

PRESEINFORMATION

Wiener Neudorf, 17. November 2015

„Aus Bauernhand“: Ja! Natürlich lud zu Tafelspitz in fünf Gängen auf steirischen Bio-Bauernhof

Österreichs Bio-Marke Nummer Eins hat mit „Aus Bauernhand“ ein Format geschaffen, das die Regionen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärkt, sowie die Biobauern in den Mittelpunkt rückt. Unter dem Namen „Aus Bauernhand“ lud Ja! Natürlich deshalb am 14. November zu einer Neuinterpretation des Erntedankfestes ins steirische St. Oswald bei Plankenwarth. Christoph Fink, Koch der schwedischen Botschaft, überzeugte dabei mit einem Menü rund ums Bio-Jungrind.

„Aus Bauernhand“ – das ist die Bezeichnung für eine kulinarische Entdeckungsreise zu Ja! Natürlich-Biobauern, die quer über ganz Österreich verteilt sind. Bei dieser Entdeckungsreise geht es vor allem darum, die Biobauern, die das Rückgrat der Marke bilden, in den Mittelpunkt zu stellen, das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel zu stärken und im Sinne eines Erntedankfestes gemeinsam die fruchtbare Ernte, die qualitativ hochwertigen Bio-Lebensmittel und die langjährige Zusammenarbeit zu feiern. Ja! Natürlich veranstaltete unter dem Motto „Aus Bauernhand“ heuer Tafelrunden in vier unterschiedlichen Bundesländern bei Biobauern aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten. Die Veranstaltungen fanden getreu dem Motto jeweils direkt auf einem der zahlreichen Ja! Natürlich Bio-Bauernhöfe statt, wo in ungezwungener Atmosphäre ein gemeinsames Festmahl für etwa 40 geladene Gäste organisiert wurde. Die Premiere dieser Veranstaltungsreihe fand am 17. Oktober in Eugendorf im Salzburger Flachgau statt, fortgesetzt wurde sie in Niederösterreich und dem Burgenland. Das vorläufige Finale erreichte „Aus Bauernhand“ am 14. November im steirischen St. Oswald bei Plankenwarth, wo Christoph Fink, Koch der schwedischen Botschaft, einen „Tafelspitz in fünf Gängen“ auftischte.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Mit einem Willkommensdrink und Rindermark auf getoastetem Brot begrüßten Ja! Natürlich und die Gastgeber des Nachmittags, Familie Kupfer, die Gäste am Hof der Jungrind-Biobauern.

Die Gäste bekamen gleich zu Beginn einen guten Einblick in die Arbeit der Vollblut-Bauern, die auf ihren weitläufigen Weiden Bio-Jungrinder heranziehen und sich nebenbei auch noch um ihren ganz persönlichen Gemüsegarten kümmern, dessen Produkte in der hauseigenen Buschenschank aufgetischt werden. Nach einem kurzen Blick hinter die Kulissen des Bio-Bauernhofs und einem Spaziergang zu den Auslauflächen der Bio-Jungrinder nahm die Tischgesellschaft an einer langen, liebevoll dekorierten Tafel mitten im Hof der Bio-Bauern Platz. Christoph Fink, Koch der schwedischen Botschaft, kreierte vor Ort einen „Tafelspitz in fünf Gängen“, bei dem die Gäste sämtliche Komponenten eines klassischen Tafelspitz' in gemütlicher Atmosphäre genießen konnten. Als kleine Erinnerung an den kulinarisch außergewöhnlichen Nachmittag konnten die Gäste ein eigens für sie zubereitetes Kürbischutney mit nach Hause nehmen – selbstverständlich zubereitet aus besten Zutaten von Ja! Natürlich. „Wir freuen uns sehr, dass unsere kulinarische Entdeckungsreise in den Regionen so regen Anklang findet. Die Veranstaltungsreihe war für uns und unsere Gäste bislang ein großer Erfolg – wir blicken daher mit Spannung und Freude ins nächste Jahr, in dem wir diese Entdeckungsreise fortsetzen möchten“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Hintergrundinformationen: Leidenschaft und Fürsorge für und in biologischer Landwirtschaft als Weg zum Erfolg

Renate und Johann Kupfer entschieden sich vor 21 Jahren für die biologische und damit auch die nachhaltigste Form der Landwirtschaft – aus tiefster Überzeugung, damit einen wichtigen Beitrag für einen besseren Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt zu leisten.

Das Herzstück der Arbeit der Familie Kupfer sind die Bio-Jungrinder, die sie auf weitläufigen Weiden unter strengsten Bio-Richtlinien hält. Die Tiere wachsen im Herdenverband auf, Kälber bleiben – wie in der Natur üblich – bis sie ausgewachsen sind bei ihrer Mutter. Die Aufzucht im Familien- und Herdenverband mit genügend Auslauf – 365 Tage im Jahr – und Bio-Futter ist Renate und Johann Kupfer besonders wichtig. Denn nur dann können die Tiere ein artgemäßes Leben führen, das letztendlich auch Mensch und Umwelt gut tut.

Neben der Rinderaufzucht widmet sich vor allem Renate Kupfer einem weiteren Hobby: dem biologischen Gemüseanbau. Zahlreiche Gemüsesorten wachsen im Garten der Familie Kupfer, die unter anderem in der hauseigenen Buschenschank als schmackhafter Belag auf selbstgebackenem Brot landen.

Die beste Belohnung für die tägliche Arbeit der Bio-Bauern, ihre Leidenschaft und Fürsorge in der biologischen Landwirtschaft, ist die Natur selbst. Denn wenn alles wächst und gedeiht kann sich

Familie Kupfer jeden Tag aufs Neue sicher sein, mit der biologischen Landwirtschaft auf die richtige Zukunftsstrategie gesetzt zu haben.

Ein Video zu den Ja! Natürlich Bio-Weidejungrindern der Familie Kupfer finden Sie hier:

[Ja! Natürlich "Aus Bauernhand"](#)

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1): Ja! Natürlich Bio-Weidejungrind

Bild (2) v.l.n.r.: Johann und Renate Kupfer (Ja! Natürlich Bio-Bauern), Martina Hörner (Geschäftsführerin Ja! Natürlich), Matthias Felsner (Friendship.is)

Bild (3): Tischgesellschaft „Aus Bauernhand“

Bild (4): Kürbischutney, Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“

Credits: Friendship.is/Ian Ehm, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Über Ja! Natürlich

1994 – vor mehr als 20 Jahren – 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 seit einigen Jahren 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/>.

Rückfragehinweis:

Team Media Relations

REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43 2236 600 5265, E-Mail: mediarelations@rewe-group.at