BIONADE. Pionier seit 1994.

Die Marke. Erfrischend anders.

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

Denn BIONADE 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 angesagt war.

So hat ihr Erfinder Dieter Leipold eine neuartige Limonade geschaffen, die dank ihres besonderen biologischen Herstellungsverfahrens mit unverkennbar weniger süßem Geschmack überzeugt und dabei immer einzigartig lecker ist.

BIONADE war und ist aber auch Impulsgeber, der mit gutem Beispiel vorangeht, den nachhaltigen Umgang mit Menschen, Natur und Region pflegt, neugierig bleibt und einfach mal macht. „Das geht nicht!" haben wir spätestens seit der ersten Flasche aus unserem Wortschatz 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 ihrem Dach sind heute die Marken BIONADE und Ti Erfrischungstee vereint. Seit Januar 2018 sind sie Teil der familiengeführten HassiaGruppe. Das passt perfekt zu unserer nachhaltigen Unternehmensphilosophie.

Die HassiaGruppe, im Jahr 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. Der Mineralbrunnen ist von der SGS Fresenius als nachhaltig und sozial zertifiziert. Zudem arbeitet die HassiaGruppe klimaneutral, wie auch wie bei Bionade in Ostheim.

Das BIONADE Sortiment. Erfrischend vielfältig.

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

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

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

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

BIONADE Zitrone-Bergamotte: Die feinherb-fruchtigste 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-würzigste BIONADE mit der aromatischen Süße der Orange und der feinen Schärfe des Ingwers, perfekt kombiniert.

BIONADE Streuobst: Die nachhaltigste BIONADE mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Quitten von der Streuobstwiese.

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 – 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 plus Limonade wird BIONADE.

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

Glutenfrei
DE-005-001

DE-ÖKO-012

Die Herstellung. Erfrischend natürlich.

Dass jede Sorte BIONADE erfrischend natürlich ist, verdankt sie einem einzigartigen biologischen Herstellungsverfahren. Unser Vorbild sind die Bienen, die bei der Honigproduktion den Fruchtzucker in eine sehr milde Fruchtsäure umwandeln – die Gluconsäure. Ohne, dass Alkohol entsteht.

Nach diesem Prinzip stellen wir auch unsere BIONADE her, in einem aufwendigen Fermentationsprozess auf natürliche Weise und nach eigenem Reinheitsgebot aus Wasser und Malz.

Dass bei der Fermentation kein Alkohol entsteht, ist einem Enzym zu verdanken: der Glucoseoxydase. Dieser kleine Helfer aus der Natur wandelt – wie bei dem Bienen-Prinzip – 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, unterstützt BIONADE nachhaltig Ideen und die Menschen dahinter, die machen statt motzen.

BIONADE will mit Anstand gegenüber der Gesellschaft und Natur wirtschaften. Dabei leiten Verantwortung, Respekt, Ehrlichkeit, Fairness und Transparenz das Handeln.

Deshalb unterstützt BIONADE gerne Projekte und Initiativen zur Förderung der Biodiversität, des Naturschutzes und des ökologischen Landbaus wie mit dem Projekt „Bio-Landbau Rhön", dem BIONADE Naturgarten samt Wilden Wiesenhotel oder den offiziellen Naturschutzpatenschaften über eine Streuobstwiese sowie für ein Teilstück des Heimatflusses Streu. Auch gesellschaftliches Engagement zählt bei BIONADE wie zum Beispiel im Bereich der der Umweltbildung. Einen besonderen Stellenwert nimmt der Erhalt der Artenvielfalt ein dank der Partnerschaft mit der Biodiversity Foundation von Dirk und Ingrid Steffens, sichtbar über die gemeinsame Initiative „Vielfalt2030" unter: www.vielfalt2030.de

Der Vertrieb. Erfrischend nah.

Ernährungs- und qualitätsbewusste Konsumenten, die eine Alternative zu herkömmlichen Limonaden suchen, finden BIONADE im Lebensmitteleinzelhandel und in Getränkeabholmärkten, in Convenience-Stores und Drogeriemärkten, vereinzelt auch in Biofachmärkten, sowie auf ausgewählten Events und in der Gastronomie. Zudem ist BIONADE über viele Onlineanbieter und Lieferdienste bestellbar.

BIONADE ist ein mehrwegfokussiertes Unternehmen, das als erstes eine Longneck-Flasche für Erfrischungsgetränke eingesetzt hat. Glas-Mehrwegflaschen stellen mit rund 95 Prozent den Löwenanteil, ob Drittelliter mit Kronkorken oder Halbliter mit praktischem Schraubverschluss.

Manchmal kommen Glasflaschen aus Sicherheitsgründen allerdings nicht in Frage. Um BIONADE jedoch auch an Sportstätten, im Automatenbereich oder an Schulen anbieten zu können, gibt es BIONADE dort in PET-Flaschen.

Der Ausblick. Erfrischend positiv.

Bio ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen: Neun von zehn Konsumenten kaufen 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, dass wir einer der Ursprünge dieser Trends sind. Daher sind wir auch fest davon überzeugt, dass wir als „das Original" noch starkes Bio-Potenzial haben. Weil ehrlich gut.

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