

PRESEINFORMATION

Wien, 28. Februar 2007

Ja! Natürlich bringt mit den Urgetreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn „Glückskörner“ ins Reisregal

Mit drei „Glückskörner“-Innovationen, die mit gesunden Inhaltsstoffen für mehr Wohlbefinden, Energie und Balance sorgen, erweitert Ja! Natürlich sein Sortiment: Ab Anfang März werden die Urgetreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn bei MERKUR angeboten. Die Naturtalente aus dem Waldviertel wurden bei der Bio-Bäuerin Helma Hamader aus dem Raum Zwettl entdeckt. Das Besondere: Aufgrund der speziellen Verarbeitung lassen sich die drei Getreide-Reissorten schnell und einfach zubereiten. Kulinarische Tipps gibt Ja! Natürlich gemeinsam mit dem Getreide-Experten und „Glücksküchen“-Philosophen Christian Wrenkh in einer – bei MERKUR kostenlos erhältlichen – Rezeptbroschüre.

In Bio-Getreide steckt gebündelte Energie und Vitalität. Auch die neuen Ja! Natürlich Getreidesorten sind wahre Naturtalente: Ja! Natürlich Emmerreis, Dinkelreis und Einkornreis sind reich an Geschmack und weisen eine Vielzahl an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen auf. „Ja! Natürlich ist es ein Anliegen, dass diese wertvollen, mittlerweile vergessenen Getreidesorten wieder kultiviert und einer breiten Konsumentenschicht zugänglich gemacht werden“, informiert Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH.

Ja! Natürlich fördert Sortenvielfalt und sorgt für Wertschöpfung im Waldviertel

Ja! Natürlich Dinkelreis, Emmerreis, und Einkornreis werden in höchster, kontrollierter Bio-Qualität, 100% gentechnikfrei und ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel auf dem Bio-Bauernhof der Familie Hamader im Waldviertel kultiviert. Die geschätzte Absatzmenge der Ja! Natürlich Getreide-Reissorten beträgt für das Jahr 2007 bis zu 80 Tonnen Getreidereis (ca. 40 Tonnen Dinkel, ca. 20 Tonnen Emmer, ca. 20 Tonnen Einkorn). „Mit dem Projekt möchten wir einen weiteren Beitrag für die Sortenvielfalt und die Aufrechterhaltung des landwirtschaftlichen Kulturerbes in Österreich – allen voran der kleinstrukturierten Landwirtschaft – leisten“, so Hörmer.

Rezeptbroschüre: Tipps für die einfache, rasche und geschmackvolle Zubereitung

Durch eine besonders schonende Verarbeitungsmethode werden die Urgetreidesorten zu Getreide-Reis aufbereitet. Das hat den Vorteil, dass die geschliffenen und polierten Ja! Natürlich Getreidekörner bei kurzer Kochzeit – vergleichbar mit jener von herkömmlichem Reis – schnell und einfach zubereitet werden können. Lust auf Kochen mit Getreide-Reis macht eine Rezeptbroschüre, die Ja! Natürlich gemeinsam mit dem „Körnerexperten“ Christian Wrenkh entwickelt hat: Neben Wissenswertem zu den Produkten zeigt die Broschüre die vielfältige Einsetzbarkeit von Ja! Natürlich Dinkel, Emmer und Einkorn – denn die Getreidereissorten sind nicht nur als Beilage schmackhaft, sondern können auch als Vor-, Haupt- oder Nachspeise hervorragend zubereitet werden.

Ja! Natürlich Getreide-Reissorten: Was in ihnen steckt!

Dinkel, übrigens ein „Getreide für das frohe Gemüt“, hat beispielsweise einen besonders hohen Anteil an Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor und Magnesium und überzeugt mit einem leicht nussartigen, herzhaften Geschmack auch die Gourmets unter den Gesundheitsbewussten. Emmer, ein enger Verwandter von Hartweizen, ist besonders proteinreich und beinhaltet ebenfalls viele wertvolle Mineralstoffe wie Calcium, Kalium sowie Phosphor und lässt sich gut für Risottospeisen einsetzen. Einkorn ist ein wahres Energiebündel: Einkorn gehört zu den ältesten und nährstoffreichsten Getreidearten, die Menschen je kultiviert haben. Aufgrund bescheidener landwirtschaftlicher Erträge geriet das wertvolle Korn für lange Zeit in Vergessenheit. Mit dem Ja! Natürlich Einkornreis hält das Getreide wieder Einzug in die Küchen. Tipp für Feinschmecker: Einkorn lässt sich mit Olivenöl, Kräutern und Pecorino im Handumdrehen verfeinern, die gelbliche Farbe des Einkorns sorgt zudem für ein attraktives Aussehen der Speisen.

Christian Wrenkhs Glücksküchen-Philosophie

Bei der Zusammenarbeit von Ja! Natürlich mit Christian Wrenkh steht neben den Rezeptvorschlägen auch seine „Glücksküchen-Philosophie“ im Mittelpunkt. Die Wrenkh'sche ‚Glücksküche‘ ist leicht und gesund, sie vereint kulinarische Traditionen verschiedener Länder. Vor allem „Glückskörner“ in allen Variationen sind die wesentlichen Zutaten, dazu gehören aber auch frische Kräuter, knackiges Gemüse, kräftige Essenzen, Fisch und mageres Fleisch. „Auch Ja! Natürlich Dinkelreis, Emmerreis und Einkornreis sind solche ‚Glückskörner‘, die wir für unser Wohlbefinden, für mehr Energie und Balance einfach und rasch nutzen können“, informiert Haubenkoch Wrenkh.

Das Waldviertel ist wichtige Partnerregion von Ja! Natürlich

Das Waldviertel zählt neben dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Seewinkel zu den größten Ja! Natürlich Regionen. „Das Waldviertel ist wichtige Partnerregion von Ja! Natürlich“, so Hörmer. Das raue Klima sowie die gesunden, speicherfähigen Böden im Horner Becken ermöglichen eine besonders hohe Qualität beim Getreideanbau. Ja! Natürlich bezieht neben den Getreidereis-Sorten Erdäpfel, Roggen und Zwiebel, aber auch Gänse, Freilandschweine, Lämmer oder Karpfen aus diesem Gebiet – die klimatischen und landwirtschaftlichen Verhältnisse vor Ort sind für den Anbau bzw. die Aufzucht besonders geeignet.

Ja! Natürlich verbindet eine langjährige Zusammenarbeit mit der Region Waldviertel: Ja! Natürlich garantiert mit höchsten Bio-Zuschlägen und langfristigen Verträgen die Erträge von rund 1.500 Waldviertler Bio-Bauern. Weiters unterstützt Ja! Natürlich seit langem die „Initiative Waldviertel“, die sich für eine gentechnikfreie Region Waldviertel und damit für Naturbelassenheit engagiert: Mittlerweile haben sich 4.200 Bauern sowie 85 Waldviertler Gemeinden freiwillig dazu verpflichtet, auf gentechnikfreie Landwirtschaft zu setzen. Eine Fläche von 900 Quadratkilometern ist heute garantiert frei von gentechnisch veränderten Pflanzen, das gentechnikfreie Waldviertel ist Vorzeigeprojekt und Synonym für intakte Landschaft sowie glaubwürdige, ehrliche Produktionsmethoden. Die starke Verbindung zu dieser Region hat Ja! Natürlich auch dazu gebracht, den Konsumenten mit Urlaubspaketen unter dem Namen „Ja! Natürlich Waldviertler Landpartie“ die Naturbelassenheit noch näher zu bringen.

Produkte und Rezeptbroschüre: ab 5. März erhältlich

Ja! Natürlich Dinkelreis, Emmerreis und Einkornreis sowie die Rezeptbroschüre sind ab Anfang März bei MERKUR erhältlich. Der Preis pro Packung (je 500 Gramm) beträgt EUR 2,39 für Ja! Natürlich Dinkelreis, EUR 2,89 für Ja! Natürlich Emmerreis und EUR 3,39 für Ja! Natürlich Einkornreis.

Über Ja! Natürlich

Vor 12 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke Ja! Natürlich, die heute eine Produktpalette von über 630 Artikeln umfasst. Ja! Natürlich steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft. Hochwertige Qualität, bester Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur haben oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung – Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden Landwirten. Deshalb leistet Ja! Natürlich auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR und Sutterlütty erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.janaturlich.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Corinna Tinkler, Pressesprecherin und Leiterin Unternehmenskommunikation
REWE Group Austria, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5262, E-Mail: c.tinkler@rewe-group.at