

## **PRESSEINFORMATION**

Wiener Neudorf, 2. Dezember 2016

### **Heimischer Bio-Karpfen von Ja! Natürlich: Das Beste für Ihr Weihnachtsmenü**

**Traditionell steigt die Nachfrage nach Karpfengerichten in Österreich vor allem kurz vor Weihnachten. Die besten heimischen Bio-Karpfen von Ja! Natürlich kommen auch heuer wieder aus dem Waldviertel, Österreichs größter Genuss- und Qualitätsregion. Hier hat die Fischwirtschaft bereits eine jahrhundertelange Tradition. Die Aufzucht der Bio-Karpfen erfolgt in naturgeschützten Teichen nach strengsten biologischen Richtlinien. Dazu gehören unter anderem ausschließlich natürliches und biologisches Futter und rund 20 Quadratmeter Freiraum für jeden einzelnen Karpfen.**

Seit 2006 gibt es Ja! Natürlich Bio-Karpfen. Sie stammen aus sechs unterschiedlichen Bio-Betrieben im Waldviertel, das Dank gemäßigtem Klima und der guten Wasserqualität bestens für die heimische Karpfenzucht geeignet ist. Dort werden sie auch geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet. Werden neue Fische für die Teiche benötigt, stammen sie immer aus der eigenen Nachzucht der jeweiligen Bio-Bauern.

#### **4 lange Jahre bis zum ausgewachsenen Karpfen**

Bis Bio-Karpfen zu Speisekarpfen herangewachsen sind, dauert es vier Jahre, die von intensiver Arbeit geprägt sind. Die Ja! Natürlich Bio-Karpfen wachsen in rund 20 naturgeschützten Teichen auf etwa 200 Hektar Teichfläche in Polykultur, also gemeinsam mit anderen Fischarten (Schleien, Zandern, Hechten, Moränen), auf. Die geringe Besatzdichte von einem Karpfen pro 20 Quadratmetern gilt als größte natürliche Krankheitsvorbeugung, sorgt damit für geringeren Parasitenbefall und erhöht die Wasserqualität.

Der Ja! Natürlich Bio-Karpfen ernährt sich überwiegend von natürlichem Futter wie Plankton, bei Bedarf (vor allem von Frühling bis Winter) wird Bio-Getreide zugefüttert. Dieses Bio-Getreide besteht hauptsächlich aus Roggen, Weizen oder Erbsen und wird vorwiegend in den jeweiligen Bio-Betrieben produziert. „Unser Bio-Karpfen leben in natürlichen Gewässern und haben genügend

Zeit und Freiraum, um zu Speisekarpfen heranzuwachsen. Anders als Meeresfische werden sie per Hand gefangen, das sorgt für einen stets gut kontrollierbaren Fischbestand in unseren Teichen und macht sich auch in der Qualität des Fleisches bemerkbar. Dank biologischer Aufzucht ist unser Bio-Karpfen eine wahre Delikatesse – und das nicht nur zu Weihnachten“, sagt Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

### **Steigende Nachfrage dank hoher Qualität**

Im Jahr 2006 wurden 15.000 Kilogramm vom Ja! Natürlich Bio-Karpfen verkauft, 2015 waren es bereits 80.000 Kilogramm. Aufgrund der stetigen Steigerung in der Nachfrage ist auch heuer wieder mit einem Anstieg der Verkaufszahlen zu rechnen. „Die Absatzzahlen des heimischen Bio-Karpfens steigen seit 10 Jahren kontinuierlich. Dass der Ja! Natürlich Bio-Karpfen so beliebt ist, freut uns sehr, denn das zeugt von besonders hoher Qualität dieses Produktes“, so Hörmer. Der Ja! Natürlich Bio-Karpfen ist jetzt bereits in allen MERKUR Filialen und ab 06. Dezember in ausgewählten BILLA Filialen als Filet und im Stück erhältlich.

Bildmaterial (Credit: Ja! Natürlich)

- Bilder vom Abfischen der Biokarpfen
- Knuspriger Karpfen auf Sellerie-Topinamburgemüse

#### **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](http://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](mailto:i.schurin@rewe-group.at)