

## Prickelnd, lebendig, funktional: Kombuchery landet im Billa-Innovationsregal



Copyright: Kombuchery

### BAUCH GUT, ALLES GUT

Wer am 29. Mai den Welttag der Verdauungsgesundheit zum Anlass nimmt, seinen Lebensstil zu hinterfragen, findet in Kombuchery einen überzeugenden Verbündeten. Das fermentierte Teegetränk mit jahrtausendealter Geschichte erlebt weltweit ein fulminantes Revival – und das aus gutem Grund: Probiotika, wie sie in Raw-Kombucha natürlich vorkommen, liefern lebende Mikroorganismen, die das Mikrobiom unterstützen, während Präbiotika als deren Nährstoffbasis dienen. Eine gesunde Darmflora gilt heute als Schlüssel für Immunsystem, Energiehaushalt und allgemeines Wohlbefinden – drei Faktoren, die für immer mehr KonsumentInnen ins Zentrum ihrer Getränkewahl rücken. Hinzu kommt ein handfestes Argument für alle, die auf ihren Zuckerkonsum achten: Kombuchery-Produkte enthalten bis zu 80 Prozent weniger Zucker als klassische Softdrinks.

### QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT UND SPÜRT

Seit seiner Gründung 2019 steht Kombuchery für einen kompromisslosen Ansatz: biologischer Sencha-Grüntee, lebende Kombucha-Kulturen, Bio-Früchte und ausgewählte Superfoods – mehrere Wochen fermentiert, unpasteurisiert und reich an erhaltenen Nährstoffen. Das Ergebnis ist ein lebendig-prickelnder Drink, der sich mühelos in jeden Alltag integriert, ohne an Charakter zu verlieren. Zwei Sorten stehen im Mittelpunkt des österreichischen Auftritts: 'Ingwer' und 'Orange' – klar, ausgewogen und vielseitig. Wer noch mehr Abwechslung sucht, wird im Kombuchery-Onlineshop fündig: Die Sorte 'Original' und das neue tropisch-fruchtige 'Mango' erweitern das Portfolio für alle GenießerInnen mit Sinn für Variation.

### STARKES SIGNAL AUS DEM INNOVATIONSREGAL

Dass Kombuchery seinen österreichischen Markteintritt über das Billa-Innovationsregal vollzieht, ist kein Zufall. Markus Kuntke, Innovationsmanager bei REWE, bringt die Logik dahinter auf den Punkt: "Mit dem Innovationsregal schaffen wir eine Plattform für neue, relevante Produkte. Kombuchery passt perfekt, weil es ein hochaktuelles Thema adressiert und gleichzeitig höchste Qualitätsstandards erfüllt." Auch Heinrich Prokop, CEO von Clever Clover und Kooperationspartner im Startup-Ticket-Programm, sieht das Potenzial klar: "Das Trendregal gibt innovativen Produkten eine sichtbare Bühne. Kombuchery fügt sich aus unserer Sicht gut in dieses Format ein, da die Marke ein aktuelles Konsumentenbedürfnis adressiert und zugleich ein klares Profil mitbringt." Die Sorten 'Orange' und 'Ginger' sind ab sofort in der 400-ml-rPET-Flasche in über 650 Billa-Märkten erhältlich – ein prickelnder Start in den österreichischen Sommer.

(kjz)

Kombuchery Homepage {<https://kombuchery.de/>}



Copyright: Kombuchery



Copyright: Kombuchery