



[griech.=leben]

## PRESSEINFORMATION

Einstweiliges Verfügungsverfahren

### **Bionade verliert gegen BIOS**

**BIOS wird im Unterschied zu Bionade ohne Zuckerzusatz hergestellt und darf das auch sagen!**

*Hamburg, 9. Mai 2008* – Das Landgericht Hamburg hat heute entschieden, dass BIOS weiterhin ausloben darf, ohne Zuckerzusatz hergestellt zu sein. Damit lehnte das Gericht den Antrag der Bionade GmbH ab, die entsprechende Werbung von BIOS mit einstweiliger Verfügung zu verbieten. Die Bionade GmbH hatte insbesondere Hinweise auf das Herstellungsverfahren ohne Zusatz von Zucker verhindern wollen. BIOS ist somit weiterhin das erste fermentierte Erfrischungsgetränk, das ohne Zusatz von Zucker hergestellt wird. Darüber hinaus hat das Gericht festgestellt, dass BIOS auch das erste fermentierte Erfrischungsgetränk ist, das zu 100 Prozent bio ist.

Schon seit Jahren geht die Bionade GmbH gerichtlich gegen Wettbewerber wegen Verstößen gegen das Markenrecht oder den Vertrieb rechtswidriger Nachahmungen vor. Bei BIOS ist ein ähnlicher Versuch nun erstinstanzlich im einstweiligen Verfügungsverfahren gescheitert. Natürlich steht Bionade noch der Weg in das normale Klageverfahren offen, oder auch die Berufung gegen das noch nicht rechtskräftige Urteil des Landgerichts Hamburg, doch BIOS ist zuversichtlich, dass seine Rechtsauffassung auch im möglichen weiteren Verlauf der Auseinandersetzung bestätigt werden wird.

Hintergrund der gerichtlichen Auseinandersetzung ist das vor rund 20 Jahren entwickelte Herstellungsverfahren des Marktführers Bionade, der in allen Sorten Zucker zusetzt – und somit gegenüber dem neuen BIOS einen Wettbewerbsnachteil befürchtet. Bereits im Januar 2008 hatte die Zeitschrift Ökotest Bionade nicht mit Bestnoten bewertet, weil in einer Bionade-Probe

ein nach Ökotest-Kriterien zu hoher Zuckergehalt (laut eigener Pressemitteilung von Bionade vom 07.01.2008: entsprechend 4,7 Stück Würfelzucker) festgestellt wurde. Mit der jetzt vorliegenden richterlichen Entscheidung untermauert BIOS stärker als zuvor seinen hohen Anspruch im wachstumsträchtigen Segment der fermentierten Erfrischungsgetränke.

Den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) folgend, war der Verzicht auf den Zusatz von Zucker eine der zentralen Anforderungen bei der Entwicklung von BIOS. Dass BIOS gegenüber Bionade eine innovative Weiterentwicklung und keine Nachahmung darstellt, macht sich vor allem an drei Unterschieden fest:

### **1. BIOS wird ohne Zusatz von Zucker hergestellt**

Für die angenehme leichte Süße von BIOS sorgen allein die Bio-Fruchtsäfte sowie das fermentierte Bio-Malz. Bionade dagegen setzt Kristallzucker zu. Somit ist BIOS das erste auf Malzbasis fermentierte Bio-Erfrischungsgetränk ohne Zuckerzusatz.

### **2. BIOS kommt ohne künstliche Säureregulatoren aus**

BIOS verzichtet vollständig auf Säureregulatoren. Bionade dagegen setzt die künstlichen Säureregulatoren E170 (Calciumcarbonat) und E504 (Magnesiumcarbonat) ein, da nur so der Bionade-Fermentationsprozess möglich ist.

### **3. BIOS setzt zertifizierte Bio-Aromen ein**

In einem dritten wesentlichen Aspekt unterscheidet sich BIOS von Bionade: Als erstes fermentiertes Erfrischungsgetränk setzt BIOS zertifizierte Bio-Aromen ein, d.h. die Aromen stammen aus der namensgebenden Biofrucht. Bionade dagegen verwendet lediglich natürliche Aromen, die nicht zwangsläufig aus der namensgebenden Frucht stammen müssen.

Damit ist BIOS durch und durch bio. BIOS ist die ehrliche Erfrischung.

### **Die zweite Generation fermentierter Erfrischungsgetränke**

Dank dieser Innovationen stellt BIOS die zweite Generation fermentierter Erfrischungsgetränke dar. Der hohe Anspruch an die Produkteigenschaften drückt sich auch im Namen aus: „bios“ (griech.) bedeutet „Leben“.

### **BIOS – der Ursprung**

BIOS wird von der LandWert Bio-Premium GmbH vertrieben und von der Stralsunder Brauerei in Stralsund hergestellt. Beide Unternehmen gehören zur Nordmann Unternehmensgruppe, die sich bereits vor 100 Jahren auf den Handel und die Herstellung von Getränken spezialisiert hat. Gesellschafter Oliver Nordmann weitet seit einigen Jahren sein privates Bio-Engagement – er betreibt einen eigenen Bio-Bauernhof auf Rügen – zunehmend auf das Getränkesortiment der Stralsunder Brauerei aus. Da die überwiegende Mehrheit der Erfrischungsgetränke in Deutschland sehr viel Zucker enthält, wollte Oliver Nordmann ein zeitgemäßes, d.h. an den gesundheitlichen und geschmacklichen Bedürfnissen der Menschen ausgerichtetes Getränk anbieten.

Vor diesem Hintergrund definierte er gemeinsam mit dem Braumeister und Geschäftsführer der Stralsunder Brauerei, Markus Berberich, die Kriterien für das neue Getränk: Geschmackvoll, erfrischend, durstlöschend und alkoholfrei, aber vor allem auch frei von zugesetztem Zucker und ohne künstliche Inhaltsstoffe. Rund zwei Jahre dauerte die Entwicklung der Rezeptur, die alle diese Anforderungen in sich vereint. Das Ergebnis spricht für sich: BIOS schmeckt nicht nur erfrischend, sondern ist nach dem Gesetz kalorienarm (pro 100ml nur 20 kcal) und selbstredend aus 100 Prozent Bio-Rohstoffen. BIOS ist isotonisch und damit ein optimaler Durstlöcher, gerade nach dem Sport.

Die Rohstoffe von BIOS sind darüber hinaus Bioland-zertifiziert. Die Kriterien von Bioland, dem größten deutschen ökologischen Anbauverband, gehen weit über die Mindestanforderungen der EU-Bio-Verordnung, wie sie beispielsweise in Bionade Verwendung finden.

### **Empfehlung der DGE**

Die Entwicklung von BIOS folgt den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung): Nach einer Auswertung von 50 wissenschaftlichen Studien zur Entstehung von Übergewicht und Diabetes kommt die DGE zu dem Schluss, dass lediglich der Konsum von Getränken mit zugesetztem Zucker, nicht aber von natürlichen Fruchtsäften ohne Zuckerzusatz das Diabetes-Risiko steigert. Die DGE-Empfehlung ist eindeutig: Sie rät, den Zuckerkonsum in Form von Getränken einzuschränken.

### **Vier Geschmacksvarianten**

BIOS gibt es in vier Geschmacksvarianten: Holunder-Traube, Red Apple, Lemon Grass und Orange-Ingwer. Ob schwarz-rote Holunder-Traube, aromatisch-spritziger Apfel, exotisch-zitroniges Lemon Grass oder fruchtig-

scharfer Orange-Ingwer – allen gemeinsam ist eine angenehm leichte Fruchtsüße kombiniert mit einem Hauch milder Würze – das Bioferment lässt grüßen. BIOS gibt es im handlichen 6er-Träger, in der 24er-Kiste mit 1/3-Liter-Glasmehrwegflaschen sowie in der 20er-Kiste mit ¼-Liter-Glasmehrwegflaschen; angeboten wird das neue Bio-Erfrischungsgetränk im Naturkostfachhandel, in der Gastronomie sowie im Getränkefachhandel.

[www.bios-natur-pur.de](http://www.bios-natur-pur.de)

**Kontakt und Fotomaterial:**

Lars Gräning  
Nordmann Unternehmensgruppe  
03831/255-412  
0177/4492487  
[l.graening@nordmann.de](mailto:l.graening@nordmann.de)

Volker Laengenfelder  
Unternehmens- und Umweltkommunikation  
069/750 688-13  
0173/3279056  
[mail@laengenfelder.de](mailto:mail@laengenfelder.de)