

Die Basenfamilie wächst

Zuwachs im Basenteam und im Kühlregal

Das 2016 gegründete Wiener Start-up „Basenbox“ wächst und gedeiht. Sowohl im neuen Basenbüro als auch im Kühlregal bei SPAR verzeichnet das junge Unternehmen Zuwachs.

Mit der Vision, eine basische Ernährung jedem zugänglich zu machen, starteten Philippa, Leopold, Albrecht und Lukas mit Bio-Basenkuren inkl. Lieferung per Fahrrad-Kurier in Wien. 2019 wagten sie den Schritt in den Supermarkt. Heute findet man die basischen Bio-Produkte bei SPAR in ganz Österreich. Neuling in der Basenfamilie: basische Eintöpfe zum Mitnehmen.

Eintöpfe statt Wurstsemmerl

Die Idee, in den Supermarkt zu gehen, entstand durch einen Mangel an gesunden Alternativen zum klassischen "Wurstsemmerl" in der Mittagspause. Ganz ohne Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe, Zuckerzusatz, dafür biologisch, vegan, glutenfrei und BASISCH sind die gesunden Fertiggerichte der Basenbox. JETZT NEU im Kühlregal: „Ein Topf Vergnügen“ (Bio-Erbseneintopf) und „Ein Topf Harmonie“ (Bio-Bohneneintopf). Sie geben in den kalten Jahreszeiten Energie, machen satt und schmecken einfach richtig gut.

Zuwachs im Team

Bestand das Basenbox-Team im Jahr 2016 noch aus 3 Personen, sind es heute mittlerweile 13 BasenboxlerInnen, die die Firmenvision vorantreiben. Neuestes Mitglied: Marketing-Expertin Steffi. „Ich möchte die Macht der Kommunikation für das Gute nutzen. Eine gesunde Ernährung hat so viele positive Auswirkungen auf den Alltag. Dafür möchte ich Menschen begeistern!“, so Steffi, die die Basenbox in den Bereichen Social Media und PR unterstützt.

Basisch? - Was ist das?

Basische Lebensmittel stehen im Kontrast zu sauren Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, Käse, Eier, Weizen, Zucker, Kaffee u.v.m. Sie werden im Körper zu Säuren verarbeitet. Ernähren wir uns grundsätzlich sauer, so muss der Körper verstärkt arbeiten, um die Säuren zu neutralisieren. Das kostet Kraft! Gewichtszunahme, Wassereinlagerungen, Cellulite, Hautprobleme, Müdigkeit, Kopfschmerzen bis hin zu Bluthochdruck, Diabetes und weiteren Zivilisationskrankheiten – alles Dinge, auf die man gerne verzichtet.

Bei der basischen Ernährung geht es grundsätzlich darum, sich ausgewogen zu ernähren. Dabei liegt der Fokus auf hochwertigem Gemüse, Hülsenfrüchten, Samen, Sprossen, Nüssen und Vollkorn-Getreide. Denn sie wirken sich positiv auf unseren Säure-Basen-Haushalt aus und sorgen für eine höhere Lebensqualität. In unserer schnelllebigen Welt, hat sich die Basenbox zur Aufgabe gemacht, basische Ernährung auf einfachem Weg zur Verfügung zu stellen.

Über die Basenbox

Sauer macht NICHT lustig! Davon ist Philippa bereits seit ihrem Studium der Ernährungswissenschaften fest überzeugt. 2016 startete sie gemeinsam mit ihrem Bruder Leopold, einem Jugendfreund Albrecht und später ihrem Cousin Lukas die Basenbox – im Fokus die Basenkur; ein ganzheitliches, basisches Ernährungsprogramm, bei dem täglich basische Bio-Menüs ausgeliefert werden. Seither wurden knapp 60.000 dieser Basenboxen an WienerInnen ausgeliefert. Seit April 2019 gibt es die erste basische Produktfamilie bei SPAR im Kühlregal, die mittlerweile bereits aus 8 Bio-Fertigprodukten besteht.

„Wir haben noch ganz viel vor! Gerade tüfteln wir an einer alternativen Verpackung für unsere Supermarkt-Produkte und möchten die Arbeitswelt in Wien basischer machen. Bleibt gespannt.“ so Albrecht.

INFOBOX

Website: www.basenbox.at

Facebook: www.facebook.at/basenbox

Instagram: www.instagram.com/basenbox

PRESSEKONTAKT

Stefanie Palmetzhofer, MA

Brückengasse 4

1060 Wien

+43 664 145 2014

stefanie@basenbox.at