

## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 12. Februar 2018

**Es geht auch ohne!**

**Ja! Natürlich Sortiment ab sofort komplett palmölfrei**

**Die Palmöl-Gewinnung ist ökologisch problematisch, mit weitreichenden Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt. Österreichs größte Bio-Marke ersetzt daher schon seit Jahren Schritt für Schritt Palmöl durch alternative Pflanzenöle. 2017 wurde nur mehr für zwei der rund 1.100 Ja! Natürlich Produkte bio-zertifiziertes Palmöl verwendet. Nun beweist Ja! Natürlich, dass man auch ganz ohne das weit verbreitete Pflanzenfett auskommen kann – und produziert ab sofort palmölfrei.**

Ja! Natürlich wird mit dem Stopp der Produktion von Palmöl-Produkten einmal mehr seiner Pionier-Rolle gerecht. Aufgrund des günstigen Preises und der universellen Einsetzbarkeit steckt in vielen Produkten in den heimischen Supermarktregalen Palmöl. Warum Ja! Natürlich dennoch schon seit Jahren Palmöl-Alternativen bevorzugt, erklärt Geschäftsführerin Martina Hörmer: „Lebensmittel im Einklang mit der Natur und zum Wohl von Mensch, Tier und Umwelt sind uns ein zentrales Anliegen. Die Palmölproduktion ist schlichtweg nicht mit unseren Grundsätzen hinsichtlich Ethik und Transparenz vereinbar. Für den Bau der Plantagen wird etwa in Indonesien im großen Stil Regenwald gerodet – mit verheerenden ökologischen Folgen. Monokulturen, Wildtier-Tötung und Artensterben sind in keiner Weise vereinbar mit unserem Verständnis von Bio. Auch im Hinblick auf Transparenz bestehen bei der Palmölproduktion geringe Kontrollmöglichkeiten, die Warenflüsse sind kaum nachvollziehbar und es mangelt an Standards für die Bezahlssysteme der Landwirte vor Ort. Ja! Natürlich übernimmt seit jeher soziale

Verantwortung für die gesamte Produktionskette und möchte sich daher klar von Ausbeutung oder Enteignungen, wie es bei der Palmölproduktion oft kritisiert wird, abgrenzen.“

### **Denn das Gute liegt so nah: Sonnenblumenöl statt Palmfett**

Als österreichische Marke setzen wir auf hochwertige Öle aus heimischer oder europäischer Bio-Landwirtschaft. Statt Palmöl wird allen voran Sonnenblumenöl eingesetzt. „Die enorm positive Resonanz bei der Umstellung unserer Nougatcreme auf eine palmölfreie Rezeptur, hat uns beflügelt, den Ausstieg aus Palmöl konsequent voranzutreiben. Die jüngste öffentliche Diskussion über mögliche Auswirkungen auf die Gesundheit war ein zusätzlicher Beweis der Richtigkeit unseres Handelns. Umso mehr freuen wir uns, unseren Kunden nun garantieren zu können, dass sie sich mit Ja! Natürlich komplett palmölfrei ernähren.“

### **Müsli, Zwieback, Pizza, Chips, Nougatcreme & Co: herausfordernder Ausstieg aus Palmöl**

Da im Bio Bereich das Härten von Fetten nicht zulässig ist, wurde Palmöl ausschließlich aufgrund seiner technologischen Vorteile verwendet. Dennoch reduziert Ja! Natürlich seit 2010 kontinuierlich schrittweise den Palmöl-Einsatz im Sortiment, mit großen Herausforderungen für die Produktentwicklung. „Seine Grundsätze konsequent zu leben, ist nicht immer der einfachste und leichteste Weg. Wir haben hart an Alternativen gearbeitet, wobei wir den Einsatz von bio-zertifiziertem Palmöl in Ja! Natürlich Produkten schon immer sehr geringgehalten haben. Die Umstellung umfasste über die Jahre knapp 20 Produkte – und bei fast allen Produkten ist uns der Ausstieg gelungen. Wo es trotz aller Bemühungen bisher nicht möglich war, haben wir uns entschlossen, den Artikel aus den Regalen zu nehmen und beweisen damit Konsequenz und Haltung“, erläutert Martina Hörmer. So wurde jetzt die Produktion des Ahorn Knusper-Müsli eingestellt und das Produkt ausgelistet. Bei anderen Produkten ist eine Änderung der Rezepturen erfolgreich gelungen – beispielsweise bei Müsli, Toast, Chips oder auch der Nougatcreme, um nur einige Produkte zu nennen, in denen vielfach Palmöl zum Einsatz kommt. „Selbst in Pizzen, wo man langläufig wohl kaum Palmöl vermuten würde, ist häufig Palmfett versteckt“, klärt Hörmer auf.

**Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:**

Bild 01: Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer frühstückt mit dem palmölfreien Ja! Natürlich Granola Cranberry.

Bild 02: Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer bereitet mit der palmölfreien Ja! Natürlich Nougatcreme Palatschinken zu.

Bild 03: Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer genießt eine komplett palmölfreie Jause mit Ja! Natürlich Aufstrichen, Toast, Wurstwaren und Gebäck.

**Credits:** Ja! Natürlich, 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)