

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  
**Nadine Bammer, MSc, MBA**  
Marketing  
Tel:+43 7416/502 -21,  
E-Mail: [nb@messewieselburg.at](mailto:nb@messewieselburg.at)  
Web: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

Wieselburg, am 12. November 2022

## Das Bio-Produkt des Jahres 2023 – Innovativ – bio – ausgezeichnet!

Bereits zum fünften Mal fand der Produktwettbewerb für bio-zertifizierte Produkte in Zusammenarbeit mit **BIORAMA**, **BIO AUSTRIA** und der **Messe Wieselburg** statt. 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.



Die fünf-köpfige Fachjury steht unter der Leitung von **Thomas Weber** (Herausgeber BIORAMA), diese hat 65 Produkte getestet und anhand von vier verschiedenen Kategorien bewertet. Der Juryleiter hebt die Qualität der Produkte hervor:

„Das Niveau der Einreichungen war außergewöhnlich hoch. Nominiert waren Bioprodukte aus allen neun Bundesländern. Darunter waren auffällig viele aus Wien, weshalb die Jury wieder von der Möglichkeit Gebrauch machte, einen Preis in einer Sonderkategorie zu vergeben. Erstmals wurde deshalb das „Wiener Bio-Produkt des Jahres“ vergeben. Dieses ist als einziges ausgezeichnetes Produkt kein pflanzliches. Auffällig auch, dass fast alle nominierten Produkte fast schon radikal auf Regionalität setzen – quer über alle Kategorien.“

Feierlich überreicht wurde die Auszeichnung von LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf im Zuge der **BIO ÖSTERREICH**.

„Die Hälfte der Ausgezeichneten sind heuer aus Niederösterreich. Das unterstreicht die Innovation und Leidenschaft, die unsere heimischen Betriebe mitbringen!“, **betont LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf** und sagt weiter: „Mit rund 6.000 Bio-Betrieben haben wir in Niederösterreich bundesweit einen Rekordwert. Außerdem liegt jede dritte Bio-Fläche in Niederösterreich: Österreichweit gibt es 679.000 ha Bio-Fläche, in Niederösterreich sind es 220.000 – Tendenz steigend. Von 2015 bis heute gab es einen Zuwachs um 70.000 ha.“

## **Wir präsentieren die Bio-Produkte des Jahres 2023**

### **Kategorie „Farm & Craft – Niederösterreich“: Frischer Bio Sauerteig-Pizzateig mit Ur-Dinkel und Einkorn von Kornelia Urkorn GmbH, Sollenau**

In dem frischen Bio Urkorn Pizzateig von KORNELIA steckt der volle Geschmack und die ganze Kraft regionaler Ursorten. Ein Feel-Good-Food, das für ein gutes Bauchgefühl und für eine nachhaltige Umwelt sorgt. Aus naturbelassenem Urkorn direkt von Bio Bauern aus dem Waldviertel wird mit viel Sorgfalt der Pizzateig produziert. Durch die Kraft des Sauerteigs im Pizzateig gelingt ein besonders fluffiges Pizzaergebnis. Auf diese Weise wird das alte Korn in eine neue Form gebracht, die zu unserem heutigen Lebensalltag passt. Die backfertige Bio Sauerteig-Kugel ist ideal für die schnelle und gesunde Küche!

### **Kategorie „Beverages – Getränke und Drinks“: TONIC WATER Lavendel von Echt vom Land, Mank**

Bei Echt vom Land werden die eigenen Bio Kräuter handverlesen und zu köstlichen Getränken weiterverarbeitet. Von der Ernte und Verarbeitung bis zur Abfüllung erfolgt alles am eigenen Betrieb wo noch dazu Autark gearbeitet werden kann durch die Energiegewinnung von Photovoltaik und Hackgutanlage. Echt vom Land verbinden Traditionelles und Modernes - so wurde ein Bio TONIC WATER Lavendel kreiert. Ein Auszug aus der gelben Enzianwurzel, verfeinert mit dem eigenen Lavendel ist ein spritzig-frisches Geschmackserlebnis ganz nachhaltig, echt ursprünglich und natürlich preisgekrönt.

### **Kategorie „BIO AUSTRIA“: DA`BIOLUPI – Der 1. BIO AUSTRIA Lupinenkaffee von Dunkelsteiner Rösthaus, Hafnerbach**

DA`BIOLUPI ist der 1. BIO AUSTRIA Lupinenkaffee! Seine Bohnen stammen von heimischen Bio-Süßlupinen. Lupinen sind Hülsenfrüchte der Gattung Schmetterlingsblütler und zeichnen sich durch den hohen Eiweißgehalt aus. Süßlupinen haben annähernd keine Bitterstoffe, sind genießbar und können wie Kaffeebohnen geröstet werden. Der Geschmack ist zum Verwecheln ähnlich. Lupinenkaffee ist gesund, eiweißhaltig & von Natur aus koffeinfrei! Kaffee aus Lupinen wurde schriftlich erstmals 1897 in Südtirol erwähnt und erlebt heute - 125 Jahre danach – nicht zuletzt dank Petra Leitner, die Kaffeerösterin vom DUNKELSTEINER Rösthaus, eine Renaissance.

### **Kategorie „Garten – Alles für den Bio-Garten“: Herbios-Vertikalbeet Natur von Herbios Vertikalgarten GmbH, Maria Anzbach**

Herbios-Vertikalbeete sind hochwertige, regional verarbeitete, vertikale Anbausysteme aus Lärchenholz und Edelstahl für essbare Pflanzen. Kombiniert mit Bio-Vertikalbeeterde und Bio-Pflanzen sowie einer optionalen automatischen Bewässerung, ergibt sich ein pflegeleichter Bio-Garten, der auf Balkon und Terrasse einen echten Mehrwert bietet. So können die Vertikalbeete auch Sicht- und Windschutz herstellen, Wände verkleiden oder in spezieller Ausführung als Geländer eingesetzt werden. Mit Pergolen kombiniert ergeben sich Schattenlauben, die das lokale Mikroklima verbessern. Herbios bietet somit eine modulare, platzsparende Möglichkeit der Außenraumbegrünung von Gebäuden.

### **Kategorie „Retail & Big Brand“: Bio-Kichererbsen im Glas von Zurück zum Ursprung, Wien**

Die geschälten BIO-Kichererbsen im Glas werden humusfördernd in den Regionen Neusiedlersee, Wiener Becken und Weinviertel, im Rahmen einer mehrjährigen Fruchtfolge angebaut. Die Böden dieser Regionen sind ideal für den Anbau von Kichererbsen. Bereits essfertig eignen sich die BIO-Kichererbsen im Glas perfekt zur schnellen Zubereitung von köstlichen Gerichten. Die genaue Herkunft der BIO-Kichererbsen lässt sich online auf [zurueckzumursprung.at](http://zurueckzumursprung.at) bis zu ihrem Ursprung, den Bäuerinnen und Bauern, genau nachvollziehen.

### **Kategorie „Farm & Craft“: Bio Kürbiskern Shoyu von LUVI Fermente KG, Lenzing**

Mit der Kürbiskernshoyu, einer Würzsauce vergleichbar mit Sojasauce, ist es dem jungen Team von LUVI Fermente gelungen, eine regionale Alternative mit einem Hauptbestandteil aus Kürbiskernpresskuchen, in die Küchen zu bringen. Vielseitig einsetzbar bringt diese einen „Wumms“ ganz einfach auch in Gemüsepfannen oder andere vegetarische Gerichte. Seit 2019 experimentieren und produzieren Viktor Gruber und Christine Brameshuber gemeinsam mit Spitzenkoch Lukas Nagl Misopasten und Würzsauces welche mittlerweile in Österreich und Deutschland in Delikatess – Bioläden und in der Gastronomie Absatz finden.

### **Kategorie „BIO AUSTRIA“: BIO vom BERG Bio-Vinschgerlaib, Bäckerei Therese Mölk, Völs**

Neben dem Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe, Farbstoffe und Emulgatoren legt die Bäckerei Therese Mölk, ein Produktionsbetrieb der Firma MPREIS aus Tirol, im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie großen Wert auf heimische Zutaten für ihr Brot und Gebäck. Über 94 Prozent der Rohstoffe stammen aus Österreich, stolze 34 Prozent werden sogar in Bio-Qualität angeliefert. Doch damit nicht genug: Für ausgewählte Brotsorten verwenden die Therese Mölk Bäcker•innen bestes Bio-Getreide aus Tirol. Die BIO vom BERG Bäuer•innen bauen das Bio Roggenmehl für den Bio-Vinschgerlaib an, welches anschließend in Tirol vermahlen wird. Aus hauseigenem Sauerteig und würzigem Brotklee aus Tirol entsteht dann das flache und rustikale Roggenmischbrot, welches heuer zum Bio-Produkt des Jahres gekürt wurde. Erhältlich bei MPREIS und Baguette.

### **Kategorie „Wiener Bio-Produkt des Jahres“: Wiener Bezirksoxymel Verkostungsbox – 24 Sorten von Wiener Bezirksmolkerei, Wien**

Die Wiener Bezirksmolkerei mit Sitz im 5. Wiener Gemeindebezirk ist der wohl urbanste Bauernhof unserer Landeshauptstadt. Das Kernkonzept – 23 Bezirkshonige + MIELange – wurde jetzt erweitert: „Oxymel ist eine uralte Rezeptur: ein Sirup aus Essig (oxy) und Honig (meli). Von uns neu gedacht und in 24 verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert. Vielfältig einsetzbar als Elixier, Heiß- oder Kaltgetränk, zum Würzen und Verfeinern.“

Die Trophäen dieser Prämierung werden aus dem Baum des Jahres 22 in Niederösterreich von Wurmis-Holzdeko (Steinakirchen) hergestellt: Heuer ist dies die **Rotföhre**.

Die Shortlist aller nominierten Produkte finden Sie unter: [www.biorama.eu](http://www.biorama.eu) sowie auf [www.bio-auszeichnung.at](http://www.bio-auszeichnung.at)

**Achtung!** Den Presstext und kostenlose Bilder finden Sie auch online unter [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at). Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Veranstaltungen bei. Wir bitten um Veröffentlichung und freuen uns über ein Belegexemplar - gerne auch digital an [marketing@messewieselburg.at](mailto:marketing@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.