Da bin ich mir sicher.

Medieninformation

Von Hand geerntet, frisch aus dem Traunviertel: „Zurück zum Ursprung“ BIO-Austernseitlinge bei HOFER

Ob als köstlicher Hauptakteur oder in einer verführerischen Nebenrolle - Pilze bringen im Handumdrehen Genuss auf den Teller. Wer mit gutem Gewissen speisen möchte, der entdeckt die BIO-Austernseitlinge der HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ für sich. Bei den Pilzen des Biopilzhofs Kalkalpen in Oberösterreich wird auf klimaschonende Kreislaufwirtschaft gesetzt - samt Ernte mit der Hand und Substrat aus Stroh.

(Sattledt, 14. Juli 2022; HOFER) Fleischtiger lieben ihn genauso wie Veganer: den Pilz. Findet er sich bei den einen als leckerer Begleiter für Fisch und Fleisch auf dem Teller, ist er für andere schon längst ein passender Ersatz für tierische Genüsse geworden. Kein Wunder, denn vom Salat über Risotto und Ragout bis hin zur Suppe, bietet er eine vielfältige Palette an Zubereitungsideen für jeden Geschmack und jede Ernährungsform. Den schmackhaften Allrounder in der Küche hält auch die HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ mit den BIO-Austernseitlingen aus dem oberösterreichischem Traunviertel bereit. Dieser Pilz überzeugt aber nicht nur durch seinen Geschmack, genauso darf man sich dessen nachhaltige Produktionsbedingungen auf der Zunge zergehen lassen. Der Biopilzhof Kalkalpen in Ternberg hat es sich zum Ziel gemacht, die Produktivität in der Landwirtschaft auf nachhaltige Weise zu steigern und dabei natürliche Ressourcen zu nutzen. Beim Anbau setzt das Start-up auf eine klimaschonende Kreislaufwirtschaft: Als Substrat wird Stroh von österreichischen BIO-Bäuerinnen und -Bauern verwendet. Nach der Ernte kommt das Substrat wieder als Dünger auf die Feldern. Die BIO-Austernseitlinge werden zudem schonend von Hand geerntet und dabei sorgsam von Substratspuren gereinigt. Zudem verzichtet das junge Unternehmen auf fossile Brennstoffe, hält Transportwege möglichst kurz und belässt die gesamte Wertschöpfungskette von der Aufzucht über die Ernte bis zum Abpacken der Pilze am Herstellungsort im Traunviertel. Man erkennt deutlich: Hinter der Arbeit des Biopilzhof-Teams steckt nicht nur Leidenschaft fürs Produkt, sondern auch der Wunsch, einen positiven Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit beizutragen.

Nachhaltigkeit wird bei „Zurück zum Ursprung“ als ganzheitliches Konzept verstanden, das Landbau, Produktion und Verarbeitung bis zum Endprodukt umfasst. Rund 4.500 österreichische Bäuerinnen und Bauern produzieren gemäß des nachhaltigen Prüf Nach! Standards Produkte in bester BIO-Qualität für „Zurück zum Ursprung“. Die Grundlage dazu liefern die strengen Prüf Nach!-Richtlinien, die auf acht Grundwerten für die Herstellung nachhaltiger BIO-Lebensmittel basieren: Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz, höchste Lebensmittelqualität, Transparenz und Fairness gegenüber Bäuerinnen und Bauern sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Wie alle BIO-Produkte von „Zurück zum Ursprung“ sind auch diese Pilze online rückverfolgbar bis zum Biopilzhof Kalkalpen in Ternberg auf www.zurueckzumursprung.at.

Regionale Landwirtschaft unterstützen

Die BIO-Austernseitlinge des Biopilzhofs Kalkalpen sind ab sofort um 3,49 Euro pro Packung in Filialen der HOFER Zweigniederlassungen Sattledt und Trumau (Teile von Oberösterreich, Burgenland, Niederösterreich, Steiermark und Salzburg) erhältlich. Als Lebensmittelhändler legt HOFER einen ganz klaren Schwerpunkt auf Produkte aus Österreich. Vor diesem Hintergrund ist es dem Diskonter besonders wichtig, stets als fairer Partner und auf Augenhöhe mit der Landwirtschaft zu agieren. Nahezu das gesamte in der jeweiligen Saison national verfügbare Obst und Gemüse entstammt heimischer Landwirtschaft - dafür sorgen mehr als 1.500 regionale Partner. Daher ist es dem Lebensmittelhändler ein

Anliegen auch mit kleineren Start-ups in der Region wie dem Biopilzhof Kalkalpen zusammenzuarbeiten. HOFER plant deshalb, das Angebot der BIO-Austernseitlinge sukzessive auf alle seine Filialen in Österreich auszubauen.

Produktinformationen im Überblick

- **Zurück zum Ursprung BIO-Austernseitlinge,** aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, angebaut in der Region Traunviertel, von Hand geerntet, um 3,49 Euro pro Packung (200 g)

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 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

Im Traunviertel auf heimischem BIO-Stroh gewachsen und von Hand geerntet: Die köstlichen BIO-Austernseitlinge von „Zurück zum Ursprung" sind in ausgewählten HOFER Filialen erhältlich.

Fotocredit

© HOFER (Produktfoto), Alexander Schmid bzw. Roland Prandstätter (Biopilzhof Kalkalpen, siehe Dateiname des jeweiligen Fotos); Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.