



## **Bärnstein – Regionale Zutaten mit Grünem Kaffee – Die Getränkeinnovation aus Niederösterreich**

*Mit der Essenz von Grünem Kaffee sowie heimischen Zutaten hat Bärnstein die geschmackliche Einzigartigkeit neu definiert - ein Geschmackserlebnis, das das ferne Abenteuer mit der heimischen Vertrautheit verbindet.*

Dirndl, Verjus, Holunderblüten und Hibiskus treffen in der Bärnstein-Manufaktur auf frisch gemahlten Grünem Kaffee. Diese einzigartige Mischung mit der Kraft unserer Natur verleiht Bärnstein seinen außergewöhnlichen Geschmack. Ein natürliches und belebendes Erfrischungsgetränk, basierend auf einer vollmundigen Portion Grünem Kaffee, abgerundet mit naturhafter Süße der Dirndl sowie Holunderblüte und rescher, erfrischender Verjus-Note der sauren Trauben.

Für die Bärnstein Gründer Martin Paul und Lukas Renz war die Entwicklungsarbeit vom ersten Prototypen über das fertige Produkt im Juli 2015 bis hin zur Entwicklung ihrer Cocktailkreationen sehr spannend und stellte einige Herausforderungen dar. Heute ist das junge Duo aus Sankt Pölten stolz auf die prächtige Entwicklung ihres Unternehmens, seit Juni 2015 arbeiten die Jungunternehmer fleißig an ihrem Erfolg, sodass sich Bärnstein rückblickend besser entwickelt hat als erwartet. Genauer gesagt haben sie ihre Ziele um ca. 250% übertroffen. Auch über einige Erfolge können Sie sich freuen, wie beispielsweise die Auszeichnung zur innovativsten Geschäftsidee beim Wettbewerb „120 Sekunden“ (von Bezirksblätter Niederösterreich, WK-Nö und HYPO NOE) oder Platz 2 bei der nationalen Falstaff-Verkostung „Innovative Softdrinks aus Österreich“ (<https://goo.gl/BCF7RX>).

*Mit Bärnstein präsentieren Martin Paul und Lukas Renz ein neuartiges Erfrischungsgetränk mit der Essenz des Grünen Kaffees. Ein gesunder Muntermacher, welcher beim Trinken belebt und Energie für Tag und Nacht spendet. Zutaten aus unserer österreichischen Natur wie Verjus (Saft von sauren Trauben), Holunder und Dirndl geben Bärnstein, zusätzlich zum Grünem Kaffee und Hibiskus, seine geschmackliche Einzigartigkeit und verbindet Tradition mit Abenteuerlust.*

### **Pressekontakt:**

Martin Paul KG  
Ansprechpartner: Lukas Renz  
Wienerstraße 190  
3100 Sankt Pölten  
0043 680 / 11 22 160  
[servus@baernstein.at](mailto:servus@baernstein.at)

Zur Veröffentlichung, honorarfrei. Belegexemplar oder Hinweis erbeten.  
Anzahl Zeichen: 1843 Anzahl Wörter: 270