



Alles über die nachhaltige BIO-Eigenmarke von HOFER

zurück
zum
Ursprung



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT BIO-PIONIER WERNER LAMPERT	3
REGIONAL & BIO: GESTERN, HEUTE & MORGEN	4
8 GRÜNDE, ZURÜCK ZUM URSPRUNG ZU GEHEN	6
1 REGIONALITÄT	8
2 UMWELT- UND NATURSCHUTZ	9
3 TIERSCHUTZ UND TIERHALTUNG	12
4 LEBENSMITTELQUALITÄT	16
5 TRANSPARENZ	22
6 GENTECHNIKFREIHEIT	23
7 FAIRNESS GEGENÜBER UNSEREN KUNDINNEN UND KUNDEN	24
8 FAIRNESS GEGENÜBER UNSEREN BÄUERINNEN UND BAUERN	25
BAUERNPORTRAITS	26
UNSERE SIEGEL IM ÜBERBLICK	28
UNSERE REZEPTWELT	30



Bio, das weiter geht.



VORWORT

„Wissen Sie, dass Sie es jeden Tag in der Hand haben die Welt zu verbessern? Nur durch Ihre Entscheidung, was Sie essen? Die Lebensmittelproduktion kann zur Abholzung von Regenwäldern führen, Gewässer verschmutzen und Böden zerstören. Sie kann zum Artenschwund beitragen, die Klimakrise befeuern, Kleinbäuerinnen und -bauern ausbeuten oder... Oder sie passiert ganzheitlich nachhaltig.“ - Werner Lampert



BIO-Pionier Werner Lampert

BIO, das weiter geht.

Zurück zum Ursprung hat den Anspruch einer ganzheitlich nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Das beginnt in der Landwirtschaft, wo Kühe auf Weiden und Almen grasen, statt in Lebensmittelkonkurrenz mit Menschen zu treten. Wo Kühe die Biodiversität in den Alpen fördern. Wo Gemüsebetriebe auf vielfältige Fruchtfolgen setzen, wodurch die Artenvielfalt im Boden und am Acker erhöht wird und Nützlinge sich vermehren können. Wo Familienbetriebe und Kleinbetriebe wirtschaftlich gut abgesichert sind. Es geht weiter in der Verarbeitung, bei der wir auf schonende Herstellung und regionale Wertschöpfungsketten achten, um Ihnen den höchstmöglichen Genuss zu gewährleisten. Und es endet beim Produkt in Ihren Händen, das Sie chargengenau online rückverfolgen können, wo Sie erfahren können, welche Bäuerinnen und Bauern die Rohstoffe lieferten und wo sie verarbeitet wurden. Die Transparenz geht so weit, dass Sie sehen, welche positiven Auswirkungen das Produkt auf seine Herkunftsregion hat. Denn wir lassen die Nachhaltigkeit unserer Wertschöpfungskette wissenschaftlich bewerten. Wir wollen einen positiven Wandel anstoßen, dazu brauchen wir Sie.

Also gehen wir gemeinsam in eine nachhaltige Zukunft! Ihr BIO-Pionier Werner Lampert

REGIONAL & BIO: GESTERN, HEUTE UND MORGEN



Begonnen hat alles durch die Liebe des BIO-Pioniers, Werner Lampert, zu Kühen und Milch aus den österreichischen Alpenregionen. 2006 startete er gemeinsam mit 200 Murauer Heumilch-Betrieben und HOFER ein Projekt zur Erhaltung der wertvollen Heumilch, einem österreichischen Traditionsprodukt. Mit dem *Zurück zum Ursprung* Nachhaltigkeitsprojekt Murauer Heumilch kam die Heumilch damit erstmals als

Trinkmilch in den österreichischen Handel. *Zurück zum Ursprung* war geboren! Über die Jahre kamen noch weitere Regionen aus Österreich hinzu und das Sortiment an wertvollen, regionalen BIO-Produkten durfte immer weiterwachsen.

„BIO, das weiter geht“ ist ein Versprechen. Es steht von Beginn an für leistbare BIO-Produkte kombiniert mit dem höchsten Anspruch an Nachhaltigkeit und Transparenz.

Jedes *Zurück zum Ursprung* BIO-Produkt erzählt eine Geschichte: Von den Ursprungsbäuerinnen und -Bauern bis hin zu Ihrem Einkaufskorb ist jeder Schritt online für Kundinnen und Kunden nachvollziehbar. Unsere nachhaltigen Prüf Nach!-Richtlinien setzen Maßstäbe, die in vielen Punkten deutlich über die EU-BIO-Verordnung hinausgehen, sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Verarbeitung.

Wussten Sie, dass *Zurück zum Ursprung* die nachhaltige BIO-Eigenmarke von HOFER ist?

8 GRÜNDE, Zurück zum Ursprung zu gehen

Zurück zum Ursprung steht für hochwertige BIO-Lebensmittel, die fair und voller Respekt für Mensch, Tier und Umwelt hergestellt werden. Und das geht nur durch verantwortungsvolles Handeln. Die Basis dafür ist der Prüf Nach!-Standard, der nachhaltige Richtlinien hinsichtlich der Landwirtschaft und der Produktion sowie hohe Anforderungen an die Qualität der fertigen Produkte vorgibt. Er basiert auf den acht Grundwerten, auf denen die Marke aufbaut:

1.

Regionalität

Bedeutet für *Zurück zum Ursprung*, dass Lebensmittel dort produziert werden, wo sie kulturell verwurzelt sind und geeignete klimatische Bedingungen vorherrschen.

2.

Umwelt- und Naturschutz

Wir wollen Nachhaltigkeit neu denken: Deshalb hat sich *Zurück zum Ursprung* einer Lebensmittelproduktion im Sinne einer umweltfreundlichen und nachhaltigen BIO-Landwirtschaft verpflichtet.

3.

Tierschutz & Tierhaltung

Unser Versprechen: Wir sorgen für das Wohlergehen der Tiere und fördern ihr natürliches Verhalten.

4.

Lebensmittelqualität

Jede einzelne Komponente der *Zurück zum Ursprung* BIO-Lebensmittel erfüllt höchste Qualitätsstandards.



5.

Transparenz

Alle *Zurück zum Ursprung* Produkte sind online über die Verarbeiter bis zu den Bäuerinnen und Bauern rückverfolgbar.

6.

Gentechnikfreiheit

Wie bei BIO-Lebensmitteln vorgeschrieben, steht *Zurück zum Ursprung* für Gentechnikfreiheit in der Landwirtschaft und Produktion.

7.

Fairness gegenüber Kundinnen und Kunden

Die Verbindung von Kundinnen und Kunden mit Bäuerinnen und Bauern und der Marke, ist ein elementarer Punkt bei *Zurück zum Ursprung*.

8.

Fairness gegenüber unseren Bäuerinnen und Bauern

Das bedeutet bei *Zurück zum Ursprung* langfristige Partnerschaften mit Bäuerinnen und Bauern sowie den Partnerbetrieben.

1. REGIONALITÄT

Regional & authentisch



Regionalität bedeutet für uns mehr als kurze Transportwege. Sie bedeutet für uns, dass Lebensmittel dort produziert werden, wo sie kulturell verwurzelt sind und geeignete klimatische Bedingungen vorherrschen. Wir machen jedoch nicht beim Lebensmittel Halt, sondern schließen hier auch die Futtermittel ein. Die Wertschöpfung verbleibt in der Region und wirkt der Abwanderung entgegen, erhält die Ressourcen und die Kultur; Traditionen werden für nachfolgende Generationen bewahrt. Wir sind überzeugt, dass dies der beste Weg zu hochwertigen Lebensmitteln ist. *Zurück zum Ursprung* BIO-Produkte haben somit eine regionale Identität. Auf der Verpackung beziehungsweise auf unserer Website sehen Sie, aus welchen Regionen Ihr Produkt stammt.

Woher kommen unsere BIO-Produkte?

- ✓ Die Heumilch aus den alpinen Berggebieten Muraus, Kitzbühels und dem Mühlviertel.
- ✓ Das Getreide aus den Kornkammern Österreichs, wie z.B dem Marchfeld und dem Weinviertel.
- ✓ Äpfel und Obst für unsere BIO-Säfte von bäuerlichen Streuobstwiesen, etwa aus dem Mostviertel und dem Oststeirischen Hügelland.

2. UMWELT- & NATURSCHUTZ

Nachhaltigkeit, die weiter geht

Die Landwirtschaft ist Treiberin Nummer 1 beim Biodiversitätsverlust, größte Wasserverbraucherin und verantwortlich für ausgelaugte Böden. Wir müssen die biologische Landwirtschaft mit Nachhaltigkeit und Transparenz verknüpfen, wenn wir auch zukünftig noch regionale BIO-Lebensmittel genießen wollen.

Bei *Zurück zum Ursprung* bedeutet das, Nachhaltigkeit ganzheitlich zu denken – sozial, ökologisch und ökonomisch. Wir fördern die kleinstrukturierte Landwirtschaft und setzen auf faire und langfristige Partnerschaften sowie stabile Lieferbeziehungen. Dies ermöglicht wiederum Investitionen, wie in einen größeren Stall, der zu mehr Tierwohl führt. Viele Richtlinien aus dem Prüf Nach!-Standard zielen außerdem darauf ab, Natur und Umwelt zu schützen, bestenfalls mit ihr zu arbeiten. Dazu zählen eine vielfältige und mehrjährige Fruchtfolge im Gemüsebau, die traditionelle Weidehaltung in den Alpen, oder auch vielfältig begrünte Obstgärten.



2.

UMWELT- & NATURSCHUTZ

Nachhaltigkeit, die weiter geht

WAS WIRD BEWERTET?

41 Indikatoren die sich in 3 Säulen der Nachhaltigkeit gliedern:

- ✓ **Natur** (z. B. Bodenqualität und Arten- & Lebensraumdiversität)
- ✓ **Wirtschaft** (z. B. Stabile und langfristige Partnerschaften und geschaffene Arbeitsplätze)
- ✓ **Soziales** (z. B. Entscheidungsfreiheit der Produzentinnen und Produzenten)

Der Mehrwert für die Region zeigt, dass für eine ganzheitliche Nachhaltigkeit alle entlang der Wertschöpfungskette ihren Beitrag leisten müssen!



UND KÖNNEN WIR DAS BEWEISEN?

JA, können wir! Mit dem Mehrwert für die Region können wir als erste und einzige Lebensmittelmarke Österreichs unsere umfassende Nachhaltigkeitsausrichtung auch tatsächlich belegen. Damit können Kundinnen und Kunden jederzeit nachvollziehen, welchen wertvollen Beitrag ihr Produkt für den Erhalt und die Förderung der Region leistet, aus der es kommt. Bewertet werden wir durch das unabhängige Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Die Ergebnisse sind online transparent einsehbar. Die Bewertung der *Zurück zum Ursprung* Wertschöpfungskette wird dann mit einer konventionelle Wertschöpfungskette aus derselben Region verglichen. Wie viel Mehrwert das Produkt für die Region bringt, sehen Sie auf den jeweiligen Produktseiten auf unserer Website und teilweise direkt am Produkt.

Unser Pionierprojekt: LANDWIRTSCHAFT DER ZUKUNFT

Damit Landwirtschaft Zukunft hat: Gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern dieses Projekts befinden wir uns am Weg in Richtung Klimaneutralität – gänzlich ohne Zukauf von Kompensationszertifikaten. Sie reduzieren aktiv Treibhausgase und binden Kohlenstoff so weit wie möglich direkt am Betrieb. Unser Ziel: Einerseits übernehmen wir hier Verantwortung in der Klimakrise und andererseits wappnen wir unsere Betriebe für die neuen herausfordernden klimatischen Bedingungen. Damit sichern wir langfristig die Ernährungssouveränität und Lebensmittelversorgung unseres Landes.



LANDWIRTSCHAFT DER ZUKUNFT
Gemeinsam am Weg in Richtung Klimaneutralität

WIE WOLLEN WIR DAS SCHAFFEN?

- ✓ Aktive Maßnahmen zur Senkung von Emissionen z.B. aus der Tierhaltung durch Erhöhung standortgerechter Weidehaltung oder Futtermittelzusätze
- ✓ Ausgleich nicht vermeidbarer Emissionen, z.B. durch Humusaufbau im Boden oder Waldzuwachs

3.

TIERSCHUTZ & TIERHALTUNG

Über die Weide hinaus



Wir sind überzeugt, dass echte Qualität aus dem Respekt für die Natur und ihre Tiere wächst. Dazu braucht es Kühe, Schafe und Ziegen, die friedlich auf den Weiden grasen. Und auch Hühner und Schweine, die an der frischen Luft spielerisch ihre Umgebung erkunden. Am allerwichtigsten jedoch: Bäuerinnen und Bauern, die jeden Tag mit Leidenschaft und Herz für jedes Tier ihrer Arbeit nachgehen.

Unser Versprechen: Wir sorgen für das Wohlergehen der Tiere und fördern ihr natürliches Verhalten. Die Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern halten sich dafür an besonders hohe Vorgaben, um dieses Versprechen zu



erfüllen. Jedes unserer tierischen Produkte trägt das „Tierwohl kontrolliert“-Siegel; ein Zeichen unseres Engagements für nachhaltige und verantwortungsvolle Landwirtschaft.

LEBENSRAUM WEIDE: RINDER, SCHAFE & ZIEGEN

Seit Beginn der Marke *Zurück zum Ursprung* spielt die Weidehaltung, gemeinsam mit vielen weiteren Faktoren, eine wesentliche Rolle für das Wohl der Tiere. Für das Tier macht es nämlich einen großen Unterschied, ob es sich auf einem natürlichen Untergrund bewegt oder einem Stallboden. Darüber hinaus können sich die Tiere auf einer Weide oder einer Alm ihr Futter selbst suchen und das natürliche Sozialverhalten in der Herde besser ausleben. Die Natur in den Alpenregionen hat sich langsam über Jahrtausende an die Weidehaltung angepasst, was zu einer hohen Biodiversität geführt hat. Weidehaltung ist zudem klimafreundlicher als die Fütterung von Wiederkäuern mit Getreide oder Soja. Einerseits sind im Grünland Unmengen an Kohlenstoff gespeichert und andererseits kann bei gutem Weidemanagement Humus aufgebaut werden, der viel CO₂ aus der Luft bindet.

3. TIERSCHUTZ & TIERHALTUNG

Über die Weide hinaus

Täglicher Auslauf
im Freien ist für
unsere Tiere selbst-
verständlich!

- ✓ Unsere Kühe, Schafe und Ziegen grasen im Schnitt 180 Tage im Jahr auf der Weide.
- ✓ Die Tiertransportzeit beträgt max. vier Stunden und ist somit mind. 50 % kürzer als gesetzlich vorgeschrieben.
- ✓ Kühe, Schafe und Ziegen bekommen 100 % sojafreies BIO-Futter aus Österreich.
- ✓ Viel Platz, täglicher Auslauf und Beschäftigungsmaterial sorgen für das Wohlbefinden unserer Schweine und Hühner.
- ✓ Dank strukturiertem und geschütztem Auslauf können die Hühner zudem ihr natürliches Verhalten ausleben.



HAHN IM GLÜCK

Für die Brüder von Legehennen gab es früher oft keine Verwendung in der Lebensmittelindustrie, da sie im Vergleich zu den Fleischrassen weniger rentabel sind. Die Küken wurden daher meist gar nicht erst aufgezogen.

Mit unserem Projekt Hahn im Glück ziehen wir seit 2015 alle männlichen Küken gemäß unseren strengen Tierwohl-Kriterien in Österreich artgerecht biologisch auf. Das bedeutet, dass für alle *Zurück zum Ursprung* BIO-Eier keine männlichen Küken getötet werden. Aus dem Fleisch der aufgezogenen Hähne entstehen wertvolle BIO-Produkte, wie etwa die Hahn im Glück BIO-Würstel.

UNSER PIONIERPROJEKT: BRUDERWOHL

Bei *Zurück zum Ursprung* sehen wir es als unsere Pflicht, jedem Tier – egal ob männlich oder weiblich – einen gerechten Platz in der Wertschöpfungskette zu geben. Das heißt, dass die Aufzucht männlicher Jungtiere, seien es Hähne, Ziegenkitze oder Lämmer, genauso zu unserem ganzheitlichen Ansatz gehört wie die Produktion von Milch oder Eiern. Mit unserem Engagement durch das Projekt Bruderwohl schaffen wir ein faires und artgerechtes Leben für jedes Lebewesen und unterstreichen unsere Verantwortung gegenüber der Natur. Unser Ansatz: Jedes Tier zählt.

4. LEBENSMITTELQUALITÄT

Der bunte BIO-Marktplatz im HOFER Regal



Damit alles so schmeckt, wie es schmecken soll, erfüllen die einzelnen Komponenten der *Zurück zum Ursprung* BIO-Lebensmittel höchste Qualitätsstandards. Nur so können wir natürlichen Geschmack und vollen Genuss garantieren. Aus diesem Grund umfasst der Prüf Nach!-Anspruch an Lebensmittelqualität die gesamte Produktionskette, beginnend bei der Herstellung der Rohstoffe, über Verarbeitungsprozesse bis hin zum Endprodukt.

BIO-OBST, -GEMÜSE UND -SÄFTE

Höchste Genussqualität ohne Kompromisse: *Zurück zum Ursprung* BIO-Obst & -Gemüse gedeiht in einem natürlichen Nährstoffkreislauf ganz ohne Schlachtabfälle und konventionelle Reststoffe als Dünger. Zudem zeigen wir bei unseren Produkten keine Toleranz bei Pestiziden.



Für ausgewähltes Obst und Gemüse gilt: Es ist besonders rückstandsarm. Das erkennen Sie an der Kennzeichnung **Naturrein auf Babyfood-Standard**. Es entspricht also in wesentlichen Kriterien den strengen gesetzlichen Anforderungen an Nahrung für Babys und Kleinkinder.

Schon gewusst?

Zum Schutz der Bienen verzichten wir auf bienenschädliche Spritzmittel

- ✓ Einsatz von BIO-Dünger, ganz ohne Schlachtabfälle & konventionelle Reststoffe
- ✓ Humusfördernde Wirtschaftsweise
- ✓ Vielfältige, mehrjährige Fruchtfolgen und Begrünungen
- ✓ Keine Toleranz bei Pestiziden bei unseren Produkten

4. LEBENSMITTELQUALITÄT

Der bunte BIO-Marktplatz im HOFER Regal

BIO-MILCH & MILCHPRODUKTE

Von heimischen Weiden ins HOFER Kühlregal

Unsere BIO-Milch für unsere wertvollen *Zurück zum Ursprung* Milch und Milchprodukte stammt von österreichischen Bergbauernbetrieben. Hier verbringen die Tiere im Schnitt 180 Tage im Jahr auf der Weide, wo sie sich ihr Futter in Form von frischen Gräsern und Kräutern selbst suchen können. Unsere BIO-Milchprodukte – von frischer Milch über cremiges Joghurt bis hin zu aromatischem Käse – stehen für höchste Qualität, besten Geschmack und Nachhaltigkeit.



Weltkulturerbe Heumilch

Anerkannt mit dem EU-Siegel für ‚garantiert traditionelle Spezialität‘ (g.t.S.), zelebriert unsere Heumilch die ursprünglichste Form der Milcherzeugung und wird international als solche gewürdigt.

Geht's noch ursprünglicher?

Die Frische Ursprungs-Heumilch von *Zurück zum Ursprung* ist beste BIO-Heumilch und besonders naturbelassen: mit natürlichem Fettgehalt, ohne Homogenisieren und einer extra ressourcenschonenden Verpackung. Sie wird täglich frisch von unseren BIO-Höfen abgeholt und abgefüllt!

BIO-FLEISCH, WURST & EIER

Regionale Schätze aus Österreich

Ob für das Jausen-Brot, die nächste Grillfeier oder für ein gemeinsames Familienessen: Mit unserem breiten Sortiment an BIO-Fleischwaren sind alle Fleisch-Liebhaberinnen und Liebhaber bestens ausgestattet.

Unsere *Zurück zum Ursprung* BIO-Fleisch-Produkte stammen ausschließlich von Tieren aus artgerechter Haltung, gefüttert mit österreichischem BIO-Futter. Auch alle Produktionsschritte, von der Aufzucht über die Schlachtung bis hin zur Verarbeitung, finden in Österreich statt.



Darf's ein BIO-Frühstücksei sein?

Die beste Wahl dafür: unsere Hahn im Glück BIO-Eier. Die *Zurück zum Ursprung* Hennen, von denen die Eier stammen, bekommen bestes österreichisches BIO-Futter und täglichen Auslauf im Freien.



4.

LEBENSMITTELQUALITÄT

Der bunte BIO-Marktplatz im HOFER Regal

BIO-JUNGPFLANZEN & KRÄUTER

Grüne Pflänzchen für den grünen Daumen

Unsere BIO-Jungpflanzen und Kräuter bringen Natur in Ihre Küche oder Ihren BIO-Garten. Dabei leisten wir einen wertvollen Beitrag, um samenfeste und seltene Sorten sowie unabhängige Züchtungen zu erhalten.



BIO-SNACKS UND SÜSSES

Von knusprigen Keksen über saftige Frucht-snacks bis hin zu süßen Zuckerln. Jede Nascherei wird aus hochwertigen BIO-Zutaten hergestellt und verspricht viel Genuss und Freude. Ideal für den süßen Hunger zwischendurch!



Wie aus Omas Backstube...

... denn traditionelle Rezepte ohne Zusatzstoffe sind die Besten: Das ist unser Motto für die *Zurück zum Ursprung* BIO-Kekse, ob BIO-Glückskekse Schoko oder BIO-Kraftkekse Apfel-Hafer.



BIO-VORRATSKAMMER Die BIO-Grundlagenküche für zuhause

Füllen Sie Ihre Vorratskammer mit dem Besten, was die Natur zu bieten hat. Unsere BIO-Basisprodukte, von Hülsenfrüchten über Getreide bis hin zu Ölen und Nudeln, sind die perfekte Grundlage für schmackhafte Mahlzeiten.

Vom BIO-Haferfeld ab ins Müsli

Die *Zurück zum Ursprung* BIO-Haferflocken stammen aus österreichischen Getreideregionen, wie dem Wald- oder Weinviertel. Dort hat der Getreideanbau eine jahrhundertelange Tradition.

BIO-BROT & GEBÄCK Brot essen ist keine Kunst - Brot backen schon

Im *Zurück zum Ursprung* BIO-Brot und Gebäck findet sich neben österreichischen BIO-Getreidesorten, die auf gesunden Böden heranwachsen und in österreichischen BIO-Mühlen gemahlen werden, kaum etwas. Wir verzichten nämlich gänzlich auf Backzusatzstoffe wie fertige Backmischungen und chemische Hilfsmittel. Knusprig und saftig zugleich, so wie es sich gehört: Unsere BIO-Semmeln werden traditionell auf Steinplatten goldgelb gebacken.



VEGANES BIO-SORTIMENT

Alles, was das vegane BIO-Herz begehrt



Voller Geschmack und extra cremig: Unser BIO-Haferdrink Natur in der Mehrwegflasche ist eine köstliche Alternative zu herkömmlicher Milch. Er lässt sich ideal aufschäumen und eignet sich somit besonders gut für Kaffee und Kakao. Unseren vielseitig verwendbaren BIO-Tofu aus österreichischen BIO-Sojabohnen gibt es in den Sorten Natur und Geräuchert.



5. TRANSPARENZ

Ehrlichkeit, die Vertrauen schafft



Sie haben ein Recht darauf zu wissen, wie und von wem Ihre Lebensmittel hergestellt werden – angefangen von der Urproduktion über die Verarbeitungsbetriebe bis hin zum Endprodukt. Der Name ist Programm: Denn alle *Zurück zum Ursprung* Produkte sind online über die Verarbeiter bis zu den Bäuerinnen und Bauern rückverfolgbar.

Das PRÜF NACH!-Zeichen ist auf allen *Zurück zum Ursprung*-Verpackungen zu finden und steht für Transparenz und höchste Qualität. Durch die Rückverfolgung bis zum Ursprung können Sie das Produkt bis zum Hauptrohstoff online zurückverfolgen.



**VOM PRODUKT
BIS ZUM URSPRUNG**
So geht unsere
Rückverfolgung:

Schritt 1:

Rückverfolgung auf der Website starten.

Sie können die Rückverfolgung auf unserer Website entweder manuell oder mit Hilfe unseres Barcode-Scanners am PC oder Smartphone durchführen. Wenn Sie dann bei Ihrem Produkt gelandet sind, geben Sie den Chargencode oder das Mindesthaltbarkeitsdatum ein. Beides finden Sie meist direkt nebeneinander auf der Produktverpackung bzw. bei unverpackten Lebensmitteln auf dem Kistenetikett oder dem Preisstreifen.

Schritt 2: **Gewünschte Informationen abrufen.**

Nun werden Sie zum „Ursprung“ des Produkts weitergeleitet. Hier erfahren Sie mehr zu den Ursprungs-Regionen, von welchen Bäuerinnen und Bauern die BIO-Milch stammt und, welcher Betrieb sie verarbeitet hat. Zusätzlich können Sie das Prüf-Protokoll herunterladen.

Schritt 3: **Noch viel mehr erfahren.**

Sehen Sie sich unter dem Reiter Produktdetails & Nährwerte weitere Infos zum jeweiligen Produkt an. Unter Ursprungsregion des Produkts können Sie nachlesen aus welchen Regionen Ihr Produkt stammt. Unter dem Reiter Mehrwert für die Region finden Sie die Nachhaltigkeitsbewertung des Produkts.

6. GENTECHNIKFREIHEIT

Zurück zu den Wurzeln



UMFASSENDE GENTECHNIKKONTROLLEN

Unser Ansatz: Das Saatgut in den Händen der Bäuerinnen und Bauern zu belassen. Dort, wo es am besten aufgehoben ist. Wie bei BIO-Lebensmitteln vorgeschrieben, stehen wir für Gentechnikfreiheit in der Landwirtschaft und Produktion. Zusätzlich werden bei kritischen Kulturen wie z.B. Soja aufwändige Gentechnekkontrollen durchgeführt und durch ein unabhängiges Institut analysiert. Das ist in den Prüf Nach!-Richtlinien verpflichtend vorgeschrieben und geht weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus.



7. FAIRNESS

Gegenüber Kundinnen und Kunden



DIE KRAFT DER KLARHEIT

Fairness, die verbindet

Vertrauen ist das wichtigste Kapital einer Marke. Die Verbindung von Kundinnen und Kunden mit Bäuerinnen und Bauern und der Marke, ist daher ein elementarer Punkt bei *Zurück zum Ursprung*.

Ehrliche Werbung, transparente Rückverfolgung und die Nachvollziehbarkeit unserer Bewertungsmethoden – all das gibt Ihnen die Sicherheit, sich auf die Einhaltung aller Standards und die Qualität der Produkte verlassen zu können.



8. FAIRNESS

Gegenüber unseren Bäuerinnen und Bauern

GEMEINSAM VERSETZEN WIR BERGE

Fairness & Zusammenarbeit

Zurück zum Ursprung ist der Überzeugung, dass Lebensmittel mit hoher Qualität nur unter fairen Bedingungen entstehen können. Hierzu zählen: langfristige Partnerschaften mit Bäuerinnen und Bauern sowie unseren Partnerbetrieben. Da die Prüf Nach!-Anforderungen einen zusätzlichen Zeit- und Arbeitsaufwand bedeuten, erhalten unsere Milchbetriebe beispielsweise einen garantierten Zuschlag für Ihre Produkte.

KLEINE HÖFE, GROSSE TATEN

Bergbauernbetriebe erhalten mit *Zurück zum Ursprung* eine Zukunftsperspektive – so bleiben traditionelle, kleinstrukturierte Landwirtschaften in Österreich erhalten. *Zurück zum Ursprung* Milchbetriebe liegen im Berggebiet und sind in Regionen wie Murau, Obdach und Seckauer Alpen, im Steirischen Bergland, in den Kitzbüheler Alpen, im Kaiserwinkl oder im Mühlviertel beheimatet. Die Milchwirtschaft ist in diesen Regionen traditionell verankert.



BAUERNPORTRAITS

BIO-Hof Sperl
Hofleitung: **Claudia Sperl**
Region: Mariahof in der **Region Murau**
Bewirtschafter des Hofes: **seit 2007**
Liefert **BIO-Heumilch** und **BIO-Rindfleisch**

Wie lange betreibt ihr bereits eure Landwirtschaft und wie seid ihr dazu gekommen?

Wir haben den Betrieb 2006 von unseren Eltern übernommen und waren auch vor diesem Zeitpunkt bereits in die betrieblichen Entscheidungen mit eingebunden.

Warum BIO?

Unser Betrieb wurde schon immer naturnah bewirtschaftet und somit war der Umstieg auf biologische Bewirtschaftung naheliegend. Durch die biologische Wirtschaftsweise können wir außerdem einen Mehrerlös erzielen.

Was motiviert euch euren Hof zu führen und was liebt ihr am meisten an eurer Arbeit?

Der Umgang mit den Tieren, Arbeit in und mit der Natur und das Wissen, dass es sich um eine sinnvolle Tätigkeit handelt. Besonders schätze ich die selbstständige Arbeit und die mögliche Konzentration auf meine Fähigkeiten. Die Arbeit macht mir Freude.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für euch und wie könnt ihr sie bei euch am Hof umsetzen?

Wir in der Landwirtschaft wissen, dass uns der Bauernhof nur für eine gewisse Zeit geliehen ist. Deshalb ist ein sorgfältiger Umgang mit unserer Umwelt erforderlich, um unseren Nachkommen einen intakten Betrieb übergeben zu können. Aus diesem Grunde setzen wir auf die Nutzung unserer Stärken.

Welche „Produkte“ stellt ihr her und was macht diese besonders?

Wir produzieren BIO-Heumilch, BIO-Rindfleisch und bieten Urlaub am Bauernhof an. Mit der Produktion der BIO-Heumilch gewährleisten wir spätere Schnitzeitpunkte und fördern somit den Artenreichtum in unseren Wiesen. Natürlich setzen wir auf eine bewusste Fruchtfolge. Außerdem setzen wir auf die Weidehaltung der Rinder und eine ursprüngliche Fütterung. Wir nutzen nachhaltige Energieformen wie Photovoltaik und unseren Wald, um unsere eigene Energie zu erzeugen.

BIO-Hof Thomay
Hofleitung: **Karina Prünster**
Region: **Weinviertel**
Betriebsübernahme: **2013**
Liefert **BIO-Gemüse**

Wie lange betreibt ihr bereits eure Landwirtschaft und wie seid ihr dazu gekommen?

Seit 2013 führe ich, Karina, einen eigenen Betrieb. Ich bin Quereinsteigerin.

Warum BIO?

Ich habe den Weg in die Landwirtschaft eingeschlagen, um den Bio-Gedanken zu leben. Bio-Landwirtschaft ist die Zukunft.

Was motiviert euch, euren Hof zu führen und was liebt ihr am meisten an eurer Arbeit?

Gesunde Lebensmittel zu produzieren, Ressourcen zu schonen, die Natur zu bewahren und dies alles wertzuschätzen. Es ist einzigartig, beim Pflanzenwachstum und der -entwicklung zuzusehen - bis das Endprodukt fertig ist.

Was bedeutet Nachhaltigkeit für euch persönlich und wie setzt ihr diese auf eurem Hof um?

Wir schauen auf das Ganze und leben den Bio-Gedanken. Wir schonen unsere Umwelt, gehen sorgsam mit Ressourcen und der Natur um.

Ihr seid ein Teil vom Projekt „Landwirtschaft der Zukunft“. Warum ist euch Klimaschutz wichtig?

Klimaschutz ist uns wichtig, um die Erde zu erhalten. Ohne Maßnahmen zum Klimaschutz wird sich die Welt stark verändern.

Welche „Produkte“ stellt ihr her und was macht diese besonders?

Wir kultivieren verschiedene Gemüsesorten, unter anderem Karotten, Erdnüsse, Kürbis, Melonen, Chili, Reis, Kohlsprossen und vieles mehr. Die Vielfalt ist uns sehr wichtig.

BIO
das weiter geht.



UNSERE SIEGEL IM ÜBERBLICK

Prüf Nach!

Alle *Zurück zum Ursprung* BIO-Produkte tragen das gelbe Prüf Nach!-Qualitätszeichen des unabhängigen Unternehmens LAMPERT. Es steht für Transparenz und höchste Qualität. Kundinnen und Kunden können sich sicher sein, dass Produkte, die dieses Zeichen tragen, den Nachhaltigkeitsrichtlinien des Prüf Nach!-Standards entsprechen, der in vielen Punkten über die gesetzlichen Anforderungen hinaus geht. In Bezug auf Transparenz bedeutet es, dass alle Prüf Nach!-Produkte vom Regal, über die Verarbeiter bis zu den Bäuerinnen und Bauern rückverfolgbar sind.



Naturrein auf Babyfood Standard

Dieses Zeichen finden Sie auf ausgewähltem Obst und Gemüse. Es bedeutet, dass die Produkte besonders rückstandsarm sind und in wesentlichen Kriterien den strengen gesetzlichen Anforderungen an Nahrung für Babys und Kleinkinder entsprechen.

Mehrwert für die Region

Jedes einzelne *Zurück zum Ursprung* Produkt leistet einen wertvollen Beitrag für den Erhalt und die Förderung der Region, aus der es kommt. Dass dazu alle entlang der Wertschöpfungskette beitragen und in welchem Ausmaß sie das tun, zeigt der Mehrwert für die Region. Er gibt also das regionale Potenzial von *Zurück zum Ursprung* hinsichtlich Wirtschaft, Sozialem und Natur wieder. Die Bewertung erfolgt dabei durch ein unabhängiges Forschungsinstitut. Einen Auszug der Ergebnisse finden Sie – wenn ausreichend Platz ist – auf den Verpackungen der *Zurück zum Ursprung* Produkte. Die vollständige Bewertung ist online auf den entsprechenden Produktseiten transparent einsehbar.



Landwirtschaft der Zukunft

Hieran erkennen Sie Produkte, die aus dem Pionierprojekt „Landwirtschaft der Zukunft“ stammen. Im Rahmen von diesem Projekt machen wir uns gemeinsam mit teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern auf den Weg in Richtung Klimaneutralität. Dabei sollen Treibhausgase aktiv reduziert und Kohlenstoff so weit wie möglich direkt am Betrieb gebunden werden, um unvermeidbare Emissionen bilanziell auszugleichen - gänzlich ohne den Zukauf von Kompensationszertifikaten.

UNSERE REZEPTWELT

Lassen Sie sich inspirieren von unseren köstlichen Rezepten!



Hier geht's zu diesen und vielen weiteren Rezepten!

zurueckzumursprung.at/rezepte

IMPRESSUM

Medieninhaber & Herausgeber
sowie Design, Kreation und Inhalt:
HOFER KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt

Druckerei:
Walstead Leykam Druck GmbH, Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfel

Fotos:
© Adobe Stock, © Niko Havranek, © Nora Novak, © Isabell Riedl,
© Unternehmen LAMPERT, © Leonard Gaspar, © Johanna Kirsch,
© Nikolett Kustos@DasRund, © HOFER KG



Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

