



Basel, 6. Juni 2013

Gourmet Knospe 2013

Gewinnerliste und Jury-Kommentare

SPERRFIST BIS 6. JUNI 2013, 16 UHR

Milchprodukte

SONDERPREIS: La Fattoria Bortolotti-Gianotti, Biasca TI: **Kürbis-Joghurt**

Jury-Kommentar: schöne Farbe; frischer und dezenter Geruch; Geschmack: Ingwer, Zitrus, würzig; originelles und harmonisches Produkt. Anregung: Produktbezeichnung Kürbis-Ingwer.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Joghurt aus Schafsmilch, unterlegt mit Mango**

Jury-Kommentar: gute Struktur und schön glänzend; Geruch und Geschmack nach Mango; Textur sehr cremig, sandig und fruchtig.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Joghurt aus Schafsmilch, unterlegt mit Erdbeere**

Jury-Kommentar: guter und fließender Joghurt-Früchte-Übergang, harmonisch; saubere Frucht-Komponente; schöne und ausgewogene Fruchtstücke; Geruch nach typisch reifen Erdbeeren; Textur gut; Geschmack: sämig, angenehme Säure und sehr ausgewogen.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Joghurt, unterlegt mit Holunder**

Jury-Kommentar: Aussehen etwas dünn; Geschmack: top, Holunder sehr originell, gute Säure. Geruch: top.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Joghurt aus Schafsmilch unterlegt mit Rhabarber/Vanille**

Jury-Kommentar: sauberer Joghurt-Früchte-Übergang; dominante Vanille-Note, fruchtig, säuerlich und frisch; schöne Fruchtstücke.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Joghurt mit Haselnuss**

Jury-Kommentar: gute Farbe; Geruch intensiv nach Röstaroma, Haselnuss und frischen Nüssen. Textur: grobe Haselnussstücke, jedoch sehr gut im Abgang.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Panna Cotta**

Jury-Kommentar: sehr schöne Konsistenz, cremig, passende Süsse und leichte Vanille-Note; ein zartes Panna Cotta.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Caramelköppli**

Jury-Kommentar: cremig, rahmig, gute Textur; kräftige Vanille-Note, ausgewogene Süsse; starke Röstaromen von Karamellzucker; Vanille-Karamell-Kombination sehr gut.

Gourmet Knospe 2013

Gewinnerliste und Jury-Kommentare

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Frischkäse mit Kräutern**

Jury-Kommentar: gut sichtbare Kräuter; leicht griesiges Aussehen; sehr frischer und intensiver Kräuterduft; sehr intensiver, etwas salziger Geschmack, Knoblauch etwas dominant; typische Textur.

Familie Meier-Schuler, Kleinwangen LU, www.bio-meier.ch: **Ziegenfrischkäse Kräuter**

Jury-Kommentar: wunderbares Produkt, sehr gute Konsistenz und Käse-Aroma; trotz grosser Kräutermenge ausgewogenes Aroma.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Joghurt mit Himbeeren**

Jury-Kommentar: schöne Farbe; leicht zu flüssige Textur; angenehme Süsse und Säure; Fruchtaroma wenig ausgeprägt.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Joghurt mit Heidelbeeren**

Jury-Kommentar: gerührt; etwas flüssig; frisch, rahmig, wenig Heidelbeeren; fruchtig, süss, rahmig.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Joghurt mit Kirschen**

Jury-Kommentar: schöne Farbe, cremig; frischer Geruch nach Kirsche; im Geschmack gute Säure; schöne Kirschstücke.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Quark Nature aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: sämige, homogene, zarte und gute Textur; reiner Geschmack, leicht adstringierend auf der Zunge, aber ansonsten harmonisch.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Aprikosen-Quark aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: schöner Glanz und frischer Quarkgeruch; harmonischer Geschmack nach gedörrten Aprikosen; viel Fruchtanteil, cremig.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Himbeer-Quark aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: viel Früchte und gute, sehr cremige Konsistenz; Geruch und Geschmack nach frischer Himbeere.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Heidelbeer-Quark aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: etwas blasse Farbe, wenig Frucht, recht süss, gut im Aroma.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Kirschen-Quark aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: gute Struktur und Geschmack mit dezenter Kirschennote, schön rahmig.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Rahm, 35% Fett**

Jury-Kommentar: sehr guter Geschmack; leicht flüssig; harmonisch.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Süssrahmbutter**

Jury-Kommentar: schön gelb, Luftpinschlüsse, frisch, rahmig; milchiger Geruch und Aroma; sauberer, süsslicher und leicht metallischer Geschmack; wenig Buttergeschmack; ein ausgewogenes Produkt.

Gourmet Knospe 2013

Gewinnerliste und Jury-Kommentare

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta Nature**

Jury-Kommentar: schön und glänzend; frischer, rahmiger Geruch; rahmig, etwas süsslicher Geschmack mit geschmeidiger, rahmiger, etwas kompakter Textur.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta mit Himbeeren**

Jury-Kommentar: dekoratives Aussehen; gutes Verhältnis zwischen Himbeersauce und Panna Cotta; relativ feste Konsistenz, rahmig; sehr frisches Himbeeraroma und angenehme Süsse; ideal.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta mit Mocca**

Jury-Kommentar: ungleichmässige Braunfärbung auf dem Boden; Mocca-Geruch; Geschmack nach Karamell und Mocca; rahmig, kompakt, gute Konsistenz; Anregung: mehr Kaffee und weniger Süsse wären besser.

La Fattoria Bortolotti-Gianotti, Biasca TI: **Hofweichkäse (büscion) aus thermisierter Vollmilch**

Jury-Kommentar: sauberer Geschmack; schöne Konsistenz, homogen; leicht bitter im Gaumen und zarte Säure.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Joghurt Nature**

Jury-Kommentar: typisch, cremiges Aussehen; sehr frischer, reiner, säuerlicher, milchiger und rahmiger Geruch; etwas mild, leicht käsig im Nachgeschmack; sämige, cremige, feine Textur, ein sehr ausgewogenes Produkt.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Joghurt mit Himbeeren**

Jury-Kommentar: gute Konsistenz und schöne Farbe; Himbeergeruch und -geschmack ausgeprägt, angenehme Süsse und Säure.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Joghurt mit Erdbeeren**

Jury-Kommentar: sehr schöne Farbe, fest, gut sichtbare Fruchtstücke; leichter Erdbeergeruch und frischer Erdbeergeschmack, angenehme Süsse, etwas mild; sämige Textur, viele Fruchtstücke; sehr gutes Produkt.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Joghurt mit Heidelbeeren**

Jury-Kommentar: säuerlicher, milchiger, fruchtiger Geruch und im Geschmack angenehme Süsse, zarte Heidelbeeren.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Joghurt mit Mocca**

Jury-Kommentar: gewürzig, cremig, kräftige Mocca- und angenehme Bitternote; gute Süsse, etwas sauer.

Schlatthof-Molkerei, Wolfwil SO, www.schlatthof.ch: **Quark Nature aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: glänzendes, cremiges und festes Aussehen; säuerlich, butterig, milchig und frisch im Geruch; mild, rahmig im Geschmack; etwas zu feine, glatte Textur; harmonisches Produkt, erinnert von der Textur her an Joghurt.

Schlatthof-Molkerei, Wolfwil SO, www.schlatthof.ch: **Aprikosen-Quark aus Vollmilch**

Jury-Kommentar: schöner Glanz, glatte Oberfläche; frischer Quarkgeruch; Geschmack nach Aprikosen und viel Frucht; sehr cremige Textur.

Sennerei Sufers, Sufers GR, www.vrenelis-gärtli.ch: **Frischkäse aus thermisierter Ziegenmilch**

Jury-Kommentar: gute Farbe und frischer Geruch.; gute Säure, dezente Ziege, milde; leicht trockene Textur.

Gourmet Knospe 2013

Gewinnerliste und Jury-Kommentare

Backwaren

SONDERPREIS: Mella Panetteria, Brione TI: **Panettone Ticinese**

Jury-Kommentar: homogene, gute Präsentation; sehr gute Krume, frisch, würzig, etwas teigig; Rosinen-Orangeat gut ausgewogen; dürfte etwas feuchter sein.

Coop FSB, Basel BS, www.coop.ch: **Haselnussrollen**

Jury-Kommentar: regelmässig gearbeitet, schöne Röstung, gutes Füllung- Teig- Verhältnis; ausgeprägte Haselnuss.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE, www.biofarm.ch: **Panettone**

Jury-Kommentar: leicht und luftig;hefiger, fruchtiger Rosinengeruch; gute Kruste; etwas klebrige Textur, dürfte etwas luftiger sein.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE, www.biofarm.ch: **Aprikosen-Chocolat-Panettone**

Jury-Kommentar: sehr luftiger Teig; Aprikosen sedimentieren am Teigboden; Aroma der Früchte könnte etwas akzentuierter sein; gute Süsse und gute Glasur.

Bio-Holzofenbäckerei zum Gänterli, Luzern LU, www.gaenterli.com: **Schoggiknuserli**

Jury-Kommentar: gute Knusprigkeit; leichter Bittergeschmack, etwas wenig süss; interessantes Mundgefühl mit Kokosnuss.

Bio-Holzofenbäckerei zum Gänterli, Luzern LU, www.gaenterli.com: **Spitzbuben**

Jury-Kommentar: sehr schön, farblich ansprechend; schöner Kontrast; gezuckerte Oberfläche; perfekt verarbeitet; mehlig, butteriger mit leichtem Vanille-Aroma; sehr zart und mürbe im Biss; ausgewogener Geschmack und leicht fruchtige Füllung, die etwas ausgeprägter sein dürfte.

Bischofberger AG, Weissbad AI, www.baerli-biber.ch: **Biberherz**

Jury-Kommentar: gute Form und Füllung; würziger, intensiver Geruch nach Mandel und Honig; Mandelgeschmack mit ausgewogener Süsse; etwas trockener Teig.

Eva Kollmann, Beinwil SO: **Confiserie mit Aronia- oder Kornelkirschenganache "Wilder Gessler Hüte"**

Jury-Kommentar: sehr exklusives Aussehen, dekorativ, innovativ; Produkt polarisiert mit etwas gewöhnungsbedürftiger Kirschen-Schokolade-Kombination; zart schmelzende Schokolade und intensiver Fruchtgeschmack; originelle Aufbereitung; Schokolade beeinträchtigt die Aronia- Füllung sehr gut; diskrete Kornelkirschen- Füllung und typischer Fruchtgeschmack.

Eva Kollmann, Beinwil SO: **Dragierte Wildfrüchte "Wilde Grüße"**

Jury-Kommentar: appetitliches Aussehen; Geruch nach Kakao; Geschmack fruchtig, Schokolade; Schokolade und Frucht in der Textur teilweise etwas unausgewogen

Gourmet Knospe 2013

Gewinnerliste und Jury-Kommentare

Speiseeis

SONDERPREIS: Eva Kollmann, Beinwil SO: **Kornelkirschen-Sorbet**

Jury-Kommentar: schön angerichtet; gute Säure und typische, leichte Bitterkeit.

Arco Glace, Münsingen BE, www.arcoglace.ch: **Glace Diabolico mit Chili**

Jury-Kommentar: dürfte ein wenig mehr Rahm enthalten, aber gleichwohl gute Konsistenz; gutes Schokolade-Aroma im Gaumen; Bezeichnung "Diabolico" entspricht der Schärfe.

Bio-Hof Schlössli, Dierikon LU: **Sorbet Himbeer**

Jury-Kommentar: ein Sorbet mit sehr intensivem Himbeer-Aroma und –Geschmack; sehr angenehmes Mundgefühl; farblich im Aussehen sehr schön; die vielen Kerne könnten etwas störend sein.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Erdbeerherz mit Schokolade**

Jury-Kommentar: sehr hübsch und herzig; Erdbeergeschmack nach reinem Erdbeer-Mark, rahmig; schöne, dünne Schokoladenschicht.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Schokolade-Doppelrahmeis**

Jury-Kommentar: perfekte Glacé mit feinen Schokoladesplittern; sehr fein und intensiv in Aroma und Geschmack; Schokoladensplitter erzielen pfiifige Textur.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Macchiato-Doppelrahmeis**

Jury-Kommentar: sehr gute Glacé; sehr intensives Kaffee Aroma, etwas süss; sehr schöne Optik mit Marmorierung.

Gelateria Luna Llena, Bern BE, www.lunallena.ch: **Mango-Sorbet**

Jury-Kommentar: leicht bittere Frucht, Süsse-Anteil etwas zu hoch; eine Spur mehr Fruchtsäure würde es frischer schmecken lassen.

Gelateria Luna Llena, Bern BE, www.lunallena.ch: **Vanille-Rahmglace**

Jury-Kommentar: sehr gute, rahmige Glacé mit dezentem Vanille-Geschmack, der etwas intensiver sein dürfte; angenehmes Mundgefühl beim Schmelzen.

Knospe: der volle Geschmack

Knospe-Lebensmittel stehen für Genuss, Natürlichkeit und authentischen Geschmack. Dafür sorgen der naturnahe Anbau und die Vorgaben von Bio Suisse für eine schonende Lagerung der Rohstoffe und Verarbeitung der Produkte.

- Mehr Zeit, mehr Aroma: Weil Bio-Pflanzen langsamer wachsen, können sie mehr Aroma- und Geschmacksstoffe einlagern.
- Der gute Genuss: Rinder, Schafe und Ziegen auf Knospe-Höfen fressen vor allem Gras und Heu und nur wenig Getreide. Ihre Milch und ihr Fleisch sind deshalb ein besonders nachhaltiger Genuss.
- Konsequenz Knospe: Alle Zutaten von Knospe-Produkten haben Knospe-Qualität. Ausnahmen sind klar deklariert.
- Schonende Verarbeitung: Knospe-Vollrahm wird beispielsweise nicht hochpasteurisiert und Knospe-Vollmilch wird nicht auf einen tieferen Fettgehalt standardisiert – so bleibt der volle Geschmack erhalten.
- Keine unnötigen Zwischenschritte: Knospe-Fruchtsäfte etwa sind direkt gepresst und nicht aus Konzentrat hergestellt.
- Authentischer Geschmack: Der Zusatz von künstlichen und natürlichen Aromen ist tabu.
- Farbstofffrei: Im Erdbeer-Joghurt zum Beispiel sorgen nur Erdbeeren für die rote Farbe. Selbst Randensaft zum Vortäuschen eines höheren Fruchtanteils ist nicht erlaubt.
- Keine unnötigen Zusatz- und Hilfsstoffe: Knospe-Lebensmittel sind frei von künstlichen Süsstoffen und anderen unnötigen Zusatzstoffen. Knospe-Fleisch und die meisten Knospe-Milchprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Import-Rohstoffe sind nur zugelassen, wenn zu wenig davon vorhanden ist oder deren Anbau aus klimatischen Gründen nicht möglich ist.