



Österreichs einzige Bio-Heumilch von Bergbauern

Heumilch ist gut, besonders, wenn sie Bio und von Bergbauern ist. Bei Zurück zum Ursprung gibt es deshalb die einzige Bio-Heumilch von Bergbauern.



Wer ist noch strenger als Bio-Gesetze?

Die Bauern von Zurück zum Ursprung! Denn ihnen genügt es nicht, so gut zu sein, wie es das Gesetz vorschreibt. Darum arbeiten sie nachhaltig besser.



NACHHALTIG BESSER



Mehr Umweltschutz, weniger CO₂.

Ursprüngliche Landwirtschaft schont das Klima nachhaltig. Jedes Jahr wird die CO₂-Menge von 18,5 Millionen LKW-Kilometern gegenüber herkömmlichen Produkten eingespart.



Mehr für die Natur, weniger Wasserverbrauch.

Die Herstellung 1 Liters herkömmlicher Milch verbraucht ca. 1.000 Liter Wasser. Bei Zurück zum Ursprung sind es 140 Liter weniger.



Mehr für die Tierwelt.

Mehr Naturvielfalt und Tierschutz mit allem Respekt – bei den Zurück zum Ursprung-Bauern geht's allen Tieren nachhaltig besser.



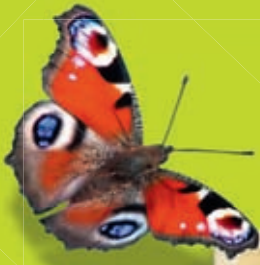
Mehr Naturleben.

Tiere, Pflanzen, neue Lebensräume: Wo die Zurück zum Ursprung-Bauern wirtschaften, entsteht eine neue, nachhaltige Naturvielfalt.

Exklusiv bei



Schmackhafter Ihrem guten Gewiss So weit mus



Die einzige Bio-Heumilch von Österreichs Bergbauern.

Bio, das weiter geht, ist strenger als das Gesetz. Nur so kann die allerbeste Milch entstehen: die einzige Bio-Heumilch von Österreichs Bergbauern. Unsere Kühe sind mindestens 120 Tage auf Almen und Weiden und finden dort ihr frisches Wiesenkräuter-Futter.



NACHHALTIG BESSER

CO₂⁻



Zurück
— zu
Ursprung

So schmeckt's Ihnen und unserer Umwelt ganz einfach nach- haltig besser.

Landwirtschaft, wie sie Zurück zum Ursprung betreibt, ist gut für Sie und für unsere Umwelt. Unsere Bauern vermeiden tonnenweise CO₂, sparen jede Menge Wasser und fördern die Naturvielfalt.

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. Nützliche Tier- und Pflanzenarten werden angelockt, die Naturvielfalt wird gefördert.



**Wir können wir es
essen nicht machen.
Das Bio gehen.**



**„Kunst“ kommt von
Können, nicht von
künstlich.**

Die Zurück zum Ursprung-Bäcker backen rigoros ohne künstliche Hilfsmittel, die zum Teil sogar bei Bio gesetzlich erlaubt sind. Dafür mit viel Liebe und Leidenschaft nach wiederbelebtem, traditionellem Bäckerhandwerk, ausschließlich mit österreichischem Bio-Mehl, Wasser und reinsten Zutaten. Der Natursauerteig wird mit viel, viel Zeit geführt: Nur so entstehen eine luftig-weiche Krume und eine knusprige Rinde.



Wer Unkraut sät, wird bestes Gemüse ernten.

Für manche sehen sie wie Unkraut aus, für die Zurück zum Ursprung-Bauern sind sie wertvolle Helfer beim Gemüseanbau. Diese Pflanzen locken nämlich nützliche Tierchen an, reichern

den Boden mit Nährstoffen an und dienen als natürlicher Dünger – rigoros ohne künstliche Tricks. So wächst Gemüse voller Geschmack und Nährkraft.

Hochsaison für Obst-Genießer.

Auf den Streuobstwiesen der Zurück zum Ursprung-Bauern wachsen reife, saftige Bio-Früchte – sonnengereift, voller Nährkraft, reich an Vitaminen und einem ursprünglichen Ge-

schmackserlebnis. Bio, das weiter geht: frei stehende Bäume auf lebendigen Streuobstwiesen statt industriellen Massenproduktions-Plantagen.





Wenn Bio-Gesetze bloß so streng wie unsere Bauern wären ...



Wir kennen alles – außer Kompromisse.

Die Bio-Gesetze sind streng, aber die Zurück zum Ursprung-Bauern wirtschaften noch viel strenger. Das umfasst alle Bereiche der Landwirtschaft. Das Geheimnis von Zurück zum Ursprung ist, dass es kein Geheimnis gibt, sondern ehrliche Arbeit voller Leidenschaft für nachhaltig besseres Bio.



Neu: Die Hofer-Filiale als Info-Zentrale.

Wenn Sie in Ihrer Hofer-Filiale mehr über ein Bio-Produkt von Zurück zum Ursprung erfahren wollen, geht das schnell und einfach mit Ihrem Smartphone. Auf den Preisschildern unserer Zurück zum Ursprung Bio-Produkte sind ab sofort QR-Codes aufgedruckt. Wenn Sie diese mit Ihrem Smartphone-Reader scannen, können Sie gleich Ihr Produkt bis zum Ursprung zurückverfolgen.



Dieses Werbemittel wurde auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt.



Prüf Nach!

Nur wer sicher ist, kann wirklich genießen. Mit dem einzigartigen Prüf Nach!-System können Sie Herkunft und Herstellung unserer Bio-Produkte bis zum Bauern in allen Produktionsschritten zurückverfolgen. Das funktioniert ganz einfach mit Chargencode oder Mindesthaltbarkeitsdatum auf jeder Packung. Mehr unter www.zurueckzumursprung.at



Wollen wir Freunde werden?

Werden Sie Teil des rasch wachsenden Zurück zum Ursprung-Freundeskreises auf Facebook. So erfahren Sie alles rund um Ihre Lieblingsprodukte und wissen immer zuerst, was es bei uns Neues gibt.

