



Basel, 06. Mai 2015

Bio Suisse Gourmet Knospe

## 14 Bioprodukte für die Sonderauszeichnung nominiert

**Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bioprodukte, die höchsten geschmacklichen Anforderungen entsprechen, mit dem Zusatzlabel «Gourmet Knospe» aus. Besonders herausragende Produkte erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. Am 9. Juni werden in Zürich an einer Gala alle Gewinner der «Gourmet Knospe» bekannt gegeben.**

Knospe-Produkte sind geschmackvoll und bieten höchsten Genuss. Um die Konsumenten auf diese besonders schmackhaften Produkte aufmerksam zu machen, vergibt Bio Suisse jedes Jahr die Bio Gourmet-Knospe. Sie garantiert die hohe geschmackliche Qualität und Besonderheit des ausgezeichneten Produkts.

Die Qualitätsprämierung findet bereits zum 10. Mal statt. Insgesamt wurden 82 Produkte eingereicht, dieses Jahr in den Bereichen Brot, Fleisch und Fisch. Diese wurden im April von einer unabhängigen Fachjury unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang bewertet. Dabei erhielten 14 Produkte die Höchstnote 6.

Anfang Mai wurden die 14 besten Produkte ein zweites Mal verkostet. Diesmal von den vier hochdekorierten Spitzenköchen Nenad Mlinarevic (Park Hotel Vitznau, LU), Fabian Fuchs (Equi Table, Stadt ZH), Cornelius Speinle, (Dreizehn Sinne, Schlattingen TG) und Sven Wassmer (7132, Vals GR) sowie von Stefan Schramm (Verlagsleiter Salz & Pfeffer).

Die Produkte, die von der zweiten Jury erneut die Höchstnote 6 bekommen haben, erhalten die Bio Gourmet Knospe-Sonderauszeichnung. Die Gewinner werden am 9. Juni im «Escher-Wyss» in Zürich bekannt gegeben. Im Rahmen eines festlichen Galaanlasses werden auch die übrigen mit der Bio Gourmet-Knospe ausgezeichneten Produkte bekannt gegeben.

Die neuen Bio Gourmet Knospe-Produkte können vom 19. bis zum 21. Juni am Bio Marché in Zofingen degustiert werden.

### Medienkontakt

Lukas Inderfurth, Leiter Medienstelle Bio Suisse

Tel: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

Mail: [lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto: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 über 5'900 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbau-betriebe. Zudem stehen über 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Alle Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen in Bezug auf die Einhaltung der strengen Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Knospe-Produkte garantieren einen hohen Produktionsstandard und stehen für Geschmack und Genuss. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen  
Association suisse des organisations d'agriculture biologique  
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica  
Uniun svizra da las organizaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE  
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel  
Tel. 061 204 66 66 · Fax 061 204 66 11  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) · [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch)

# Folgende Produkte sind für die Gourmet-Knospe-Sonderauszeichnung nominiert

## Sauerteigbrot

---

**Herstellerinfo:** Die ausgewogene Mischung aus Weizen- und dunklem Roggenmehl sowie der selbst gezogene Sauerteig geben diesem Brot einen kräftigen säuerlichen Geschmack. Sorgfältige Bearbeitung und viel Zeit sind die Voraussetzung für das Gelingen.



**Hersteller:** Der Biohof Bachhalde in Lieli im Luzerner Seetal weist eine Fläche von 18ha auf und wird seit 2011 biologisch bewirtschaftet. Hauptbetriebszweig sind 20 Milchkühe mit Aufzucht und Mastvieh. Daneben werden jedes Jahr 1,5 ha Weizen und 1 ha Dinkel angebaut. Simon Peter ist gelernter Bäcker/Konditor und hat sich mit dem Backen von Biobrot und Patisserie einen zusätzlichen Betriebszweig aufgebaut.

Keine Homepage.

## Treccia al Burro / Butterzopf

---

**Herstellerinfo:** Die Mella Panetteria achtet bei der Zubereitung ihrer Butterzöpfe auf erstklassige Zutaten. Wichtig ist zudem eine schonende Zubereitung, da Teig etwas Lebendiges ist und stark auf «Umgebungseinflüsse» wie Zeit, Temperatur und Luftfeuchtigkeit reagiert.



**Hersteller:** 1987 übernahm Eros Mella die Dorfbäckerei in Brione Verzasca. Die Panetteria Mella ist die einzige Bäckerei im Verzascatal und versorgt ihre Kundschaft von Sonogno bis Vogorno täglich mit frischem Brot. Seit 1993 produziert die Panetteria auch biologische Brote und Gebäcke und beliefert Biofachgeschäfte im ganzen Tessin. Das Biosortiment ist über die Jahre stark gewachsen.

Mella Panetteria, [www.panettiere.ch](http://www.panettiere.ch), 6634 Brione

## Malzkornbrot

---

**Herstellerinfo:** Die Dachmarke Edelvita steht für Schweizer Biobrote aus den Backstuben der gewerblich handwerklichen Bäckereien. Die Produktlinie umfasst zehn verschiedene Brotsorten, alle mit individuellem Geschmack.

Das beliebteste ist das Malzkornbrot. Es enthält Weizen-, Roggen- und geröstetes Malzmehl sowie Sesamkörner und Leinsaat. Diese besondere Mischung entfaltet beim Reinbeissen ein intensives rösttoastartiges Geschmackserlebnis. Die knusprige Kruste und die angenehm feuchte Krume sind eine wahre Gaumenfreude.



**Hersteller:** Die Groupe Minoteries SA ist eine der führenden Lieferanten von Weichweizenmehl mit sechs Produktionsstätten und einer Logistikzentrale. Dank ihrer Kompetenzen in der Müllerei- und Bäckereitechnologie entwickelt sie massgeschneiderte Produkte, die den Anforderungen der verschiedenen Partner entsprechen. Stets innovative und einzigartige Produkte anbieten, die hohen Qualitätsansprüchen genügen, lautet das Motto.

Groupe Minoteries SA [www.minoteries.ch](http://www.minoteries.ch), 5745 Safenwil

## Zopf

---

**Herstellerinfo:** Feinste Bio-Knospe-Zutaten sorgen für ein gluschtiges Aroma und die goldgelbe Farbe – das Fachwissen und die Liebe zum Produkt sorgen für Top-Qualität und Frische. Ein gebackenes Stück Heimat, das nur mit traditionellen Herstellungsmethoden produziert werden kann. Und das nicht nur zum Frühstück, auch zum Znacht, begleitet von würzigem Trockenfleisch und einem Glas Rotwein, ist dieser Zopf ein wahrer Genuss.



**Hersteller:** Die VEBO Genossenschaft engagiert sich seit über 50 Jahren für Menschen mit einer Behinderung und betreibt seit 2006 eine eigene Bäckerei – den Bio-beck. Das Sortiment reicht vom Kilobrot bis zum Praliné. Fünf bis sechs Jugendliche mit gesundheitlichen Einschränkungen absolvieren hier eine berufliche Grundbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur und bereiten sich auf einen späteren Berufseinstieg in die offene Wirtschaft vor.

VEBO Genossenschaft, [www.vebo-bio.ch](http://www.vebo-bio.ch),  
4702 Oensingen

## Kalbsbratwurst

---

**Herstellerinfo:** Bei Bell werden die Kalbsbratwürste mit viel Sorgfalt und handwerklichem Geschick nach alter, traditioneller Rezeptur hergestellt – fein und fest im Biss, jedoch nicht hart; mild, doch nicht papierig; leicht gesalzen, aber nicht fade; pfeffrig mit einem Hauch von Muskat, aber weder scharf noch verwürzt.

Die BIO KN Kalbsbratwurst ist ein typischer Vertreter seiner Art: Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau. Die Milch und das Fleisch stammen aus Schweizer Bauernbetrieben, wo sie nach den Richtlinien von Bio Suisse gehalten werden.



**Hersteller:** Die Bell-Gruppe gehört zu den führenden Fleischverarbeitern in Europa und ist die Nummer 1 in der Schweiz. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood sowie ausgesuchte Spezialitäten und Convenience-Produkte. Als Anbieter von qualitativ hochwertigen Fleischprodukten leistet Bell seit vielen Jahren Pionierarbeit und gehört heute zu den grössten Produzenten von Biofleisch und Biofleischprodukten.

Bell Schweiz AG, [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com), 4056 Basel

## Schweinschnecke

---

**Herstellerinfo:** Die Grillschnecke ist eine Waadtländer Spezialität und wird von Bell nach traditioneller Rezeptur aus erlesenem Schweinefleisch und feinen Gewürzen hergestellt. Das qualitativ hochwertige Schweinefleisch für die BIO KN Grillschnecke stammt zu 100 Prozent von Schweizer Biobauernhöfen.

Sie ist spiralförmig gerollt und wird durch einen Holzspieß zusammengehalten. Die handliche Form und die kurze Garzeit machen die Grillschnecke zur idealen Grillwurst.



**Hersteller:** Die Bell-Gruppe gehört zu den führenden Fleischverarbeitern in Europa und ist die Nummer 1 in der Schweiz. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood sowie ausgesuchte Spezialitäten und Convenience-Produkte. Als Anbieter von qualitativ hochwertigen Fleischprodukten leistet Bell seit vielen Jahren Pionierarbeit und gehört heute zu den grössten Produzenten von Biofleisch und Biofleischprodukten.

Bell Schweiz AG, [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com), 4056 Basel

## Coppa

---

**Herstellerinfo:** Die luftgetrocknete Schweinefleischspezialität wird aus ausgesuchten Stücken von Edelschweinen hergestellt. Der marmorierte Hals wird zur geschmackvollen Coppa verdelt.

Die Fleischstücke werden mit Pökelsalz und einer eigens «komponierten» Gewürzmischung trocken gesalzen. Danach reifen sie in der klaren Bergluft. Die natürliche Lufttrocknung entzieht der Coppa knapp die Hälfte des Wassers und macht sie zart-schmalzig im Biss und vollmundig im Geschmack.



**Hersteller:** Die Fleischtrocknerei Churwalden AG wurde 1962 gegründet. Ihre Marke «Grischuna» steht für beste Qualität. Es werden Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rohessspeck, Coppa, Salsiz, Bergsalami und über fünfzig weitere Produkte hergestellt. Von diesen jahrzehntelangen Erfahrungen profitieren jetzt auch Produkte in Bioqualität in hohem Masse.

Fleischtrocknerei Churwalden AG, [www.grischuna.ch](http://www.grischuna.ch),  
7302 Landquart

## Rohschinken

---

**Herstellerinfo:** Die vollfleischigen und fettarmen Hinter-schinken von Edelschweinen werden mit Pökelsalz und einer eigens «komponierten» Gewürzmischung trocken gesalzen. Danach reifen sie an der klaren Bergluft. Die natürliche Lufttrocknung entzieht den Rohschinken knapp die Hälfte des Wassers und macht sie zart und aromatisch.



**Hersteller:** Die Fleischtrocknerei Churwalden AG wurde 1962 gegründet. Ihre Marke «Grischuna» steht für beste Qualität. Es werden Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Rohessspeck, Coppa, Salsiz, Bergsalami und über fünfzig weitere Produkte hergestellt. Von diesen jahrzehntelangen Erfahrungen profitieren jetzt auch Produkte in Bioqualität in hohem Masse.

Fleischtrocknerei Churwalden AG, [www.grischuna.ch](http://www.grischuna.ch),  
7075 Churwalden

## Fleischkäse zum selber Backen

---

**Herstellerinfo:** Der Fleischkäse aus dem würzigen Fleisch der Weideschweine wird wie zu Grossvaters Zeiten hergestellt – aus Warmfleisch, Speck, Milch, Salz und Gewürzen.



**Hersteller:** Im idyllischen Aargauer Weiler Igelweid liegt der Biohof Maiengrün. Sabine und Lukas Meier halten hier seit 2012 ihre Freilandtiere und stellen nach alter Handwerkskunst Fleisch- und Wurstwaren her. Die Tiere halten sie nebst den Richtlinien von Bio Suisse auch nach den Richtlinien von KAG-Freiland.

Sabine und Lukas Meier, [www.hof-maiengruen.ch](http://www.hof-maiengruen.ch),  
5607 Hägglingen

## Rohschinken, luftgetrocknet

---

**Herstellerinfo:** Dieser Rohschinken entsteht aus Weideschweinen und wird mit viel Liebe gehegt und gepflegt. Mit Meersalz und Gewürzen eingerieben, reift er während Monaten im Keller zu einer wahren Delikatesse heran.



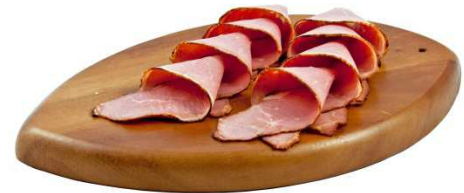
**Hersteller:** Im idyllischen Aargauer Weiler Igelweid liegt der Biohof Maiengrün. Sabine und Lukas Meier halten hier seit 2012 ihre Freilandtiere und stellen nach alter Handwerkskunst Fleisch- und Wurstwaren her. Die Tiere halten sie nebst den Richtlinien von Bio Suisse auch nach den Richtlinien von KAG-Freiland.

Sabine und Lukas Meier, [www.hof-maiengruen.ch](http://www.hof-maiengruen.ch),  
5607 Hägglingen

## Jungrindhals gebraten mit Séléción douce des vergers

---

**Herstellerinfo:** Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung ist besonders schmackhaft und fein. Die sorgfältig ausgewählten Stücke werden mit auserlesenen Gewürzen und der «Essenz Landgut Weitsicht®» mariniert und dann im Ofen schonend gebraten. Dünn aufgeschnitten ein unvergessliches Genuss-erlebnis



**Hersteller:** Nicht mehr vom Gleichen, sondern viel Einzigartiges, Ursprüngliches und Natürliches, so sieht die Gegenwart der Landwirtschaft auf dem Landgut Weitsicht aus. Familie Kollmann gestaltet und generiert die Landschaft im produktiven Erwerbsanbau und fördert Lebensräume. Oekologische Mehrwerte werden dabei an das Produkt geknüpft. Das Fleisch wird auf dem Ueli-Hof® in eigener Biofleischmanufaktur aufbereitet und verarbeitet.

Landgut Weitsicht, [www.landgut-weitsicht.com](http://www.landgut-weitsicht.com),  
5637 Beinwil

## Trockenfleisch

---

**Herstellerinfo:** Ohne Nitritpökelsalz wird das Trockenfleisch schonend verarbeitet und luftgetrocknet. Randenpulver sorgt anstelle des Nitritpökelsalzes für eine 100% natürliche, dafür langsamere Umrötung und gewährleistet einen authentischen Geschmack. Die natürliche Herstellung ohne Zusatzstoffe erfordert viel Können und Zeit. Das Rindfleisch dazu stammt ausschliesslich von Knospe-Betrieben aus der Region.



**Hersteller:** RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG ist eine Tochtergesellschaft der Agrovision Burgrain AG. Sie vermarktet regionale Knospe-Produkte von über 100 Bio-bauern und kleinen Verarbeitungsbetrieben aus der Zentralschweiz. Dies ergibt ein umfangreiches Bio-Sortiment von Früchten, Gemüse, Milchprodukten, Eier, Käse, Fleisch, Brot, Backwaren, Getreide, Getränken und weiteren Spezialitäten.

Agrovision Burgrain AG, [www.agrovision.ch](http://www.agrovision.ch),  
6248 Alberswil

## Mostbröckli

---

**Herstellerinfo:** Die Mostbröckli werden aus Knospen-Kuhfleisch hergestellt. Mit Salz und einer Knospen-Gewürzmischung eingegeben, werden sie nach vier Wochen leicht angeräuchert und bleiben anschliessend ca. sechs Wochen im Reiferaum. Das Fleisch stammt ausschliesslich von Bio-betrieben aus der Region Gantrisch.



**Hersteller:** Die Schärer & Julmy GmbH in Schwarzenburg BE führt seit 2002 einen Fleischverarbeitungsbetrieb. Dieser wurde 2004 biozertifiziert. Verarbeitet werden konventionelle und Knospen-Tiere. Zur Kundschaft gehören heute über 250 Bauernbetriebe, davon 45 Knospen-Betriebe.

Schärer & Julmy GmbH, [www.schaerergmbh.ch](http://www.schaerergmbh.ch),  
3150 Schwarzenburg

## Rohessspeck

---

**Herstellerinfo:** Der Rohessspeck wird aus Knospenspeck hergestellt. Er wird mit Salz und einer Knospen-Gewürzmischung eingegeben. Nach zwei Wochen kommt er für rund vier Wochen in den Trocknungsraum, bis er zum Verzehr bereit ist.



**Hersteller:** Die Schärer & Julmy GmbH in Schwarzenburg BE führt seit 2002 einen Fleischverarbeitungsbetrieb. Dieser wurde 2004 biozertifiziert. Verarbeitet werden konventionelle und Knospen-Tiere. Zur Kundschaft gehören heute über 250 Bauernbetriebe, davon 45 Knospen-Betriebe.

Schärer & Julmy GmbH, [www.schaerergmbh.ch](http://www.schaerergmbh.ch),  
3150 Schwarzenburg