06.06.2013 – 16:00 Uhr

Bio Suisse verleiht Gourmet Knospe 2013 (Bild)

Basel (ots) -

Einmal pro Jahr zeichnet die Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen besonders hervorragende Produkte ihrer Marke Knospe mit dem begehrten Zusatzlabel "Gourmet Knospe" aus. Mit 123 eingereichten Produkten erzielte der diesjährige Qualitätswettbewerb eine Rekordbeteiligung. 49 Produkte gehören neu zum Besten, was die Knospe zu bieten hat. An der Preisverleihung im Casinotheater Winterthur präsentierten die Gewinner ihre Produkte auch Vertretern der Schweizer Fachwelt aus Verarbeitung und Gastronomie.

Eine Gourmet Knospe verspricht hohe Qualität und Genuss, denn sie genügt einem Produktionsstandard, der weltweit zu den anspruchsvollsten gehört. Dies gilt nicht nur für die Rohstoffe, sondern ebenso für eine möglichst schonende Verarbeitung - ohne unnötige Zusatzstoffe und ohne Farbstoffe. Neben der rigorosen Einhaltung strenger Auflagen muss der Hersteller eines Produktes, das diese Auszeichnung verdient, auch durch Innovation überzeugen. "Seit Einführung der Gourmet Knospe im Jahr 2005 haben noch nie so viele Produkte gepunktet, was einen erfreulichen Motivations- und Innovationsschub für unsere Knospe auch im Verarbeitungssektor zeig", freut sich Bio Suisse Präsident Urs Brändli.

Gepunktet haben diesmal vor allem die Tessiner, die gleich zwei der drei Sonderauszeichnungen holten: Neben dem Kornelkirschen-Sorbet von Eva Kollmann aus Beinwil SO erreichten das Kürbis-Joghurt der Fattoria Bortolotti-Gianotti aus Biasca TI sowie der Panettone Ticinese der Mella Panetteria aus Brione TI diese höchste Auszeichnung.

Eine unabhängige Fachjury hatte im Vorfeld die zum Wettbewerb eingereichten Biospezialitäten aus den Kategorien Milchprodukte und Backwaren bewertet. Die Prüfungen erfolgten nach den vier Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. An der Preisverleihung nahmen Persönlichkeiten aus der Welt von Verarbeitung und Gastronomie teil. Durch die Prämierungführte der Spitzengastronom und Foodscout Freddy Christandl. Der Food-Journalist und Kulinarik-Experte Patrick Zbinden referierte über den Einfluss von Trends auf die Lebensmittelbranche.

Auch dieses Jahr werden die neuen Gourmet-Knospe-Produkte am grössten Biomarkt der Schweiz erstmals den Besuchern angeboten. Rendezvous am Stand von Bio Suisse und Demeter, am Bio Marché in Zofingen, vom 21. bis. 23. Juni 2013.

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner über 5'700 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen über 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.

www.bio-suisse.ch

Kontakt:

Sabine Lubow, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: +41/61/385'96'25
E-Mail: sabine.lubow@bio-suisse.ch

Medieninhalte

Kürbis-Joghurt der Fattoria Bortolotti-Gianotti aus Biasca TI. Weiterer Text ueber ots und auf http://www.presseportal.ch. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/BIO SUISSE".

Kornelkirschen-Sorbet von Eva Kollmann aus Beinwil SO. Weiterer Text ueber ots und auf http://www.presseportal.ch. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/BIO SUISSE".

Panettone Ticinese der Mella Panetteria aus Brione TI. Weiterer Text ueber ots und auf http://www.presseportal.ch. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "OTS.Bild/BIO SUISSE".

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100005319/100739021 abgerufen werden.