



Bio-Schmankerl, Bäckertradition, Live-Kochshows: „Zurück zum Ursprung“ ist Hauptsponsor des Wiener Genuss-Festivals

Am Muttertagswochenende - von 12. bis 14. Mai - verwandelt sich der Wiener Stadtpark mit dem Genuss-Festival in eine Landschaft für Genießer. Produzenten aus dem ganzen Land präsentieren auf dem größten Feinschmecker-Event in Österreich ihre Schmankerl. „Zurück zum Ursprung“, die Bio- und Nachhaltigkeitsmarke von Hofer, ist heuer zum vierten Mal Hauptsponsor und lädt zum Verkosten wertvoller Bio-Produkte in das Ursprungs-Zelt ein.

(Sattledt, 11. Mai 2017; Hofer) Bereits zum zehnten Mal stellt das Wiener Genuss-Festival Österreichs kulinarische Vorzüge in den Mittelpunkt. Drei Tage lang gibt es bei freiem Eintritt an mehr als 190 Ständen reichlich zu probieren und zu kaufen. In dem 200 m² großen „Zurück zum Ursprung“-Zelt haben Besucher die Gelegenheit, einige der insgesamt 4.000 Ursprungs-Bauern kennenzulernen, die täglich wertvolle Bio-Produkte liefern. Während die Milchbauern an der Milch- und Käsebar gerne Auskunft über ihre Arbeit geben, kann man den Bio-Bäckern live bei ihrem Handwerk zusehen und erfährt z. B., wie Sauerteig nach traditionellem Wissen hergestellt wird und welche Arbeitsschritte der feine Teig durchläuft. Vor dem Zelt informieren die heimischen Apfelbauern über die Arbeit mit der Natur und warum der heimische Bio-Apfel eine echte Kostbarkeit ist. Wer nicht nur probieren, sondern auch etwas lernen möchte, kann zudem in den beliebten Live-Kochvorführungen einem Profi beim Zaubern von Leckerbissen zu täglichen Themenschwerpunkten wie Bio-Heumilch, Bio-Ei und Bio-Gemüse über die Schulter schauen. Unterstützt wird der Küchenchef von Bäuerinnen und Bauern, die über die besondere Produktionsweise für „Zurück zum Ursprung“ informieren und gerne Fragen beantworten. Hofer-Generaldirektor Günther Helm über die Teilnahme am Genuss-Festival: *„Bei der Auswahl unserer Bio-Obst- und Gemüseartikel achten wir verstärkt auf die Herkunft aus traditionellen Regionen, in denen die Produkte immer schon angebaut oder hergestellt wurden. Das stärkt die lokale Landwirtschaft und ihre Bauern und gewährleistet regionale Wertschöpfung. Diesen Mehrwert können nur unsere Landwirte selbst authentisch abbilden.“*

Das Ursprungs-Zelt ist während der gesamten Öffnungszeit des Wiener Genuss-Festivals von 12. bis 14. Mai 2017 (Freitag von 11 bis 21 Uhr, Samstag von 10 bis 21 Uhr und Sonntag von 10 bis 17 Uhr) für alle Besucher geöffnet.

Vielfältiges Bio-Produktsortiment zu leistbaren Preisen

„Zurück zum Ursprung“ startete 2006 mit elf Milchprodukten. Heute umfasst das Sortiment mehr als 400 regionale Bio-Produkte, die Auswahl wird in enger Zusammenarbeit mit den Landwirten und Verarbeitern laufend weiterentwickelt und ausgebaut. *„Mit ‚Zurück zum Ursprung‘ ist es gelungen, nachhaltige Bio-Produkte für jeden leistbar zu machen. Unser Ziel ist es, auch im Bio-Bereich das Hofer-typische ‚one stop shopping‘ noch intensiver anzubieten“*, erläutert Günther Helm. Neben regelmäßig erhältlichen Spezialitäten wie Bio-Zweigelt-Essig, Bio-Distelöl, Bio-Getreidemix und Bio-Hülsenfrüchten oder Bio-Gemüsepflanzen für den Garten sind zahlreiche Produktinnovationen in Entwicklung. Darunter Neuheiten wie beispielsweise ein Bio-Spätzle- und Raclettekäse, Bio-Gemüsesalate oder Schoko- und Vanillepudding ohne Farb- und Zusatzstoffe zum Naschgenuss zwischendurch. Innovationen wie Hummus und Hülsenfruchtaufstriche aus Kichererbsen, Sojabohnen, weißen und roten Bohnen aus den Regionen Weinviertel, Mostviertel, Thermenregion und dem Südburgenland leisten einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität und der Wiederbelebung von landwirtschaftlichem Wissen. *„Wir achten auf die klimatischen Bedingungen, wie die Böden beschaffen sind, was die Traditionen vererben und wir daraus lernen können. Vor allem binden wir das Wissen unserer Ursprungs-Bauern, Ursprungs-Bäcker und Partner in*



die Produktentwicklungen ein. Damit sorgen wir für die Vitalität einer Region und davon profitieren die Menschen, Tiere und die Umwelt", betont Werner Lampert, Mitbegründer der innovativen Bio- und Nachhaltigkeits-Marke.

Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ sind bei Hofer jährlich über 400 nachhaltige Bio-Produkte aus Österreichs Regionen erhältlich. Nachhaltigkeit ist dabei ein ganzheitliches Konzept, das von der Produktion über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Endprodukt reicht. Aus diesem Grund setzt „Zurück zum Ursprung“ auf acht Grundwerte: Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz, höchste Lebensmittelqualität, Transparenz und Fairness gegenüber Bauern und Konsumenten. Mehr Informationen unter www.zurueckzumursprung.at.

Rückfragehinweis

Stefanie Bramböck & Theresa Grillitsch – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-216 und -226

E-Mail: stefanie.bramboeck@rosam-gruenberger.at; theresa.grillitsch@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Möglich wird Wiens größtes Kulinarikfest u. a. durch die Kooperation mit „Zurück zum Ursprung“.

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.