Fans zu erfüllen. Und zu übertreffen. Sicher ist: Die höchsten Ansprüche stellen wir an uns selbst.

Der Ausblick. Erfrischend positiv.

Die Zuwachsraten im Bio-Bereich sind beeindruckend: In Deutschland dürften biologische Lebensmittel im Jahr 2017 erstmals mehr als zehn Milliarden Euro Umsatz erzielt haben. Die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) sieht Bio sogar als den „erfolgreichsten Trend im Konsumgüterbereich“ (Consumer Index 07/2017).

Natürlichkeit, Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität von den Rohstoffen über die Herstellung und Produktionsbedingungen bis zur Vermarktung sind weiterhin gefragt, genauso wie weniger zuckerhaltige Rezepturen und vielfältige Geschmacksrichtungen.

Wir von BIONADE sind durchaus so selbstbewusst, uns als Ursprung dieser Trends zu sehen. Zudem sind wir überzeugt, dass wir als „das Original“ noch starkes Bio-Potenzial haben und weitere Marktanteile gewinnen können.

Und haben da schon ein paar erfrischend gute Ideen ...