

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 12. Dezember 2019

Bio-Karpfen von Ja! Natürlich fürs Weihnachtsfestmahl

Greenpeace Marktcheck empfiehlt: die ökologischste Wahl für ein Fischmenü am Heiligen Abend ist der regionale Bio Karpfen

Keine Zeit des Jahres ist so eng mit Traditionen verbunden wie Weihnachten. Kulinarisch gibt es hierzulande in der schönsten Zeit des Jahres zwar regionale Vorlieben – ein Evergreen ist aber der traditionelle Weihnachtskarpfen am Heiligen Abend. Angesichts von Berichten über mit Mikroplastik versetzte Meeresfische erlebt der klassische Karpfen derzeit eine Renaissance. Wer beim schmackhaften Weihnachtsmahl mit richtig gutem Gewissen schmausen möchte, greift zum Waldviertler Bio-Karpfen von Ja! Natürlich. Auch die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat vor den Weihnachtsfeiertagen das Fisch-Angebot im Supermarkt unter die Lupe genommen und empfiehlt den Griff zum regionalen Bio-Karpfen. Die Bio-Karpfen von Ja! Natürlich stammen ausschließlich aus dem Waldviertel – zum Beispiel von den Familien Schmalzbauer und Romann, die bereits in der dritten Generation ihre Zucht im hohen Norden Niederösterreichs betreiben. Die Friedfische – sie fressen keine anderen Fische – leben in natürlichen, unbehandelten Gewässern und haben ganze vier Jahre Zeit und genügend Freiraum, um zu Speisekarpfen heranzuwachsen.

Seit 2006 gibt es die Ja! Natürlich Bio-Karpfen, die auch heuer wieder allesamt aus dem Waldviertel kommen. Gestartet mit rund 5.000 Stück, werden 2019 bereits rund 30.000 Stück Ja! Natürlich Bio-Karpfen flächendeckend bei allen MERKUR Filialen und bei BILLA in ausgewählten Filialen angeboten. Ihre Aufzucht ist ökologisch nachhaltig und erfolgt nach strengsten biologischen Richtlinien. Durch das langsame Wachstum sind sie mager, festfleischig und daher besonders schmackhaft. Die Besatzdichten werden bewusst geringgehalten und die Teiche werden weder mit Kunstdünger noch mit sonstigen chemischen Hilfsmitteln behandelt. Das natürliche Nahrungsaufkommen der Teiche bildet die Futtergrundlage für die Ja! Natürlich Bio-Karpfen,

pflanzliche Bio-Futtermittel werden nur ergänzend zugefüttert und sind garantiert gentechnikfrei. Die Friedfische werden nicht in Monokultur, sondern im Mischbesatz mit anderen heimischen Fischen wie Hecht, Schleie, Zander, etc. gehalten.

Fischwirtschaft aus Leidenschaft: Familien Schmalzbauer und Romann für Ja! Natürlich

Karl und sein Sohn Lukas, sowie Herbert und sein Sohn Herbert jun. betreiben seit 2009 gemeinsam ihre Bio-Teichwirtschaft. Die naturgeschützten Teiche der Familien Schmalzbauer und Romann liegen an verschiedenen Orten im Waldviertel. Während die Brut in den kleineren Teichen heranwächst, steht den größeren drei- bis vierjährigen Karpfen ein 65 Hektar großer Teich in Gebharts als Lebensraum zur Verfügung. Ein ausgeprägter Schilfgürtel und ein ca. 30 Hektar großer Wald machen den Gebharts-Teich zu einem besonderen Naturhabitat. Hier wurden in den letzten Wochen die frischen Karpfen für Ja! Natürlich abgefischt. „Wir sind sehr stolz auf den großen Einsatz und die gewissenhafte Arbeit unserer Bio-Landwirte. Die Familien Schmalzbauer und Romann, für die das Wohl der Tiere an erster Stelle steht, sorgen dafür, dass wir auch heuer wieder bewussten Konsumenten Bio-Karpfen als nachhaltiges und köstliches Festmahl anbieten können“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Traditioneller Weihnachtskarpfen modern übersetzt: Karpfen-Kreationen von Fisch Ahoi

Der Karpfen ist bei uns ein traditionelles Weihnachtsgericht. Wie man ihn auch in anderer Form in die moderne Küche bringen kann, hat Ja! Natürlich anlässlich des 25-jährigen Geburtstags beim großen Biocamp im November gezeigt: Das Fisch Ahoi Trio Ingo Pertramer, Thomas Nowak und Florian Holzer bereitete gemeinsam mit Ja! Natürlich Fisch-Experte, Bio-Fischereimeister und Geschäftsführer der ARGE Bio-Fisch Marc Mößmer und den Bio-Liebhaberinnen und -Liebhabern kreative Gerichte aus dem Ja! Natürlich Bio-Karpfen. Von Ceviche aus dem Bauchlappen über Karpfen-Gulasch bis zu Karpfen-Cracker aus Haut, Kopf und Gräten. Der Bio-Karpfen ist vielseitig einsetz- und nahezu gänzlich verwertbar.

Beilage: Ja! Natürlich Karpfen Rezepte von Fisch Ahoi

Bildtext zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 1: Martina Hörner, Geschäftsführerin Ja! Natürlich, mit Bio-Karpfen

Bild 2: Ja! Natürlich Fischzüchter Schmalzbauer beim Abfischen in Wetzles

Bild 3: Ja! Natürlich Bio-Karpfen als Weihnachtsfestmahl

Credits: Fotorechte Ja! Natürlich, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei.

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/>.

Rückfragehinweis:

Team Media Relations REWE International AG

Tel.: +43 2236 600 5265, E-Mail: mediarelations@rewe-group.at