



PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf / St. Johann im Pongau, 18. April 2024

Ja! Natürlich und Pinzgau Milch stehen für höchstes Tierwohl: Eine starke Partnerschaft seit 30 Jahren

Vor 30 Jahren hat Ja! Natürlich den Weg für eine nachhaltigere, verantwortungsbewusste Bio-Lebensmittelproduktion in Österreich geebnet. Mit der Salzburger Bio-Landwirtschaft besteht seit Stunde null eine tiefe Verbundenheit, hier hat die Erfolgsgeschichte begonnen: die Bio-Milch aus dem Salzburger Land war eines der ersten Produkte des Bio-Pioniers, dessen Sortiment heute über 1.100 Artikel umfasst. Sie ist das beste Beispiel für das kontinuierliche Bestreben von Ja! Natürlich, Produkte mit dem höchsten Bio-Standard anzubieten, die gut für Mensch, Tier und Umwelt sind.

Der Erfolg von Ja! Natürlich und die damit verbundene Umsetzung der hohen Standards geht Hand in Hand mit einer engen Zusammenarbeit mit den Bio-Bäuer:innen vor Ort. Die Bio-Milchkühe von Ja! Natürlich genießen bereits seit 2013 rund ums Jahr Auslauf und sind abhängig von der Vegetationsperiode idealerweise jeden Tag, aber mindestens 150 Tage auf der Weide oder auf den Almen. Damit wurde ein Best Practice Beispiel geschaffen, doch der Weg dorthin war lange und auch hürdenreich. Die heimische Landwirtschaft begegnete diesen Ambitionen nicht immer nur mit Begeisterung. Der bedeutende Schritt, jegliche Anbinde- oder Kombinationshaltung zu verbieten, ging klar über den gesetzlichen Bio-Standard hinaus. Im Zentrum steht das Wohl der Kühe. Bewegungsfreiheit und Kontakt zu Artgenossen sind Voraussetzungen, die für Tiere in biologischer Haltung geschaffen werden. „Unsere Tiere leben, wie es ihrer Natur entspricht, frei und im Herdenverband. Kühe sind Herdentiere. Deshalb zählt der frei wählbare Sozialkontakt zu den zentralen Elementen einer artgemäßen Tierhaltung. Es ist uns ein besonderes Anliegen, ihnen diese Freiheit zu gewähren. Jedes Tier kann selbst entscheiden, wann es Zeit im Freien verbringt oder sich zurückzieht. Diese artgemäße Haltung ist nicht nur ein Versprechen an unsere Tiere, sondern auch an unsere Kundinnen und Kunden“, erklärt Andreas Steidl, Geschäftsführer von Ja! Natürlich. Die zahlreichen Milch-Bäuer:innen in Salzburg, mit denen Ja! Natürlich eine lange, gute Partnerschaft verbindet, verstanden diese Entwicklungen früh als Win-Win-Situation und als entscheidend für das Überleben der Landwirtschaft in Österreich.



Starke Partnerschaft für kompromisslose Freiheit der Milchkühe

Hans und Erika Saller-Kraft übernahmen 2013 den Stefflmooshof in St. Johann im Pongau, gemeinsam mit ihren Kindern Elisabeth, Hannes und Andreas führen sie den Betrieb. Bereits die Eltern von Hans entschieden sich Anfang der 1990er Jahre für Bio, mit dem Molkereiwechsel zur Pinzgau Milch begann 1995 die Zusammenarbeit mit Ja! Natürlich. Familie Saller-Kraft bewirtschaftet ihren Milchviehbetrieb mit 16 Kühen, vorwiegend die Rassen Fleckvieh, Pinzgauer und Holstein, wobei auch die Aufzucht der Jungtiere am Hof und der Zuchtviehverkauf über den Rinderzuchtverband Salzburg als weiteres Standbein wichtig ist. Sie bestätigen: „Uns geht es darum, unsere Tiere artgerecht zu halten. Der Freilauf rund ums Jahr ist da entscheidend, wobei der Kontakt zum Tier nicht verloren gehen darf. Den heißen Sommer verbringt das Jungvieh und ein Teil der Milchkühe auf den höher gelegenen Almen in unserer wunderschönen Umgebung. Alle „Daheimgebliebenen“ kommen vom Stall direkt auf die Weideflächen rund um den Hof, wo diese sicher und gut behütet, beste Freilauf- Weide-Bio-Milch erzeugen. Das schätzen wir und das gefällt uns. Mit Ja! Natürlich als langjährigem Partner findet unsere bewährte Wirtschaftsweise Akzeptanz und wird gezielt gefördert.“

Nachhaltiges Wachstum: Bio-Milch ist stark nachgefragt

„In den 30 Jahren des Bestehens der Marke, war die Bio-Milch immer eine tragende Säule im Sortiment von Ja! Natürlich. Die Steigerung im Bereich der Molkereiprodukte und Käse lag in den letzten fünf Jahren bei rund 9 Prozent und zeugt von dem wachsenden Bewusstsein der Kundinnen und Kunden für Qualität und Nachhaltigkeit“, ist Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich überzeugt. Mit rund 30 Prozent ist mehr als jede vierte verkaufte Trinkmilch bei BILLA und BILLA Plus eine Bio-Milch. So zählt Milch – neben Eiern oder Joghurt – zu den Produkten, die besonders stark in Bio-Qualität nachgefragt werden.

Die Reise der Ja! Natürlich Milch von der Weide bis auf den Frühstückstisch

„Fest steht, dass derartige hohe Milch-Standards, wie Ja! Natürlich sie über dreißig Jahre entwickelt hat, nur in enger Zusammenarbeit mit guten Partnern realisierbar sind. Das sind neben den Bio-Betrieben vor allem auch die Molkereien, mit denen neue Wege beschritten und Lösungen gefunden werden mussten – beispielsweise durch eine getrennte Sammlung der Milch. Die langjährige gute Kooperation mit Verarbeitungspartnern wie der Pinzgau Milch ist ebenfalls entscheidend für die herausragende Qualität der



„Ja! Natürlich Milch.“, erläutert Gerald Fischer, Gruppenleiter Bio Rohstoffmanagement und Qualitätsmanagement bei Ja! Natürlich. „Unsere Mission ist es, die Menschen mit der bestmöglichen Milch zu versorgen. Das beginnt bei der artgemäßen Haltung der Kühe und endet bei den strengen Kontrollen in der Verarbeitung. Wir sind stolz darauf, ein entscheidendes Glied in dieser Kette zu sein, die am Frühstückstisch der Menschen endet“, erklärt der Geschäftsführer der Pinzgau Milch“, Hannes Wilhelmstätter .

Wirtschaften im Kreislauf der Natur

Die Milchkühe der Ja! Natürlich Bäuer:innen im Pinzgau ernähren sich vor allem durch verschiedenste Arten von Gräsern, Klee und Kräutern, die auf den betriebseigenen Grünflächen wachsen, sowie etwa zusätzlichem Getreide aus 100 Prozent österreichischer Bio-Landwirtschaft. Die artgemäße Fütterung trägt zum Wohlbefinden der Tiere bei und wirkt sich ebenfalls positiv auf die Qualität und den Geschmack der Milch aus. Zusätzlich ist die artgemäße, graslandbasierte Fütterung der Kühe auch nachhaltiger, da die Ackerflächen nicht für die Tierfutterproduktion verwendet werden und Grünland ein hervorragender CO₂-Speicher ist. Biologisch erzeugte Lebensmittel sind außerdem aufgrund des kompletten Verzichts auf Pestizide deutlich weniger belastet.

30 Jahre Innovation mit Verantwortung

„Ja! Natürlich ruht sich nicht auf den Lorbeeren der Vergangenheit aus. Wir sind immer dran, unsere Produkte weiter zu verbessern und Innovationen auf den Markt zu bringen. Die Ja! Natürlich Milch von heute ist nicht mehr vergleichbar mit der aus 1994 – auch hier wurde sehr viel weiterentwickelt, angefangen bei den strengeren Tierwohlkriterien - wie dem ganzjährigen, rund um-die Uhr Freilauf - über nachhaltigere Verpackungsmaterialien wie dem Brownboardkarton oder die Mehrweg-Milchflasche bis hin zu verbesserten Lager- und Kühlmöglichkeiten“, betont Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin Ja! Natürlich. „Wir danken allen unseren Partnerinnen und Partnern für ihr Vertrauen und ihre Unterstützung. Gemeinsam werden wir weiterhin für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion arbeiten.“ Das Bundesland Salzburg produziert jährlich 394.700 Tonnen Milch, das sind rund 14 Prozent der Menge Österreichs. Während österreichweit nur 19 Prozent der Milchproduktion Bio ist, wird im Bundesland Salzburg die Hälfte der Gesamtmenge nach Bio-Standard produziert (Quelle: Land Salzburg).



Neues aus der Salzburger Bio-Milch: Ja! Natürlich Sommerfrisch Joghurts ab Ende April

Die stets bei Groß und Klein beliebten Ja! Natürlich Fruchtjoghurts werden ebenfalls aus feinsten Bio-Milch aus dem Pinzgau gewonnen. Ja! Natürlich verzichtet zu 100 Prozent auf die Zugabe von Magermilchpulver, welches in der Joghurtherstellung gerne für eine cremigere Konsistenz verwendet wird und nicht deklarationspflichtig wäre, aber für die Qualitätsansprüche von Ja! Natürlich ein No-Go ist. Auch der Zusatz von künstlichen, aber auch natürlichen Aromen ist bei den Ja! Natürlich Joghurts strengstens verboten. Seit vielen Jahren sind die Ja! Natürlich Fruchtjoghurts im Wechsel von vier Sommer- auf vier Wintersorten mit ihrer erfrischenden, fruchtigen Säure ein Publikumsliebhaber. Ab Ende April kommen die neuen Sommersorten mit in die Regale.

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, 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 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:

Team Media Relations REWE International AG

Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: mediarelations@rewe-group.at