

## **PRESSEINFORMATION**

Wiener Neudorf, 13. April 2021

### **Für den Kino-Abend daheim:**

#### **Ja! Natürlich Popcornmais in höchster Bio-Qualität aus dem Weinviertel neu im Regal**

**Ab sofort bringt Ja! Natürlich mit dem neuen Bio-Popcornmais zum Selbermachen ein bisschen Kinofeeling nachhause: Egal, ob man Popcorn lieber klassisch salzig oder herrlich süß genießen möchte, mit dem Ja! Natürlich Popcornmais sind der Kreativität bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt. Der Neuzugang ist österreichweit in den Filialen von BILLA, BILLA Plus, SUTTERLÜTY und in ausgewählten ADEG Märkten erhältlich.**

„Es freut mich, dass wir den Bio-Fans mit dem Ja! Natürlich Popcornmais jetzt einen neuen Snackgenuss in höchster regionaler Bio-Qualität aus dem niederösterreichischen Weinviertel anbieten können. Viele von uns verbinden mit dem Duft frisch zubereiteter Popcorn Erinnerungen an entspannte Kinoabende. Da uns dieses Vergnügen derzeit verwehrt ist, springt Ja! Natürlich jetzt ein und bietet Popcorn zum Selbermachen zu Hause in allerhöchster Bio-Qualität“, stellt Ja! Natürlich Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller das Neuprodukt im Snacks-Regal vor.

#### **Körner von zweieinhalb bis drei Bio-Maiskolben aus dem Weinviertel pro Packung**

Der Ja! Natürlich Bio-Popcornmais wird nach höchsten biologischen Standards und unter Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel in Niederösterreichs Weinviertel angebaut. Mit höchsten Produktionsstandards, die substantiell über den Mindeststandard hinausgehen und relevante Aspekte des Klimaschutzes berücksichtigen, leistet Ja! Natürlich seit mehr als 27 Jahren mit seinen Partnern in der heimischen Bio-Landwirtschaft einen wichtigen Beitrag für Mensch, Natur, Tier und Umwelt. Pro 250 Gramm-Packung Ja! Natürlich Popcornmais werden nur die besten Maiskörner von zweieinhalb bis drei Bio-Maiskolben verwendet. Damit aus Mais Popcorn wird, bedarf es spezieller Maissorten. Für den Ja! Natürlich Popcornmais wird die Bio-Maissorte „Pop15“ verwendet. Ihr Anbau erfolgt wie bei herkömmlichem Mais, der Ertrag fällt jedoch etwas geringer aus. Geerntet wird der Ja! Natürlich Popcornmais im Herbst, dann haben die Bio-Maiskörner ihre reife, harte Schale erreicht.

#### **14 bis 14,5 Prozent Restfeuchte nach der Trocknung ausdrücklich erwünscht**

Nach der Ernte der Bio-Maiskolben am Feld findet die so genannte Entlieschung statt. Bei diesem Prozess werden alle Blätter von den Kolben entfernt, um bei der anschließenden Selektion höchste Qualität der verbleibenden Kolben sicherzustellen. Danach werden die Bio-Maiskolben getrocknet, wobei darauf zu achten ist, 14 bis 14,5 Prozent der Restfeuchte im Korn zu erhalten. Dies ist nötig, um später den „Popvorgang“ auszulösen. Nach der Trocknung löst eine Rebelmaschine die Körner von den Kolben. Im



Anschluss erfolgt ihre Reinigung. Vor der Abfüllung wird das gereinigte Korn der Kalibrierung zugeführt. Hier sortieren Siebe den Bio-Mais nach Größe und Form.

**Süße Rezeptidee: Ja! Natürlich „Schokozauber mit Popcorn-Topping“**

So verschieden die Geschmäcker und Vorlieben beim Snacken sind, so vielseitig sind die Zubereitungsmöglichkeiten für den Ja! Natürlich Popcornmais. Ob süß, salzig oder mit anderen Gewürzen verfeinert, kann jeder den Bio-Genuss nach Belieben zubereiten. Für alle Schokoloden- und Popcornfans hat Ja! Natürlich das Rezept „Schokozauber mit Popcorn-Topping“ kreiert. Ausprobieren lohnt sich!

## „Schokozauber mit Popcorn-Topping“

### Zutaten:

Ja! Natürlich Popcornmais

Ja! Natürlich Sonnenblumenöl

Ja! Natürlich Ahornsirup

Ja! Natürlich Trinkkakao

Ja! Natürlich Leichtmilch in der Mehrweg-  
Glasflasche

### Zubereitung:

#### *Für das Popcorn-Topping*

- Bio-Sonnenblumenöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und vorerst nur 3-4 Bio-Maiskörner hineingeben. Deckel auf den Topf auflegen und abwarten, bis die Bio-Maiskörner platzen.
- Nun den Rest der beliebigen Menge an Bio-Maiskörnern hinzugeben, den Kochtopf ab und zu rütteln und den Deckel leicht am Kochtopf verschieben, damit der Dampf – aber nicht der platzende Mais – entweichen kann.

- Gegebenenfalls die Temperatur der Kochplatte etwas reduzieren, damit nichts anbrennt.
- Wenn alle Bio-Maiskörner geplant sind und das typische „Pop-Geräusch“ immer weniger wird, die frisch duftenden Bio-Popcorn vom Herd nehmen.
- Je nach gewünschter Intensität der Süße, den Bio-Ahornsirup in einem Topf erhitzen, für zwei Minuten auf mittlerer Temperatur köcheln lassen und schließlich über die frischen Bio-Popcorn gießen und gut verrühren.

#### *Für den Schokozauber*

- Je nach Belieben eine Menge an gehäuften Teelöffeln des Bio-Trinkkakaos in ein Glas der Bio-Leichtmilch einrühren und für die gewünschte Trinktemperatur erhitzen.
- Im letzten Schritt das Popcorn-Topping darüber streuen und genießen!

### **Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial**

Bild 1 und 2: Neuer Ja! Natürlich Bio-Popcornmais

Bild 3 und 4: Rezept „Schokozauber mit Popcorn-Topping“

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

#### **Über Ja! Natürlich**

Vor über 25 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs BIO-Pionier, 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, BILLA Plus, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

Weitere Informationen unter [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

#### **Rückfragehinweis:**

REWE International AG

Team Media Relations

Tel.: +43 2236 600 5261

E-Mail: [mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at)