

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf, 15. März 2019

Good News zum internationalen Tag des Geflügels am 19. März:

Eine halbe Million Gockel durfte dank Ja! Natürlich leben

2016 setzte Ja! Natürlich dem Töten von „Eintagsküken“ in der Eierproduktion ein Ende. Was als Pionierprojekt begann endete als Bio-Branchenlösung und ist seither Standard in der Bio-Eier Produktion. Somit war ein Meilenstein in der Tierhaltung gesetzt, Henne und Gockel groß zu ziehen und zu nutzen. Allein bei Ja! Natürlich wurden durch diesen Schritt bereits über 500.000 männliche Küken in artgerechter Freilandhaltung aufgezogen.

Viele Jahre Forschungs- und Versuchsarbeit gingen bei Ja! Natürlich ab 2004 diesem Pionierprojekt voraus. Unterstützung gab es dabei von der oberösterreichischen Brüterei „Die Eiermacher“ und seitens Tierschutzorganisationen. Im Zentrum dieser Überlegung stand die Rückbesinnung auf das, was früher schon für gut befunden und bewährt war: Henne UND Gockel groß zu ziehen und zu nutzen. Somit hat die Vergangenheit die Zukunft bestimmt, eine Lösung ward gefunden. Dieser Paradigmenwechsel wurde 2016 auch mit dem Sonderpreis der Jury zum Bundestierschutzpreis belohnt. „Es war ein langer und steiniger Weg bis die Praxis des Küken-Tötens in der Eierproduktion endlich der Vergangenheit angehörte. Die ersten Testläufe und Ergebnisse stellten sich allesamt als absolut unwirtschaftlich heraus, wir mussten daher mehrere Anläufe starten. Umso mehr freuen wir uns jetzt, seit der Umstellung 2016 aus diesem Pionierprojektes heraus, bereits eine halbe Million Gockel sozusagen gerettet zu haben“ erklärt Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Ja! Natürlich Produktpalette rund um das Pionierprojekt

Seit 2016 werden die Produkte aus dem Pionierprojekt von Ja! Natürlich vermarktet: Die Hennen legen die Eier, die man auch an der creme-weißen Farbe der Eierschale erkennt. Diese frischen Ja! Natürlich Eier kommen zudem in allen verarbeiteten Ja! Natürlich Produkten wie Nudeln, Aufstrichen, Keksen oder Kuchen ausnahmslos zum Einsatz. „Egal ob frische Eier oder verarbeitetes Produkt, wir machen keine Ausnahmen bei unseren Herkunfts- und Qualitätsversprechen. Und es gelten dabei natürlich die höchsten Tierwohl-Standards, sowohl für die Bio-Legehennen als auch für deren Brüder“, garantiert Hörmer. Die Gockel liefern zartes Fleisch für den Ja! Natürlich Mini-Gockel, den es im Ganzen bei MERKUR und in ausgewählten BILLA Filialen zu kaufen gibt. Diese Spezialität lädt ein, neue Gerichte zu probieren und ist mit 500g bis 700g zum Beispiel ideal für Suppen oder als Bratgockel zu zweit. Der Großteil des Fleisches wird aber in den Bio-Gockel-Würstel und den neuen Bio-Mini-Würsteln von Ja! Natürlich verarbeitet.

Bildtexte zum übermittelten Bildmaterial:

Bild 01: Ja! Natürlich Geschäftsführerin Martina Hörmer mit Gockel-Küken

Bild 02: Ja! Natürlich Gockel-Küken

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

Bild 03: Ja! Natürlich Bio-Eier

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

Rückfragehinweis:

Team Media Relations REWE International AG

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