

## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 24. Juni 2025

### Ja! Natürlich setzt neue Maßstäbe beim Bio-Rind

**Österreichs älteste Bio-Eigenmarke erweitert das Weiderindsortiment mit einem zweiten Rinderqualitätsprogramm. Neben dem Bio-WeideJUNGrind ist ab sofort auch das Bio-WeideGENUSSrind erhältlich.**

Tierwohl beginnt für Ja! Natürlich bei der Haltung. Die Nachfrage nach Bio-Rindfleisch ist von 2020 bis 2024 um 31% gewachsen. Mit dem Ausbau des Weiderind-Sortiments unterstreicht Ja! Natürlich seinen Anspruch, höchste Bio-Qualität mit dem höchsten Tierwohl und echtem Geschmack zu verbinden. Sowohl das Bio-WeideJUNGrind, als auch das Bio-WeideGENUSSrind stammen von Tieren, die ganzzjährig Zugang ins Freie haben, in sozialen Herden leben und ausschließlich mit graslandbasiertem Bio-Futter versorgt werden. Die Anbindehaltung ist bei Ja! Natürlich kategorisch ausgeschlossen. Nur bei Ja! Natürlich dürfen sich die Rinder das ganze Jahr, rund um die Uhr frei bewegen. Sie genießen 365 Tage im Jahr Auslauf und wählen selbst, ob sie sich im Freien oder im schattigen Stall aufhalten.

### Präsentation im kleinen Rahmen – mit großem Geschmack

Das Bio-WeideGENUSSrind ist die perfekte Ergänzung zum Bio-WeideJUNGrind. Während das Minutensteak vom Weide-Jungrind ideal ist, wenn es einmal schnell gehen muss – mager, zart und feinfaserig –, punktet das Weide-Genussrind mit einem intensiveren Rindfleischgeschmack und einer kräftigeren Struktur.

In einem exklusiven Rahmen wurde das neue Sortiment kürzlich gemeinsam mit Haubenköchin **Parvin Razavi** im &flora verkostet. Ihre kreative Umsetzung zeigte eindrucksvoll, wie sich höchste Bio-Qualität mit kulinarischer Finesse verbinden und stellte die zwei Qualitätsprogramme gegenüber. Pro Gang boten die beiden Qualitätsprogramme somit zwei völlig unterschiedliche Geschmackserlebnisse, die in ganz unterschiedlichen Gerichtsvarianten direkt gegenüberstanden und einen optimalen Vergleich ermöglichten.

„Unser Weiderind-Sortiment zeigt eindrücklich, wie sich Tierwohl, Bio-Qualität und echter Genuss vereinen lassen. Für uns bei Ja! Natürlich beginnt Qualität nämlich nicht erst bei der Zubereitung der Speisen, sondern beim respektvollen Umgang mit Tier und Natur“, freut sich Ja! Natürlich Geschäftsführerin Klaudia Atzmüller.

## **Zwei Rinderqualitätsprogramme, ein Prinzip: Tierwohl auf höchstem Bio-Niveau**

### **Bio-WeideJUNGrind**

Aufgezogen im Herdenverband mit der Mutterkuh, maximal 12 Monate alt. Das feinfaserige Fleisch ist besonders zart und mild im Geschmack – ideal für feine Schnitte und schonende Zubereitung. Das Bio-WeideJUNGrind ist bis auf Minutensteak und Faschiertes ausschließlich in der Bedientheke bei BILLA, BILLA Plus, Adeg und Sutterlüty erhältlich.

### **Bio-WeideGENUSSrind**

Die Tiere leben 2 bis 3 Jahre im Herdenverband in artgemäßer Weidehaltung. Das Fleisch ist kräftiger, mit feiner Marmorierung und intensiverem Geschmack. Durch seine Struktur eignet es sich hervorragend zum Schmoren, Grillen und Braten. „Gutes Fleisch ist für uns eine Frage der Haltung – und diese beginnt bei der Aufzucht“, so Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich. „Unsere Bio-Bäuerinnen und -Bauern in ganz Österreich ermöglichen durch kleinstrukturierte Landwirtschaft, Zeit und Sorgfalt eine Qualität, die man schmeckt.“ Das Bio-WeideGENUSSrind ist in der Selbstbedienung bei BILLA, BILLA Plus, Adeg und Sutterlüty erhältlich.

### **Das Ja! Natürlich Weiderind-Sortiment**

Alle Ja! Natürlich Bio-Rinder werden ausschließlich mit Gras, Heu und Silage gefüttert – kein Soja, kein Kraftfutter. Durch die extensive Weidehaltung auf heimischen Bio-Flächen entstehen Lebensräume für unzählige Tier- und Pflanzenarten. Damit leisten die Ja! Natürlich Rinderqualitätsprogramme auch einen Beitrag zur Biodiversität.

**Credits:** Christian Dusek, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

#### **Über Ja! Natürlich**

Vor mehr als 30 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, bester 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 Österreichs 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)