



## **bionella schafft Mengenplus von 10,8 % im ersten Halbjahr 2023**

### **Weiter großes Kaufinteresse an bio-fairer Alternative zu konventionellen Schokocremes**

*(12. Oktober 2023) Nach einem erfolgreichen Jahr 2022 mit einem Mengenzuwachs von ca. 4 % entwickelt sich die Rapunzel Nussnougat-Creme bionella auch im ersten Halbjahr 2023 sehr erfolgreich. Mit einem Mengenplus von 10,8 Prozent im ersten Halbjahr 2023 und fast 1,2 Mio. verkauften Gläsern an die Handelspartner zeigt sich: Das Interesse der Kundinnen und Kunden an nachhaltigen Bio-Schokoaufstrich-Alternativen steigt weiter an. Und bionella erfüllt sein Versprechen und ist „Das Gleiche in Grün“.*

Mit bionella geht der Rapunzel Naturkost aus dem Allgäu einen besonderen Weg: Die faire und vegane Bio-Nussnougat-Creme ist neben dem Bio-Fachhandel auch im konventionellen Supermarkt erhältlich, z. B. bei Rewe und Edeka. Rapunzel stellt die Creme am Hauptsitz Legau im Allgäu her, wo der Bio-Pionier auch über die Hälfte seines 550 Produkte umfassenden Sortiments produziert.

Rapunzel Geschäftsführer, Leonhard Wilhelm, freut sich: „Für mich wurde ein Traum wahr. Denn wir haben mit bionella die erfolgreichste faire, vegane und biologische Nussnougat-Creme auf den Markt gebracht. Ich bedanke mich sowohl bei allen Bio-Schokocreme-Fans, die sich mit ihrem Griff zu bionella nicht nur für guten Geschmack, sondern auch für eine bessere Welt entscheiden. Als auch bei der Leidenschaft des bionella-Teams für unser Produkt. Ohne sie alle wäre es ein Traum geblieben.“

### **Über bionella – Nussnougat in neu: bio, fair und vegan**

bionella ist mehr als eine zart schmelzende Nussnougat-Creme zum Frühstück. Mit bionella streicht man sich guten Geschmack und gleichzeitig eine bessere Welt aufs Brot: Alle Zutaten sind 100 Prozent bio und vegan, von den frisch gerösteten Haselnüssen bis zur feinen Bourbon Vanille. Dazu stammen der Kakao, der Rohrzucker, die Vanille und das Palmöl aus fairem Handel. Gegründet wurde die Eigenmarke 2009, mit dem Wunsch allen eine nachhaltige Alternative für Nussnougat-Cremes anzubieten.

### **Über Rapunzel Naturkost GmbH**

Seit der Gründung im Jahr 1974 ist Rapunzel Vorreiter, wenn es darum geht, vollwertige, nachhaltige und kontrolliert biologische Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Heute ist Rapunzel Naturkost mit den rund 550 vegetarischen Produkten – davon der Großteil vegan – einer der führenden Erzeuger, Hersteller und Vertreiber von Bio-Lebensmitteln in Europa. Bei seinen Lieferbeziehungen ist dem Bio-Pionier sowohl die Lebensmittel-Qualität als auch die Lebensqualität der Anbaupartner wichtig.

---

#### **Pressekontakt:**

Eva Kiene | Miriam Jenth | Corinna Blum  
Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau, [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)  
Tel. 08330/529-1209, Fax 08330/529-1501, [presse@rapunzel.de](mailto:presse@rapunzel.de)