

Folgende Produkte sind für die Bio Gourmet Knospe-Sonderauszeichnung 2018 nominiert

Die Preisverleihung findet am 16. November 2018 in Zürich im Rahmen des «Slow Food Market» statt. Dann werden auch die weiteren mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichneten Produkte bekannt gegeben.

Brot

Butterzopf

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU

Herstellerinfo: Weizen und Dinkel vom Biohof Bachhalde und in der Mühle vom Nachbardorf frisch vermahlen, der Bio-Käsereibutter und die frische Rohmilch geben diesem Zopf einen herausragenden Geschmack. Mit dem Vorteig werden alle Zutaten frisch und schonend zu einem plastischen homogenen Teig geknetet. Mit einer zwölf Stunden langen Stückgare entfalten sich alle Aromen bestens, und das Ergebnis ist ein Zopf mit einer sehr guten Frischhaltung, gutem Geschmack sowie einer feinen Porung. Dieser Zopf liegt nicht auf und ist aus besten Zutaten hergestellt.



Mehrkornbrot

[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

Herstellerinfo: Die Coop Hausbäckereien stellen ihre Brote in den Verkaufsstellen nach alter Bäckertradition mit viel Liebe zum Detail her. Der Bäcker weiss: Der Teig braucht Ruhe und Zeit bei seiner Entwicklung und der Entfaltung der Aromen. Das beginnt bereits beim Quellstück (Wasseraufnahme der Körner während 15 Stunden), sowie beim Vorteig, der mindestens 16 Stunden ruht, und geht weiter über den Gärprozess des Teiges. Das bei Coop erhältliche Naturaplan-Mehrkornbrot zeichnet sich aus durch das aromatische Getreide, Schrote aus Roggen, Gerste und Dinkel, und verschiedener Ölsaaten aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam. Mit viel Fingerspitzengefühl wird die Dekormischung aufgebracht und der Schnitt für eine schöne Rissbildung vorgenommen.



Verarbeitete Fleischprodukte

Alpechäs-Wurst

[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG

Herstellerinfo: Chüschtiger Käse aus den Zuger Voralpen vermischen wir mit dem handverlesenen, durchwachsenen Fleisch unserer Weideschweine, wenig Rindfleisch, Salz und Gewürzen zu einem groben Brät. Mit Metzgerkunst abgefüllt in Schweinsdärme und im Buchenrauch goldgelb geräucht, wird diese feine Wurst anschliessend gekocht und abgekühlt. Kalt, aus dem heissen Wasser oder vorsichtig gebraten auf dem Holzkohलगrill ist unsere Wurst ein wahrer Leckerbissen.



Salsiccia mit Fenchel

[Hof Maiengrün](#), Hägglingen AG

Herstellerinfo: Aus dem kräftigen, urwüchsigen Fleisch unserer Weideschweine stellen wir diese wunderbare Wurst her. Handverlesenes durchwachsenes Fleisch, kerniger Speck, Salz und Gewürze vermischen wir mit Sorgfalt zu Brät. Das gewisse Etwas verleiht dieser Wurst der zum Schluss beigemischte Fenchel. Abgefüllt in zarte Schafsdärme und vorsichtig grilliert auf der Buchenholzglut: ein herrlicher Genuss!



Bauernbratwurst

[Ueli-Hof AG](#), Ebikon LU

Herstellerinfo: Für die Ueli-Hof Bauernbratwurst wird nur bestes Schweinefleisch und Halsspeck verwendet. Durch die Zugabe von feinsten Gewürzen und Kräutern erhält sie ihren einzigartigen Geschmack. In der Manufaktur werden alle Zutaten zu einer schmackhaften Wurstmasse vermengt. Daraus werden danach in Handarbeit die feinen Würste gefertigt. Durch langsames Braten entfaltet sich das Aroma der Bauernbratwurst am besten und wird so zu einem einmaligen Genusserlebnis.



Verarbeitete Fischprodukte

Rauchlachs Irland Zucht 100g

[Dyhrberg AG](#), Balsthal SO

Herstellerinfo: Dieser gefarmte Küstenlachs aus den wilden Gewässern vor Irlands Küsten entspricht der Herstellung und Verarbeitung voll und ganz den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Von Hand verarbeitet, mit Meersalz gewürzt, traditionell und in der Manufaktur Dyhrberg, der ersten Lachsräucherei der Schweiz, schonend im Holzofen geräuchert. Während mehrerer Tage setzt der Räuchermeister sein ganzes Können ein, um aus erstklassigem Frischfisch einen perfekten Saumon fumé zu erhalten. Die einzigartige Räucherethode verleiht dem edlen Lachsfleisch sein unvergleichliches, delikates Aroma. Das Naturaplan-Produkt ist bei Coop erhältlich.



Rauchlachs Rückenfilet

[Ospelt food AG](#), Sargans SG

Herstellerinfo: Die natürlichen Gegebenheiten des Atlantiks schaffen ein hervorragendes Umfeld für die biologische Haltung der Fische im offenen Meer. Die Fische haben eine optimale Bewegungsfreiheit und erhalten dank der starken Gezeiten immer wieder frisches Wasser und Sauerstoff. Die Fütterung der Fische basiert ausschliesslich auf hundert Prozent natürlicher Nahrung ohne jegliche künstlichen Zusätze. Geniessen Sie das delikate Rauchlachs-Rückenfilet in bester Bio Suisse Qualität. Es wird handgesalzen und in der Schweiz traditionell kalt geräuchert und verarbeitet. Erhältlich ist das Naturaplan-Produkt bei Coop.



Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 6'423 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen 923 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