



PRESSEINFORMATION

Zwei Best of Bio Awards 2016: Wine und Beer

Verkostete lieber ungewöhnlich: Wein und Bier genießen

Nassereith/München, 30. März 2016. Ein Schluck herbes Eichen-Aroma eines Barrique umspült sanft den Gaumen; dazu kitzelt ein herzhafter Leckerbissen vom heißen Salzstein die Geschmacksnerven im Mund; später ein beruhigendes Klangschalenerlebnis in der Salzgrotte. Das gibt's nur beim Best of Bio Wine Award, der in diesem Jahr bereits zum neunten Mal stattfindet. Diesmal lassen sich die Bio-Weine unter dem Motto „Wein und Salz“ unter die „Genusslupe“ nehmen. Vom 24.-26. Juni 2016 sucht im BIO HOTEL *Bayerischer Wirt* in Augsburg eine Laienjury aus Weinliebhabern unter fachkundiger Anleitung von Verkostungsleiter und Diplom-Sommelier Jürgen Schmücking die Besten aus – egal ob rot, weiß, rosé oder bernsteinfarben. Informationen und Buchungsdetails zur Genusspauschale für 329.- Euro gibt es im Internet unter www.bestof.bio. Und zum Vormerken: Den 500. Geburtstag des Reinheitsgebots haben die Veranstalter der Genussawards zum Anlass genommen und auch dem Bier zum zweiten Mal einen eigenen Best of Bio gewidmet: Vom 7.-9. Oktober im BIO HOTEL *Alter Wirt* in München, Grünwald, werden die besten Bio-Biere verkostet!

Eine kleine, grüne Oase mitten in der Stadt: Ankommen, sich wohlfühlen und natürlich genießen – im *Stadthotel Bayerischer Wirt* in Augsburg begrüßen in diesem Jahr Gastgeberfamilie Friedl und das Best of Bio-Team die Teilnehmer zur Weinverkostung der besonderen Art: Neben einem einleitenden Wein-Sensorik-Workshop stehen vier Verkostungsteile an drei Tagen auf dem Programm. Zur Verkostung gehört auch wieder ein kulinarischer Teil: Highlights aus der Hotelküche - 100 Prozent biologische, regionale und gesundheitsbewusste Fleisch- und Superfood-Gerichte aber auch vegetarische und vegane Köstlichkeiten. Abgerundet wird die Veranstaltung durch ein entspannendes Wellnessangebot – alles unter dem Motto „Wein und Salz“.

Von Amphoren und bernsteinfarbenen Weinen

Jürgen Schmücking, der als Diplom-Sommelier die Weinverkostung leitet, ist schon voller Vorfreude: „Wir werden in diesem Jahr wieder einige neue Weine aus außergewöhnlichen

Regionen zur Verkostung anbieten können, wie etwa aus Griechenland, Georgien oder Bulgarien. Bio-Weine aus diesen Regionen sind häufig sehr ursprünglich und versprechen richtige Geschmackserlebnisse.“ Georgien etwa gilt als Ursprungsland des Weinbaus und viele Bio-Winzer arbeiten dort wieder auf traditionelle Weise, was ausgezeichnete Weine hervorbringt: „So genannte *Orange-Weine* sind nach wie vor sehr gefragt. Neu bei Best of Bio sind jedoch *Orange-Weine* aus Regionen wie Georgien“, verrät Schmücking. Diese ursprünglichen Weine, die dem *Natural-Wine*-Trend der letzten Jahre folgen, werden zum Beispiel in Amphoren ausgebaut. Sie leuchten bernsteinfarben, wenn sie im Glas ausgeschenkt werden und fallen bei der Verkostung in eine eigene Kategorie.

Schluck um Schluck bewerten

Beim Best of Bio verkostet nicht, wie bei anderen renommierten Awards üblich, eine Fachjury. Die Veranstaltung wurde vielmehr speziell für interessierte Weingenießer, passionierte Weinliebhaber und Laien konzipiert. Im Blindverkostungsverfahren entscheiden die Jury-Mitglieder ohne Etikett oder Namen des Weinguts zu kennen nach individuellem Genuss-Sinn und persönlichen Geschmacksvorlieben. Im Turnier-Verfahren werden die Weine nach Klassen geordnet, gekostet und prämiert: Weißweine, Rotweine, Roséweine, Schaumweine, Süßweine mit Natural-Wines und seit 2015 auch Innovationen. Alle eingereichten Weine stammen dabei aus zertifiziert-biologischer Landwirtschaft und von anerkannten Bio-Betrieben.

Verkosten und entspannen

Im kleinen, aber feinen Gesundheitszentrum des Hotels können die Gäste nach getaner „Verkostungsarbeit“ dann entspannen und neue Kräfte sammeln: Die eigene Salzgrotte im Haus unterstützt die Heilkraft der Natur und schenkt Ruhe und Entspannung. In der Salzsaua werden intensiv die körpereigenen Heilkräfte aktiviert. Zusätzlich stehen eine finnische Sauna, Infrarotkabine sowie Jade- und hhp-Schwingungsliegen zur Verfügung. Weitere individuelle Massageangebote und Wellnessbehandlungen runden das Angebot ab.

Best of Bio Beer 2016

Der Genussaward, der bereits seit 2004 verliehen wird, prämiert neben Wein und Spirituosen auch Olivenöl, Schokolade, Saft und zum zweiten Mal auch wieder Bier in zertifiziert biologischer Qualität. Schon zu Beginn des Jubiläumsjahres des Reinheitsgebots haben konventionelle Biere von sich Reden gemacht, weil sie neben den erlaubten Zutaten Wasser, Hopfen und Malz auch Pestizidrückstände enthalten sollen. Wer sich beim Bier-Genuss nicht nur auf ein 500 Jahre altes Reinheitsgebot verlassen möchte, sondern wirklich

auf Nummer sichergehen will und darüber hinaus geschmackliche Vielfalt liebt, kann sich beim Best of Bio Beer Award im BIO HOTEL Alter Wirt in Grünwald vom 7.-9. Oktober 2016 durch eine große Auswahl an Bio-Bieren trinken. Trends aus den USA, wo kleine Craft-Bier-Brauereien immer beliebter werden, kommen langsam auch im Mutterland der Biere an und sorgen für eine geschmackliche Diversifizierung des Traditionsgetränks. Getestet wird auch beim Bier nach bewährtem Turnier-Verfahren und in Blind-Verkostung in verschiedenen Bier-Klassen. Weitere Informationen zur Buchung und Anmeldung gibt es in Kürze ebenfalls auf der Award-Website unter www.bestof.bio.

Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:

Sylvia Raabe / Anne Giesbert

BIO HOTELS Pressebetreuung

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.giesbert@raabengruen.de

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11

raabengrün – Sylvia Raabe

Goethestraße 25a

80336 München

Die BIO HOTELS – mit Sicherheit genießen



Rund 90 Hotels in vielen europäischen Ländern haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter www.biohotels.info