

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

Die Preisverleihung findet am 10. November 2017 in Zürich im Rahmen des «Slow Food Market» statt. Dann werden auch die weiteren mit der Bio-Gourmet-Knospe ausgezeichneten Produkte bekannt gegeben.

### Hartschalenobst

#### **Cashew-Nüsse mit Bergkräutern**

[Rostal, herbes aromatiques Grand-St-Bernard](#), Martigny VS

**Herstellerinfo:** «Schaffen Sie Platz für Fantasie und neue Geschmackskombinationen. Die Schweizer Unternehmen Nobs und Grand-St-Bernard kombinieren ihr Wissen und offerieren Ihnen dieses Apéro-Glanzstück aus Nuss und aromatischen Kräutern.

Die Nüsse von Nobs muss man der Kulinarik-Welt nicht mehr vorstellen. Eine hundertjährige Tradition und Erfahrung haben die Firma zu einer Botschafterin Schweizer Traditionen gemacht. Alle Nüsse sind handverlesen.»



### Gärungssessig und -mischungen

#### **Essigmischung Randen**

[Traumgenuss GmbH](#), Sursee LU

**Herstellerinfo:** Ein herzhafter Powersaft aus der Erde. Die Rote Beete liefert eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen, welche sie zur wertvollen Powerknolle macht. Sie fördert die Vitalität und Leistungsfähigkeit im Alltag. In der Küche eingesetzt passt unsere Essenz bestens zu Salat oder Ziegenkäse – und sogar in Drinks schmeckt sie unwiderstehlich gut. Wir verarbeiten die biologischen Produkte in reiner Handarbeit nach alter und traditioneller Konservierungsmethode, ohne jegliche Zusatzstoffe.



## Essigmischung Ingwer

[Traumgenuss GmbH](#), Sursee LU

**Herstellerinfo:** Gesunde Schärfe aus der Wurzel. Diese Knolle fasziniert mit ihrer Vielseitigkeit und zeichnet sich durch den herben, jedoch erfrischenden Geschmack aus. Himmlisch in Sekt und Prosecco, als wärmendes Wintergetränk aber auch als Erfrischung in Mineralwasser mit Eiswürfeln. Selbst Chutneys, Desserts und Pralinen können dieser Essigverführung nicht widerstehen.

Wir verarbeiten die biologischen Produkte in reiner Handarbeit nach alter und traditioneller Konservierungsmethode, ohne jegliche Zusatzstoffe.



## Estragon-Weissweinessig

[Gugger-Guillod SA](#), Nant/Sugiez FR

**Herstellerinfo:** Der Estragon-Weissweinessig stellt eine aromatische Alternative zu herkömmlichem Weissweinessig dar. Unsere authentische und traditionelle Rezeptur und die Mazeration von ausgewählten Knospe-Estragonästen verleihen dem Essig seinen Duft und sein intensives Aroma.

Durch sein fruchtig-blumiges Aroma und die ausgewogene Harmonie von süß und sauer eignet sich der Essig bestens für die Herstellung von Salatsaucen. Auch für die Zubereitung von Saucen wie Béarnaise und Beurre-blanc, aber auch für Gerichte wie Omeletten, Taboulé oder Estragon-Poulet. Den Grillmarinaden verleiht der Essig eine einzigartig frische Note.



## Teigwaren

### Tagliadinas aus Münstertaler Sommerweizen

[Genossenschaft Gran Alpin](#), Tiefencastel GR

**Herstellerinfo:** Das Münstertal eignet sich gut für den Anbau von Sommerweizen. Mit viel Sonne reift das Getreide und kann je nach Witterung etwa Mitte August gedroschen werden. Vermahlen wird der Weizen dann im Bergell in der Mühle Scartazzini. Hier werden auch die Teigwaren „Tagliadinas“ für Gran Alpin produziert. Die Nudelnester werden von Hand geformt und abgepackt. Dank des langsamen Trocknungsvorganges bei niedrigen Temperaturen bleiben die Inhaltsstoffe erhalten.



## Roggennudeln

[Genossenschaft Gran Alpin](#), Tiefencastel GR

**Herstellerinfo:** In den Bergzonen von Graubünden wird der Roggen für Gran Alpin angebaut. In der Bergzone I ist der Anbau einer modernen Bio-Sorte möglich. In den höheren Lagen gedeiht hingegen nur die alte Roggensorte Cadi. In der Mühle Scartazzini im Bergell wird der Roggen vermahlen und zu den feinen Roggennudeln für Gran Alpin verarbeitet. Die feinen Spiralen werden schonend getrocknet und bleiben deshalb beim Kochen formstabil und kleben nicht zusammen. Der einzigartige Roggengeschmack macht diese Teigwaren zu einem besonderen Leckerbissen für Nudel-Liebhaber.



## BIO Radiatori Peperoncini

[Stiftung Töpferhaus](#), Aarau AG

**Herstellerinfo:** «Wir finden, dass gute Pasta nicht nur gut schmecken und gut aussehen muss – wir sind der Überzeugung, dass zum puren Genuss auch ein gutes Gewissen gehört. Pasta Mia wird in einem regionalen Unternehmen mit sozialem Auftrag produziert. Kreativ und dennoch klassisch verarbeiten wir nur auserlesene Zutaten höchster Qualität zu Pasta Mia. Geniessen Sie die BIO Radiatori Peperoncini aus einer Mischung mit scharfem Paprika, Cayennepfeffer und Chili. Pasta Mia ist keine Beilage – sie ist Hauptsache!»



## Müllereiprodukte

### Haferflöckli aus Münstertaler Hafer

[Genossenschaft Gran Alpin](#), Tiefencastel GR

**Herstellerinfo:** Im Münstertal wird der Nackthafer angebaut. Unter der Bergsonne reift der Hafer, bis er Ende August endlich gedroschen werden kann. Immer mit dem Risiko, dass ein früher Schneefall die Ernte erschwert oder gar verhindert. Der Hafer wird gereinigt und in Tiefencastel GR rein mechanisch gequetscht, abgepackt und frisch in den Verkauf gebracht.



## Fruchtsaft und -gemische

### Aroniabeerensaft

[Landi Hüttwilen und Umgebung](#), Hüttwilen TG

**Herstellerinfo:** Erfrischend und süsslich herb, so schmeckt der Aronia-Direktsaft von «heimisch». Hergestellt wird er aus sonnengereiften Schweizer Bio-Aroniabeeren. Er ist frei von jeglichen Zusatzstoffen, Wasserzusätzen und Konzentraten. Der reine Saft eignet sich vorzüglich für den puren Genuss oder in Kombination mit Fruchtsäften und Wasser. Die Marke «heimisch» der Landi Hüttwilen steht für Nachhaltigkeit, Schweizer Rohstoffe und Innovation.



## Schokoladen, Kakao und andere Kakaoerzeugnisse

**TUK Noir 70% Ec K/B, FT 100g fla**

**TUK Noir 60% Ec Nibs K/B, FT 100g fla**

[Chocolats Halba, Division der Coop](#), Pratteln BL

**Herstellerinfo:** In Ecuador wird der heimische Edelkakao Nacional Arriba immer mehr von robusteren Sorten aus Monokulturen verdrängt. Chocolats Halba und Coop lancierten deshalb 2016 das Projekt «FINCA», um den Arriba-Anbau in dynamischer Agroforstwirtschaft zu fördern. Dabei bewirtschaften die Bäuerinnen und Bauern ihr Land nicht nur mit Edelkakao, sondern auch mit Fruchtbäumen, Büschen bis hin zu Edelhölzern. Das Resultat: weniger Schädlinge, bessere Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität, höhere Kakaoqualität, bessere Produktivität und höhere Erträge.

Aus den hochwertigen Ecuador-Bohnen kreierte Chocolats Halba zwei exklusive «Naturaplan»-Schokoladen mit Kakao-Anteilen von sechzig bzw. siebzig Prozent. Sie erfüllen sowohl die Bio Suisse Richtlinien als auch die «Fairtrade»-Standards von Max Havelaar. Die beiden «Naturaplan»-Tafeln zeichnen sich durch eine harmonische Balance zwischen edler Säure und reichem Schokoladengeschmack aus. Für ein vielschichtiges Geschmackserlebnis sorgt die Kombination fruchtiger Komponenten von getrockneten Himbeeren und Brombeeren mit würzigen Noten von Vanille, Karamell und Kaffee.



## **Schokoladentafel, schwarz, 64 Prozent**

[Boulangerie Saudan](#), Freiburg FR

**Herstellerinfo:** Die Schokoladentafel, schwarz, 64 Prozent mit Kakao aus der Dominikanischen Republik und Zuckerkristallen wird auf traditionelle Weise mit Hilfe einer «Old-Fashion-Conche» hergestellt. Nach 110 Stunden in der Conche wird die Schokolade mit Zuckerkristallen gemischt und direkt in der Boulangerie Saudan verkauft.

Durch die spezielle Herstellungsmethode schmelzen die Zuckerkristalle später und die Schokolade verfügt über ein intensives Kakao-Aroma. Das «rohe» Aroma und die knackige Note differenzieren die Schokolade im Vergleich zu anderen Praliné-Spezialitäten.



## **Chocolat Passionsfrucht-Himbeere (Coffret passion framboise)**

[MR Chocolat Michaël Randin](#), Montcherand VD

**Herstellerinfo:** «Eine Schokolade-Überraschung auf den ersten Bissen. Sofort gegessen, entdecken Sie das fließende Herz aus Karamell, Passionsfrucht, Himbeere und gesalzener Butter. Eine Prise Salz verbindet Obst und Schokolade. Eine meiner Lieblingsschokoladen!»



## **Chocolat mit dunklem Bier (Coffret bière)**

[MR Chocolat Michaël Randin](#), Montcherand VD

**Herstellerinfo:** Diese Schokolade geht auf ein Treffen mit Brauer Adrien Marin der Brasserie la Concorde in Vallorbe VD zurück. Die Schokolade wurde mit der Idee hergestellt, Bier und Schokolade perfekt aufeinander abzustimmen. Die Schokolade verfügt über einen starken Charakter mit Noten von Röstkaffee und intensivem Karamell, eine echte Spezialität!



## **Eclats Elvesia Dom. Rep. 74 Prozent, Kornblumen und Monarden**

[MR Chocolat Michaël Randin](#), Montcherand VD

**Herstellerinfo:** «Ich wählte eine sortenreine 74-Prozent-Schokolade sowie ein geschickt dosiertes ätherisches Lavendel-Öl. Diese Schokolade wird mit Kornblumen und Monarden vom Pflanzenspezialisten Erwin Grünenfelder aus Vaulion VD dekoriert.»





## **Eclats Elvesia Dom. Rep. 74 Prozent, Zitronenthymian**

[MR Chocolat Michaël Randin](#), Montcherand VD

**Herstellerinfo:** Diese sortenreine 74-Prozent-Schokolade aus der Dominikanischen Republik hat den Charakter, um mit Finesse ätherisches Zitronenöl zu begleiten. Das frische Öl wirkt intensiv im Gaumen, während der Zitronenthymian für einen wunderbaren Abgang sorgt.



## **Gewürze, Gewürzzubereitungen, Speisesalz mit Zusätzen, Würze, Streuwürze und Würzmischung**

### **Chimichurri**

[Biberevents](#), Solothurn SO

**Herstellerinfo:** Die Zutaten für die argentinische Kräutersauce Chimichurri wurden mit Sorgfalt ausgesucht und von Hand verarbeitet. Sie ist leicht pikant und passt hervorragend zu Fleisch, Käse, Pasta, Gemüse, Antipasti oder kann einfach mit Brot genossen werden. Die Zutaten, darunter Petersilie, Oregano, Knoblauch, Weissweinessig und Cayenne-Pfeffer, sind alles Schweizer Knospen-Produkte.



### **Senf**

#### **Bio-Senf Aprikose pikant**

[Bio-Senf Zofingen](#), Zofingen AG

**Herstellerinfo:** «Der Bio-Senf Aprikose pikant wird zum zweiten Mal hintereinander mit der Bio-Gourmet-Knospe gedelt. Seit zwanzig Jahren verfeinere ich diesen Senf – das Resultat gibt mir Recht. Der Herstellungsprozess beginnt mit der Aprikosenernte. Ich trockne meine Walliser Bio-Aprikosen selber. Nach sorgfältig ausgewählter Rezeptur wird die kalt angerührte Senfmasse schonend in der Senfmühle gemahlen und anschliessend in die Gläser abgefüllt. Der Bio-Senf Aprikose pikant passt zu Käse, Fleisch, Würsten oder Salatsaucen und ist vegan.»



## Speiseöl, Speisefett und Grieben

### Sonnenblumenöl kaltgepresst

[Oleificio Sabo](#), Lugano TI

**Herstellerinfo:** Unser kaltgepresstes Naturaplan-Sonnenblumenöl wird ohne Zufuhr von Wärme schonend kalt gepresst und enthält damit eine Vielzahl an wertvollen Stoffen. Unser schonend kalt gepresstes Sonnenblumenöl schmeckt angenehm nach Sonnenblumenkernen und ist, verwendet in Salatsaucen oder über gegartes Gemüse gegossen, ein kulinarischer Hochgenuss. Es enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure) und ist reich an natürlichem Vitamin E.



## Trockenfrüchte

### Frucht-Snack Apfel-Himbeere

[Biohof Oberzinggen](#), Hellbühl LU

**Herstellerinfo:** Der Frucht-Snack Apfel-Himbeere ist ein nachhaltiger und gesunder Bio-Snack aus der Zentralschweiz und basiert auf der Grundlage, Food Waste zu vermeiden. In diesem Frucht-Snack vereinen sich unförmige Bio-Hochstamm-Äpfel mit Bio-Himbeeren, welche der gesellschaftlichen Norm nicht entsprechen. Frucht-Snack Apfel-Himbeere ist ein schonend gedörertes Fruchtmus, das im Geschmack angenehm säuerlich ist. Der Frucht-Snack Apfel-Himbeere vereint soziale, gesellschaftliche und ökologische Werte.



### Frucht-Scheibe-Erdbeere

[Biohof Oberzinggen](#), Hellbühl LU

**Herstellerinfo:** Der Genuss der Frucht-Scheibe-Erdbeere ist ein wahres Erdbeer-Erlebnis. Die Erdbeeren aus eigenem Anbau werden in Handarbeit gepflückt, sorgfältig verlesen, in Scheiben geschnitten und auf Dörrblechen schonend bei maximal 42 Grad Celsius gedörrt. Nur so kann sich das intensive und einzigartige Walderdbeer-Aroma beim Verzehr zu hundert Prozent entfalten. Frucht-Scheibe-Erdbeere ist vielseitig: Sei es als natürlicher Snack zum Rohverzehr oder im Müsli. Frucht-Scheibe-Erdbeere ist bio, vegan, glutenfrei.



Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen von über 6'140 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetrieben. Zudem stehen über 885 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)

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen  
Association suisse des organisations d'agriculture biologique  
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica  
Uniuin 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@biosuisse.ch](mailto:bio@biosuisse.ch)