

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 17. April 2014

Bio-Eisgenuss aus Österreich: Ja! Natürlich „Kremstaler Eismacher“

Wer glaubt, nur in Italien gutes Eis zu finden, wird diesen Sommer mit Sicherheit eines Besseren belehrt: Ja! Natürlich perfektioniert die Kunst des Eismachens auch in Österreich. Ab sofort bietet Ja! Natürlich unter dem Namen „Kremstaler Eismacher“ österreichisches Eis aus hochwertigen, heimischen Bio-Zutaten. Nicht nur altbewährte Milcheis- und Sorbetsorten, sondern auch innovative neue Geschmacksrichtungen wie Mohn oder Weichsel ergänzen rechtzeitig vor dem Sommer das Ja! Natürlich Bio-Eisangebot.

Ja! Natürlich begeistert seine Anhänger schon seit einigen Jahren mit verschiedenen Eis- und Sorbetsorten. Aber Ja! Natürlich wäre nicht Ja! Natürlich, wenn nicht auch in diesem Bereich Pionierarbeit geleistet würde: Die Produktion der Eis- und Sorbetsorten wird heuer erstmals nach Österreich geholt und im Süden Oberösterreichs, im idyllischen Kremstal, perfektioniert. „Wir haben in diesem genussvollen Segment lange nach einem geeigneten lokalen Partner gesucht. Ich freue mich, dass wir nun fündig geworden sind. Die innovative Biomolkerei Leeb – die seit zwei Jahrzehnten im Kremstal verwurzelt ist – wird ab sofort unter dem Namen „Kremstaler Eismacher“ unser Ja! Natürlich Eis mit Liebe und Sorgfalt, ausgewählten Bio-Zutaten von höchster Qualität und natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe für uns herstellen. In anderen Worten: Unsere wertvolle Bio-Milch wird im Kremstal mit heimischen vollreifen Früchten sowie erlesener Schokolade, Kakao, Mohn, Bourbon-Vanille und Kaffee aus kontrolliertem, nachhaltigem Bio-Anbau zu köstlichem Eis gerührt. „Ist Eis an sich schon verführerisch, so hat dieses einen ganz besonderen Geschmack und traditionelle Machart, die wir auch durch den Namen „Kremstaler Eismacher“ zum Ausdruck bringen wollen“, freut sich Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer.

Viel, viel Österreich im Eisbecher

Bei der Herstellung der Eissorten wird ausschließlich frische, österreichische Bio-Milch verwendet. Milchpulver – wie sonst in der Industrie oftmals üblich – kommt nicht zum

Einsatz. Soweit die österreichischen klimatischen Bedingungen es zulassen, kommen die Zutaten – dies gilt insbesondere für die Früchte – aus Österreich. Die Erdbeeren reifen in Hafnerbach an der Pielach in Niederösterreich, die Weichseln im Weinviertel nahe Sierndorf, für das Aroma des Mohneises ist ausschließlich feinsten österreichischer Mohn, der in Niederösterreich und im Burgenland seinen typischen Geschmack entwickeln darf, verantwortlich. Andere Zutaten wie Kaffee, Kakao oder Bourbon-Vanille, die nicht in Österreich angebaut werden können, werden aus sozial abgesicherten Regionen bezogen.

Besonders ist auch die Art der Erzeugung: Die Ja! Natürlich „Kremstaler Eismacher“ setzen auf Eis- und Sorbetherstellung wie sie direkt in Eisdielen betrieben wird: Beim Ja! Natürlich Eis werden nur 35% Luft eingeschlagen (bei Industrieis sind 80 % üblich). Dies gewährleistet im Vergleich zu herkömmlichen Eisherstellungsverfahren die volle Konzentration des Geschmacks. „Zudem werden alle Eissorten ohne Einsatz von Aromen und künstlichen Zusatzstoffen hergestellt, den besonders intensiven Geschmack garantiert der ausgesprochen hohe Fruchtanteil“, erklärt Hörmer.

Sorbetvariationen Weichsel und Zitrone für den veganen Lebensstil

Auch Veganer dürfen sich freuen, sie kommen diesen Sommer auf ihre Rechnung: „Unsere Ja! Natürlich Sorbets sind vegan, also auch bestens geeignet für alle jene, die auf tierische Produkte verzichten möchten oder eine Laktoseunverträglichkeit haben“, erklärt die Ja! Natürlich Geschäftsführerin. Beste österreichische Weichseln aus dem Weinviertel, geben dem Weichsel Sorbet seinen unvergleichlichen Geschmack und machen es besonders erfrischend. Österreichischer Rübenzucker rundet die Komposition ab. Das Sorbet ist so wie die verschiedenen Eissorten frei von chemisch-synthetischen Zusatzstoffen und Aromen.

Der Sommer kann kommen

Ab April finden Eisliebhaber das Ja! Natürlich Bio-Eis der „Kremstaler Eismacher in den Sorten Schokolade und Vanille sowie als Zitronensorbet bei BILLA und MERKUR. Weitere Milch- und Sorbeteisvariationen (Mohn, Weichsel, Kaffee, Joghurt und Erdbeere) werden noch im Mai die Tiefkühlregale von BILLA und MERKUR füllen. Die Kosten pro 500 ml Becher belaufen sich auf EUR 4,99,-. Der Einführungspreis beträgt EUR 3,99,-.

Über Ja! Natürlich

Ja! Natürlich feiert heuer sein 20 Jahre-Jubiläum. 1994 begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat 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 auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich, die mit Promotions mit Ja! Natürlich das ganze Jahr über feiern.

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

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