



PRESSEINFORMATION

Wien, 18. Februar 2009

Das 1000. Produkt: An der neuen Ja! Natürlich Ziegenmilch gibt es nichts zu meckern

Ja! Natürlich, die größte Bio-Marke in Österreich, feiert ihren 15. Geburtstag und das 1000. Produkt: Die neue Ja! Natürlich Ziegenmilch kommt von artgerecht gehaltenen Ziegen aus der Tauernregion direkt ins Kühlregal. Um höchste Bio-Qualität zu liefern, erhalten die Tiere nur frisches Gras, Klee und Kräuter. Im Winter wird Heu und Getreideschrot gefüttert. Frische Ziegenmilch ist eine gesunde, bekömmliche Alternative zu Kuhmilch und erfreut sich steigender Beliebtheit. Die kostbare Ja! Natürlich Ziegenmilch gibt es ab sofort täglich frisch bei BILLA und MERKUR.

Die neue Ja! Natürlich Ziegenmilch ist das 1000. Produkt im Sortiment der Bio-Marke. Das Jubiläumsprodukt zum 15. Geburtstag des „Bioniers“ Ja! Natürlich entspringt derselben Grundhaltung wie die 1994 erstmals in die Supermärkte gebrachten Bio-Lebensmittel: höchste Qualität und strengste Kontrollen für besten, unverfälschten Geschmack. Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich: „Mit der Ja! Natürlich Ziegenmilch erinnern wir uns an die Anfänge von Ja! Natürlich, die in der Produktion von Bio-Milch lagen und an den Beginn des Lebens selbst. Milch ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das der Mensch meist von Geburt an ein Leben lang trinkt. Frische Ziegenmilch ist eine gesunde, bekömmliche Alternative zu Kuhmilch und wird immer beliebter. Sie ist leichter verdaulich und bewirkt kaum allergische Reaktionen. Das wissen besonders Kuhmilch-Allergiker zu schätzen.“

Frische Kräuter für frische Ziegenmilch

Die neue Ja! Natürlich Ziegenmilch kommt aus den Bergtälern in Tirol sowie aus der Region Hohe Tauern im Salzburger Pinzgau. Die Ziegen grasen auf Weiden mit einem besonderen Artenreichtum an Bergkräutern und Gräsern. Im Sommer bekommen die Ziegen Gras, Klee und frische Kräuter, im Winter Heu und Getreideschrot. So geben die Tiere rund um das Jahr Bio-Milch in höchster Qualität. Verarbeitet wird die köstliche Ja! Natürlich Ziegenmilch in der von Heinz Kröll

privatwirtschaftlich geführten Sennerei Zillertal, der ersten Erlebnis-Sennerei in Tirol. Auf 6.000 Quadratmetern erhalten Besucher die Möglichkeit, die Welt der Milchverarbeitung und Käseerzeugung hautnah zu erleben. Zurzeit wird die Sennerei Zillertal von 17 ausgewählten Bio-Ziegenhaltern mit Heumilch beliefert: „Diese Bauern haben sich freiwillig dazu verpflichtet, ihre Tiere ausschließlich mit kräuterreichem Heu und nicht mit Silagen zu füttern. Diese spezielle Fütterung nimmt der Ziegenmilch ihren ‚zickigen‘ Geschmack und macht sie mild und besonders vollmundig.“ Die Haltbarkeit der Ziegenmilch wird durch kurze Erhitzung auf schonende Weise um einige Tage verlängert. Abgefüllt in 0,5 Liter Tetra-Paks bleibt Gutes so lange frisch. In Sichtweite der Sennerei Zillertal liegt der Ziegenhof von Familie Fritz, der bei Erlebnisführungen auch gerne besucht wird.

Alle Ziegen habe einen eigenen Namen

Familie Fritz bewirtschaftet den „Eberle“-Hof in Mayrhofen im Zillertal. „Neben zehn Kühen halten wir 70 Milchziegen samt Nachzucht und liefern beste Bio-Heumilch“, erzählt die Tochter und Jungbäuerin Daniela Fritz nicht ohne Stolz. Auf der Wiese neben dem Eberler Stall weidet die über 100-köpfige Ziegenherde. Die meckernde Gruppe umfasst schneeweiße bis dunkelbraune Tiere vier unterschiedlicher Rassen: die Saanenziegen, die gemsfarbigen Gebirgsziegen, die Toggenburger und die Anglo-Nubier-Ziegen – teils Zuchtziegen, teils seltene Nutzierrassen. „Die ursprünglich aus Afrika stammenden Anglo-Nubier etwa“, erklärt Daniela Fritz, „werden für die Zucht gehalten, um durch Einkreuzung gezielt den Fett- und Eiweißgehalt ihrer Milchziegen zu erhöhen.“ Die Milch dieser Rasse ist fetter und reicher an Inhaltsstoffen als etwa jene der Saanenziegen oder der Toggenburger.

900 Liter pro Ziege und Jahr

Die Muttertiere werden von Februar bis November gemolken. Im Durchschnitt gibt jede Ziege zwei bis vier Liter Milch pro Tag, also rund 900 Liter pro Jahr. In den Wochen bevor die Jungen kommen, sind die Ziegen nicht „lakierend“, geben also keine Milch. Die acht Böcke, so Fritz, werden im September unter die Ziegen gereiht, damit es im Februar darauf wieder junge Kitze gibt. „Dann bin ich fast rund um die Uhr im Stall, um nach meinen Tieren zu schauen“, lacht Fritz. Zwillingsgeburten sind übrigens keine Seltenheit, auch Drillinge gibt es häufig. „Da ist man dann schon stolz. Eine hohe Fruchtbarkeit ist ja auch ein Beweis dafür, dass alles passt und es den Tieren gut geht.“

Die neue Ja! Natürlich Ziegenmilch gibt es ab sofort täglich frisch bei BILLA und MERKUR.



Foto: Bio-Ziegen haben gut meckern



Foto: Bio-Bäuerin Daniela Fritz mit einer Jungziege



Neu im Kühlregal: die Ja! Natürlich Ziegenmilch

Über Ja! Natürlich

Vor 15 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke Ja! Natürlich, die heute eine Produktpalette von 1.000 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 die Bio-Marke 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 MERKUR, BILLA, BIPA, Sutterlüty und auch bei ADEG erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.janatuerlich.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