



## **HOFER setzt mit Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ auf BIO-Grillgenuss aus artgerechter Tierhaltung**

**Egal ob Fleisch, vegetarisch oder vegan: Bei „Zurück zum Ursprung“ finden Kundinnen und Kunden eine bunte BIO-Grillvielfalt aus Österreich. Im Fokus steht bei der HOFER BIO- und Nachhaltigkeitseigenmarke dabei eine artgerechte Tierhaltung, bei der das Tierwohl an erster Stelle steht.**

(Sattledt, 29. Juli 2024; HOFER) Im Sommer darf neben Eisessen, Plantschen und Sonnenbaden eines nicht fehlen: Grillen. Bei der HOFER BIO-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ finden Kundinnen und Kunden ein buntes BIO-Sortiment von saftigen BIO-Steaks vom Weiderind und knackigen BIO-Würstel bis hin zu herzhaftem BIO-Grill- und Bratkäse. Natürlich darf auch das pflanzliche Grillvergnügen nicht fehlen: Hier trumpfen saftiger BIO-Tofu und knackiges BIO-Gemüse auf. Egal, für welchen Artikel man sich entscheidet, mit der Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ erhält man leistbare BIO-Produkte mit dem höchsten Anspruch an Nachhaltigkeit und Transparenz. Die HOFER BIO-Eigenmarke wird seit 2006 nach dem nachhaltigen Prüf Nach!-Standard, dessen Kriterien bei Haltung, Fütterung, Schlachtung etc. weit über die EU-Bio-Verordnung hinausgehen, produziert. Die Prüf Nach!-Richtlinien basieren dabei auf acht Grundwerten für die Herstellung nachhaltiger BIO-Lebensmittel: Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz, Lebensmittelqualität, Transparenz sowie Fairness gegenüber Bäuerinnen und Bauern als auch gegenüber Konsumentinnen und Konsumenten.

### **Täglicher Auslauf für Ursprungs-Tiere garantiert**

„Zurück zum Ursprung“ steht für höchstes Tierwohl im HOFER Sortiment. Regionalität ist dabei fest verankert: So stammen sowohl das Fleisch als auch das Futter der Tiere zu 100 % aus Österreich. Die Tiere werden in Österreich geboren, aufgezogen und auch die Schlachtung und die Zerlegung erfolgen in Österreich. Egal ob Rind, Landhendl oder Schwein: Für die „Zurück zum Ursprung“ Tiere ist BIO-Futter aus Österreich und täglicher Auslauf selbstverständlich. Ursprungs-Rinder grasen im Schnitt 180 Tage im Jahr auf der Weide und können dadurch ihr natürliches Sozialverhalten ausleben. Außerdem ist die Transportzeit der Tiere zumindest 50 % kürzer als gesetzlich vorgeschrieben.

Dass „Zurück zum Ursprung“ besonders hohe Anforderungen an das Tierwohl stellt, bestätigt auch die Auszeichnung der „Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!“. So tragen alle tierischen „Zurück zum Ursprung“ Produkte das Zeichen „Tierwohl kontrolliert“. Es steht für die Einhaltung strengster Tierschutzrichtlinien, die im nachhaltigen Prüf Nach! Standard verankert sind und über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen.



## Verpflichtende Mutterkuhhaltung beim Weiderind

Die Mutterkuhhaltung ist bei den fleischerzeugenden Ursprungs-Betrieben ein zentraler Bestandteil bei den Weiderindbetrieben. Hier bleiben die Kälber für mindestens 6 Monate nach der Geburt bei ihren Müttern und dürfen auf naturnah genutzten Weiden aufwachsen. Diese Art der Haltung fördert das Wohlbefinden der Tiere und ermöglicht eine artgerechte Entwicklung. Die Mutterkuh wird bei dieser Haltungsform nicht gemolken, sondern ihre Milch dem Kalb überlassen. Die Muttermilch ist reich an Immun- und Nährstoffen und fördert das Wachstum und die Gesundheit der Kälber. Mit zunehmendem Alter ernähren sie sich auch immer mehr von Gras und Heu. Wann sie die Umstellung ihrer Nahrung vollziehen, entscheiden die Kälber selbst. Die Weiderinder erhalten zudem 100 % sojafreies BIO-Futter aus Österreich und werden nicht enthornt.

Übrigens: Alle BIO-Produkte von „Zurück zum Ursprung“ sind chargengenau bis zu den Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern online rückverfolgbar. So können Kundinnen und Kunden auch nachvollziehen, von welchen Bauernhöfen das BIO-Fleisch am Grill oder die BIO-Milch für den Grill- und Bratkäse stammen.

## Produktinformationen im Überblick

### Dauerhaft bei HOFER erhältlich

- **Zurück zum Ursprung BIO-Grill- und Bratkäse nach mediterraner Art**, 200 g, um 3,49 Euro per Packung
- **Zurück zum Ursprung BIO-Tofu**, 350 g/250 g, um 1,99 Euro per Packung
- **Zurück zum Ursprung Grillwürstel**, 220 g/200 g, um 3,99 Euro per Packung
- **Zurück zum Ursprung BIO-Bauernbratwürste**, Klassik / Waldviertler, 220 g, um 4,99 Euro per Packung
- **Zurück zum Ursprung Grillfleisch**, Schopf / Bauch / Karree, um 17,99 Euro per kg
- **Zurück zum Ursprung Grillmix**, 250 g, um 4,69 Euro per Packung
- **Zurück zum Ursprung BIO-Rindersteaks**, um 34,99 Euro per kg

## Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke „Zurück zum Ursprung“ sind bei HOFER jährlich hunderte BIO-Produkte aus regionalem, nachhaltigem Anbau 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

# Medieninformation



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

Bei „Zurück zum Ursprung“ gibt es neben vegetarischen und veganen Grillköstlichkeiten auch österreichisches BIO-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

## Fotocredit

Artikelfotos: HOFER

Kampagnenfoto: [Nikolett Kustos@DasRund](mailto:Nikolett.Kustos@DasRund)

Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.