



Zürich, 25. Mai 2012

Medienmitteilung

Bio Suisse zeichnet neue Qualitätsprodukte aus

Bei Bio Suisse spriessen im Frühling besondere Knospen. Zum 7. Mal hat die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen qualitativ herausragende Produkte ihrer Marke Knospe ausgezeichnet. Die Gewinner des Qualitätswettbewerbs nahmen an der Prämierungsfeier im Restaurant Not Guilty in Zürich unter dem Applaus der Fachwelt aus Verarbeitung und Gastronomie ihre Urkunden entgegen. 18 von 80 eingereichten Produkten erhielten das begehrte Zusatzlabel „Gourmet-Knospe“.

Produkte der Marke Knospe bringen laut Markenversprechen von Bio Suisse nicht nur „den Geschmack zurück“, sie genügen auch einem Produktionsstandard, der weltweit zu den anspruchsvollsten gehört. Dies gilt nicht nur für die Rohstoffe, sondern ebenso für eine möglichst schonende Verarbeitung mit Verzicht auf unnötige Zusatz- und Färbstoffe. Dass Knospe-Verarbeitende neben der rigorosen Einhaltung der strengen Auflagen auch innovativ sind, beweist die diesjährige Auslese erneut. 18 von 80 Produkten haben die besonders hohen Qualitätskriterien einer Gourmet-Knospe erfüllt. Zwei davon erhielten für ihre Exzellenz zudem einen Sonderpreis: der Dinkelzopf des Hofladens Gräslikon aus Gräslikon ZH und der Honigschinken der Zentrum-Metzg aus Windisch AG.

Eine unabhängige Fachjury hatte im Vorfeld die zum Wettbewerb eingereichten Biospezialitäten aus den Kategorien Brot, Fleisch und Fisch bewertet. Die Prüfungen erfolgten nach den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. Zur Preisverleihung im modernen Biorestaurant Not Guilty in Zürich Oerlikon nahmen Persönlichkeiten aus der Welt von Verarbeitung und Gastronomie teil. Darunter befand sich auch der deutsche Gast Stefan Roggenkamp. "Ob Uhren, Bankdienstleistungen oder hochwertige Lebensmittel, seit jeher ist die Schweiz für qualitativ hochwertige Produkte bekannt. Ich freue mich, dass Bio Suisse eine Plattform geschaffen hat, mit der auch Schweizer Bioprodukte von bester Qualität auf ein Treppchen gehoben werden", so der ehemalige Investmentbanker, heute erfolgreicher Produzent von Premium-Biolebensmitteln.

Alle neuen Gourmet-Knospe-Produkte werden am grössten Biomarkt der Schweiz zum ersten Mal einem breiten Publikum angeboten. Rendezvous am Stand von Bio Suisse und Demeter, am Bio Marché in Zofingen, vom 22. bis 24. Juni 2012.

- Gewinnerliste mit Jury-Kommentaren (Folgeseiten)
- Bilder zum Download: www.bio-suisse.ch

Medienkontakt:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit, 061 385 96 25, sabine.lubow@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 5'600 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 800 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.

Prämierte Hersteller, ihre Produkte und die Jury-Kommentare

Brote

SONDERPREIS: Hofladen Gräslikon, Gräslikon ZH: **Dinkelzopf**

Jury-Kommentar: gleichmässige, etwas dunkle Bräunung, ansprechend handgemachte Form, typisch buttrig, leicht süsslich, sehr harmonisiert und ausgewogen, kompakt und trotzdem luftig, schön feucht.

Hofladen Gräslikon, Gräslikon ZH: **Olivenbrot**

Jury-Kommentar: gelungenes Brot; typischer Geschmack von schwarzen Oliven, interessante Mischung, leicht bitter, etwas trocken.

Meier-Beck, Sta. Maria Val Müstair GR, www.meierbeck.ch: **Ballenbergbrot**

Jury-Kommentar: fast perfektes Brot; Aromatik gut (Leinsamen), Krume und Kruste sehr harmonisch.

Eigenbrötler Backwerke, Wauwil LU, www.eigenbroetler.info: **Kartoffel-Dinkel-Brot**

Jury-Kommentar: ungleichmässige Bräunung, originelle Mischung mit sichtbaren Kartoffelstücken, intensiv Dinkel, leicht Kartoffel, luftig weiche Struktur, sehr feucht und ausgewogen, harmonischer Geschmack, handgemacht.

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO, www.vebo.ch: **Phönixbrot Dinkel**

Jury-Kommentar: Geschmack ausgewogen und neutral, dezenter Geruch, etwas zu wenig knusprig, Textur sehr gut.

Fleisch

SONDERPREIS: Zentrum-Metzg, Windisch AG, www.zentrummetzg.ch: **Honigschinken**

Jury-Kommentar: fein, sehr saftig und zart, sehr schöne natürliche Farbe, Honig kommt im Gaumen gut zum Ausdruck, Geruch dürfte etwas stärker sein, ein hervorragendes Produkt.

Metzgerei Mark, Lunden GR, www.metzgerei-mark.ch: **Bünderfleisch**

Jury-Kommentar: schöne rote Farbe, gleichmässig getrocknet, intensiver, animalischer Geschmack, sehr viel Kräuter, leicht überwürzt, salzig und faserig, guter Grundgeschmack, ausgewogen.

Schärer + Julmy, Schwarzenburg BE, www.schaerergmbh.ch: **Knoblauchwurst**

Jury-Kommentar: leicht angelauten, weissliche-grünliche Verfärbung, im Schnitt angenehm rötliche Farbe, angenehm frischer Knoblauchgeruch und -aromatik, leicht pfeffrig.

Metzgerei Buffoni, Illnau ZH, www.buffoni-metzgerei.ch: **Schweinsbratwurst**

Jury-Kommentar: recht schweiniger Geruch; Gewürzmischung nicht für alle Prüfer ideal, dennoch ein schönes Produkt.

Metzgerei Buffoni, Illnau ZH, www.buffoni-metzgerei.ch: **Kalbsbratwurst**

Jury-Kommentar: schönes Aussehen, harmonisch und ausgewogen, guter Biss, gute Dichte, würzig an der Nase.

Metzgerei Buffoni, Illnau ZH, www.buffoni-metzgerei.ch: **Mostbröckli**

Jury-Kommentar: Geruch leicht säuerlich; sehr gut und im Biss gerade richtig, schönes Aussehen.

Bell Schweiz AG, Basel BS, www.bell.ch: **Bacon**

Jury-Kommentar: sehr interessanter Geschmack, speziell gutes Aroma, wunderbares Produkt.

Bell Schweiz AG, Basel BS, www.bell.ch: **Hinterschinken Rustico**

Jury-Kommentar: gutes, ausgewogenes Produkt, typisch im Aussehen, etwas wenig Geruch, Geschmack und Textur sehr gut.

Bell Schweiz AG, Basel BS, www.bell.ch: **Wienerli**

Jury-Kommentar: schönes Produkt, gutes Aussehen, dürfte etwas würziger oder schärfer sein, fein im Geschmack.

Hofmetzgerei Wilhelm von Hansjörg Wilhelm, Davos Monstein GR: **Mostbröckli**

Jury-Kommentar: sehr schön und gleichmässig, wunderschöne Farbe, Nase typisch, sehr ausgewogener Geschmack - könnte etwas intensiver sein; angenehme Säure, zart, grandiose Fleischqualität.

Hofmetzgerei Wilhelm von Hansjörg Wilhelm, Davos Monstein GR: **Bindenfleisch**

Jury-Kommentar: sehr schön gleichmässig, pergamentartig, fein; sehr aromatisches Raucharoma, Kräuternote; sehr zarte Textur, angenehm pikant, sehr gute Fleischqualität.

Zentrum-Metzg, Windisch AG, www.zentrummetzg.ch: **Quicknussschinkli**

Jury-Kommentar: sehr zart und saftig, feiner Geschmack, gutes Aroma, ausgewogen im Gaumen.

Fisch

Bioforellenzucht Flückiger, Uerkheim AG: **Forellentranché heiss geräuchert**

Jury-Kommentar: schöne Bestreung mit Gewürzen, Glanz wirkt eventuell leicht künstlich, Raucharoma gut, gut gewürzt, Geschmack und Textur sehr gut.

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

Weiterführende Informationen zur Verarbeitung:

<http://www.bio-suisse.ch/de/verarbeitungsgrundstze.php>