Presseaussendung
Wien, November 2021

**Basenbox springt über Landesgrenze:**

Basenkur in München

Basenbox erobert mit basischem Ernährungskonzept Deutschland

Das Wiener Start-up Basenbox springt über die Landesgrenzen mit der Vision die bayrische Hauptstadt ein Stück basischer zu machen. Ab 08. November liefert das Food-Start-up frisch zubereitete, bio-zertifizierte, basische Gerichte als Kur-Programm täglich nach Hause oder an den Arbeitsplatz. Das bewährte Erfolgsprogramm „Basenkur“ in Wien gibt es also jetzt auch in München – Verbessertes Wohlbefinden bereits nach fünf Basenbox-Kurtagen.

2016: Basenbox international – 5 Jahre nach Gründung

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 war 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, verpacktund in ganz Wien ausgeliefert. Nun wurde der nächste Meilenstein gesetzt: Die Basenkur in München.

2019: Erste basische Produktlinie im Supermarkt

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. Im Herbst 2021 brachte die Basenbox die erste basische Pizza in’s Tiefkühlregal. Der glutenfreie Pizzateig mit Spinat oder Blumenkohl wird getoppt mit Tomatensoße und feinem Bio-Gemüse. Zwei Sorten stehen zur Auswahl – Basenpizza mit mediterranem Grill-Gemüse und Basenpizza mit Tomaten, Paprika und Brokkoli. Die basische Produktfamilie findet man bei SPAR in ganz Österreich.

2021: Basenkur in München

„Wir freuen uns sehr, jetzt auch endlich MünchnerInnen unser Basenbox-Konzept vorstellen zu dürfen und sie auf genussvolle Weise von den Vorteilen eines basischen Lifestyles zu überzeugen“, so Philippa Hoyos, Gründerin des erfolgreichen Food- und Lifestyle Start-ups Basenbox. „Eine auf basischer Ernährung basierte Lebensführung ist nicht spaßbefreit, einschränkend und geschmacksreduziert - ganz im Gegenteil – durch die schnell wirksame Entsäuerung des Körpers fühlt man sich rundum vitaler, frischer und kraftvoller.“

Als Produktionspartner konnte Basenbox den renommierten Feinkosthändler „Käfer“ gewinnen, der sämtliche Speisen täglich frisch zubereitet. Ausgeliefert werden die Basenkuren vom E-Bike-Kurier „fairsenden“. So konnte Basenbox nun auch ein rundes, nachhaltiges Konzept in München starten.

Eines ist klar. In den nächsten Jahren wird es noch basischer.

**INFOBOX**

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

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

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

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

**PRESSEKONTAKT**

Stefanie Palmetzhofer, MA

Brückengasse 4

1060 Wien
0664 145 2014

stefanie@basenbox.life