



Basel, 10. November 2016

Medienmitteilung

28 Bioprodukte mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichnet

Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bioprodukte aus, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllen. Dieses Jahr wurden 69 Produkte eingereicht. 28 erhalten das begehrte Zusatzlabel «Bio-Gourmet-Knospe». Zwei davon werden für ihre besonders herausragende Qualität zudem mit einer Sonderauszeichnung prämiert.

Um die Konsumenten auf besonders schmackhafte Bioprodukte aufmerksam zu machen, vergibt Bio Suisse jedes Jahr die Bio-Gourmet-Knospe. Sie garantiert die hohe geschmackliche Qualität und schonende Verarbeitung des ausgezeichneten Produkts. Besonders herausragende Erzeugnisse erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. In diesem Jahr fand die Prämierung in Partnerschaft mit der Vereinigung der besten Spitzenköche der Schweiz «Les Grandes Tables de Suisse» statt. Einreichen konnten die Branchen Frischmilchprodukte sowie Feinbackwaren und andere Konditoreiprodukte.

Der Jahrgang 2016 hat das hohe Niveau früherer Jahre bestätigt: 28 der insgesamt 69 eingereichten Produkte haben die hohen Qualitätskriterien einer Gourmet-Knospe erfüllt. Zwei davon erhalten für ihre besonders herausragende Qualität zudem eine Sonderauszeichnung. Es sind dies:

- Cuchaule au fil de Safran der Boulangerie Saudan, Freiburg FR
- Vanille-Quark von «Erlebnis Agrovision» Burgrain, Alberswil LU

Eine unabhängige Fachjury von Spezialisten und Sterneköchen um Pierrot Ayer, Präsident von «Les Grandes Tables de Suisse», unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden hat im Vorfeld alle eingereichten Produkte in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeinem Eindruck bewertet. An der Preisverleihung im PROGR in Bern nahmen zahlreiche Persönlichkeiten aus Gastronomie und Verarbeitung teil.

- Gewinnerliste und Jury-Kommentare zu den Sonderauszeichnungen (Folgeseiten)
- Bilder der Preisverleihung:
<http://www.bio-suisse.ch/de/ausgezeichnetprodukte.php>



Prämierte Hersteller und ihre Produkte

SONDERAUSZEICHNUNG

Boulangerie Saudan: Cuchaule au fil de Safran

Jurykommentar: Schöne einheitliche Bräunung; ausgewogen; luftig leicht; guter Biss

Bio Käserei Burgrain: Vanille-Quark

Jurykommentar: Glänziges, cremiges Aussehen; natürliche Vanille; rahmig; homogene Textur

PRÄMIERTE

Hersteller	Website	Produkt
Bio-Käserei Burgrain (AG)	www.agrovision.ch	Sauerrahmbutter aus past. Rahm
Landgut Weitsicht, Eva Kollmann (AG)	www.landgut-weitsicht.com	Edel-Kornel Dragée
		Tafel Edel-Kornel blanc
VEBO Genossenschaft (SO)	www.vebo-bio.ch	Vogelnestli
		Mandelgipfel
		Amaretti
ARCO Glace & Schoggi (BE)	www.arcoglace.ch	Schoggiglace
		Bananenglace
Biofarm Genossenschaft (BE)	www.biofarm.ch	Florentiner mit Sauerkirschen
Biomilk AG (BE)	www.biomilk.ch	Griessköpflli Vanille
Chäs-Hütte Meierskappel GmbH (LU)	www.chaes-huette.ch	Büffeljogurt Vanille
Christian und Janis Otti (BE)	www.burehof-glace.com	Bohnenkaffee Rahmglace
		Haselnuss Glace
Emmi Schweiz AG (LU)	www.emmi.com	Jogurt à la Grecque Mango
		Jogurt Birchermüesli
		Jogurt Heidelbeer
Erwin Ackermann, Schlatthof (SO)	www.schlatthof.ch	Joghurt Erdbeer
		Quark Rhabarber
Fromagerie des Reussilles SA (BE)	www.fromageriesa.ch	Butter
Kambly SA (BE)	www.kambly.com	Shortbread Zitrone
Molkerei Biedermann AG (TG)	www.biomolkerei.ch	Schafmilchjoghurt Himbeer
		Lassi Guave Passionsfrucht
Regio Molkerei beider Basel (BL)	www.regiomolkerei.ch	Jogurt Nature
Simon Peter (LU)	www.biohofbachhalde.ch	Nussgipfel
		Mandelgipfel
Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer (LU)	www-bio-meerrettich.ch	Frischkäse mit Meerrettich



Knospe-Produkte stehen für

- GANZHEITLICHKEIT: Bio für den gesamten Betrieb und für die ganze Produkteverarbeitung.
- BIODIVERSITÄT: Vielfältige Lebensräume für Pflanzen und Tiere.
- TIERWOHL: Artgerechtes Futter, tiergerechter Stall, viel Auslauf und Weide.
- RESSOURCENSCHUTZ: Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger. Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima.
- GESCHMACK: Schonende Verarbeitung, frei von Aroma und Farbstoffen, authentische Produkte.
- VERTRAUEN: Strikte Kontrollen, Verzicht auf Gentechnik, strenge Vorschriften für Importe.
- FAIRNESS: Richtlinien für soziale Anforderungen und faire Handelsbeziehungen

Weiterführende Informationen zur Verarbeitung:

<http://www.bio-suisse.ch/de/verarbeitungsgrundstze.php>

Medienkontakt

Lukas Inderfurth, Leiter Medienstelle Bio Suisse

T: 061 204 66 25

M: lukas.inderfurth@bio-suisse.ch

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 6'000 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen über 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Die Knospe ist nachhaltig, weil sie den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage bietet, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Dazu bringt sie die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Damit dieses langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette. www.bio-suisse.ch