

# Bio-Ware von Rio Mare

Bio-zertifiziert, nachhaltig und gesund: Die Bio-Linie von Rio Mare vereint aktuelle Ernährungstrends.

WIEN. Der Bio-Markt gesamt verzeichnet im LEH (laut Nielsen, 2017) ein deutliches Wachstum von 13,9%. Bei einer Befragung gaben 32% der Konsumenten an, mehrmals wöchentlich Bio-Lebensmittel zu konsumieren. Dass Fleisch und Gemüse in Sachen Bio eine tragende Rolle spielen, ist unumstritten, aber das Segment Dosenfisch schwimmt ebenfalls mit im Bio-Trend – und macht beim Thunfisch von Rio Mare derzeit mächtig Tempo.

„Bio-Produkte zählen für viele Konsumenten mittlerweile zu den Lebensmitteln des täglichen Einkaufs, und nun können wir auch im Fischkonservensegment ein hochwertiges Bio-Produktsortiment anbieten“, sagt dazu Jörg Grossauer, Country Manager von Bolton Austria. Mit der Einführung der Rio Mare Bio-Linie setzt man seit Jahresbeginn gezielt auf die stetig wachsende Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln.

## Bio aus der Konserve

Während die Bio-Zertifizierung bei Frischeprodukten stabil aus der Nische herausgewachsen ist, sind Bio-Lebensmittel im Konservensegment weitgehend noch nicht etabliert. Rio Mare will mit seiner Bio-Linie daher für frischen Wind im Thunfischkonservenregal sorgen.

Zum Start der neuen Linie präsentierte Rio Mare drei Sorten: Neben Thunfisch in nativem Bio-Olivenöl extra erweitern die Thunfischsalate Insalatissime Perlweizen und Insalatissime Dinkel & Hülsenfrüchte das Rio Mare-Sortiment; Olivenöl, Getreide, Hülsenfrüchte und Gemüse in schmackhaften Kombinationen sind dabei zu 100% biologisch. Beim Thunfisch wiederum handelt es sich ausschließlich um MSC-zertifizierte Ware von den Malediven bzw.



© Rio Mare (2)

## Sortimentsplatz

Bolton Austria vertreibt Rio Mare in Österreich. Geschäftsführer Jörg Grossauer ist mit der neuen Bio-Linie im LEH de facto durchgelistet.



© Bolton Austria

den Salomonen-Inseln. „So bleiben auch bei wenig Zeit weder Genuss noch gesunde Ernährung auf der Strecke“, bringt Grossauer den Vorteil von Bio in der Dose auf den Punkt. Die Produkte der Rio Mare Bio-Linie sind bei Billa, Merkur, MPreis, Eurospar und Interspar erhältlich und ergänzen das bestehende Rio Mare-Sortiment.

## Ernährungstrends im Griff

Rio Mare auf Bio-Pfaden vereint drei wichtige Ernährungstrends: Bio-zertifizierte Lebensmittel, Nachhaltigkeit im Fischfang und gesunde Ernährung. „Thunfisch ist ein wahres Powerfood aus der Dose und bildet als proteinreiches und fettarmes Nahrungsmittel die ideale Basis für eine gesunde und ausgewogene Ernährung“, erklärt Grossauer. Er zählt zu den nährstoffreichsten Fischarten, punktet mit gesunden Omega-3-Fettsäuren und ist darüber hinaus noch ein wichtiger Magnesium- und Ei-

senlieferant. Gourmet-Koch Suat Takan weiß um die Wichtigkeit von hochwertigen Zutaten für besondere Geschmackserlebnisse: „Höchste Qualität und die nachhaltigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten der Rio Mare-Bio-Linie sorgen für exklusiven Thunfischgenuss. Ob Küchenmuffel, Hobbykoch oder Kulinarik-Liebhaber – die drei neuen Variationen bieten sich ideal für einzigartige Rezeptkreationen jeder Art an“, zeigt sich der Gastronom begeistert; er betreibt in Wien Takan's Fisch-Restaurant und einen etablierten Fisch-Stand am Kutschkermarkt.

## Gemeinsam mit dem WWF

Im nächsten Schritt des eigenen Nachhaltigkeitsprogramms setzt Rio Mare im Rahmen seiner bestehenden Partnerschaft mit dem WWF auf die Implementierung einer neuen, nachhaltigen Rohstoff-Strategie: Bis 2024 sollen 100% der Rio Mare-Zulieferer MSC (Marine Stewardship Council)-zertifiziert sein oder aber aus FIPs (Fishery Improvement Projects) stammen.

Der WWF übernimmt dabei die Rolle des technischen Beraters und begleitet den Aufbau über vier Jahre. Neben mehr Transparenz hinsichtlich der Herkunft geht es auch um ein höheres Bewusstsein in Bezug auf die Wichtigkeit von nachhaltigem Fischfang. (red)

## Gastro-Einsatz

Die Wiener Gastronomen Gerald Kulnig und Suat Takan zaubern aus der Bio-Linie von Rio Mare vier Rezepte, darunter mit Thunfisch gratiniertes Kabeljaufilet und Gemüse-bolognese.

