

Veranstalter
Messe Wieselburg GmbH
Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich
Tel: +43 7416/502 -0, Fax: 40
E-Mail: info@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Pressekontakt
Lisa Linsberger
Projektleitung
Tel: +43 7416/502 -31, Fax: 40
E-Mail: ll@messewieselburg.at
Web: www.messewieselburg.at

Wieselburg, am 6. Dezember 2020

Das Bio-Produkt des Jahres 2020/21 – Sieger*innen stehen fest

Die Auszeichnung **Bio-Produkt des Jahres** wird von der Messe Wieselburg GmbH (Veranstalter der Fachmesse bio-ÖSTERREICH) organisiert und in Zusammenarbeit mit BIORAMA (Fachmagazin für nachhaltigen Lebensstil) und der BIO AUSTRIA vergeben. Obwohl die Messe bio ÖSTERREICH coronabedingt 2020 nicht stattfinden konnte, wurde zum 3. Mal der Wettbewerb für zertifizierte Bioprodukte durchgeführt und stehen jetzt die Sieger nach der Beurteilung durch die Fachjury fest.



„Radikale Regionalität, herausragender Geschmack, das genussvolle Vermeiden von Food Waste, vertretbare Convenience-Ansätze und möglichst ganzheitliche Nachhaltigkeit: Das zeichnet die »Bio-Produkte des Jahres« aus“, so Thomas Weber von BIORAMA als Juryvorsitzender.

Auch LHStv. Stephan Pernkopf war von den Einreichungen begeistert – besonders natürlich von den beiden Gewinnern aus Niederösterreich: „Ich gratuliere den Betrieben zu diesem Erfolg! Es ist beeindruckend, mit welcher Innovation und Leidenschaft unsere bäuerlichen Betriebe arbeiten. Alle unsere niederösterreichischen Bäuerinnen und Bauern legen Wert auf die Nähe zur Natur – mit 6.000 Bio-Betrieben verzeichnet Niederösterreich auch bundesweit einen Rekordwert. Das hebt hervor, dass wir das Agrar- und Bioland Nummer 1 sind!“

Auch in der 3. Auflage des Produktwettbewerbs waren die Einreichungen vielfältig, innovativ und qualitativ-hochwertig. In einer Jurysitzung, bestehend aus 6 Expert*innen wurde jede Probe anonym und mindestens zweimal unabhängig voneinander beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren. Die Bewertungskriterien sind: Innovation, Packaging/Design, Nachhaltigkeit und NomNom (also der Spaßfaktor bzw. der Geschmack). Unter diesen Kriterien wurden knapp 60 Produkte bewertet und beurteilt.

Digitalisierung auch im Produktwettbewerb

Die Einreichung konnte 2020 erstmals vollständig online durchgeführt werden. Unter: www.bio-auszeichnung.at konnten die Teilnahmekarten ausgefüllt und notwendige Dokumente hochgeladen werden. Dies spart nicht nur Zeit und Geld, sondern vor allem auch Papier und Druck der Anmeldeunterlagen – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

Ehre, wem Ehre gebührt

Insgesamt wurde 8 Produkten der Titel „Bio-Produkt des Jahres“ 20/21 verliehen:

Kategorie Retail & Big Brand: Kirschkernöl von Ölmühle Fandler GmbH, Pöllau

Nachdem die Früchte zu Säften, Marmelade oder Fruchtmusen verarbeitet wurden, werden ihre Kerne üblicherweise entsorgt. Eine Kooperation der steirischen Bioölmühle Fandler mit dem niederösterreichischen Start-up Kern Tec macht nun auch bei Lebensmitteln Upcycling möglich: Die von Kern Tec entwickelte Technologie trennt Samen und Schale, die Ölmühle Fandler presst aus dem Inneren der Kerne von Kirsche, Marille und Zwetschke Öl. Besonders exquisit: Fanders Bio-Kirschkernöl. Es riecht nach fruchtigem Amaretto, schmeckt sanft nach Kirsche und Marzipan, und verfeinert Süßspeisen (Milchreis, Mascarpone etc.) oder Obstsalate. Nicht zuletzt zeigt sich Juror Jürgen Undeutsch (Messe Wieselburg) beeindruckt vom »für ein Öl wirklich außergewöhnlichen Design«.

Kategorie Farm & Craft: Bio-Wiesenkräuterseife der Therme Blumau

Wellness ist bei der Rogner Therme Blumau seit Langem im Regionalen und Handwerklichen verwurzelt. Wenn möglich, kooperiert der steirische Leitbetrieb mit Manufakturen und Höfen aus dem Umland der Hundertwassertherme. Lange Jahre kreierte etwa die Seifensiederin Barbara Freyberger Bio-Seifen mit dem Vulcania-Heilwasser der Therme. Als Freyberger sich 2018 entschloss, das Seifensieden sein zu lassen, war für die Thermenbetreiberin und viele Stammgäste klar, dass die Manufaktur bestehen bleiben müsse. So eröffnete man Rogners Seifenwerkstatt. Deren sanft schäumende Bio-Wiesenblumenseife verarbeitet ätherische Öle wie Rosmarin, Lavendel und Pfefferminze zur Anregung der Regeneration der Haut. Auch Bienenwachs, Kakaobutter, Kokosfett, Oliven- und Sesamöl sowie Ringelblumen und Salbei vom thermeneigenen Acker kommen zum Einsatz – alles biozertifiziert. Wegweisend hoffentlich auch für andere Wellnessrefugien.

Kategorie Getränke: Pedacola Sirup von Pedacola e.U., St. Thomas am Blasenstein

Ein kühles Cola ist ein Hochgenuss – und auch für viele Biobewegte ein Guilty Pleasure: Picksüß, koffeinhaltig und vom anonymen US-Multi in Einwegplastik oder Aludosen gefüllt, wissen wir eh alle ... Dem Geschmack von Cola konnte auch Peter Leitner einiges abgewinnen. Sonst wäre der Gründer von Pedacola nicht auf die Idee gekommen, in Sankt Thomas am Blasenstein selbst ein regionales Cola herzustellen. Peter Leitners Sirup aus der Eberraute («Colakraut»), aus Minze, österreichischem Rübenzucker und – gut an den schwarzen Punkten erkennbar – einem Hauch echter Vanille ist ein Cola wie es schlicht erfunden hatte werden müssen. Koffeinfrei (weil ohne Kolanuss) kann der Sirup im Verhältnis 1:8 auf der Kinderparty ebenso aufgespritzt werden, wie beim Sommerpicknick – oder als Basis für hochprozentige Mischgetränke (wie Gin-Peda oder Peda-Libre). »Es riecht nach Kindheit, an die verbotene Versuchung des Colatrinkens«, sagt Jurorin Gerti Grabmann, »und schmeckt es auch: verboten gut«.

Kategorie Bio-Garten: Wildblumenpaket von Samen Maier, Traiskirchen/Innkreis

In der verbauten und intensiv genutzten Landschaft fehlen nicht nur Lebensräume für Insekten und Wildtiere, sondern auch die Vielfalt ursprünglicher Blüh- und Wildpflanzen. Dass es keine Hexerei ist, diese Vielfalt auch im Garten und ganz im Kleinen zu fördern, zeigt das »Wildblumenpaket« von Samen Maier. Es bietet ein sinnvoll zusammengesetztes Komplettpaket von 24 biozertifizierten Wildpflanzen (Berg-Lauch, Knäuel-Glockenblume, Kartäuser-Nelke, u.v.a.m.), welche weitestgehend ohne Pflege und ohne Düngung und Wassergaben auskommen, sowie eine Bio-Saatgutmischung für insgesamt 2-3 Quadratmeter Gartenfläche. »Das Überzeugende: Mit wenig Aufwand bereitet einem das Wildblumenpaket das ganze Jahr über Freude und ich schaffe wertvollen Lebensraum für Insekten und Lebewesen«, so Bio Austria-Obfrau Gerti Grabmann. »Österreich blüht ab jetzt bio«, frohlockt Juror Reinhard Gessl (FiBL)

Sonderkategorie Farm & Craft – Niederösterreich: Erdnüsse (BIO AUSTRIA zertifiziert) vom Biobetrieb Romstorfer, Raggendorf

Bioerdnüsse aus dem Weinviertel – das war vor ein paar Jahren noch unvorstellbar. Heißer und trockener werdenden Sommer, vor allem aber die Experimentierfreude und das Engagement von Roman Romstorfer und Karina Prünster machen es nun möglich, dass die subtropische Pflanze in Raggendorf wächst. Die Hülsenfrüchte werden im November geerntet und anschließend getrocknet, gesiebt, gewaschen, handverlesen und erneut getrocknet. Das typische Erdnuss-Aroma bringt erst die anschließende Röstung. Durch eine Kooperation mit Ja! Natürlich sind zwei von Roman Romstorfer angebaute Erdnuss-Sorten (leuchtend orange: »Runner«, und die rötlichen »Spanish Valencia«) saisonal im Einzelhandel erhältlich. »Wir zeichnen mit den Weinviertler Bioerdnüssen nicht nur ein sehr innovatives bäuerliches Produkt aus, das für Alternativen in der Landwirtschaft steht«, erklärt Reinhard Gessl die Jury-Entscheidung, »sondern auch eine Kooperation zwischen Handel und Landwirtschaft, die einen entanonymisierten Lebensmitteleinzelhandel symbolisiert.«

Sonderkategorie Farm & Craft – Oberösterreich: Bruderhahngerichte (BIO AUSTRIA zertifiziert) vom Biohof Tretter, Schlierbach

Erwin Tretter aus Schlierbach ist ein Biopionier und Vordenker der Tierwohlbewegung. Seinen Betrieb hat er bereits 1997 ganz auf die Produktion von Bioei spezialisiert und sich früh auch der Aufzucht von Bruderhähnen verschrieben. Die schwachbrüstigen Brüder der Legehennen sind am Tretterhof kein Abfall, sondern »Lausbuben unterwegs«. Die Gockel werden gemästet. Ihr Fleisch wird direkt vermarktet. Wichtig ist es Tretter, dass der gesamte Hahn verwertet wird. Im Zuge der ganzheitlichen, tierwohlgerechten Produktion von

Achtung! Den Presstext und kostenlose Bilder finden Sie auch online unter www.messewieselburg.at. Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Produktprämierungen bei. Wir bitten um Veröffentlichung und freuen uns über ein Belegexemplar - gerne auch digital an ju@messewieselburg.at. Vielen Dank!

Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich generell auf Frauen und Männer in gleicher Weise, um den Lesefluss zu vereinfachen.

hochwertigem Bioei bietet Erwin Tretter drei Bruderhahn-Gerichte im wiederverwendbaren Glas an: ein mildes Bio-Paprikahuhn, eine ebenso milde Bio-Bruderhahn-Bolognesesauce und – als würziges Geschmackserlebnis – Bio-Coq au Vin an »Bruderhahn in seiner vollendeten Form« (Gerti Grabmann).

Sonderkategorie BIO AUSTRIA: Gaia – Sellerie Smoothie Soup (BIO AUSTRIA zertifiziert) von Purora, Raab/Innkreis

Gesunde Ernährung, Lifestyle und fordernder Arbeitsalltag müssen kein Widerspruch sein. Bestechender Beweis: das stimmige Mehrweg-Suppen-Konzept von Purora. Das Start-up aus dem oberösterreichischen Raab liefert frische Suppen portioniert im Glas. Vorgeschnitten und vorgewürzt sind alle Zutaten transparent sichtbar. Erst im Thermo Twist Mixer werden sie dank Infrarottechnologie binnen weniger Minuten zur Suppe (oder zum Smoothie). Das Video auf der Website zeigt einen möglichen Anwendungsfall: Der Thermo Mixer wird in der Büroküche zur Verfügung gestellt. Die Bestellung erfolgt gemeinsam. Adressiert wird die moderne, gesundheitsbewusste Frau mitten im Arbeitsleben.

Die Sellerie-Suppe Gaia – eine schmackhafte Suppe aus Wurzelgemüse und reifen Birnen, Kümmel und Kräutern – steht stellvertretend für »ein spannendes Rundum-Package«, so Bio Austria-Obfrau Gerti Grabmann, »mit dem hochwertige Bioprodukte alltagstauglich in moderne Unternehmenskulturen einfließen können«. »So sexy war Sellerie noch nie.«, meint Juror Reinhard Gessl.

Sonderkategorie Kochen & Backen: Ätherisches Gewürzöl von Sonnentor, Zwettl

Wenig bekannt, aber: Ätherische Öle eignen sich auch hervorragend zum Würzen von Speisen und Getränken. Das Backen mit ätherischen Gewürzölen propagiert »Für Kekse & Punsch«, eines der sieben neuen Gewürzöle von Sonnentor, die gleich mit integrierter Pipette zum praktischen und behutsamen Dosieren verkauft werden. Vereint zum Geschmack des Winters verfeinern süße Orange, Ingwer, Vanille und Zimtrinde in Tropfenform direkt aus dem Glasfläschchen heraus Weihnachtsbäckereien und Süßspeisen, lassen aber auch Heißgetränke ein rundum weihnachtliches Wohlbehagen ausstrahlen. Bio Austria-Obfrau Gerti Grabmann erklärt, warum sich die Jury für dieses Convenience-Produkt erwärmen konnte: »Viele Backzutaten brauchen wir nur einmal im Jahr – zur Vorweihnachtszeit. Deshalb verlieren sie zu Hause übers Jahr an Aroma. Dieses Gewürzöl vereint die Geschmacksvielfalt als Essenz in einer Flasche.«

Eine Shortlist aller in beiden Kategorien nominierten Bioprodukte findet sich unter www.biorama.eu und auf der Seite www.messewieselburg.at