



PRESSEINFORMATION

Wien, 6. März 2008

2008 – das Jahr des Käses? Ja! Natürlich

Mit über 30 verschiedenen Sorten bietet Ja! Natürlich das größte Bio-Käsesortiment im österreichischen Lebensmittelhandel. Diese Vielfalt nimmt Ja! Natürlich zum Anlass, um 2008 zum „Ja! des Käses“ auszurufen und somit den Fokus auf das beachtliche Käsesortiment zu legen. Die Geschmackswelt des Ja! Natürlich Käses reicht von „mild-fein“ bis „würzig-kraftig“. Die Produktion erfolgt nach strengsten Ja! Natürlich Kriterien: artgerechte Tierhaltung, keine Gentechnik und keine chemisch-synthetischen Zusatzstoffe. Jede Sorte bietet ein einzigartiges Aroma.

Kaum ein Nahrungsmittel bietet so viele unterschiedliche Geschmacks-Nuancen wie der Käse. Dass der Appetit auf Käse in Österreich wächst, zeigt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch: Er lag im Jahr 2006 bei rund 18,4 Kilogramm pro Person und hat in den letzten zehn Jahren um gute 20 Prozent zugelegt. Im Vergleich dazu halten die Franzosen mit 23 Kilogramm den weltweit größten Pro-Kopf-Verbrauch.

Auch bei Ja! Natürlich spürt man die Liebe der Österreicher zu dem Genussprodukt: In den vergangenen vier Jahren war das Käse-Segment einer der Wachstumstreiber für die Marke. Damit ist Käse eine der großen Warengruppen im Aufwind und mit viel Potenzial. Bio-Käse ist stark im Trend und liegt eng am Markenkern – viele Kunden, die zunächst die Qualität der Ja! Natürlich Bio-Milch schätzen, entdecken in einem nächsten Schritt auch den Bio-Käse für sich.

„Besonders stolz sind wir auf die Vielfalt unseres Bio-Käseangebotes und seine hohe Lebensmittelqualität. Diese kann übrigens nur erreicht werden, indem wir die strengen Kriterien für Ja! Natürlich und die biologische Landwirtschaft einhalten“, informiert Martina Hörmer. „Und dies kann man auch schmecken!“, betont die Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Bio-Käse – ein Stückchen Natur

Käse ist ein reines Naturprodukt, für das nur frische, Natur belassene Milch als Ausgangsprodukt verwendet wird. Denn entscheidend für das Aroma des Käses ist bereits die Qualität der Milch: Ihre Beschaffenheit und ihr Geschmack sind abhängig vom Tier, von der Haltung und vom Futtermittel. Der Unterschied zwischen Bio-Käse und konventionellem Käse liegt auch in der Zubereitung – hier wird natürliches Lab ohne Einsatz von Gentechnik verwendet.

Ja! Natürlich ist nicht nur stolz auf die hohe Qualität des Käses, sondern auch auf die Vielfalt des Angebotes aus Kuh, Schaf- und Ziegenmilch: Hierzu zählen österreichische Klassiker wie der Salzburger Emmentaler aus Heumilch, regionale Spezialitäten wie der Vorarlberger Bergkäse und internationale DOP Produkte wie beispielsweise der Taleggio aus Bergamo.

Um sein jeweils typisches Aroma freisetzen zu können, braucht der Käse liebevolle Pflege und fachliches Gespür für seine Bedürfnisse. Die Bio-Käsereien von Ja! Natürlich verstehen sich auf dieses Handwerk und begleiten die Produktion und die Reifephase mit großer Sorgfalt. Die größte Bio-Marke Österreichs legt größten Wert auf die Einhaltung ihrer strengen Qualitätskriterien: artgerechte Tierhaltung, Verzicht auf Gentechnik und auf chemisch-synthetischer Zusatzstoffe. Die Käseherstellung erfolgt bei Ja! Natürlich nach traditionellen, handwerklichen Verfahren mit natürlichen Käsekulturen.

Käsevielfalt von Ja! Natürlich

Die Geschmackswelt des Ja! Natürlich Käses ist sehr vielfältig und reicht von „mild-fein“ bis „würzig-kräftig“. Von Frischkäse über Rohmilch Camembert bis hin zu Gorgonzola – das Käsesortiment von Ja! Natürlich lässt bei den Konsumenten geschmacklich keine Wünsche offen. So hat beispielsweise der Rohmilch Camembert bereits zahlreiche Prämierungen erhalten und sogar das Original aus der Normandie bei einer Blindverkostung durch Gourmet-Journalisten übertroffen.

Auch der Cottage Cheese mit Kräutern von Ja! Natürlich wurde prämiert. Er erhielt 2007 die Goldmedaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG, die ihn damit als Lebensmittel mit besonders hoher Qualität auszeichnete.

Geschichte des Käses

Der Käse ist heute ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Ess- und Genussskultur. Entdeckt wurde die Spezialität durch einen glücklichen Zufall: Vor rund 12.000 Jahren fanden Nomaden

erstmals heraus, dass Milch gerinnt, wenn sie längere Zeit in der Sonne oder nahe am Feuer steht. Auch machten sich die Gourmets der Vorzeit den Hauptvorteil von Käse zunutze: Durch sein langsames Verderben war er für ihre langen Wanderungen besonders gut geeignet. So führten die Nomadenvölker des Ostens den bei den modernen Österreichern so beliebten Käse in Europa ein.

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