



Basel, 6. November 2018

Medienmitteilung

Bio Gourmet Knospe: Sieben Bio-Produkte für die Sonderauszeichnung nominiert

Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bio-Produkte, die höchsten geschmacklichen Anforderungen entsprechen, mit dem Zusatzlabel «Bio Gourmet Knospe» aus. Besonders herausragende Produkte erhalten zudem eine Sonderauszeichnung. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden im Rahmen des «Slow Food Market» in Zürich ausgezeichnet.

Bio-Produkte, die gemäss Bio Suisse Richtlinien hergestellt werden, stehen nicht nur für Nachhaltigkeit, sie sind auch geschmackvoll und bieten höchsten Genuss. Um die Konsumentinnen und Konsumenten auf diese besonderen Produkte aufmerksam zu machen, vergibt Bio Suisse jedes Jahr die Bio Gourmet Knospe. Sie garantiert die hohe geschmackliche Qualität und Besonderheit des ausgezeichneten Produktes. Die 13. Prämierung erfolgt in Zusammenarbeit mit Schweizer Spitzenköchen.

32 Produkte erhalten die Bio Gourmet Knospe

Insgesamt reichten 23 Produzentinnen und Produzenten 98 Produkte für die Auszeichnung mit der Bio Gourmet Knospe ein. Dem Turnus entsprechend wird dieses Jahr folgende Produktpalette prämiert: Sie umfasst unter anderem Brot, Roh-, Brüh-, Koch-, Brat- und Trockenwürste, Trockenfleisch sowie geräucherten Fisch, Salzfisch und Fischkonserven. Die Produkte wurden im September von einer unabhängigen Fachjury unter der Leitung des Sensorikers und Food-Journalisten Patrick Zbinden in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang verkostet und bewertet. 25 Produkte wurden mit der Note 5 und sieben Produkte mit der Höchstnote 6 bewertet. Alle 32 Produkte werden mit der Bio Gourmet Knospe 2018 ausgezeichnet.

Im November werden die Produkte mit der Höchstnote ein zweites Mal verkostet. Für Bio Suisse juriert Spitzenkoch Jörg Slaschek (Restaurant Attisholz) die Sonderprämierung der Bio Gourmet Knospe. Der Jury gehören zudem Silvia Manser (Traube, Gais), Fabian Fuchs (EquiTable, Zürich), Jann-M. Hoffmann (Café Boy, Zürich) und Sandro Dubach (Roh und Nobel, Bern) an. Wer erneut die Note 6 bekommt, erhält die begehrte Sonderauszeichnung.

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

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

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch

Folgende Produkte sind für die Bio Gourmet Knospe-Sonderauszeichnung nominiert

Brot

Butterzopf
Mehrkornbrot

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU
[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

Verarbeitete Fleischprodukte

Alpechäs-Wurst
Salsiccia mit Fenchel
Bauernbratwurst

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

Verarbeitete Fischprodukte

Rauchlachs Irland Zucht 100g
Rauchlachs Rückenfilet

[Dyhrberg AG](#), Balsthal SO
[Ospelt food AG](#), Sargans SG

Kontakt

Ania Biasio, Verantwortliche Medienstelle Bio Suisse, Tel: 061 204 66 46,
ania.biasio@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 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