



Da bin ich mir sicher.



Produktinformation

Auch im Winter frische Salate aus Österreich genießen: HOFER verkauft flächendeckend „Living Salad“ aus der Südsteiermark

Ab sofort gibt es bei HOFER auch in der kalten Jahreszeit knackig-frische Salate aus Österreich. Möglich macht das ein innovatives Gewächshaus in Mureck, Südsteiermark. Dort kultiviert das Unternehmen Panorganix für HOFER zahlreiche Salatsorten und frische Kräuter - umweltfreundlich und 365 Tage im Jahr.

(Sattledt, 20. Februar 2018; HOFER) Bis zu 7.000 Stück „Living Salad“ und ebenso viele Kräuter werden in dem rund einen Hektar großen Gewächshaus in der Südsteiermark täglich produziert. Das geerntete Produkt „lebt“ tatsächlich noch, wenn es in die HOFER-Filialen kommt. Denn anders als die meisten Salate werden „Living Salads“ mit den Wurzeln verkauft. Das garantiert lange Knackigkeit, vollen Nährstoffgehalt und Frische, die man auch zuhause noch verlängert kann, indem man den Salat mitsamt des kleinen Töpfchens in ein Glas Wasser stellt. Möglich macht das österreichweite Angebot frischer heimischer Wintersalate das moderne Gewächshaus des HOFER-Lieferanten Panorganix, das in den frostigen Monaten mit erneuerbarer Energie beheizt wird.

Hinter Panorganix steht ein junges, innovatives Team, das die traditionellen Methoden der Landwirtschaft mit modernster Technologie verbindet. Für die ausgeklügelten Bewässerungsanlagen, LED-Beleuchtung und die bioponische Anbautechnik (ohne Erde als Substrat, die Pflanzen erhalten eine Nährstofflösung) wurden 3,5 Millionen Euro in das Gewächshaus investiert. „Das zahlt sich aus. Denn die Produktion verläuft ohne schädliche Pflanzenschutzmittel und ohne Abwasser und ist damit sehr umweltfreundlich“, erklärt Niko Miholič, zuständig für den Verkauf bei Panorganix. Die Salate und Kräuter werden auf speziellen Tischen angebaut und von einem sogenannten „Moving gutter-System“ mit Wasser und Nährstoffen versorgt. Als würden sie in einer Regenrinne stehen, nehmen die Pflanzen durch ihre Wurzeln nur so viel auf, wie sie auch wirklich brauchen. Der Rest fließt wieder zurück in den Wasserkreislauf. Auf diese Weise werden gegenüber der herkömmlichen Aufzucht 85 Prozent Wasser eingespart.

Ab sofort in allen HOFER-Filialen: Living Salad und Schnittkräuter

- Salanova® Grün, Batavia Rot, Salatrio (drei verschiedene Salatsorten in einem Topf) um je 1,29 Euro per Stück
- Frische Kräuter: Basilikum, Schnittlauch, Petersilie um 0,99 Euro per Tasse



Da bin ich mir sicher.



Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit knapp 480 Filialen und mehr als 11.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Dies bestätigt auch Platz 1 bei der Konsumentenumfrage „Best Retailer“ von CASH und Kantar TNS Austria. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER-Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.000 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feiert der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und künftig auch Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

In dem modernen Gewächshaus in der Südsteiermark kultiviert das Unternehmen Panorganix „Living Salad“ und frische Kräuter für HOFER.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.