



*aus biologischer
Landwirtschaft*

BIONIERE

seit 15 Jahren





Österreich ist ein Land
der Bio-Bauern

Seit 15 Jahren steht Ja! Natürlich für das Beste aus biologischer Landwirtschaft. So lange gibt es die größte Bio-Marke Österreichs bereits, so lange setzt Ja! Natürlich die Standards was biologische Lebensmittel betrifft.

Der Beginn

Angefangen hat alles mit dem Wunsch, biologische Lebensmittel von höchster Qualität im Supermarkt anbieten zu können, um sie für jedermann leicht erreichbar und erschwinglich zu machen. Der erfolgreiche Start mit 30 authentischen, unverfälschten Produkten aus den Bereichen Milch, Obst und Gemüse gab uns Recht: Bio wurde nicht mehr länger mit Gesundheitsandalen und Jutesäcken assoziiert. Der Genuss mit gutem Gewissen rückte in den Vordergrund, Bio wurde salonfähig.

Unsere Bio-Bäuerinnen und Bauern

Ohne verlässliche Partnerschaft mit unseren Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern wäre dieser Erfolg jedoch nicht möglich gewesen. Bäuerinnen und Bauern, die seit 15 Jahren auf leicht lösliche Mineralstoffdünger und chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel verzichten, künstliche Aromen und Farbstoffe verpönen und Gentechnik strikt ablehnen. Bäuerinnen und Bauern, die seit 15 Jahren „Bio“ sind und es die nächsten 15 Jahre sein werden.

Auf den kommenden Seiten zeigen wir, warum wir bereits seit 15 Jahren die „Besten in Bio“ sind, warum darauf Verlass ist, dass garantiert „Bio“ drinnen ist, wo Ja! Natürlich drauf steht, und was die nächsten 15 Jahre bringen werden.

Ja! Natürlich wünscht viel Spaß beim Lesen und Genießen!

Wofür steht Ja! Natürlich?

Was bedeutet Bio eigentlich?

„Bio“ ist die Abkürzung für „biologisch“ und steht als Überbegriff für biologische Landwirtschaft. Das bedeutet kein Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdüngern, keine Gentechnik, artgerechte Tierhaltung und Schutz der Umwelt. Auch die strenge Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und Rohstoffen wird mit dem Prädikat „Bio“ verbunden.

Bereits seit 1994 steht Ja! Natürlich für das Beste aus biologischer Landwirtschaft und das heißt:

Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt, also wirtschaften im Einklang mit der Natur getragen vom Gedanken der Nachhaltigkeit. Durch schonenden Umgang mit der natürlichen Umgebung werden

Kultur- und Landschaftsräume gepflegt und vor allem erhalten. Dies fördert die Artenvielfalt und den Klimaschutz, damit auch nachfolgende Generationen die natürlichen Ressourcen nutzen können.

Regionalität, das heißt unsere Lebensmittel werden dort produziert, wo sie möglichst unbelastet von externen Einflüssen sind und wo das notwendige Wissen über ihre Weiterverarbeitung besteht. Das bringt Ihnen ein Maximum an Frische und schont das Klima durch die kurzen Transportwege.

Langfristige Partnerschaften mit Bio-Bauern sind der erste Schritt zu bester Bio-Qualität und Nachhaltigkeit. Am Beginn jedes Ja! Natürlich Produktes steht die Suche nach

einem geeigneten Partner, der die strengen Auflagen erfüllen kann. Heute arbeiten wir bereits mit 7.000 Bio-Bauern und rund 80 ausgewählten Partnerbetrieben zusammen.

Transparenz, weil unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern nichts zu verbergen haben. Wir geben den produzierenden Betrieb auf unseren Produkten an, damit Sie wissen, woher Ihre Bio-Produkte kommen und sicher sein können, dass nur dort Ja! Natürlich draufsteht, wo auch „Bio“ drinnen ist. Höchste Qualität sichern unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern sowie regelmäßige Kontrollen von staatlich autorisierten Kontrollstellen, strenger und häufiger als vom Gesetz vorgeschrieben. Auch im Ausland wird zu-

sätzlich von österreichischen Kontrollinstanzen geprüft.

Innovationsgeist trägt unser Engagement, angefangen von der Produktentwicklung über die Verpackungsgestaltung bis zur Suche nach Kooperationspartnern. Der **sozialen Verantwortung** sind wir uns bewusst, vor allem hinsichtlich der Ernährung unserer Kinder. Durch umfassendes Engagement in diesem Bereich fördern wir eine unbeschwernte Kindheit in Gesundheit und Lebensfreude.

Und was haben Sie davon? Jeden Tag herrliche Bio-Produkte mit bestem, natürlichem Geschmack, die ein echtes Genusserebnis bieten!



Die Ja! Natürlich Qualitätsregionen

Aus der Karte ist ersichtlich, dass die Bio-Lebensmittel von Ja! Natürlich fast im ganzen Land ihre Wurzeln haben.

Rund 80% unserer 1.000 Ja! Natürlich Produkte stammen aus heimischer, österreichischer Bio-Produktion. Die restlichen 20% beziehen wir von ausgewählten Partnern im Ausland und zwar dann, wenn die Produkte in Österreich nicht heimisch sind und in unserem Klima nicht wachsen. Hier nutzen wir das Know-how ausländischer Partner.

Aufgrund unterschiedlicher Anforderungen der Lebensmittel an Klima und Bodenbeschaffenheit, haben sich traditionell regionale Schwerpunkte in der Lebensmittelherstellung gebildet. Ja! Natürlich hat sie zu sieben Qualitätsregionen zusammengefasst:



Im **Seewinkel**, östlich des Neusiedler Sees, fühlen sich Paradieser, Topf- und Schnittkräuter und Wein besonders wohl.

Im **Waldviertel**, mit dem man oft „Wald“ und „kalt“ verbindet, finden wir eine ungeahnte Vielfalt bester Bio-Lebensmittel, wie Erdäpfel, Mehl, Urgetreideweizen, aber auch Fleisch vom Freilandschwein.

Aus dem **Oststeirischen Hügelland** kommen unsere insgesamt 14 Apfelsorten zu ebenso wie unsere Kürbiskerne und das Kürbiskernöl.

Im **Traunviertel**, dem südöstlichen Viertel Oberösterreichs, legen unsere Bio-Hennen die guten Ja! Natürlich Eier. Auch der Münsterkäse kommt aus dem Traunviertel.

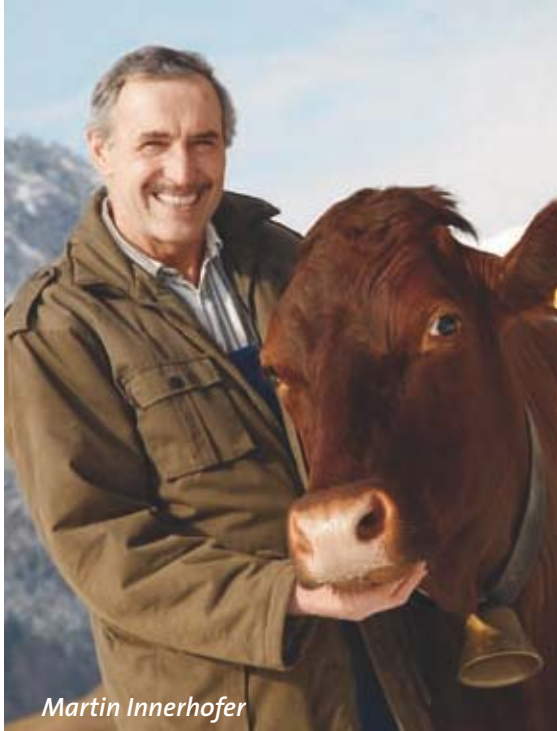
Der **Nationalpark Hohe Tauern**, der größte Nationalpark Österreichs, ist mit seinen Almen prädestiniert für die Milcherzeugung und damit auch für die Ja! Natürlich Milchproduktion die wichtigste Region.

Das **Weinviertel**, hat sehr viel Bio-Gemüse zu bieten – unter anderem Karotten, Fenchel und unser Tiefkühlgemüse kommt aus dem Weinviertel.

Und schließlich das **Lavanttal**, auch das Paradies Kärntens genannt. Im östlichen Teil des Landes gedeihen Apfelbäume, und auch Bio-Hühner fühlen sich wohl.

Urlaub in der Region

In Kooperation mit dem Nationalpark Hohe Tauern und dem Waldviertel Tourismus bieten wir Ihnen Ja! Natürlich Urlaubspakete am Bio-Bauernhof an, wo Sie nicht nur die schöne Landschaft, sondern auch bei den Bio-Bauern sehen können wie unsere guten Produkte entstehen. Nähere Informationen finden Sie unter www.janaturerlich.at oder in unseren Urlaubsfoldern, die Sie unter 02236/600-6950 bestellen können.



Martin Innerhofer



Erwin Binder



Helma Hamader



Daniela Fritz

Die Ja! Natürlich Bioniere

Unsere Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern.

Viele der Bio-Betriebe in den Ja! Natürlich Qualitätsregionen sind seit Anbeginn, also mittlerweile 15 Jahren, Partner von Ja! Natürlich. Das garantiert kontinuierlich beste Qualität und gegenseitiges Vertrauen.

Einer dieser Bioniere ist **Martin Innerhofer**. Sein Betrieb, den er mit seiner Frau seit 1992 als Bio-Betrieb führt, liegt im Ursprungsgebiet von Ja! Natürlich, dem Nationalpark Hohe Tauern. Vor 15 Jahren waren die ersten biologischen Ja! Natürlich Lebensmittelprodukte aus dieser Region. Das verwundert nicht weiter, bietet doch die unberührte Hochgebirgslandschaft mit ihrem kühlen, feuchten Klima ideale Voraussetzungen für die biologische Almwirtschaft. Etwa das halbe Jahr sind die Pinzgauer Rinder auf der Weide, davon vier Monate auf der Alm

in 1.500 bis 2.300 Metern über dem Meeresspiegel, wo besonders aromatische Gräser und für die Region typische Kräuter wachsen. Sie sind es auch, die unserer Milch das feine Aroma geben.

Erwin Binder, ebenfalls ein Ja! Natürlich Partner der ersten Stunde, kultiviert im burgenländischen Seewinkel, genauer in St. Andrä am Zicksee, biologische Paradeiser, Paprika, Salat, Radieschen und bis zu 25 verschiedene Bio-Topfkräuter. Er ist einer der Bioniere, dessen Leidenschaft die Bewahrung alter Sorten ist. So bringt er uns jedes Jahr neue, äußerst schmackhafte Seltenheiten, wie zum Beispiel unsere Tomaten- und Paprikararitäten.

Bioniergeist und Leidenschaft für das Spezielle beweisen auch unsere **Bio-Bäuerinnen** jeden Tag. Immerhin sind die Hälfte aller Ja! Natürlich Bio-Bauernhöfe in weiblicher Hand.

Helma Hamader zum Beispiel, hat sich auf die Kultivierung traditioneller Getreidesorten spezialisiert. Am Meierhof in St. Bernhard (Waldviertel), der seit 1998 als Bio-Bauernhof geführt wird, finden die alten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn beste klimatische Bedingungen vor. Für Ja! Natürlich wird das Waldviertler Urgetreide in einem traditionellen Verfahren zu bestem Getreideis verarbeitet, der mit seinem nussigen Aroma ein besonderes Geschmackserlebnis bietet.

Daniela Fritz aus dem Zillertal beherbergt 100 Ziegen darunter schneeweiße bis dunkelbraune Tiere vier unterschiedlicher Rassen. Ihr Familienbetrieb ist seit bereits 15 Jahren ein Bio-Bauernhof. Wenn es im Februar junge Kitze gibt, ist die Jungbäuerin fast rund um die Uhr im Stall, um nach ihren Tieren zu schauen. Sie wirtschaftet täglich aus Überzeugung biologisch für mehr Lebensqualität, eine gesunde Zukunft unserer Kinder und ernährungsbewusste Konsumenten.

Qualitätssicherung

durch Kontrolle und Transparenz.

Sicherung bester Bio-Qualität

Alle Stufen des biologischen Landbaus werden durch ein mehrstufiges Qualitätssicherungs- und Kontrollsystem geprüft, – das sorgt für Bio-Genuss ohne Wenn und Aber.

Strengste Bio Kontrolle

Zunächst werden die Lebensmittel – egal ob aus heimischem Anbau oder von Partnern außerhalb Österreichs importiert – entsprechend den gesetzlichen Vorgaben von staatlich autorisierten, unabhängigen Kontrollinstituten überprüft. Dabei wird festgestellt, ob sie den Richtlinien der EU-Verordnung für biologischen Landbau, dem Österreichischen Lebensmittelkodex und den strengen Ja! Natürlich Kriterien entsprechen. Auch die Gentechnikfreiheit, die per Gesetz für Bio-Produkte vorgeschrieben ist, wird konsequent überwacht.

Ist die Bio-Qualität einwandfrei, erhalten die Lebensmittel ein offizielles Bio-Kontrollzeichen und eine Bio-Prüfnummer, die zusätzliche Transparenz gewährleistet.

Auswahl der Partner

Für Ja! Natürlich beginnt die Sicherstellung bester Bio-Qualität aber noch früher, d. h. schon bei der Auswahl der Partner und Lieferanten durch unser Ja! Natürlich Qualitätssicherungsteam. Die Betriebe müssen die entsprechenden Qualitäts- und Bio Zertifizierungen vorweisen können.

Eigenes Qualitätsmanagement

Alle Ja! Natürlich Produkte werden durch unser Qualitätssicherungsteam und unabhängige Prüfstellen untersucht.

Transparenz

Transparenz ist im Zusammenhang mit Qualitätssicherung ein wichtiges Schlagwort – die garantieren wir von Ja! Natürlich vom Bio-Bauern bis zum Einkaufskorb, damit Sie wirklich wissen, woher Ihre Bio-Produkte kommen. So sind zum Beispiel bei Eiern, auf Fleischpackungen oder auf unseren Erdäp-

felsäcken Name und Adresse des Bio-Bauern aufgedruckt.

Der Herstellungs- und Kontrollprozess ist komplex und aufwändig. Aber die Kriterien sind ganz einfach: Nur das Beste aus biologischer Landwirtschaft macht Ja! Natürlich zum Besten in „Bio“.





Produktvielfalt

Von A wie Apfelessig bis Z wie Ziegenmilch.

Bio schmeckt besser!

Vielfalt vom Frühstück bis zum Festmahl – 1.000 Produkte lassen keine Wünsche offen. Alle unsere Produkte werden nach den Grundlagen biologischer Landwirtschaft und zusätzlichen, strengeren Ja! Natürlich Richtlinien hergestellt. Bodenbeschaffenheit, Fruchtfolge, Mischkultur, organische Düngung und Gründüngung sowie mechanische Unkrautbekämpfung bewirken, dass die Rohstoffe aus biologischer Landwirtschaft reicher an Vitaminen, Mineralstoffen, Amino- und Fettsäuren sowie sekundären Pflanzenstoffen sind.

Was Ihnen das bringt? Wertvollere Lebensmittel Tag für Tag. Und viel wichtiger noch: unvergleichlichen Genuss, denn Bio schmeckt einfach besser!

Von Anfang an

Vor 15 Jahren haben wir mit 30 Produkten aus dem Bereich Molkerei sowie Obst und Gemüse begonnen. Das Sortiment ist schnell gewachsen, so kamen Brot und Gebäck, Grundnahrungsmittel, Tiefkühlprodukte und auch Babyprodukte dazu.

1.000 Produkte

Unser 1.000. Produkt, die Ja! Natürlich Ziegenmilch, führt uns an unsere Wurzeln zurück. Auch sie kommt aus der Region Hohe Tauern. Im Sommer grasen die Ziegen auf Weiden, die einen besonderen Artenreichtum an Bergkräutern und Gräsern liefern. Im Winter werden die Ziegen mit Heu und Getreideschrot gefüttert. So geben die Tiere rund um das Jahr Bio-Milch in höchster Qualität.

Ziegenmilch gilt als bekömmliche Alternative zu Kuhmilch, weil sie leichter verdaulich ist und kaum allergische Reaktionen bewirkt. Durch schonende, kurze Erhitzung wird die Haltbarkeit unserer Ziegenmilch um einige Tage verlängert sodass Sie sie länger frisch genießen können.





Was bringen die nächsten 15 Jahre?

Eines steht fest – wir machen weiter!

Die Möglichkeiten von Ja! Natürlich sind noch lange nicht ausgeschöpft. Zwar gibt es schon so viele Produkte, dass vom kleinen Snack zwischendurch bis hin zu umfangreichen Menüs alles mit Ja! Natürlich Produkten zubereitet werden kann. Es gibt aber auch Produkte, die es von Ja! Natürlich noch nicht gibt. Hier werden wir weiterhin Ernährungsgewohnheiten und Trends aufgreifen – die Innovationskraft treibt uns nach vorne.

Gemeinsam mit unseren Partnern werden wir weiterarbeiten, um Ihnen auch die kommenden 15 Jahre die besten Produkte aus garantiert biologischer Landwirtschaft auf Ihre Teller zu bringen.

Unsere Grundwerte – höchste Qualität, strengste Kontrolle und bester, unverfälschter Geschmack ohne Kompromisse – werden immer an erster Stelle stehen!

Herausforderungen – die neue EU-Bioverordnung

Wer sich in Österreich Bio-Bauer nennen darf ist gesetzlich streng geregelt. Die wichtigste Richtlinie für Bio-Produkte ist die EU-Bio-Verordnung 2092/91, die seit 1995 auch für Österreich geltendes Recht darstellt. Diese Verordnung regelt den biologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel.

Unter dieser Verordnung konnten Bauern bisher nur mit einer Übergangsfrist von zumindest 24 Monaten ihren konventionellen Betrieb auf Bio umstellen, begleitet von strengen Kontrollen akkreditierter Prüfstellen.

Seit 1. Jänner 2009 regelt die neue Bio-Verordnung 834/2007, dass ab sofort 6 Monate, bei Geflügel für die Fleischerzeugung gar nur 10 Wochen rein biologische Landwirtschaft ausreichen, um als vollwertiger Bio-Betrieb zertifiziert zu werden.

Dies wird mit hoher Wahrscheinlichkeit die Qualität von biologischen Erzeugnissen reduzieren, was wir von Ja! Natürlich keinesfalls mittragen werden. Wir behalten daher die hohen Ja! Natürlich Standards auch in Zukunft bei und machen von der neuen Möglichkeit der verkürzten Umstellungszeit keinen Gebrauch! Als Bionier ist „Bio“ unsere Überzeugung und Leidenschaft. Unsere Philosophie ist es, die Welt für alle ein bisschen besser zu machen und nachhaltig zu agieren, denn wir haben die Verantwortung für die kommenden Generationen. Für günstigere Preise oder kurzfristigen Profit werden wir diese Verantwortung nicht abgeben.

Wir laden Sie herzlich ein, diesen Weg in Zukunft gemeinsam mit uns zu gehen.



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

Ja! Natürlich Servicetelefon: 02236/600-6950

www.janaturlich.at

www.makingofjanaturlich.at

Impressum 2009:

Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte G.m.b.H.

Industriezentrum Niederösterreich-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf