

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 24. Juli 2017

Ja! Natürlich „Aus Bauernhand“: Mit Almwirtschaft zur besten Bio-Milch

Vor mittlerweile drei Jahren rief Österreichs Bio-Marke Nummer Eins „Aus Bauernhand“ ins Leben. 2017 ging das beliebte Format, das das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel stärkt und die Biobauern vor den Vorhang holt, in die nächste Runde. Nach dem ersten Halt im Burgenland lud Ja! Natürlich am 22. Juli nach Hollersbach im Pinzgau, wo Familie Rieder eine vorbildliche Almwirtschaft mit 30-35 Bio-Kühen betreibt. Sie liefern hochwertige Bio-Milch für 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 Rückgrat der Marke bilden. Sie in den Mittelpunkt zu stellen, das Bewusstsein für regionale Bio-Lebensmittel zu stärken und die qualitativ hochwertigen Produkte und die langjährige Zusammenarbeit zu feiern, sind zentrale Elemente von „Aus Bauernhand“. Auch heuer veranstaltet Ja! Natürlich unter diesem Namen wieder Tafelrunden direkt auf den Höfen ausgewählter Ja! Natürlich Biobauern aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten. Etwa 50 geladene Gäste haben die Gelegenheit, Informationen zur Bio-Landwirtschaft 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 wurde sie am vergangenen Samstag im salzburgischen Hollersbach.

Tafeln direkt auf dem Bio-Bauernhof

Zu Beginn hießen die Gastgeber, Familie Rieder und Ja! Natürlich, die Tisch-Gesellschaft am Hof der Biobauern mit einem erfrischenden Drink willkommen. Unter den Gästen waren auch Josef Bachleitner (Direktor Bauernbund Salzburg), Franz Eßl (Präsident Landwirtschaftskammer Salzburg), Irmgard Mitterwallner (Landwirtschaftskammer Salzburg), Petra Fürstauer (Landwirtschaftskammer Salzburg, Bezirksbauernkammer Zell am See) und Mathias Kinberger (Geschäftsführer ARGE Pinzgauer Rind). Nach der Begrüßung bekamen die Gäste einen spannenden Einblick in die biologische Landwirtschaft der leidenschaftlichen Biobauern und wurden bei strahlendem Sonnenschein mit Blick über weitläufige Wiesen und Felder zu den Kühen

gebracht, die derzeit im Freien auf der Alm zu finden sind. „Biobauern wie die Familie Rieder sind für Ja! Natürlich unerlässlich. Denn wer seine Landwirtschaft derart ambitioniert und mit so viel Überzeugung und Leidenschaft betreibt, bringt am Ende auch so besonders wertvolle und hochwertige Lebensmittel wie unsere Bio-Milch hervor, die aus dem Nationalpark Hohe Tauern kommt“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Almwirtschaft bei Familie Rieder: Bio Landwirtschaft von ganzem Herzen

Andrea und Martin Rieder bewirtschaften ihren Hof in der Region Nationalpark Hohe Tauern bereits seit 1993. Damals haben sie ihn von Martins Vater übernommen, der bereits im Jahr zuvor die Weichen für einen zertifizierten Bio-Betrieb gestellt hat. Familie Rieder liefert die wertvolle Bio-Milch seit 1995 an Ja! Natürlich und ist damit einer der langjährigsten Partner der Bio-Marke. Auf dem Biohof leben zwischen 30 und 35 Kühe und ihre Kälber, davon sind ca. 12 Milchkühe. Die Kühe sind von Anfang Mai bis Ende Oktober (und damit mindestens 120 Tage im Jahr) auf der Weide, wo sie auf großen freien Flächen saftiges Gras, Kräuter und Blumen zum Fressen finden. Die kältere Jahreszeit verbringen sie witterungsbedingt im Stall. 2005 wurde er um einen Laufstall erweitert, der den Kühen ständigen Auslauf ohne einen einzigen Tag Anbindehaltung ermöglicht – 365 Tage im Jahr. Standards wie diese sind in Österreich nach wie vor einzigartig und bis jetzt nur bei Betrieben zu finden, die ihre Milch an Ja! Natürlich liefern.

Familie Rieder hält vorwiegend Pinzgauer Rinder. Sie eignen sich besonders für die Almwirtschaft, weil sie als trittsicher, unempfindlich gegenüber Kälte und Hitze, widerstandsfähig und genügsam gelten. Zweimal täglich ist Martin Rieder bei den Kühen, um sie zu melken. Damit die hohe Qualität der Milch von Anfang an erhalten bleibt, wird sie auf der Alm vorgekühlt, vom Bio-Bauern persönlich zum Hof gebracht und im Anschluss von der Molkerei abgeholt. Andrea und Martin Rieder sind davon überzeugt, dass Bio-Landwirtschaft nur gelingen kann, wenn man sich Zeit für Tiere und Natur nimmt und sie mit Respekt und Liebe behandelt. „Andrea und Martin Rieder sind wahrlich Landwirte aus Leidenschaft, für die das Wohl der Tiere an erster Stelle steht – und das schmeckt man auch“, sagt Hörmer.

Vergangene Woche kreierte Nikolaus Lang, Chefkoch im Seewirt in Zell am See, ein Menü rund um Rind, Milch und Kräuter, das ganz nach den Prinzipien der Bio-Regionalität zubereitet wurde.

Almwirtschaft & traditionsreiche Rassen: Die Königsklasse der Bio-Rinderhaltung

Das gemeinsame Tafeln am Hof der Familie Rieder wurde durch eine kleine Gesprächsrunde angereichert. Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich, Frank Buchner von Pinzgau Milch, Sebastian Herzog, Obmann von Bio Austria Salzburg, und die Gastgeber Andrea und Martin Rieder sprachen unter anderem über die Herausforderungen und Vorzüge der Almwirtschaft für Tier und Umwelt, die notwendigen Veränderungen der agrarpolitischen Rahmenbedingungen für die Almbewirtschaftung und über Hintergründe und mögliche Lösungsansätze für Kuh-Attacken auf der Weide. „Wir freuen uns sehr, dass die Verbindung zwischen kulinarischer Entdeckungsreise und informativer Gesprächsrunde so gut gelungen ist und so regen Anklang in der Region gefunden hat. Nach unserem Stopp in Salzburg blicken wir daher voll Freude auf unseren nächsten – und für heuer letzten – Halt in Niederösterreich“, sagt Hörmer abschließend.

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild (1): Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich, Andrea Rieder, Gastgeberin, Martin Rieder, Gastgeber, Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich

Bild (2): Andrea Rieder, Gastgeberin, Martin Rieder, Gastgeber, Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich

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 und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

Rückfragehinweis REWE International AG:

Mag. Ines Schurin, Leitung Unternehmenskommunikation und Konzernpressesprecherin
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