

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 13. März 2019

Ja! Natürlich und Österreichs höchster Milchstandard - ein herausfordernder Weg, der sich für alle lohnt

Gemeinsam mit der Tageszeitung „Die Presse“ lud Ja! Natürlich gestern zur Podiumsdiskussion „Das Gewissen isst mit – Nachhaltigkeit und Tierwohl in der Milchwirtschaft“. Angeregt und durchaus kontrovers diskutierten vor rund 100 Gästen – darunter auch viele Bäuerinnen und Bauern – im Vienna Ballhaus der Landwirtschaftskammer-Präsident Josef Moosbrugger und Theresia Neuhofer, Bio-Landwirtin der ersten Stunde und ehemalige Abgeordnete zum Salzburger Landtag mit den Geschäftsführern von Ja! Natürlich Martina Hörmer und Andreas Steidl. Ausgangspunkt war das Spannungsverhältnis zwischen hohen Kundenenerwartungen in Sachen Tierwohl – denen Ja! Natürlich mit weit über den gesetzlichen Vorschriften liegenden Standards und Auflagen begegnet – und den unterschiedlichen Positionen der Landwirtschaft in dieser Frage.

Bereits seit 2016 stammt die gesamte Trinkmilch von Ja! Natürlich ausschließlich von Kühen, die an 365 Tagen im Jahr ins Freie dürfen und davon mindestens 150 Tage garantiert auf der Weide sind. Auf Anbinde- und Kombinationshaltung verzichten diese Ja! Natürlich Bäuerinnen und Bauern gänzlich. Sie bieten ihren Tieren viel Bewegungsfreiheit in Laufställen, einen Auslauf direkt dem Stall angeschlossen und während der Vegetationsperiode auch den Weidegang. Die jetzt massiv ausgebaute Ja! Natürlich Bio-Heublumenmilch-Produktpalette mit der „Grünen Kuh“ auf der Packung vereint Faktoren wie Frische, Freilauf für die Kühe und beste Verarbeitungsmethoden zum höchsten heimischen Milchstandard. Damit wurde ein Best Practice Beispiel geschaffen, doch der Weg dorthin war ein langer und auch hürdenreich.

Umstellungen benötigen Zeit, Innovationsbereitschaft und gute Partnerschaften

Die heimische Landwirtschaft begegnet diesen Ambitionen der Bio-Marken nicht nur mit Begeisterung. Auf der einen Seite sehen zahlreiche Bio-Bäuerinnen und -Bauern, mit denen Ja! Natürlich eine lange, gute

Partnerschaft verbindet, diese Entwicklungen als Win-Win-Situation und entscheidend für das Überleben der Landwirtschaft in Österreich. Andere dagegen haben Bedenken, den Bäuerinnen und Bauern würde zu viel an zusätzlichen Auflagen und Aufgaben zugemutet bzw. diese nicht ausreichend entlohnt.

Mehr Tierwohl und Erhalt der bäuerlichen Strukturen in der Milchwirtschaft sind kein Widerspruch

Für die Entscheidung, welche Form der Milchwirtschaft und Tierhaltung die richtige ist, ist auch immer die Gesamtkonstellation des Betriebs wichtig. Ebenso wie der Charakter des Bauern. Aus diesem Grund muss Vielfalt möglich sein – es gibt nicht die EINE Lösung für alle. Das entspricht auch der starken Differenzierung am Markt und den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden. Das bestätigt Ja! Natürlich. Geschäftsführer und Leiter des Qualitätsmanagements Andreas Steidl erklärt: „Fest steht, dass derartige Standards, wie wir sie über zehn Jahre entwickelt haben, nur in enger Zusammenarbeit mit guten Partnern realisierbar sind. Das sind neben unseren Bio-Bauern auch die Molkereien, mit denen neue Wege beschritten und Lösungen gefunden werden müssen – z.B. durch eine getrennte Sammlung der Milch“.

Was wünschen sich die österreichische Kunden und was sind ihnen Lebensmittel wert?

Die Erfahrung von Ja! Natürlich aus 25 Jahren am Markt zeigt zudem, dass bei der Kaufentscheidung bei Lebensmitteln abseits vom Preis neben der Ästhetik auch die Ethik eine immer größere Rolle spielt. Vor allem die österreichischen Bio-Kunden haben die klare Erwartungshaltung, dass Bio-Marken einen ganzheitlichen ethischen Ansatz verfolgen. Also auch für mehr Tierwohl und eine bessere Umwelt insgesamt stehen. Gerade dann, wenn der Preis des „guten Essens“ dank Transparenz nachvollziehbar wird, steht nämlich der Wert des Lebensmittels im Vordergrund und ist die Preisakzeptanz gegeben (Vgl. Studie des Gottlieb Duttweiler Institute im Auftrag von Ja! Natürlich (2014): Das nächste Bio. Die Zukunft des guten Konsums). Milch zählt – neben Eiern oder Joghurt – zu den Produkten, die besonders stark in Bio-Qualität nachgefragt werden. Insgesamt greifen qualitätsbewusste Kundinnen und Kunden bei den Alltags-Produkten, die Sie sehr häufig konsumieren, bzw. die sie z.B. für ihre Kinder kaufen, stärker zu Bio-Qualität als bei Spezialitäten, die nicht jeden Tag am Speiseplan stehen.

Geht's dem Tier besser, ist die Milch besser, geht es dem Menschen besser

„Unser Anspruch an Bio mit den höchsten Standards möchten wir den Österreichern in möglichst vielen unserer Ja! Natürlich Milch-Produkte bieten. Weil es der Natur und dem Tier besser tut und man den Unterschied einfach schmeckt. Darauf sollten die Menschen achten“, meint Ja! Natürlich Geschäftsführerin

Martina Hörmer. Um mehr Tierwohl garantieren zu können, spielen zum einen die Haltungssysteme und der professionelle, persönliche Umgang der Bäuerinnen und Bauern mit deren Tieren eine Rolle. Aber auch vor allem die tiergerechte Fütterung und ein Verbot von Gentechnik sowie des vorbeugenden Einsatzes von Antibiotika sind entscheidend. Ebenso die sachgemäße tierärztliche Behandlung. Bewegungsfreiheit und Kontakt zu Artgenossen sind Voraussetzungen, die für Tiere in biologischer Haltung geschaffen werden. So wird das Immunsystem gestärkt und die Tiere bleiben gesund. Auch der Mensch profitiert: Die Milchkühe der Ja! Natürlich Bäuerinnen und Bauern fressen verschiedenste Arten von Gräsern und Kräutern. Das wirkt sich positiv auf Qualität und Geschmack der Milch aus. Biologisch erzeugte Lebensmittel sind außerdem aufgrund des Verzichts auf Pestizide deutlich weniger belastet. Und auch in der Verarbeitung besinnt sich Ja! Natürlich bei der Bio-Heublumenmilch und den daraus produzierten Milchprodukten und Käse auf traditionelle Methoden, die im Zuge der Industrialisierung der Milchwirtschaft in Vergessenheit geraten sind. Bei der Heublumenmilch wird auf gärendes Silofutter komplett verzichtet. So kommt die Molkerei bei der Verarbeitung der Ja! Natürlich Bio-Heublumenmilch ohne den sonst üblichen hochtechnologischen Prozess der Zentrifugalentkeimung aus. Die Milch wird nur kurz bei der geringsten gesetzlich zugelassenen Temperatur pasteurisiert und besonders schonend, bei deutlich geringerem Druck, homogenisiert. Der natürliche Fettgehalt und eine kürzere Mindesthaltbarkeitsdauer sind Zeichen für diese natürliche Verarbeitung.

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 1: Podium: Andreas Steidl, Geschäftsführer Ja! Natürlich; Martina Hörmer Geschäftsführerin Ja! Natürlich; Theresia Neuhofer, Bio-Landwirtin und ehemalige Abgeordnete zum Salzburger Landtag; Josef Moosbrugger, Landwirtschaftskammer-Präsident (v.l.)

Bild 2: Diskussion am Podium: unter Moderation von Gerhard Hofer, Leiter der Wirtschaftsredaktion „Die Presse“: Theresia Neuhofer, Bio-Landwirtin und ehemalige Abgeordnete zum Salzburger Landtag; Martina Hörmer Geschäftsführerin Ja! Natürlich; Josef Moosbrugger, Landwirtschaftskammer-Präsident; Andreas Steidl, Geschäftsführer Ja! Natürlich (v.l.)

Bild 3: Diskussion am Podium: Theresia Neuhofer, Bio-Landwirtin und ehemalige Abgeordnete zum Salzburger Landtag; Martina Hörmer Geschäftsführerin Ja! Natürlich; Josef Moosbrugger, Landwirtschaftskammer-Präsident; Andreas Steidl, Geschäftsführer Ja! Natürlich (v.l.)

Bild 4: Podium: Martina Hörmer Geschäftsführerin Ja! Natürlich und Andreas Steidl, Geschäftsführer Ja! Natürlich (v.l.)

Credits: Richard Tanzer, Abdruck zu PR-Zwecken honorarfrei

Link zum Lifestream der Podiumsdiskussion:

<https://www.facebook.com/bio.janatuerlich/videos/277372663164463/>

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 und auf <http://magazin.janatuerlich.at/>.

Rückfragehinweis:

Team Media Relations REWE International AG

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