



Easy sunny Sunshine ☺

Das Geheimnis des Easy sunny Sunshine Feelings von MAKAVA DELIGHTED ICE TEA hüpft hauptsächlich aus dem genial belebenden Maté Tee. Dieser zaubert dank stimmungsaufhellender Wirkung ein Lächeln in dein Gesicht.

Laut uralten Geschichten wurde das sogenannte *Grüne Gold* den Menschen geschenkt, damit sie einfach glücklich sind - glücklich wie die Sonne auf dem Etikett *smile* !

➔ Superleckerer

Kristallklares österreichisches Quellwasser verbindet in MAKAVA DELIGHTED ICE TEA hochwertigsten Maté-, Rooibush-, und Weißen Tee. Erfrischt wird dieser echte Teeaufguss mit Zitronen-, Limetten- und Holundersaft. Erfrischende Freude hat man am besten eiskalt ☺

Schluck für Schluck zirkulieren die Wirkstoffe langsam im Körper und wirken auf sanfte Weise.

Europäern blieb die stimmungsaufhellende und anregende Wirkung des Mate lange Zeit verborgen, denn Mate Tee ist wegen seiner Wirkstoffe hierzulande den Leuten eher zu bitter. MAKAVA verbindet nun durch seine fein abgestimmten Zutaten Wirkung mit Genuss !

→ Einfach lieb: bio & fair

Für das sonnengelbe MAKAVA werden wertvollste biologische und fair gehandelte Zutaten verwendet. Wie man das erkennt? Mit jedem Schluck – und am Bio- und FAIRTRADE Siegel auf jeder Flasche.

Der belebende Maté Tee kommt übrigens aus der Mitte des Urwalds in Argentinien, der duftende Rooibos gedeiht unter der strahlenden Sonne in Südafrika und der edle Weiße Tee wächst am Fuße des Himalayas.

So schafft MAKAVA Zufriedenheit und zaubert einem selbst und vielleicht auch einem anderen ein strahlendes Lächeln ins Gesicht - wie die Sonne am Etikett!

Exzerpt: Fair Trade

Wir sind glücklich, dass unsere Partner im Einklang mit der Natur agieren, und auch die Beschäftigten Menschen mit ihrer Arbeit und ihrem Leben Freude haben. Deswegen haben wir bei der Auswahl der Lieferanten unserer Zutaten ganz besondere Mühe und Sorgfalt aufgewendet und wirklich tolle Partner gefunden.

Für dieses gute Gefühl bezahlen wir für unsere Zutaten auch gerne mehr als es der Weltmarktpreis vorgibt. Wie man das erkennt? An den unabhängigen Bio- und Fair Trade Siegeln auf unserer Flasche.

Matetee aus Südamerika:

Im Nordosten Argentiniens, in der Provinz Misiones -mitten im Herzen des Urwalds gelegen – dort gedeiht unser wirkungsvoller und mit einem Orden ausgezeichnete Mate Tee.

Das abgelegene und zauberhafte Urwaldgebiet wurde erst im letzten Jahrhundert von Einwohnern besiedelt. 1955 haben sich einige von ihnen zur Genossenschaft „Cooperativa Agrícola Ltda. Ruiz de Montoya“ zusammengeschlossen – Pioniere des Bio Gütesiegels in Südamerika. Sie verarbeiten und verkaufen seither ihre Produkte gemeinsam. Die Cooperativa ist der größte Arbeitgeber in der Gemeinde und rund 1.000 Personen können dank ihr einen wertvollen Teil ihres Lebensunterhalts aus dem Mate Tee Anbau beziehen.

Durch den Verkauf an den fairen Handel erhält die Kooperative für Matetee den etwa doppelten lokalen Marktpreis. Ein zum gerechten Preis zusätzlicher Beitrag kommt der Jugend zugute, die sich sozial, kulturell und für den Bio-Anbau engagiert. Derzeit wird mit diesem Beitrag auch eine Handelsschule für die dort ansässigen jungen Menschen finanziert.

Rooibush aus Südafrika:

Unter der strahlenden Sonne der Cedarberge in Südafrika gedeiht unser delikater Rooibos-Tee.

Im Jahr 2001 haben 14 Rooibos-Kleinbauern aus Süd-Bokkeveld die Heiveld-Kooperative ins Leben gerufen. Die Kleinbauern stellen seither Rooibush-Tee auf traditionelle Art und Weise her. Vom Pflanzen der Samen bis hin zum fertig verpackten Tee wird hier alles von Hand und mit viel Liebe gemacht. Dabei wird besonders auf eine nachhaltige und ökologische Bewirtschaftung geachtet. Aus diesem Grund wird der Rooibos-Tee nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus angebaut. Damit der einzigartige Pflanzen- und Tierreichtum der Gegend erhalten bleibt, hat sich Makava für diese Kooperative als Partner entschieden! ☺

Mit einem Teil der Mehreinnahmen durch den fairen Handel werden auch die Familien und die Kinder unterstützt. Der andere Teil wird in den stetigen Ausbau der Kooperative investiert. Und - der Erfolg gibt ihnen Recht! Mittlerweile umfasst die Kooperative über 54 Leute – fast vier mal so viel wie am Anfang!

Weißer Tee aus Indien:

In der nordindischen Region Darjeeling am Fuße des Himalayas wächst unser aromatischer Weißer Tee.

In Darjeeling führt Rajah Banerjee seit 1986 den Teegarten Makaibari, welcher seit vier Generationen in Familienbesitz ist. Der weiße Tee wird natürlich biologisch und sogar biodynamisch angebaut, was vom Demeter Bund unabhängig kontrolliert wird. Der Teegarten war der erste zertifizierte Teegarten in Indien. ☺

Die Belegschaft von Makaibari besteht übrigens aus Einheimischen und zu 56% aus Frauen, die auch beim demokratisch gewählten Rat vertreten sind. In dem von Mitarbeitern gewählten Rat wird gemeinsam über die Verwendung der Mehrpreiszahlungen aus dem fairen Handel entschieden. Mit diesem Geld wird z.B. Saatgut gekauft und der Hausbau unterstützt; Wohnen, Kleidung und die medizinische Grundversorgung sind kostenlos.

Und das soziale Umfeld freut sich: Für die Kinder gibt es auf dem Gartengelände drei Schulen, welche vom Teegarten finanziert werden, und im Alter wird den Mitarbeitern ein Teil ihrer Pension gezahlt.

MAKAVA DIE FIRMA

Idee



makava = einfach glücklich :)

Eure Easy sunny Sunshine Prinzessin :)

Die Erfinder

Die MAKAVA Erfinder DI Michael Wihan, DI Jan Karlsson und DI Sebastian Breuer richten ihr Unternehmen menschliche und umweltfreundliche marktwirtschaft aus. Dies bedeutet eine geniale Idee für eine geniale Welt umzusetzen und stetig weiterzuentwickeln!

FACTS:

- Es wurden mittlerweile schon fast eine halbe Million Flaschen verkauft
- MAKAVA wird in Österreich und Deutschland verkauft
- Der MAKAVA Abfüller APO Fruchtsäfte GmbH, ein Familienunternehmen in Millstatt in Kärnten, wärmt das zu erhitzende Wasser teilweise mit Sonnenenergie auf.
- MAKAVA wird in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt.
- MAKAVA druckt auf umweltfreundlichem Papier.
- Makava ist BiO und FAIRTRADE
- *Last but not least:* Die Firmenautos fahren mit Bioethanol und setzen damit bis zu 80% weniger CO2 frei als ein gewöhnlicher Benziner ☺ Auch ein Electro

Cruiser-Bike war das zweite Gefährt nach dem ersten zwei Autos mit Bioethanol.

Spaß und Lebenslust sind die wichtigsten Zutaten von MAKAVA. Die Erfinder von MAKAVA lieben das Sein, das Leben und die Freiheit, Ideen in die Realität zu zaubern ☺ Und wenn die Firma etwas mit einer 2/3 Mehrheit beschließt, dann spricht offiziell die MAKAVA Prinzessin!

Sunny in Sun since '01 - Die Geschichte

Kurz:

Die Entdeckungsreise, die zum wirkungsvollen Maté Tee in MAKAVA Delighted ice tea führt, unternimmt Jan Karlsson 2001.

Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs Jahre tüfelt Michi Wihan mit dauernder Unterstützung von Jan an dem perfekten Geschmack – so lange, bis die herbe Maté Bitterkeit sich in herrlich erfrischem Geschmack auflöst und der Tee mit Zitronen- und Limetten- und einem Hauch Holundersaft spielt.

2006 beginnt oberhalb des Kärntner Millstättersees die die Großproduktion bei APO Fruchtsäfte.

Seit 2007 steht MAKAVA Delighted ice tea in Clubs, Cafés, Restaurants, Kinos etc. auf den Getränkekarten - und natürlich in den Regalen einiger Bio-Läden.

Länger:

In ihrer Studienzeit an der FH Joanneum kommen zwei Studenten auf die Idee für ein tolles Getränk, das die Welt glücklich, genial und fair sieht: MAKAVA DELIGHTED ICE TEA.

Die Entdeckungsreise, die zum wirkungsvollen Mate Tee in MAKAVA führt, unternimmt Jan Karlsson 2001. Noch als Student bringt er von einem Aufenthalt in Argentinien Mate Tee mit. Studienkollege Michael Wihan ist Feuer und Flamme für das heiße Getränk. Die traditionelle Trinkweise in Argentinien ist hochkonzentriert, um möglichst viele Wirkstoffe im Tee zu entfachen. Die ersten Verkostungen des mitgebrachten Tees sind rauchig und sehr heiß. Die Leidenschaft für Mate verglüht dennoch nie.

Eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, acht Jahre tüftelt Michael Wihan mit dauernder Unterstützung von Jan Karlsson an dem perfekten Geschmack und der Zusammensetzung für MAKAVA DELIGHTED ICE TEA. Es wird sogar ein eigenes Braustudio im elternhäuslichen Keller in Bad Ischl eingerichtet, in dem Tag ein und Tag aus experimentiert wurde. So lange, bis die herbe Mate-Bitterkeit sich in herrlich erfrischendem Geschmack auflöste und der Tee mit einem Hauch Zitronen-, Limetten- und Holundersaft spielt.

2004 meldet Michael Wihan die Unternehmung an, welche mehr und mehr an Form gewinnt. Die Aufnahme ins Förderzentrum für Angewandte Technologie bringt Form und Geschmack kurz danach in die nächste Liga.

Im gleichen Jahr parkt ein bunt bemalter Bus auf dem Asian Night Market in der Wiener Innenstadt und Prototypen von MAKAVA werden ausgeschenkt.

2006 beginnt oberhalb des Kärntner Millstättersees die Großproduktion bei APO Fruchtsäfte.

2007 erfrischt eine äußerst starke MAKAvA Lebenselixier Version das Publikum des Sonnenklang Festivals (Burgruine Dobra, Waldviertel) in einer wunderschönen 1 Liter Mehrwegglasflasche ohne Label – voll dabei auch Jan Karlsson, welcher seine Diplomarbeit, wie Michael Wihan, der Idee von MAKAvA widmet.

Seit Anfang 2007 steht MAKAVA in Cafés, Lokalen, Kinos und Restaurants auf den Getränkekarten und natürlich in den Regalen einiger Bio-Läden.

Kontakt

Makava DELIGHTED GesbR
Hauslabgasse 7
8010 Graz
www.MAKAVA.AT

Assistenz der Geschäftsführung:

Dipl. Ing. Sebastian Breuer
Tel: +43 (0) 699 111 97 785
Mail: an@MAKAVA.at