



Basel, 09. Juni 2015

Medienmitteilung

Bio Suisse verleiht Bio-Gourmet-Knospe

Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bioprodukte aus, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllen. 2015 wurde das bereits hohe Niveau der Vorjahre noch übertroffen: 43 der 82 Produkte, die eingereicht wurden, erhalten das begehrte Zusatzlabel «Bio-Gourmet-Knospe». Sieben 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. Dieses Jahr sind es Produkte aus den Bereichen Brot, Fleisch und Fisch.

Der Jahrgang 2015 hat das hohe Niveau früherer Jahre noch übertroffen: 43 der insgesamt 82 eingereichten Produkte haben die hohen Qualitätskriterien einer Gourmet-Knospe erfüllt. Sieben davon erhalten für ihre besonders herausragende Qualität zudem eine Sonderauszeichnung. Es sind dies:

- Sauerteigbrot von Simon Peter, Lieli LU
- Butterzopf (Treccia al Burro) der Panetteria Mella, Brione TI
- Rohschinken Luftgetrocknet von Lukas Meier, Hägglingen AG
- Fleischkäse zum Backen von Lukas Meier, Hägglingen AG
- Rohschinken der Fleischtrocknerei Churwalden, Landquart GR
- Trockenfleisch von Regio Fair, Zell LU
- Knospe-Naturaplan-Kalbsbratwurst von Bell, Basel

Eine unabhängige Fachjury von Spezialisten und Spitzenköchen unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden hat im Vorfeld alle eingereichten Produkte in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang bewertet.

An der Preisverleihung im Eventlokal escherwys in Zürich nahmen zahlreiche Persönlichkeiten aus Gastronomie und Verarbeitung teil. Moderiert wurde die Veranstaltung von Dominik Flammer, der sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung beschäftigt und sich in seinen Büchern für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten einsetzt. Die mit 17 Gault/Millau Punkten prämierte Spitzenköchin Vreni Giger verwöhnte die Gäste mit einem exklusiven Menu, für das sie ausgewählte Produkte mit der Bio-Gourmet-Knospe verwendete.

Die neuen Bio-Gourmet-Knospe-Produkte können vom 19. bis zum 21. Juni am Bio Marché in Zofingen, dem grössten Biomarkt der Schweiz, verkostet werden.

- Gewinnerliste und Jury-Kommentare zu den Sonderauszeichnungen (Folgeseiten)
- Bilder der Preisverleihung:
<http://www.photopress.ch/image/aktuell/Juni+15/Bio+Suisse+Preisverleihung+der+Gourmet-Knospe>

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Uniuin svizra da las organisaziuns 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 · bio@bio-suisse.ch

Prämierte Hersteller, ihre Produkte und Jury-Kommentare

SONDERAUSZEICHNUNGEN:

Bell AG: Knospe-Naturaplan Kalbsbratwurst. Jurykommentar: *Sehr gut in Farbe und Form, harmonisches Aroma und ausgewogener Geschmack*

Fleischtrocknerei Churwalden: Rohschinken. Jurykommentar: *Sehr gutes, aromatisches Produkt mit guter Verarbeitung.*

Lukas Meier Hagglingen: 1. Rohschinken Luftgetrocknet. Jurykommentar: *Sehr gut in Farbe und Form mit intensivem Duft.* 2. Fleischkäse zum Backen: Jurykommentar: *Ausgewogenes Aroma, weiche Konsistenz und harmonischer Duft.*

Panetteria Mella Brione: Treccia al Burro (Butterzopf). Jurykommentar: *Regelmässige Flechtung, buttrig frischer Geruch mit leichtem Vanille Aroma.*

Regio Fair Zell: Trockenfleisch. Jurykommentar: *Frisches, fleischiges Aroma mit dezentem Hefeton, feine Konsistenz mit gutem Schmelz*

Simon Peter Lieli: Sauerteigbrot. Jurykommentar: *Gleichmässige Form mit goldbrauner Rinde, Röstgeruch mit leichter Honignote und ausgewogenem, mildem Säurearoma*

PRÄMIERTE

| Name | Produkt | Note |
|--|--|------|
| Bell Schweiz AG | Schweinssschnecke | 6 |
| Fleischtrocknerei Churwalden AG | Coppa | 6 |
| Landgut Weitsicht | Jungrindhals gebraten mit Sélection douce des vergers | 6 |
| Moulins de Granges SA | Edelvita Pain aux céréales malt es/Malzkornbrot | 6 |
| Sch rer + Julmy Fleischverarbeitung GmbH | Rohessspeck | 6 |
| VEBO Genossenschaft | Mostbröckli | 6 |
| Bell Schweiz AG | Zopf | 6 |
| | Wienerli | 5 |
| | Cipollata | 5 |
| Bio-Holzofen Bäckerei Burgrain | Hofbrot | 5 |
| | Zopf | 5 |
| Coop | Pangasius Fischst bli TK | 5 |
| Dondrin Naturkost | Kokosfett | 5 |
| Dyhrberg AG | Forellenfilet geräuchert | 5 |
| | Rauchlachs 500g | 5 |
| Familie Strub | Scharfe Zebu Trockenwurst | 5 |
| Fleischtrocknerei Churwalden AG | Rohessspeck | 5 |
| | Minipic | 5 |
| Sabine und Lukas Meier | Lammsalami | 5 |
| | Schweinsbratwurst | 5 |
| | Rauchwurst | 5 |
| Hiestand Schweiz AG | Zwirbelbrot schwarze Oliven | 5 |
| Landgut Weitsicht | Schweinebrust gebraten mit Sélection douce des vergers | 5 |
| | Streichlebert pfchen mit Kirschenpflaumen | 5 |
| | Knebli mit Sélection douce des vergers | 5 |
| | Aroniatafel | 5 |

| Name | Produkt | Note |
|-----------------------|--|-------------|
| Moulins de Granges SA | Edelvita Seigle Plus/Roggenbrot | 5 |
| | Edelvita Pain purÉpeautre avec flocons/Urdinkelflockenbrot | 5 |
| Ospelt food AG | Forellenfilets geräuchert | 5 |
| Ueli-Hof AG | Alpen-Chili-Wurst | 5 |
| | Luzerner Trockenfleisch | 5 |
| VEBO Genossenschaft | Roggenbrot | 5 |
| | Dinkel Haferbrot | 5 |
| | Phönix Dinkelbrot | 5 |
| Zentrum-Metzg | Bresaola | 5 |
| | Römerbratwurst | 5 |
| | Rindersalami | 5 |

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

Tel: 061 204 66 25 / 079 682 22 86

Mail: 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