

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 24. März 2026

Vom gesunden Boden zur Protein-Power:

Ja! Natürlich zeigt, warum Bio-Edamame aus Österreich mehr als ein Trendprodukt sind

Gesunde Böden, starke Partnerschaften und ein wachsendes Interesse nach nährstoffreicher Ernährung: Beim Presse-Event von Ja! Natürlich stand ein Produkt im Mittelpunkt, das all das verbindet: Die Bio-Edamame aus Österreich. Gemeinsam mit Bio-Landwirt Günter Breuer aus dem Marchfeld zeigte Ja! Natürlich, wie aus gesunden Böden, landwirtschaftlicher Innovationskraft und langjähriger Partnerschaft ein pflanzliches Hero-Produkt entstehen kann.

Pflanzliche Proteine haben in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung zugenommen. Immer mehr Menschen reduzieren bewusst tierische Produkte und suchen nach hochwertigen Alternativen, die sowohl ernährungsphysiologisch als auch geschmacklich überzeugen. Genau hier setzen die **Ja! Natürlich Bio-Edamame aus Österreich** an: Sie sind eiweißreich, ballaststoffreich, nährstoffreich und zeigen, dass moderne, pflanzenreiche Ernährung auch aus heimischer Bio-Landwirtschaft kommen kann.

„Edamame sind für mich ein echtes Hero-Produkt, weil sie gleich mehrere Themen verbinden, die unsere Ernährung heute prägen: Regionale Bio-Herkunft und eine einfache und vielseitige Anwendung im Alltag“, sagt **Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.** ɹ

Gute Lebensmittel kommen aus gesunden Böden

Im Zentrum des Medientermins stand daher nicht nur das Produkt, sondern vor allem sein Ursprung: der Boden. Denn gesunde Böden sind die Grundlage für Lebensmittelqualität, Biodiversität und Ernährungssicherheit. Sie speichern Wasser, binden Kohlenstoff und helfen dabei, die Folgen der Klimakrise wie Trockenheit oder Starkregen abzufedern. Gerade in der biologischen Landwirtschaft spielt der Aufbau und Erhalt fruchtbarer Böden eine Schlüsselrolle.

„Bodengesundheit ist eine der wichtigsten Grundlagen für unsere Versorgung – heute und in Zukunft“, **betont Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich.** „Bio-Landwirtschaft arbeitet im Kreislauf, fördert den Humusaufbau, die Fruchtfolge und Vielfalt am Feld. Das macht Böden widerstandsfähiger und ist entscheidend, wenn wir Landwirtschaft langfristig sichern wollen.“

Bio-Innovation aus dem Marchfeld

Wie solche Innovationen konkret entstehen, zeigte der Blick auf den Familienbetrieb Breuer in Lassee im Marchfeld. Dort betreibt die Familie seit rund 350 Jahren Landwirtschaft. Gemeinsam mit Ja! Natürlich bringt der Produzent die österreichische Bio-Edamame in die Tiefkühlregale.

„Viele halten Edamame noch immer für etwas Exotisches. Aber tatsächlich haben wir über mehrere Jahre mit verschiedenen Sorten und Anbauweisen experimentiert. Und nach einigen Rückschlägen ist es uns gelungen die Edamame bei uns im Marchfeld anzubauen. Mittlerweile ist die Edamame für uns zu einer richtigen Leidenschaft geworden, die im Marchfeld die perfekten Bedingungen hat, um besonders gut zu gedeihen – allerdings nur ganz bestimmte Sorten, die jung geerntet werden und diesen typisch frischen, nussigen Geschmack haben“, erklärt **Günter Breuer, Bio-Landwirt aus dem Marchfeld.** „Und genau diese Sorten können bei uns im Marchfeld hervorragend gedeihen. Aber dafür muss wirklich alles zusammenpassen: lockerer, tiefgründiger Boden, optimale Bodenvorbereitung, der richtige Saatzeitpunkt, gezielte Beregnung, intensive Pflege und viel Fingerspitzengefühl.“ Der Anbau bleibt anspruchsvoll. Die Ernte erfolgt nur einmal jährlich, im Spätsommer, und das ideale Erntefenster ist äußerst kurz. „Die optimale Reife dauert oft nur ein paar Tage. Wenn man diesen Moment verpasst, ist die perfekte Edamame-Saison schon wieder vorbei“, so **Breuer.** „Wir säen etwa 150 Kilogramm Saatgut pro Hektar. In weniger als 90 Tagen entstehen daraus rund 3.000 Kilogramm Edamame. Bildlich gesprochen wachsen auf einem Fußballfeld etwa 2.500 Kilogramm – also rund 9.800 Packungen für das Tiefkühlregal. Aber nur, wenn wirklich alles perfekt läuft.“

Warum das Marchfeld so gut geeignet ist

Dass Edamame in Österreich überhaupt erfolgreich wachsen können, liegt auch an den natürlichen Gegebenheiten des Marchfelds. Die Region gilt seit langem als wichtiges Gemüseanbaugebiet und bietet gute Voraussetzungen für Spezialkulturen.

„Im Marchfeld gibt es tiefgründige, humose Böden, die sich sehr gut für diese Kultur eignen. Diese

Böden sind durch eine gute Wasserführung gekennzeichnet; für längere Trockenphasen steht ein großes Reservoir am relativ hochgelegenen Grundwasserspiegel für eine zielgerichtete Bewässerung zur Verfügung“, erklärt **Steidl**. „Edamame sind nicht nur kulinarisch spannend, sondern auch aus agronomischer Sicht. Als Leguminose verbessert die Pflanze die Bodenqualität, da sie sowohl zur Stickstoffanreicherung als auch zur Bodenauflockerung beiträgt.“

Innovation entsteht gemeinsam mit Bio-Landwirten

Für Ja! Natürlich ist der Edamame-Anbau ein Beispiel dafür, wie Innovation in der Bio-Landwirtschaft funktioniert: nicht im Alleingang, sondern durch enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnerbetrieben. Der Betrieb Breuer beliefert Ja! Natürlich seit vielen Jahren mit unterschiedlichen Produkten und steht exemplarisch für jene bäuerlichen Familienbetriebe, mit denen neue Kulturen gemeinsam entwickelt werden.

„Gerade Innovationen entstehen immer in Partnerschaft mit unseren Landwirtinnen und Landwirten“, so **Steidl**. „Solche Partnerschaften machen es möglich, Neues auszuprobieren, Anbaurisiken gemeinsam zu tragen und Innovationen langfristig in das Sortiment aufzunehmen.“

Vielfalt im Boden, Vielfalt auf dem Teller

Zum Abschluss des Events spannte Ja! Natürlich den Bogen von der Landwirtschaft zur Ernährung. Denn Vielfalt im Boden und Vielfalt auf dem Teller hängen eng zusammen. Ein gesunder Boden ist Lebensraum für unzählige Mikroorganismen – und diese Vielfalt gilt auch als wichtiges Prinzip für die menschliche Ernährung.

„Ähnlich wie beim menschlichen Darmmikrobiom gilt auch im Boden: Je vielfältiger, desto stabiler das System“, sagt Atzmüller. „Vielfalt im Boden bedeutet daher auch Vielfalt auf dem Teller und letztlich Vielfalt im Darm. Eine pflanzenreiche und vielfältige Ernährung ist gelebte Gesundheitsvorsorge.“

Mit den Ja! Natürlich Bio-Edamame aus Österreich wird damit deutlich, wie eng Bodengesundheit, Biodiversität, regionale Landwirtschaft und eine vielfältige Ernährung miteinander verbunden sind und wie aus heimischem Bio-Boden echte Protein-Power entstehen kann.

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 01: Andreas Steidl, Klaudia Atzmüller & Günter Breuer

Bild 02: Andreas Steidl und Klaudia Atzmüller

Credits: Ja! Natürlich, 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 und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

Rückfragehinweis:

REWE International AG

Team Media Relations

Tel.: +43 2236 600 5261

E-Mail: mediarelations@rewe-group.at