



Von konventionell bis Bio: HOFER BACKBOX überzeugt mit österreichischer Qualität

Am 16. Oktober ist Weltbrottag! Bei HOFER werden Brot und Gebäck aber natürlich jeden Tag zelebriert. So bietet die BACKBOX eine vielfältige, frische Produktauswahl, bei der der Diskonter auf eine intensive Zusammenarbeit mit österreichischen Traditionsbäckereien Wert legt. Und auch Bio-Liebhaber:innen kommen dank der Eigenmarke *Zurück zum Ursprung* auf ihre Kosten.

(Sattledt, 13. Oktober 2025; HOFER) Am Weltbrottag, den 16. Oktober, steht eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel im Mittelpunkt. Kein Wunder, denn Brot ist kulturell tief verwurzelt und spielt auch ernährungsphysiologisch eine zentrale Rolle – insbesondere, wenn es aus hochwertigen, naturbelassenen Rohstoffen besteht. Qualität wird auch bei der HOFER BACKBOX großgeschrieben. Das eigene Brot- und Backwarensystem des Diskonters startete 2012 in Tirol und gehört mittlerweile zur Standardausstattung in den rund 540 Filialen österreichweit. Bis zu 42 Sorten an Gebäck und Brot bietet die BACKBOX, dabei setzt der Lebensmittelhändler auf „made in Austria“: Die BACKBOX Spezialitäten werden daher größtenteils in österreichischen Traditionsbetrieben hergestellt. Die Lieferanten produzieren das BACKBOX Gebäck und Brot vorzugsweise nach traditionellen Herstellungsverfahren und -methoden, wie zum Beispiel durch den Einsatz von Natursauerteig oder Langzeitführung. So auch die Bäckerei Knusperstube in Kärnten, wie Bäckermeister Peter Storfer erklärt: *„Unsere Brote werden auf natürliche Weise mit Natursauerteig hergestellt und zeichnen sich durch lange Frischhaltung aus.“* Ohne große Umwege werden die Backwaren in die HOFER Filialen geliefert, wo sie bedarfsgerecht gebacken und Kund:innen stets ofenfrische Produkte in der BACKBOX erhalten.

Mit *Zurück zum Ursprung* auch Bio-Genuss bei Brot und Gebäck

Auch in Sachen Bio kann die BACKBOX überzeugen. Die Bio- und Nachhaltigkeitseigenmarke *Zurück zum Ursprung* ist hier ebenfalls vertreten – zum Beispiel mit dem Bio-Dinkelbrot mit Buchweizen. Dieses wird mit Natursauerteig und aus österreichischem Bio-Dinkel- und Roggenmehl gebacken. Herrlich knusprig präsentiert sich der Bio-Kornspitz, der nach traditioneller Art aus Vorteigen sowie einer Mischung aus Bio-Weizen- und Roggenmehl hergestellt wird. Die Bio-Ursprungswurzel wird von Hand gedreht und genießt eine besonders lange Teigführung - und passt dank knuspriger Kruste und flaumiger Krume ideal zur Brettljause. Wie bei allen *Zurück zum Ursprung* Produkten kann man sich auch bei Brot und Gebäck auf 100 % österreichische Bio-Rohstoffe verlassen. So beliefert der Bio-Hof der Familie Fanzler in der burgenländischen Gemeinde Deutsch Jahrndorf wertvolles Getreide für *Zurück zum Ursprung*. *„Die Bio-Landwirtschaft ist keine 'Rezept-Landwirtschaft'. Bio ist und bleibt spannend, man muss auf die Natur und ihre 'Launen' reagieren und dabei stets mitdenken“*, weiß Familie Fanzler. Natürliche Rezepturen – ohne Palmöl, Zusatz von Enzymen und künstlichen Zusatzstoffen – sowie traditionelles Handwerk wie etwa ein Dreistufen-Sauerteigverfahren werden unter der Bio-Eigenmarke großgeschrieben. Vom Feld bis ins Regal herrscht zudem Transparenz: Alle *Zurück zum Ursprung* Artikel sind chargengenau über www.zurueckzumursprung.at bis zu den jeweiligen Ursprungs-Bauernhöfen bzw. den entsprechenden Verarbeiter:innen rückverfolgbar.

Medieninformation



Produktinformationen im Überblick

In den HOFER Filialen erhältlich

- **Zurück zum Ursprung Bio-Dinkelbrot**, mit Buchweizen, 500 g, um 2,99 Euro per Stück
- **Zurück zum Ursprung Bio-Kornspitz**, 70 g, um 0,69 Euro per Stück
- **Zurück zum Ursprung Bio-Ursprungswurzel**, 400 g, um 2,99 Euro per Stück

Über Zurück zum Ursprung

Unter der Marke *Zurück zum Ursprung* sind bei HOFER jährlich hunderte Bio-Produkte aus österreichischem, nachhaltigem Anbau von rund 5.000 Ursprungs-Bäuer:innen 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 Bäuer:innen sowie Konsument:innen. Mehr Informationen unter www.zurueckzumursprung.at.

Rückfragehinweis für Medien

Cathleen Völkel – Grünberger & Partner

Tel.: 01/90 42 142-214

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

Bildbeschriftung

In der HOFER BACKBOX finden Kund:innen eine köstliche Auswahl an Brot und Gebäck – unter der Eigenmarke *Zurück zum Ursprung* auch in Bio-Qualität.

Fotocredit

BACKBOX-Artikel: HOFER

Knusperstube: Knusperstube

Bio-Hof Familie Fanzler: Fanzler

Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.