BEI BIO DENKT SOGAR
DIE VERPACKUNG
ANS KLIMA

Ja! Natürlich ist Vordenker für nachhaltige Verpackungen und schont durch die Umstellung auf neue Verpackungsmaterialien wertvolle Rohstoffe.

KÄSE-PAPIERTASSEN SPAREN 75 % PLASTIK

Käse-Verpackungen aus beschichtetem Papier haben einen niedrigeren CO_2-Fußabdruck, nur etwa 25 % Kunststoffanteil und können im Altpapier recycelt werden. Sie sorgen auch für lange Haltbarkeit und folglich weniger Lebensmittelabfälle.

UNGEBLEICHTER MILCHKARTON SPART CO_2!

Unbehandelter, nicht gebleichter Ja! Natürlich-Milchkarton kann recycelt werden und verbraucht schon bei der Produktion weniger Holz (natürlich aus FSC zertifizierten Wäldern).

SCHON JEDE VIERTE JA! NATÜRLICH BIO-MILCH WIRD IN DER MEHRWEG-GLASFLASCHE GEKAUFT.

Ja! Natürlich Bio-Milch und Bio-Joghurt im Mehrwegglas schauen auch am Tisch gut aus, und man sieht gleich, wie viel noch drin ist. Die Gläser können bis zu 15-mal wiederbefüllt werden.

info@janatuerlich.at | www.janatuerlich.at
Impressum: Herausgeber: Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf

Gedruckt nach der Richtlinie "Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens Donau Forum Druck GmbH, UW 785.

ja! Natürlich.
30 JAHRE BIO-PIONIER

BIO-WISSEN
ÜBER MILCH & KÄSE AUS ÖSTERREICH

Weil Bio mehr für uns alle tut.

BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

WAS IST BIO-HEUBLUMENMILCH?

Ja! Natürlich bietet eine Vielfalt an Bio-Heumilchprodukten – von der frischen Bio-Heublumenmilch über verarbeitete Milchprodukte wie Topfen und Frischkäse bis hin zu feinen Käsen in Scheiben und im Stück!

- Die Bio-Heublumenmilch von Ja! Natürlich schmeckt besser als eine „normale“ Heumilch, denn sie setzt eigene Maßstäbe in Sachen Frische, Freilauf für die Kühe sowie in besonders schonender Verarbeitung – erstmalig und einmalig in Österreich!
- Die Kühe genießen rund um die Uhr Freilauf. Das bedeutet 365 Tage und 24 Stunden – davon mindestens 150 Tage auf der Weide im natürlichen Herdenverband und den Rest des Jahres im Laufstall mit reichlich Bewegung. Anbindehaltung ist strikt verboten!
- Gefüttert werden sie mit Bio-Gras, Bio-Heu und Bio-Getreide aus heimischer Bio-Landwirtschaft. Auf Silofutter wird zur Gänze verzichtet.
- Die Bio-Heublumenmilch wird täglich frisch abgeholt und anschließend zu feinsten Bio-Milch- und -Käseprodukten weiterverarbeitet.

HEUMILCH IST WELTKULTURERBE
janatürlich.at/weltkulturerbe

SCHON GEWUSST?
Heumilch ist Weltkulturerbe!

- Die traditionelle Heuwirtschaft in Österreich wurde als erstes System im deutschsprachigen Raum als landwirtschaftliches Weltkulturerbe anerkannt.
- Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuerinnen und -bauern.
- Mehr Infos unter: janatürlich.at/weltkulturerbe

WORAN ERKENNT MAN UNSERE BIO-HEUMILCH PRODUKTE?

- Heumilch ist überall drin, wo unsere grüne Kuh, Schaf oder Ziege abgebildet ist.
- Außerdem erkennt man sie am grünen Heumilch-Logo der ARGE Heumilch

Heumilch

INTERVIEW

MIT KATHARINA UND MARTIN LICHTMANNSPERGER

Heumilch-Bäuerin und -Bauer aus Thalgau im Salzburger Flachgau

WOHER KOMMT DAS FUTTER FÜR EURE KÜHE IM WINTER?

Im Winter gibt es sonnengetrocknetes Gras, das bedeutet bestes Bio-Heu von unseren artenreichen Wiesen, sowie reinstes Quellwasser. Die Einstreu für unsere Kälber kommt von den spät gemähten Streuwiesen.

BIO-HEUMILCH BEDEUTET BEI JA! NATÜRLICH AUCH ABSOLUTE BEWEGUNGSFREIHEIT FÜR DIE KÜHE. MERKT MAN DAS AUCH AM GESCHMACK DER MILCH?

Täglich frisches Gras, duftendes Heu sowie täglicher Zugang zur Weide und Auslauf sind der Garant für den ausgezeichneten Geschmack unserer Ja! Natürlich Milch. Sogar im Winter sind die Kühe gerne draußen im Schnee. Dann kommen sie mit Schneeflocken in den Melkstand und fühlen sich „pudelwohl".

VERARBEITET IHR DIE MILCH SELBST? UND WAS ENTSTEHT DARAUS?

Unsere wertvolle Bio-Heumilch wird täglich abgeholt und von der Molkerei zu erlesenen Bio-Heumilch-Produkten veredelt. Eine heiße Tasse Honigmilch (für Erwachsene mit einem Schuss Rum) erwärmt und erfreut das Gemüt.

STRENGSTE KONTROLLEN FÜR UNSERE BIO-STANDARDS

Auf jedem Bio-Milchprodukt ist gekennzeichnet, wie die Bio-Milch produziert wurde. Wir von Ja! Natürlich haben gemeinsam mit unseren Bio-Milchbäuerinnen und -bauern sogar noch strengere Regeln aufgestellt, als das Gesetz vorgibt: Gemeinsam schauen wir so auf das Tierwohl, auf eine regionale Produktionskette und auf die Qualität der Milch.

DAS FREILAUF-SIEGEL

365 TAGE FREILAUF 24h

Das Freilauf-Siegel garantiert, dass sich die Kühe 365 Tage im Jahr frei bewegen können und nicht angebunden werden: entweder im Freilaufstall oder mindestens 150 Tage auf der Weide.

DAS AMA-BIOSIEGEL

GEPRÜFTE QUALITÄT AMA BIO SIEGEL AUSTRIA

- 100 % biologische Zutaten
- Ausgezeichnete Qualität
- Nachvollziehbare Herkunft
- Unabhängige Kontrolle

DAS HEUMILCH LOGO

Heumilch

- Kennzeichnet Milchprodukte, die nach dem strengen Heumilch-Regulativ hergestellt werden.
- Die Einhaltung des Regulativs wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Kontrollstellen überprüft.

DAS EU-BIO LOGO

Kennzeichnet Produkte von Betrieben, die nach biologischen Grundsätzen wirtschaften und nach EU-Regeln zertifiziert sind. Vorgaben: Weidehaltung und gentechnikfreies Bio-Futter. Aber es gibt auch zahlreiche Ausnahmen: So ist die Herkunft des Futters nicht geregelt, Anbindehaltung zeitweise erlaubt sowie der Einsatz von Antibiotika bei Erkrankungen erlaubt. Ja! Natürlich geht über diese Vorgaben hinaus und setzt sich für noch mehr Tierwohl ein.

BIO

KLEINES PRODUKT-LEXIKON

BIO-SCHLAGOBERS & BIO-SAUERRAHM

Der Rahm trennt sich durch Zentrifugieren von der Bio-Rohmilch. Bio-Sauerrahm entsteht durch Zugabe von Milchsäurekulturen.

BIO-KÄSE

Aus Bio-Milch, Lab und Milchsäurekulturen. Die Laibe reifen unterschiedlich lange. Durch Zugabe von Salz, Kräutern, Gewürzen oder Schimmelkulturen entstehen verschiedene Käsesorten vom Bio-Mozzarella bis zum Bio-Bergkäse. Je länger ein Käse reift, desto härter wird er.

BIO-NATURJOGHURT

Durch Zugabe von Milchsäurekulturen gerinnt die Bio-Milch und erhält den für Joghurt typisch säuerlichen Geschmack.

Zu viel Käse im Kühlschrank? Dann probiere unsere Restl-Rezepte

WELCHER WEIN ZU WELCHEM KÄSE?

Bei der Frage nach der besten Gesellschaft hilft ein Prinzip: je frischer der Käse, desto leichter der Wein. Je länger gereift, desto kräftiger darf auch der Tropfen sein.

Zu Weichkäse passt gut ***GEMISCHTER SATZ,*** zu kräftigeren Weichkäsen ***WEISSBURGUNDER***

Zu lang gereiften Hartkäsen passen Weine mit Tiefgang: ***CUVÉE BARRIQUE ODER GEMISCHTER SATZ***

Je kräftiger der Schnittkäse, desto gehaltvoller der Wein: ***CUVÉE BARRIQUE***

Zum Frischkäse ein frischer Wein: ***ROSÉ***