



Natur in aller Munde

zur Person

Michael Garvs, 48 Jahre

Leiter Bildung und nachhaltige Entwicklung
Leiter Projekt „Bio-Landbau Rhön“

Der Anfang von allem

- Es wurde immer weniger Bier getrunken, dafür mehr Alkoholfrei
- Trend zu den „Fernsehbieren“
- Die Brauerei brauchte ein zweites Standbein im AFG Bereich

Der rettende Gedanke

- Ein AFG das es noch nicht gab
- Eine Limonade ohne Chemie nach Reinheitsgebot gebraut
- Biologisches bzw. natürliches Gegenmodell zu Cola & Co
- Die Ur-Idee: Gesunde Kinder-Limo

Eine unmögliche Idee

- Gebraute Limonade – ein Paradox, da Zucker zu Alkohol vergärt
- Wie das Unmögliche möglich machen?
- 10 Jahre Analysieren, Experimentieren, Fermentieren

High Tech nach dem Vorbild der Biene

- Der Schlüssel zum Verfahren:

Die Honigproduktion der Biene – einzige Ausnahme in der Natur, bei der Zucker zu Gluconsäure vergärt

- Das Wie des Verfahrens – ein Patent und streng gehütetes Geheimnis

Der Stoff aus dem BIONADE ist

- Gluconsäure: Die ideale Basis für ein gutes, gesundes AFG
- Ernährungsphysiologisch positiv – organisch, mild, unaggressiv
- Kontra konventionelle Limo-Grundstoffe z.B. Zitronen-, Phosphatsäure

Bionade statt Limonade

- Keine Limonade nach Lebensmittelrecht
- Eine Kategorie für sich: Technologisch, qualitativ, geschmacklich
- Inbegriff eines neuen Qualitäts- und Geschmackssegments

und damit ...

aus sich heraus, sozusagen genetisch:

- nachhaltig
- ökologisch
- Verantwortung gegenüber:
 - Verbrauchern (bessere Ernährung, Kinderlimo)
 - Umwelt (ökologische Rohstoffe)



BIONADE
Biologisches Erfrischungsgetränk
Quitte
Nach Originalrezept hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe

BIONADE
Biologisches Erfrischungsgetränk
Holunder
Nach Originalrezept hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe

BIONADE
Biologisches Erfrischungsgetränk
Litschi
Nach Originalrezept hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe

BIONADE
Biologisches Erfrischungsgetränk
Kräuter
Nach Originalrezept hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe

BIONADE
Biologisches Erfrischungsgetränk
Ungarn-Orange
Nach Originalrezept hergestellt durch Fermentation natürlicher Rohstoffe

Bio-Landbau Rhön

Anbau ökologischer Rohstoffe
(Braugerste, Holunder, Kräuter,
Zuckerrüben, Quitte) für BIONADE
im Biosphärenreservat und in der Region



Ziel (langfristig):
ausschließlich ökologische Landwirtschaft im
Biosphärenreservat Rhön zur Verbesserung
der Lebensqualität, Schutz und Erhalt von
Biodiversität

Fazit

Von BIONADE unterstützen Projekte kommen inhaltlich aus der Produktphilosophie (bessere Ernährung, ökolog. Rohstoffe, etc).

BIONADE will einen Beitrag dazu leisten, dass ökologisches Wirtschaften im ländlichen Raum möglich ist und übertragbar auf andere Regionen.



Danke für die Aufmerksamkeit