Presseaussendung  
Wien, März 2022

**Bunt. Bio. Basisch.**

Neu: Baseneintöpfe & Basensuppen bei SPAR

Das Wiener Start-up Basenbox bringt neue vegane Bio-Eintöpfe und Bio-Suppen in’s Kühlregal.

Vier neue Basengerichte der Basenbox strahlen im neuen Design aus den Kühlregalen der SPAR, SPAR Gourmet, EUROSPAR und INTERSPAR-Märkte. Sie kommen ohne tierische Produkte, Gluten, Zuckerzusatz, künstliche Farbstoffe und Konservierungsstoffe aus und sind biologisch und vor allem basisch, d. h. mit ganz viel wertvollem Bio-Gemüse. Hier eine kurze Vorstellung der vier neuen basischen Superstars:  
- Würziges **Basencurry** mit Paprika, Blumenkohl und Zucchini

- Herzhaftes **Basengulasch** mit Kartoffeln, Tomate und Karotte  
- Cremige **Basensuppe** mit Tomate, Kurkuma und Kardamom

- Fruchtige **Basensuppe** mit Süßkartoffeln, Ingwer und Kokosmilch

Die 2. Generation – noch cremiger, würziger und bunter

„Ursprünglich wollten wir unsere bestehenden Basensuppen und Baseneintöpfe etwas überarbeiten – doch nach Marktforschung und Tüfteln an Rezepturen haben wir uns dafür entschieden, die beliebtesten Gerichte aus unserer Basenkur in Wien in die Kühlregale zu bringen. Das Ergebnis kann sich sehen und vor allem schmecken lassen!“, freut sich Leopold Lovrek, Mitgründer der Basenbox.

Auf Mission

Das Wiener Start-up verfolgt seit 2016 die Vision, möglichst viele Menschen für eine ausgewogene, basische Ernährung zu begeistern. Denn die/der durchschnittliche:r Europäer:in ernährt sich tendenziell säureüberschüssig, d. h. viele tierische Produkte, zuckerhaltige Lebensmittel und Getränke, Kaffee, Alkohol, Erzeugnisse aus Weißmehl. Eine basenüberschüssige Ernährung (viel Gemüse, Obst, Kräuter, Hülsenfrüchte, …) wirken sich positiv auf unseren Säure-Basen-Haushalt aus – und das spürt man. ☺ Die basische Bio-Fertigproduktlinie der Basenbox bietet eine Alternative zum klassischen Schnitzelsemmerl in der Mittagspause und ist perfekt, wenn es schnell gehen muss.

*Über die Basenbox*

*Glücklich sein beginnt beim Essen. Die Basenbox hat es sich zur Aufgabe gemacht, möglichst viele Menschen für die positiven Auswirkungen der basischen Ernährung zu begeistern.*

*Mit dieser Vision startet 2016 das Wiener Start-up Basenbox. Angefangen mit einem einzigartigen Ernährungsprogramm in Wien, der Basenkur inkl. Zustellung, ist die Basenbox heute DIE Marke in Österreich, die für basische Ernährung steht. Im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel hat das Unternehmen absolute Pionierarbeit geleistet und konnte die erste basische Bio-Supermarktlinie (exkl. bei SPAR) etablieren. Doch dabei sollte es nicht bleiben – 2021 folgt der Schritt nach Deutschland, wo im Herbst 2021 die Basenkur in München startete. Die Basenbox Gründer:innen (Leopold, Lukas, Albrecht, Philippa) haben für 2022 noch einiges vor.*

**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  
+43 664 145 2014

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