



Hofer startet Leuchtturmprojekt zur Unterstützung der österreichischen Landwirtschaft

Nach Bienen, Gesundheit und Klimaneutralität widmet Hofer im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsinitiative „Projekt 2020“ sein neues Leuchtturmprojekt „Genuss aus eigener Hand - Gemeinsam für Lebensmittel mit Kultur“ der Landwirtschaft, ihren Erzeugern, ihren Produkten und Konsumenten. Das Ziel: aufzuzeigen, woher Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und wie man mit einfachen Mitteln selbst zum (An-) Bauer wird.

(Sattledt, 13. Februar 2017; Hofer) Obst und Gemüse aus dem Mostviertel, Milch aus den Kitzbüheler Alpen, Getreide aus dem Machland und Fleisch aus verantwortungsvoller regionaler Haltung: Österreichs Landwirtschaft gehört zu den besten der Welt und sorgt für den Erhalt der Natur mit ihrer reichen Arten- und Sortenvielfalt. In den letzten zehn Jahren mussten jedoch jährlich mehr als 2.000 Landwirte ihren Hof aufgeben, ihre Betriebe verkaufen oder verpachten. Da jeder Einzelne dazu beitragen kann, diesen Kurs zu ändern und weil nachhaltige Ernährung mit dem Bewusstsein für die Umwelt und den Wert der Lebensmittelerzeugung beginnt, widmet Hofer im Rahmen des Leuchtturmprojektes das Jahr 2017 diesem Thema.

Bei Hofer stammt ein sehr großer Teil des Lebensmittelsortiments aus Österreich. In manchen Bereichen ist der Österreich-Anteil besonders hoch: sämtliche Frischeier, nahezu 90 % der Backwaren und über 70 % der Fleisch- und Wurstwaren kommen aus Österreich. Rund 90 % des Einkaufsvolumens bei Milchprodukten wie Trinkmilch, Schlagobers, Naturjoghurt, Sauerrahm, Topfen und Butter entstammt heimischer Landwirtschaft, sowie in der jeweiligen Saison nahezu sämtliches national verfügbares Obst und Gemüse und alle Produkte der Bio-Linie „Zurück zum Ursprung“.

Hofer möchte als einer der größten Lebensmittelhändler den Bauern auch in Zukunft ein verlässlicher Partner sein. Mit vielen verbindet das Unternehmen bereits eine jahrzehntelange Partnerschaft. Besonders mit „Zurück zum Ursprung“ schafft Hofer einen echten Mehrwert für Bauern, Umwelt und Tiere, sichert faire Bezahlung und damit eine Zukunftsperspektive für viele Regionen. Hofer-Kunden können dank dem Know-How der Ursprungs-Bauern aus jährlich über 400 nachhaltigen Bio-Lebensmitteln wie Getreide, Obst und Gemüse, Eier, Fleisch- und Wurstwaren sowie Molkereiprodukten wählen. Und das Angebot wird kontinuierlich ausgebaut. Generaldirektor Günther Helm über das neue Projekt: *„Mit ‚Genuss aus eigener Hand‘ möchten wir das Bewusstsein für die Bedeutung der Landwirtschaft stärken. Die Werte Nachhaltigkeit, Transparenz, Fairness und ein starker Österreich-Bezug haben für uns Priorität. Diesen Weg werden wir verstärkt fortsetzen und die lokale Landwirtschaft mit ihren Frischeprodukten und deren umweltgerechter Herstellung unterstützen.“*

Ideenwettbewerb: 50.000 Euro für kreative Stadtgärten

Kein Balkon ist zu klein, keine Mauer zu schmal, um eigenes Gemüse anzubauen. Immer mehr Stadtbewohner integrieren die Natur in ihren urbanen Lebensstil und werden damit selbst zu (An-) Bauern. Im Vordergrund steht vor allem eine umweltschonende, selbstbestimmte Produktion und der bewusste Konsum von Lebensmitteln. Um diese Entwicklung zu fördern, sucht Hofer zehn nachhaltige und kreative österreichische Urban Gardening-Initiativen. Der Ideenreichtum der Gewinnerprojekte wird mit je 5.000 Euro belohnt. Bewerben können sich gemeinnützige Initiativen, Vereine, NGOs, wie beispielsweise Gemeinschaftsgärtner, die ungenutzte Flächen begrünt haben - und deren Ideen zum Nachahmen inspirieren. Besonders kreative Ideen werden vor den Vorhang geholt. Genaueres dazu gibt es online unter www.projekt2020.at.



Um Kunden dabei zu unterstützen, ihr eigenes Gartenpotenzial zu entfalten, gibt es bei Hofer über die warmen Monate hinweg ein breites Gartensortiment, übersichtlich in einem eigenen Gartenkatalog festgehalten. Das nötige Know-How liefert eine 50 Tipps-Broschüre zum Thema Lebensmittelanbau. Darin verrät Bio-Gärtner Karl Ploberger - bekannt als Sachbuchautor und aus seiner ORF-Sendung „Natur im Garten“ - wie man zuhause auf der Fensterbank, am Balkon oder im Garten erfolgreich Obst, Gemüse und Kräuter kultiviert.

FairHOF: Fair zum Bauern. Fair zum Tier.

Zufriedene Bauern, zufriedene Tiere, zufriedene Konsumenten - höhere Tierschutz-Standards sind nur in Partnerschaft mit unseren Bauern umsetzbar. Daher haben die Hofer KG und die Firma Hütthaler mit „FairHOF“ bereits im Jänner einen wichtigen Schritt in Richtung mehr Fairness in der Tiermast gesetzt. Ziel des Projektes ist es, die Haltungsbedingungen für Schweine zu verbessern und Bauern mit fairen Preisen, wie garantiertem Mindestpreis sowie eigenem Projektzuschlag und langfristigen Abnahmegarantien zu unterstützen.

Das Tierwohl-Projekt für Schweinemast, das in dieser Form im österreichischen Lebensmittelhandel eine Vorzeigeposition einnimmt, ist sowohl für Hofer als auch für die Familie Hütthaler ein Herzensprojekt. *„Im Rahmen von Projekt 2020 haben wir uns in den letzten Jahren intensiv mit dem Thema Tierwohl beschäftigt. Bei der Fleischerzeugung haben wir mit ‚Zurück zum Ursprung‘ bereits ein Zeichen für mehr Tierwohl gesetzt. Mit FairHOF verwirklichen wir im konventionellen Bereich nun Maßnahmen, die über die Gesetzgebung weit hinausgehen“*, sagt Günther Helm, Generaldirektor der Hofer KG.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet Hofer zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter www.projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Stefanie Bramböck & Marion Bischof – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-216 und -228

E-Mail: stefanie.bramboeck@rosam-gruenberger.at; marion.bischof@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Die Projekt 2020-Initiative „Genuss aus eigener Hand“ soll das Bewusstsein für die heimische Landwirtschaft stärken.

Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.