

BIO AUSTRIA: Bio-Produkt des Jahres 2022 gekürt

Neun GewinnerInnen holen sich mit besonders herausragenden Bio-Produktinnovationen die begehrte Auszeichnung – darunter auch drei grandiose Produkte mit Fleisch!



Seit 2018 zeichnen **Biorama**, **Bio Austria** und die **Messe Wieselburg** das Bio-Produkt des Jahres aus. Eine Fachjury, unter der Leitung von Thomas Weber (Biorama), prüft die Bio-Produkte auf unterschiedliche Kriterien und erstellt aus den Kategorien Farm & Craft sowie Retail & Big Brand sorgfältig eine Shortlist.

Heuer haben es Produkte aus jedem Bundesland auf die Shortlist geschafft, was die Vielfalt und Qualität der Bio-Produkte über das gesamte Bundesgebiet widerspiegelt.

Das Bio-Produkt des Jahres 2022 wird an neun ProduzentInnen in den verschiedenen Kategorien für ihre besonders herausragenden Produkte verliehen. Bio Austria Obfrau Gertraud Grabmann: „Ich gratuliere den

Gewinnerinnen und Gewinnern sehr herzlich! Die prämierten Produkte spiegeln die Innovationskraft unserer Biobäuerinnen und Biobauern und der Bio-Verarbeitungsbetriebe sowie die hohe Qualität biologischer Lebensmittel wider.”

65 erlesene Produkte in der engeren Wahl

Aus den eingereichten Produkten wurde von der Fachjury eine Shortlist zusammengestellt. 65 ausgewählte Produkte kamen auf diese Liste und damit in die engere Wahl – und waren somit für das Bio-Produkt des Jahres 2022 nominiert. Die Shortlist mit einer detaillierten Vorstellung in den Hauptkategorien Farm & Craft sowie Retail & Big Brand ist unter www.biorama.eu abrufbar.

Aus der Shortlist kürte die Jury schließlich die GewinnerInnen. Die Wahl fiel nicht leicht und so wurden aus ursprünglich sieben geplanten schließlich neun Kategorien – aufgrund einer Ex-Aequo-Platzierung bei den Getränken sowie einer von der Jury ausgelobten Sonderkategorie, für das Convenience-Bio-Produkt des Jahres.

Das sind die Bio-Produkte des Jahres 2022

Kategorie Farm & Craft – Oberösterreich”: „Ich bleib am Hof” **SONNBERG Bio Kalbfleisch**

„Ich bleib am Hof” – dahinter steht das neueste Projekt von Sonnberg Biofleisch. Das Fleisch stammt von Höfen aus dem Mühl-, Wald- und Mostviertel, die ihre Kälber mit hofeigener Biomilch direkt am Betrieb aufgezogen haben. Das Projekt trägt somit dazu bei, Kälber-Exporte zu verringern. Und auch die Qualität überzeugte die Jury, sie kürte das Bio-Kalbfleisch zum Bio-Produkt des Jahres 2022.

Kategorie BIO AUSTRIA: BIO SPECKUP Rinderspeckpulver von **Robert Weißengruber**

In dieser Kategorie sind ausschließlich nach der Bio Austria Qualität

zertifizierte Lebensmittel zugelassen.

97 Prozent geriebener und geräucherter Rinderspeck – der Rest besteht aus 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”, sagt Robert Weißengruber. Durch die Würze ist dies möglich, ohne auf den beliebten Geschmack zu verzichten.

Kategorie Convenience: Käsekraiser mit Gemüse von Rebel Meat

Neben dem Bio-Fleisch machen die natürlichen, pflanzlichen Inhaltsstoffe die Rebel Meat Bio-Käsekraiser 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 Käsekraiser 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 heuer bereits zum zweiten Mal den Titel Bio-Produkt des Jahres.

Kategorie Farm & Craft: Weinviertler Bio-Erdnussbutter von Roman & Stefan Romstorfer

Die allererste 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. Damit holt sich der BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieb bereits zum zweiten Mal mit einem seiner neuen Produkte die Auszeichnung Bio Produkt des Jahres ab.

Kategorie Farm & Craft – Niederösterreich: Bio-Kichererbsen-Miso

von **Genusskoarl**

Ebenfalls zum zweiten Mal kann sich das 2016 gegründete 100% Bio-Startup Genusskoarl, ein BIO AUSTRIA Partner, mit dem Bio-Kichererbsen-Miso 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 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 ersten 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 KennerInnen, der nun auch zum Bio-Produkt des Jahres 2022 gekürt wurde.

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. Randig ist vorarlbergerisch für Rote Rübe. Selbige werden am Vetterhof, einem BIO AUSTRIA Mitgliedsbetrieb der der ersten Stunde, in Lustenau angebaut und geben dem Sirup seine besondere Farbe. Auch alle weiteren Zutaten stammen aus österreichischer Bio-

Landwirtschaft. Der Sirup verfeinert jeden Cocktail und schmeckt pur mit Wasser oder Sprudel herrlich erfrischend.

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.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)