



«Cremige Struktur»: Glacé von Luna Llena.



«Luftige Textur»: Panettone von Biofarm.

Bilder: Bio Suisse

Gourmet-Produkte ausgezeichnet

Bio Suisse zeichnete am Bio Marché hervorragende Knospe-Produkte aus. Von 123 eingereichten Milchprodukten und Kleinbackwaren erhielten 42 eine Prämierung. Diese dürfen nun die Gourmet-Knospe tragen. Das Büffelmilchjoghurt Nature der Chäs-Hütte Meierskappel LU und der Panettone Artigianale der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil BE erhielten eine Sonderauszeichnung.

Der Bio Marché in Zofingen AG ist als Treffpunkt von Kennern etabliert. Grund genug für Bio Suisse, am 18. Juni zum fünften Mal in diesem Rahmen eine Qualitätsprämierung durchzuführen. Am Wettbewerb nehmen jeweils sowohl Produzenten als auch Verarbeiterinnen von Bioprodukten teil. Dies ermöglicht insbesondere auch Knospe-Bäuerinnen

und kleinen Verarbeitern, ihre hervorragenden Produkte einem breiteren Publikum bekannt zu machen.

Eine unabhängige Fachjury degustierte und bewertete die Milchprodukte-Biospezialitäten wie Frischkäse, Joghurt und Glacé sowie Kuchen, Biscuits und weitere Kleinbackwaren. Gekostet wurden insgesamt 123 Produkte. 42 erhielten

eine Prämierung, zwei darunter eine Sonderauszeichnung. Die Prüfung der Produkte berücksichtigte die vier Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck. Jedes dieser Kriterien erhielt maximal fünf Bewertungspunkte. Das bestmögliche Ergebnis sind somit 20 Punkte.

Stephan Jaun, Sabine Lubow, Bio Suisse



Fritz und Silvia Schnyder von der Chäs-Hütte Meierskappel LU erhielten für ihr Büffelmilchjoghurt Nature eine Sonderauszeichnung.



Die prämierten Hersteller, ihre Produkte und der Jury-Kommentar



Sonderauszeichnungen

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panettone Artigianale	«Schöne Form, luftige Textur, saftig, hefig, gute Kruste, sehr schönes Produkt!»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Nature	«Gute Textur; cremig, typisch frisch; deutliche Säure im Abgang; sehr gut!»

Auszeichnungen

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Vogelnestli	«Typisches Aussehen, gute Makaronen-Aromen.»
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Orangenquarktorte	«Hübsche Dekoration, in der Nase intensive Orange; am Gaumen nicht zu süss.»
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panetone Albicocca Cioccolato	«Schöne Form und Farbe; Teig und Kruste sind perfekt, nicht zu süss.»
Holzofenbäckerei Hindelbank BE: Sablé	«Salzig süss ist ausgewogen.»
Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG: Kokosmakrönli	«Nase schönes Kokos, intensiv; Gaumen süss.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Vollkornbiscuit Hafer Kokos	«Getreidenoten frisch, knusprig; schöne Harmonie.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Vollkornbiscuit Choco Orange	«Nase Schoggi und Orange; komplexe Aromen-Vielfalt.»
Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU: Joghurt Mango-Passionsfrucht	«Cremig, gute Konsistenz; schöne Farbe; fruchtig-exotisch gut.»
Emmi Frischprodukt AG, Emmen LU: Joghurt Orange-Ananas-Sanddorn	«Schöne Farbe und Konsistenz; Nase fruchtig.»
Milchhof Liechtenstein AG, Schaan FL: Joghurt Vanille	«Cremig glänzend; sehr gute Konsistenz; dicht cremig am Gaumen.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafnidelchäsli	«Cremige Textur; Champignon und Haselnuss an der Nase.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Mango	«Textur sehr gut cremig; süsses Mundgefühl.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Vanille	«Gute Vanille-Note.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Schafmilchjoghurt Limette	«Schöne frische Frucht; Textur fest cremig; lange Nachhaltigkeit.»
Nutrifrais SA, Genf GE: Yoghourt brassé au Bifidus à la Myrtille	«Sehr schönes Aussehen; Fruchtanteil intensiv dunkel; frischer Geruch.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Vollmilchquark	«Frisch, cremig, gut.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Rahmquark	«Nase intensiv Rahm; Gaumen cremig, vollmundig, luftig.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Magermilchquark	«Frisch, sehr appetitlich; gute Farbe, gute Konsistenz.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Joghurt Nature	«Reiner Geruch; feine Säure; cremig, frisch.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Schafmilchjoghurt Sanddorn	«Geschmack intensiv, fruchtige ausgewogene Säure im Abgang; schöne Konsistenz.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Crème au Chocolat	«Sehr schöne Choco-Töne; feine Aromatik; elegantes Produkt.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmozzarella	«Schöne Knetform; würzig, harmonisch; ausgezeichnetes Produkt.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Vanille	«Schöne Aromatik; feste Struktur; schöne Vanille-Note; lange Nachhaltigkeit.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Mocca	«Harmonische Aromen; wunderbare Textur; sehr gute Süsse Säure.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Aprikose	«Perfekt in Glanz, Farbe und Musterung; gute Textur; im Gaumen rahmig.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Büffelmilchjoghurt Heidelbeer	«Schöne glänzende Oberfläche; cremige Textur; Abgang «heidelbeerig.»
ARCO Glace, Münsingen BE: Mago-Carambola-Sorbet	«Nase definierte Frucht Mango; Gaumen intensiv Mango; schön feste Konsistenz.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Süssrahmbutter aus pasteurisiertem Rahm	«Schöne Prägung; typisch süssliche Note am Gaumen; feine, elegante Konsistenz.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Vollrahm 35 % pasteurisiert	«Nase milchig; Rahm dezente; Gaumen neutral, leicht mild.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Joghurt Nature	«Cremig, gute Konsistenz; schöner Glanz; mild elegant am Gaumen.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Quark Mocca	«Aussehen gut; Nase Mocca dezente; Gaumen gute Konsistenz, intensiv Mocca.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Quark Aprikosen	«Voll reife Aprikosen, Textur voll cremig, recht aromatisch.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta Nature	«Nase rahmig, Gemüsenoten; Gaumen cremig, fein, dezente Süsse.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta Mocca	«Perfekte Form und Farbgebung; kräftig würzige Mocca, sehr gut in Kombination mit Panna Cotta.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Rahmgelacé Mocca	«Feine Mocca-Aromatik; sehr gute cremige Struktur; angenehme Süsse.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Sorbet Mango	«Nase intensiv Mango, harzig-würzig, frisch; Gaumen breit, süss.»
Biohof Hobiell-Kehrsiten, Kehrsiten NW: Quark	«Feste cremige Konsistenz; frisch-sähmig am Gaumen; gute Säure.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Quark Nature	«Homogen, glänzend im Aussehen; an der Nase frisch, Gemüsenoten; am Gaumen mild, frisch; schöne Konsistenz; leicht im Abgang.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Joghurt Nature	«Cremig, gute Konsistenz; gute Säure; harmonisches Produkt.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Drinkjoghurt Mocca	«Schöne Optik; gut erkennbar in der Nase; am Gaumen mit der Süsse schön eingebunden; harmonisch.»