

ZURÜCK ZUM URSPRUNG  
IST BIO,  
DAS WEITER GEHT



Exklusiv bei



DIE FIBEL



Exklusiv bei



## Werner Lampert: VORWORT



**Biologische Landwirtschaft ohne Wenn und Aber.** Mit dieser Fibel versuchen wir, Ihnen darzustellen, was das Besondere an *Zurück zum Ursprung* ist. Die Rohstoffe kommen alle von heimischen Bauern, die sich der biologischen Landwirtschaft verpflichtet fühlen. Wir gehen gemeinsam den Weg in der biologischen Landwirtschaft ohne Wenn und Aber, ohne doppelten Boden. Die Kühe werden ausnahmslos während der Vegetationszeit auf der Weide bzw. auf der Alm gehalten. Im Gemüsebau verzichten unsere Bauern auf schnelllösliche Stickstoffgaben, um dem Gemüse die Möglichkeit der Ausreifung zu geben. Ja, auch Gemüse sollte den richtigen Reifegrad haben.

**Bio, das weiter geht.** Unser Engagement gilt dem bäuerlichen Familienbetrieb und ist ein Statement gegen die Industrialisierung der Landwirtschaft. Die regionale Herkunft der *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel und die Nachhaltigkeit sind zwei unserer Säulen. Mit unserem Bemühen versuchen wir, die Lebensmittelerzeugung der Anonymität zu entreißen und in den Regionen zu behalten. Hinter unseren Lebensmitteln stehen konkrete Menschen, die auch für Sie erkennbar sind (siehe *Chargencode*). Dem Verlust der traditionellen Handwerkskunst bei der Herstellung von Lebensmitteln stemmt sich *Zurück zum Ursprung* entgegen. Aber im Grunde geht es um nichts anderes, als den Zauber der Natur in unseren Lebensmitteln einzufangen. Ein *Zurück zum Ursprung*-Produkt strebt zur größtmöglichen Vollkommenheit. Diesen Weg können wir nur mit Ihrer Hilfe gehen, und dafür bedanken wir uns herzlich. Gehen Sie mit uns weiter – mit Bio, das weiter geht.

Lampert.

Werner Lampert

# INHALT

Seite 16



## Vorwort

Seite 3

## Bio, das weiter geht, ist 8 Mal einzigartig

Seite 6

*Zurück zum Ursprung* ist Bio, das weiter geht. Dafür sorgen acht starke Grundwerte – von Regionalität über Klimaschutz bis Gentechnikfreiheit.

Seite 6



## Nachhaltigkeit bewahrt wichtige Ressourcen

Seite 10

*Zurück zum Ursprung* handelt nachhaltig und setzt sich für gesunde Tiere, faire Entlohnung und biologischen Anbau ein.

Seite 10



Seite 28



## Klimaschutz im Einkaufswagen

Seite 12

Mit dem Kauf von *Zurück zum Ursprung*-Produkten setzen Sie ein Zeichen für aktiven Klimaschutz.

Seite 12



## Zurück zum Ursprung: Bio zum Genießen

Seite 16

Milch, Brot oder Gemüse: In jedem *Zurück zum Ursprung*-Produkt steckt die jahrhundertealte Tradition und Erfahrung unserer Bauern.

## Unsere Logos im Überblick

Seite 26

Auf jedem *Zurück zum Ursprung*-Produkt finden Sie wertvolle Informationen und Logos. Was steckt exakt dahinter?

## Transparenz und Qualität

Seite 28

Das Service für alle *Zurück zum Ursprung*-Konsumenten: So kontrollieren Sie die Herkunft Ihres Produktes im Detail.

## Hofer: Ein Unternehmen mit Verantwortung

Seite 30

# BIO, DAS WEITER GEHT, IST 8 MAL EINZIGARTIG

*Zurück zum Ursprung ist Bio, das weiter geht.  
Dafür sorgen unsere acht Grundwerte.*

## **BIO** Bio, das weiter geht, fördert Regionalität!

*Zurück zum Ursprung* bringt Landwirtschaft und Wertschöpfung zurück in typische Regionen, den Ursprung unverwechselbarer Qualität. Das erhält und fördert regionale landwirtschaftliche Strukturen, intakte Landschaften, wertvolle natürliche Lebensräume und schützt die Umwelt, nicht zuletzt durch kürzeste Transportwege.



## **BIO** Bio, das weiter geht, schützt unser Klima!

*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu einer intakten Welt durch nachhaltiges Wirtschaften. *Zurück zum Ursprung* schützt durch seine hohen Qualitätsstandards nicht nur Mensch, Tier und Umwelt, sondern verbessert aktiv unser Klima. Bei allen Herstellungsprozessen wird deshalb auf die Verringerung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes geachtet. Wie viel CO<sub>2</sub> beim Kauf Ihres *Zurück zum Ursprung*-Produkts tatsächlich eingespart wird, sehen Sie anhand des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks, der auf jedem *Zurück zum Ursprung*-Bio-Produkt zu finden ist.



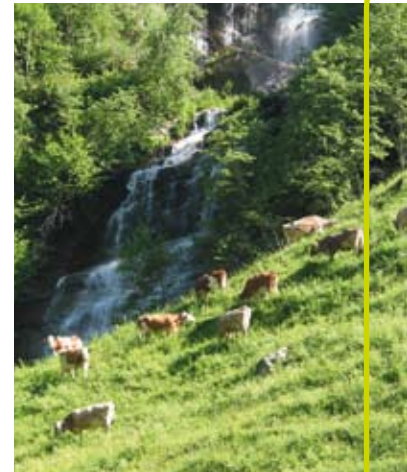
## **BIO** Bio, das weiter geht, schafft durchgängige Gentechnikfreiheit!



*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu Gentechnikfreiheit ohne Hintertüren. Nur eine gentechnikfreie Landwirtschaft garantiert, dass wir und unsere Kinder gentechnikfreies Essen genießen können. Dass bei der besonderen biologischen Wirtschaftsweise von *Zurück zum Ursprung* alle Komponenten inklusive Futtermittel und Saatgut zu 100 Prozent gentechnikfrei sind, ist selbstverständlich. Dabei gilt die Nachweisbarkeitsgrenze für GMO von  $\leq 0,1\%$ .

## **BIO** Bio, das weiter geht, lässt Tiere auf der Weide grasen!

*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu Tierschutz aus ganzem Herzen. *Zurück zum Ursprung* setzt neue Tierhaltungs-Standards in der biologischen Landwirtschaft. Die Ursprungs-Milchkühe haben jährlich mindestens 180 Tage Auslauf und verbringen davon mindestens 120 Tage auf der Weide. Unsere besondere Milchqualität erzielen wir außerdem durch die Verabreichung heimischer Futtermittel und den Verzicht auf Sojafuttermittel. *Zurück zum Ursprung* ist überzeugt, dass hochwertige Lebensmittel nur von gesunden, artgerecht gehaltenen Tieren stammen können.



## **BIO** Bio, das weiter geht, schmeckt einfach besser!

*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu ursprünglichem Genuss, Lebensmittel schmecken, wie sie wirklich schmecken sollen. Nur die besten Zutaten aus den ausgewählten Ursprungs-Regionen bringen den ehrlichen Geschmack der *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel – keine Aromastoffe müssen nachhelfen. Ausgewogene Rezepturen und die Pflege des traditionellen Handwerks, wie etwa der dreifach geführte Sauerteig und lange Teigführung bei unseren Brotspezialitäten, liegen uns am Herzen. Die hohe Bio-Lebensmittelqualität wird durch laufende Kontrollen sichergestellt.



## **BIO** Bio, das weiter geht, hat keine Geheimnisse!

*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu dem Wissen, woher unsere Produkte kommen. Das „Prüf Nach!“-Logo auf jeder Verpackung garantiert: Das Produkt wurde unter den höchsten Qualitätsanforderungen hergestellt. Das strenge „Prüf Nach!“-Kontrollsystem umfasst alles: Futter, Bauernhof und Tiergesundheit, Molkerei, Zutaten und Endprodukt. Mit dem Chargencode oder dem Ablaufdatum erhalten die Kunden bei der Rückverfolgung im Internet alle Informationen zu Herkunft, Qualität und Verarbeitung des Produkts. **Mehr Informationen zu „Prüf Nach!“ auf Seite 28.**



## **BIO** Bio, das weiter geht, ist fair zu seinen Bauern!



*Zurück zum Ursprung* bringt uns zurück zu einer wertgeschätzten Landwirtschaft. Für die strengen „Prüf Nach!“-Bio-Richtlinien müssen die Bauern mehr leisten, und sie verdienen, dass ihre erstklassige Arbeit anständig und fair bezahlt wird. Bei *Zurück zum Ursprung* bekommt jeder, was er verdient: ehrliche Produkte, zu einem anständigen

Preis. Diese Fairness garantiert uns allen die Aufrechterhaltung unserer Selbstbestimmung über unsere täglichen Lebensmittel.

## **BIO** Bio, das weiter geht, ist fair zu seinen Kunden!

*Zurück zum Ursprung* bringt Konsumentinnen und Konsumenten ehrliche Lebensmittel zurück, die halten, was sie versprechen. Sie können den Biobauern und Verarbeitern praktisch über die Schulter schauen! Im Internet haben Sie als Kunde die Möglichkeit, nachzuvollziehen, welche Biolandwirte die Rohstoffe für Ihr *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel geliefert haben und welche Verarbeiter für die Verarbeitung und Verpackung zuständig waren. Kontrollierte Qualität vom Ursprung an.



# NACHHALTIGKEIT BEWAHRT WICHTIGE RESSOURCEN

*Zurück zum Ursprung setzt sich für gesunde Tiere,  
faire Entlohnung und biologischen Anbau ein.*

## Schutz der Lebensgrundlage

**Einklang mit Nachhaltigkeit.** Ein gutes Leben zu führen, ohne die Ressourcen für die nachfolgende Generation aufzubrechen oder zu zerstören. – Wer so lebt, schützt seine Lebensgrundlage und bewahrt sie für seine Kinder. Daher fragen wir bei unserem Tun immer ganz konkret, ob es im Einklang mit der Nachhaltigkeit steht.

## Heimisches Futter

**Regenwald erhalten.** Darf es sein, dass bei regionalen Lebensmitteln Futtermittel quer durch Europa transportiert werden? Selbstverständlich nicht. Das Futter für unsere Tiere ist ausschließlich heimisch.

Darf es sein, dass an Kühe Soja aus Südamerika verfüttert wird? Nein. Denn es darf kein Regenwald zerstört werden, der zu unser aller Lebensgrundlage gehört.

## Lebensmittel von gesunden Tieren

**Sojaverzicht bei Rinderfütterung.** Unser Heumilchprojekt im alpinen Raum ist ein konkretes Programm für die Artenvielfalt. Sojaverzicht bei der Rinderfütterung dient auch dem Tierwohl, denn das Protein der Sojabohne ist der Gesundheit der Rinder abträglich. Und nur von gesunden Tieren bekommen wir gesunde Lebensmittel, die letztlich unserem Wohl dienen.



## Faire Entlohnung

**Wir engagieren uns für unsere Bergbauern.** Faire Entlohnung ist auch ein Akt der Nachhaltigkeit. Nur Bauern, die gerechte Preise für ihre Produkte bekommen, erhalten unsere Lebensgrundlage, den alpinen Kulturraum. Vieles, das für uns wichtig sein wird, Wasser, Holz, Heilkräuter, Milch, Fleisch, wird in Zukunft vor allem aus dem alpinen Raum kommen. Das heißt, unser Engagement für die Bergbauern könnte sich bald als der Ressourcenschutz schlechthin herausstellen und als der wichtigste Beitrag zu unserer Ernährungssouveränität. Aus den Alpen werden zukünftig die nächstbesten Lebensmittel kommen. Gerade in diesem Punkt ist die alpine Landwirtschaft ohne Alternative.

## Keine Pflanzendüngung

**Qualität vor Quantität.** Im Gemüse- und Getreideanbau wird bei uns das Bodenleben gestärkt, nie die Pflanze gedüngt. Wir verzichten auf ertragssteigernde Stickstoffgaben wie Hornmehl aus Südamerika oder Federmehl aus Käfighaltung. Bei uns wird der Humus aufgebaut und nicht Raubbau betrieben. Es geht um Qualität und nicht um Mengenerträge.

*Zurück zum Ursprung steht für eine qualitative Landwirtschaft mit Zukunft  
und nachhaltiges Handeln, das die Folgen für die Zukunft mitdenkt.*

# KLIMASCHUTZ IM EINKAUFSWAGEN



*Hofer reagiert auf Klimawandel: Sie können durch Kauf der Zurück zum Ursprung-Produkte Ihre persönliche Klimabilanz verbessern.*



## Bewusstsein beim Einkauf

**Zukunft für die nächste Generation.** Das Polareis schmilzt, Tiere wie der Eisbär sind vom Aussterben bedroht. Hochwasser, Dürre und Hagel im Sommer und schneearme Winter sind inzwischen traurige Realität. Kurz: Das Klima ändert sich. Und verantwortlich dafür ist der Mensch. Jetzt ist handeln gefragt – und jeder von uns kann seinen Beitrag zum Klimaschutz leisten!

Ein entscheidender Schritt ist, beim Einkauf bewusst auf die Klimabilanz zu achten. Denn, so Werner Lampert, Bio-Pionier und Erfinder der Marke *Zurück zum Ursprung*: „Rund 20 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen entstehen bei der Produktion von Lebensmitteln, 13 bis 15 Prozent resultieren aus der Landwirtschaft und bis zu 15 Prozent der Emissionen kommen durch die Regenwaldzerstörung.“

## HOFER hilft, das Klima zu schonen

**Zurück zum Ursprung-Produkte verursachen weniger CO<sub>2</sub>!** HOFER bietet seit Anfang Juli allen Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit, beim Einkauf das Klima zu schonen und gleichzeitig zum besten Bio Österreich zu greifen. Denn das gesamte *Zurück zum Ursprung*-Bio-Sortiment ist mit einem wissenschaftlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck gekennzeichnet, der ausweist, wie viel Treibhausgas-Emissionen bei der Produktion entstanden sind. Dabei wurde in Zusammenarbeit mit dem renommierten *Forschungsinstitut für biologischen Landbau* (FiBL) der gesamte Herstellungs-kreislauf von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Transport berücksichtigt. Das Ergebnis: Alle *Zurück zum Ursprung*-Bio-Lebensmittel schneiden um bis zu ein Drittel besser ab als ein herkömmliches Produkt am Markt.

## Gentechnik tabu

**Heimische Futtermittel.** Bei Gemüse und Getreide besinnen sich die *Zurück zum Ursprung*-Bäuerinnen und -Bauern auf die ursprünglichen Ziele des bio-





W logischen Landbaus: Kreislaufwirtschaft, Fruchtfolge, keine chemischen Dünge- und Spritzmittel, Nützlinge gegen Schädlinge. Auch bei Milchprodukten sind die umfassenden Wirtschaftskreisläufe ausschlaggebend. Ausschließlich heimische Futtermittel werden gefüttert, Soja und Gentechnik sind tabu. „Unsere Futtermittel stammen nicht aus der Ukraine oder Südamerika, was in der normalen Biolandwirtschaft durchaus erlaubt ist“, so Werner Lampert.

## Schutz des Regenwaldes

**Kein Soja aus Südamerika.** Soja aus Südamerika wird auch in der österreichischen Landwirtschaft häufig als Futtermittel eingesetzt. Mit fatalen Folgen. Denn: Für den Sojaanbau werden Regenwälder gerodet. Die Abholzung der Wälder setzt Unmengen an CO<sub>2</sub> frei, das vorher in Boden und Holz gespeichert war. Der einzigartige CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von *Zurück zum Ursprung* bezieht nun erstmals umfassend die Tropenwaldzerstörung durch Sojaanbau in die Klimabewertung mit ein. – Mit ein Grund, warum *Zurück*

*zum Ursprung* besser abschneidet als andere Produkte: Es sind ausschließlich österreichische Futtermittel und kein Soja im Einsatz.

## Zukunft der Landwirtschaft

**16 Mio. LKW-Kilometer eingespart.** Insgesamt werden durch *Zurück zum Ursprung* bereits heute enorme CO<sub>2</sub>-Mengen eingespart. Auf Basis des aktuellen Jahresumsatzes von *Zurück zum Ursprung* werden insgesamt 16 Mio. LKW-Kilometer eingespart. Lampert: „Das entspricht rund 400 Erdumrundungen am Äquator mit einem LKW oder 445.000 LKW-Fahrten auf den Brenner. Schon allein wegen dieser jährlichen CO<sub>2</sub>-Einsparung steht *Zurück zum Ursprung* für die Zukunft der Landwirtschaft.“

## KONTROLLIEREN SIE DEN CO<sub>2</sub>-FUSSABDRUCK IM INTERNET!

Auf [www.ZurueckZumUrsprung.at](http://www.ZurueckZumUrsprung.at) können Sie ermitteln, wie viel CO<sub>2</sub> durch Ihr Lebensmittel entsteht: Produkt auswählen und auf „Prüfen“ klicken. Es öffnet sich ein Grafik-Fenster, das anzeigt, welche Faktoren Einfluss auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoß bei der Herstellung Ihres Produkts haben und wie viel CO<sub>2</sub> verhindert wird, wenn Sie *Zurück zum Ursprung*-Produkte kaufen.



# BIO, DAS WEITER GEHT, SCHMECKT BESSER

*In jedem Produkt von Zurück zum Ursprung steckt die Erfahrung, Weisheit und Liebe unserer Bäuerinnen und Bauern. So schmeckt das beste Bio Österreichs!*



# MILCH – DAS WEISSE GOLD DER ALPEN

**Bio-Milch von Bergbauern.** 1.200 Bergbauern liefern für die HOFER-Produktlinie *Zurück zum Ursprung* ihre Bio-Milch. Die meisten davon sind Familienbetriebe – viele seit Jahrhunderten. Es sind festgefügte, unverrückbare Werte, die zählen. „Eine Kuh ist eben nicht nur eine Kuh, sondern ein Lebewesen, das unsere Achtung verdient. Bei unseren Bauern wird jede einzelne Kuh noch mit Namen gerufen“, so Werner Lampert.

**Artgerechte Tierhaltung.** Die Landwirte von *Zurück zum Ursprung* müssen strengste Richtlinien einhalten. Artgerechte Tierhaltung ist nur eine Säule dieser Wirtschaftsweise. Die Kühe der Bauern sind in der Tat als glück-

lich zu bezeichnen, denn sie grasen im Sommer auf saftigen Alpen und Wiesen. Das bedeutet bei *Zurück zum Ursprung* verpflichtenden Weidengang und Auslauf an mindestens 120 Tagen im Jahr. Werner Lampert: „Es gibt keine Alternative zur Weidewirtschaft. Lebensmittel von Tieren aus Weidewirtschaft haben eine vollkommen andere Gaumenqualität, einen unvergleichlichen Geschmack.“ Grund: Weidewirtschaft ist für die Tiere gesünder, weil sie ihrer Natur entspricht.



# BESTE BIO-MILCH



**Die beste Milch Europas!** Rund um Murau in der Steiermark, im Kaiserwinkel und in den Kitzbüheler Alpen wird eine besondere Milch erzeugt: Dort werden die Kühe ausschließlich mit Kräutern und naturbelassenem Bergheu gefüttert. Europaweit gibt es weniger als 2 Prozent Milch, die als Heumilch bezeichnet werden darf. Heumilch ist also ein wirklich seltenes Gut. Werner Lampert, Bio-Pionier: „Als ich einem Molkereidirektor das *Zurück zum Ursprung*-Heumilch-Projekt vorstellte, rief er nach einem Moment des Schweigens spontan: Das wäre ja die beste Milch Europas!“

**1.000 unterschiedliche Gräser und Kräuter.** Die Höfe der Heumilch-Bauern liegen zwischen 600 und 1.900 Meter Seehöhe. Manche Lagen

sind so steil, dass sie nur von Hand gemäht werden können. Aufgrund dieser Höhenlage weist die Milch eine besondere Qualität auf. Auf Bergwiesen wachsen bis zu 1.000 unterschiedliche Gräser und Kräuter. Kräuterpfarrer Künzli schreibt in seinen Büchern, dass die Heilqualität der Kräuter einer Bergwiese den Kräutern am Mittelmeer entspricht.

Bio-Pionier Lampert: „Die Bio-Heumilch von *Zurück zum Ursprung* erhält nicht nur eine alte Kultur bei den Bergbauern, sondern sie ist die bestmögliche Milch. Eine Trinkmilch, auf die wir besonders stolz sind und für die wir unseren Bergbauern außerordentlich dankbar sind.“

**Qualität, die man schmeckt.** Die wertvolle Heumilch von *Zurück*

*zum Ursprung* ist Basis für Produkte wie Schlagobers, Sauerrahm und den würzigen Bergkäse. Die Spitzenqualität des Ausgangsrohstoffs schmeckt man auch bei den sehr schönend weiterverarbeiteten Produkten. *Zurück zum Ursprung* ist eben Bio-Qualität, die man schmeckt.



# GEMÜSE – DER REINSTE BIO-GENUSS

**Zeit zum Reifen.** Auch beim Gemüse legt *Zurück zum Ursprung* größten Wert auf Regionalität. Viele der *Zurück zum Ursprung*-Gemüsesorten stammen aus dem Waldviertel, Pannonien oder dem Tiroler Oberland und sind auch nur in der jeweiligen Erntezeit erhältlich.

**Naturrein.** Eine echte Besonderheit bei vielen *Zurück zum Ursprung*-Gemüsesorten ist die Kennzeichnung mit dem Siegel „Naturrein auf Babyfood-Standard“. Dieses Logo weist aus, dass die Produkte naturrein und besonders rückstandsarm sind und sich daher optimal für Kindernahrung eignen (siehe Erklärung „*Naturrein*“ Seite 27).

**Nachhaltige Wirtschaftsweise.** Möglich sind diese niedrigen Grenzwerte, weil die *Zurück zum Ursprung*-Bauern besonderen Wert auf einen gesunden Boden und nachhaltige Wirtschaftsweise legen. Sie bauen in Fruchtfolge an. Das heißt, dass die Böden durch einen klugen, natürlichen Kreislauf von abwechselndem Anbau unterschiedlicher Gemüsesorten und reinem Kompost mit Nährkraft versorgt werden.

## ERDÄPFEL, UNSERE WUNDERKNOLLE

*Zurück zum Ursprung*-Bio-Erdäpfel werden – außer die Frühkartoffeln – auf den Granitböden des Waldviertels angebaut. Die besonderen Böden und das Waldviertler Klima prägen auch den Geschmack der Erdäpfel. Landwirte, die für *Zurück zum Ursprung* Erdäpfel anbauen, verzichten auf den Einsatz von schnelllöslichem Stickstoff und gehen damit weit über die bereits sehr strengen Richtlinien der Bio-Verordnung hinaus. Grund: Schnelllöslicher Stickstoff verhindert das Ausreifen der Knolle und das Ausbilden der Geschmacksvielfalt. Nur ein ausgereifter Erdäpfel macht bei seinem Genuss wirklich glücklich.



So wird das Bodenleben gefördert, wodurch die Pflanzen aus dem gesunden Boden selbst alle Nährstoffe bekommen, die sie brauchen. Insgesamt gelten für die Bauern von *Zurück zum Ursprung* deutlich strengere Regeln, als es die Bio-Verordnung vorschreibt. Nur so ist auch bei Gemüse höchste Lebensmittelqualität garantiert.

**Lebensmittel für Seele, Geist und Körper.** Werner Lampert, Österreichs Bio-Pionier: „Unsere *Ursprung*-Bauern sind durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise der Garant für höchste Lebensmittelqualität. So entsteht ein echtes Lebensmittel, das Seele, Geist und Körper ernährt.“

# BROT UND GEBÄCK MIT HANDWERKSKUNST

**Einzigartiges Brotaroma.** Die Bäcker von *Zurück zum Ursprung* erwecken eine alte Backtradition zum Leben: den dreistufig geführten Natur-Sauerteig. Natur-Sauerteig mit natürlichen Säurebakterien macht das Brot wohlschmeckend und haltbar. Dabei wird bei jeder Stufe Mehl und Wasser zugegeben, gut verührt und bei genau abgestimmten Temperaturen lässt man den Teig lange ruhen. Durch die gute Verquellung des Mehls mit ausreichend Wasser wird das Brot saftiger und es entfaltet sich ein einzigartiges Brotaroma. Diese schonende Herstellungsweise und der Verzicht auf Zusatzstoffe zahlen sich aus. Lampert: „Im Einklang mit der Natur erzeugen unsere Bäcker ein Sauerteigbrot von unglaublicher Geschmacksvielfalt. Mit einem Wort: ein Genuss!“

**Verbesserung der Bodenqualität statt Dünger.** Ein entscheidender Faktor für den Brotgeschmack ist natürlich auch der Rohstoff. Was zählt, ist nicht, was bei Bio erlaubt ist, sondern wie man die beste Qualität erzielt. Besonders



beim Getreide zählt der Grundsatz: Bei *Zurück zum Ursprung* wird nie die Pflanze gedüngt, sondern nur die Bodenqualität verbessert. Nur von gesunden Böden kommen gesunde Lebensmittel. Werner Lampert, Bio-Pionier: „Kommen Sie nach einem Unwetter bei einem Getreidefeld vorbei, in dem das Getreide noch kraftvoll steht, ist es ein Feld eines Bauern, der die Humusqualität des Bodens stärkt und nicht nur düngt.“ *Zurück zum Ursprung*-Getreidebauern kümmern sich beständig um die Humusqualität der Böden. Bio-Pionier Lampert: „Wenn ich solchen Bauern begegne, denke ich immer, dass sie eine besondere Beziehung mit der Natur und vor allem ein hohes Wissen um die vernetzten Naturabläufe haben. Solche Bauern sind Wissende.“

**Waldviertler Roggen.** Das Getreide für das *Zurück zum Ursprung*-Roggenbrot stammt bei guten Ernten fast zur Gänze aus dem Waldviertel. Der Waldviertler Roggen gilt nämlich als besonders gehalt- und geschmackvoll. Der sandige Urgesteinsboden des Waldviertels ist eine zentrale Voraussetzung für ein charaktervolles Roggenkorn. Der Roggen wird im Herbst gesät. Die harten Waldviertler Winter stählen die Pflanze und geben ihr diesen beeindruckenden geschmackvollen Charakterausdruck. Zudem wird im Waldviertel der Roggen später geerntet als in fast allen anderen Regionen. So hat das Korn noch mehr Zeit, das Sonnenlicht in Energie zu verwandeln. Lampert: „Der Waldviertler Roggen wärmt und stärkt und ergibt unverwechselbares Roggenbrot.“



# UNSERE LOGOS IM ÜBERBLICK

## Prüf Nach!

Unter dem Dach des Zeichens „Prüf Nach!“ definiert Bio-Pionier Werner Lampert strengste Bio-Standards. *Zurück zum Ursprung* entspricht all diesen Kriterien, daher tragen alle *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel das „Prüf Nach!“-Logo. Sie werden lückenlos über den gesamten Herstellungsprozess kontrolliert: Vom Saatgut über das Futtermittel bis zur Lagerung, Verarbeitung und dem Transport. „Prüf Nach!“ garantiert den Konsumenten die höchste Qualität der Lebensmittel. Sie können über Eingabe des Chargencodes im Internet den Weg der *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel bis zum Bauern zurückverfolgen.

**Bio, das weiter geht, hat die strengsten Vorschriften.**



## CO<sub>2</sub>-Fußabdruck

*Zurück zum Ursprung*-Bio-Lebensmittel sind die einzigen weltweit, die einen umfassend wissenschaftlich berechneten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ausweisen. Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zeigt, wie viele Treibhausgase bei der Produktion des *Zurück zum Ursprung*-Bio-Lebensmittels gegenüber einem herkömmlichen Produkt eingespart werden konnten. Alle *Zurück zum Ursprung*-Bio-Lebensmittel sind aufgrund der besonderen Wirtschaftsweise deutlich klimaschonender.



**Bio, das weiter geht, schützt unser Klima.**

## Gentechnik, NEIN!

Gentechnikfreie Lebensmittel sowie gentechnikfreie Regionen können nur durch gentechnikfreie Landwirtschaft sichergestellt werden. Als Grundsatz verwendet *Zurück zum Ursprung* die Richtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches zur Definition der Gentechnikfreiheit. Im Rahmen des „Prüf Nach!“-Biostandards gilt zudem die Einhaltung der quantitativen Nachweisbarkeitsgrenze für GVO von  $\leq 0,1$  Prozent. Diese strengen Vorgaben gelten für Saat- und Pflanzgut, Getreide und Futtergetreide sowie alle in der Verarbeitung verwendeten Zutaten. Die Kontrolle der Gentechnikfreiheit erfolgt durch akkreditierte Kontrollstellen.

**Bio, das weiter geht, schafft durchgängige Gentechnikfreiheit.**



## Naturrein auf Babyfood-Standard

Viele *Zurück zum Ursprung*-Gemüse aus dem Waldviertel, Tiroler Oberland oder Pannonien sind mit dem Zeichen „Naturrein auf Babyfood-Standard“ gekennzeichnet. Dieses Logo weist aus, dass die Produkte naturrein und besonders rückstandsarm sind, sich optimal für Kindernahrung eignen. Die Babyfood-Produkte weisen einen Nitratgehalt unter 200 mg/kg auf, der Einsatz von Pestiziden muss unter der Nachweisbarkeitsgrenze laut Bundesgesetzblatt liegen, ebenso die Belastung mit Mykotoxinen und Schwermetallen. Unabhängige Kontrollstellen prüfen besonders streng.

**Bio, das weiter geht, ist besonders rückstandsarm.**



## Initiative Waldviertel

HOFER kooperiert bei *Zurück zum Ursprung* mit der „Initiative Waldviertel“. Über 5.500 Bäuerinnen und Bauern engagieren sich in dieser Initiative für ein gentechnikfreies Waldviertel und machen es zu einer Vorbildregion. Die Landwirte der Initiative liefern die wertvollen Erdäpfel und Zwiebeln sowie Getreide von den nährstoffreichen Waldviertler Urgesteinsböden für *Zurück zum Ursprung*.

**Bio, das weiter geht, erhält gentechnikfreie Regionen.**



# TRANSPARENZ UND QUALITÄT



*Ab sofort wissen Sie, wer Ihre Produkte mit welchen Zutaten hergestellt hat.*

## Höchste Qualität

**PRÜF NACH!** kennzeichnet ganz besondere Lebensmittel von höchster Qualität, wie man sie nur aus gesunder Erde, von gesunden Tieren und durch die Arbeit der Landwirte erhält; von denen man weiß, woher und von wem sie kommen und wie sie hergestellt wurden. Die **PRÜF NACH!**-Richtlinien sind die Summe aller Vorschriften, die bei der Gewinnung der

Rohstoffe und der Herstellung der Lebensmittel einzuhalten sind. Die Richtlinien regeln zum Beispiel, wie viele Tage die Kühe auf der Weide sein müssen, welche Futtermittel verwendet werden dürfen oder welche Qualitäts-Standards bei Milch eingehalten werden müssen.

## Transparenz und Ehrlichkeit

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird sogar dreifach überwacht: Die Partner übermitteln laufend Qualitäts-Kontrolldaten an das **PRÜF NACH!**-Kontrollsystem; akkreditierte externe Kontrollstellen untersuchen Routine-Proben und regelmäßig gibt es persönliche Kontrollen vor Ort.

## Biologischer Landbau

Alle *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel tragen das **PRÜF NACH!**-Logo. Dazu Erfinder Werner Lampert: „Die Überzeugung, dass schlussendlich nur ein nachhaltiger Produktionskreislauf gesunde Lebensmittel hervorbringen kann sowie der Glaube an den Einfluss von hochwertigen Produkten auf unser aller Wohlergehen sind das Leitbild meines Handelns. Mit *Zurück zum Ursprung* möchte ich den Weg einschlagen, meine Vorstellung von biologischem Landbau zu verwirklichen und neue Qualitätsstandards für österreichische Bio-Betriebe zu schaffen.“

Und alle Konsumentinnen und Konsumenten können jedes gekaufte *Zurück zum Ursprung*-Produkt selbst im Internet „überprüfen“ – Wie es funktioniert, erfahren Sie im Kasten rechts.

**PRÜF NACH!:**  
**SO KONTROLLIEREN SIE UNS IM INTERNET!**



URSPRUNG DES PRODUKTS  
PRODUKT AUSWÄHLEN  
CHARGENCODE >>> SENDEN

Nur durch **PRÜF NACH!** können Sie als Konsument auf [www.ZurueckZumUrsprung.at](http://www.ZurueckZumUrsprung.at) durch Eingabe des Chargencodes oder Ablaufdatums die Herkunft des Produkts bis zurück zum Bauern sowie die CO<sub>2</sub>-Klimabilanz jedes Produkts genau nachvollziehen. Probieren Sie es aus!

**HOFER:**

# EIN UNTERNEHMEN MIT VERANTWORTUNG

**Umweltschutz und Nachhaltigkeit.** Für das Unternehmen HOFER zählt nicht nur der wirtschaftliche Erfolg, sondern auch die Themen soziale Verantwortung, Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind wichtige Bestandteile der Unternehmensphilosophie.

**Biologisch und klimaschonend.** Besonders die HOFER-Produktlinie *Zurück zum Ursprung*, die gemeinsam mit Bio-Pionier Werner Lampert entwickelt wurde, setzt in Österreich Maßstäbe. Diese Produkt-Linie erfüllt nicht nur spezielle Bio-Standards, sondern fördert nachhaltig die regionale Landwirtschaft und ist klimaschonend.

**Einzigartiger CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.** Ein echter Meilenstein für HOFER war in diesem Jahr die Einführung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks für die Bio-Produktlinie *Zurück zum Ursprung*. Mit dem neuen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck können HOFER-Kunden nun auf einen Blick erfassen, wie groß die Ersparnisse von Treibhausgasemissionen bei *Zurück zum Ursprung*-Lebensmitteln im Vergleich zu herkömmlichen Lebensmitteln sind. Für eine gesamte Produktlinie ist das weltweit einzigartig.

**Qualität als ganzheitliche Herausforderung.** Mit *Zurück zum Ursprung* unterstreichen wir ein weiteres Mal unsere zentrale Unternehmens-Maxime: Qualität ist für uns eine ganzheitliche Herausforderung, die sich in Fairness gegenüber den Konsumenten und Produzenten wie auch gegenüber der Umwelt manifestiert. *Zurück zum Ursprung* ist heute Österreichs wegweisendes Bio mit dem fortschrittlichsten landwirtschaftlichen Ansatz. *Zurück zum Ursprung* steht für die Zukunft der heimischen Landwirtschaft.



**Ihre HOFER KG**

## Impressum

**Medieninhaber & Herausgeber:** Hofer KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt

**Konzeption & Inhalte:** Werner Lampert GmbH & Wolfgang Rosam Change Communications  
**Design & Produktion:** mediarocks! Medien GmbH, Seidengasse 9, 1070 Wien

**Fotos:** marco rossi/carolineseidler.com. (Seite 3, 4, 11, 15), Renaud Vejus / dreamstime.com (Seite 4), DI Franz Legner (Seite 5, 7), bkindler / istockphoto.com (Seite 6), Elena Elisseeva / dreamstime.com (Seite 7), Reinhardt Judt (Seite 8, 9), Michael Leischner (Seite 9), Francisco Romero / istockphoto.com (Seite 14), Dieter Hawlan / istockphoto.com (Seite 19), Ivan Kmit / dreamstime.com (Seite 22), Franz Klammer (Seite 25)