

PRESSEINFORMATION

Wiener Neudorf/Wien, Mai 2014

Exklusiv empfohlen von Slow Food Wien: Neue Genusswelt bei MERKUR Hoher Markt

Im Rahmen einer international einzigartigen Zusammenarbeit kommt MERKUR Hoher Markt gemeinsam mit Slow Food Wien dem steigenden Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten nach authentischen und gesunden Lebensmitteln nach. Der Flagship Store präsentiert – im wahrsten Sinne des Wortes – wertvolle Produkte von 20 Produzenten, die von Slow Food Wien als „gut, sauber und fair“ empfohlen werden. Darunter Köstlichkeiten aus der Wiener Landwirtschaft und traditionsreiche Raritäten, die unter dem Schutz der Arche des Geschmacks stehen. Allem voran steht verantwortungsvoller Genuss, der auch den Kundinnen und Kunden über größtmögliche Einbindung näher gebracht werden soll.

MERKUR Hoher Markt setzt durch die Kooperation mit Slow Food Wien ein wichtiges Zeichen für einen nachhaltigen Trend und eine einzigartige Sortimentsgestaltung. Der Flagship Store schafft so mehr Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel und bringt urbane Konsumenten in Kontakt mit ursprünglicher, nachhaltiger Landwirtschaft und Tierhaltung sowie der Produktion von Lebensmitteln. Viele der Produkte von Kleinproduzenten sind erstmals im Lebensmittelhandel verfügbar und werden auf Basis ursprünglichen, traditionellen Handwerks hergestellt. Manche stehen sogar unter dem Schutz der „Arche des Geschmacks“, einem Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität, die dem Aussterben von Pflanzen und Tieren entgegenarbeitet.

Meilenstein im Lebensmittelhandel

„Wir sind sehr stolz, dass wir nun – nach einem spannenden und intensiven Vorbereitungsprozess – diese einmalige Zusammenarbeit zwischen MERKUR Hoher Markt und Slow Food Wien vorstellen dürfen. Sie bietet herausragenden Produzenten authentischer Lebensmittel eine neue Plattform und damit die Möglichkeit, über ihre Produkte und deren Herstellung zu erzählen. Für

unsere Kundinnen und Kunden bedeutet das noch mehr Vielfalt, nachhaltigen Genuss und umfassende Transparenz“, erklärt MERKUR Vorstand Manfred Denner die Innovation im Lebensmittelhandel.

„Die Produkte, die von Slow Food Wien empfohlen werden und in dieser Vielfalt exklusiv bei MERKUR Hoher Markt erhältlich sind, werden sauber – meist auf traditionelle oder ursprüngliche Weise – hergestellt und sind gut und gesund, wofür auch die Produzenten entsprechend fair und wertschätzend entlohnt werden müssen“, so MERKUR Vorstand Kerstin Neumayer über die Grundprinzipien des Slow Food Konzepts. Die Slow Food Bewegung setzt sich außerdem für eine nachhaltige und umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, für den Erhalt der biologischen Vielfalt durch die „Arche des Geschmacks“ sowie für Geschmacksbildung bei den Konsumentinnen und Konsumenten ein.

Empfohlen von Slow Food Wien – erhältlich bei MERKUR Hoher Markt

Authentizität, Transparenz und Sicherheit spielen eine zentrale Rolle in der Zusammenarbeit mit den qualitativ herausragenden Kleinproduzenten. Diese müssen für ihre nachhaltig produzierten Lebensmittel mit außergewöhnlichem Geschmack auch einen entsprechend fairen Preis erhalten. Deshalb sind die Produkte, die von Slow Food Wien empfohlen werden, mit einem speziellen Label, das Slow Food Wien und MERKUR Hoher Markt verbindet, gekennzeichnet. Wer ein Produkt mit dem Label kauft, weiß genau, woher es kommt und wie es produziert wurde. Dafür sorgen umfassende Produzenteninformationen im Markt und auf der Website www.merkurhohermarkt.at/slowfoodwien.

Hochwertiges aus Wien: Von der Erdbeere bis zum Maibock

Zum Start der Kooperation zwischen MERKUR Hoher Markt und Slow Food Wien werden die authentischen Lebensmittel von 20 Produzenten präsentiert. Viele der Produkte stammen dabei aus der vielseitigen Wiener Landwirtschaft, die 16 Prozent der Stadtfläche ausmacht. Darunter etwa die köstlichen Wiener Bio-Erdbeeren von Manfred Radl, himmlisches Obst vom Schottengut unter Bernhard Schabbauer, Bio-Gemüse vom Gärtnerhof Gin, geschmackvoller Wiener Bio-Honig von Imker Gernot Gangl, Gemüse-Raritäten aus der Wiener Vielfalt-Gärtnerei von Eveline und Mario Bach, Wiener Essig und Öl vom Essigpapst Erwin Gegenbauer sowie Wiener Wild von Jäger Johannes Wiesmayer, der derzeit saisonal passend den Wiener Maibock liefert. Köstliches

Brot und Gebäck kommt in Wien von Bäcker Helmut Gragger, der herzhaften Bio-Schinken aus der renommierten Wiener Schinkenmanufaktur von Roman Thum.

Raritäten unter dem Schutz der „Arche des Geschmacks“

Einige Besonderheiten, die bei MERKUR Hoher Markt ab sofort erhältlich sind, stehen unter dem Schutz der „Arche des Geschmacks“. Dazu zählen exquisite Weinbergschnecken von Andreas Gugumuck aus dem Süden Wiens, der traditionelle Wiener Gemischte Satz sowie Fleisch vom Waldviertler Blondvieh, das Roman Schober zu Delikatessen verarbeitet. Der Bäckermeister Erich Kasses aus Thaya in Niederösterreich hat sich ebenfalls einer Rarität angenommen und verwendet für seine saftige Waldbauernflade das fast schon vergessene Waldstaudekorn. Die „Arche des Geschmacks“ ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität und schützt weltweit rund 1550 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen könnten.

Einzigartige Lebensmittel und traditionelle Herstellung

Spezialitäten aus Rohmilch sorgen beim Genuss der Lebensmittel für einen ganz besonderen Charakter: Helwin Hinke hat sich im niederösterreichischen Dörfel auf Ziegen-Rohmilchprodukte spezialisiert, Eva Nuart stellt köstlichen Rohmilchkäse aus Schafmilch her und Christoph Höfer produziert Rohmilchspezialitäten aus Kuhmilch. Biobauer Norbert Hackl hat sich wiederum auf die Züchtung des Sonnenschweins konzentriert. Er wurde als erster Bauer mit dem österreichischen Tierschutzpreis ausgezeichnet – das Tierwohl liegt ihm besonders am Herzen. Fisch-Gourmets sollten den Alpenlachs von Friedrich Bleier aus dem Wiener Hochquellwasser oder auch die Neusiedlersee Wildfang-Fische von Berufsfischer Helmut Schwarz probieren. Dazu passt köstlicher Bio-Spargel aus dem Marchfeld von den Bio-Pionieren Margit und Markus Brandenstein.

Slow Food: Der Genuss der Langsamkeit

Im Zentrum von Slow Food stehen der verantwortungsvolle Genuss und Lebensmittel mit authentischem Charakter, die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt werden. „Hinter allen exzellenten Lebensmitteln stehen Geschichten und Produzenten, die sie erzählen. MERKUR Hoher Markt bietet diesen Menschen und ihren Geschichten in Kooperation mit Slow Food Wien

eine Bühne. Gleichzeitig erhalten die Konsumenten die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion blicken zu können und völlig neue Einblicke zu erhalten: Sie können an kommentierten Verkostungen im Beisein der Produzenten bei MERKUR Hoher Markt oder auch an Betriebsbesuchen teilnehmen“, erklärt Barbara van Melle, Vorsitzende von Slow Food Wien, die Idee dahinter. Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food wurde 1986 in Italien gegründet. Heute ist sie in über 130 Ländern tätig. Slow Food Wien setzt sich als regionaler Verein für die Ziele der Bewegung ein, für das Recht auf Genuss, die Bewahrung kulinarischer Tradition und den Erhalt der biologischen Vielfalt der Lebensmittel.

Eine Zusammenarbeit mit Mehrwert und Zukunft

MERKUR Hoher Markt und Slow Food Wien setzen sich im Rahmen dieser Zusammenarbeit gemeinsam für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein und bieten dabei den Konsumenten die Möglichkeit, sich intensiv mit diesen Lebensmitteln zu beschäftigen. Dazu werden unter anderem Sensorik-Schulungen und Produzentenbesuche organisiert, bei denen MERKUR Kunden die Herkunft der Produkte und deren Herstellung erleben können. Erste Besuche sind bereits bei Bäcker Helmut Gragger oder bei Schneckenzüchter Andreas Gugumuck geplant.

Weitere Informationen zur Kooperation finden Sie auf www.merkurhohermarkt.at/slowfoodwien

Über MERKUR

MERKUR zählt mit 128 Märkten zu den beliebtesten und erfolgreichsten Verbrauchermärkten Österreichs. Das Unternehmen wurde 1969 gegründet, ist Teil der REWE International AG und mit etwa 10.000 MitarbeiterInnen einer der größten Arbeitgeber des Landes. Rund 2.000 m² Verkaufsfläche und über 20.000 Artikel pro Markt sowie ein prämiertes Store Design sorgen dafür, dass über 1,3 Millionen KundInnen pro Woche ein einzigartiges Einkaufserlebnis erwartet. MERKUR versteht sich als Marktplatz, der seinen KundInnen eine Vielfalt hochwertiger Produkte unter einem Dach bietet. Gleichzeitig übernimmt MERKUR Verantwortung gegenüber Gesellschaft und Umwelt: 2013 wurde das Unternehmen für seine familienbewussten Ziele und Maßnahmen mit dem staatlichen Gütesiegel *berufundfamilie* ausgezeichnet. Zusätzlich unterstützt MERKUR gemeinsam mit seinen KundInnen karitative Einrichtungen wie die CliniClowns und die Caritas Lerncafés. Besonderen Wert legt MERKUR auch auf nachhaltigen Genuss und Transparenz, die das Sortiment prägen. Mit Grünstrom und energiesparende Technologien in den Märkten setzt MERKUR außerdem ein Zeichen für den Schutz unseres Klimas. Weitere Informationen unter www.merkurmarkt.at. Besuchen Sie MERKUR auch auf Facebook: www.facebook.com/merkurmarkt

Rückfragehinweis:

Mag. Ines Schurin, Pressesprecherin und Leiterin Media Relations
REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43 2236 600 5261, E-Mail: i.schurin@rewe-group.at