

## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 17. Oktober 2017

### **Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“:**

#### **Bio-Karpfen Abfischen im Waldviertel hautnah erleben**

**Zum dritten und letzten Mal in diesem Jahr lud Ja! Natürlich am 14. Oktober zur exklusiven Veranstaltungsreihe „Aus Bauernhand“. Seit mittlerweile drei Jahren stärkt Österreichs Bio-Marke Nummer Eins mit diesen Tafelrunden bei ausgewählten Partnerbetrieben das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel und holt ihre Biobauern vor den Vorhang. Die Tour machte diesmal Station im kleinen Ort Wetzles bei Raab an der Thaya im wunderschönen Waldviertel, wo die Karpfenzucht jahrhundertelange Tradition hat. Hier betreiben die Familien Schmalzbauer und Romann mit Sorgfalt und Engagement eine vorbildliche Bio-Teichwirtschaft und liefern hochwertige Bio-Karpfen an Ja! Natürlich.**

„Aus Bauernhand“ – das ist auch 2017 wieder die Bezeichnung für eine kulinarische Entdeckungsreise zu Ja! Natürlich Biobauern, die über ganz Österreich verteilt sind und das starke Rückgrat der Marke bilden. Sie in den Mittelpunkt zu stellen sowie die qualitativ hochwertigen Produkte und die langjährige Zusammenarbeit zu feiern, das ist die Idee der regionalen Runden direkt auf den Höfen der Ja! Natürlich Biobauern. Der exklusive Kreis der Teilnehmer besteht aus Ja! Natürlich Kunden, wichtigen Partnern aus der Umgebung und Vertretern aus Politik und der Medienlandschaft. Die rund 40 geladenen Gäste haben dabei die Gelegenheit, Informationen zur Biolandwirtschaft aus erster Hand zu erhalten und ein Menü aus feinsten Zutaten zu genießen. Die Premiere der Veranstaltungsreihe 2017 fand am 10. Juni im burgenländischen Wallern statt, fortgesetzt im salzburgischen Hollersbach und wurde nun zum letzten Mal für dieses Jahr in Wetzles im Waldviertel ausgerichtet.

### **Tafeln am Ufer des Bio-Karpfenteichs**

Zu Beginn begrüßten die Familien Schmalzbauer und Romann gemeinsam mit Ja! Natürlich ihre Gäste vor dem Fischteich neben einem malerischen und für das Waldviertel typischen Schüttkasten. Unter den Gästen waren neben interessierten Bio-Konsumentinnen und Konsumenten auch Robert Nagele (Vorstand BILLA), Karl Schwarz (Privatbrauerei Zwettl), Gabriele und Gerhard Ströck (Bäckerei Ströck), Bio Austria Obmann Otto Gasselich, Andreas Schwarzinger (Waldviertel Tourismus) und andere Meinungsbildner aus der Region. Nach der Begrüßung bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in das Prozedere des Abfischens und genossen dabei eine Fischsuppe von der Feuerstelle direkt am Teich. „Bio-Landwirte aus Leidenschaft wie die Familien Schmalzbauer und Romann, für die das Wohl der Tiere an erster Stelle steht, sind unerlässlich für Ja! Natürlich, denn nur durch ihre Sorgfalt und Begeisterung können wir solch hochwertige Lebensmittel wie unsere Bio-Karpfen anbieten“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Das anschließende mehrgängige Menü, kreiert von Lucas Steindorfer, Simon Kotvojs und Viola Bachmayer vom RIEN in Wien, drehte sich rund um den Bio-Karpfen und die Genussregion Waldviertel – natürlich ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet.

### **Fischwirtschaft bei den Familien Schmalzbauer und Romann: Bio aus ganzem Herzen**

Karl und sein Sohn Lukas, sowie Herbert und sein Sohn Herbert jun. betreiben seit 2009 gemeinsam ihre Bio-Teichwirtschaft. Die naturgeschützten Teiche der Familien Schmalzbauer und Romann liegen an verschiedenen Orten im Waldviertel. Die Aufzucht der Bio-Karpfen erfolgt dabei nach strengsten biologischen Richtlinien und mit viel Begeisterung und einem Herz für Fische. Bis Bio-Karpfen zu Speisekarpfen herangewachsen sind, dauert es vier Jahre, die von intensiver Arbeit geprägt sind. Während die Brut in den kleineren Teichen heranwächst, steht den größeren drei- bis vierjährigen Karpfen ein 65 Hektar großer Teich in Gebharts als Lebensraum zur Verfügung. Ein ausgeprägter Schilfgürtel und ein ca. 30 Hektar großer Wald machen den Gebharts-Teich zu einem besonderen Naturhabitat. Die Besatzungsdichten werden bei den Bio-Karpfen im Vergleich zur konventionellen Fischwirtschaft bewusst geringgehalten, um den Fischen ein natürliches Leben zu ermöglichen. So hat jeder Fisch eine Fläche von durchschnittlich 20 Quadratmeter zur Verfügung.

Das natürliche Nahrungsaufkommen der Teiche (Plankton und Kleinstlebewesen) bilden die Futtergrundlage für die Ja! Natürlich Bio-Karpfen, pflanzliche Bio-Futtermittel (vor allem von Frühling bis Winter) werden nur ergänzend zugefüttert, stammen aus den eigenen Bio-Landwirtschaften der Familien und sind garantiert gentechnikfrei. Die Bio-Karpfen werden auch im Mischbesatz mit anderen heimischen Fischen wie Hecht, Schleie, Zander, etc. gehalten. Keine Monokulturen! Die zwei bis drei Kilogramm schweren Karpfen werden dann meist im Herbst abgefischt, was die Karpfen-Hauptsaison einläutet. „Die Familien Schmalzbauer und Romann betreiben ihre Bio-Teichwirtschaft mit ganzem Herzen – und das schmeckt man auch“, sagt Hörmer.

### **Bio-Karpfen von Ja! Natürlich: Hohe Nachfrage dank Bio-Qualität**

Traditionell steigt die Nachfrage nach Karpfengerichten in Österreich vor allem kurz vor Weihnachten. Seit 2006 gibt es Ja! Natürlich Bio-Karpfen, die auch heuer wieder allesamt aus dem Waldviertel kommen. Wurden im Jahr 2006 ca. 5.000 Stück vom Ja! Natürlich Bio-Karpfen verkauft, so waren es 2016 bereits rund 30.000 Stück. „Unsere Bio-Karpfen leben in natürlichen Gewässern und haben genügend Zeit und Freiraum, um zu Speisekarpfen heranzuwachsen. Dank biologischer Aufzucht ist unser Bio-Karpfen eine wahre Delikatesse– und das durften wir hautnah erleben“, kommentiert Hörmer den Nachmittag im Waldviertel.

#### **Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:**

Bild 1: Matthias Felsner, friendship; Karl Schmalzbauer, Gastgeber; Martina Hörmer, Geschäftsführerin Ja! Natürlich; Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich; Romann Senior, Gastgeber

Bild 2: Prozedere des Abfischens von Bio-Karpfen

Bild 3: Tafelrunde vor dem Schüttkasten

Bild 4: Bio-Karpfen der Familien Schmalzbauer und Romann

**Credits:** Ian Ehm/friendship.is, 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](http://www.janatuerlich.at) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

**Rückfragehinweis:**

Team Media Relations REWE International AG

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

Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: [mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at)