

Ein Jahrgang mit hoher Qualität

Eine Fachjury hat im Rahmen der Bio Gourmet Knospe 13 Produkte mit der Sonderprämierung ausgezeichnet.

Es herrscht Hochbetrieb in der Küche des Restaurants Roots in Basel. Schälchen mit Konfitüre werden hergerichtet, Schokolade auf kleinen Tellern serviert, Müesli abgefüllt, Tofu und Essigmischungen in Einzelportionen angerichtet. Nicht etwa für den normalen Gastrobetrieb, sondern für die Verkostung im Rahmen der Sonderprämierung der Bio Gourmet Knospe. Dieses Jahr wurden die Kategorien Gewürzzubereitungen, Senf, Essig, Miso, Gemüseprodukte, Ölsaaten- und Getreideprodukte sowie Schokolade, Konfitüre, Sirup, Fruchtsaft, Fruchtprodukte und Honig bewertet.

Für die Bio Gourmet Knospe haben sich 49 Hersteller mit insgesamt 163 Produkten beworben. Jurypräsident, Foodjournalist und Sensoriker Patrick Zbinden: «Profis vom Fach und ausgebildete Sensoriker haben die Produkte ganz genau geprüft. Die Qualität ist bei diesem Jahrgang enorm hoch.» Er hält fest: «Ob prämiert oder nicht, alle Produkte wurden mit sehr viel Herzblut und Know-how hergestellt.» 70 Produkte erhielten die Note 5 oder besser und dürfen sich nun für drei Jahre mit der Bio Gourmet Knospe rühmen. 33 davon erhielten die Bestnote 6 und qualifizierten sich für die zweite Verkostung und eine mögliche Sonderprämierung. In der Fachjury mit dabei: Spitzenkoch Pascal Steffen vom Restaurant Roots in Basel, Jörg Slaschek vom Restaurant Attisholz in Solothurn, Caterer Andy Zaugg, Sandro Dubach und Alexandra Knutti von roh & nobel in Worb BE sowie Stéphanie Zosso, Finalistin «Der Goldene Koch 2021» vom Schüpbärg-Beizli in Schüpfen BE.

Neue Spitzenprodukte entdecken

Die Verkostung läuft konzentriert ab. Corona-bedingt gibt es kein Buffet, die Experten sitzen mit entsprechendem Abstand an Tischen, die Produkte werden einzeln serviert. Pascal Steffen hebt ein Glas mit Fruchtsaft in die Luft, schaut sich die

tiefviolette Farbe an, schwenkt die Flüssigkeit ganz leicht, riecht und hält das Glas gegen das Licht. Dann nimmt er einen Schluck. Es handelt sich um den Haskap-Direktsaft vom Biohof Oberzinggen. Später, als die Jurymitglieder die Resultate diskutieren, sagt Pascal Steffen: «Dieser Fruchtsaft ist eine Wucht! So spannend, eine ganz ungewohnte und vielschichtige Aromatik.» Auch für den 17-Punkte-Chef Jörg Slaschek war die Verkostung lohnenswert. «Neue Produkte von Spitzenqualität zu entdecken ist Teil meines Berufes. Hier finde ich innert kürzester Zeit eine spannende Auswahl. Auch nach so vielen Jahren lerne ich dabei Neues.» Schwierig zu verkosten sei etwa das Leinsamenmehl. Doch den Profis gelingt es, Aromatik und Qualität herauszuschmecken. Auch die Dinkel-Knusper-Mischung von E. Zwicky wurde gelobt. «Schön in der Textur, eine ausgezeichnete Alternative zu Haferflocken», so Jurypräsident Patrick Zbinden.

Bio Suisse fasst die Produktbewertungen der Verkostung zusammen und stellt sie den Herstellern zur Verfügung. Die Fachmeinung ist eine wertvolle Rückmeldung, auf deren Basis Letztere ihre Produkte weiterentwickeln und die Qualität wahren können. Die Verleihung der Bio Gourmet Knospe wird deshalb von den Teilnehmenden jedes Jahr mit Freude erwartet. Die Verleihung fand online statt. *Maya Frommelt, Bio Suisse*

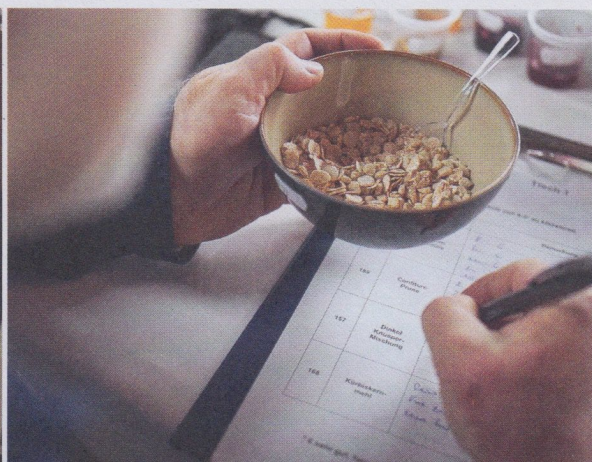


Sonderprämierung Bio Gourmet Knospe

Folgende Bioprodukte erhielten die Note 6: Chimichurri, Biberevents; Essigmischung Estragon, Traumgenuss GmbH; Leinsamenmehl, Biofarm Genossenschaft; Soja-Drink, Swissoja; Tofu fumé au bois de hêtre, Swissoja; Dinkel-Knusper-Mischung, E. Zwicky AG; Einkorn-Teigwaren, Felix Egghof; TUK D-82 % Madagaskar K/B, FT (Schokolade), Chocolats Halba; Plaque de chocolat noir 62 %, Boulangerie Saudan; Kirschen-Konfitüre, Ottiger Spezialitäten AG; Haskap-Direktsaft, Biohof Oberzinggen; Blütenhonig mit Robinie, Nectarapis Taminelli; Miel des Préalpes, Stéphane Günther.



Verkostung mit Abstand. In den Gläsern ist übrigens kein Rotwein, sondern Haskap-Direktsaft. *Bilder: Luc Kämpfen*



Genau geprüft: Die Dinkel-Knusper-Mischung von E. Zwicky gehört zu den Produkten mit Sonderprämierung.