



Da bin ich mir sicher.



## Thermalquelle sei Dank: Heimisches „Zurück zum Ursprung“ BIO-Gemüse bei HOFER über den Sommer hinaus genießen

**Das über 100 Grad heiße Wasser der Thermalquelle Geinberg im oberösterreichischen Innviertel wärmt nicht nur die Badegäste der gleichnamigen Therme, sondern auch das nachhaltig betriebene Glashaus am BIOhof Geinberg. Dort wird auf elf Hektar Fläche BIO-Gemüse angebaut, welches aufgrund der besonders günstigen Bedingungen so auch über den Sommer hinaus genossen werden kann.**

(Sattledt, 03. Juni 2022; HOFER) Allem voran braucht Gemüse, wie die BIO-Cherry Rispentomaten und der BIO-Spitzpaprika der HOFER BIO- und Nachhaltigkeitsmarke „Zurück zum Ursprung“ Wärme, Wasser und Licht. Da es in südlich gelegenen Ländern länger warm ist, ist auch der Anbau gewisser Gemüsesorten dort länger möglich. In Österreich geht mit der warmen Jahreszeit auch die Erntezeit dieser Gemüsesorten zu Ende. Eine besondere Technologie macht es jedoch möglich, die Saison von Sommergemüse um einige Monate zu verlängern und das auch noch klimafreundlich: die Geothermie, also in diesem Fall das heiße Wasser der Geinberger Thermalquelle. Denn das über 100 Grad heiße Wasser der Thermalquelle wird für die Beheizung des Glashauses der BIOhof Geinberg GmbH & Co. KG genutzt.

Das Thermalwasser stellt nicht nur sicher, dass das Glashaus klimaschonend betrieben werden kann, es sorgt auch dafür, dass die Saison für die beliebten Gemüsesorten in Geinberg um einige Monate verlängert wird. Die fruchtbare Erde der Region Innviertel tut ihr Übriges dazu, um der knackig frischen „Zurück zum Ursprung“ BIO-Spitzpaprika ihren leicht süßlichen Geschmack zu verleihen, während die aromatischen und saftigen „Zurück zum Ursprung“ BIO-Cherry Rispentomaten den Geschmack des Sommers auf die Teller der HOFER Kundinnen und Kunden bringen.

### Nachhaltig wirtschaften dank Geothermie

Nachhaltig wirtschaften heißt einerseits, dass die „Zurück zum Ursprung“ BIO-Cherry Rispentomaten und BIO-Spitzpaprika aus einer Region kommen, die aufgrund ihrer Bedingungen bestens dafür geeignet ist und andererseits die sorgsame Bewirtschaftung des Bodens. Die Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern legen besonderen Wert auf die Gesundheit des Bodens und dass die Bearbeitung humusfördernd erfolgt. Dies gilt auch für die Familien Steiner und Perlinger die gemeinsam in Geinberg den BIOhof Geinberg errichtet haben. Dieses BIO-Gemüse wird über die GEO (Gemüseerzeugerorganisation Ostösterreich regGe) vermarktet, welche bereits ein langjähriger Partner von HOFER ist. Das BIO-Gemüse wird bei Hofer unter „Zurück zum Ursprung“ verkauft. Durch die Geothermie in Geinberg kann das Gewächshaus CO<sub>2</sub>-frei beheizt werden. Das Energiekonzept ist gut durchdacht, so sorgt etwa eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Betriebshalle für den benötigten Eigenstrom. Beim Gießwasser wird auf Regenwasser zurückgegriffen, welches in einem großen Becken von den Glasdächern gesammelt wird. Ein weiterer Vorteil ist die gute Beschaffenheit des Bodens in Geinberg, welcher zu den fruchtbarsten in ganz Oberösterreich zählt. Diese ausgezeichnete Bodenqualität wird durch eine Vielzahl an Maßnahmen sichergestellt: Die Pflanzenabfälle am Ende einer Kulturperiode werden kompostiert und können in der neuen Kultur wieder als wertvoller Kompost eingebracht werden. Zudem übernehmen im Gewächshaus Nützlinge die natürliche Schädlingsbekämpfung, so zählen etwa Schlupfwespen, Raubmilben, Marienkäfer und Florfliegen zu den wichtigsten Helfern.



Da bin ich mir sicher.



## Produktinformationen im Überblick

- **Zurück zum Ursprung BIO-Spitzpaprika:** aus dem Thermal-Glashaus aus der Region Innviertel, um 1,49 Euro per Stück
- **Zurück zum Ursprung BIO-Cherry Rispentomaten:** aus dem Thermal-Glashaus aus der Region Innviertel, 200 g, um 2,79 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 Produktion über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Endprodukt reicht. Aus diesem Grund setzt „Zurück zum Ursprung“ auf acht Grundwerte: Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz & Tierhaltung, 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.Jarosch & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: [cathleen.voelkel@rgj-partner.com](mailto:cathleen.voelkel@rgj-partner.com)

## Bildbeschriftung

Bild 1: Saisonverlängerung dank Geothermie: Die „Zurück zum Ursprung“ BIO-Spitzpaprika und BIO-Cherry Rispentomaten sind bei HOFER auch über den Sommer hinaus erhältlich.

Bild 2: Wolfgang Steiner und Patrick Haider vom BIOhof Geinberg.

## Fotocredit

Bild 1: © HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.

Bild 2: BIOhof Geinberg