

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 23. Mai 2016

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Menü von feinstem Bio-Spargel bei Marchegg

Österreichs Bio-Marke Nummer Eins hat mit „Aus Bauernhand“ im Vorjahr 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“ wird die kulinarische Entdeckungsreise 2016 fortgesetzt. Der erste Stopp führte nach Niederösterreich, wo am 21. Mai feinsten Bio-Spargel der Familie Brandenstein verkocht wurde.

„Aus Bauernhand“ – das ist auch 2016 wieder 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 veranstaltet unter dem Motto „Aus Bauernhand“ auch heuer wieder Tafelrunden in vier unterschiedlichen Bundesländern bei Biobauern aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten. Die Veranstaltungen finden 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 wird. Die Premiere dieser Veranstaltungsreihe 2016 fand am 21. Mai im niederösterreichischen Marchegg statt.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Mit einem Willkommensdrink hießen die Gastgeber, Familie Brandenstein und Ja! Natürlich, die Tisch-Gesellschaft, am Hof der Familie Brandenstein willkommen. Unter den Gästen waren unter anderem Landwirtschaftskammer-Präsident Hermann Schultes, Gernot Haupt, Bürgermeister von Marchegg und Otto Gasselich, Obmann von Bio Austria Niederösterreich sowie Carl Manzano, Nationalpark Direktor Donau-Auen. Gleich zu Beginn bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in die biologische Landwirtschaft der Vollblut-Bio-Bauern und durften auf dem Spargelfeld beim Spargelstechen gleich selbst aktiv werden. „Bio-Bauern wie die Familie Brandenstein sind für

Ja! Natürlich unerlässlich. Denn wer seine Landwirtschaft mit so viel Leidenschaft betreibt, bringt am Ende auch besonders wertvolle Lebensmittel hervor, die auf ganzer Linie überzeugen“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Hintergrundinformationen: Bio-Landwirtschaft braucht das richtige Bauchgefühl

Seit mittlerweile über 25 Jahren kultiviert die Familie Brandenstein Bio-Spargel in bester Qualität. Begonnen hat alles mit dem Bauchgefühl, sich gegen schnelle Spitzenerträge und für Nachhaltigkeit, höchste Qualität und Bodengesundheit zu entscheiden. Dieses Bauchgefühl ist heute für Markus Brandenstein und seine Familie zur Lebenseinstellung geworden. Der Vollblut Bio-Bauer liebt die Herausforderung – und davon gibt es beim Spargelanbau genug. Von Mitte April bis Mitte Juni muss unter größtem körperlichen Einsatz und mit viel Geschick beinahe täglich Spargel gestochen werden. Das liegt unter anderem daran, dass der Spargel an idealen Sonnentagen sehr schnell wächst, 10cm an einem Tag sind dabei keine Seltenheit. Bis zur Ernte des Spargels ist es allerdings ein langer Weg: die Wurzelstöcke werden ein Jahr herangezogen und dann gesetzt. Danach haben die Pflanzen zwei Jahre Zeit zu reifen und einen gesunden, robusten Wurzelstock aufzubauen. Erst nach diesen zwei Jahren wird der erste Spargel geerntet. Dabei werden sogenannte Dämme gezogen, die dafür sorgen, dass der Spargel die richtige Länge erhält und keine Triebe ans Tageslicht kommen, das den Spargel verfärben würde. Nach der Ernte wird der Bio-Spargel am hauseigenen Hof gewaschen, abgekühlt und sortiert, bevor er in den Regalen bei BILLA und MERKUR landet.

Vergangene Woche wurde das „saisonale Königsgemüse“, wie Markus Brandenstein es gerne nennt, in Marchegg geerntet und in mehreren kreativ-kulinarischen Gängen verkostet. Gemeinsam mit anderen Bio-Produkten wie Kohlrabi, Saibling, Rindermark oder Schweinerippchen tischte Edi Dimant, Koch des Wiener „Mochi“, vor den Augen der Gäste ein insgesamt fünfgängiges Menü auf, das ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet wurde. Getafelt wurde dabei an einem liebevoll dekorierten Tisch im zum „Speisesaal“ umfunktionierten Hof. „Wir freuen uns sehr, dass unsere kulinarische Entdeckungsreise in den Regionen so regen Anklang findet. Die Veranstaltungsreihe war bereits 2015 für uns und unsere Gäste ein großer Erfolg – und mit dem gelungenen Auftakt in Niederösterreich hoffen wir, diese Erfolgsreihe auch heuer fortsetzen zu können“, sagt Hörmer.

Video: <https://magazin.janatuertlich.at/spargelanbau-im-marchfeld-das-richtige-bauchgefuehl/>

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1) (v.l.n.r.): Martina Hörmer (Ja! Natürlich), Markus Brandenstein (Bio-Bauer)

Bild (2) (v.l.n.r.): Hermann Schultes (Präsident der Landwirtschaftskammer), Martina Hörmer (Ja! Natürlich), Markus Brandenstein (Bio-Bauer), Gernot Haupt (Bürgermeister Marchegg)

Bild (3): Tischgesellschaft „Aus Bauernhand“

Bild (4): Ja! Natürlich Bio-Spargel

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://magazin.janatuerlich.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