



BIONADE. Pionier seit 1994.

März 2025

## **BIONADE. Weil ehrlich gut.**

### **Die Marke. Erfrischend anders.**

BIONADE ist seit mehr als 25 Jahren der Pionier unter Deutschlands Bio-Erfrischungsgetränken. Wie wohl kaum eine andere Marke genießt sie bei Konsumenten hierfür Glaubwürdigkeit und Akzeptanz.

Denn BIONADE ist die Geschichte einer erfrischend anderen Idee: Es ist die Idee, der Welt eine weniger süße Alternative aus natürlichen Zutaten zu Limonaden zu bieten. Und das lange, bevor Bio in der Breite der Gesellschaft ankam.

So hat ihr Erfinder Dieter Leipold eine neuartige Limonade geschaffen, die dank ihres einzigartigen biologischen Herstellungsverfahrens und unverkennbaren Geschmacks überzeugt und dabei immer unglaublich 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!“ hat das BIONADE Team spätestens seit der ersten Flasche aus seinem 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. Seit Januar 2018 ist sie Teil der familiengeführten HassiaGruppe. Was beide, vielfach zertifizierten Unternehmen vereint: Nachhaltigkeit ist fest ihrer DNA verankert.

Die HassiaGruppe, im Jahr 1864 in Bad Vilbel gegründet, wird heute bereits in fünfter Generation von der Familie Hinkel geführt. Verantwortungsbewusstes Handeln für Mensch und Umwelt umfasst sowohl bei der Muttergesellschaft als auch bei der Bionade GmbH ein lückenloses Qualitätsmanagement von den Rohstoffen beziehungsweise Quellen bis in die Flasche sowie umfangreiche Engagements in Kultur, Bildung und Sport. Zudem arbeitet die HassiaGruppe klimaneutral, wie auch das Bionade-Team in Ostheim.





BIONADE. Pionier seit 1994.

März 2025

## 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 Südtalien.

**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.





BIONADE. Pionier seit 1994.

März 2025

### 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 wird aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen hergestellt – ob Früchte, Getreide, Kräuter oder Wurzeln. Dafür arbeitet das BIONADE-Team, wenn möglich, mit heimischen Bio-Bauern zusammen.

Farbstoffe oder künstliche Aromen? Konservierungsmittel? Oder Süßstoffe? Keine Spur. Chemische Zusätze? Sind verboten. Das garantiert unser Reinheitsgebot.

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. 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 wird auch BIONADE hergestellt, in einem aufwendigen Fermentationsprozess auf natürliche Weise und nach hauseigenem 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. Verantwortung, Respekt, Ehrlichkeit, Fairness und Transparenz leiten 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 oder den Naturschutzpatenschaften für eine Streuobstwiese sowie ein Teilstück des Heimatflusses Streu. Auch gesellschaftliches Engagement zählt bei BIONADE wie zum Beispiel im Bereich der Umweltbildung. Zudem engagiert sich BIONADE bei einem Mate-Anbauprojekt am Rande des brasilianischen Regenwaldes. Einen besonderen Stellenwert nimmt der Erhalt der Artenvielfalt ein dank einer Partnerschaft mit der Biodiversity Foundation von Dirk und Ingrid Steffens, sichtbar über die gemeinsame Initiative „Vielfalt2030“ unter: [www.vielfalt2030.de](http://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 Drogerie- und Biofachmärkten sowie auf ausgewählten Events und in der Gastronomie. Zudem ist BIONADE über 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 beim Sortiment, 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 inzwischen auch Bio-Produkte, wie die Gesellschaft für Konsumforschung herausgefunden hat. Darunter sind natürlich auch Erfrischungsgetränke mit Bio-Siegel wie BIONADE.

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

BIONADE ist einer der Ursprünge dieser Trends – und diese haben weiteres Potenzial. Als „das Original“ will BIONADE weiter wachsen. Weil ehrlich gut.

#### **Pressekontakt/Interviewanfragen**

**BIONADE GmbH**

Susanne Seufert

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

✉ [presse@bionade.de](mailto:presse@bionade.de)

☎ +49 (97 77) 9101 0