

and all those in-between. We make tea for the dreamers, the rebels, the rebels, the dreamers

HAKUMA.COM

Cessante causa cessat effectus - by the grace of holy mother earth -



WHOLE TEA

HAKUMA Whole Tea are the world's first iced tea drinks combining micro-grind tea leaves with juicy fruits from all around the world.

- + REAL TEA TASTE**
- + MINERAL NUTRIENTS**
- + ANTIOXIDANTS**
- + VITAMINS**



MADE IN AUSTRIA

*SHARPEN YOUR FOCUS.
CALM YOUR MIND.*



MATCHA
WHOLE TEA

Matcha - Mango - Lemon - Ginger

*SPICE UP YOUR HUSTLE.
DAY & NIGHT.*



SPICE
WHOLE TEA

Black Tea - Peach - Turmeric - Pepper

*KILL YOUR THIRST.
NOT YOUR MOOD.*



BITTER
WHOLE TEA

Jasmine Tea - Pink Grapefruit - Yuzu - Quassia

*PUSH YOUR FOCUS.
CALM YOUR MIND.*

+ Matcha

+ Mango

+ Lemon

+ Ginger

+ Agave

+ Baobab



MATCHA

WHOLE TEA 330ml

HAKUMA Matcha is 100% organic micro-grind tea with juicy mangos, lemons and ginger.

Your shortcut
for deep focus.



SPICE UP YOUR HUSTLE.
DAY & NIGHT.

+ **Black Tea**

+ **Peach**

+ **Lemon**

+ **Agave**

+ **Turmeric**

+ **Pepper**

+ **Charcoal**



SPICE

WHOLE TEA 330ml

HAKUMA Spice is 100% organic micro-grind black tea with peach, pepper, spicy turmeric and natural caffeine.

**Your rush
for day and night.**



KILL YOUR THIRST.
NOT YOUR MOOD.

+ Jasmin Tea

+ Pink Grapefruit

+ Yuzu

+ Agave

+ Quassia

+ Pepper



BITTER

WHOLE TEA 330ml

HAKUMA Bitter is 100% organic micro-grind jasmine tea with refreshingly bitter pink grapefruit, yuzu and quassia.

**Your ticket for
bittersweet hydration.**

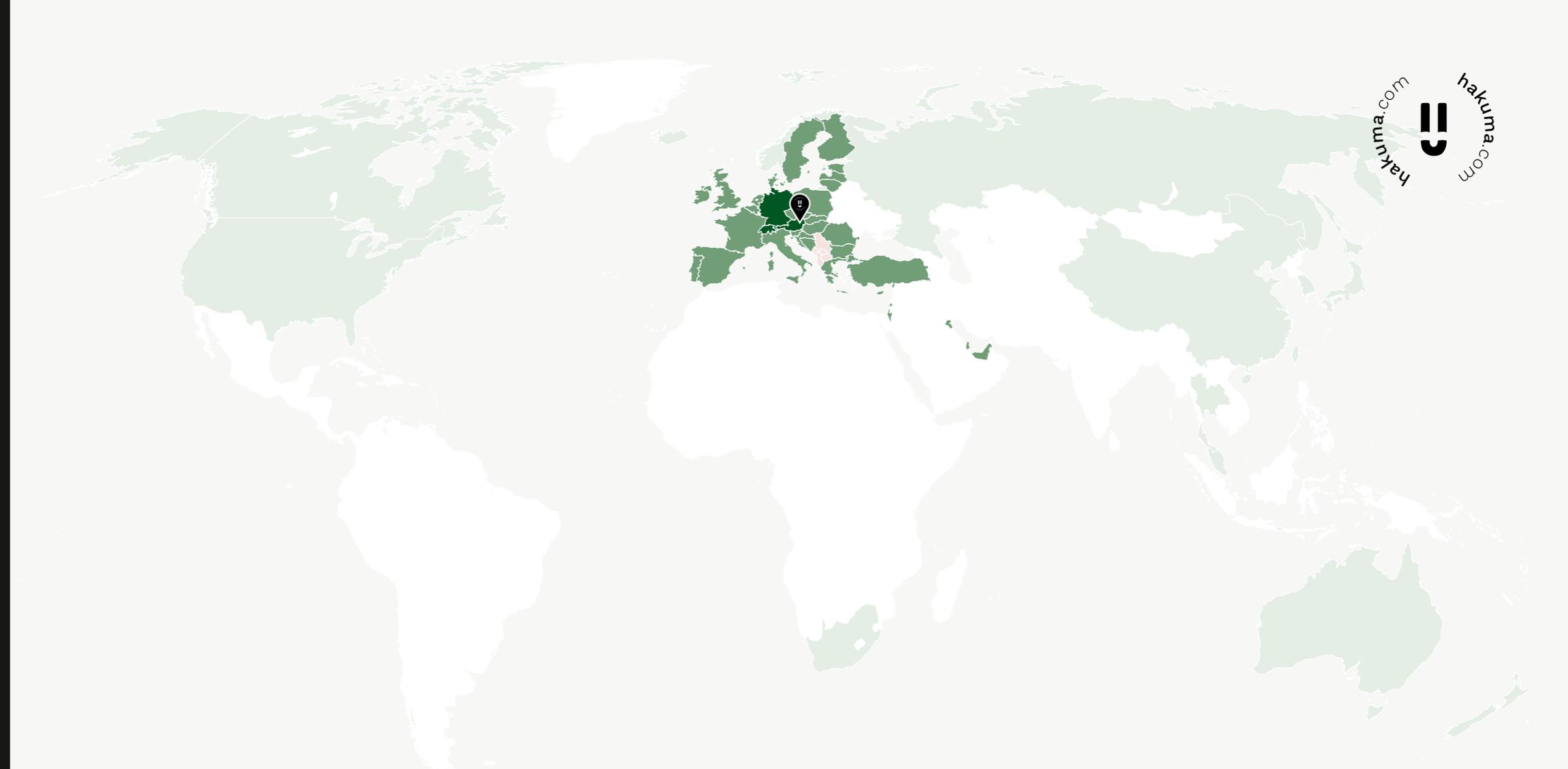


Iced Tea Market To Grow 22% By 2021

North America & Europe
account for 24% of global
consumption

„Ready to drink tea is the
biggest of the emerging soft
drinks categories by volume
growth. It is also remarkable
for the extraordinary range of
choice now being offered.“

- Zenith Chairman Richard Hall



POTE- NTIAL

D/A/CH

2018

EU

2019

INT

2021

Hakuma's target audience isn't defined by age nor by gender. What they share is a thirst for an authentic and wholesome life - and the will to stand up for it.

People who love Hakuma are

- urban, open-minded and progressive
- curious by nature and wild at heart
- always ahead of the curve
- pushing against the status quo
- self actualized
- rebellious and critically-minded
- flexible, fluid and on the move

HAKUMA LOVERS



B2B AUSTRIA



PRESS

KLEIN & FEIN

DEN GESCHMACK NEU ERFINDEN

Die Geschwindigkeit, mit der immer neue Getränke auf den heimischen Markt drängen, nimmt seit Jahren beständig zu. Nur den wenigsten ist dauerhafter Erfolg beschieden. Dieser hängt von vielen Faktoren ab. Guter Geschmack alleine ist zu wenig. ♦

Text: Christof Haber, // Foto: begru.de

Über Monate glich die Küche einem Schlachtfeld. Immer wieder wurden neue Rezepte probiert, unterschiedliche Zutaten eingekauft und die Zusammenstellungen neu berechnet. Die jeweiligen Adaptionen und frischen Zutaten wurden sogleich in der zum Laboratorium gewandelten Küche verarbeitet, eingobelt und abgefüllt. Danach wurde das Zwischenprodukt verkostet und diskutiert. Fast ein Jahr wiederholte sich das aufwändige Procedere in regelmäßigen Abständen. Dann waren Christian Koder, Max Mariel und Sebastian Podesser zufrieden. Sie hatten die ideale Rezeptur für ihr Erfrischungsgetränk Hakuma gefunden. Es setzt sich aus Matcha-Tee, Mangopüree, Agavendicksaft, Zitronensaft, Ingwerextrakt und Baobab-Pulver zusammen. Jetzt gilt es nur noch, eine breite Öffentlichkeit davon zu begeistern, denn schließlich wollen sie ihr Hakuma ja auch verkaufen.

Auch wenn der heimische Getränkemarkt Innovationen prinzipiell aufgeschlossen gegenübersteht, ist nur den wenigsten neuen Getränken nachhaltiger Erfolg beschieden. Vor allem wenn sich Quereinsteiger verwirklichen wollen, stehen die Chancen eher schlecht. Neben der Erfindung einer stimmigen Rezeptur gilt es, gleichbleibende Qualitäten bei der Produktion sicherzustellen, ein passendes Design für Logo und Flasche (oder Dose) zu finden und nicht zuletzt einen dynamischen Vertrieb auf die Beine zu stellen.



Christian Koder beim finalen Hakuma-Abschmecken



Ein Lifestyle-Drink erobert die Welt

Es ist grün, hip und gesund: Die Rede ist von „Hakuma“, einem Lifestyle-Getränk aus rein biologischen Zutaten. Gemeinsam mit den Burgenländern Maximilian Mariel und Sebastian Podesser hat der Wiener Christian Koder das Getränk aus japanischem Matcha-Tee, Mango, Zitrone, Ingwer und Baobab, den Früchten des afrikanischen Affenbrotbaums, kreiert, ihm einen lässigen Markenauftritt verpasst und alles Ersparte in Produktion und Vermarktung gesteckt. Die Rechnung scheint aufzugehen: Im ersten Jahr wurde eine sechsstellige Anzahl an Flaschen verkauft, in Österreich gibt es bereits rund 800 Verkaufsstellen. ■



Wie drei Hipsters mit kaltem Tee Geld verdienen wollen



Foto: HAKUMA

Drei Freunde wollen den österreichischen Getränkemarkt mit kaltem Matcha aufmischen: Die Drogeriekette dm hat sie bereits österreichweit im Sortiment.



19.03.2017, 04:15

Ressort Du befindest dich hier: Home | Leben

Wir wetten: DAS trinkt bald jeder!

Kennst du schon das neue Trend-Getränk aus Wien, das schon ab der ersten Flasche süchtig macht? Voller Matcha und gesundem Zeugs... aber auch mit Gin richtig lecker!

von Nadja Kupka am 06.10.2016, 23:17



Leben & Gesundheit

MAGIC MATCHA Das grüne Wunder

Eine Idee, drei Jungs, eine große Portion Enthusiasmus kombiniert mit einer Prise Glück – das sind die Zutaten von „Hakuma“. Ja, gut, die sind zwar nicht in der Flasche, aber sie machen das Getränk trotzdem lebendig. Extreme Kult-Gefahr!

Text: Nicole Schäfer Foto: Alexander Samuel Albrecht, Shutterstock

Si nehmen das Wort im 1,5 Stunden langen Interview nicht ein einziges Mal in den Mund – und vielleicht ist es deshalb das Wort, das die drei Erfinder von „Hakuma“ am besten beschreibt: authentisch. Die Leidenschaft ist bei ihnen in jedem Satz spürbar. Wenn sie von japanischen Teetrainern schwärmen, von der außergewöhnlichen Wirkung von Matcha berichten oder davon wie es ist, mit seinen besten Freunden zusammenzuarbeiten, verkörpern Christian Koder, Sebastian Podesser und Max Mariel den Traum aller Start-up-Unternehmer.

Matcha für alle. Im letzten halben

der Superfood-Trend von Chia-Samen, Goji-Beeren & Co derzeit wieder in die gegengetzte Richtung umschlägt, vertrauen die drei Männer aus dem Burgenland bzw. aus dem angrenzenden Niederösterreich auf jahrhundertalte japanische Tradition: Matcha – Hauptbestandteil von „Hakuma“, Matcha gilt als gesundheitsfördernd, antioxidativ und soll zur Gewichtsreduktion beitragen. Die Besonderheit an Matcha ist: Die Grünblätter werden fein zermahlen und dieses Pulver wird anschließend für die Zubereitung verwendet. Dadurch wird das ganze Blatt verzehrt und alle Nährstoffe verortet. Bei der Ernte und Pulver-Herstellung in Japan waren die Jungs persönlich anwesend und sind

und sind in der Matcha-Welt

nach Tradition als bei uns das Wiener Schnitzel. Aber selbst dort wurde es erst vor rund 70 Jahren der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht, davor war es nur dem Adel vorbehalten. Matcha ist gesund und natürlich, ganz ohne Chemie. Der Geschmack des Getränks ist für den europäischen Gaumen oft etwas zu herb. Deshalb hat Hakuma ja auch noch 6 andere Zutaten, die ebenfalls alle natürlich sind.“ Und von jeder einzelnen Zutat wissen Koder, Podesser und Mariel, woher sie stammen. Der direkte Kontakt mit den Bio-Bauern ist ihnen immer wichtig – auch wenn diese über mehrere Kontinente verteilt sind.

Das Gefühlschamikon. Nachdem

News agencies and stations AT



wienve look!



MEET
US

Gulfood



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

CONTACT

HAKUMA Handels GmbH
Mariahilfer Str. 74A/12
A-1070 Vienna, AUSTRIA
office@hakuma.com
+43 664 12 57 477



SALES EUROPE

Thomas Augustin
+41 76 801 75 76

office@finefoodbrokers.com

MANAGING DIRECTOR

Christian Koder
christian@hakuma.com

MARKETING MANAGER

Sebastian Podesser
sebastian@hakuma.com