

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 23. September 2013

Auf die Gockel, fertig, los:

Der Ja! Natürlich Moosdorfer Gockel für kurze Zeit bei MERKUR

Dieser Herbst bringt eine ganz besondere kulinarische Köstlichkeit exklusiv zu MERKUR: Erstmals gibt es dort für alle Hobbyköche und Köchinnen den Ja! Natürlich Moosdorfer Gockel. Dieser Gockel stammt aus dem gemeinsamen Pionierprojekt von Ja! Natürlich und den VIER PFOTEN, in dem Henne *und* Hahn groß gezogen und erstmals wieder gemeinsam genutzt werden. MERKUR bietet neben „Eier mit Liebe gemacht“ nun auch von 26. September bis 2. Oktober den Gockel als Spezialität an.

So unüblich die Gockel in Österreich sind, so erfreuen sie sich in Frankreich z.B. als Coq au Vin seit jeher großer Beliebtheit.

Nun bringt Ja! Natürlich diesen ganz besonderen Gockel erstmals, aber nur für kurze Zeit, österreichweit zu MERKUR.

Nachdem der Moosdorfer Gockel im Sommer bereits von Haubenkoch Christian Petz am Wiener Badeschiff kredenzt wurde, können Hobbyköche nun selbst kreativ werden. „Der

Moosdorfer Gockel in allen MERKUR Märkten ist einzigartig in Österreich und eine tolle Chance, neue und unkonventionelle Gerichte zu probieren“, zeigt sich Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer begeistert über das Projekt.

Damit Hobbyköche aber nicht ratlos vor dem Herd stehen, ist dem Moosdorfer Gockel ein Rezeptbüchlein mit dem „Best of“ traditioneller „Coq au Vin“ sowie kreativer Gockelgerichte namhafter österreichischer Haubenköche wie Christian Petz (Badeschiff), Simon Xi Hong (ON), Thomas Wohlfarter (Procacci), Andrea Karrer (Restaurant Pöschl) und Peter Zinter (Motto am Fluss) beigelegt.



Das Gockelprojekt geht in die dritte Runde

Gab es im Frühjahr den Hühnerwürstelmix aus dem verarbeiteten Fleisch der Gockel, seit Ostern die „Eier mit Liebe gemacht“ und im Sommer den Grill-Gockel bei Christian Petz am

Badeschiff, so ist das Pionierprojekt „Moosdorfer Haushuhn und Gockelhahn“ mit dem Verkauf der frischen Gockel bei MERKUR nun in die dritte Phase gegangen.

Die aktuelle Herde von knapp 4.000 Gockeln ist bereits die zweite, die ein Leben in artgerechter Freilandhaltung führen konnte. Die Tiere wachsen nach den Kriterien der biologischen Landwirtschaft freilaufend in einem Pappelwald in Marchegg in Niederösterreich auf und genießen dort bestes Bio-Futter. Die Haltungsperiode der Hähne beträgt ca. vier Monate und entspricht der mindestens dreifachen Dauer einer konventionellen Hühnermast und der doppelten Dauer der Biomast. Einziger Wermutstropfen: Trotz vorbildlicher Freilandhaltung und Übererfüllung der Bio-Kriterien für artgerechte Tierhaltung steht die Bio-Zertifizierung des Pappelwaldes noch aus. Dieser Schritt wird nächstes Jahr erfolgen. Damit werden die Gockel dann auch amtlich biozertifiziert.

Pionierprojekt Moosdorfer Haushuhn und Gockelhahn

Im Sinne der Förderung von Vielfalt, einer bewussten Auswahl an Lebensmitteln und einer artgerechten und würdigen Tierzucht hat Ja! Natürlich Mitte Jänner 2013 gemeinsam mit der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN das Pilot-Projekt „Moosdorfer Haushuhn & Gockelhahn“ ins Leben gerufen. Ja! Natürlich vertraut der Tradition eines Zweinutzungs-Huhns und lässt, wie es früher üblich war, Henne und Hahn gemeinsam groß werden. Die Hennen legen die „Eier mit Liebe gemacht“, die männlichen Küken dürfen zu Hähnen heranwachsen. Ziel ist die weitere Verbesserung der Bio-Nutztierhaltung unter dem Gesichtspunkt artgemäßer Lebensbedingungen und Respekt vor Tier und Natur.

Fotocredits:

Vier Pfoten / Kornel Cimer, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

Über Ja! Natürlich

Vor 19 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke Ja! Natürlich, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Artikeln umfasst. Die REWE Group Eigenmarke 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 LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich nun bei Verpackungen auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter www.janatuerlich.at und auf <http://blog.ja-natuerlich.at/>.

Weitere Informationen unter www.vier-pfoten.org

Rückfragehinweis REWE International AG:

Mag. Ines Schurin, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: i.schurin@rewe-group.at