

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



## BIOFACH 2018: “Meet the Newcomers”

### Bone Brox: Omas-Kraftbrühe als Superfood-Elixier

Mit Brox bringen Konrad Knops und Jin-Woo Bae eine Tradition aus Omas Zeit in die Moderne. Die beiden Gründer kennen und schätzen die Wirkung einer guten Kraftbrühe seit ihren Kindertagen. Auf dem deutschen Markt fanden sie lediglich klassische Fleischfonds vor, aber keine echte Knochenbrühe: Brox soll dies nun ändern.

Ein uraltes Sprichwort süd-amerikanischer Indianerstämme besagt, dass „eine gute Brühe die Toten auferstehen lässt“. Wenn etwas so gut ist, warum sollte man sie nur dann zu sich nehmen, wenn es einem schlecht geht, fragten sich Konrad Knops und Jin-Woo Bae und gründeten das Unternehmen Bone Brox in Berlin.

„Als wir von der Wirkung der Knochenbrühe und der Kollagene auf unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden erfahren haben, waren wir sofort Feuer und Flamme und bis aufs Mark überzeugt“, so die beiden Newcomer. Vor der Brox Knochenbrühe gab es nur klassische Fleischfonds auf dem deutschen Markt. Ein klassischer Rinderfond wird in der Regel zwei bis drei Stunden gekocht, um den Geschmack der Zutaten in dem Fond zu konservieren. Für die Brox werden Knochen bis zu 18 Stunden ausgekocht, um neben dem Geschmack vor allen Dingen die wertvollen, eingelagerten Nährstoffe und Kollagene auszukochen und zu konservieren. Dafür verarbeitet Bone Brox ausschließlich die Knochen von Bio-Weiderindern oder Bio-Freilandhühnern.

„Nach dem No-waste Prinzip integrieren wir Knochen wieder als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung in den Speiseplan und sichern Nährstoffe, die uns in der modernen Zeit leider größtenteils verloren gegangen sind“, sagt Konrad Knops. Aus seiner Sicht landen Knochen heutzutage zu Unrecht als Abfall auf dem Müll: „Wenn ein Tier sein Leben für uns lässt, dann sind wir es ihm auch schuldig, es ganzheitlich zu verwerten“. Als Alternative zu anderen To-Go Heißgetränken ist Brox seit knapp einem Jahr im Markt. Außerdem ist es in einer Glasvariante für Zuhause erhältlich.

Damit Vegetarier und Veganer ebenfalls gestärkt durchs Leben gehen können, präsentieren die Newcomer auf der BIOFACH 2018 eine vegane Variante: die Brox Vitalpilzbrühe. Nach Unternehmensangaben auch ein absolutes Novum, denn bisher gibt es klassische Gemüsefonds im deutschen Markt, aber noch keine

**Veranstalter**  
**Organizer**  
NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
T +49 9 11 8606-0  
F +49 9 11 8606-8228  
info@biofach.de  
www.biofach.de  
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates**  
**Chairman of the Supervisory Board**  
Dr. Ulrich Maly  
Oberbürgermeister der  
Stadt Nürnberg  
Lord Mayor of the  
City of Nuremberg

**Geschäftsführer**  
**CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht**  
**Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr**  
**International Patron**  
**IFOAM**  
**ORGANICS**  
INTERNATIONAL

**Nationaler Ideeller Träger**  
**National Supporting Organisation**  
**BÖLW**  
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



Brühe aus echten Vitalpilzen. „Vitalpilze haben seit jeher einen sehr hohen Stellenwert in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) und wir denken, dass das Thema zukünftig mehr und mehr an Relevanz gewinnen wird“, sagt Jin-Woo Bae.

Bone Brox ([www.bonebrox.de](http://www.bonebrox.de)) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel ([www.biofach.de](http://www.biofach.de)), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.

Fotos: Bone Brox

BU 1: Bone Brox Gründer / Bone Brox Founder

BU 2: Konrad Knops und Jin-Woo Bae

