

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 06. Februar 2019

Gereift in der Sonne der Region Neusiedler See-Seewinkel:

Ja! Natürlich Bio Weizenvollkornmehl aus Getreide vom Bio-Landgut Esterhazy

Neben Dinkel- und Roggenvollkornmehl ist ab sofort bei BILLA und MERKUR auch das neue Weizenvollkornmehl von Ja! Natürlich erhältlich. Der Weizen stammt ausschließlich von den Anbauflächen des Bio-Landguts Esterhazy in der Region Neusiedler See-Seewinkel, einem der wertvollsten Naturräume Europas. Das Getreide wird in der „Steinmüllerei“ der Bio-Mühle Rannersdorf nach einem traditionellen, sehr schonendem Mahlverfahren zwischen Mühlsteinen vermahlen.

Für das Ja! Natürlich Weizenvollkornmehl werden verschiedene Winter-Weizensorten, die speziell an die trockenen Bedingungen des pannonischen Raums angepasst sind, kultiviert. Einzigartig an diesem Bio-Mehl ist die Herkunft des Bio-Getreides aus einem einzigen Betrieb – den Anbauflächen des Bio-Landguts Esterhazy, das seit 16 Jahren rein biologisch wirtschaftet und sich somit wie Ja! Natürlich zu den Bio-Pionieren Österreichs zählt. In der Region Neusiedler See-Seewinkel reift das Getreide unter der burgenländischen Sonne mit mehr als 2.000 Sonnenstunden im Jahr zu seinem vollen Geschmack heran. „Die besonderen regionalen Standorteigenschaften des pannonischen Raumes, der stetige Wechsel der Kulturen sowie ein gezielter Zwischenfruchtanbau sorgen dafür, dass auf unserem Bio-Landgut beste Bio-Qualitäten erzeugt werden. Die Feldstücke, die an unter Naturschutz stehende Areale, Schilfflächen oder Hutweiden angrenzen, garantieren eine störungsfreie biologische Bewirtschaftung, da sich die Flächen nicht unmittelbar neben konventionell geführten Landwirtschaftsflächen befinden. Somit wird Kontamination durch Pflanzenschutz- bzw. Düngemitteln über den Wind ausgeschlossen. Zusätzlich wird mit Hilfe von Hecken und Windschutzgürteln für eine Strukturierung im

Landschaftsbild gesorgt und ein Lebensraum für Insekten und Wildtiere geschaffen.“, erläutert Matthias Grün, Geschäftsführer von PANNATURA, einem Unternehmen der Esterhazy-Gruppe, bei der Präsentation des neuen Ja! Natürlich Weizenvollkornmehls.

Höchste Qualität aus Tradition: die Ja! Natürlich Bio-Mehle aus der Rannersdorfer Steinmühle

Unmittelbar nach der Ernte wird das Bio-Getreide direkt zur Steinmühle im niederösterreichischen Rannersdorf transportiert. Hier wird nicht nur eine wertvolle Handwerks-Tradition gepflegt, die spezielle Vermahlung bringt auch viele qualitative Vorteile im Vergleich zur herkömmlichen Mehlerstellung. Dazu Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich: „Für unser Vollkornmehl wird das ganze Korn mit Schale und Keimling in der Bio-Steinmühle in drei Stufen langsam zwischen Steinen vermahlen. Somit können die Getreidekörner im Vergleich zu herkömmlichen Mühlen mit ihren Walzenstühlen schonender und bei geringerer Hitzeentwicklung verarbeitet werden. Auf diese Weise bleiben der Weizenkeim sowie die schützenswerten Vitamine und Mineralstoffe besser erhalten. Vor allem bei Vollkornmehlen ermöglicht diese traditionelle Vermahlung, dass auch die daraus in weiterer Folge zubereiteten Backwaren besonders wertvoll sind.“

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 1 und 2: Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer und PANNATURA-Geschäftsführer Matthias Grün präsentieren das neue Bio Weizenvollkornmehl aus Getreide vom Bio-Landgut Esterhazy

Credits: Christian Dusek, Fotorechte Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Bild 3: Ja! Natürlich Bio Weizenvollkornmehl aus Getreide vom Bio-Landgut Esterhazy

Credits: Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

Über Ja! Natürlich

Vor 25 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.janaturlich.at und auf <http://magazin.janaturlich.at/>.

Über PANNATURA/Bio-Landgut Esterhazy

Die Marke PANNATURA steht für eine umsichtige und nachhaltige Bewirtschaftung, aktiven Naturschutz, aber auch für die Rohstoffe der Produktionsbereiche sowie die daraus veredelten Produkte sowie Transparenz zur Herkunft und den Produktionsbedingungen. Rund 5.600 Hektar Landwirtschaft werden aktuell durch Pachtbetriebe und in Eigenbewirtschaftung genutzt. Bereits vor 16 Jahren wurden sämtliche eigenbewirtschafteten Flächen (über 1.600 ha) auf ausschließlich biologische Bewirtschaftung umgestellt. Eine vielfältige und natürliche Fruchtfolge, die besondere Berücksichtigung der Beschaffenheit des Bodens und geschlossene Nährstoffkreisläufe sind Garant für hochwertige biologische Agrarprodukte. Die Bewirtschaftung aller Flächen erfolgt seit jeher mit besonderer Umsicht und Sorgfalt. Schutz und Nutzen müssen bestmöglich vereint und gesichert sein. Rund ein Drittel der Flächen werden daher wirtschaftlich kaum genutzt und dienen unter anderem dem Erhalt wichtiger Lebensräume für Mensch und Tier. PANNATURA trägt beispielsweise wesentlich zum Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel und dem rund 900 Hektar umfassenden Ramsar Reserve-Schutzgebiet am westlichen Ufer des Neusiedler Sees bei und wurde mit dem „Wildlife Estates Label“ ausgezeichnet.

Rückfragehinweis:

REWE International AG
Team Media Relations
Tel.: +43 2236 600 5261
E-Mail: mediarelations@rewe-group.at

PANNATURA
Barbara Wagner-Gmeiner, Leitung Kommunikation
Esterhazy Betriebe GmbH
Tel +43 (0) 2682 63004-410
b.wagner-gmeiner@esterhazy.at
www.pannatura.at/news