

Ja! Natürlich Bio-Karpfen für Feinschmecker



Copyright: Ja! Natürlich

Auch wenn der Karpfen eines der traditionellen Festessen ostösterreichischer Weihnachtsfeiern darstellt ist er nicht allen in bester Erinnerung. Mancher hat den schuppigen Gesellen aus Jugendtagen schrecklich fett und oft von nicht untadeligem Geschmack (Stichwort 'Grundeln'). Beides kommt bei heutigen Karpfen aus nachhaltiger Bio-Zucht kaum mehr vor, die Besten kommen aus dem Waldviertel.

Wenn die Christkindlmärkte locken, allerorts die Vanillekipferl duften und der Ja! Natürlich Bio-Karpfen in den Fischtheken auftaucht – dann ist Weihnachten nicht mehr weit! Traditionell steigt die Nachfrage nach Karpfen in Österreich kurz vor Weihnachten stark an. Seit über 10 Jahren gibt es Ja! Natürlich Bio-Karpfen, die auch heuer wieder allesamt aus dem Waldviertel kommen. Die Nachfrage nach dem traditionellen Bio-Karpfen ist in den vergangenen Jahren rasant gestiegen: von ca. 5.000 Stück Ja! Natürlich Karpfen beim Start 2006 auf rund 30.000 Stück im vergangenen Jahr.

JA! NATÜRLICH KARPFFEN: BESTE QUALITÄT DANK VIEL HERZBLUT UND STRENGSTER BIOLOGISCHER STANDARDS

Die Aufzucht der Bio-Karpfen für Ja! Natürlich erfolgt nach strengsten biologischen Richtlinien und mit einem großen Herz für Fische. Bis Bio-Karpfen zu Speisekarpfen herangewachsen sind, dauert es nämlich vier Jahre, die von intensiver Arbeit geprägt sind. Die Besatzdichten werden bei den Bio-Karpfen von Ja! Natürlich im Vergleich zur konventionellen Fischwirtschaft bewusst geringgehalten, um den Fischen ein natürliches Leben zu ermöglichen. So hat jeder Fisch eine Fläche von durchschnittlich 20 Quadratmeter zur Verfügung. Das natürliche Nahrungsaufkommen der Teiche (Plankton und Kleinstlebewesen) bildet die Futtergrundlage für die Ja! Natürlich Bio-Karpfen. Pflanzliche Bio-Futtermittel werden nur ergänzend zugefüttert und sind garantiert gentechnikfrei.

Die Bio-Karpfen werden nicht in Monokultur sondern im Mischbesatz mit anderen heimischen Fischen wie Hecht, Schleie, Zander, etc. gehalten. Die zwei bis drei Kilogramm schweren Karpfen werden dann meist im Herbst abgefischt, was die Karpfen-Hauptsaison einläutet. „Unsere Bio-Karpfen leben in natürlichen Gewässern wie großen Teichen und haben genügend Zeit und Freiraum, um zu Speisekarpfen heranzuwachsen. Unsere Landwirte im Waldviertel betreiben ihre Bio-Teichwirtschaft mit ganzem Herzen – und das schmeckt man auch. Ob als Fischsuppe, Eintopf oder ganz klassisch gebacken für den Weihnachtsabend – unser Bio-Karpfen ist eine wahre Delikatesse“, so Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. Das Rezept im Bild, Knuspriger Karpfen auf Sellerie-Topinamburgemüse, finden Sie in unserer Rezeptsammlung

ÜBER JA! NATÜRLICH 1994 – vor mehr als 20 Jahren – begann die Erfolgsgeschichte von Österreichs größter Bio-Marke, die heute eine Produktpalette von über 1.100 Produkten umfasst. Die REWE Group Eigenmarke steht für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, hochwertige Qualität, besten Geschmack, vollkommene Transparenz und das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Das alles hat oberste Priorität. Denn Ja! Natürlich bedeutet Genuss mit Verantwortung: Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt – aber auch Verantwortung gegenüber biologisch wirtschaftenden LandwirtInnen. Deshalb leistet die Bio-Marke auch einen wesentlichen Beitrag zu deren Förderung: Sie garantiert den Bio-Bäuerinnen und -Bauern eine sichere Abnahme und honoriert den Mehraufwand der biologischen Landwirtschaft mit den höchsten Bio-Zuschlägen des Landes. Unter dem Motto „Bio in Hülle und Fülle“ setzt Ja! Natürlich seit einigen Jahren auf Green Packaging und damit neue Maßstäbe, was umweltschonende Verpackungen angeht. Ja! Natürlich ist bei BILLA, MERKUR, BIPA, ADEG und SUTTERLÜTY erhältlich.

(kjz)

<http://www.janatuerlich.at> {<http://www.life-style.at/Lifestyle/Ja!Natürlich> Homepage}



Copyright: Ja! Natürlich



Copyright: Ja! Natürlich