



BIONADE. Pionier seit 1994.

Die Marke. Erfrischend anders.

BIONADE ist seit mehr als 25 Jahren DER Pionier unter den Bio-Erfrischungsgetränken und genießt hierfür, wie wohl keine andere Marke in Deutschland, höchste Glaubwürdigkeit und Akzeptanz beim Verbraucher.

Denn BIONADE war und ist die Geschichte einer erfrischend anderen Idee: Es ist die Idee, der Welt eine natürliche, weniger süße und faire Alternative aus guten Zutaten zu Limonaden zu bieten. Und das lange, bevor Bio schick wurde.

So hat ihr Erfinder, Dieter Leipold, eine neuartige Limonade geschaffen – mit dem besonderen biologischen Herstellungsverfahren für unverkennbar weniger süßen Geschmack, dabei immer einzigartig lecker.

BIONADE ist der Impulsgeber, der mit gutem Beispiel vorangeht, den nachhaltigen Umgang mit Menschen, 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.

Das Unternehmen. Erfrischend familiär.

Die Bionade GmbH in Ostheim, im bayerischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, ging aus der dort ansässigen Privatbrauerei Peter hervor. Unter dem Dach der Bionade 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 HassiaGruppe, 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 Hassia Gruppe 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.





Basisinformation: BIONADE. Pionier seit 1994.

April 2021

Das BIONADE 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 Naturtrübe Orange: Die saftigste BIONADE mit lecker-fruchtigem Bio-Orangensaft wie frisch gepflückt, natürlich trüb und weniger süß.

BIONADE Naturtrübe Zitrone: Die frischeste BIONADE mit sonnenverwöhntem Bio-Zitronensaft, natürlich trüb und herrlich feinsäuerlich.

BIONADE Himbeer-Pflaume: Die klassischste BIONADE mit süßen Himbeeren und saftigen Pflaumen wie aus Omas Garten. Feinherb-fruchtig.

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 Streuobst: Die fruchtig-herbe BIONADE mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Quitten von der Streuobstwiese.





Basisinformation: BIONADE. Pionier seit 1994.

April 2021

Das BIONADE Mate Sortiment. Herrlich-ehrlich.

BIONADE Mate Pur: Die herrlich-ehrliche, klassische Mate mit echtem Mate-Aufguss von BIONADE.

BIONADE Mate Pfirsich: Die herrlich-ehrliche, fruchtige Mate mit echtem Mate-Aufguss von BIONADE.

BIONADE Mate Limette: Die herrlich-ehrliche, erfrischende Mate mit echtem Mate-Aufguss von BIONADE.



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 dem Projekt „Bio-Landbau Rhön“, dem Engagement zum nachhaltigen Wasserschutz oder der Patenschaft für ein Teilstück des Flüsschens Streu. Und natürlich mit der Biodiversity Foundation für mehr Artenvielfalt und Biodiversität, sichtbar über die gemeinsame Initiative Vielfalt2030 unter: www.vielfalt2030.de





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 und Drogeriemärkten sowie auf ausgewählten Events und in der Gastronomie. Zudem ist BIONADE über immer mehr Onlineanbieter und Lieferdienste bestellbar.

BIONADE ist ein mehrwegorientiertes Unternehmen, das als erstes eine Longneck-Flasche für Erfrischungsgetränke eingesetzt hat. Glas-Mehrwegflaschen stellen bei uns den Löwenanteil, ob Drittelliter oder Halbliter mit praktischem Schraubverschluss.

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 dort in PET-Flaschen.

Der Ausblick. Erfrischend positiv.

Bio ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen: Neun von zehn Konsumenten kaufen auch Bio-Produkte, wie die Gesellschaft für Konsumforschung herausgefunden hat. Limonaden mit Bio-Siegel wachsen sogar prozentual zweistellig.

Natürlichkeit, Nachhaltigkeit 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 so selbstbewusst, uns als Ursprung dieser Trends zu sehen. Und wir sind überzeugt, dass wir als „das Original“ noch starkes Bio-Potenzial haben und weitere Marktanteile gewinnen werden.

Pressekontakt BIONADE GmbH

Svenja Lonicer
Leiterin Marketing

✉ presse@bionade.de

☎ +49 (97 77) 9101 827

Interviewanfragen Hassia Mineralquellen

Sibylle Trautmann
Leiterin PR / Öffentlichkeitsarbeit

✉ sibylle.trautmann@hassia-gruppe.com

☎ +49 (61 01) 403 1416