



Ganz klar, das ist nachhaltig besser

Die Bio-Bauern von Zurück zum Ursprung arbeiten nachhaltig besser. Durch die Anbaumethoden der Äpfel und Birnen wird CO₂ und Wasser eingespart und die Naturvielfalt gefördert.



Äpfel und Birnen auf Babyfood-Standard

Die Bio-Gesetze sind streng, aber die Zurück zum Ursprung-Bauern wirtschaften noch strenger. Denn nur so gedeihen Äpfel und Birnen naturrein auf Babyfood-Standard – neu und nur bei Hofer.



NACHHALTIG BESSER



Was lange reift, wird un-endlich gut.

Exklusiv bei



Nachhaltig besser und ursprünglicher

So weit muss



So können Sie schon beim Frühstück unser Klima schützen.

Dort, wo die Bio-Bauern von *Zurück zum Ursprung* wirtschaften, sinken CO₂ und Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlicher Landwirtschaft. Ihr Frühstücksei beispielsweise spart bis zu 56,4 Prozent an CO₂ ein. So erspart *Zurück zum Ursprung* unserer Umwelt jedes Jahr die CO₂-Menge von 18,5 Millionen LKW-Kilometern. Alleine bei einem Liter Murauer Bergbauernmilch werden 14,3 Prozent weniger Wasser während des gesamten Herstellungskreislaufs verbraucht. Umgerechnet ist das eine ganze Badewanne weniger Wasser bei nur einem Liter Trinkmilch.



Ein gutes Joghurt sollte auch die Abwehrkräfte der Natur stärken.

Wertvolle Joghurt-Kulturen tun Ihnen gut, und das Bergbauern-Joghurt von *Zurück zum Ursprung* unterstützt sogar die Abwehrkräfte der Natur. Denn dort, wo die Ursprungs-Bauern wirtschaften, werden nützliche Tier- und Pflanzenarten angezogen, neue Lebensräume entstehen – das fördert die regionale Naturvielfalt.



Englich gut – bei uns daheim. Bio gehen.



Was von Natur aus nicht drin ist, gehört nicht hinein.

Unsere Ursprungs-Bauern bauen mit Kompost und sorgfältiger Fruchtfolge gesunde Böden auf und verwenden keine Spritzmittel, wie sie bei herkömmlichem Bio erlaubt sind: Das ist der Nährboden für naturreines Bio-Gemüse auf Babyfood-Standard und eignet sich somit bestens für die Herstellung von Kindernahrung.

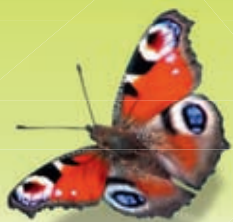
ück
m-
ung



Ja, man kann auch von Luft und Liebe leben.

Unsere Bäcker backen mit viel Liebe – nach wiederbelebtem, traditionellem Bäckerhandwerk. Sie führen den Natursauerteig mehrstufig: immer wieder kneten, rasten lassen,

mit Bio-Mehl ergänzen, wieder kneten ... So entstehen eine luftig-weiche Krume und eine knusprige Rinde – Brot, das einzigartig schmeckt und besonders bekömmlich ist.

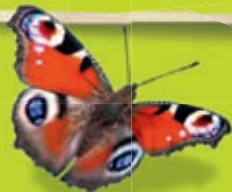


Die Hofer-Filiale als Info-Zentrale.

Wollen Sie ganz schnell mehr über ein Bio-Produkt von Zurück zum Ursprung wissen? Auf den Preisschildern am Regal sind QR-Codes aufgedruckt. Einfach mit dem QR-Code-Reader Ihres Smartphones einscannen und Ihr Produkt bis zum Ursprung rückverfolgen.



So weit muss Bio gehen.



Zukunfts-Gestalter gewinnen ihre Schullandwoche!

Zurück zum Ursprung und NEWS laden alle Schüler – in Gruppen oder ganzen Klassen – ein, sich beim großen Schulwettbewerb bis zum 02. 12. 2011 aktiv mit Klimaschutz, Ökologie und der Zukunft unseres Planeten zu beschäftigen: Konzepte, Aufsätze, Bilder, Collagen, Fotobände, multimediale Arbeiten oder Websites ... Was zählt, sind Engagement für die Sache und Kreativität. Nähere Infos unter www.news.at/schulwettbewerb



Gewinnt deine Idee für die Zukunft?

Wer nachprüft, genießt sicher.

Nur wer sicher ist, kann wirklich genießen. Mit dem einzigartigen PrüfNacht!-System können Sie im Internet Herkunft und Herstellung jedes Produktes – einschließlich aller Beteiligten – bis zu den Bauern rückverfolgen. Ganz einfach mit Chargencode oder Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Packungen.



Über 11.000 Freunde – sind Sie schon dabei?

Aktuelle Informationen über neue Produkte oder saisonale Lebensmittel gibt's auf Facebook und per Twitter. Wir freuen uns über Ihre Fragen, Wünsche und Anregungen. Jede Menge Information und Videos finden Sie unter www.zurueckzumursprung.at – jetzt auch fürs Handy optimiert.



RECYCLED
Aus
Recyclingmaterial
FSC® C092709

Dieses Werbemittel wurde auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt.