



Basel, 18. Juni 2010

Medienmitteilung

Qualitätsprämierung von Milchprodukten und Backwaren am Bio Marché

Die Feinsten aus der Palette der Bio-Knospe

Zum fünften Mal zeichnete Bio Suisse am Bio Marché von Zofingen hervorragende Knospe-Produkte aus. Von 123 eingereichten Spezialitäten der Kategorie „Milchprodukte und Kleinbackwaren“ erhielten 42 eine Prämierung. Diese dürfen nun die Gourmet-Knospe tragen. Mit der Sonderauszeichnung wurden zwei Produkte belohnt: Das Büffelmilchjoghurt Nature der Chäs-Hütte Meierskappel/LU und die Panetone Artigianale der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil/BE. Alle Produkte können vom 18. bis 20. Juni am gemeinsamen Stand von Bio Suisse und Demeter degustiert werden.

Knospe-Produkte stehen für höchste Bioqualität. Der Bio Marché in Zofingen ist als Treffpunkt von Kennern etabliert. Grund genug für Bio Suisse, bereits zum fünften Mal in diesem Rahmen eine Qualitätsprämierung durchzuführen. „Unser Ziel sind genussvolle Produkte, deshalb ist diese Auszeichnung eine Motivation, im Bereich des sensorischen Geschmacks höchste Qualität anzustreben“, sagt Bio Suisse-Präsidentin Regina Fuhrer. Am Wettbewerb nehmen jeweils sowohl Produzenten als auch Verarbeiter von Bioprodukten teil. Dies ermöglicht insbesondere auch Knospe-Bauern und kleinen Verarbeitern, ihre hervorragenden Produkte einem breiteren Publikum bekannt zu machen.

Eine unabhängige Fachjury degustierte und bewertete Biospezialitäten aus Milchprodukten wie Frischkäse, Joghurt, Glacé sowie Kuchen, Biscuits und weitere Kleinbackwaren. Gekostet wurden insgesamt 123 Produkte. 42 erhielten eine Prämierung, zwei darunter eine Sonderauszeichnung. Die Prüfung der Produkte erfolgte nach den vier Kriterien: Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. Jedes dieser Kriterien erhielt maximal fünf Bewertungspunkte. Das bestmögliche Ergebnis sind somit 20 Punkte. Alle prämierten Produkte erhalten eine Urkunde und sind auf den Internetseiten Bio Suisse www.bio-suisse.ch und Demeter www.demeter.ch veröffentlicht.

Die prämierten Hersteller, ihre Produkte und der Jury-Kommentar

- VEBO Genossenschaft, Oensingen/SO: Vogelnestli
Kommentar auszug Jury: „Typisches Aussehen, gute Makaronen-Aromen.“
- VEBO Genossenschaft, Oensingen/SO: Orangenquarktorte
Kommentar auszug Jury: „Hübsche Dekoration, in der Nase intensive Orange; am Gaumen nicht zu süß.“
- Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil/BE: Panetone Albicocca Cioccolato
Kommentar auszug Jury: „Schöne Form/Farbe; Teig und Kruste sind perfekt, nicht zu süß.“
- **Sonderauszeichnung:** Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil/BE: Panetone Artigianale
Kommentar auszug Jury: „Schöne Form, luftige Textur, saftig, hefig, gute Kruste, sehr schönes Produkt!“



- Holzofenbäckerei Hindelbank/BE: Sablé
Kommentarauszug Jury: „Salzig/süss ist ausgewogen.“
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen/AG: Kokosmakrönli
Kommentarauszug Jury: „Nase schönes Kokos, intensiv; Gaumen süss.“
- Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen/BE: Vollkornbiscuit Hafer Kokos
Kommentarauszug Jury: „Getreidenoten frisch, knusprig; schöne Harmonie.“
- Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen/BE : Vollkornbiscuit Choco Orange
Kommentarauszug Jury: „Nase Schoggi und Orange; komplexe Aromen-Vielfalt.“
- Emmi Frischprodukte AG, Emmen/LU: Joghurt Mango-Passionsfrucht
Kommentarauszug Jury: „Cremig, gute Konsistenz; schöne Farbe; fruchtig-exotisch gut.“
- Emmi Frischprodukt AG, Emmen/LU: Joghurt Orange-Ananas-Sanddorn
Kommentarauszug Jury: „Schöne Farbe und Konsistenz; Nase fruchtig.“
- Milchhof Liechtenstein AG, SCHAAN/FL : Joghurt Vanille
Kommentarauszug Jury: „Cremig glänzend; sehr gute Konsistenz; dicht cremig am Gaumen.“
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil/AG: Schafnidelchäsi
Kommentarauszug Jury: Cremige Textur; Champignon und Haselnuss an der Nase.“
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil/AG: Schafmilchjoghurt Mango
Kommentarauszug Jury: Textur sehr gut cremig; süsses Mundgefühl.“
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil/AG: Schafmilchjoghurt Vanille
Kommentarauszug Jury: „Gute Vanille-Note.“
- Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil/AG: Schafmilchjoghurt Limette
Kommentarauszug Jury: „Schöne frische Frucht; Textur fest cremig; lange Nachhaltigkeit.“
- Nutrifrais SA, Genf/GE: Yoghourt brassé au Bifidus à la Myrtille
Kommentarauszug Jury: « Sehr schönes Aussehen; Fruchtanteil intensiv dunkel; frischer Geruch.»
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach/LU : Vollmilchquark
Kommentarauszug Jury: „Frisch, cremig, gut.“
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach/LU: Rahmquark
Kommentarauszug Jury: „Nase intensiv Rahm; Gaumen cremig, vollmundig, luftig.“
- MBB Trutiger Chäsi, Sempach/LU: Magermilchquark
Kommentarauszug Jury: „Frisch, sehr appetitlich; gute Farbe, gute Konsistenz.“
- Biomilk AG, Münsingen/BE: Joghurt Nature
Kommentarauszug Jury: „Reiner Geruch; feine Säure; cremig, frisch.“
- Biomilk AG, Münsingen/BE: Schafmilchjoghurt Sanddorn
Kommentarauszug Jury: „Geschmack intensiv, fruchtige ausgewogene Säure im Abgang; schöne Konsistenz.“
- Biomilk AG, Münsingen/BE: Crème au Chocolat
Kommentarauszug Jury: „Sehr schöne Choco-Töne; feine Aromatik; elegantes Produkt.“
- Chäs-Hütte Meierskappel/LU: Büffelmozzarella
Kommentarauszug Jury: „Schöne Kneiform; würzig, harmonisch; ausgezeichnetes Produkt.“
- **Sonderauszeichnung:** Chäs-Hütte Meierskappel/LU, : Büffelmilchjoghurt Nature
Kommentarauszug Jury: „Gute Textur; cremig, typisch frisch; deutliche Säure im Abgang; sehr gut!“
- Chäs-Hütte Meierskappel/LU: Büffelmilchjoghurt Vanille
Kommentarauszug Jury: Schöne Aromatik; feste Struktur; schöne Vanille-Note; lange Nachhaltigkeit.“
- Chäs-Hütte Meierskappel/LU: Büffelmilchjoghurt Mocca
Kommentarauszug Jury: „Harmonische Aromen; wunderbare Textur; sehr gute Süsse/Säure.“
- Chäs-Hütte Meierskappel/LU: Büffelmilchjoghurt Aprikose
Kommentarauszug Jury: „Perfekt in Glanz, Farbe und Musterung; gute Textur; im Gaumen rahmig.“
- Chäs-Hütte Meierskappel/LU: Büffelmilchjoghurt Heidelberg



- Kommentarauszug Jury: „Schöne glänzende Oberfläche; cremige Textur; Abgang ‚heidelbeerig‘.“
• ARCO Glace, Münsingen/BE: Mago-Carambola-Sorbet
Kommentarauszug Jury: „Nase definierte Frucht Mango; Gaumen intensiv Mango; schön feste Konsistenz.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Süsrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm
Kommentarauszug Jury: Schöne Prägung; typisch süssliche Note am Gaumen; feine, elegante Konsistenz.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Vollrahm 35% pasteurisiert
Kommentarauszug Jury: „Nase milchig; Rahm dezent; Gaumen neutral, leicht mild.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Joghurt Nature
Kommentarauszug Jury: „Cremig, gute Konsistenz; schöner Glanz; mild elegant am Gaumen.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Quark Mocca
Kommentarauszug Jury: „Aussehen gut; Nase Mocca dezent; Gaumen gute Konsistenz, intensiv Mocca.“
- Käse Noflen AG, : Quark Aprikosen
Kommentarauszug Jury: „Voll reife Aprikosen, Textur voll cremig, recht aromatisch.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Panna Cotta Nature
Kommentarauszug Jury: „Nase rahmig, Gemüsenoten; Gaumen cremig, fein, dezente Süsse.“
- Käse Noflen AG, Noflen/BE: Panna Cotta Mocca
Kommentarauszug Jury: „Perfekte Form und Farbgebung; kräftig würzige Mocca, sehr gut in Kombination mit Panna Cotta.“
- Gelateria Luna Llena, Bern/BE: Rahmglace Mokka
Kommentarauszug Jury: „Feine Mocca-Aromatik; sehr gute cremige Struktur; angenehme Süsse.“
- Gelateria Luna Llena, Bern/BE : Sorbet Mango
Kommentarauszug Jury: „Nase intensiv Mango, harzig-würzig, frisch; Gaumen breit, süss.“
- Biohof Hobiell-Kehrsiten, Kehrsiten/NW: Quark
Kommentarauszug Jury: „Feste cremige Konsistenz; frisch-sähmig am Gaumen; gute Säure.“
- Schlatthof, Wolfwil/SO: Quark Nature
Kommentarauszug Jury: „Homogen, glänzend im Aussehen; an der Nase frisch, Gemüsenoten; am Gaumen mild, frisch; schöne Konsistenz; leicht im Abgang.“
- Schlatthof, Wofwil/SO: Joghurt Nature
Kommentarauszug Jury: „Cremig, gute Konsistenz; gute Säure; harmonisches Produkt.“
- Schlatthof, Wolfwil/SO: Drinkjoghurt Mocca
Kommentarauszug Jury: „Schöne Optik; gut erkennbar in der Nase; am Gaumen mit der Süsse schön eingebunden; harmonisch.“

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

Zusätzliche Informationen finden Sie auf der Internetseite: www.bio-suisse.ch

Weitere Auskünfte:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse, 061 385 96 25, sabine.lubow@bio-suisse.ch