



**BITTE SPERRFRIST BIS FREITAG, 17. JUNI, 16 UHR, BERÜCKSICHTIGEN!**

Basel und Zofingen, 17. Juni 2011

## Medienmitteilung

Qualitätsprämierung von Obst-, Gemüse- und Getreideprodukten am Bio Marché

### 33 neue Gourmet-Knospen

**Zum sechsten Mal zeichnete Bio Suisse am Biomarché in Zofingen qualitativ besonders hochstehende Knospe-Produkte aus. Von 68 eingereichten Obst-, Gemüse- und Getreidespezialitäten dürfen 33 das begehrte Bio Suisse Zusatzlabel Gourmet-Knospe tragen. Sonderauszeichnungen gab es für 3 Produkte: das Sommer-Bier der Brauerei Unser Bier AG aus Basel BS, die Dinkel-Soja-Vollkorn-Spaghetti der Morga AG aus Ebnat-Kappel SG und der Weisswein-Basilikum-Essig der Gugger-Guillod SA aus Nant-Vully FR. Alle Gourmet-Knospen können vom 17. bis 19. Juni am gemeinsamen Stand von Bio Suisse und Demeter degustiert werden.**

Der Biomarché in Zofingen bietet als grösste Bio-Messe der Schweiz den idealen Rahmen für grössere und kleinere Knospe-Produzenten und -Verarbeiter, am Prämierungswettbewerb von Bio Suisse teilzunehmen und ihre Produkte einem breiten Publikum vorzustellen. "Die prämierten Knospe-Produkte lassen sich gleich doppelt geniessen", erklärte die Zofinger Stadträtin Christiane Guyer an ihrer Eröffnungsrede zur Produkteprämierung. "Einmal sind sie ein Genuss, weil sie besonders gut schmecken, und ein zweites Mal, weil sie unserer Gesellschaft besonders gut tun." Knospe-Produkte enthielten ja quasi auch alle Leistungen der Biolandwirtschaft, wie einen überdurchschnittlich hohen Beitrag zur Biodiversität oder den vollständigen Verzicht auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel.

Knospe-Produkte erfreuen sich hoher Akzeptanz und zunehmender Beliebtheit. Mit dem Zusatzlabel Gourmet-Knospe dürfen sich ausschliesslich Produkte schmücken, die besonders hohe Qualitätskriterien erfüllen. Eine unabhängige Fachjury bewertete die insgesamt 68 eingereichten Biospezialitäten aus den Kategorien Obst, Gemüse und Getreide. 33 erhielten eine Prämierung, drei eine Sonderauszeichnung. Die Prüfung der Produkte erfolgt jeweils nach den vier Kriterien: Aussehen, Geruch, Geschmack, allgemeiner Eindruck. Alle neuen Gourmet-Knospen erhalten eine Urkunde und sind auf den Internetseiten Bio Suisse [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) und Demeter [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch) veröffentlicht.

Liste der neu ausgezeichneten Produkte siehe Folgeseite. Medientext und Fotos abrufbar auf [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Weitere Auskünfte:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse, 061 385 96 25, [sabine.lubow@bio-suisse.ch](mailto:sabine.lubow@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 5'500 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 750 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.

## Die prämierten Hersteller, ihre Produkte und der Jury-Kommentar

Arbo Vitis, Frick AG: Kirschensaft

Kommentar der Jury: feiner Amarena-Kirschengeruch, angenehme Süsse und Säure, aromatisch frisch.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Rapsöl

Kommentar der Jury: Goldgelbe, klare Farbe, rapsnussiger Geruch, grüne, grasige Note.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Leinöl

Kommentar der Jury: schöne, klare, goldgelbe Farbe; angenehm leinartiger Geruch, typischer Leingeschmack, leicht nussig, etwas bitter.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Kürbiskernöl

Kommentar der Jury: typische dunkle schöne Farbe, Röstgeruch und -geschmack etwas dominant.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Apfelessig naturtrüb

Kommentar der Jury: gut erkennbarer Apfelgeruch; milder und harmonischer Geschmack.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Dinkel-Curry-Tagliatelle

Kommentar der Jury: Aussehen und Geschmack gut, schöne Farbe.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Dinkel-Hafer-Müesli

Kommentar der Jury: typische Dinkel-Haferflockenmischung mit sichtbaren Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Mandelblättchen; wenig Bruch; sorgfältige Verarbeitung, einfache gut gemachte Mischung und ausgewogener Geschmack.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Schweizermüesli

Kommentar der Jury: interessante Knusprigkeit; frischer, getreidiger Geruch; sehr gute Äpfel, deren Schalen besonders viel Geschmack aufweisen - sehr gut.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil/BE: 5-Korn-Flocken

Kommentar der Jury: gute Struktur, etwas fein, wäre gröber interessanter; gute Frische, Hafer dominant.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Apfel-Vanille Sirup

Kommentar der Jury: heller, goldfarbener Mostton; Vanille im Geruch etwas dominant, trotzdem angenehm eingebunden, sehr harmonisch.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Zwetschge-Zimt-Sirup

Kommentar der Jury: schöne Farbe, intensiver Geruch (Frucht und Zimt), leichter Kochton, Zimt etwas dominant, Säure gut eingebunden.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Himbeeren-Sirup

Kommentar der Jury: kräftige schöne rote Farbe, fruchtiger Himbeergeruch und -geschmack, leicht säuerlich.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Apfeltraum-Süssmostkonzentrat

Kommentar der Jury: Aussehen gut; schöne Birne- und Apfelnoten im Geruch; geschmacklich frische Säure, süsslich, Karamell.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Florentiner mit Sauerkirschen

Kommentar der Jury: ansprechende Grösse und guter Geschmack, interessante Sauerkirschen- und schöne Karamellnote.

Pasta Premium AG, Frauenfeld TG: Alpenhorn-Hörnli Napoli

Kommentar der Jury: optisch ansprechend, frischer Geruch, guter Biss und Geschmack.

Felix Küchler - ValNature, Susten VS: Weinbeeren

Kommentar der Jury: schön in Farbe und Glanz; nicht zu süss, gute Säure.

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Himbeer-Praliné

Kommentar der Jury: Himbeerfüllung sehr gut und interessant; gutes Dekor.

Genossenschaft Tofurei Engel, Zwillikon ZH: Tofu natur

Kommentar der Jury: Aussehen und Geruch frisch, typisch nussig an der Nase; gute Konsistenz, leicht bitter.

Brauerei Unser Bier AG, Basel/BS: Amber-Bier

Kommentar der Jury: typisch, leicht "orange", malzig und heftig an der Nase, schwach gehopft; Spur herb, vollmundig, süsslich und malzig; Tabaknote am Gaumen.

Brauerei Unser Bier AG, Basel BS: Weizen-Bier

Kommentar der Jury: Aussehen typisch naturtrüb; hefig, getreidig, würzig, vielseitig an der Nase - vollmundig, frisch, typisch ausgewogen im Geschmack.

**SONDERAUSZEICHNUNG** Brauerei Unser Bier AG, Basel BS: Sommer-Bier

Kommentar der Jury: rotgold, schöner Schaum; malziger, frischer, ausgeprägter Geruch von Holunderblüte; auch im Geschmack malzig mit präsender Holunderblüten - Hopfen gut eingebunden.

Bio Familia AG, Sachseln OW: Birchermüesli ohne Zucker

Kommentar der Jury: frischer, getreidiger Geruch und reiner, nussiger Geschmack; gute Nüsse, entbehrt etwas Äpfel.

Bio Familia AG, Sachseln OW: Huus-Müesli ohne Zucker

Kommentar der Jury: frischer, sauberer und nussiger Geruch mit eindimensional gutem Geschmack, entbehrt etwas Früchte.

Brauerei Locher AG, Appenzell AI: Weizen-Bier

Kommentar der Jury: typisch unfiltrierter Aspekt; würzig, getreidig, rund an der Nase, ausbalanciert im Hefegeschmack, der die Malznote unterstützt; etwas flach, aber angenehm bitter im Abgang.

Fredag AG, Root LU: Broccoli-Sticks

Kommentar der Jury: sehr guter Geschmack, knusprig, gut gewürzt, Broccoli zum Teil etwas holzig.

Fredag AG, Root LU: Gemüse-Kartoffel-Schnitzel

Kommentar der Jury: frischer Geschmack nach Kräutern, gute Textur, schön leicht und feucht.

**SONDERAUSZEICHNUNG** Morga AG, Ebnet-Kappel SG: Dinkel-Soja-Vollkorn-Spaghetti

Kommentar der Jury: gute Aromatik, Biss und Geschmack sehr gut, perfektes Produkt.

Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Feigen-Senf

Kommentar der Jury: Sehr glänzend, ansprechende Farbe, homogene Konsistenz, Honig-Feigen Geruch, typischer Feigen Geschmack, Süsse dominiert, könnte etwas schärfer sein, etwas zu mild.

Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Curry-Ananas-Senf

Kommentar der Jury: gelbliche, typisch schön glänzende Curry-Farbe und guter Curry-Duft mit leichter Ananasnote; gute komplexe Aromatik mit angenehmer Säure; Abgang etwas bitter und langanhaltend.

Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Harissa-Senf

Kommentar der Jury: typische Senffarbe mit sichtbaren, neckischen roten Punkten; dezenter Chilli-Senf-Geruch; sehr feine Textur; ausgewogene Schärfe und Säure; komplexes Aroma; nachhaltige Schärfe.

Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Weisswein-Himbeer-Essig

Kommentar der Jury: sauberer Geruch und Geschmack mit dezenter Himbeere; schöne Weinnote.

Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Weisswein-Bärlauch-Essig

Kommentar der Jury: schöne Farbe, Bärlauch deutlich wahrnehmbar, etwas dumpfe, saubere Bärlauchnote, gut eingebunden; spitze Essignote etwas leicht im Abgang.

**SONDERAUSZEICHNUNG** Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR: Weisswein-Basilikum-Essig

Kommentar der Jury: schöne, helle Farbe, weissgold sauber, dezent, würzige Kräuternote; mild, angenehm, Basilikum klar erkennbar, ausgewogen; entfaltet sich nachhaltig.

**Knospe-Produkte stehen für:**

Gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Bauernhof  
 Besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung  
 Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik  
 Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger  
 Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe  
 Schonende Verarbeitung der Lebensmittel  
 Regelmässige unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung