



Oranienburger überzeugen bei „Die Höhle der Löwen“ mit Fertiggerichten aus 100% Gemüse und ernten Investment von Nils Glagau

Ella's Basenbande
GmbH & Co. KG
Goethestraße 255 o
16515 Oranienburg

Oranienburg, 5. Oktober 2020. Am heutigen Abend hatte „Ella's Basenbande“ aus Oranienburg ihren großen Auftritt in der TV-Sendung „Die Höhle der Löwen“. Ella della Rovere, Fachärztin und Ernährungsexpertin sowie mit 69 Jahren vermutlich älteste Gründerin des Landes, und ihr Team konnten mit ihrem Konzept aus basischen Fertiggerichten mit 100% Gemüseanteil Löwe Nils Glagau überzeugen und sicherten sich ein Investment in Höhe von 150.000 EUR für einen Anteil von 20%.

Ein Umdenken und eine Revolte in der Lebensmittelbranche möchte Ella della Rovere mit ihrer „Basenbande“ bewirken und die Menschen dazu bewegen, sich bewusst mit ihrer Ernährung auseinanderzusetzen. Mit ihren Produkten spricht sie Familien mit Kindern und Menschen an, die viel arbeiten, aktiv sind und wenig Zeit zum Selberkochen haben. Menschen, die sich dennoch gesund ernähren wollen und zudem Gerichte wertschätzen, die wie selbst gekocht schmecken. Denn genau das ist das Geheimnis der Fertiggerichte von „Ella's Basenbande“.



Marcin Glowacki, Ella della Rovere, Konrad Geiger (Ella's Basenbande) und Investor Nils Glagau

Photo Credit: TVNOW / Bernd-Michael Maurer



„Wir freuen uns sehr, dass wir mit Nils Glagau den idealen Investor für unser noch junges Unternehmen gefunden haben. Die Ernährung gehört zu einem gesunden Lebensstil und wenn sich Menschen von Anfang an ausgewogen und mit viel Gemüse ernähren, ist das förderlich für das eigene Wohlbefinden. Ich finde sehr schön, dass wir mit Nils auf einer Wellenlänge sind, was gesunde und ausgewogene, basische Ernährung angeht“, sagt die „Ella's Basenbande“-Gründerin.

Ella's Basenbande
GmbH & Co. KG
Goethestraße 255 o
16515 Oranienburg

Gesundheitsprobleme in der Familie als Geburtsstunde des Konzepts

Als della Roveres Sohn und Mitgründer Marcin Glowacki im Jahr 2017 mit gesundheitlichen Problemen zu kämpfen hatte, empfahl sie ihm, es mit Basenfasten zu probieren. Er merkte sehr schnell, dass das Basenfasten im Alltag nur mit großen Hürden umzusetzen war. Selbst im Biohandel gab es kaum Produkte, die ohne Süßungsmittel gesüßt waren, geschweige denn basische Gerichte. So kam della Rovere auf die Idee, basische Fertiggerichte selbst zu entwickeln – die Geburtsstunde von „Ella's Basenbande“! In einer zweijährigen Entwicklungsphase entstand in Oranienburg eine Linie von sechs Produkten: nachhaltige, ökologische, vegane und rein basische Gemüsegerichte, die eine neue Ordnung auf dem Teller schaffen und die Beilage kurzerhand zum Mittelpunkt des Essens machen.

Della Rovere und ihr Sohn entschieden sich vor acht Jahren dazu, aus dem Großstadtrubel Berlins in den Oranienburger Stadtteil Eden zu ziehen. Eine ruhige Gegend mit viel Natur, aber mit einer guten und schnellen Anbindung nach Berlin. Dass in Oranienburg die Siedlung „Eden Gemeinnützige Obstbau-Siedlung eG“ am 28. Mai 1893 von 18 Berliner Vegetariern gegründet wurde und somit die Wiege der deutschen Vegetarierbewegung darstellt, ist für sie fast eine Art Fingerzeig. Sie finden die geschichtsträchtige Umgebung inspirierend und glauben daran, dass die Zeit reif ist, den Menschen wieder gesundes Essen zu bringen.

Über Ella's Basenbande GmbH & Co. KG:

Im Frühjahr 2017 entstand die Idee für „Ella's Basenbande“, im Herbst 2018 wurde ein Einzelunternehmen gegründet. Seit Juli 2019 firmiert das Unternehmen als Ella's Basenbande GmbH & Co. KG. „Ella's Basenbande“ möchte die Ernährungsgewohnheiten der Menschen grundlegend ändern, indem sie über die Relevanz gesunder und ausgewogener (basischer) Ernährung aufklärt sowie die passenden nachhaltigen und gut schmeckenden Produkte bereithält. „Ella's Basenbande“ besteht aus drei Gründern, allen voran Ella della Rovere (69 Jahre), die 35 Jahre als Fachärztin gearbeitet hat und seit zehn Jahren Ernährungsexpertin ist. Ihr Herz schlägt für gesunde und nachhaltige Ernährung. Sohn Marcin Glowacki (47 Jahre) kümmert sich um Marketing und Business Development. Konrad Geiger (51 Jahre) ist Bio-Spitzenkoch sowie -Consultant und als echter „Spicefreak“ verantwortlich für die Entwicklung der Gerichte.



Zusätzliche Presseinformationen:

Im Produktportfolio von „Ella's Basenbande“ befinden sich aktuell sechs basische Bio-Fertiggerichte:

- *Mediterrane Gemüsepfanne*
- *Sauerkrautgericht*
- *Thai Curry*
- *Kartoffel Curry*
- *Steckrüben-Gemüsepfanne*
(zzt. ausschließlich in Biomärkten und im Onlineshop)
- *Kartoffel Pastinake*
(zzt. ausschließlich in Biomärkten und im Onlineshop)

Alle basischen Bio-Fertiggerichte von „Ella's Basenbande“ sind:

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| > frei von sämtlichen Zusatzstoffen | > frei von Füllstoffen |
| > frei von Konservierungsstoffen | > frei von Zuckerzusatz |
| > frei von Süßungsmitteln | > 100 % vegan |
| > 100 % schonend verarbeitet | > 100 % bio |
| > 100 % basisch | > 100 % Clean-Label-Produkte |

Der UVP der Gerichte beträgt 3,99 EUR.

Erhältlich sind die Produkte im Onlineshop auf basenbande.de und in den Kühlregalen des Lebensmitteleinzelhandels, wie z. B. in ausgesuchten EDEKA- und REWE-Märkten im gesamten Bundesgebiet sowie in Biomärkten. In Österreich bei MERKUR.

Bildmaterial zum Download:

[Fotos aus der Sendung „Die Höhle der Löwen“](#) (Dateigröße: 54,6 MB)

[Ella's Basenbande Portraits und Gruppenfotos](#) (Dateigröße: 62,7 MB)

[Ella's Basenbande Produktfotos und Produktinfos](#) (Dateigröße: 30,7 MB)