

PRESEINFORMATION

Wiener Neudorf, 28. Juni 2016

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Menü von Ziegenheumilch – aus Liebe zu Natur und Tier

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. Nach einem ersten Stopp in Niederösterreich lud Ja! Natürlich am 25. Juni nach Hirschbach im Mühlkreis, wo Bio-Bauer Klaus Wiesinger Ziegenheumilch von höchster Qualität produziert.

„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 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, fortgesetzt wurde sie am 25. Juni im oberösterreichischen Hirschbach im Mühlkreis.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Mit einem Willkommensdrink hießen die Gastgeber, Familie Wiesinger und Ja! Natürlich, die Tischgesellschaft am Hof der Familie Wiesinger willkommen. Unter den Gästen waren unter anderem Wolfgang Schartmüller, Bürgermeister von Hirschbach, Franz Waldenberger, Obmann von BIO AUSTRIA Oberösterreich und Josef Stöckl, Obmann des Ziegenzuchtverbandes. Gleich zu Beginn bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in die biologische Landwirtschaft der Vollblut-Bio-

Bauern, wanderten vorbei an Wiesen und Kräutergärten zu den Ziegen und durften sich selbst im Melken üben. „Bio-Bauern wie die Familie Wiesinger sind für Ja! Natürlich unerlässlich. Denn wer seine Landwirtschaft mit so viel Liebe, Leidenschaft, Mut und Ehrgeiz betreibt, bringt am Ende auch besonders wertvolle Lebensmittel hervor, die auf ganzer Linie überzeugen“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Hintergrundinformationen: Mit Mut und Ehrgeiz zu überzeugender Bio-Landwirtschaft

Im Jahr 2010 übernahm Klaus Wiesinger den Hof in Hirschbach im Mühlkreis von seinen Eltern und stellte von konventioneller Kuh- auf biologische Ziegenhaltung um. Eine große Portion Mut und Ehrgeiz verhalfen dem gelernten Fliesenleger zum Erfolg: Sein geballtes Wissen über Ziegen, Milch und Heu machten den Bio-Bauern zu einem der führenden Produzenten Oberösterreichs, heute steht er anderen Kollegen oft mit Rat und Tat zur Seite.

Mit vereinten Kräften bewirtschaften Klaus Wiesinger und seine Familie knapp über 19ha Grünfläche. Die Anzahl der „Familienmitglieder“, wie Wiesinger seine Milchziegen liebevoll nennt, hat sich über die vergangenen Jahre auf 134 gesteigert. Tag und Nacht haben sie die Möglichkeit, vom Stall ins Freie zu gehen und auf den saftigen, weitläufigen Wiesen zu grasen. Als Anstrengung sieht Klaus Wiesinger seinen Beruf nicht, im Stall zu stehen bezeichnet der Vollblut-Bauer als reinste Erholung und Berufung – aus Liebe zur Natur und den Tieren.

Diese Leidenschaft schmeckt man auch im Ja! Natürlich Ziegenfrischkäse und dem Ziegenheumilch Camembert, die aus seiner Ziegenmilch hergestellt werden. Beide Käsesorten werden in der Stiftskäserei Schlierbach sorgfältig gekäst. Der Frischkäse ist mild-aromatisch, eignet sich hervorragend als Brotaufstrich und wird als „Urform“ von Käse bezeichnet, da er nicht wie andere Käsesorten weiter reifen muss. Der Ja! Natürlich Ziegenheumilch Camembert wird mit Edelschimmel verfeinert und behält dabei sein mildes Ziegenaroma und eine zarte Champignon-Note. Beide Käsesorten gelten als köstliche Alternative zu Kuhmilchprodukten und sind darüber hinaus leichter verdaulich.

Vergangene Woche wurde die Ziegenheumilch gemeinsam mit anderen Bio-Produkten in insgesamt fünf kreativ-kulinarischen Gängen verkostet. Nikolaus Kölbl, Koch und Betreiber der Wiener Weinschenke, 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 Tirol, wo am 16. Juli das nächste Mal unter freiem Himmel getafelt wird“, sagt Hörner.

Video: <https://magazin.janatuerlich.at/ziegenheumilchbauer-wiesinger-morgenstund-hat-heu-im-mund/>

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1) (v.l.n.r.): Klaus Wiesinger (Bio-Bauer), Martina Hörner (Ja! Natürlich)

Bild (2) (v.l.n.r.): Franz Waldenberger (Bio Austria OÖ), Axel Fila (Ja! Natürlich), Klaus Wiesinger (Bio-Bauer), Martina Hörner (Ja! Natürlich), Josef Stöckl (Ziegenzuchtverband), Wolfgang Schartmüller (Bürgermeister Hirschbach), Günter Mann (Concept Fresh)

Bild (3): Ja! Natürlich Ziegenheumilch-Produkte

Bild (4): Tischgesellschaft „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://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