



## PRESSEINFORMATION

### **Kompromissloser Genuss in bio**

#### **Die Bio-Supermarktkette basic erweitert die Eigenmarke um eine Premiumlinie**

**München, 16. November 2009 – basic macht es möglich: voller Genuss und das auch noch in Einklang mit Mensch und Natur. Unter seiner Eigenmarke bringt die Bio-Supermarktkette schon seit Gründung die beiden Bereiche unter einen Hut. Nun werden die Eigenmarken-Produkte um eine Premiumlinie ergänzt, um so noch mehr Genuss unter der Marke basic den Kunden anzubieten. Den Anfang machen zartschmelzende Schokolade und mehrere köstliche Fruchtaufstriche, gefolgt von Fleur de Sel und Caffè. Weitere Produkte werden folgen. Die Geschmacksnerven freuen sich und unterschiedliche, soziale Projekte in den Entwicklungsländern ebenso: bei einem Teil der Produkte spendet basic einen Teil des Verkaufspreises.**

„Für die neue Linie haben wir Bio-Produkte mit unverwechselbarer Herkunft, außergewöhnlicher Geschichte und voller einzigartiger Geschmackserlebnisse gefunden“, berichtet Stephan Paulke, Vorstandsvorsitzender der basic AG, „unsere Kunden sind sehr anspruchsvoll, was Qualität und Herstellung der Produkte angeht. Mit dieser Erweiterung unseres Eigenmarken Sortiments kommen wir vielfachen Kundenwünschen entgegen.“

Zusätzlich zu den nachhaltigen, inneren Werten haben die Premiumprodukte aber auch Äußerlich einiges zu bieten. Während die „normalen“ basic-Produkte in den bekannten basic-Farbe gelb zu finden sind, haben die neuen Familienmitglieder ihren großen Auftritt in dezentem, edlem schwarz mit bunten, jeweils verschiedenen Emblemen. Selbstverständlich sind alle Produkte in gewohnter hochwertiger Bio-Qualität.

### **basic Premium-Schokolade**

Ab Ende November 2009 ist auch die neue Schokolade in drei Geschmacksrichtungen in den Regalen zu finden: die dunkle mit mindestens 70 Prozent Kakaomasseanteil, die hellere Milkschokolade mit 40 Prozent und eine weiße Schokolade mit echter Bourbon Vanille und der guten Milch von Tiroler Bergbauern. Die Kakaobohnen sind bio zertifiziert und kommen von ambitionierten Kleinbauern aus Südamerika. Für die dunkle Schokolade werden sie beispielsweise jenseits aller Hektik mitten im panamaischen Regenwald in einer Mischkultur mit Bananen und Ananas angebaut. Die Schokolade wird in einer kleinen Manufaktur, die sich klar gegen die standardisierte Massenproduktion von Schokolade ausgesprochen hat, handgeschöpft und veredelt. Von jeder verkauften Tafel dieser edlen Speise der Götter spendet basic 0,10 € an ein soziales Projekt in einem Entwicklungsland.

### **basic Premium-Fruchtaufstriche**

Die demeter-Früchte werden alle bei optimaler Reife geerntet und auch nur in kleinen Chargen weiterverarbeitet, wodurch die beste Qualität in Geschmack und Farbe erzielt und garantiert wird. Jedes Gläschen wird in einer kleinen Manufaktur von Hand abgefüllt und etikettiert. Die Sorten Himbeer-Chili, Brombeere, Erdbeere Rose, Chassis-Royal und eine Fruchtmischung namens Beerentraum sind ab Dezember 2009 im Handel.

### **basic Fleur de Sel**

Aus den Salzgärten „Rio Formosa“ an der portugiesischen Atlantikküste stammend, wird diese Königin unter den Meersalzen von Hand geerntet. Dank der dem Fleur de Sel typischen und erforderlichen Restfeuchte spürt und schmeckt man förmlich noch das Meer. Das basic Fleur de Sel – der ideale Begleiter, sei es als Veredelung einfacher Speisen wie Butterbrot oder Bratkartoffeln oder als ideale Ergänzung beim romantischen Candlelight-Dinner zu zweit. Das Fleur de Sel ist ab Dezember 2009 im Handel erhältlich.

### **basic Premium-Caffè**

Die Arabica Kaffeebohnen für den leckeren basic-Caffè stammen nur aus den besten Herkunftsgebieten in Mexiko, Peru und Indien und wachsen dort unter großen Schattentäumen – sie garantieren das behutsame Reifen der Kaffeekirschen und die vollkommene Entfaltung des natürlichen Kaffeearomas. Die Weiterverarbeitung erfolgt auf

traditionelle Weise und unter den wachsamen Augen eines erfahrenen Röstmeisters. Die schonende Langzeitröstung nimmt dem basic-Caffè die Gerb- und Bitterstoffe. Von jedem verkauften Kilo des basic Premium-Caffès werden 0,50 € an ein soziales Projekt in einem Entwicklungsland gespendet. Der basic Caffè aus 100 Prozent Arabica Bohnen wird ab Dezember 2009 im Handel erhältlich sein.

Die Premiumlinie der basic Eigenmarke wird ständig erweitert – Gourmets und auch alle anderen Genuss-Esser dürfen sich als nächstes auf eine Auswahl feiner, italienischer Antipasti freuen.

### **Über die basic AG**

Die 1997 in München gegründete, nicht börsennotierte basic AG steht für gesunde Bio-Lebensmittel, die unter ethischen und sozialen Gesichtspunkten erzeugt und vermarktet werden. Die basic AG betreibt in 14 deutschen Städten 24 Bio-Supermärkte. Die österreichische Tochter „basic Austria Bio für alle GmbH“ wurde 2006 gegründet und unterhält jeweils eine Filiale in Salzburg und Wien. Die Frische-Supermärkte der basic AG bieten ein Vollsortiment mit rund 8000 Produkten darunter mehr als 200 besonders preisgünstige Artikel der Eigenmarke basic. Bis auf wenige Ausnahmen stammen alle Waren aus kontrolliert ökologischem Anbau und erfüllen mindestens den EU-Öko-Standard. Bevorzugt werden Produkte von Anbauverbänden, wie Bioland, Naturland und Demeter ins Sortiment aufgenommen und Erzeugnisse regionaler Produzenten, deren Standorte nicht weiter als 150 Kilometer von der jeweiligen Filiale entfernt liegen dürfen. Großzügige Bedientheken für Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren sowie begehbare Kühlhäuser für Obst und Gemüse gehören zu den Standards. Im Jahr 2008 erwirtschaftete das Unternehmen einen Umsatz von etwa 93 Millionen Euro. Vorstand der Aktiengesellschaft ist Stephan Paulke, Aufsichtsratsvorsitzender ist Joachim Kreuzburg.

### **Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Swaantje Katz  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
basic AG  
Richard-Strauss-Str. 48/1. OG  
81677 München  
Tel.: +49 89 3066 896 - 230  
Fax: +49 89 3066 896 - 290  
E-Mail: [skatz@basic-ag.de](mailto:skatz@basic-ag.de)  
[www.basicbio.de](http://www.basicbio.de)