



Basel, 05. Oktober 2016

Bio-Gourmet-Knospe

## **Bioprodukte für die Sonderauszeichnung nominiert**

**Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bioprodukte, die höchsten geschmacklichen Anforderungen entsprechen, mit dem Zusatzlabel «Bio-Gourmet-Knospe» aus. Besonders herausragende Produkte erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. Am 10. November werden in Bern die Gewinner bekannt gegeben.**

Bio-Knospe-Produkte stehen nicht nur für Nachhaltigkeit, sie sind auch geschmackvoll und bieten höchsten Genuss. Um die Konsumenten auf diese besonderen 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 11. Prämierung findet in Partnerschaft mit der Vereinigung der besten Spitzenköche der Schweiz «Les Grandes Tables de Suisse (LGT)» statt.

Insgesamt wurden 69 Produkte eingereicht, dieses Jahr aus den Bereichen Milchprodukte und Feinbackwaren. Diese wurden im Juli 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 verkostet und bewertet. 24 Produkte wurden mit der Note 5 und vier Produkte mit der Höchstnote 6 bewertet.

Am 25. Oktober werden die Produkte mit der Höchstnote ein zweites Mal verkostet. Für Bio Suisse juriert Pierrot Ayer, Sternekoch und Präsident von «Les Grandes Tables de Suisse», die Sonderprämierung der Bio-Gourmet-Knospe. Der Jury gehören zudem Georges Wenger, Markus Gass und Edgard Bovier an. Wer von den Spitzenköchen erneut die Note 6 bekommt, erhält eine Sonderauszeichnung.

Die Gewinner werden am 10. November in Bern bekannt gegeben. Im Rahmen der Preisverleihung werden auch die übrigen mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichneten Produkte bekannt gegeben. Pierrot Ayer stellt aus ausgewählten Produkten mit der Bio-Gourmet-Knospe ein exklusives Stehdinner zusammen.

### **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)

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

### Cuchole au fil de Safran

---

**Herstellerinfo:** Der Cuchaule ist ein traditionelles Freiburger Brot im Stil einer süssen Brioche. Das spezielle daran sind die feinen Safranfäden, die in den Teig eingearbeitet werden.

Auf dem Erntedankfest im September in Bénichon ist der Cuchole nicht wegzudenken. Es geniessen ihn aber auch viele Liebhaber in und um Fribourg das ganze Jahr über als Znüni.



**Hersteller:** Die Boulangerie Saudan bereichert seit 10 Jahren die Friburger Kulinarik. Die 60 Mitarbeiter sorgen für ein abwechslungsreiches Sortiment, das alle drei Monate nahezu komplett wechselt. Aus dem grossen Tea-Room Bereich können Kunden zuschauen, wie die herrlichen Produkte hergestellt werden

Boulangerie Saudan,  
[www.boulangerie.saudan.ch](http://www.boulangerie.saudan.ch),  
1700 Fribourg

### Burgrain-Vanillequark

---

**Herstellerinfo:** Der Vanillequark ist der König unter den Quarksorten. Die frisch eingelieferte Vollmilch wird mit Sorgfalt und viel handwerklichem Können und Leidenschaft zu einem ehrlichen, schmackhaften Produkt in Bio-Qualität verarbeitet. Widerstand beim Verzehr ist zwecklos. Der Vanille-Quark besticht mit einer sämigen, cremigen Struktur, ist dezent gesüsst und verfeinert mit aromatischen, edlen Vanille-Samen. Der Vanillequark stillt den Hunger zum Frühstück, zum "Znüni" und nicht selten auch zum Dessert.



**Hersteller:** Die topmoderne Käserei (eröffnet 2013) befindet sich im Erdgeschoss der alten Scheune auf dem Areal von «Erlebnis Agrovision». Durch Panoramafenster können grosse und kleine Besucher die Käser bei der Arbeit beobachten oder einen Blick in den gut gefüllten Käsekeller werfen, in dem die Käseaibe reifen. Neben vielfältigen Käsespezialitäten entstehen in der Burgrain-Käserei auch viele andere Milchprodukte: aromatische Hofbutter, cremige Quarks, feine Joghurts in vielen Sorten und vieles mehr. Die Burgrain-Käserei verarbeitet ausschliesslich die Milch vom Vollweidebetrieb Burgrain und von einem benachbarten Bio-Betrieb mit Jersey-Kühen. Sie gelangt auf dem kürzesten Weg und täglich frisch in die Käserei.

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

---

## Vogelnestli

---

**Herstellerinfo:** Das Vogelnestli ist ein Klassiker in den schweizerischen Bäckereien. Die VEBO Bio-Bäckerei hat diesen Klassiker zu einem Premiumprodukt weiter entwickelt. Aus feinsten Zutaten, die perfekt harmonieren, entsteht so ein kleines Stück Glück, das ideal zu Kaffee, Tee oder genossen werden kann.



**Hersteller:** Seit der Gründung 1964 setzt sich die VEBO Genossenschaft für Menschen mit Behinderung ein. Sie ist dabei über die letzten 52 Jahre zu einem der grössten Arbeitgeber im Kanton gewachsen und beschäftigt heute rund 1'600 Mitarbeitende. Ca. 1200 davon werden durch die IV unterstützt. Am Standort in Oensingen eröffnete die VEBO 2006 ein neues Gebäude, in welchem als damals neuer Ausbildungsbereich, die Bio-Bäckerei beheimatet ist. Im Auftrag der IV werden hier Ausbildungen durchgeführt.

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

## Edel-Kornell Dragée

---

**Herstellerinfo:** Eine klassische Naschtradition aus Fruchtgelee, neu von unserer Manufaktur in Handwerkskunst mit einer auserlesenen Wildfrucht interpretiert.



**Hersteller:** Landgut Weitsicht ®. Gesunde Natur – Wert der Vielfalt. Konsumwelt mit Naturanschluss im Freiamt.

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](http://www.bio-suisse.ch)