Lebenswerter Genuss

Fotocredit: GettyImages: FotoWerner Lampert: marcorossi / carolineseidler.com: Produkte: HOFER

Die HOFER-Marke *Zurück zum Ursprung* steht für Bio, das weiter geht. Und Konsumenten, Bauern und Verarbeiter gemeinsam in eine selbstbestimmte Zukunft über ihre Lebensmittel führt.

„Das unverfälschte Wissen unserer Bauern fließt in die Produkte, und das spürt und schmeckt man.“

WERNER LAMPERT, Erfinder der Marke *Zurück zum Ursprung*

„*Zurück zum Ursprung* ist Österreichs wegweisendes Bio“, davon ist Werner Lampert, Erfinder der Bio-Linie von HOFER, überzeugt. *Zurück zum Ursprung* macht Konsumenten erstmals zu Klimaschützern, das ist eine Weltsensation.

Das gesamte *Zurück zum Ursprung*-Bio-Sortiment ist ab sofort mit einem wissenschaftlichen CO_2-Fußabdruck gekennzeichnet, der ausweist, wie viel Treibhausgasemissionen bei der Produktion gegenüber einem herkömmlichen Produkt eingespart wurden. Dabei wurde der gesamte Herstellungskreislauf, von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Transport, berücksichtigt.

Konsumenten haben mit *Zurück zum Ursprung* erstmals weltweit die Möglichkeit, beim Einkauf ihrer Lebensmittel ihre persönliche Klimabilanz zu verbessern. Alle *Zurück zum Ursprung*-Lebensmittel sind klimafreundlicher als herkömmliche Produkte. Was lässt die Produkte besser abschneiden als jene anderer Anbieter? Die besondere Wirtschaftsweise von *Zurück zum Ursprung* macht den Unterschied, dass die Produkte weniger Treibhausgase verursachen.

Bei Gemüse und Getreide besinnen sich die *Zurück zum Ursprung*-Bauern auf die ursprünglichen Ziele des biologischen Landbaus: Kreislaufwirtschaft, Fruchtfolge, keine chemischen Dünge- und Spritzmittel, Nützlinge gegen Schädlinge. In einem vitalen Boden mobilisieren zahlreiche Lebewesen die Bodennährstoffe und versorgen damit die Pflanzen. Diese Bewirtschaftung fördert den Aufbau von Humus und die Qualität der Böden. So werden bei besserer Qualität bis zu ein Drittel weniger Treibhausgase verursacht als bei herkömmlichem Gemüse.

Ebenso schont die Produktion der *Zurück zum Ursprung*-Milchprodukte das Klima. Auch hier sind die umfassenden Wirtschaftskreisläufe ausschlaggebend. Ausschließlich heimische Futtermittel werden gefüttert, Soja und Gentechnik sind tabu. „Unsere Futtermittel stammen nicht aus der Ukraine oder aus Südamerika, in der normalen Biolandwirtschaft ist das erlaubt“, so Bio-Pionier Werner Lampert.

Heimische Futtermittel. Soja aus Südamerika wird auch in der österreichischen Landwirtschaft häufig als Futtermittel eingesetzt. Für den Sojaanbau werden Regenwälder gerodet. Die Abholzung der Wälder setzt Unmengen an CO_2 frei, das vorher in Boden und Holz gespeichert war. 15 Prozent des Treibhauseffekts gehen weltweit auf das Konto der Regenwaldzerstörung. Der einzigartige CO_2-Fußabdruck 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.

Regionalität ist also das Schlüsselwort für Klimaschonung. Heute liefern rund 1500 Landwirte, zum Beispiel aus Kitzbühel, dem Waldviertel, dem Mühlviertel oder Murau, Milch, Getreide und Gemüse für die *Zurück zum Ursprung*-Bio-Produktlinie von HOFER. Entscheidend dabei ist vor allem der persönliche Zugang der Landwirte. Die Bauern fühlen sich den acht *Zurück zum Ursprung*-Grundwerten verpflichtet und leben danach. Neben Regionalität und Nachhaltigkeit zählen dazu Gentechnikfreiheit, Tierschutz und artgerechte Haltung, Transparenz, höchste Lebensmittelqualität und Fairness gegenüber den Bauern und den Konsumenten.

Mit seinem CO_2-Fußabdruck schafft *Zurück zum Ursprung* einen noch engeren Schulterschluss zwischen Konsumenten, Bauern und Verarbeitern. Lampert: „Das entspricht genau unserem generellen Ansatz bei *Zurück zum Ursprung*: gelebte Regionalität mit maximaler Transparenz für die Konsumenten, Produzenten und Bauern.“ Nur eine ehrliche, transparente, umweltfreundliche und klimaschonende Lebensmittelproduktion gewährleistet die Selbstbestimmung über das, was tagtäglich auf den Teller kommt. *Zurück zum Ursprung* beweist sich immer stärker als *das* zukunftsweisende landwirtschaftliche Konzept.

Auf www.zurueckzumursprung.at kann man die Herkunft und CO_2-Klimabilanz des gekauften Lebensmittels auf einen Klick feststellen.

WWW.ZURUECKZUMURSPRUNG.AT

Virtueller Blick bis zum Ursprung

Bei *Zurück zum Ursprung* können die Konsumenten den Biobauern und Verarbeitern praktisch über die Schulter schauen! Einzigartige Transparenz ist über die gesamte Wertschöpfungskette gewährleistet. Durch Eingabe des Chargencodes beziehungsweise des Ablaufdatums können Konsumenten auf der Internetseite www.zurueckzumursprung.at die Herkunft ihres Produkts bis zum Bauern sowie die CO_2-Klimabilanz eines jeden Lebensmittels genau nachvollziehen.

Die Internetseite wurde mit Juli 2009 komplett erneuert. Interessierte finden alle relevanten Informationen zu den *Zurück zum Ursprung*-Lebensmitteln auf einen Blick: So werden zum Beispiel die Bauern, welche die Rohstoffe für ein Produkt liefern, auf Google Maps vorgestellt.

Damit haben Konsumenten den direkten Überblick, wo das Getreide für ihr Brot angebaut wurde, welcher Bäcker es verarbeitet hat und wo die Milchkühe für die original Bergbauernmilch weiden. Weiters liefert die Website zahlreiche Informationen zur Marke, zu den Ursprungsregionen und erklärt genau, wie der Herstellungsvorgang abläuft. Eine animierte Erlebniswelt lädt die Nutzer zum virtuellen Spaziergang durch eine schöne Ursprungslandschaft ein.

SOMMERZEIT IST SALATZEIT!

Klimaschutz kann man genießen

Die knackigen *Zurück zum Ursprung*-Bio-Spitzpaprika wachsen im sonnigen Pannonien. Ihre hochwertige Qualität wird mit dem Baby-Food-Standard besiegelt, der besonders rückstandsfreie Lebensmittel kennzeichnet. Der Bio-Spitzpaprika verursacht aufgrund des natürlich gepflegten humus- und nährstoffreichen Bodens um 20,8 Prozent weniger CO_2 als ein herkömmlicher Paprika, bis er vom Feld im Supermarkt landet.

Grüne Bio-Spitzpaprika
gibt es bei HOFER saisonabhängig um 1,19 Euro pro 250-Gramm-Packung.