

Medienmitteilung

BIOFACH 2015: Schweizer Bio-Spezialitäten für einen nachhaltigen Genuss

Zürich, 12. Januar 2015. **Die biologische Landwirtschaft sowie die Verarbeitung der Erzeugnisse zu hochwertigen und schmackhaften Lebensmitteln haben in der Schweiz eine lange Tradition. In den letzten Jahren ist es vielen Unternehmen gelungen, ihre Bio-Produkte auch international erfolgreich zu vermarkten. Nachhaltig und innovativ, so präsentieren sich die 11 Schweizer Aussteller vom 11. bis 14. Februar 2015 an der BIOFACH im SWISS Pavilion in der Halle 1.**

Breite Auswahl und neue Angebote

Die Nachfrage nach Bio-Produkten entwickelt sich hervorragend. In der Schweiz hat gemäss Angaben von Bio Suisse, der führenden Schweizer Bio-Organisation und Eigentümerin der Marke Knospe, der Umsatz im Jahr 2013 erstmals die Zwei-Milliarden-Franken-Marke übertroffen. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: So entscheiden sich Konsumenten immer öfter bewusst für Produkte, die nachhaltig und verantwortungsvoll produziert werden. Ein weiterer Erfolgsfaktor ist die steigende Auswahl an Bio-Produkten, die längst nicht mehr nur auf frische Produkte begrenzt ist. So verzeichnete in der Schweiz allein der Bio-Convenience-Bereich 2013 einen Umsatzanstieg von 12,4%. Als Partnerin von Switzerland Global Enterprise, der Organisatorin des **SWISS** Pavilion, wird Bio Suisse an der BIOFACH vertreten sein und Interessenten sowie Importeure über die in der Schweiz geltenden Bio Richtlinien sowie die Anforderungen an eine Zertifizierung informieren.

Traditionelles Handwerk und regionaler Bezug

Die 11 Schweizer Aussteller, die anlässlich der BIOFACH 2015 am **SWISS** Pavilion vertreten sind, vermitteln einen repräsentativen Überblick über die Vielfalt der in der Schweiz hergestellten biologischen Nahrungsmittel, Süswaren und Getränke. Einige der Aussteller nehmen bereits seit einigen Jahren an der BIOFACH teil, andere wiederum stellen ihre Produkte zum ersten Mal dem internationalen Fachpublikum vor. Auf besonderes Interesse dürften dabei auch die regionalen Spezialitäten stossen. Sie bieten nicht nur neue Geschmackserlebnisse, sondern stehen auch für traditionelles Handwerk und regionalen Verwurzelung.

Bio-Drinks mit Mehrwert

Ein Unternehmen stellt seine leckeren und gesunden Bio-Drinks mit Mehrwert vor. Dabei handelt es sich um Smoothies und Proteindrinks, ohne Konservierungsstoffe und ohne Zucker in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Als Neuheit präsentiert der Aussteller mit Stevia gesüssten Bio-Grüntee, Bio-Schwarztee und Bio-Alpenkräuter-Tee mit Minze. Die neuen Durstlöscher werden aus echten Bio-Teeblättern und mit dem schonenden Aufgussverfahren hergestellt.

Helfer für die Backwaren- und Lebensmittelindustrie

Ein weiterer Aussteller ist mit seinem Angebot an Bio-Weizengluten, Bio-Quellstärke und Bio-Glukose vertreten. Die klare, geschmacksneutrale Bio-Glukose ist in verschiedenen Typen verfügbar. Als Neuheit stellt das Unternehmen Bio-Dinkelgluten vor, hergestellt aus reinem Dinkel-Mehl. Er wurde speziell für den Einsatz in Dinkelprodukten konzipiert und ist ideal für die Anwendung in der Backwarenindustrie. Verdickungsmittel und Stabilisatoren in Bio-Qualität sind die Spezialität eines weiteren Unternehmens. Der Fokus richtet sich u.a. auf Applikationen wie Eiscreme, fermentierte Milchprodukte, Frischkäse, Milchdrinks, Desserts, Schmelzkäse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings, Getränke, Fruchtzubereitungen, Schinken, Fettemulsionen, Wurstwaren aber auch auf individuelle Spezialprodukte der Kunden. Ein auf Bio-Kräuter und Bio-Gewürze spezialisiertes Familienunternehmen präsentiert u.a. Kräuter aus Schweizer Anbau sowie diverse Mischungen. Am **SWISS** Pavillon vertreten ist auch ein auf Sacha Inchik-Produkte – dieser sensationellen Wunderpflanze aus dem peruanischen Regenwald – fokussiertes Unternehmen. Sacha Inchik ist hinsichtlich der Nährwerte eine der wertvollsten Nahrungsquellen für Menschen: es ist reich an Proteinen und enthält bis zu 50% des lebenswichtigen Omega 3. Sacha Inchik-Produkte sind rein pflanzlich (vegan), absolut natürlich (ohne Zusatzstoffe) und glutenfrei.

Von Vollkornkekse bis zu Nusstorten

„Natürliche Lebensmittel von Menschen für Menschen“, so das Motto eines anderen Unternehmens, bekannt für sein umfangreiches Produktsortiment. Im Fokus stehen neben feinen schmackhaften Bio-Rondos – Vollkorn-Kekse in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit und ohne zugesetzten Zucker – auch vegetarische Bio-Bouillon, die universell als Trinkbouillon, als Suppe, zum Abschmecken von Saucen oder anstelle von Salz verwendet werden kann. Ein neuer Aussteller ist mit seinen hochwertigen Backwaren vertreten. Dazu gehören u.a. eine Bio Nusstorte, die mit Mehl aus dem Val Müstair hergestellt wird, sowie die feinen kleinen Bio-Knospe Schaibiettas da Terza. Ein weiteres

Highlight ist auch die Konfitüre, für die Schweizer Bio-Himbeeren verwendet werden, die mit einem intensiven Geschmack verführen.

Vegane Mayonnaise und feine Sauerkraut-Variationen

Auf schmackhafte Bio-Saucen, Bio-Dressings, Bio-Mayonnaisen, Bio-Sensorten und Bio-Ketchup ist ein anderes Schweizer Unternehmen spezialisiert. Am **SWISS** Pavilion präsentiert der Aussteller als Neuheit u.a. eine vegane Mayonnaise ohne Eier auf Reismehlbasis. Als gesunde Beilage zu Fleischgerichten, aber auch als Salat und zum Rohessen gehören Sauerkraut und Rotkraut seit je her zu den beliebten Nahrungsmitteln. Ein Aussteller stellt dem Fachpublikum seine verschiedenen Variationen von feinem Bio-Rotkraut, Bio-Sauerkraut sowie Bio-Randensalat vor. Die Verarbeitung erfolgt bei diesen Produkten besonders schonend. Zum Gären wird Meersalz eingesetzt. Ein Teil des Bio-Sauerkrauts entstammt einem Projekt zu Förderung alter Kabis-Sorten.

Die Aussteller im SWISS Pavilion:

Beodrinx Ltd.	www.beodrinx.com
Bio Suisse	www.bio-suisse.ch
Blattmann Schweiz AG	www.blattmannschweiz.com
buen vivir GmbH	www.bergolio.ch
Dixa AG	www.dixa.ch
Dodi Ingredients GmbH	www.dodi-ingredients.com
Gautschi Spezialitäten AG	www.saucen.ch
Meier-beck AG	www.meierbeck.ch
Morga AG	www.morga.ch
Schöni Finefood AG	www.schoeni-swissfresh.ch
Swissgum AG	www.swissgum.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Pavilion | Halle 1 | Stand 4-421

Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich | www.s-ge.com

Angela Reinhard

Projektleiterin Messen

Tel. +41 44 365 52 19 | Fax +41 44 364 19 57

areinhard@s-ge.com

Sina Pries

Media Relations Manager / Mediensprecherin

Tel. +41 44 365 55 66 | Fax +41 44 365 52 21

spries@s-ge.com