

## **PRESSEINFORMATION**

Wiener Neudorf, 13. Dezember 2012

### **Ja! Natürlich Bio-Mehl: höchste Qualität dank traditioneller Steinvermahlung mit modernster Technik**

**2012 investierte die Rannersdorfer Bio-Mühle – ein langjähriger Partner von Ja! Natürlich – in ein innovatives Steinmühlsystem, das trotz modernster Technik auf Jahrhunderte alter Tradition basiert. Mit Hilfe des dreistufigen Mahlsystems wird beste Verarbeitung und somit Ja! Natürlich Bio-Mehl in höchster Qualität garantiert.**

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Getreide in einem mehrstufigen Verfahren zwischen rotierenden Steinen zermahlen um Mehl herzustellen. Dieses traditionelle Mahlverfahren wurde nun in der Rannersdorfer Bio-Mühle, wo schon seit Jahren auch Ja! Natürlich Bio-Mehl vermahlen wird, wiederbelebt. Das Besondere dabei: bei der mehrstufigen Zerkleinerung auf Stein ist der Mahldruck geringer. Dies und der mehrstufige Mahlvorgang führen dazu, dass kaum Keimöl aus den Zellen austritt und dadurch die Vitalität des Keimes erhalten bleibt.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen, denn die in der Steinmühle hergestellten Vollkornmehle und -schrote zeichnen sich durch folgende Merkmale aus:

- Einzigartige flockig-flaumige Struktur der Mahlerzeugnisse, wie sie nur durch Steinvermahlung möglich ist.
- Durch die besonders schonende Zerkleinerung des Getreides bei niedriger Temperatur wird eine sehr gute Haltbarkeit ohne thermische Stabilisierung des Keimes gewährleistet.
- Die Kombination aus steingemahlenem Mehl mit der Ablagerung bzw. Reifung des Mahlgutes bringt optimale Backergebnisse sowohl für Hobbyköche als auch Bäckerprofis.

### **Langjährige Partnerschaft für höchste Bio-Qualität**

Die Partnerschaft zwischen Ja! Natürlich und der Rannersdorfer Bio Mühlen GmbH hat große und langjährige Tradition: Der Großteil des in den Ja! Natürlich Produkten verarbeiteten Getreides wird in der Rannersdorfer Bio-Mühle vermahlen. Mit ihrem Know-How in der hochqualitativen

Verarbeitung von Bio-Erzeugnissen passt die Rannersdorfer Bio-Mühle zu den hohen Qualitätsansprüchen von Österreichs „Bionier“ Ja! Natürlich. Die langfristige und fruchtbare Partnerschaft hat bereits zahlreiche gemeinsame Initiativen und Innovationen hervorgebracht: Die Errichtung der neu eröffneten Bio-Steinmühle in Rannersdorf ist das aktuellste Beispiel. „Mit Hilfe modernster Technologien ist es möglich, eines der ursprünglichsten Mahlverfahren wieder aufleben zu lassen. Diese Steinmühle stellt somit eine gelungene Verbindung aus Tradition und Fortschritt dar und spiegelt jene Werte wieder, die wir mit Ja! Natürlich seit Anbeginn leben“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Diese Kooperation hat für Ja! Natürlich große Bedeutung, da das gesamte Ja! Natürlich Vollkorngetreide ab sofort in dieser Steinmühle gemahlen wird. Mit der Inbetriebnahme der neuen Bio-Steinmühle wird der Gedanke und das Streben nach noch mehr Ursprünglichkeit und Qualität – wie es eben auch der Bio-Marke Ja! Natürlich entspricht – fortgetragen.

Aus der Ernte 2012 stellt Ja! Natürlich der Rannersdorfer Bio-Mühle fast 30.000 Tonnen Bio-Getreide zur Vermahlung zur Verfügung. Das Bio-Getreide stammt ausschließlich von Ja! Natürlich Vertragsbauern – insgesamt 670 heimische Bio-Bauern an der Zahl – überwiegend aus den Bundesländern Niederösterreich und Burgenland. Durch das Modell der Vertragslandwirtschaft setzt Ja! Natürlich nämlich auch bei der Getreideaufbringung auf langfristige Partnerschaften und unterstützt die Bio-Bauern beispielsweise durch Abnahmegarantien oder festgelegte Mindestpreise.

---

**Rückfragehinweis:**

Mag. (FH) Karin Nakhai, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations REWE International AG  
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf  
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: k.nakhai@rewe-group.at