



Da bin ich mir sicher.



Bio-Schmankerl, Bäckertradition, Live-Kochshows: „Zurück zum Ursprung“ lädt zur Verkostung am Wiener Genuss-Festival ein

Am Muttertagswochenende - von 11. bis 13. Mai - verwandelt sich der Wiener Stadtpark mit dem Genuss-Festival in eine Landschaft für Genießer. Produzenten aus dem ganzen Land präsentieren auf Österreichs größtem Feinschmecker-Event ihre Schmankerl. „Zurück zum Ursprung“, die Bio- und Nachhaltigkeitsmarke von HOFER, lädt zu einem Blick hinter die Kulissen in das 200 m² große Ursprungs-Zelt ein - Verkostung von herrlichen Bio-Produkten inklusive.

(Sattledt, 04. Mai 2018; HOFER) Bereits zum elften Mal stellt das Wiener Genuss-Festival Österreichs kulinarische Vorzüge in den Mittelpunkt. Drei Tage lang gibt es bei freiem Eintritt an knapp 200 Ständen reichlich zu probieren. In dem 200 m² großen Ursprungs-Zelt können Besucher hinter die Kulissen von „Zurück zum Ursprung“ blicken und erfahren, was unsere Landwirtschaft so besonders nachhaltig macht.

Während die Milchbauern an der Milch- und Käsebar Produkte zur Verkostung anbieten und gerne Auskunft über ihre Arbeit geben, kann man von den Bio-Bäckern erfahren, wie Sauerteig nach traditioneller Methode hergestellt wird und welches Können und Fachwissen ein Bio-Bäcker haben muss, um ohne chemische Backhilfsmittel oder zugesetzte Enzyme höchste Genussqualität hervorzubringen. Die heimischen Rinder- und Schweinebauern informieren über ihre tägliche Arbeit und den respektvollen Umgang mit ihren Tieren. Und wer nicht nur probieren, sondern auch etwas erfahren möchte, findet heuer im Ursprungs-Zelt jede Menge interessante Informationen über die nachhaltige Landwirtschaft und warum sie für unsere Zukunft so wichtig ist. Wie in den Jahren zuvor kann man in den beliebten Live-Kochvorführungen einem Profi auch beim Zaubern von kleinen Köstlichkeiten zu Themenschwerpunkten wie Bio-Heumilch, Bio-Ei und Bio-Gemüse über die Schulter schauen.

Das Ursprungs-Zelt ist während der gesamten Öffnungszeit des Wiener Genuss-Festivals von 11. bis 13. Mai 2018 (Freitag von 11 bis 21 Uhr, Samstag von 10 bis 21 Uhr und Sonntag von 10 bis 17 Uhr) für alle Besucher geöffnet.

Wissenschaftlich, unabhängig, transparent: die neue Nachhaltigkeitsbewertung

Exklusive Vorab-Einblicke gibt es überdies in die Nachhaltigkeitsbewertung „Kreislauf des Lebens“, die noch im Mai eine neue Ära in der Geschichte der beliebten Bio-Marke einläutet. Mit seinen acht Grundwerten und den strengen Prüf-Nach!-Kriterien für Landwirtschaft und Produktion berücksichtigt „Zurück zum Ursprung“ schon immer alle Dimensionen der Nachhaltigkeit - von Umweltschutz über Tierwohl bis hin zu Transparenz und Fairness für Bauern und Konsumenten. Mit der neuen wissenschaftlichen Berechnung ist die ganzheitliche Wirtschaftsweise der Ursprungs-Bauern erstmals umfassend darstell- und nachvollziehbar. Details zur neuen Nachhaltigkeitsbewertung werden dann Mitte Mai enthüllt.



Da bin ich mir sicher.



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

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

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

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.