

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

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

Wieselburg, im November 2021



v.l.n.r.: Dr. Stephan Pernkopf (LH-Stellvertreter), Uwe Scheutz (Messepräsident), Gertraud Grabmann (Obfrau Bio-Austria), Ing. Werner Roher (Messedirektor)

Fotocredit: Michael Schafranek ([www.michaelschafranek.at](http://www.michaelschafranek.at))

## Das Bio-Produkt des Jahres 2022 • Überblick

Seit 2018 zeichnet das Trio **BIORAMA**, **BIO AUSTRIA** und die **Messe Wieselburg** das **BIO-PRODUKT DES JAHRES** aus. Die Auszeichnung ist eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe, ein Anreiz zu einer weiteren Qualitätssteigerung und ein objektiver Produktvergleich für Betriebe, Produzent•innen und Vermarkter•innen jeder Größenordnung. Eine Fachjury, unter der Leitung von Thomas Weber (BIORAMA), prüft die Bio-Produkte auf unterschiedliche Kriterien und erstellte aus den Kategorien Farm & Craft sowie Retail & Big Brand sorgfältig eine Shortlist. Besonders erfreulich ist, dass es heuer Produkte aus jedem Bundesland auf die Shortlist geschafft haben, was die Vielfalt und Qualität der Bio-Produkte über das gesamte Bundesgebiet widerspiegelt. Das Bio-Produkt des Jahres 2022 wird an neun Produzent•innen in den verschiedenen Kategorien für ihre besonders herausragenden Produkte verliehen. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf gratulierte den Preisträgerinnen und Preisträgern und betont: „Es ist beeindruckend mit welcher Innovation und Leidenschaft unsere bäuerlichen Betriebe arbeiten. Gerade die aktuellen Zeiten zeigen, wie wichtig die Nähe zur Natur und zur Region ist. Jetzt liegt es auch an den Konsumentinnen und Konsumenten, gerade in Lockdown-Zeiten zu den Produkten der heimischen Landwirtschaft zu greifen – im Supermarktregal genauso wie Ab Hof und beim Online-Einkauf.“

## 65 erlesene Produkte - Shortlist

Aus den eingereichten Produkten wurde von der Fachjury eine Shortlist zusammengestellt. Diese 65 ausgewählten Produkte sind zum Bio-Produkt des Jahres 2022 nominiert. Es gibt zu den Hauptkategorien Farm & Craft sowie Retail & Big Brand eine Shortlist mit einer detaillierten Vorstellung all der herausragenden Bio-Produkten, diese finden Sie unter: [www.biorama.eu](http://www.biorama.eu)

Wir präsentieren die Bio-Produkte des Jahres 2022

### **Kategorie „Farm & Craft“: Weinviertler Bio-Erdnussbutter von Roman & Stefan Romstorfer**

Die allererste und allereinigartigste Bio-Erdnussbutter aus dem Weinviertel wird von Roman & Stefan Romstorfer hergestellt. Was 2017 mit einem Versuchsfeld mit Bio-Erdnüssen begann, kann sich heute sehen und vor allem schmecken lassen! „100% bio, 100% Erdnüsse und ein bissl Salz, 0% Klumpat“, wie es die Brüder zusammenfassen, sind die Zutaten für das frisch gekürte Bio-Produkt des Jahres 2022. So holen sich die Brüder bereits zum zweiten Mal die Auszeichnung ab. Im Vorjahr gelang der Sieg in Kooperation mit Ja! Natürlich mit Bio-Erdnüssen als niederösterreichisches Bio-Produkt des Jahres 2021 ausgezeichnet.



### **Kategorie „Farm & Craft - Niederösterreich“: Bio-Kichererbsen-Miso von Genusskoarl**

Mit dem Bio-Kichererbsen-Miso kann sich das 2016 gegründete 100% Bio-Startup Genusskoarl bereits zum zweiten Mal für eines seiner Produkte den Titel Bio-Produkt des Jahres sichern. Die herzhaft-würzige Paste lässt sich universell einsetzen: sie verleiht unter anderem Suppen, Gemüse, Wokgerichten, Eintöpfen, Fleischmarinaden und Salatdressings ein einzigartig, würziges Aroma.

### **Kategorie „Farm & Craft - Oberösterreich“: „Ich bleib am Hof“ SONNBERG Bio Kalbfleisch**

„Ich bleib am Hof“ – dahinter steht das neueste Projekt von Sonnberg Biofleisch. Es greift ein aktuelles und sehr brisantes Thema auf: den internationalen Kälbertransport. Mit dem „Ich bleib am Hof“ Bio-Kälberprojekt soll das Qualitätsprodukt „Bio Kalb“, aus den Bioregionen Mühl-, Wald- und Mostviertel, den Österreicher•innen schmackhaft gemacht werden – und das ist sichtlich gelungen. Die Jury kürt das Bio-Kalbfleisch zum Bio-Produkt des Jahres 2022. Perfekt für das original Wiener Schnitzel bietet sich etwa das hochwertige Schnitzel von der Schale / vom Kaiserteil an.

### **Kategorie „Retail & Big Brands“: Ja! Natürlich Bio-Ingwer aus dem Seewinkel vom Bio-Pusztahof Michlits**

Der österreichische Bio-Ingwer wird am Bio Pusztahof Michlits angebaut. Der Familienbetrieb im nördlichen Burgenland wird von Oliver Michlits bereits in 4. Generation bewirtschaftet. Der Anbau von Ingwer ist überaus anspruchsvoll, umso erfreulicher ist es, dass es nun Ingwer in Bioqualität aus Österreich gibt. Besonders hervorzuheben ist auch die neue, plastikfreie Verpackung. In Kooperation mit Ja! Natürlich schaffte der Ingwer seinen Weg als regionale Bioware in die Regale von Billa und Billa plus.

### **Kategorie „Getränke“: Wildshuter Bio-Hopfen Gin vom Stiegl-Gut Wildshut**

Beim Gin vom Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs, setzt man auf Urgetreidesorten in Bio-Qualität – und das schmeckt man! Aus dem Wildshuter Hopfen und feinsten, handverlesenen Zutaten wird ein charakterstarker Gin für Kenner•innen, der nun auch zum Bio-Produkt des Jahres 2022 gekürt wurde. In der Salzburger Privatbrauerei setzt man seit knapp 530 Jahren auf Qualität und

Tradition. Durch echte Brauhandwerkskunst in Kombination mit modernster Technik und „Slow Brewing“ werden bei Stiegl mehr als 20 verschiedene Bierspezialitäten für den perfekten Biergenuss gebraut.

#### **Kategorie „Getränke“: Randig Ingwer Sirup vom Vetterhof**

„Feine Bio-Randig-Knollen, gepresst und zu Sirup veredelt, kombiniert mit frisch-scharfem Bio-Ingwer“, so wird das Bio-Produkt des Jahres beschrieben. Übrigens, Randig ist vorarlbergerisch für Rote Rübe, diese werden am Vetterhof angebaut und geben dem Sirup seine besondere Farbe.

Alle weiteren Zutaten stammen aus österreichischer ökologischer Landwirtschaft. Der Sirup verfeinert jeden Cocktail und schmeckt pur mit Wasser oder Sprudel herrlich erfrischend.

#### **Kategorie „BIO AUSTRIA“: BIO SPECKUP Rinderspeckpulver von Robert Weißengruber**

97 Prozent geriebener und geräucherter Rinderspeck, der Rest: Natursalz, Wacholderbeeren, Kümmel, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblätter, Knoblauch und natürlicher Rauch. Das schmeckt wie es klingt: intensiv nach Rinderspeck, würzig und angenehm rauchig. „Gerade in der heutigen Zeit schauen viele Leute darauf, ihren Fleischkonsum zu minimieren.“, weiß Robert Weißengruber. Durch die Würze kann der Fleischkonsum reduziert werden, ohne auf den beliebten Geschmack zu verzichten.

#### **Kategorie „Bio-Garten“: Saatgut von natürlich für uns**

**natürlich für uns** ist eine Marke der TOP-TEAM Zentraleinkauf GmbH und agiert seit 2019 als erste heimische Bio-Marke vollständig klima- und CO2 neutral. Das ganzheitlich nachhaltige Konzept beinhaltet die Verpackung aus 100% Graspapier und vorrangig österreichisches Saatgut. Je nach Saison sind rund 100 verschiedene Sorten – von klassisch bis ausgefallen – in über 750 Filialen erhältlich.

#### **Kategorie „Convenience“: Käsekraider mit Gemüse von Rebel Meat**

Neben dem Bio-Fleisch machen die natürlichen, pflanzlichen Inhaltsstoffe die Rebel Meat Bio-Käsekraider nachhaltiger, gesünder und bekömmlicher als die reine Fleischvariante. Einzigartig im Geschmack und fein im Biss liegt sie leicht im Magen und macht Fleischreduktion zum täglichen Genuss. Die Rebel Meat Käsekraider kann klassisch auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden. Das Produkt wird im Qualitätsbetrieb Sonnberg Biofleisch in Oberösterreich hergestellt. Das verwendete Fleisch kann bis zum Bauern zurückverfolgt werden und höchste Tierwohlstandards von der Aufzucht bis zur Schlachtung werden umgesetzt. Rebel Meat holt sich damit nun zum zweiten Mal den Titel Bio-Produkt des Jahres!