

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 27. Juni 2016

Ja! Natürlich Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.: Qualität und Tierhaltungsstandards auf höchstem Niveau

Büffelmozzarella gilt als absolutes Premiumprodukt. Was viele aber nicht wissen: die Tierhaltung der Büffel lässt oftmals zu wünschen übrig. Vor allem die männlichen Jungtiere werden oft im Alter von wenigen Tagen oder Wochen illegal entsorgt oder getötet, weil sie zur Milchproduktion nicht geeignet sind. In aufwändiger Entwicklungsarbeit hat Ja! Natürlich höchste Standards in der Herstellung von Büffelmozzarella etabliert – diese sind absolut einzigartig in Österreich und stellen damit einen weiteren Meilenstein für mehr Tierwohl dar.

In der italienischen Region Kampanien, wo sich die meisten Büffelfarmen befinden, wurden bereits vor einigen Jahren äußerst schlechte Haltungsbedingungen aufgedeckt. Büffel werden meistens ohne ausreichend Wasser zur Abkühlung und auch ohne permanenten Zugang zu Trinkwasser gehalten, das sie in der heißen Region aber dringend bräuchten. Außerdem verfügen viele Büffelfarmen in Kampanien über keinen Zugang zu Grünflächen und den Büffeln fehlt ausreichend Platz, sich in den Ställen frei zu bewegen. „Die Haltung ist leider nicht das einzige Problem: Da Büffel in Europa hauptsächlich zur Milchproduktion gehalten werden und Büffel Fleisch kaum konsumiert wird, werden die männlichen Jungtiere meist kurz nach der Geburt auf grausame Art getötet. Das sind Praktiken, die es mit aller Kraft zu verhindern gilt“, sagt Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Männliche Jungtiere werden oftmals illegal entsorgt, sie verhungern, werden erschlagen oder in Gülle ertränkt. Was genau mit ihnen passiert, wird in der Region kaum kontrolliert. Anders bei Ja! Natürlich: hier verbleiben die männlichen Jungtiere 60 Tage auf der Büffelfarm, danach werden sie in einen konventionellen Partnerbetrieb zur Fleischproduktion überstellt, der zukünftig auch auf Bio-Haltung setzen soll.

Ja! Natürlich Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.: hohe Tierhaltungsstandards statt Tierleid

Mit dem Ja! Natürlich Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ist ein großer Schritt für mehr Tierwohl in der Region Kampanien gelungen: das Premiumprodukt wird nach traditionellem

Herstellungsverfahren in Ciorlano, einer kleinen Gemeinde im Herzen von der Provinz Caserta produziert. Hier treffen bestes Know-how und qualitativ hochwertige Rohstoffe beim italienischen Produzenten Ponte Reale aufeinander, welcher auch Mitglied beim Konsortium zum Schutz des kampanischen Büffelmozzarellas ist. Der Ja! Natürlich Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. trägt aufgrund seiner besonderen Herkunft das Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

Die Büffel wachsen unter Einhaltung höchster Richtlinien und Qualitätskriterien von Ja! Natürlich heran. In diesem Fall heißt das konkret: Die Tiere haben 365 Tage Auslauf im Jahr und verbringen mindestens 150 Tage auf der Weide, die restliche Zeit sind sie im Laufstall mit ausreichend Bewegungsfreiheit und Kontakt zu Artgenossen. Auch die Jungtiere werden in Gruppen auf ausreichend eingestreuten Bereichen mit Sozialkontakt zu Artgenossen und der für sie idealen Fütterung (Milch und Raufutter) aufgezogen. Eingriffe wie beispielsweise Enthornungen werden an den Tieren nicht vorgenommen. Beschattete Bereiche, ständige Wasserversorgung, wichtige Abkühlungsmöglichkeiten in Form von Wasserbecken sowie ausschließlich qualitativ hochwertiges Bio-Futter mit besonders hohem Anteil an frischem Gras, Heu und Stroh sorgen für bestes Tierwohl, das durch regelmäßige Kontrollen seitens Ja! Natürlich sichergestellt wird. „Die Durchführung ständiger Kontrollen zur Vermeidung von Tierleid und zur Gewährleistung des Tierwohls ist für uns nicht nur selbstverständlich, sondern vor allem in dieser Region auch absolut notwendig. Denn Standards wie jene von Ja! Natürlich sind bei der Büffelhaltung hier leider nicht üblich und werden oftmals untergraben. Mit unseren Kontrollen garantieren wir artgemäße Tierhaltung bei allen Büffeln – und darauf sind wir sehr stolz. Denn das ist ein weiterer, absolut einzigartiger Meilenstein in der Tierhaltung, der sich auch in der Qualität unseres Büffelmozzarellas bemerkbar macht. Er ist besonders aromatisch, milchig-fein und leicht salzig im Geschmack und zergeht förmlich auf der Zunge – der ideale Begleiter für einen leichten Sommersalat“, so Hörmer. Neben Geschmack und Preis hat der Büffelmozzarella übrigens noch einige Besonderheiten: Büffelmilch enthält im Vergleich zu Kuhmilch fast das doppelte an Kalzium (Mozzarella aus Büffelmilch: 198 mg pro 100 g, Mozzarella aus Kuhmilch: 119 mg pro 100 g) und 30 Prozent mehr an Phosphor (122/93 mg pro 100 mg).

Der Ja! Natürlich Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. ist ab sofort in allen BILLA und MERKUR Filialen um 2,19 Euro erhältlich.

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://magazin.janatuerlich.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