

Wien, 17. Mai 2009

Kronen Zeitung-Titelblatt für neue Kombucha-Sorten

Re Amon hat in seinem Leben schon viele verschiedene Projekte in Angriff genommen. Eine seiner außergewöhnlichsten Arbeiten war sicher die Entwicklung des Wellness-Getränks „Kombucha“.

Acht Jahre seines Lebens hat Re Amon mit der Erforschung und Weiterentwicklung des fernöstlichen Teegetränkes **Kombucha** verbracht. Den Teepilz, der mittlerweile als Universalheilmittel weltweit gepriesen wird, hatte er auf seiner Weltreise in Asien entdeckt.

Sein größtes Problem war die **Abfüllung** in Flaschen: Die im Getränk vorhandenen Hefen und andere wertvolle Kulturen sind überaus gesund, aber auch sehr aktiv. Dies stellte eine Herausforderung dar, die mit Hilfe von Weltexperten auf dem Gebiet bewältigt werden konnte.

Um erfolgreich zu sein braucht man allerdings nicht nur Mut und Durchhaltevermögen, sondern auch Glück: Das hatte Re Amon, als Red Bull-Chef **Dietrich Mateschitz** Interesse

an seinem Getränk fand und ihm mit der Marke **Carpe Diem** Flügel verlieh. Mittlerweile wird der Wellness-Drink in Europa, Nordamerika und Südafrika verkauft.

Im Juli 2007 war Kombucha Titelthema der Wochenendausgabe des **Wall Street Journal**, sehr prominent im Zentrum des Titelblattes: **Carpe Diem** Kombucha.

Mitte Mai 2009 wurde das **Sortiment** um die Sorten Quitte und Cranberry erweitert. Zum **Produktlaunch** wurde eine Kampagne in der **Sonntags-Krone** geschaltet. Carpe Diem Kombucha zielt das Titelblatt, ein einseitiger Artikel ist weiters im Inneren der Sonntagsbeilage zu finden. Den Werbefilm können Sie hier sehen:

www.carpediem.com/intro.php?setlc=de_at

CARPE DIEM
DES TRINKENS BECHER SEIN.

**NATÜRLICH.
SINNVOLL.**

Österreich Deutschland Schweiz Suisse Belgien Irland United Kingdom South Africa USA

The advertisement features a row of Carpe Diem Kombucha bottles in various colors (red, brown, yellow, green, pink) and sizes, set against a scenic background of a green field, trees, and a waterfall. Below the bottles, small icons of national flags represent the countries where the product is available: Austria, Germany, Switzerland, France, Belgium, Ireland, United Kingdom, South Africa, and the USA.

NATÜRLICH. SINNVOLL.

DES TRINKENS REICHER SINN.



Endlich Getränke, die Sinn machen.



Sie setzen ausschließlich auf Zutaten 100% natürlicher Herkunft, tun gut und sind zu jedem Essen ein Genuss. Carpe Diem Kombucha Classic, Quitte und Cranberry – jetzt neu im Handel.

Hand aufs Herz – wer beim Gros der am Markt befindlichen Erfrischungsgetränke nach Natürlichkeit und Sinnhaftigkeit sucht, sucht meist vergeblich. Künstliche Zusätze wie Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel und Süßstoffe trüben das Bild. Es geht aber auch anders.

Carpe Diem Kombucha Classic, Quitte und Cranberry harmonisierend auf den Stoffwechsel und enthalten natürliche Antioxidantien.

Schon zum Frühstück die ideale Begleitung.

Mit Carpe Diem Kombucha Classic und den beiden neuen, herrlich fruchtigen und erfrischenden Sorten Kombucha Quitte und Kombucha Cranberry gibt es nun erstmals eine natürliche sowie sinn- und genussvolle Abwechslung zu herkömmlichen Erfrischungsgetränken. Morgens sind sie die bekömmliche Alternative zum Glas Orangensaft, der mit seinem hohen Zucker- und Fruchtsäuregehalt den Magen fordert, zu Mittag die alkoholfreie Wahl statt dem Glas Wein und am Abend das



perfekte Getränk zu einem gehobenen Essen, da sie dank ihres Aromenreichtums zu fast jeder Speise passen.

Ein Sortiment, das Sinn macht.

Carpe Diem Kombucha Classic, Quitte und Cranberry gibt es als spritzige „fresh“-Variante für unterwegs in der praktischen 0,5-l-PET-Flasche sowie neu im Handel als 6x1-l-PET-Vorratspackung für die ganze Familie. Für eine sinn- und stilvoll gedeckte Tafel gibt es Carpe Diem Kombucha Classic auch in der edlen 0,75-l-Glasflasche.



Natürlich. Sinnvoll. Genussvoll.

Carpe Diem Kombucha – in den Sorten Classic, Quitte und Cranberry – enthält ausnahmslos Zutaten 100% natürlicher Herkunft und ist gänzlich frei von künstlichen Zusätzen. Auf Grund seiner einzigartigen Rezeptur – basierend auf uraltem Wissen aus Asien – tut das Getränk gut und liefert darüber hinaus auch den Beweis, dass Natürlichkeit, Sinnhaftigkeit und hervorragender Geschmack kein Widerspruch sein muss.



Carpe Diem Kombucha und sein Geheimnis.

Carpe Diem Kombucha ist ein auf Basis von Kräutertee und natürlichem Zucker mittels Kombucha-Kulturen und Lactobazillen fermentiertes Teegetränk mit besonderen Eigenschaften. Während der Fermentation wird der Zucker größtenteils verbraucht und es entstehen organische Säuren und Kohlenhydrat spaltende Enzyme, die dem Getränk seinen bekömmlichen Charakter verleihen. So wirken

