



MARKT & POLITIK · MARCHÉ & POLITIQUE

Süßes und Saures: 68 Produkte erhalten die Bio-Gourmet-Knospe

Die Prämierung für die Bio-Gourmet-Knospe fand dieses Jahr im Rahmen des Slow Food Markets am 10. November in Zürich statt. 68 Produkte wurden prämiert, fünf davon erhielten eine Sonderauszeichnung.



Die Gewinner der Sonderprämierung von Chocolats Halba, Gugger-Guillod, Rostal und Oleificio Sabo.

Les gagnants du prix spécial de Chocolats Halba: Gugger-Guillod, Rostal et Oleificio Sabo.

Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse, zeigte sich in Zürich begeistert. 21 Produkte hätten in der ersten Verkostung eine «blanke Sechs» erhalten. Dies zeige die hohe Qualität der Bio-Produkte und es sporne auch andere Hersteller an, sich mit hervorragenden Produkten für die Bio-Gourmet-Knospe zu bewerben.

In den Kategorien Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte, Honig, Schokolade, Saucen und Essig konnten die Hersteller für die diesjährige Ausgabe des Wettbewerbes Bio-Gourmet-Knospe ihre Produkte einreichen. Die Jury unter der Leitung des bekannten Food-Experten und Sensorikers Patrick Zbinden prämierte 68 Produkte. Das klinge nach viel, sagte Zbinden an der Preisverleihung, aber die Produktqualität

sei einfach sehr gut, man könne als Jury nicht einfach «strenger oder gemeiner» werden. Fünf Produkte erhielten für ihre herausragende Qualität eine Sonderauszeichnung: Cashew-Nüsse mit Bergkräutern vom Hersteller Rostal, Estragon-Essig vom Hersteller Gugger-Guillod, Naturaplan-Schokolade Bio 70% Cacao Ecuador und Naturaplan Bio 60% Cacao Ecuador mit Kakaonibs von Chocolats Halba und das kaltgepresste Naturaplan-Sonnenblumenöl der Oleificio Sabo. An der Preisverleihung am Slow Food Market in Zürich nahmen zahlreiche Persönlichkeiten aus Gastronomie und Verarbeitung teil.

Die Besten der Besten

Die Produkte waren im September von der Jury



in einer Blinddegustation nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang verkostet und bewertet worden. 47 Produkte erhielten die Note 5 und 21 Produkte die Höchstnote 6. Ende Oktober wurden die höchstbewerteten Produkte ein zweites Mal für die Sonderprämierung verkostet. Der Jury für die Sonderprämierung gehörten der Spitzenkoch Jürg Slaschek (Restaurant Attisholz), Anna Pearson (Slow Food Youth), Sandro Dubach und Jürgen Kettner (beide Marmite Youngster) an.

Die Liste mit allen prämierten Produkten findet sich unter <https://www.bio-suisse.ch/de/ausgezeichnetprodukte.php>

roland.wyss@rubmedia.ch

Le meilleur du Bourgeon

Urs Brändli, président de Bio Suisse, ne cachait pas son enthousiasme le 10 novembre dernier à Zurich. Dans le cadre du marché Slow Food, il annonçait que 68 produits

avaient reçu le prix Bourgeon Bio Gourmet, cinq d'entre eux ayant même mérité une distinction spéciale.

Les candidats de ce concours organisé chaque année pouvaient proposer leurs produits dans de nombreuses catégories. Dirigé par l'expert Patrick Zbinden, le jury de spécialistes de la gastronomie n'a pas eu la tâche facile, la qualité des échantillons soumis étant particulièrement élevée. Ainsi, 21 d'entre eux ont obtenu la note maximale dès la première dégustation.

Les cinq spécialités ayant reçu une distinction spéciale sont les suivantes: noix de cajou aux herbes des montagnes du fabricant Rostal, vinaigre à l'estragon de Gugger-Guilod, chocolat Naturaplan Bio 70% Cacao Ecuador et Naturaplan Bio 60% Cacao Ecuador avec éclats de cacao de Chocolats Halba et huile de tournesol pressée à froid Naturaplan d'Oleificio Sabo. La liste complète avec tous les produits récompensés est disponible sur le site de Bio Suisse. *wy*



Die Produkte mit Sonderprämierung: kaltgepresstes Sonnenblumenöl, Schokolade mit Ecuador-Kakao, Kräuter-Cashew-Nüsse und Estragon-Essig.

Les produits ayant reçu le prix spécial: huile de tournesol pressée à froid, chocolat au cacao d'Équateur, noix de cajou aux herbes et vinaigre à l'estragon.