

KOOPERATION

ALT, ABER GUT & NEU IM KINO: LATTE IGEL

Ein Eichhörnchen und – anders als in der finnischen Buchvorlage aus den 1950er-Jahren – ein Igel Mädchen retten die Tiere des Waldes vor dem Verdursten. Inklusiv Prinzessin, synchronschwimmender Bären und Hokuspokus! BIORAMA ist stolze Medienpartnerin.



PRINT

BIORAMA BIOKÜCHE 2020



Die zweite Ausgabe des BIORAMA-Bookazines für alle ÖsterreicherInnen, die Wert auf biologische Küche legen!

Wir zeigen die Vorzeigebetriebe der Biogastonomie, Biomärkte und Biocatering genauso wie jene, die deren Grundlagenarbeit machen: BioproduzentInnen von Vorarlberg bis zum Neusiedler See. Ein Schwerpunkt widmet sich dem Comeback von Lamm & Ziege, Rezepte gibt's obendrauf!

KOOPERATION

JURY'S CHOICE

Radikale Regionalität, herausragender Geschmack, das genussvolle Vermeiden von Food Waste, vertretbare Convenience-Ansätze und möglichst ganzheitliche Nachhaltigkeit: Das zeichnet die »Bioprodukte des Jahres« aus.

Seit 2018 zeichnen BIORAMA und die Messe Wieselburg auf der »Bio Österreich«-Messe das Bioprodukt des Jahres aus. Knapp 100 Produkte waren nominiert. Bewertungskriterien sind: Innovation, Design, Nachhaltigkeit und NomNom (also der Spaßfaktor bzw. der Geschmack). Shortlists unter biorama.eu/bioprodukt-2019



RETAIL & BIG BRAND



BIOSAATEN AUS ÖSTERREICH VON JA! NATÜRLICH

Buchweizen, Chia und Amaranth gab es in Bioqualität bislang als Importware. Eine Kooperation mit 70 Biobäuerinnen und -bauern bringt nun erstmals österreichischen Bioamaranth, Biochia und Biobuchweizen in den Supermarkt. Nicht zuletzt eine Erlös-Perspektive für die lokale Landwirtschaft.

FARM & CRAFT - NÖ



GROSSAUER EDELKONSERVEN

Gleich für zwei Produkte ausgezeichnet wurde Stefan Grossauers Waldviertler Edelkonservenmanufaktur: das Bruschetta-Bio-Ofengemüse und das Bio-Kräuterseitling-Pesto. Für Letzteres verwendet Grossauer statt Zitrone Verjus, den grünen Saft unreifer Trauben, und statt Pinienkernen geschälte Sonnenblumenkerne. Radikal regional.

GETRÄNKE



BROTBIER VOM BRAUHAUS GUSSWERK

Gemeinsam mit Interspar veredelt das Salzburger Brauhaus Gusswerk überproduziertes Biobrot zu einem besonderen Brotbier. Das Endergebnis ist dadurch doppelt fermentiert, schmeckt vollmundig karamellig und ist trotz Naturtrübe bernsteinfarben. Alkoholgehalt: 5,5% Vol. bei einer Stammwürze von 12,8°.

BRANDNEU

IN NOW: Selina & Norbert

ICH DENKE »Weg mit der Wegwerfgesellschaft, hin zur Kreislaufwirtschaft!« Es wird uns allen guttun.

ICH BIN am Land im Weinviertel aufgewachsen, deswegen am liebsten Wein oder Wasser. Am besten immer gute Musik hören und unbedingt Kino. Apropos Kino: Herausgeber Thomas Weber ist ein Jedi-Ritter und ich bin sein Padawan :). In der Freizeit wandern, filmen oder Tennis. Gesunde Ernährung, immer mehr. Ich lebe jetzt bewusst mit BIORAMA.

– Norbert Windpassinger, Verkauf



ICH DENKE ein nachhaltiger Lebensstil soll Freude machen. Wir sollten ermuntert werden, neue Wege für dessen Gestaltung zu finden. Manchmal weiß man gar nicht, wo damit anfangen. Da kann man jegliche Unterstützung brauchen. BIORAMA sehe ich als Multiplikator dafür. Und fesch ausschauen soll es eben auch, damit möglichst viele Menschen motiviert werden. Deshalb freut's mich besonders, jetzt mit an Bord zu sein.

ICH BIN so gut wie frei von Hobbys. Aber immer, wenn's geht, im Gemüsegarten, am (ebendieses) Gemüse verkochen, am Werkeln, auf dem Rad – Hauptsache im »Tun« bleiben.

– Selina Alge, Grafik



MÜHLVIERTLER BOHNENKAS

»Muehlviertler Bohnenkas im Saftl« vom Ackerhof schmeckt roh, gebraten und am Grill und besteht letztlich aus hofeigenem Soja, das Jungbauer Gregor Mittermayr in der Sojarei des einstigen Milchviehbetriebs zu Tofu veredelt. Das »Saftl« hat er mit der »Wiener Würze« von Vorjahresgewinner Genusskoarl verfeinert. Eine sinnvolle Cobranding-Kooperation zweier kleiner, herausragender Biobetriebe.



BIENZLIED BIO-HONIGBUTTER

Im wiederverwendbaren Glas ist dieser Aufstrich aus Honig und Butter letztlich ein Convenience-Produkt. Schließlich liefert die Bioimkerei Bienenzlied aus Salzburg-Stadt mit ihrer Honigbutter das Honigbrot gewissermaßen »vorgestrichen« und im idealen Honig-Butter-Verhältnis, sodass der Aufstrich nicht vom Brot rinnt.



»ERNTE MICH IM WINTER« BUCH VON WOLFGANG PALME

Wenigen ist bewusst, was Garten, Balkon und Land(wirt)schaft auch im Winter an Gemüse und an Genüssen hergeben, was sich selbst unter Schnee oder am frostigen Fensterbrett noch ernten lässt. Wolfgang Palme macht praxisnah Lust aufs ganzjährige Gärtnern und auf Winterkresse, Asiasalate und Frischkräuter (Löwenzahn Verlag).



REBEL MEAT BURGER

Die Gastronomie ist in Sachen Bio unterentwickelt. Das Wiener Start-up bietet Lokalen und Burgerläden mit seinem Rebel Meat ein hochwertiges Produkt für verantwortungsvollen Fleischgenuss. Rebel Meat besteht zu 50 Prozent aus Waldviertler Biofleisch – der Rest sind hochwertige Pilze, Hirse und Gewürze. Überzeugte die anfangs skeptische Jury auch geschmacklich hundertprozentig. Ab Februar 2020 bei Metro gelistet.