Da bin ich mir sicher.

Produktinformation

VKI-Test: Ein „Sehr gut“ für „Zurück zum Ursprung“ Bergbauern Gouda von HOFER

Bei der letzten Gouda Verkostung des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) konnte die HOFER BIO-Exklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ mit ihrem Bergbauern Gouda voll und ganz überzeugen. Der Bio-Käse sicherte sich die Bestnote „Sehr gut“.

(Sattledt, 9. Dezember 2019; HOFER) Bei der Wahl für den perfekten Toast-Käse greifen die Österreicherinnen und Österreicher am liebsten zu Gouda. Das bestätigen mehr als 36 % der Teilnehmer, die im April 2019 ihre Meinung bei einer Studie des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) abgegeben haben. Der Schnittkäse, der auf dem originalen Käse der niederländischen Stadt Gouda basiert, liegt klar vor Emmentaler und Schmelzkäse. Mehr als die Hälfte aller Befragten bevorzugen im Allgemeinen bereits vorgeschnittene Käsescheiben. Getestet wurden insgesamt zehn verschiedene Produkte, darunter auch drei Bio-Produkte. Genauer unter die Lupe genommen wurde allerdings nicht nur, ob die Produkte die gesetzlichen Auflagen erfüllen, sondern auch wie sie in punkto Aussehen, Geruch und Geschmack abschneiden. Das HOFER eigene Produkt „Mild feiner Bergbauern Gouda geräuchert“ der Exklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ konnte sich gegen die Konkurrenz behaupten. Der Bio-Gouda aus traditioneller Bergbauernwirtschaft von HOFER überzeugte schließlich in allen Punkten und konnte so die Note „Sehr gut“ abstauben.

Nachhaltigkeit Nachvollziehbar mit Zurück zum Ursprung

Damit die Umwelt vom Angebot der Bio-Lebensmittel auch nachhaltig profitiert, muss die Anzahl der Bio-Artikel im Vergleich zu konventionell produzierten Artikel ständig gesteigert werden. Hierfür ist es essenziell, die Bio-Lebensmittel zu einem fairen und leistbaren Preis anzubieten. HOFER hat dies erkannt und hat seit dem Launch von „Zurück zum Ursprung“ im Jahr 2006 sein Bio-Sortiment zum günstigen Preis stets erweitert. Die „Zurück zum Ursprung“ Bauern erzielen bei der Bewertung für den Kreislauf des Lebens ihre positiven Ergebnisse dank der bemerkenswerten nachhaltigen Landwirtschaft, die sie betreiben. Sie verzichten zur Gänze auf mineralische Stickstoffdünger sowie chemisch-synthetische Spritzmittel, was sogar im Vergleich mit konventionellen Bergbauernbetrieben mit nur geringem Pestizid- und Düngereinsatz einen Vorteil bringt. Dadurch erfreuen sich die umliegenden Gewässer der Ursprungs-Bauern höchster Qualität. Mittlerweile bereichert die Eigenmarke mit rund 450 nachhaltig erzeugten Lebensmitteln von höchster Qualität das Sortiment von HOFER.

Produktinformationen im Überblick

- „Zurück zum Ursprung“ Bergbauern Bio-Gouda geräuchert in Scheiben 45 % F.I.T., 175 g, um 2,49 Euro je Packung

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 500 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Dies bestätigt 2019 auch Platz 1 im Branchenmonitor Kundenzufriedenheit der Gesellschaft für Verbraucherstudien (ÖGSV). 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 1.400 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO_2-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte

der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Carina Rumpold – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-214 und -226
E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; carina.rumpold@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Bio Gouda von HOFER mit Bestnote „Sehr gut“ ausgezeichnet.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.