

## 5 Jahre basisch

### Das Wiener Start-up Basenbox feiert 5. Geburtstag

2016 nimmt das Basenbox-Team ihre Dienste auf und beliefert ganz Wien mit basischen Bio-Gerichten. Die Idee der **Basenkur, inklusive Zustellung** war geboren. Seit dem hat sich das Konzept der Basenbox zu einem renommierten und gefragten Ernährungsprogramm entwickelt. Zudem strahlen seit 2019 bunte Basenbox-Gerichte aus den Kühlregalen bei SPAR in ganz Österreich. Warum das Gründerteam sich für die basische Ernährung starkmacht und was es zukünftig im Supermarkt noch zu finden gibt, verrät uns das Basenteam.

Alles begann in einer kleinen bunten Küche in Wien.

Sauer macht NICHT lustig! Davon ist Philippa bereits seit ihrem Studium der Ernährungswissenschaften fest überzeugt. Mit der Vision, die basische Ernährung möglichst vielen Menschen zugänglich zu machen, gründete sie mit ihrem Bruder Leopold, dem gemeinsamen Freund Albrecht und ihrem Cousin Lukas die Basenbox. Die Basenkur ist geboren: ein ganzheitliches, basisches Ernährungsprogramm, während dem täglich drei frisch zubereitete Bio-Gerichte ausgeliefert werden. In einer kleinen Küche wurde für Freunde, Verwandte und Nachbarn 2 Wochen im Monat basisch gekocht. Mittlerweile – 5 Jahre später – werden in der großen Basenküche von Montag bis Freitag täglich bis zu 250 Basenboxen (Basenkur-Pakete) zubereitet, verpackt und in ganz Wien und Umgebung ausgeliefert.

Zeitgleich zum erfolgreichen TV-Auftritt bei „2 Minuten 2 Millionen“ wagten die vier Freunde 2019 den Schritt in den Supermarkt. Heute findet man die basischen Bio-Produkte im Kühlregal bei SPAR in ganz Österreich: Bio-Basensuppen und Bio-Baseneintöpfe. Während in Wien bereits über 70.000 Basenboxen ausgeliefert wurden, entwickelte die Basenbox 8 Supermarktprodukte für alle ÖsterreicherInnen mit einem Faible für gesunde Bio-Fertiggerichte – exklusiv bei SPAR in ganz Österreich.

*„Es freut uns, dass die basische Ernährung zunehmend an Prominenz gewinnt. Mehr basische Berichterstattung, mehr Bestellungen und vor allem mehr Menschen, die Lust auf Entgiftung und mehr Vitalität haben. Bei unserer Gründung kannte man das Wort „basisch“ nur aus dem Chemieunterricht. Heute hat jeder Zweite bereits von der basischen Ernährung gehört. Diese erfolgreichen Jahre zeigen: Wir sind am richtigen Weg.“, so Lukas Lovrek, Mitgründer der Basenbox.*

Warum „sauer“ nicht lustig macht

Wenn man mittags zwischen einem Schnitzel und einem frischen Sommersalat entscheiden muss, fällt die Wahl meist eher deftig aus. Zu viel Fleisch, Alkohol, Zucker, Weißmehl und zu wenig Gemüse. Das kann den Körper übersäuern. Mögliche Folgen vom „zu sauer sein“: schlechter Schlaf, Nervosität, hoher Blutdruck, Müdigkeit, Hautprobleme, Gewichtszunahme, Cellulite, Wassereinlagerungen, Kopfschmerzen bis hin zu schwerwiegenden Gesellschaftskrankheiten. Sauer macht also NICHT lustig. ;)

Die bunte Welt der basischen Ernährung stellt hochwertiges Gemüse mit Hülsenfrüchten, Samen, Sprossen, Nüssen und Vollkorn-Getreide in den Mittelpunkt. Gemüse in jeglichen Farben und Formen liefert Deinem Körper alle wichtigen Vitalstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe – und noch viel mehr. Es wirkt stark basisch und bringt den Basen-Säure-Haushalt in Balance. Sowohl bei der Basenkur in Wien als auch bei den Bio-Supermarktprodukten der Basenbox spielt Gemüse die Hauptrolle.

Ein Blick in die Zukunft: Tiefgekühlte Basenpower

„Wir arbeiten bereits an neuen innovativen Bio-Basengerichten für den Supermarkt. So viel sei verraten: Ab Herbst 2021 wird es im Tiefkühlregal etwas basischer.“ so Albrecht Eltz, Mitbegründer der Basenbox.

#### **INFOBOX**

Website: [www.basenbox.at](http://www.basenbox.at)

Facebook: [www.facebook.at/basenbox](https://www.facebook.at/basenbox)

Instagram: [www.instagram.com/basenbox](https://www.instagram.com/basenbox)

LinkedIn: [www.linkedin.com/company/20111123](https://www.linkedin.com/company/20111123)

#### **PRESSEKONTAKT**

Stefanie Palmetzhofer, MA

Brückengasse 4

1060 Wien

0664 145 2014

[stefanie@basenbox.at](mailto:stefanie@basenbox.at)