

## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 12. April 2016

### **Österreich-Premiere: Ja! Natürlich Bio-Reis aus dem nördlichsten Anbaugebiet der Welt**

**Nach vier Jahren Forschungsarbeit und Experimentierfreude ist dem Ja! Natürlich Bio-Bauern Erwin Unger sein bis dato größtes Projekt geglückt: Reis-Anbau in Österreich. Seine Pionierrolle teilt sich der Bio-Bauer aus dem burgenländischen Seewinkel mit Erich Leyrer Senior und Junior, die seit zwei Jahren ebenfalls mit dem Reisanbau experimentieren. 170 Sonnentage, ausreichend Wasser und die richtige Portion Wind haben sich nach langer Testphase in der richtigen Zusammensetzung entgegen aller Erwartungen als guter Nährboden für den Reisanbau im Seewinkel, dem nördlichsten Anbaugebiet der Welt, erwiesen. Taubenkobel-Koch Alain Weissgerber zeigte mit verschiedenen Kreationen bei einem Besuch in Wien, wie gut heimischer Bio-Reis schmecken kann.**

Die Bio-Bauern Unger und Leyrer testen seit vier Jahren stets neue Ansätze und Methoden zur Kultivierung biologischer Feldfrüchte. Ihre neueste Aufgabe und bislang größte gelungene Innovation besteht im Anbau von heimischem Bio-Reis, einer exotischen Kultur hier in Österreich. Angebaut wird dabei im burgenländischen Seewinkel. „Auch die Bio-Branche lebt von Innovationen, sie sind unser ständiger Antriebsmotor in der Weiterentwicklung von Ja! Natürlich und der gesamten biologischen Landwirtschaft. Wir sind daher sehr stolz, dass wir auf ein großes Netzwerk an innovativen und experimentierfreudigen Bio-Bauern zurückgreifen können und freuen uns sehr, wenn, wie in diesem Fall, ein außerordentliches Projekt gelingt“, sagt Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

#### **Leidenschaft, Experimentierfreudigkeit und Innovationskraft als Weg zum Erfolg**

Bereits in den 1860er Jahren wurde im ausgetrockneten Neusiedler See mit Reisanbau experimentiert. Zu Beginn des Anbau-Experiments der Bio-Bauern Unger und Leyrer gab es trotzdem keinerlei Erfahrungswerte, Leidenschaft und Experimentierfreudigkeit waren der ständige

Antrieb zur Weiterentwicklung ihrer Bio-Betriebe. Die pannonischen Reispflanzen von Erwin Unger wurden im Glashaus vorgetrieben, bevor sie Anfang Mai am Feld ausgepflanzt wurden. Die Ergebnisse seiner Anstrengungen der letzten Jahre sind roter und schwarzer heimischer Bio-Reis, der auf einigen Hektar angebaut wurde. Der weiße Bio-Reis von Erich Leyrer wurde nicht im Glashaus aufgezogen, sondern gleich gesät, brachte aber leider keine ergiebige Ernte. Geschmacklich sticht vor allem der rote Vollkornreis hervor, der sich durch sein kräftiges nussiges Aroma auszeichnet. Er stammt ursprünglich aus Indien und passt gut zu Fleisch, Fisch, Geflügel und mediterranen oder fernöstlichen Gerichten. Der schwarze Vollkornreis stammt ursprünglich aus China und Italien und schmeckt süßlich nussig. Beide Vollkornreissorten benötigen eine etwas längere Kochzeit von ca. 45 Minuten und ca. 2-2 ½ Mal so viel Wasser wie herkömmlicher Reis. Das Erproben und Erforschen der erforderlichen Voraussetzungen für Boden, Klima, Anbau, Pflege und Ernte für den heimischen Reisanbau dauerte vier Jahre. „Wir mussten lange Zeit probieren bis wir beispielsweise erkannt haben, wann der richtige Zeitpunkt zum Aussetzen der Jungpflanzen ist und dass sie am besten in der Nacht gegossen werden sollten, um Schädlingen möglichst wenig Nährboden zu geben. Eine große Herausforderung war für uns auch der Reisanbau im Trockenen. Normalerweise steht Reis wie in Asien und in der italienischen Poebene nämlich im Wasser, was allerdings eine große Menge an Methangas verursacht“, so Ja! Natürlich Bio-Bauer Erwin Unger. Erwin Unger ist außer auf die Kultivierung des Reises auch noch auf den Anbau von Bio-Kräutern und Balkonpflanzen spezialisiert. Neben Reis baut die Familie Leyrer auch Zucchini, Hartweizen für Eier-Teigwaren, Gurken, Pfefferoniraritäten und Süßkartoffeln für Ja! Natürlich an. Die nächsten Produkte, mit denen bereits experimentiert wird, sind Chia, Quinoa und Belugalinsen.

### **Bio-Reis in limitierter Auflage erhältlich**

2,100 kg Bio-Reis konnten diese Saison erfolgreich geerntet und getrocknet werden. Niemand geringerer als Taubenkobel-Koch Alain Weissgerber tischte ein dreigängiges Reis-Menü in kleiner Runde auf, das ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet wurde, um den Reis schon vorab würdig zu verkosten.

Ab 26. April können nun alle Reis-Liebhaber den ersten österreichischen Reis in allen MERKUR und in 100 ausgewählten BILLA Filialen erwerben. Den Reis gibt es um 4,49 Euro in einer 350g-Faltschachtel samt Kochanleitung und Informationen zum Projekt. Reis-Fans müssen sich allerdings beeilen: „Da unser Bio-Reis nur auf wenigen Hektar Land angebaut wurde, sind die Mengen heuer noch deutlich begrenzt. Wer die heimische Innovation als einer der ersten kosten

möchte, muss daher schnell sein – wir haben 6.000 Packungen Reis und rechnen damit, dass er innerhalb kürzester Zeit schon wieder ausverkauft sein wird“, so Hörmer abschließend.

**Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:**

Bild (1) (v.l.n.r.): Erich Leyrer sen., Andreas Steidl (Ja! Natürlich), Martina Hörmer (Ja! Natürlich), Alain Weissgerber, Erich Leyrer jun.

Bild (2): Schwarzer und roter Bio-Reis

Bild (3) (v.l.n.r.): Alain Weissgerber, Martina Hörmer (Geschäftsführerin Ja! Natürlich)

Bild (4): Schwarzer Bio-Reis und confierter Zander mit Kohlrabi und Radieschen

Bild (5): Aus Bauernhand zu Besuch bei feinedinge\*

**Credits:** Friendship.is/lan Ehm

**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.janatuertlich.at](http://www.janatuertlich.at) und auf <http://blog.ja-natuertlich.at/>.

**Rückfragehinweis REWE International AG:**

Mag. Ines Schurin, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations  
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](mailto:i.schurin@rewe-group.at)