

# «Dinkel neu erfunden»

Zehn prämierte Flocken, Essige und Säfte, zwei Sonderauszeichnungen und viele zufriedene Gesichter: Die Qualitätsprämierung von Knospe-Produkten am Bio Marché in Zofingen sorgte zum dritten Mal für schöne Überraschungen. Beide Sonderprämierungen gingen übrigens ins Tessin. Am Stand von Bio Suisse gab's Versuecherli.

Zum dritten Mal zeichnete Bio Suisse am Bio Marché in Zofingen hervorragende Knospe-Produkte aus; dieses Jahr erstmals zusammen mit Demeter. Von 33 eingereichten Spezialitäten der Kategorien «Obst-, Gemüse-, Getreide-, Ölsaatenprodukte und Bier» erhielten zehn eine Prämierung. Die Fachjury testete die Produkte nach den Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und allgemeiner Eindruck.

Breit und ungewöhnlich war die Palette der eingereichten und prämierten Bioprodukte: Müeslimischungen, Essig, Konserven, Traubensaft, Fertig-Kartoffelstock, Teigwaren, Cornflakes, Popcorn. «Die Auswahl zeigt, dass es auch im so genannten Convenience-Bereich hervorragende Bioprodukte gibt», erläuterte Jurymitglied Max Eichenberger.

## Das Schwärmen der Jury

Dank der Beschreibungen der Jury konnte man sogar an einem der heissen Nachmittage um Johanni auf Fertig-Kartoffelstock und Popcorn gluschtig werden. Und vollends froh um die Versuecherli waren die Besucher, als Max Eichenberger die beiden Produkte mit der Sonderauszeichnung beschrieb: die Cereal Ti flakes der Tessiner Firma Paolo Bassetti und den Traubensaft der Tessiner Demeter-Produzenten Marco Klurfeld und Verena Ramseyer: «Paolo Bassetti hat mit seinen Flocken den Dinkel neu erfunden», schwärmte Max Eichenberger. Und gratulierte zum «rustikalen Aussehen und dem malzigen, frischen, starken und guten Getreidegeschmack». Dass die Flockenmischung auch mit Flüssigkeit ihre knackige Textur behält, imponierte der Jury besonders.

Als Publikumsliebling entpuppte sich auch der ausgezeichnete Traubensaft: aus Americano-Trauben zaubern Verena Ramseyer und Marco Klurfeld ein Elixier, an das sich der Gaumen noch lange erinnert: «Sehr nachhaltig im Geschmack, typisch herb im Gaumen», urteilte die Jury. Und die Passantinnen am Stand waren sich einig: «So rein schmeckte Traubensaft in unserer Kindheit.»



Bild: Claudia Daniel

Bringen Geschmack zurück: Marco Klurfeld und Verena Ramseyer, Paolo Bassetti, Ursula Schär von Bio-Familia, Bio Suisse Marketingleiter Jürg Schenkel, Hubert Oetterli, Oetterli + CO AG, Jean-Pierre und Silvia Spichiger, Gautschi AG, Max Eichenberger, Markenkommission Verarbeitung MKV von Bio Suisse, Christian (mit Valentin) und Christina Meier.

Freude herrschte nicht nur bei der Jury und den Standbesuchern, sondern auch bei den Prämierten: «Diese Aus-

zeichnung ist eine Anerkennung unserer Arbeit und eine riesige Motivation.»

Jacqueline Forster-Zigerli

## Prämierte Hersteller und ihre Produkte

Die folgenden Produkte wurden dieses Jahr prämiert. Zu jedem Produkt ein Auszug aus dem Kommentar der Jury.

- Jean-Marc Pittet, Villarlod FR, Bärlauch-Spätzli (*Spätzli ail des ours*). Kommentarauszug Jury: «Schöne Farbe, sehr guter Geruch, Bärlauchgeschmack kommt gut und deutlich hervor, harmonisch.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, Mais-Popcorn (*Granella di Mais, speciale popcorn*): «Schönes Korn, rein, sauber, angenehme Struktur, poppt gut auf.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, Cereal Ti flakes (Sonderauszeichnung): «Rustikales Aussehen, malzig, frisch, starker und guter Getreidegeschmack, knackige Textur auch mit Flüssigkeit, sehr harmonisches Produkt.»
- Bio-Familia, Sachseln OW, Knusper-Müesli mit Äpfeln: «Schönes Aussehen, gute Süsse, feine Sultaninen, vielfältiges Ausdrucksbild.»

- Marco Klurfeld und Verena Ramseyer, Mergoscia TI, Traubensaft (Succo d'uva, Sonderauszeichnung): «Typische Americano-Note, typisch herb im Gaumen, sehr nachhaltig.»
- Gautschi Spezialitäten AG, Utzenstorf BE, Quark-o-Naise: «Würziger, runder Geschmack, cremig fein, gute Kräuter- und Gemüsestückli.»
- Christian Meier, Kleinwangen LU, Zucchetti-Chutney: «Angenehme Konsistenz, süss-scharf ausgewogen, bissfest.»
- Unilever Schweiz GmbH, Thayngen SH, Kartoffelstock (Kartoffelflocken Stocki): «Schöne Farbe, cremige Konsistenz, kartoffelig, butterig, ausgewogen.»
- Oetterli + Co. AG, Solothurn: Weinessig rot: «Schöne Farbe, sauberer Geruch, Rotwein spürbar, vollmundiger Geschmack.»
- Oetterli + Co. AG, Solothurn: Weinessig weiss: «Schöne Farbe, sauber, würziger und intensiver Geschmack, ausgewogen.»