



Basel, 12. September 2022

Medienmitteilung

Nusstorte vom Meier-beck (GR) ist das Bio-Produkt des Jahres

Zum 16. Mal verlieh Bio Suisse am 10. September 2022 die Bio Gourmet Knospe. Erstmals kürte das Publikum auch das Bio-Produkt des Jahres. Die Jury verkostete insgesamt 49 Produkte, wovon 33 mit einer Note 5 oder 6 ausgezeichnet wurden. Vier Produkte wurden vom Publikum verkostet. Dessen Wahl fiel auf die Bündner Nusstorte des Meier-beck im Val Müstair.

Brotsommelier Freddy Bau würdigte den Sieger in seiner Laudatio: "Erfrischend anders das Aussehen, wie eine Sonne im Abendlicht. Karamell-braune Baumnüsse, umgeben von einem gold-braunen Buttermürbeteig. Das Verhältnis Füllung zu Mürbeteig stimmt perfekt. Die Süsse der karamellisierten Zucker-,Rahm- und Baumnussfüllung ergänzt hervorragend den buttrig-mürben Teig. Die Backfarbe der Nusstorte ist sehr gelungen."

Im jährlichen Wechsel prämiiert Bio Suisse die besten verarbeiteten Schweizer Knospe-Produkte in unterschiedlichen Kategorien. In diesem Jahr standen Süssbackwaren und Brote auf dem Prüfstand. 16 Hersteller:innen, darunter vier Hofverarbeiter:innen, reichten insgesamt 49 Produkte ein. Eine Jury bestehend aus Fachspezialisten und Sensorikeri:innen bewertete die Produkte hinsichtlich Aussehen, Geruch, Aroma, Geschmack und Textur. 23 Mal vergaben sie die Note 5 und 10 Mal die Note 6.

Erstmals Bio-Produkt des Jahres gewählt

Die Produkte mit einer Note 6 aus der ersten Verkostung wurden zusätzlich vom Brotsommelier Freddy Bau beurteilt. Er traf ein persönliches Urteil und nominierte insgesamt fünf Produkte für die Wahl zum Bio-Produkt des Jahres.

- Bauernbrot, Agra hpz Anstalt (nicht angetreten)
- Cuchaule AOP BIO Bourgeon, Boulangerie Saudan
- Bio Hausbäcker Baguette paysanne, Coop Fachstelle Bäckereien
- Nusstorte mit Bündner Baumnüssen, Meier-beck AG
- Bio Ur-Roggenbrot, Stiftung Roggen Schweiz

Die Besucher:innen des Slow Foodmarktes an der Food Zürich waren eingeladen, die nominierten Produkte zu verkosten und ihren Favoriten zu bestimmen. Diese Publikumsverkostung wurde erstmals durchgeführt und war ein voller Erfolg. Bio Suisse-Präsident Urs Brändli bilanziert: «Mehr als 500 Leute nahmen an der Verkostung teil und hatten die Qual der Wahl, welches der tollen Brote und Süssbackwaren sie zum Sieger krönen wollten.»

«Die Qualität ist enorm hoch»

Auch Jurypräsident, Foodjournalist und Sensoriker Patrick Zbinden zeigt sich zufrieden mit der diesjährigen Ausgabe der Bio Gourmet Knospe. Seine Bilanz: «Die Jury hat die Produkte ganz genau geprüft. Dass Zweidrittel der eingereichten Produkte ausgezeichnet wurden, unterstreicht die

herausragende Qualität der Bio-Produkte. Für alle Produkte, ob ausgezeichnet oder nicht, ist ein solches professionelles Feedback ein wichtiger Gradmesser.»

Medienkontakt:

David Herrmann, Verantwortlicher Medienstelle Bio Suisse
061 204 66 46, david.herrmann@bio-suisse.ch

Folgende Produkte wurden mit der Bio Gourmet Knospe 2022 ausgezeichnet

(* = Nominiert für die Wahl zum Bio-Produkt des Jahres)

((TH: Allenfalls erst Hersteller (weil alphabetisch), dann Produkt ??))

Produkt	Hersteller	Note	Hier erhältlich (Herstellerangaben)
Bauernbrot*	Agra hpz Anstalt	6	Birkahöflädie ((TH: ist das korrekt?)), Mauren (FL)
Baguette	Au beau Moulin Suisse	6	Maismühle Landolt, Markthalle Glarus
Croissant		5	
Pain au Chocolat		5	
Sauerteigwurzeln rot mit Kernen	Bäckerei Neuhof	5	Bäckerei Neuhof, Schlieren; Farmy, Online; Bachsermärkte, Zürcher Unterland; Bioladen Bambus, Regensdorf; Biofair Schöpfli Dorf; Markt Bülach; Bioland, Hofladen Müller, Steinmaur; Hofladen Entberg, Stadel; Fürst Unverpackt, Bülach; Vita Volta, Zürich; Le Petit Marais, Altstetten; Gsund und Gluschtig Markt, Urdorf; Frischlinge, Zürich; Ladenkaffee, Zürich; Am Rank, Restaurant, Zürich; Gleis 21, Dietikon
Bio Dinkelschrotbrot	Bio Bäckerei Simon Peter	6	Hofläden in Lieli, Cham, Hünenberg und Umgebung; Landi Rothenburg; Im Chrüz, Hohnrein; Globus, Luzern; Wochenmarkt, Affoltern a. Albis
Bio Roggensauerteigbrot		5	
Bio Körndlibrot		5	
Schneeglöggli-Brot	Bio Waidhof	5	Hofladen (Samstags)
Cuchaule AOP BIO Bourgeon*	Boulangerie Saudan	6	Boulangerie Saudan, Fribourg
Ur-Dinkelbrot	BSB Spittelhof, Bürgerspital Basel	6	Hofladen (Montags)
Bio Holzofen Butterzopf	Coop	5	In allen Coop-Verkaufsstellen und auf coop.ch
Bio Dinkelbutterzopf	Coop	5	
Bio Bürlibaguette	Coop	5	In allen Coop-Verkaufsstellen mit eigener Hausbäckerei
Bio Bürlichrustenkrantz	Coop	5	
Bio Doppelbürli	Coop	5	

Bio Chörbllibrot	Coop	5	
Bio Hausbäcker Baguette paysanne*	Coop	6	
Bio Butterweggli	Coop	5	
Holzofen Brot ohne Hefe	Fredy's AG	5	Coop
Holzofen Pura dunkel		5	
Bio Knospe Almweizenbrot	ge.m.a. bachstube	5	g.e.m.a. Bachegge und Bachspitz, Basel
Laugen-Pain au chocolat Bio Knospe		5	
Pain au Chocolat Bio Knospe		5	
LES DORÉS BEURRÉS BIO	Les Véritables Biscuits du Terroir	5	Coop, Manor
LES CHOCS ETOILÉS BIO		5	Coop, Manor
Nusstorte Bündner GR Baumüssen*	Meier-beck AG	6	Online; alle Reformhäuser der Schweiz; viele Bioläden vom Tessin bis ins Welschland; alle Globus, im Jelmoli; und viele Kleine; mehr unter: meierbeck.ch/verkauf/
Bio Ur-Roggenbrot*	Stiftung Roggen Schweiz	6	Migros Wallis; Aryzta; Konsum Erschmatt; Restaurant Roggenstube Erschmatt; Lehner Kurt Saas Fee; Agrol St. Maurice, Saxon, Gampel, Sierre; Globus Innenstadt Bern, Metzgerei Planchamp Vouvry, Onlineshop roggenzentrum.ch, biomondo.ch
Bio Ur-Roggenbrot mit Walliser Bergkräutern		6	
Bio-Dinkel-Bündnerusstorte	Stiftung zur Palme	5	Palme Bio Laden Palmino; Stiftung Wagerenhof, Uster; Martin Stiftung, Erlenbach; viele kleinere Bio Läden; direkt bei der Hausbäckerei
Bio- Crustabrot		5	
Bio-Dinkelschrotbrot		5	
Bio- Dinkel-Hirtenbrot		6	