

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 12. September 2016

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Vom Streuobst zum Gourmet-Menü

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 Bio-Bauern in den Mittelpunkt rückt. Unter dem Namen „Aus Bauernhand“ wird die kulinarische Entdeckungsreise 2016 fortgesetzt. Nach den ersten Stopps in Niederösterreich und Oberösterreich lud Ja! Natürlich am 10. September nach St. Peter in der Au, wo Bio-Bauer Herbert Hochwallner Bio-Äpfel und Bio-Birnen für feinsten Apfel-Birnensaft von Ja! Natürlich kultiviert.

„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 Bio-Bauern, 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 fruchtreiche 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 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, fortgesetzt wurde sie in Oberösterreich und am vergangenen Samstag im niederösterreichischen St. Peter in der Au.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Mit einem fruchtigen Aperitif hießen die Gastgeber, Familie Hochwallner und Ja! Natürlich, die Tisch-Gesellschaft am Hof der Familie Hochwallner willkommen. Gleich zu Beginn bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in die biologische Landwirtschaft der Vollblut-Bio-Bauern, wanderten über Hügel vorbei an Wiesen zu verschiedensten Streuobstbäumen, aus deren Früchten Ja! Natürlich Säfte hergestellt werden. „Bio-Bauern wie die Familie Hochwallner sind für

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

Hintergrundinformationen: Feingefühl und Handarbeit im Einklang mit Natur, Kultur und Tradition

Herbert Hochwallner bewirtschaftet seinen Hof im niederösterreichischen St. Peter. Auf seinen Wiesen wachsen über 400 Obstbäume, die unter den strengen Kriterien der Bio-Landwirtschaft gepflegt werden und saftige Bio-Äpfel und Bio-Birnen für den Apfel-Birnensaft von Ja! Natürlich liefern. Der leidenschaftliche Bio-Bauer setzt aber nicht nur auf die Kultivierung moderner Sorten, sondern auch auf die Bewahrung alter Obstbäume wie den „Mostkosten“. Bereits vor 40 Jahren setzte sich Herbert Hochwallner für den Erhalt dieses Mostbaumes ein. Seine Äpfel und Birnen sind aufgrund ihrer Zusammensetzung von Bitter-, Süß- und Sauernoten geschmacklich besonders charakteristisch. Der hohe Säureanteil sorgt außerdem dafür, dass Most und Säfte ohne Zugabe von Konservierungsstoffen haltbar gemacht werden.

Viele der Bäume von Herbert Hochwallner stehen auf Wiesen und Weiden in Hanglagen. Das erschwert die Bearbeitung mit Maschinen und macht Handarbeit bereits bei der Ernte nötig. Feingefühl ist im Anschluss an die Ernte beim händischen Sortieren gefragt – denn für den unverwechselbaren Geschmack gelangt ausschließlich reifes und unbeschädigtes Obst in die Säfte von Ja! Natürlich.

Vergangene Woche wurden Äpfel und Birnen in verschiedenen Formen in kreativen und teils ungewöhnlichen Kombinationen gemeinsam mit anderen Bio-Produkten in insgesamt fünf kulinarischen Gängen verkostet. Emanuel Weyringer vom Restaurant Weyringer Wallersee kreierte ein exklusives Menü, 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 im vergangenen Jahr und auch heuer für uns und unsere Gäste bislang ein großer Erfolg. Daher blicken wir mit Spannung und Freude auf unseren nächsten Halt im Waldviertel, wo im Oktober noch ein letztes Mal in diesem Jahr unter freiem Himmel getafelt wird“, sagt Hörmer.

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild_01: Alois Seirlehner, Vizebürgermeister St. Peter an der Au, mit Andreas Steidl, Leiter Qualitätsmanagement Ja!

Natürlich und Herbert Hochwallner

Bild_02: Tischgesellschaft „Aus Bauernhand“

Bild_03: Tischgesellschaft „Aus Bauernhand“

Bild_04: Ja! Natürlich Apfelprodukte

Credits: Ian Ehm/friendship.is, 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, Konzernpressesprecherin und Leiterin Public 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