



Basel, 21. September 2011

Bio Suisse an der Gourmesse in Zürich

Die Knospe für den wahren Genuss

Seit 30 Jahren steht die Knospe, das Markenzeichen von Bio Suisse, für Verlässlichkeit und Qualität, für Genuss und schonend produzierte Lebensmittel mit authentischem Geschmack. Für diese Werte engagiert sich auch die Gourmesse. Vom 7. bis 10. Oktober feiert Bio Suisse Premiere an der Publikumsmesse im Kongresshaus Zürich und zeigt, was der Schweizer Biolandbau Feines auf unsere Teller bringt.

Bio-Rüebli ist nicht gleich Rüebli! Viele Menschen haben das erkannt. Biologisch hergestellte Produkte sind gefragter denn je. Sie entsprechen dem Bedürfnis vieler nach ursprünglicher Natur und Unverfälschtem. Denn die Frage ist heute zentral, ob Natur und Landschaft langfristig auch für künftige Generationen erhalten und dabei im eigenen Land Nahrung produziert werden soll, die durch Frische und echten Geschmack überzeugen kann.

Die Gourmesse steht im Dienste einer ethischen und handwerklichen Küche und ist Plattform für kleine Produzenten mit hand- und hausgemachten Produkten. Grund genug für Bio Suisse, bei dieser Gelegenheit Kostproben aus der Produktpalette der Knospe zu präsentieren. 14 Knospe-Vertreterinnen und -Vertreter aus der Schweiz bieten ihre Spezialitäten an, die Qualitätsansprüchen genügen, welche weltweit ihresgleichen suchen.

Urgeschmäcker aus Schweizer Bio-Küche

Der eigentliche Bio-Tag wartet am Samstag, 8. Oktober mit einem besonderen Menü auf: Während die kleineren Gäste im Genusslabor mit Bio experimentieren dürfen, stellen Spitzenkoch Freddy Christandl und Foodscout Dominik Flammer am Birnen-Seminar wiederentdeckte alte Birnensorten vor. Wie und warum Bio schmeckt, das erklärt Biobauer Martin Ott, Mitbegründer der Stiftung Fintan in Rheinau. Hansjörg Schneebeili, ebenfalls Biobauer und Präsident der Biofarm Genossenschaft, zeigt, wie alte Kulturen wie Lein oder Senf in der Schweiz mit viel Leidenschaft wiederbelebt werden. Und wie bitte fasst man die sensorischen Merkmale einer Karotte in Worte? Patrick Zbinden, Sensoriker und Kulinarikexperte vermittelt bei einer Degustation die wichtigsten Begriffe. Bio-Rüebli ist eben nicht gleich Rüebli!

Weitere Auskünfte:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit, Tel. 061 385 96 25, E-Mail: sabine.lubow@bio-suisse.ch,

Vertreterinnen und Vertreter von Bio Suisse an der Gourmesse:

ArboVitis, Frick AG, Azienda agricola biologica Al Canton, Le Prese GR, Biofarm Gennossenschaft, Kleindietwil BE, Bio-Hof LaSorts, Filisur GR (nur Sonntag), Bio-Hof Schössli, Dierikon LU, Biohof Mausacker, Steinbrunn TG, Demeter-Weingut Häfliger, Oberhof AG, Gennossenschaft Tofurei Engel, Zwillikon ZH, Sennerei Bachtel, Wernetshausen ZH, Ni&Ro Weingut, Wil AG, Metzgerei Berchtold, Rotkreuz ZG, Napfkräuter GmbH, Hergiswil b. Willisau LU, Pico Bio AG, Dietikon ZH, Regio Fair Zentralschweiz, Zell LU. Wo?: Kongresshaus Zürich, Gartensaal.

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 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.

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associazionsvizra da lasorganisaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 · CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 · Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch