



Bio, das weiter geht.



Nachhaltige Ernährung

Zurück zum Ursprung. Was von Natur aus nicht drin ist, gehört auch nicht hinein

Gesunde Ernährung beginnt mit dem nötigen Bewusstsein für die eigene Umwelt und Respekt für das Land, in dem man lebt.

Die Bauern von *Zurück zum Ursprung* wissen daher genau, welches Gemüse am besten zu den jeweiligen Klima- und Bodenbedingungen passt. Zusätzlich engagieren sie sich auch für den Erhalt und die Rekultivierung von traditionellen Sorten, die eben nicht in Vergessenheit geraten sollen. Diese Einstellung sorgt für eine große Vielfalt im Regal: Tomaten mit oder ohne Rispe, Spargel, Radieschen, Rhabarber, traditionelle Tomaten- und Paprikaritäten in bunter Vielfalt. Je nach Region und Jahreszeit variiert die Sortenvielfalt und verspricht maximalen Geschmack.

Saisonal im Regal

Der Schlüssel zum Erfolg ist, den Kreislauf der Natur zu achten. Bei *Zurück zum Ursprung* wird daher auf drei grundlegende Säulen gesetzt: Saisonalität, Regionalität und gesunde Böden. Bestes Bio-Gemüse kann daher nur im Regal vorhanden sein,

wenn es auch tatsächlich Saison hat. Die Marke *Zurück zum Ursprung* hat sich aus diesem Grund bewusst gegen die permanente Verfügbarkeit aller Gemüsesorten entschieden (ausgenommen Lagergemüse). Der Verkauf des jeweiligen Gemüse hängt daher von der jeweiligen Saison ab, denn frische Ernte bedeutet einen einzigartigen Geschmack.

Österreichs Bauern kennen ihre Regionen wie die eigene Westentasche und wissen nur zu gut, welches Gemüse wo und vor allem wann geerntet werden kann. Im milden pannonischen Klima beispielsweise wachsen charakteristische Paprika, Tomaten, Gurken und Salate zu schmackhaften Produkten heran. Im rauen Klima des Waldviertels gedeiht so mancher Erdäpfel optimal.

Aus gesundem Boden

Die Philosophie von *Zurück zum Ursprung* stützt sich auf einen respektvollen und umweltschonenden Umgang mit der Natur. Als Basis dazu braucht es fruchtbare Böden und vor allem den langjährigen Erhalt die-

ser. Auslaugung und Erosion gefährden den wichtigen Humus im Boden und es braucht Generationen um verloren gegangene Bodenfruchtbarkeit wieder herzustellen. Der Schutz dieser wertvollen Nährböden ist daher oberstes Gebot für heimische Bauern und setzt ein stetiges Geben und Nehmen im Einklang mit der Natur voraus.

Das Einhalten von langjährigen Fruchtfolgen hilft, Nährstoffe nicht nur dem Boden zu entziehen, sondern sie auch wieder zuzuführen. Beispielsweise können humuszehrende Gemüsearten wie Zwiebeln und Erdäpfel nur alle fünf Jahre auf dem gleichen Feld herangezogen werden. Um die Nährstoffe im Boden immer wieder natürlich anzureichern und das Bodenleben zu fördern, werden Zwischenfrüchte und humusmehrende Pflanzen angebaut, sowie durch Gründüngung und Kompost der Boden gestärkt.

Bei den erfahrenen Ursprungs-Bauern sorgt auch eine betriebseigene Kompostwirtschaft für die nötigen Bodenlebewesen, die ihn gesund erhalten – und nicht organische Zukauf-

dünger, wie in anderen Bio-Betrieben üblich.

Babyfood-Standard

Die nachhaltige Wirtschaftsweise von *Zurück zum Ursprung* kreiert nicht nur exzellenten Geschmack sondern auch Gemüse, welches besonders rückstandsarm und somit naturrein ist. Die mit dem Zeichen „Naturrein auf Babyfood-Standard“ speziell gekennzeichneten Gemüsesorten erfüllen strengste Richtlinien und sind zur Weiterverarbeitung für Kinderernährung bestens geeignet.

Durch die Kennzeichnung ist auch für die Eltern auf einen Blick ersichtlich, welches Bio-Gemüse tatsächlich naturrein ist und somit optimal für das eigene Kind zum Verzehr geeignet. Hier kann man sich sicher sein, dass man beste Qualität aus Österreichs Natur in Händen hält.



Da bin ich mir sicher.