



Wer wird Österreichs bester Bio-Gastronomiebetrieb?

Utl.: Auftakt zur ersten Bio-Gastro-Trophy von BIO AUSTRIA bei der BIO ÖSTERREICH in Wieselburg

Richtig gutes Essen in höchster Bio-Qualität für umwelt- und gesundheitsbewusste Menschen servieren – eine Aufgabe, der sich immer mehr Bio-GastronomInnen in Österreich widmen. Ob klassische Gasthäuser, gehobene Restaurants, Caterer, Zustelldienste oder trendige Food-Trucks – österreichweit steigen sowohl Angebot als auch Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung deutlich an.

Bio-zertifizierte GastronomInnen, die mit herausragendem Angebot und besonderen Ideen bei ihren Gästen punkten können, ehrt BIO AUSTRIA in diesem Jahr erstmals in der Bio-Gastro-Trophy.

Am 16. November 2015 werden die nominierten Bio-GastronomInnen auf der ersten Bio-Fachmesse Österreichs, der BIO ÖSTERREICH in Wieselburg, vorgestellt. Die Prämierungen werden in den Kategorien „stationäre Gastronomie“ (Restaurant, Cafe, Deli, Imbiss) und „mobile Gastronomie“ (Catering, Zustelldienst, Food-Truck) vorgenommen. In die Wertung – erstellt von einer ExpertInnen-Jury – fließen unter anderem die Faktoren Nachhaltigkeit, Service- und Produktqualität sowie eine Bewertung des Lokal-Ambientes bzw. der Verpackung bei Caterings und Lieferservices ein.

Bewertet werden BIO AUSTRIA Partner, die einen hohen Anteil an biologischen Grundzutaten verwenden. Damit werden reine Biobetriebe gestärkt und andere Betriebe motiviert, den Bioanteil zu steigern.

Umfassend informiert mit dem ersten Bio-Gastronomieführer Österreichs

Im Vorfeld der Prämierung stellt BIO AUSTRIA in Zusammenarbeit mit dem Nachhaltigkeits-Magazin Biorama und dem Foodblog „Richtig gut essen“ alle teilnehmenden GastronomInnen auf www.biogastrotrophy.at vor. Diese Online-Plattform ist gleichzeitig der erste umfassende Bio-Gastronomieführer Österreichs. Bio-zertifizierte Gastronomiebetriebe werden dort mit zahlreichen Fotos und einer ausführlichen Beschreibung präsentiert. GenießerInnen, die so richtig gut Bio essen wollen, können sich vor einem Bio-Lokalbesuch detailliert informieren.

Bio-Interessierte, die sowohl im Alltag als auch im Urlaub und bei Festen BIO suchen, werden bei den BIO AUSTRIA-GastronomInnen fündig: vom Cafe-Restaurant Börse in Bregenz über den Bio-Burger vom BioBurgerMeister im Zentrum Salzburgs bis hin zu asiatischen Gerichten im Patara Thai-Restaurant am Stephansplatz in Wien. Von der Gastwirtschaft Floh in Langenlebar, wo Regionalität Hand in Hand mit Bio-Qualität geht, über vegetarisches Bio-Catering von Feldberg in Wien bis hin zur mobilen Ofenkartoffel „a speedy potato“.

BIO-Freunde, die besonders hoch hinaus wollen, sind etwa im Karl-Ludwig-Haus auf der Rax oder im Alpengasthof Koralpenblick bestens aufgehoben. All diese und noch viele BIO-AUSTRIA-GastronomInnen mehr finden sich auf der kulinarischen BIO-Onlineplattform.

Biorama Food-Blogger Micky Klemsch ist überzeugt: „Mit www.richtiggutessen.at hat Biorama eine Plattform geschaffen, die nachhaltig arbeitende Gastronominnen und Gastronomen und Produzentinnen und Produzenten handwerklicher Produkte, vorrangig in Bioqualität, ins Rampenlicht rückt. Damit wollen wir der Szene auch medialen Rückenwind geben und den Einsatz von Bioprodukten fördern. Die richtige Plattform also für einen Event wie die Bio-Gastro-Trophy, bei der es nicht nur um gut, sondern um richtig gut essen geht.“

„Die BIO AUSTRIA Gastronomiebetriebe unterstützen und stärken den Bio-Gedanken durch die Verwendung regionaler Bio-Lebensmittel von heimischen Biobäuerinnen und Biobauern. Sie leisten dabei einen wertvollen Beitrag, um den Konsumentinnen und Konsumenten die besondere Bio Qualität näher zu bringen“, betont Markus Sandbichler, Biobauer und Geschäftsführer von BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien.

Informationen und Anmeldung zur Bio-Gastro-Trophy bei DI Verena Auberger, BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien (E-Mail: verena.auberger@bio-austria.at).

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in ganz Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft – mit über 12.000 Mitgliedern, 340 Partnerunternehmen und 100 MitarbeiterInnen auf Landes- und Bundesebene. Nähere Informationen unter www.bio-austria.at

Die Biobäuerinnen und Biobauern schauen aufs Ganze!
Biologisch wirtschaften heißt, in einem ganzheitlichen Sinne wirtschaften. Dadurch erbringen die Biobäuerinnen und Biobauern vielfältige Leistungen für die Gesellschaft. Bio-Lebensmittel bedeuten weit mehr als Geschmack und Genuss. Sie verbessern die Qualität der Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanze.
Ziel der Biobäuerinnen und Biobauern ist die Herstellung von Bio-Lebensmitteln in höchster Qualität und der aktive Beitrag zum Klimaschutz, zum Erhalt der Artenvielfalt, zum Aufbau eines lebendigen Bodens sowie zur Reinhaltung von Luft und Wasser.

Rückfragen:

DI Verena Auberger

BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien, Marketing und Vertrieb

+43 676 842 214 355

verena.auberger@bio-austria.at



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in

