

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 17. Dezember 2020

Den Wienerinnen und Wienern ihr eigenes Mehl für den Lebkuchen:

Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl aus dem Bio-Zentrum Lobau der Stadt Wien

Regional. Regionaler. Ein Mehl aus Wien? Ja! Natürlich macht es in Zusammenarbeit mit dem Bio-Zentrum Lobau der Stadt Wien möglich! Gerade noch rechtzeitig für die intensive vorweihnachtliche Zeit des Lebkuchenbackens, präsentiert Bürgermeister Michael Ludwig gemeinsam mit Marcel Haraszi, Vorstand der REWE International AG und Ja! Natürlich Geschäftsführer Andreas Steidl stolz das neue Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl aus Wien. Ab sofort gibt es österreichweit das Wiener Mehl bei MERKUR. Der Bio-Roggen stammt ausschließlich von Anbauflächen des Bio-Zentrums Lobau, Forst- und Landwirtschaftsbetrieb der Stadt Wien. Für das Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl wird die alte Winterroggensorte Amilo angebaut. Sie ist sehr robust, widerstandsfähig und von guten Backeigenschaften.

Es mag vielen nicht bekannt sein, aber die Stadt Wien betreibt seit vierzig Jahren großflächig biologische Landwirtschaft und zählt dabei zu den bedeutendsten traditionellen Bio-Betrieben Österreichs. „Wir freuen uns sehr, dass wir nun kurz vor Weihnachten in Kooperation mit Ja! Natürlich diese hochwertige Winterroggensorte aus dem Bio-Zentrum Lobau allen zugänglich machen können. Die Lobau ist nicht nur eines der beliebtesten Naherholungsgebiete der Wienerinnen und Wiener, sondern wie man sieht auch eine wertvolle landwirtschaftliche Anbaufläche. Die Böden werden durch Fruchtfolge und Gründüngung kraftvoll gehalten und es werden keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel (gemäß EU-Verordnung) eingesetzt. Das schützt auch die Hummeln und Bienen“, freut sich Wiens Bürgermeister Michael Ludwig bei der Vorstellung des neuen Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehls. In der vielfältigen Natur der Lobau werden die wertvollen Landwirtschaftsflächen seit mehr als 40 Jahren erfolgreich biologisch

bewirtschaftet. Marcel Haraszti, Vorstand der REWE International AG betont: „Dieses Bio-Mehl aus Wien steht für eine außergewöhnliche Partnerschaft zwischen der Stadt und uns. Zwei Bio-Pioniere bringen ein gemeinsames Produkt auf den Markt – das ist natürlich eine besondere Erfolgsgeschichte, die auch international sicher vorbildhaft ist. Eine Großstadt, die selbst Bio-Pionier ist und ganz Österreich mit Bio-Mehl in höchster Qualität versorgt, ist wahrscheinlich einzigartig in Europa und unterstreicht Wien als lebenswerteste Stadt.“ Das Thema „Bio“ liegt auch Wiens Klimastadtrat Jürgen Czernohorszky besonders am Herzen: „Wiens Gemüse- und Ackerbaubetriebe sind im Bereich Bio schon seit langem Vorreiter: Mit 27 Prozent Bio-Betrieben und mit 32 Prozent landwirtschaftlicher Bio-Fläche liegt Wien im österreichischen Spitzenfeld und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur nachhaltigen Ressourcennutzung und zum Klimaschutz.“

Vermahlung in der traditionellen Steinmühle für höchste Ja! Natürlich Bio-Qualität

Unmittelbar nach der Ernte wird der Bio-Roggen aus der Lobau direkt zur Steinmühle im naheliegenden niederösterreichischen Rannersdorf gebracht. Hier wird das Bio-Getreide auf traditionelle Art vermahlen. Durch die Technisierung der Müllerei fast schon vergessen, wurde dieses alte Verfahren gemeinsam mit den Betreibern wiederbelebt und bis heute ist die Rannersdorfer Bio-Mühle eine der wenigen Steinmühlen in ganz Europa. „Das hat nicht nur Retro-Charme, sondern bringt einige wesentliche, qualitative Vorteile im Vergleich zu herkömmlicher Vermahlung: durch das langsame Mahlen des Getreidekorns zwischen Steinen werden die Getreidekörner schonender und bei geringerer Hitzeentwicklung verarbeitet. Das bewirkt, dass der Keimling sowie Vitamine und Mineralstoffe besser erhalten bleiben und die mit diesem Mehl zubereiteten Backwaren besonders luftig und locker flaumig gelingen“, erklärt Ja! Natürlich Geschäftsführer Andreas Steidl und betont: „Dieses Bio-Roggenvollkornmehl ist Ergebnis einer gelungenen Partnerschaft zwischen Landwirtschaft, Mühle und uns als Vermarkter. 200 Tonnen Bio-Roggen aus der Lobau reichen sicherlich aus, um dieses Produkt ganzjährig verfügbar zu machen.“

Der selbstgemachten Weihnachtsbäckerei aus rein Wiener Mehl steht in diesem Jahr also nichts mehr im Wege. Das Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl aus dem Wiener Bio-Zentrum Lobau ist ab sofort in allen MERKUR-Filialen zum Preis von EUR 1,49 im 1-Kilogramm-Paket erhältlich. Es löst mit der Markteinführung das bisherige Ja! Natürlich Roggenvollkornmehl mit Bio-Getreide aus ganz Österreich ab.

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 1: Bürgermeister Michael Ludwig und REWE International AG Vorstand Marcel Haraszti präsentieren das neue Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl im Arkadenhof des Wiener Rathauses

Bild 2: (v.l.n.r.) Ja! Natürlich Geschäftsführer Andreas Steidl, REWE International AG Vorstand Marcel Haraszti, Karl Mayer (Gutsleiter des Bio-Zentrum Lobau) und Bürgermeister Michael Ludwig

Bild 3 +4: Ja! Natürlich Bio-Roggenvollkornmehl aus dem Bio-Zentrum Lobau der Stadt Wien

Credits: Bild 1+2: Christian Dusek/Ja! Natürlich; Bild 3+4: 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, MERKUR, 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