

PRESSEMITTEILUNG

Frei zur sofortigen Veröffentlichung. Beleghinweis erbeten.

Nürnberg/Kallaste, 12. Februar 2020

BIOFACH 2020, 12.-15.2.2020, Halle 4A, Stand 4A-221

ÖselBirch bereichert Pflanzenwassermarkt um Birkendrinks mit leckerer Granny-Geheimrezeptur



Das estnische Geschwisterunternehmen Öselstuf präsentiert auf der BIOFACH 2020, Halle 4A, Stand 4A-221 einen neuen Durstlöcher aus Birkenwasser: **ÖSELBIRCH**. Dabei steht der Name des gesunden Börches (wie Esten die Birke und das Getränk daraus nennen) für die Herkunft des limitierten Pflanzenwassers und der Geheimrezeptur: auf der Ostseeinsel Saaremaa, zu Deutsch Ösel, versorgte die Oma der Unternehmensgründer ihre Enkel jeden Sommer mit Börch-Kreationen aus selbst geerntetem Birkenwasser.

In Estland wird Birkenwasser (auch Birkensaft) seit Jahrhunderten gezapft und getrunken und gilt dort als Heilmittel. Mit ÖselBirch bringt Öselstuf OÜ das Traditionsgetränk nun zeitgemäß aufbereitet, mit leckeren Rezepturen und mit großem Potenzial zum Trendpflanzenwasser auf den deutschen Markt. Auf dem BIOFACH-Gemeinschaftsstand der Estonian Food Industry Association lädt Anne-Liis Theisen, Mitgründerin und CEO zur Verkostung des reinen fermentierten Birkenwassers SAUER sowie der vier Geschmackssorten MINTY, RHABARBIE, GINGERLY und DORN ein.

Am liebsten probiotisch Pur...



Die Sorte SAUER ist pures, fermentiertes Birkenwasser, ein Getränk mit lebendigen Milchsäurebakterien und wirkt deshalb positiv auf die Verdauung. Das Getränk ist nicht pasteurisiert, enthält keine Konservierungsstoffe und darf sich mit einem Gehalt von 0,3g Zucker zuckerfrei nennen. SAUER schmeckt säuerlich und hat einen leicht bitteren Nachgeschmack. Der Durstlöcher wird von Sportlern geschätzt und passt perfekt zu Cocktails und Mocktails.

...oder doch Birkenwasser mit Geschmack?



Passend zu individuellen Vorlieben und Stimmungen gibt es vier Sorten, die unter anderem mit Fruchtsäften angereichert sind: der erfrischend nordische MINTY und der fruchtig-leichte RHABARBIE sind wunderbare Sommerdrinks aus fermentiertem Birkensaft. GINGERLY, aus frischem Birkensaft gebraut, erwärmt alle Ingwer-Liebhaber und DORN verführt mit herb-säuerlichem

Fruchtgeschmack zu jeder Jahreszeit. Diese Sorte wurde beim estnischen Präsidentenempfang anlässlich des 100. Geburtstags des Landes gereicht.

Gesund und wertvoll ist beides!

Ob naturbelassen oder fermentiert: Birkenwasser enthält Vitamine, Mineralien und ähnlich wie Kokosnusswasser wertvolle Elektrolyte und Spurenelemente wie Kalzium, Kalium, Phosphor, Magnesium, Zink, Eisen, Natrium und Mangan. Dabei decken 330 ml des erfrischenden Birkensafts der Sorte Minty 17 Prozent des täglichen Bedarfs an Mangan, beim PURE Tetra Pak sind es sogar 135 Prozent. Mangan gilt als Antioxydant und erhält Bindegewebe und Knochen. Rhabarber, Sour, Dorn und Minty enthalten zudem wertvolle Folsäure. Alle Zutaten stammen zu 100% aus ökologischer Landwirtschaft. ÖselBirchs enthalten nur natürliche Inhalts- und keine Konservierungsstoffe oder sonstige Chemie. Die zuckerarmen Birkendrinks sind für die vegane, vegetarische und glutenfreie sowie Paleo-Ernährung und besonders gut für Kinder geeignet.

Nachhaltigkeit geerntet, natürlich schonend verarbeitet



Geerntet wird Birkenwasser einmal jährlich im Frühling nach der Schneeschmelze. Nur 1-2 Wochen läuft der kostbare limitierte Saft aus dem Stamm. Etwa 1-2 Liter pro Zapfgang sind erntbar. Öselstuff erntet Birkenwasser nachhaltig und baumschonend: die Zapflöcher im Baum und die Menge des gesammelten Saftes werden in

Relation so klein gehalten, dass sich der Baum innerhalb des Jahres erholt. Öselstuff rechnet mit einer Jahresernte von 40.000 Litern, aus denen die Birkensäfte von etwa April 2020 bis März 2021 hergestellt werden, genug, um diverse europäische Märkte ausreichend beliefern zu können.

Frischer Birkensaft ist nur 5 Tage haltbar, deshalb wird er zur Lagerung fermentiert. Der Fermentierungsprozess dauert 21 Tage, anschließend wird abgefüllt, später je nach Sorte rein natürliche Zusätze wie Fruchtsäfte beigefügt.

Inhalt & Story machen Kunden & Gäste neugierig



Erste Bekanntheit in Deutschland (und bis nach China) erfuhr ÖselBirch durch einen Auftritt bei der VOX Gründer- und Erfindershow „Die Höhle des Löwen“. Der Zuschlag zum Investment blieb den Esten verwehrt, weil die durchaus begeisterte Jury bzgl. Rezeptur und Rohstoffmenge unsicher waren. Die Rezeptur wurde mittlerweile angeglichen, der Herstellungsprozess optimiert

sowie die Produktion von Mengen bis zu 1 Mio. Litern Birkenwasser pro Jahr sichergestellt. Derzeit ist ÖselBirch über den eigenen Onlineshop www.oselbirch.com und den Pop-Up Store FOODBUZZ im Bikini Berlin erhältlich, in Estland seit 2017 im

Lebensmitteleinzelhandel z.B. bei Rimi, Prisma & Selver und in Bioläden gelistet. Auch Gastronomie, die auf neue Geschmackserlebnisse sowie nachhaltigen Genuss setzt, serviert Gästen ÖselBirch. In Deutschland sind das beispielsweise die Höllerhöfe (Waldeck), in Estland zahlreiche White Guide Top 30 Restaurants wie JUUR, Leib und Kolm Sibulat. Hier genießen Gäste ÖselBirch pur, als Smoothies und als Cocktails auf ÖselBirch-Base wie den minzigen Birjito. Die Innovation und die Nachhaltigkeit von Produkt und Konzept, die natürlichen bis trendigen Geschmacksrichtungen, die authentische Story und nachhaltige Unternehmensaktionen wie die Unterstützung des World Clean Up Day sorgen für Aufmerksamkeit und Gesprächsstoff an POS, Bar oder auf Events.

ÖselBirch Sorten SAUER, RHABARBIE, MINTY, DORN, ADORN, GINGERLY

0,33 l Glasflasche UVP Euro 2,99/Flasche, über www.oselbirch.com/de als 6er oder 12er Kasten, sortenrein und im Mix, auch als Abo und für Hotels, Gastronomie und Cafés via www.ostsee Gruene.de

ÖselBirch Sorten PUR, DORN/ANANAS

0,33 l Tetra Pak UVP Euro 1,99/Pak, ab April über www.oselbirch.com/de und im Einzelhandel

ÖselStuff OÜ

Eine gemeinsame Großmutter, ihre Geheimrezepte und unvergessliche Sommerferien für vier Geschwister in den Birkenwäldern auf Ösel – die Geschichte von ÖselStuff begann vor über 30 Jahren. Aus den Enkeln Anne-Liis, Katri, Mirjam und Ardon sind junge tatkräftige Unternehmer geworden, die aus dem estnischen Traditionsgetränk Birkenwasser erfrischende Birkensaft-Drinks entwickelt haben. Im Jahr 2016 gründeten sie ÖselStuff mit dem Ziel, eine gesunde und wohlschmeckende Alternative zu gewöhnlichen Erfrischungsgetränken anzubieten. Nach einem erfolgreichen Kickstarter Crowdfunding Projekt wurde ÖselBirch 2017 mit großem Erfolg auf dem estnischen Markt eingeführt. Natürlichkeit, Gesundheitsorientierung und Nachhaltigkeit stehen im Mittelpunkt der Unternehmung von der Ernte und Herstellung hin bis zur Teilhabe anderer am Unternehmenserfolg über Engagements bei #plantatree oder #worldcleanupday. Seit 2019 vertreibt ÖselStuff seine Birkenwasserdrinks europaweit. ÖselStuff gehört zu den TOP 100 des FOODTECH 500 Rankings, das zukunftsweisende Unternehmen bewertet, die Food, Technology und Nachhaltigkeit zusammenbringen.

www.oselbirch.com

Probieren Sie ÖselBirch im Pressezentrum und am Stand Halle 4A, Stand 4A-221

Herstelleradresse

ÖselStuff OÜ
Tallinna 1, 3819, Kuressaare
Saaremaa, ESTLAND

Tel: +372 452 6011
www.oselbirch.com, info@oselbirch.com

BIOFACH-, Vertriebs-, Marketingkontakt DACH

Anne-Liis Theisen (deutschsprachig), Köln

Tel: +49 173 370 3058
anne@oselbirch.com

Pressekontakt, Bildanfragen und Produktmuster

necom Werbeagentur GmbH
Susann Olefs (PR)

Lindenallee 43, 50968 Köln
Tel.: 0221-292419-59
E-Mail olefs@necom.de