

Toni Innauer.

Mit-Eigentümer.
Gesicht in der Öffentlichkeit.

„Wir machen, was die Konsumenten wirklich wollen.
Dafür haben wir zwei völlig neue Verfahren entwickelt.“

Ersatz raffinierte/chemisch verarbeitete Zucker durch rein natürliche Zutaten.

Raffinierte/chemisch verarbeitete Zucker sind sehr gute Geschmacksträger und werden vielen Lebensmitteln zugesetzt. Wir haben ein Verfahren entwickelt, bei dem Gerste gekeimt und durch Mikro-Organismen verarbeitet wird (eine Form der milchsauren Vergärung/Fermentation). Damit können raffinierte/chemisch verarbeitete Zucker vollständig ersetzt werden.

Mit den IXSO Bio-Getränken zeigen wir, dass dieses Verfahren seit acht Jahren problemlos funktioniert. Diese sind flächendeckend in ganz Österreich im Lebensmittel-Handel erhältlich. IXSO ohne Koffein ist als Bio-Alternative zu Limonaden & Eistee positioniert, IXSO mit Koffein als Bio-Alternative zu Cola & Co.

Ersatz chemische Zucker-Ersatzstoffe (Süßstoffe) durch rein natürliche Zutaten.

Bei „Null-Kalorien-Getränken“ wurden bis jetzt umstrittene chemische Zucker-Ersatzstoffe wie Steviolglycoside (bei Bio nicht erlaubt), sowie andere chemische Zucker-Ersatzstoffe wie zum Beispiel Aspartam und Ähnliches als Süßstoffe zugesetzt. Mit unserem zusätzlichen und völlig neuen Verfahren können diese chemischen Zucker-Ersatzstoffe (Süßstoffe) vollständig durch rein natürliche Zutaten ersetzt werden.

Null Kalorien, null Zucker, null chemische Zucker-Ersatzstoffe (Süßstoffe).

Die mit unserem neuen Verfahren entwickelten, angenehm und natürlich süßen Getränke, sind allen anderen Null-Kalorien-Getränken geschmacklich weit überlegen.

Sie entsprechen der SIPCAN-Empfehlung (<https://www.sipcan.at/getrauminkeliste.html>), die nicht nur einen begrenzten Zucker-Gehalt empfiehlt, sondern auch den Verzicht auf Süßstoffe.

Beide Verfahren sind sehr gut kombinierbar und ergänzen sich perfekt.

Ähnliche Ansätze beider Verfahren gibt es bereits. Diese sind aber für die potentiellen Konsumenten geschmacklich nicht überzeugend genug. Sie werden deshalb nur als Zusätze in geringen Mengen bei Lebensmitteln verwendet. Mit unseren Verfahren gehen wir ganz neue Wege. Unsere Verfahren unterscheiden sich ganz erheblich von allen bisherigen Ansätzen. Die verwendeten Technologien haben weltweit eine Reihe von Alleinstellungs-Merkmalen. Sie sind nicht nur graduelle Verbesserungen, sondern etwas prinzipiell Neues, das es so bis jetzt noch nicht gab.

Eine Vielzahl von Produkten bereits fertig für den Markt entwickelt.

Wir haben bereits eine Reihe von Produkten produktionsreif fertig entwickelt, die mindestens genau so gut, wenn nicht besser schmecken, als Produkte mit raffinierten/chemisch verarbeiteten Zuckern oder chemischen Zucker-Ersatzstoffen (Süßstoffen).

Über die IXSO-Getränke hinaus ist das eine breite Range von Bio-Getränken als Alternativen zu konventionellen Frucht-Säften, und -nektaren, Limonaden, Near-Water, Eistee, Cola bis hin zu Energy-Drinks und Null-Kalorien-Getränken.

Diese bieten wir jetzt auch für andere Marken und für Eigenmarken von Lebensmittel-Ketten an.

Ganz neu bieten wir auch Zutaten für Milch-Produkte an.

Großes Potential für weitere Lebensmittel.

Unsere beiden Verfahren lassen sich für viele weitere Lebensmittel einsetzen, denen raffinierte/chemisch verarbeitete Zucker und/oder chemische Zucker-Ersatzstoffe zugesetzt werden. Beispielsweise laufen unser Versuche, künstliche Süsse bei Schokolade, Frucht-Gummi (Gummibärchen und Ähnliches), sowie Speise-Eis durch unsere rein natürlichen Zutaten zu ersetzen, sehr vielversprechend.

Rückenwind durch neue Lebensmittelampel NUTRI-SCORE.

Alle von uns entwickelten Produkte haben bei der neuen Lebensmittelampel NUTRI-SCORE die beste Einstufung, ein dunkelgrünes „A“ (besonders empfehlenswert). Selbst viele Bio-Getränke erreichen bei NUTRI-SCORE oft nur ein oranges „D“ oder ein rotes „E“ (nicht empfehlenswert).

Frankreich, Belgien, Luxemburg, Spanien und Portugal haben sie schon. Foodwatch und Teile des Lebensmittel-Handels fordern diese für ganz Europa: Die neue Lebensmittelampel NUTRI-SCORE.

Bei Getränken und Milch-Produkten (zum Beispiel Frucht-Joghurt) kann durch den Ersatz der künstlichen Zucker/Zucker-Ersatzstoffe durch unsere rein natürlichen Zutaten aus Produkten, die bei NUTRI-SCORE ein oranges „D“ oder ein tiefrotes „E“ bekommen würden, ein dunkelgrünes „A“ werden.

Das Wichtigste ist der Geschmack!

Derzeit liegt der Anteil der Bio-Getränke in Österreich nur im niedrigen einstelligen Prozent-Bereich. Obwohl das Käufer-Potential mindestens bei 40% der Konsumenten liegen würde (Potential-Analyse dafür liefern wir gerne).

Der Grund, warum bisher nicht mehr Bio-Getränke gekauft werden, ist eindeutig der, dass die bisherigen Bio-Getränke die allermeisten potentiellen Konsumenten im Geschmack zu wenig überzeugen.

Bei Getränken besteht also das größte Potential für Bio-Produkte am Markt.

Ähnlich ist die Situation bei gezuckerten Milch-Produkten wie zum Beispiel Frucht-Joghurt. Deshalb haben wir mit unseren neuen Verfahrens-Technologie vorrangig gesunde und nachhaltige Bio-Alternativen zu konventionellen Getränken und Zutaten für gezuckerte Milchprodukte entwickelt.

Die überwiegende Mehrzahl der Konsumenten ist nur dann bereit, mehr Geld für Bio-Produkte als für konventionelle Produkte auszugeben, wenn ihnen diese mindestens genau so gut oder besser schmecken. Deshalb hatte neben den rein natürlichen Zutaten bei der Entwicklung unserer Produkte und Zutaten ein überzeugender Geschmack die oberste Priorität.



**Kontakt: Josef Prantler,
Tel: +43 699 1382 0168, Mail: josef.prantler@bodengraf.com
Bodengraf GmbH & Co. KG, 5322 Hof bei Salzburg**

