

MEDIEN NEWSLETTER

Bio aus Österreich hat immer Saison: Das Ja! Natürlich Bio-Jahr

Ja! Natürlich arbeitet seit der Gründung vor 25 Jahren an einem natürlicheren Österreich mit. Das zeigt sich auch am regionalen Sortiment – 80 % der mehr als 1.100 Ja! Natürlich Produkte kommen aus Österreich. In enger Partnerschaft mit der Bio-Landwirtschaft versorgt Ja! Natürlich das ganze Jahr über Österreich mit saisonalen Bio-Lebensmitteln aus gesunden Böden, deren umfassender Qualitätsanspruch weit über die gesetzlichen Bio-Standards hinausgeht.

2020 informiert Ja! Natürlich monatlich über Highlights aus dem saisonalen Sortiment und gibt spannende Einblicke in die Arbeit der landwirtschaftlichen Partnerbetriebe zur jeweiligen Zeit im Bio-Jahr.

AUSGABE Mai 2020

+++ Saisonstart für weißen Bio-Spargel aus dem Niederösterreichischen Marchfeld+++

Nach grünem Spargel aus der Nationalparkregion Neusiedler See-Seewinkel folgt nun heimischer weißer Ja! Natürlich Bio-Spargel vom Gut Brandenstein aus dem Marchfeld. Der Spargelanbau gilt ganz allgemein aufgrund des hohen Anteils an Handarbeit als besonders arbeitsintensiv. Erst 2 Jahre nach dem Setzen der ersten Spargelpflanzen wird erstmals geerntet. Der biologische Anbau bringt zusätzlichen Aufwand mit sich: Anstelle mit Agrarchemie wird von Hand gearbeitet, gezupft und gejätet und die Pflanzen bewusst weniger dicht ausgesetzt. So kann sich Spargelrost – eine häufig vorkommende Krankheit im Gemüseanbau, verursacht durch den sogenannten Rostpilz – nicht ausbreiten. Dabei wird also weniger Ertrag in Kauf genommen. Eine genau abgestimmte Fruchtfolge – wichtig für den Erhalt und die Förderung der Bodengesundheit – ist zudem unerlässlich. Das Ende der



Erntezeit ist traditionell am 24. Juni - dem Johannistag. So können sich die Pflanzen über den Sommer regenerieren und neue Sprossen fürs nächste Jahr bilden. Spargel ist eine wahre Vitaminbombe und soll das Nerven- und Immunsystem positiv beeinflussen. Er ist nicht nur kalorienarm, sondern hilft auch gegen oxidativen Stress. Geschmacklich überzeugt der weiße Bio-Spargel mit seinem mild-feinen Aroma. Dabei sind beim Saisonklassiker keine kulinarischen Grenzen gesetzt. Ob grün oder weiß, als Hauptspeise oder Beilage,

die kleinen Power-Stangen sind in der Küche vielfältig einsetzbar: Von dem traditionellen Spargelgericht mit Erdäpfeln und Sauce Hollandaise über knackfrischen Spargelsalat bis hin zur saftigen Spargelquiche. Eine Auswahl an Rezepten mit bestem Ja! Natürlich Spargel finden Sie hier:

<https://www.janatuerlich.at/magazin/bio-spargel-sooo-gesund/>

Dieses kulinarische Highlight des Frühsommers ist jetzt in allen MERKUR-Märkten sowie in rund 100 BILLA-Filialen österreichweit erhältlich.

„Maienfröste - unnütze Gäste“
Alte Bauernregel

+++ Der etwas andere Bauern-Kalender: Was macht der Bio-Bauer im... Mai? +++



Dank der intensiven Bemühungen des Biobetriebs von Familie Romstorfer im niederösterreichischen Raggendorf, unterstützt vom Biohof Thomay aus Oberweiden, konnte Ja! Natürlich vergangenen Nikolo erstmals Bio-Erdnüsse aus Österreich anbieten. Bis zur Ernte im Herbst sind noch viele Monate an Vorarbeit notwendig. Erdnüsse sind einjährige, krautige Pflanzen. Auf 12 ha werden sie heuer angebaut. Sie lieben es warm und sonnig,

brauchen ausreichend Wasser, genug Sonnenstunden und viele Nährstoffe – dann fühlt sich die Erdnuss im heimischen Boden wohl. Im Mai wird der Boden auf die Aussaat vorbereitet, oberflächlich aufgelockert und alles Unkraut wird entfernt – mechanisch oder händisch, eben ganz ohne chemisch-synthetische Spritzmittel. „Essentiell für eine gute Ernte ist der Zeitpunkt der Aussaat. Im Moment ist das Wetter leider noch recht instabil, die Nächte teilweise noch sehr kühl, weswegen wir mit der Aussaat noch ein paar Wochen zuwarten. Denn unser hochwertiges Saatgut verträgt keinen Frost. Eine zu späte Aussaat hätte aber zur Folge, dass der Boden nicht ausreichend Feuchtigkeit enthält. Deshalb gehen wir sehr behutsam vor“, sagt Bio-Landwirt Romstorfer. Nach der Aussaat dauert es rund 30 Tage bis sich die ersten Keimblätter bilden. Die Erdnuss blüht dann ab ca. Ende Juli. Die unterirdischen Früchte benötigen etwa 140 bis 160 Tage zum Reifen. Der Boden wird weiterhin unkrautfrei gehalten sei es mittels Striegel und Hackgerät oder händisch. Übrigens: Nicht nur wir erfreuen uns an Erdnüssen von Ja! Natürlich. Auch Mäuse, Wildschweine und Feldhasen fressen die Erdnussamen recht gern.

Zum Ja! Natürlich Saison-Kalender online:

<https://www.janatuerlich.at/?overlay=saisonkalender>

Übermitteltes Bildmaterial (Credits Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei):

Bild 1: Ja! Natürlich Bio-Spargel

Bild 2: Ja! Natürlich Bio-Erdnuss-Bauer

Wiener Neudorf, 13. Mai 2020

Über Ja! Natürlich

Vor 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. 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. Bei Themen wie artgerechter Tierhaltung und Green Packaging, Bio-Garten und Palmölfreiheit oder zuletzt durch das Bewusstmachen der Bedeutung gesunder Böden für Lebensmittelqualität und Biodiversität ist Ja! Natürlich einer breiten öffentlichen Diskussion stets einen Schritt voraus. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich. Weitere Informationen unter www.janatuerlich.at und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

Team Media Relations REWE International AG

Tel.: +43 2236 600 5265

E-Mail: mediarelations@rewe-group.at