

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 6. April 2011

Ja! Natürlich: Innovationsmotor der Bio-Branche auf Erfolgskurs

Nach einem erfolgreichen Jahr 2010 setzt die unangefochtene Nummer 1 am Biomarkt auch 2011 zu neuen Höhenflügen an. Mit zahlreichen Innovationen in den Bereichen Regionalität, Ernährung, Genuss und neue Lebenswelten unterstreicht Ja! Natürlich seine „Bionier“-Rolle. Eine ganz besondere Produktneuheit stellen die Wildkräuter und essbare Balkonblumen des Bio-Gartensortiments dar.

Ja! Natürlich ist seit 17 Jahren Wegbereiter in der österreichischen Bio-Landwirtschaft und hat einen wesentlichen Teil dazu beigetragen, gesunde, biologische Ernährung für alle leicht erreichbar und erschwinglich zu machen. Mittlerweile sind 19,5 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Österreich Bio und damit ist Österreich nach wie vor Bio-Musterland und europäischer Spitzenreiter, wie der Ende März präsentierte 5. Lebensmittelbereich des Lebensministeriums bestätigt. „Dass diese Qualität in der Landwirtschaft für uns und auch für die uns nachfolgenden Generationen gewährleistet ist, dafür sorgen mehr als 7.000 Bio-Bauern und rund 160 Partnerbetriebe – für die Ja! Natürlich sowohl ein verlässlicher Partner, als auch eine wichtige Abnahmequelle ist“, erklärt Mag. Werner Wutscher, Vorstand der REWE International AG.

Ja! Natürlich: Erfolgreiches 2010, vielversprechendes 2011

Ja! Natürlich blickt auf ein sehr erfolgreiches Jahr 2010 zurück und konnte seine Position als erfolgreichste Bio-Marke Österreichs bestätigen und ausbauen. Mit einem Gesamtumsatz von EUR 290 Mio. im vergangenen Jahr – mit mittlerweile rund 1.100 Produkten – konnte ein Plus von 7 Prozent im Vergleich zum Vorjahr erzielt werden. Besonders erfreulich: bei einem generellen Bio-Anteil am Gesamtmarkt von ca. 7 Prozent lag der Anteil von Ja! Natürlich Produkten in den Warengruppen, in denen die Marke vertreten ist, zwischen 12 und 13 Prozent. Dabei stehen bei den Ja! Natürlich KundInnen nicht nur die gängigen Lebensmittel wie Milch, Brot, Obst, Gemüse und Eier hoch im Kurs, sondern auch andere Warengruppen wie Essig, Öle, Mehl und Getränke wachsen stetig und erreichen sogar Marktanteile von bis zu 30 Prozent. Den

größten Umsatzschub gab es im Vorjahr im Fleisch- und Wurstbereich, gefolgt von Brot und Gebäck, sowie im Fischbereich und in der Warengruppe Obst und Gemüse.

Insbesondere im Fleischbereich hat sich Ja! Natürlich eine Alleinstellung im Markt erarbeitet, denn durch die erstklassige Bioqualität, die Breite des Angebotes – Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Gans, Truthahn und vieles mehr – und die ansprechende Präsentation in den Filialen ist Ja! Natürlich die beste Antwort auf Lebensmittelskandale. Ein voller Erfolg waren im vergangenen Jahr auch die neuen Gartenprodukte, die von den KonsumentInnen freudig angenommen wurden.

2011: Produktinnovationen als Wachstumsmotor

„Als Pionier der Bio Branche freuen wir uns über unseren Erfolg, setzen uns aber gleichzeitig immer neue Ziele und fordern uns immer wieder selbst heraus, damit wir nicht nur Marktführer sind und bleiben, sondern damit wir unserer Rolle als Innovationsmotor der Bio-Branche gerecht werden“, blickt Mag. Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich in ein innovationsreiches Jahr. „In diesem Jahr wird unsere Innovationskraft wieder in vielen Produkt- und Lebensbereichen – bei der Regionalität, der Ernährung, dem Genuss und den neuen Lebenswelten – spürbar sein“, so Hörmer. Im Bereich ‚Regionalität‘ präsentiert Ja! Natürlich heuer zum Beispiel die neue Sirupsorte Ribisel, dessen Zutaten – wie auch die der anderen Ja! Natürlich Sirupe – zu 100 Prozent aus Österreich stammen. Im Bereich ‚Ernährung‘ wird die Ziegenmilchrange weiter ausgebaut, da sich diese gesunde, bekömmliche Alternative zu Kuhmilch steigender Beliebtheit erfreut. Das neue, cremige Ja! Natürlich Ziegenjoghurt und die portionierten Ziegenkäsescheiben werden aber nicht nur KonsumentInnen mit Kuhmilchintoleranz überzeugen. Und für einen genussreichen Sommer wird die erfolgreiche Sommerfrisch Joghurt-Edition des vergangenen Jahres um die Geschmackssorte „Bananensplit“ erweitert.

Neues aus dem Bio-Gartensortiment: Wildkräuter und essbare Balkonblumen

Bestes Beispiel für erfolgreiche Produktinnovationen aus dem Bereich ‚*Neue Lebenswelten*‘ ist das 2010 eingeführte Ja! Natürlich Gartensortiment, das heuer konsequent ausgebaut wird. Es reicht von Bio-Raritätensamen, über biologische Mittel zum Schutz und Stärkung der Pflanzen oder Bio-Erde, bis hin zu den verschiedensten Bio-Jungpflanzen wie Salaten, Gemüsen, Beeren und vielem mehr. Eine ganz besondere Neuigkeit stellen heuer die Wildkräuter und essbaren Balkonblumen dar. Zum Wildkräutersortiment zählen Brunnenkresse, Löwenzahn, Pimpernelle, Borretsch, Sauerampfer, Ysop, Kamille, Weinraute, Perilla ‚rote Sorte‘, Portulak, Beifuß, Spitz-

wegerich und die Taubnessel. Das Sortiment der essbaren Ja! Natürlich Balkonblumen umfasst Ringelblumen, Kapuzinerkresse, Orangentages, Duftpelargonie, Begonie, Erdbeerminze, Dahlie und das Hornveilchen. Bei BILLA, MERKUR, ADEG und Sutterlüty sind die Ja! Natürlich Wildpflanzen ab sofort und die essbaren Balkonblumen ab dem 9. Mai erhältlich.

Einblicke in die kulinarische Vielfalt der Wildkräuter und essbaren Balkonblumen

Das gesamte Sortiment der Wildkräuter und essbaren Balkonblumen eignet sich zum Verzehr und regt zu kreativen, kulinarischen Kreationen an. Die jungen Blätter des Portulak schmecken etwa leicht säuerlich, salzig und nussartig und können als Salat zubereitet oder gekocht als Gemüse genossen werden. Die Blütenknospen können ähnlich wie Kapern genutzt werden. Die Blüten und Blätter vom Borretsch andererseits haben einen gurkenähnlichen, erfrischenden Geschmack. Sie eignen sich sehr gut zum Aromatisieren von kalten Getränken. Feingehackt benutzt man die jungen Blätter als Würze für Obstsalate und Gemüse. Die dekorative sternförmige Blüte wird zum Dekorieren von Drinks, Salaten und andere Gerichten verwendet. In Eiswürfeln oder kandiert sehen die Blüten besonders attraktiv aus. Die Blütenblätter der Duftpelargonie haben einen zitronigen Geschmack und eignen sich gekocht für Sirup, Kuchen, süße Quiches, Kleingebäck, und zum Aromatisieren von Desserts. Jede einzelne Pflanze bietet unzählige Einsatzmöglichkeiten.

Rückfragehinweis:

Mag. Corinna Tinkler, Pressesprecherin und Leiterin Unternehmenskommunikation
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5262, E-Mail: c.tinkler@rewe-group.at