

# Ausgezeichnet: Die Besten der Besten

Text von  
THOMAS WEBER

Die auf der Messe Wieselburg ausgezeichneten Bioprodukte des Jahres zeichnen sich durch radikale Regionalität, das genussvolle Vermeiden von Food Waste, herausragenden Geschmack, möglichst ganzheitliche Nachhaltigkeit und vertretbare Convenience-Ansätze aus.

Bereits zum zweiten Mal wurde auf der Messe »Bio Österreich« in Wieselburg das Bioprodukt des Jahres ausgezeichnet. Nach dem großen Erfolg im Vorjahr erweiterten BIORAMA und die Messe Wieselburg heuer die Kategorien auf insgesamt vier Haupt- und drei Sonderkategorien. Neben den Kategorien Farm&Craft für bäuerliche Produkte und Manufakturen, Retail&BigBrand für große Vermarkter und Handelsunternehmen sowie Getränke und Biogarten kürte die Jury auch in den Sonderkategorien Niederösterreich, Oberösterreich und Gastronomie ein herausragendes Produkt. Die Jury – bestehend aus Kulinarik-Journalistin Katharina Seiser (Süddeutsche, Falter), Bio-Austria-Obfrau Gerti Grabmann, René Leichtfried (Messe Wieselburg), Reinhard Gessl (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und BIORAMA-Herausgeber Thomas Weber – bewertete die Kriterien Innovation, Design, Nachhaltigkeit



und NomNom/Spaßfaktor bzw. Geschmack. Nominert waren insgesamt knapp 100 Produkte aus allen neun Bundesländern. »Wie im Vorjahr hat uns die Vielfalt von Bio in Österreich beeindruckt«, berichtet René Leichtfried von der Jurysitzung.

BILD: MESSE WIESELBURG

Gewinner der  
Kategorie Farm & Craft  
Oberösterreich: Gregor  
Mittermayer (Mitte,  
mit Tochter) wurde für  
seinen »Bohnenkas«  
ausgezeichnet.



FARM & CRAFT

## BIENEN- LIEB HONIGBUTTER

Im wiederverwendbaren Glas wird dieser **Aufstrich aus Honig und Butter** verkauft. Ein **Convenience-Produkt**, wenn man so will. Schließlich liefert die Bioimkerei und Imkerschule Bienenlieb aus Salzburg-Stadt mit ihrer Honigbutter im Glas das Honigbrot gewissermaßen »vorgestrichen« und bereits im idealen Honig-Butter-Verhältnis, sodass der Aufstrich nicht vom Brot rinnt. Ein regionaler Nutella-Ersatz in Bioqualität. Wirklich köstlich.

BILDER: VOM HERSTELLER

RETAIL & BIG BRAND

## BIOSAATEN AUS ÖSTERREICH VON JA! NATÜRLICH



Buchweizen, Chia und Amaranth gab es auch bisher in Bioqualität, allerdings als Importware. Eine Kooperation mit über 70 österreichischen Biobauern hat es nach umfangreichen Feldversuchen nun möglich gemacht, dass es ab November/Dezember 2019 bei Ja! Natürlich **erstmal österreichischen Bio-Amaranth, Bio-Chia und Bio-Buchweizen** gibt. Dieser stammt aus dem Wiener Becken und aus der Neusiedlersee-Gegend. Die Jury befand die Biosaat gleich aus mehreren Gründen für sehr auszeichnungswürdig: Erstens werden dadurch Trend-Saat, die aus Ernährungssicht tatsächlich Vorzüge bieten, regional verfügbar. Zweitens ermöglichen sie innovativen Vertragsackerbauern neue Erlöse. Und nicht zuletzt ist der Anbau und die Vermarktung des wärmeliebenden Buchweizens, Amaranths und Chias auch als Teil der landwirtschaftlichen Klimawandelanpassungen zu erachten.





GETRÄNKE

## BROTBIER VOM BRAUHAUS GUSSWERK

Geschmackvoller lässt sich Food Waste kaum vermeiden. Gemeinsam mit Interspar veredelt das Salzburger Brauhaus Gusswerk **überproduziertes Biobrot zu einem besonderen Biobier**. Für sein karamelliges, naturtrübes Brotbier hat Braumeister Reinhold Barta Teile von Gerstenmalz durch Biobackwaren ersetzt. Da das Brot, die Semmeln und Weckerln dafür zerkleinert und dann eingemaischt werden, ist das derart gewonnene Bier ein doppelt fermentiertes – weil sowohl das Brot als auch die Maische einen enzymatischen Prozess durchlaufen. Vollmundiges Brotbier zu brauen, meint Barta, sei eine ziemliche Herausforderung, denn der Salzgehalt im Brot müsse ins Bier harmonisch integriert werden: »Wir integrieren die Würze nach alter Tradition und arbeiten die schönen Karamelltöne der Brotkruste heraus.« Das bernsteinfarbene Endergebnis weist einen Alkoholgehalt von 5,5% Vol. bei einer Stammwürze von 12,8° auf. Und schmeckt rund und gehaltvoll.

BIOGARTEN

## »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, und was sich selbst unter Schnee oder am frostigen Fensterbrett noch ernten lässt. Auf der Wiener City Farm (ursprünglich in Schönbrunn, seit einiger Zeit im Augarten) zeigt Wolfgang Palme seit Jahren, dass auch der Winter keine verlorene Jahreszeit ist und dass es möglich ist, sich ohne geheiztes Glashauss ganzjährig lokal, saisonal, ressourcenschonend und bio zu ernähren. Seine über Jahrzehnte gesammelten Erkenntnisse und Erfahrungen mit Winterkresse, Asiasalaten, Frischkräutern und Radieschen hat er nun in einem schönen Buch gesammelt.

**Praxisnahe Pflanzenporträts, Rezepte und Fotos vom Draußensein wecken die Lust aufs ganzjährige Gärtnern** und haben die Jury begeistert, die auch als vorbildlich lobte, dass das Buch wie alle Bücher des Innsbrucker Löwenzahn Verlags **klima-**

**positiv herstellt** und nach dem Greenprint-Standard von Gugler cradle-to-cradle gedruckt wurde und unverpackt plastikfrei bleibt.



BILDER: VOM HERSTELLER/VERLAG

FARM & CRAFT  
NIEDERÖSTERREICH

## GROSSAUER EDEL- KONSERVEN



Von Stefan Grossauers Waldviertler Edelkonservenmanufaktur werden gleich zwei besondere Erzeugnisse als niederösterreichische Bioprodukte des Jahres ausgezeichnet – weil sie von der Jury exakt gleich gut bewertet wurden. Das spricht durchaus für das Gespür und die Kompromisslosigkeit punkto Geschmack und Qualität, die alle seine Produkte auszeichnet. Für herausragend befunden wurden Grossauers **Bruschetta Bio Ofengemüse** und sein Bio-Kräuter-Seitling-Pesto. »Wir machen, was wir am besten können und füllen das Ganze in Gläser«, erklärt Stefan Grossauer. »Ein Gericht, das aus meinem Alltag nicht wegzudenken ist: Ofengemüse. Ein Reindl mit allem, was der Garten hergibt, lange geschmort im Ofen. Genau diesen Geschmack wollte ich in dieser Bruschetta-Sorte einfangen. Frische, reife Paradeiser vom Biohof

Adamah, geschmorte Biokarotten, Waldviertler Bioerdäpfel, geröstete Biozwiebel und herrliche Biooliven prägen den Geschmack. Verfeinert mit bestem Bioolivenöl und gut



BILDER: GROSSAUER

gewürzt mit aromatischem Rosmarin.« Im **Kräuter-Seitling-Pesto** finden der feine Geschmack der Pilze mit der knackigen Säure von grünem Verjus zusammen. Das Ergebnis ist ein feines Pesto, das zur Pasta, aber auch aufs Brot oder zum Grillgemüse passt. »Unser Ziel war die schmackhafteste Verbindung von Bio und Regionalität«, sagt Grossauer. »Vieles, das in der herkömmlichen Pestoproduktion üblich ist, musste hier neu gedacht werden: **Für die schöne saure Note verwenden wir Verjus, den grünen Saft der unreifen Weintraube, anstelle von Zitronensaft.** Statt der oft verwendeten Pinienkerne kommen hier geschälte Sonnenblumenkerne zum Einsatz und statt Olivenöl besonders nussiges Sonnenblumenöl. Die Kräuterseitlinge erhalten durch den zweistufigen Röstprozess das besondere Röstaroma.« Beachtenswert auch, dass es sich bei Grossauer Edelkonserven gewissermaßen um einen Bio-Heimkehrer handelt. Nach Jahren ohne Biozertifizierung stellt Grossauer die Produktion seiner Delikatessen Schritt für Schritt wieder um.



FARM & CRAFT  
OBERÖSTERREICH

## BOHNENKAS VON ACKERL

»Mühlviertler Bohnenkas im Saftl« vom Ackerlhof. Dass das Hoheitsgebiet des Ackerlhof – eines einstigen Milchviehbetriebs – im Mühlviertel liegt, verrät bereits der Namen des ausgezeichneten Produkts. Die Sojabohnen für den **Bohnenkas (auch bekannt als Tofu)** wachsen in Oberösterreich und werden in der Hofsojarei von Jungbauer Gregor Mittermayr handwerklich veredelt. Der mild-würzige Bohnenkas **schmeckt roh ebenso wie gekocht oder am Grill**. Für die neue Rezeptur hat Mittermayr mit dem Weinviertler Start-up Genusskoarl zusammengearbeitet, dessen »Wiener Würze« auf Lupinenbasis (die 2018 als Bioprodukt des Jahres ausgezeichnet wurde) ebenso ins Saftl kommt wie Zitrone, Ingwer, Sesamöl und Kurkuma. Eine sinnvolle Kooperation und Cobranding zweier kleiner herausragender Biobetriebe.



GASTRO

## REBEL MEAT

Weniger ist mehr – das wissen alle, die gerne und genussvoll essen, dabei aber verantwortungsvoll auch weniger Fleisch essen wollen. Genau für diese Klientel hat Rebel Meat der Gastronomie ein ideales Produkt entwickelt. Es schmeckt zu 100 Prozent nach Fleisch, kommt aber mit **50 Prozent Fleisch** aus – **der Rest sind hochwertige Pilze, Hirse und Gewürze**. Das Rebel Meat ist zu 100 Prozent biozertifiziert, regional und kommt ganz ohne Zusatzstoffe aus. »Damit geben wir unseren gesundheits- und umweltbewussten Konsumenten die Möglichkeit, ihren Fleischkonsum zu reduzieren – ohne auf ein tolles Fleischerlebnis zu verzichten. Wir sind die Gegenthese zu hochverarbeiteten Fleischersatzprodukten und ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz«, sagen die Gründer des Wiener Start-ups. **Die Jury** war erst skeptisch, nach dem Verkosten aber **begeistert – geschmacklich und weil sich Rebel Meat** auch an **Lifestyle-Lokale** und **Burger-Läden richtet**, die nicht vordergründig auf Bio setzen, ihren Gästen aber ökologisch vertretbaren Fleischgenuss ermöglichen wollen.

BILDER: VOM HERSTELLER

BIO  
MACHT  
MUT

# BIO LEBENS MITTEL CAMP

27.-28. März 2020

Stiegl-Gut Wildshut, bei Salzburg

Die **Netzwerkveranstaltung der Biobranche** für grenzüberschreitenden Ideenaustausch. Dein **BARCAMP**-Format, um gemeinsam mit anderen Teilnehmer\*innen Impulse zu setzen.

Für eine Biolebensmittel-Branche  
mit Zukunft!

In Kooperation mit:

**BIORAMA**

**BIO HOTELS**  
mehr als Hotel



Bettinas  
**KEIM**  
BACKSTUBE

**bio-markt.info**  
Die Branche auf den Punkt

**FH Salzburg**  
Betriebswirtschaft

die gras  
druckerei

**demeter**  
Demeter Bayern e.V.

**OMA**  
Ökologische Molkereien Altgäu

**AÖL**  
Die Öko-Lebensmittelhersteller

Bundesverband  
Naturkost Naturwaren

Jetzt Teilnahme-Ticket sichern:  
[www.biolebensmittelcamp.net/ticket](http://www.biolebensmittelcamp.net/ticket)