

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 03. November 2015

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Menü von bio-regionalen Süßkartoffeln und Reis aus dem nördlichsten Anbaugebiet Europas

Österreichs Bio-Marke Nummer Eins hat mit „Aus Bauernhand“ ein Format geschaffen, das die Regionen und das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärkt, sowie die Biobauern in den Mittelpunkt rückt. Unter dem Namen „Aus Bauernhand“ lud Ja! Natürlich deshalb am 31. Oktober zu einer Neuinterpretation des Erntedankfestes im burgenländischen Seewinkel. Premiere feierten dabei Süßkartoffeln der Familie Leyrer und vor allem Reis der Familie Unger, der erstmals in Bio-Qualität in Österreich angebaut, geerntet und verkocht wurde.

„Aus Bauernhand“ – das ist die Bezeichnung für eine kulinarische Entdeckungsreise zu Ja! Natürlich-Biobauern, die quer über ganz Österreich verteilt sind. Bei dieser Entdeckungsreise geht es vor allem darum, die Biobauern, die das Rückgrat der Marke bilden, in den Mittelpunkt zu stellen, das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel zu stärken und im Sinne eines Erntedankfestes gemeinsam die fruchtreiche Ernte, die qualitativ hochwertigen Bio-Lebensmittel und die langjährige Zusammenarbeit zu feiern. Ja! Natürlich veranstaltet unter dem Motto „Aus Bauernhand“ heuer Tafelrunden in vier unterschiedlichen Bundesländern bei Biobauern aus unterschiedlichen landwirtschaftlichen Sparten. Die Veranstaltungen finden getreu dem Motto jeweils direkt auf einem der zahlreichen Ja! Natürlich Bio-Bauernhöfe statt, wo in ungezwungener Atmosphäre ein gemeinsames Festmahl für etwa 40 geladene Gäste organisiert wird. Die Premiere dieser Veranstaltungsreihe fand am 17. Oktober in Eugendorf im Salzburger Flachgau statt, fortgesetzt wurde sie in Niederösterreich und am vergangenen Samstag, 31.10. im burgenländischen Pamhagen.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Mit einem Willkommensdrink samt Reiscrackern vom Grill mit Seewinkler Süßkartoffeln hießen die Gastgeber, die Familie Leyrer und Ja! Natürlich, die Tisch-Gesellschaft am Hof der Familie Leyrer willkommen. Die Gäste bekamen gleich zu Beginn einen guten Einblick in die innovative Landwirtschaft der Vollblut-Bio-Bauern, die stets neue Ansätze und Methoden für biologisch

einwandfreie Produkte testen. Ob es um die ersten österreichischen Bio-Zucchini geht, Hartweizen für Eier-Teigwaren „Made in Austria“ oder den Anbau von Gurken und Pfefferoniraritäten für eingelegtes Sauergemüse, die Familie Leyrer scheut als Bio-Pionier gemeinsam mit Ja! Natürlich keine Herausforderung. Die neueste Aufgabe und bislang größte Innovation in der heimischen Bio-Landwirtschaft besteht für die Familie Leyrer im Anbau von Süßkartoffeln und Reis im burgenländischen Seewinkel – und damit im nördlichsten biologischen Reis-Anbaugebiet Europas. Die Pionierrolle beim Reisanbau teilt sich Erich Leyrer mit Erwin Unger aus dem benachbarten Wallern. „Innovationen sind für den Bio-Bereich unverzichtbar. Wir können deshalb besonders stolz auf unsere Bio-Bauern sein, die sich tagtäglich an Neuem versuchen und keinerlei Herausforderungen scheuen“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Hintergrundinformationen: Einzigartiger Reisanbau im nördlichsten Anbaugebiet Europas

Seit mittlerweile vier Jahren experimentiert Bio-Bauer Erwin Unger mit dem Reisanbau nahe der ungarischen Grenze. Auch Erich Leyrer hat vor 2 Jahren die Experimentierlust am Reisanbau gepackt. Erfahrungswerte im Reisanbau unter österreichischen Bedingungen gab es keine – die Leidenschaft zur biologischen Landwirtschaft und die Experimentierfreudigkeit waren Erwin Ungers und Erich Leyrers ständiger Antrieb zur Weiterentwicklung. Mit rotem und schwarzem Reis versuchen Unger und Leyrer auf einigen Hektar den Reis bis zur Ernte zu bringen, dabei kämpfen sie vor allem gegen den Hauptgegner „Unkraut“ an. Das Besondere am Reis aus dem Burgenland: er ist der erste Reis, der nicht wie in Asien und in der italienischen Poebene üblich im Wasser steht, sondern im Trockenen angebaut wird.

Vergangene Woche wurde der erste Reis aus dieser Region geerntet und auch gleich in mehreren kreativ-kulinarischen Gängen in Pamhagen verkostet. Gemeinsam mit anderen Produkten tischte Tobias Müller, Koch bei „Schwein und Wein“ in Purbach, vor den Augen der Gäste ein burgenländisch-asiatisches Crossover-Menü auf, das ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet wurde. Getafelt wurde dabei an einem liebevoll dekorierten Tisch im zum „Speisesaal“ umfunktionierten Hof. „Wir freuen uns sehr, dass unsere kulinarische Entdeckungsreise in den Regionen so regen Anklang findet. Die Veranstaltungsreihe war für uns und unsere Gäste bislang ein großer Erfolg – wir blicken daher mit Spannung und Freude auf den heurigen letzten Stop, der am 14. November in der Steiermark nahe Graz stattfinden wird“, sagt Hörmer. Den Reis, der auch im Menü verkocht wurde, wird Ja! Natürlich in Zukunft auch abgepackt in limitierter Anzahl anbieten. Die Zeit wird zeigen, ob der Reisanbau in unseren Breiten

eine Innovation bleibt oder Reisfelder in Zukunft ein fixer Bestandteil der österreichischen Landwirtschaft werden.

Ein Video zum Ja!Natürlich Bio-Gemüse aus dem Burgenland finden Sie hier:

[Ja! Natürlich "Aus Bauernhand"](#)

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1): Bio-Reis aus dem burgenländischen Seewinkel

Bild (2): Tafel Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“

Bild (3) (v.l.n.r.): Bio-Bauer Erich Leyrer und Andreas Steidl, Leitung Qualitätsmanagement Ja! Natürlich

Bild (4): Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“

Credits: Friendship.is/Ian Ehm, 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://blog.ja-natuerlich.at/>.

Rückfragehinweis:

Team Media Relations

REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43 2236 600 5265, E-Mail: mediarelations@rewe-group.at