

## PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 16. April 2019

**Mit diesem neuen Bio-Brot geht die Sonne auf:**

**Der Ja! Natürlich Sonnen-Ura aus Schlägler Ur-Roggen**

**Am Gründonnerstag, wenn traditionell dem Brechen des Brotes beim letzten Abendmahl gedacht wird, präsentiert Ja! Natürlich den neuen Bio Sonnen-Ura. Gebacken wird das Bio-Brot aus dem Schlägler Ur-Roggen, der ältesten eingetragenen Roggensorte im österreichischen Zuchtbuch. Der Bio-Roggensauerteig, der auch Ura genannt wird, verleiht dieser besonderen Brot-Spezialität ihren klingenden Namen. Namensgebend war außerdem das markante Aussehen des Brotlaibs: die besonders knusprige Kruste geht beim langsamen Backen auf wie die Sonne.**

Der selten gewordene Schlägler Ur-Roggen wird bereits seit 1908 am Stift Schlägl im Mühlviertel gezüchtet. Diese Roggenpflanze kann bis zu zwei Meter hoch werden, ist robust und frühreif – Garant für hohe Qualität und Lagerreife und damit besonders für den Bio-Anbau geeignet. Er wird für den Ja! Natürlich Sonnen-Ura sortenrein im Waldviertel und auf der Parndorfer Platte angebaut. „Das Wiederbeleben von Altbewährtem und die Bewahrung in Vergessenheit geratener Sorten ist uns in allen Bereichen ein großes Anliegen. Mit diesem ganz besonderen Brot feiern wir die vor 111 Jahren begonnene Tradition des Schlägler Ur-Roggens mit seinem intensiven Geschmack, der unseren Sonnen-Ura auszeichnet“, begrüßt Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer stolz den außergewöhnlichen Neuzugang. Der besondere Geschmack ist zum einen auf die besondere Getreide-Sorte und zum anderen auf den Sauerteig zurück zu führen. Der Sauerteig, auch Ura genannt, hält das Brot länger frisch und saftig. Auf Backhefe wird gänzlich verzichtet.

**Gebacken nach dem Ja! Natürlich Reinheitsgebot: Getreide, Salz, Wasser und sonst nichts**

Das nötige Bewusstsein, Wissen und handwerkliche Können für diese Brot-Gesamtkomposition bietet die Bio-Bäckerei der Familie Ströck, die den Sonnen-Ura mit viel Liebe nach den hohen Ansprüchen von Ja! Natürlich bäckt. Das auffällige Sonnenmuster auf der Brotoberseite ergibt sich durch das eigens angefertigte Brot-Simperl, in welchem der Teig in Ruhe rasten kann. Dadurch entstehen beim Backen die sonnenförmigen Erhebungen, die die Kruste noch einmal extra knusprig und resch werden lassen. So macht sich der Sonnen-Ura besonders hübsch auf dem Frühstücks-Tisch und passt auch geschmacklich gut zu allem, was der Frühling kulinarisch zu bieten hat – von pikanten Aufstrichen über Eier-Gerichte bis zum Butterbrot mit Schnittlauch oder anderen frischen Gartenkräutern.

Der neue Ja! Natürlich Sonnen-Ura aus dem Schlägler Ur-Roggen ist ab 23. April bei BILLA und MERKUR um 3,19 Euro erhältlich.

**Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:**

Bild 1 – 3: Ja! Natürlich Sonnen-Ura aus Schlägler Ur-Roggen

Bild 4: Ja! Natürlich Schlägler Roggenähre

**Credits:** 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. 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](http://www.janatuerlich.at) und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

**Rückfragehinweis:**

REWE International AG

Team Media Relations

Tel.: +43 2236 600 5265

E-Mail: [mediarelations@rewe-group.at](mailto:mediarelations@rewe-group.at)