



Weichkäse im ÖGVS-Test: „Zurück zum Ursprung“ BIO-Camembert holt sich Testurteil „Sehr gut“

Der ursprünglich aus der Normandie stammende Camembert schmeckt nicht nur gebacken hervorragend, er ist auch von heimischen Käseplatten nicht wegzudenken. Die Österreichische Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH (ÖGVS) hat den beliebten Weichkäse einer sensorischen Prüfung unterzogen. Dabei sicherte sich der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Camembert von HOFER, der mit BIO-Milch von österreichischen Bäuerinnen und Bauern hergestellt wird, die Note „Sehr gut“ in der BIO-Wertung.

(Sattledt, 01. August 2022; HOFER) Bereits vor 300 Jahren fand der cremige Weichkäse in der namensgebenden, französischen Ortschaft Camembert das erste Mal den Weg auf die Teller. Der Legende nach verdankt der Käse seine Existenz einer Bäuerin, die einem Priester während der Französischen Revolution Unterschlupf gewährte und von ihm die Geheimnisse der Käseherstellung lernte. Mit seinem mild-cremigen Aroma eroberte er zunächst den Hof des Kaisers Napoléon III und von dort dann die ganze Welt. Grund genug für den ÖGVS, um unter acht in Österreich gängigen Camembert-Marken mittels eines sensorischen Tests diejenige zu suchen, die den höchsten Genuss verspricht. Die Proben wurden anhand von 17 produktspezifischen Attributen der Kategorien Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl, Textur und Nachgeschmack auf einer Skala von 0 bis 10 eingestuft und anschließend einer Gesamtbewertung unterzogen. Der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Camembert von HOFER glänzte mit der Note 1,0 und holte sich somit das Testurteil „Sehr gut“ im Ranking der BIO-Produkte. Die Basis für den mild-zarten Weichkäse, der bei HOFER um 3,39 Euro per Stück erhältlich ist, bildet wertvolle BIO-Milch aus der Region Steirisches Bergland. Diese stammt von kleinstrukturierten Bergbäuerinnen und -bauern, die ihren Tieren 365 Tage Auslauf und mindestens 120 Tage auf saftigen Weiden und Almen ermöglichen. Die Ursprungs-Milchkühe erhalten ausschließlich sojafreies BIO-Futter aus Österreich, wobei 75 % sogar vom eigenen Hof kommen. Wie alle BIO-Produkte von „Zurück zum Ursprung“ ist auch der BIO-Camembert online rückverfolgbar auf www.zurueckzumursprung.at.

HOFER bietet jetzt einen exklusiven Einblick in die BIO-Landwirtschaft von „Zurück zum Ursprung“: In der neuen Dokuserie „Der Ursprungsbauer“ möchte der Bergbauer Ronald, seinen Hof in einen echten Ursprungsbauernhof verwandeln und wird dabei von Expertinnen und Experten sowie Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern begleitet. Alle Episoden finden Sie unter zurueckzumursprung.at/doku.

Medieninformation



Produktinformationen im Überblick

- **Zurück zum Ursprung BIO-Weichkäse, in den Sorten Camembert und St. Hubertus**, 250 g, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, BIO-Milch aus der Region Steirisches Bergland, um 3,39 Euro per Stück

Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ sind bei HOFER jährlich über 450 nachhaltige BIO-Produkte aus Österreichs Regionen von rund 5.000 Ursprungs-Bäuerinnen & Bauern 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 Bäuerinnen und Bauern sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Mehr Informationen unter www.zurueckzumursprung.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – Rosam.Grünberger.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rgj-partner.com

Bildbeschriftung

Der „Zurück zum Ursprung“ BIO-Camembert wurde mit dem ÖGVS-Testurteil „Sehr gut“ ausgezeichnet.

Fotocredit

© HOFER