

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 12. Juni 2017

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Gourmet-Brunch von der Blüte der Kochkunst

Vor mittlerweile drei Jahren rief Österreichs Bio-Marke Nummer Eins „Aus Bauernhand“ ins Leben. 2017 geht das beliebte Format, das das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärkt und die Bio-Bauern vor den Vorhang holt, in die nächste Runde. Der erste Stopp führte Ja! Natürlich und seine Gäste zur Familie Peck nach Wallern im Burgenland, wo am 10. Juni über die Grenzen von Regionalität diskutiert und auf höchstem Niveau gebruncht wurde. Der kulinarische Star der Gerichte: die Zucchiniblüte, eine wahre Delikatesse.

„Aus Bauernhand“ – das ist auch 2017 wieder die Bezeichnung für eine kulinarische Entdeckungsreise zu Ja! Natürlich-Biobauern, die über ganz Österreich verteilt sind und das Rückgrat der Marke bilden. Sie in den Mittelpunkt zu stellen, das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel zu stärken und die qualitativ hochwertigen Produkte und die langjährige Zusammenarbeit zu feiern, sind zentrale Elemente von „Aus Bauernhand“. Auch heuer veranstaltet Ja! Natürlich unter diesem Namen wieder Tafelrunden direkt auf den Höfen ausgewählter Ja! Natürlich Biobauern aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten. Etwa 40 geladene Gäste haben die Gelegenheit, Informationen zur Bio-Landwirtschaft aus erster Hand zu erhalten und ein Menü aus feinsten Zutaten zu genießen. Die Premiere der Veranstaltungsreihe 2017 fand am 10. Juni im burgenländischen Wallern statt, sie wurde außerdem um eine inhaltliche Diskussion über die Grenzen von Regionalität erweitert.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Zu Beginn hießen die Gastgeber, Familie Peck und Ja! Natürlich, die Tisch-Gesellschaft am Hof der Biobauern mit einem erfrischenden Drink willkommen. Nach der Begrüßung bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in die biologische Landwirtschaft der leidenschaftlichen Biobauern und schlenderten bei strahlendem Sonnenschein mit Blick über weitläufige Gemüesfelder zu den Zucchiniblüten-Feldern, die seit heuer für Ja! Natürlich in der sonnenreichen Region angebaut werden. „Bio-Bauern wie die Familie Peck sind für Ja! Natürlich unerlässlich. Denn wer seine Landwirtschaft mit so viel Überzeugung, Leidenschaft und Verantwortung für die Natur betreibt, bringt am Ende auch so besonders wertvolle und hochwertige Lebensmittel wie die

Zucchiniblüte hervor, die als Delikatesse auf ganzer Linie überzeugt“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Wirtschaften im Einklang mit der Natur: Eine Herzensangelegenheit

Heidi und Anton Peck bewirtschaften ihren Hof im burgenländischen Wallern. Auf ihren zwei Hektar großen Feldern wachsen hauptsächlich Zucchini, die sich in symmetrischen – und dank ihrer Blüten strahlend sonnengelben – Reihen über die weitläufigen Felder ziehen. Mit der Aussaat beginnen die Biobauern je nach Wetterlage im April oder Mai, von Juni bis längstens Mitte August können die geschmackvollen Früchte geerntet werden. Da der Fruchtwechsel beim Anbau von Zucchini eine große Rolle spielt, wechseln die Pflanzen von Jahr zu Jahr ihren Platz am Feld, frühestens jedes vierte oder fünfte Jahr sind sie wieder auf demselben Platz zu finden. Der Fruchtwechsel sorgt dafür, dass die Pflanzen jene Nährstoffe vorfinden, die sie am meisten benötigen, besser vor Schädlingsbefall geschützt sind und dass die Fruchtbarkeit des Bodens erhalten bleibt. Beim Anbau von Zucchini (-blüten) müssen Heidi und Anton Peck außerdem auf genügend Feuchtigkeit und Wärme achten, beides brauchen die Pflanzen nämlich, um ausreichend zu wachsen. Für natürliche Unterstützung des Wachstums sorgt der biologische Mist der hauseigenen Rinder. Da auch sonst keine synthetischen Dünger oder Spritzmittel verwendet werden, sind in den Feldern zahlreiche Kleintiere wie Eidechsen und Käfer zu finden, die als natürliche Mittel zur Schädlingsbekämpfung dienen.

Neben den Zucchini und Zucchiniblüten bauen die engagierten Biobauern auch Wein und Getreide an, nebenbei führen sie eine Rinderhaltung. Heidi und Anton Peck wirtschaften stets mit größter Umsicht und im Einklang mit der Natur – denn das ist für sie, wie sie sagen, eine absolute Herzensangelegenheit.

Dass den Biobauern das Wohl der Natur und der Tiere am Herzen liegt, merkt man an der Qualität ihrer Produkte. Vergangene Woche kreierte Anna Abermann, Bio-Unternehmerin und Testimonial der Ja! Natürlich Frühstückspension¹, verschiedenste Gerichte rund um die Zucchiniblüte für einen ausgiebigen Brunch, der ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet wurde.

Welche Grenzen hat Regionalität?

Der Brunch am Hof der Familie Peck wurde durch eine Diskussion über die Grenzen der Regionalität angereichert. Andreas Steidl (Geschäftsführer und Leiter des Qualitätsmanagements bei Ja! Natürlich), Simone Rongitsch (Initiatorin des Karls Garten), Josef Peck (Geschäftsführer

¹ <https://fruehstueckspension.at/>

der Seewinkler Sonnengemüse Vertriebsgesellschaft), Daniela Auer (Eigentümerin des bio-zertifizierten Gartenbau Auer) und Katharina Seiser (Kochbuch-Autorin und Journalistin) brachten unterschiedliche Sichtweisen in die Gespräche ein. Einig waren sich die Experten darin, dass Regionalität auch in Österreich eine immer größer werdende Rolle spielt. Sie steht in engem Zusammenhang mit der Saisonalität der Produkte, die durch moderne Anbaumethoden in Glashäusern zum Teil deutlich verlängert werden kann. Saisonen von Obst und Gemüse zu verlängern, liegt vor allem am Wunsch der Konsumenten, bestimmte Lebensmittel möglichst lange genießen zu wollen. Um für eine gute Qualität der Produkte zu sorgen, sind aber nicht nur Regionalität und Saisonalität, sondern vor allem die richtige Auswahl der Landwirte von Bedeutung. Denn selbst das beste Produkt wächst nur dort besonders gut, wo es auf die besten Voraussetzungen der Natur trifft. Den Experten zufolge entsteht das richtige Verständnis über die Grenzen von Regionalität und Saisonalität vor allem durch gezielte Informationsweitergabe an die Konsumenten. Denn nur mit ausreichender Information und Aufklärung können Konsumenten Kaufentscheidungen treffen, die Mensch, Tier und Umwelt gleichermaßen in den Fokus stellen. „Wir freuen uns sehr, dass die Verbindung zwischen kulinarischer Entdeckungsreise und informativer Gesprächsrunde so gut gelungen ist und so regen Anklang in der Region gefunden hat. Mit diesem gelungenen Auftakt in Wallern blicken wir voll Freude auf unsere nächsten Stopps in diesem Jahr“, sagt Hörmer abschließend.

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1): Ja! Natürlich Zucchini Blüten

Bild (2): Gefüllte Ja! Natürlich Zucchini Blüten

Bild (3): Ernte der Ja! Natürlich Zucchini Blüten

Bild (4) (v.l.n.r.): Martina Hörner (Ja! Natürlich Geschäftsführerin), Heidi Peck (Bio-Bäuerin)

Bild (5): Tischgesellschaft „Aus Bauernhand“

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, Leitung Unternehmenskommunikation und Konzernpressesprecherin
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