



Da bin ich mir sicher.



## Medieninformation

# Eier und Frischkäse im ÖGVS-Test: Zweimal „Sehr gut“ für HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“

Bei den Produkttests der ÖGVS erhielt die BIO-Eigenmarke von HOFER, „Zurück zum Ursprung“, hervorragende Bewertungen. Für seine BIO-Eier wurde der Lebensmitteldiskonter mit „Sehr gut“ und dem Testsieg beurteilt. Ein weiteres „Sehr gut“ erreichte der BIO-Frischkäse in der Eigenmarken-Wertung.

(Sattledt, 11. Jänner 2022; HOFER) Höchster Genuss - dieses Ziel hatte die ÖGVS (Österreichische Gesellschaft für Verbraucherstudien) bei ihren Produkttests bei Eiern und Frischkäse im Fokus. Die vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien durchgeführten Untersuchungen gliederten sich in zwei Teile. Bei den sensorischen Prüfungen wurden die Produkte im ersten Schritt unter anderem nach Aussehen, Flavour, Geschmack, Geruch, Mundgefühl und Textur sowie Nachgeschmack bewertet. Im zweiten Schritt führten die Prüferinnen und Prüfer eine Gesamtbewertung der untersuchten Marken durch.

In Sachen Eier ließ die HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ die Konkurrenz eindeutig hinter sich: Aus den acht untersuchten Marken gingen die BIO-Eier als Testsieger hervor. Überzeugen konnte das BIO-Produkt unter anderem durch einen ausgeglichenen Nachgeschmack und ein Eiklar, das ungekocht kaum Trübung vorweist. Dafür vergaben die Prüfer die Note „Sehr gut“ (1,0) in der Gesamtwertung. Und auch das gute Gewissen ist mit: Bei den BIO-Eiern von „Zurück zum Ursprung“ aus dem Projekt „Hahn im Glück“ dürfen auch männliche Küken aufwachsen. Reichlich Auslauf, das Ausleben der natürlichen Instinkte und bestes österreichisches Futter sind bei "Tierwohl kontrolliert", dem höchsten Tierschutz-Standard für Hühner in Österreich, selbstverständlich.

Im Rahmen des Frischkäse-Tests erhielt der Lebensmitteldiskonter ebenfalls ein „Sehr gut“ in der Eigenmarken-Wertung. Geprüft wurden in dieser Kategorie Produkte von insgesamt sechs Eigenmarken, die mit F.i.T-Werten von über 60 Prozent zur Kategorie „Doppelrahmstufe“ zählen. Der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Frischkäse natur erreichte in der Eigenmarken-Wertung die Note 1,4. Auch beim BIO-Frischkäse legt HOFER besonderen Wert auf Tierwohl. Für alle „Zurück zum Ursprung“-Kühe sind 365 Tage Auslauf, davon 120 Tage Weidehaltung, selbstverständlich. Zudem stammen 75 Prozent des BIO-Futters vom eigenen Betrieb und gänzlich aus Österreich.

So unterschiedlich die Produkte sind, eines haben sie gemeinsam: Beide sind online bis zu den Bäuerinnen und Bauern rückverfolgbar.

## Produktinformationen im Überblick

- **Zurück zum Ursprung BIO-Eier**, von freilaufenden Hühnern, Gewichtsklasse M/L, um 3,79 Euro per Karton (10 Stück)
- **Zurück zum Ursprung BIO-Bergbauern Frischkäse**, natur, 70 % F.i.T., 200 g, m 1,29 Euro per Packung

## Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ sind bei HOFER jährlich über 450 nachhaltige BIO-Produkte aus Österreichs Regionen von über 4.000 Ursprungs-Bäuerinnen & Bauern erhältlich. Nachhaltigkeit ist dabei ein ganzheitliches Konzept, das von der



**Da bin ich mir sicher.**



## Medieninformation

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 Bäuerinnen und Bauern sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Mehr Informationen unter [www.zurueckzumursprung.at](http://www.zurueckzumursprung.at).

### Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at](mailto:cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at)

### Bildbeschriftung

Beim Produkttest der ÖGVS in Kooperation mit der Universität Wien wurden die BIO-Eier der HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ als Testsieger ausgezeichnet. Für seinen BIO-Frischkäse erhielt der Lebensmitteldiskonter ein „Sehr gut“ in der Eigenmarken-Wertung.

### Fotocredit

© HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.