



## **WENN DAS BESTE GERADE GUT GENUG IST, WIRD DER REIS SO RICHTIG AUFS KORN GENOMMEN**

Michael Harb und Erwin Müller-Hörnstein sind Visionäre ... und echte Rebellen! Hinnehmen, dass Wirtschaft nur so funktioniert, wie es aktuell vorgelebt wird? Akzeptieren, dass qualitativ hochwertige Produkte ihren Preis haben? Fertig entwickelte und marktreife Produkte nicht hinterfragen oder besser machen? Profitgier über Umweltbewusstsein stellen? „Es geht auch anders!“, sind sich die beiden Gesichter hinter der kompromisslosen Bio-Marke Libuni einig.

*„Wir haben jeden Tag die Möglichkeit, unsere Welt in die Richtung zu verändern, wie wir das wollen. Natürlich braucht es dazu unkonventionelle Ansätze, denn wenn wir Probleme mit den gleichen Ansätzen lösen wollen, mit denen wir sie verursacht haben, wird das nicht funktionieren.“  
(Michael Harb)*

### **Kopf (und Herz!) schlägt Kapital**

Was 2015 aus einer unternehmerischen (und zugegebenermaßen naiven) Ideologie heraus als Verein Libuni begann, ist nach mutigen ersten Schritten und einem konsequenten Entwicklungsprozess zur unverwechselbaren Marke der Biolebensmittel-Branche herangewachsen.

Bereits im Gründungsjahr wurde das Wirtschaftsmodell von Libuni am Entrepreneurship Summit in Berlin mit dem angesehenen Startup-Preis „Kopf schlägt Kapital“ ausgezeichnet. Im Jahr 2017 folgte dann die Produktauszeichnung mit dem Vegan Award der Veganen Gesellschaft Österreich. Mit dieser Bestätigung im Gepäck widmen sich Michael und Erwin noch leidenschaftlicher und kompromissloser ihrer Mission. Und dieses Engagement schlägt sich nach investitionsreichen Jahren mittlerweile auch in den Verkaufszahlen nieder.

*„Kompromisslos zu sein klingt im ersten Moment hart. Diese ‚Härte‘ zahlt allerdings auf das Konto der konsequenten Produktverbesserung und des Kundenvertrauens ein.“  
(Erwin Müller-Hörnstein)*

### **Regionaler Reis? Wo gibt es denn sowas?**

Libuni verwendet besonders hochwertigen Bio-Reis aus dem Piemont und der Lombardei. Kenner wissen, dass diese italienischen Regionen nicht nur für exzellenten Kaffee, sondern auch für erstklassigen Bio-Reis bekannt sind. Unsere Reisbauern und Produzent Salvatore nutzen zur Bewirtschaftung der naturbelassenen Felder die aufwändige Trockenanbaumethode. Der Reis wird nur zu bestimmten Jahreszeiten „geflutet“ und so ist der Methanausstoß wesentlich geringer als beim klassischen Nassanbau. Außerdem kann sich das Reisaroma viel intensiver entwickeln – und das schmeckt man bei jedem Schluck Libuni. Der verwendete Bio-Reis wird regelmäßig auf Arsen- und Gentechnikfreiheit geprüft und die Ergebnisse sind transparent auf der Website abrufbar. Transparenz ist entlang der gesamten Wertschöpfungskette von Libuni gegeben – und das gelingt nur durch den nahen Kontakt zu Salvatore, mit dem das Team regelmäßig über die Reisfelder spaziert, durch die Logistiker, mit denen laufend Prozesse verbessert werden, und durch den Austausch mit den Kunden, die ehrliches und wertschätzendes Feedback geben.



### **Noch ein Reisdrink? Nein – eine Basis!**

Libuni ist der einzige Hersteller am Markt, der einen Bio-Reisdink als Basis anbietet. Obwohl nur vier Zutaten in der Basis stecken (hochwertigster Bio-Reis, Wasser, Sonnenblumenöl und Salz), war der Entwicklungsprozess dieser marktunüblichen Konsistenz mit dem italienischen Produzenten eine große Herausforderung. Warum Libuni trotzdem nicht vom Plan abgekommen ist, als erster Reisdink-Anbieter eine Basis auf den Markt zu bringen? Der Kunde kauft ein absolut reines Produkt. In der Produktion wird nur so viel Wasser zugeführt, wie auch notwendig ist – darum muss dem Produkt hinterher keine Flüssigkeit entzogen werden. Das Wasser für die optimale Trinkkonsistenz mischt man sich zu Hause selbst dazu – je nach Vorliebe, Geschmack und Verwendung. Neben dem tollen Rohstoff ist Salvatore auch für das einzigartige Produktionsverfahren verantwortlich. Dabei bleiben alle wertvollen Nährstoffe im Produkt erhalten und sorgen für den vollmundigen Geschmack.

### **So viel weniger - und dabei so viel mehr**

Keine überflüssigen Inhaltsstoffe, weniger Verpackung, weniger CO2 und dabei so viel mehr Vorteile für Kunden. Durch mehr Inhalt in einer kleineren Verpackung wird die Umwelt geschont. Verpackungsmüll und Transportaufwand können um beinahe 75% reduziert werden. Dieses Konzept schont nicht nur die Umwelt, sondern auch den Geldbeutel. Die monetären Ersparnisse gibt Libuni durch eine faire und transparente Kalkulation an den Endverbraucher weiter und so wird das unmöglich scheinende Ziel von Libuni, nämlich die beste Qualität zum besten Preis zu liefern, auf einmal eine schlüssige Gleichung.

### **Innovativ, sozial fair oder nachhaltig? Einmal alles zum Mitnehmen!**

Libuni produziert und vermarktet eine nachhaltige Reisdink-Basis in bester Bioqualität und entwickelt dabei die Wertschöpfungs- zur Wertschätzungskette. Von Beginn an war eines der ehrgeizigen Ziele, die beste Produktqualität zum günstigsten Preis für den Kunden anzubieten. Woran anfangs kein Außenstehender geglaubt hat, ist dem Libuni-Team tatsächlich gelungen.

*„Wie oft ich auf der Libuni-Reise (und auch davor!) schon ‚das geht nicht‘ gehört habe. Mit Michael habe ich einen Business-Partner an der Seite, der sich wie ich von diesen Stimmen anspornen lässt, um unser Motto ‚es geht auch anders‘ in die Tat umzusetzen.“*

*(Erwin Müller-Hörnstein)*

*„Ich erlebe täglich, dass Bewusstheit, Genuss und Freude nebeneinander existieren können – sich sogar in einer gewissen Art und Weise bedingen. Diese (Lebens-)Philosophie konnten wir mit Libuni auch in einem innovativen Produkt umsetzen.“*

*(Michael Harb)*

### **Wachstum, Veränderung und neue Impulse**

Libuni ist eine Wortkreation, die „liberty“ und „unity“ miteinander verbindet. Die Vision von Michael und Erwin war es immer, Freiheit für jeden, durch die Einheit von vielen zu erlangen. Die Verbundenheit untereinander, aber auch das Bewusstsein für die Natur und das Leben ist bei Libuni spürbar. Jeder, der sich für Libuni entscheidet, wird Mitglied einer großen und starken Community. Denn gemeinsam lässt sich einfach mehr erreichen.

Neben dem Ausbau der Produktbekanntheit, steht in Zukunft auch die Erschließung neuer Märkte am Businessplan. Aufgrund der Konzeption als Basis ist Libuni nicht nur ideal, um sich privat zu bevorraten, sondern vor allem für die Gastronomie interessant. Großküchen profitieren besonders vom Preisvorteil der Vorratspakete, die sich platzsparend lagern lassen und



ungeöffnet lange haltbar sind. Die Basis erlaubt vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Als pflanzliche Milchalternative für Heißgetränke, Smoothies oder als Müslitopping, als cremiges Finish für Suppen, Eintöpfe und Saucen oder auch als natürlich-süße Basis für Eiskreationen und Desserts. Auch Fitnessstudios haben Libuni längst als pflanzliche Shake-Alternative für ernährungsbewusste Sportler im Angebot. Die langkettige Mehrfachsüße im Produkt macht Libuni zum schmackhaften und hochwertigen Kohlehydratgetränk.

**Pressekontakt:**

Katharina Ehweiner, BA  
Office, PR & Marketing

Libuni eG

Czerningasse 7, 1020 Wien

T: +43 660 3405103

M: info@libuni.eu

W: www.libuni.eu