

Warum Ja! Natürlich Brot und Gebäck so gut ist

Ja! Natürlich ist Österreichs größte Bio-Marke und steht seit 10 Jahren für beste Bio-Qualität. Die Kontrollen sind häufiger und strenger, als vom Gesetz vorgesehen.

Unabhängige, staatlich autorisierte Prüfstellen garantieren reine, gentechnikfreie Bio-Qualität und Transparenz vom Bio-Bauernhof bis ins Regal.

Keine chemisch-synthetischen Dünge- oder Pflanzenschutzmittel.

Laborkontrollen auf Pestizidfreiheit.

In Brot und Gebäck von Ja! Natürlich stecken gebündelte Energie und Vitalität: Voraussetzung dafür sind gesunde, speicherfähige Böden, die im Wechsel der Jahreszeiten und im Einklang mit der Natur bewirtschaftet werden. Diese sorgsame Pflege stärkt die Urkraft des Bodens und erhält dessen natürliche Nährstoffe.

Traditionelle Verarbeitung und Herstellung.

Bester Geschmack ohne Zusatz von chemischen Aromen, Geschmacksverstärkern oder anderen künstlichen Zusätzen.



Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ja! Natürlich Servicetelefon: 0 22 36 / 600 69 50
www.janaturlich.at

Exklusiv bei



Mehr vom
Leben haben.



Ja! Natürlich Bio-Brot und -Gebäck
Gesunde Ernährung, die schmeckt





Gesund ist, was biologisch im Einklang mit der Natur gewachsen ist

Für die „richtige“ Ernährung gibt es eine erstaunlich einfache Formel: Gut tut, was schmeckt – entscheidend ist eine ausgewogene Zusammensetzung und natürlich die Qualität der Lebensmittel. Was biologisch im Einklang mit der Natur gewachsen ist, fördert in vernünftigen Maßen genossen auch die Gesundheit und das Wohlbefinden. Eine wichtige Rolle für ausgewogene Ernährung spielt frisches Bio-Brot und -Gebäck, das jeden Tag auf dem Speiseplan stehen sollte. Gerade bei Grundnahrungsmitteln lohnt es sich, auf eine sorgfältige Herstellung zu achten. Das köstlich frische Brot und Gebäck von Ja! Natürlich stammt aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und enthält besonders viele Nährstoffe und Vitamine, die dem Körper täglich geben, was er braucht.

Für beste Bio-Qualität garantiert Ja! Natürlich mit dem strengsten Bio-Kontrollsystem des Landes. Vom Saatgut bis in die Backstube wird mehrfach die Einhaltung der Bio-Richtlinien überprüft. Auch die Frische und der Geschmack der Bio-Produkte wird von Ja! Natürlich laufend kontrolliert.

Vom Feld in die Backstube

Beste, kontrollierte Bio-Qualität von unseren Bauern

Das Korn für das Bio-Brot und -Gebäck von Ja! Natürlich stammt aus dem Waldviertel, dem Weinviertel und dem Burgenland. Seit vielen Jahren arbeitet Österreichs Bio-Marke Nummer 1 hier mit den heimischen Bio-Bauern zusammen und unterstützt sie durch Förderungen und Abnahmegarantien bei ihrer verantwortungsvollen und aufwändigen Arbeit. Sie sorgen aktiv für den Schutz der Umwelt und erhalten die Böden durch biologische Bewirtschaftung gesund und nährstoffreich.



Ja! Natürlich Bio-Brot und Gebäck ist frei von Chemie und Gentechnik

Bio-Roggen, -Weizen und -Dinkel für Ja! Natürlich Bio-Brot und -Gebäck werden ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Düngemittel und Spritzmittel gezogen. Sie sind in der Biolandwirtschaft ebenso streng verboten wie der Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut (lt. EU-Bio-Verordnung). Wichtig für beste Bio-Qualität ist auch die Reifung des Getreides. Es wird erst geerntet, wenn die Ähren goldgelb sind und das Korn seinen vollen Geschmack und die optimale Nährstoffdichte entwickelt hat.

Sorgfältige Verarbeitung von der Mühle bis in die Backstube

Nach der Ernte gelangt das Bio-Getreide für das Ja! Natürlich Bio-Brot und -Gebäck direkt in die Mühlen. Sorgfältige Lagerung und Reinigung schützen vor Schädlingsbefall. Das Korn wird nach alter Tradition und mit modernstem müllereitechnischem Wissen schonend vermahlen. So bleiben alle Nährstoffe, so wie hochwertiges Eiweiß, die Vitamine der B-Gruppe und zahlreiche Mineralstoffe im Mehl erhalten.



Der reine Geschmack der Natur – bei Merkur, Europas größtem Bio-Bäcker

Aus bestem Bio-Mehl und feinsten biologischen Zutaten wird täglich ofenfrisch eine große Auswahl an knusprigem Bio-Brot und reschem Bio-Gebäck in den Merkur Backshops angeboten.

Die knackigen Köstlichkeiten sind völlig frei von chemischen Aromen, Geschmacksverstärkern oder anderen künstlichen Zusätzen. Ihr herzhafter Geschmack kommt nur aus der reinen Natur. Volles Korn, Hefe, Natursauerteig, Kürbiskerne, Sonnenblumenöl und -kerne, Gewürze, Hafer- und Weizenflocken, Sesam, Leinsamen, Sojaschrot und Mohn – all diese Zutaten aus biologischer Landwirtschaft werden zu den vielfältigsten Sorten Ja! Natürlich Gebäck und Brot verbacken. Für ofenfrisches Gebäck werden bei Merkur Teiglinge mit viel Fingerspitzengefühl in modernsten Öfen knusprig-goldbraun gebacken.

Natursauerteig und Hefe sind biologische Backtriebmittel, die den Teig lockern und aufgehen lassen. Dadurch kann Brot und Gebäck die Feuchtigkeit besser speichern, die Backwaren von Ja! Natürlich bleiben somit länger frisch.



Brot und gesunde Ernährung

Das Plus an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen: Bio-Brot von Ja! Natürlich liefert Kraft und Energie für den ganzen Tag

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist Bio-Brot und -Gebäck besonders vielseitig und wertvoll. Es ist Lieferant wichtiger Nährstoffe, hat wenig Fett und spielt vor allem bei der Versorgung des Körpers mit komplexen Kohlenhydraten, Ballaststoffen, pflanzlichem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen eine Rolle. Der Vorteil von Bio ist auch hier deutlich: Getreide aus biologischem Anbau hat im Vergleich zu Korn aus konventioneller Landwirtschaft einen höheren Anteil an Vitalstoffen und ist nicht mit Pestizidrückständen belastet. Jede Getreideart und jede Verarbeitungsweise hat ihre Besonderheiten: So ist Vollkornmehl besonders reich an Vitamin B1 (Thiamin). Roggen und Weizen haben einen hohen Vitamin B2 (Riboflavin)-Anteil. Bei Roggenmehl ist der Gehalt an Ballaststoffen überdurchschnittlich hoch. Die Mineralien Magnesium, Kalzium, Phosphor und Eisen sind in allen Getreideprodukten enthalten.

Auch als Energiespeicher eignen sich die Bio-Köstlichkeiten aus dem Brotkörberl besonders gut. Wer Brot vernünftig kombiniert, kann Heißhungerattacken vermeiden. Die im Brot und Gebäck enthaltenen komplexen Kohlenhydrate machen lange satt und halten die Leistungskurve konstant, ohne den Körper unnötig zu belasten. Zusätzlich kurbeln die im Bio-Getreide enthaltenen Ballaststoffe die Verdauung an und helfen, den Körper fit zu halten.



Eine kleine Auswahl aus dem Ja! Natürlich Sortiment bei Merkur

Vielfalt von Ja! Natürlich: Jeden Tag ein anderes, duftendes Brotkörberl

Bei all den Fakten nicht zu vergessen ist die gute Laune, die ein duftendes Brotkörberl verbreitet. Hier sorgt Ja! Natürlich täglich für ofenfrische Abwechslung: resches, weißes und saftiges, dunkles Gebäck sowie viele Sorten an Bio-Brotten stehen zur Auswahl.



Ja! Bierweckerl

Würzig-saftiges Weckerl,
mit Salz und Kümmel bestreut

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Sauerteig, Bio-Hefe, Bio-Backhilfsmittel, Salz, Bio-Brotgewürz



Ja! Semmel

Der Klassiker ist außen wunderbar
knusprig und innen flaumig weich.

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Hefe, Salz, Bio-Backmittel (Quarkermehl), Bio-Pflanzenöl



Ja! Kornspitz

ballaststoffreich

Der herzhaft-kraftige Kornspitz hat eine
weiche Krume, mit verschiedenen Körnern.

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Weizenschrot, Bio-Roggenschrot, Bio-Hefe, Speisesalz, Bio-Weizenkleie, Bio-Sojaschrot, Bio-Weizeneiweiß, Bio-Leinsamen, Bio-Roggenmalzmehl, Bio-Roggenmalz, Bio-Sojamehl, Quarkermehl, Bio-Gewürze



Ja! Salztangerl

Hellbraun gebacken, resch,
mit Salz und Kümmel bestreut

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Hefe, Salz, Bio-Backmittel (Quarkermehl), Bio-Pflanzenöl



Ja! Weißes Baguette

Außen schön knusprig und
innen wunderbar weich

Zutaten: Bio Weizenmehl, Wasser, Bio-Hefe, Salz, Bio-Pflanzenöl (Quarkermehl), Bio-Backmittel



Ja! Kornbaguette

ballaststoffreich

Französisches Baguette mit kernigem Biss

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Weizenschrot, Bio-Roggenschrot, Bio-Hefe, Speisesalz, Bio-Weizenkleie, Bio-Sonnenblumenöl, Bio-Sesam, Bio-Leinsamen, Bio-Sojaschrot, Bio-Roggensauerteig, Bio-Sojamehl, Bio-Weizeneiweiß, Quarkermehl, Bio-Gewürze



ballaststoffreich

Ja! Grahamweckerl

Goldbraun und mild im Geschmack

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Weizenschrot 21 %, Bio-Hefe, Bio-Backmittel (Quarkernmehl), Bio-Pflanzenöl, getrockneter Bio-Sauerteig



Ja! Sonnenecke

Saftiges Weckerl mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Roggenmehl, Wasser, Bio-Sonnenblumenkerne (11 %), Bio-Hefe, Bio-Leinsamen (3 %), Bio-Backmittel (Quarkernmehl, Säuerungsmittel Milchsäure), Salz, Bio-Pflanzenöl, Bio-Apfelessig, Bio-Gewürze



Ja! Kürbiskernlaibchen

Frisch bestreut mit Bio-Kürbiskernen, feinsporige Krume mit Kürbiskernen und -stücken

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Roggenmehl, Wasser, Bio-Kürbiskerne (8,5%), Bio-Hefe, Bio-Leinsamen (3%), Bio-Backmittel (Quarkernmehl, Säuerungsmittel Milchsäure), Salz, Bio-Pflanzenöl, Bio-Gewürze, Bio-Apfelessig



Ja! Wachauer

Goldbraun gebacken, feinporige Krume mit Kümmel verfeinert

Zutaten: Bio-Mehle (Weizen, Roggen), Wasser, Bio-Backmittel (Säuerungsmittel Milchsäure, Quarkernmehl), Bio-Hefe, Bio-Kümmel, Salz



Ja! Partysandwich

Weißbrotwecken mit weicher Kruste und flaumigem Kern

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Bio-Hefe, Bio-Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel Milchsäure



ballaststoffreich

Ja! Kornsandwich

Durch die Bestreuung saftig-kräftig im Geschmack

Zutaten: Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Weizengrahamschrot 6,6%, Bio-Roggenschrot 4,4%, Bio-Sesam 3,6 %, Bio-Sonnenblumenkerne gehackt 3,6 %, Speisesalz, Bio-Hefe, Bio-Roggenmehl



ballaststoffreich

Ja! Dinkel Pur Brot

Mit Dinkel-Grahamschrot bestreut, nussiger Geschmack

Zutaten: Bio-Dinkelmehl, Wasser, Bio-Backmittel (Säuerungsmittel Milchsäure, Quarkernmehl), Bio-Hefe, Salz



ballaststoffreich

Ja! Volles Brot

Ballaststoffreiches Vollkorn-Kastenbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

Zutaten: Bio-Roggenvollmehl, Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Leinsamen, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Roggenmalz, Bio-Hefe





Ja! Bergsteigerbrot

Bemehlte, knusprig gebackene Oberfläche, hoher Anteil an Körnern.

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Bio-Sojaschrot, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Kürbiskerne, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Hefe



Ja! Roggen Pur Brot

Kräftig braune Kruste, innen ist es saftig und locker. Nur aus Roggen zubereitet und daher geeignet für Weizenallergiker.

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Hefe



Ja! Mischbrot

Der delikate Klassiker unter den Broten. Ob fürs Frühstück, für zwischendurch oder für eine Jause – das Mischbrot ist immer ein schmackhafter Begleiter.

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Hefe



Ja! Frankenbrot

Knusprige, leicht bemehlte Rinde, hoher Roggenanteil, daher lange haltbar

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Hefe



Ja! Sonnenblumenbrot

Saftiges Roggenmischbrot mit ganzen Sonnenblumenkernen.

Zutaten: Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Bio-Sonnenblumenkerne, Säuerungsmittel Milchsäure, Salz, Bio-Hefe



Ja! Vollkornbrot

ballaststoffreich

Brot aus fein vermahlenem Vollkornmehl mit vielen wichtigen Inhaltsstoffen.

Zutaten: Bio-Roggenvollkornmehl, Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Wasser, Bio-Roggennatursauerteig, Salz, Bio-Hefe



Tipp: Brot richtig lagern

Richtig gelagert bleibt dunkles Brot bis zu fünf Tage lang frisch und aromatisch. Ideal zur Aufbewahrung:

Ein Brotkasten oder ein luftdurchlässiger Behälter, damit das Brot atmen kann. Eine gründliche Reinigung dieser Behälter z.B. mit Essigwasser beugt Schimmelbildung vor.

Achtung: Im Kühlschrank verliert Brot und Gebäck rasch seinen Geschmack.