

Österreichs Antwort auf Bio Gewürze: **BIO AUSTRIA-Partner landen neuen Coup**

Brandneu: „Scharfe“ Kooperation von JULIBERG & Wiener Würze: BIO AUSTRIA Menage: 4facher Bio-Gewürzgenuss für Genießer

Altenfelden/OP - Wolkersdorf/NÖ - Nürnberg/D (Messe BIOFACH) 15. Februar 2020.

„Scharfe“ Genuss-Kooperation von Genusskoarl und JULIBERG: Die erlesene BIO AUSTRIA Menage

Zusammen mit **Karl Severin Traugott**, dem Gründer von „**Genusskoarl - WienerWürze**“ (www.genusskoarl.at) präsentierten die beiden BIO AUSTRIA Partner speziell für die Gastronomie ein „höchst scharfes“ Gewürz-Angebot: Die „BIO AUSTRIA Menage“, die vergangenes Wochenende auf der BIOFACH in Nürnberg, der Weltleitmesse für biologische Lebensmittel, erstmals präsentiert wurde. In der BIO AUSTRIA-Menage reihen sich die **WienerWürze** vom Genusskoarl gemeinsam mit dem **Auseer Bergkernsalz** (unjodiert aus dem Salzkammergut), dem „**Tellicherry Bio Pfeffer TGSEB**“ (steht für „**T**ellicherry **G**arbled **S**pecial **E**xtra **B**old“, eine besonders qualitätsvolle Pfefferspezialität) und dem **Meersalz mit Bio Chili 7: Bio Chilisalz** (händisch hergestelltes Premium Chilisalz mit „Carolina Reaper“, dem schärfsten Chili der Welt) aus dem Hause **JULIBERG**.

„Uns ist es mit der **BIO AUSTRIA-Menage** ein Anliegen den Profis aus Gastronomie und Hotellerie sowie den ambitionierten Hobbyköchen nicht nur eine köstliche, raffiniert-erlesene Gewürz-Kombination zu bieten, sondern auch ein nachhaltiges Gewürzset für sie und ihre Gäste. Denn die Pfeffer- und Salz-Mühlen haben ein hochwertiges und langlebiges Keramikmahlwerk und sind wiederbefüllbar“, so Thomas Schauer und Karl Severin Traugott. Abgerundet wird die Nachhaltigkeit des Sets durch die Trage aus Erlenholz mit praktischem Tragegriff aus Edelstahl. „Nebenbei“ ein echter, formschöner Hingucker auf jedem Tisch. Bezogen werden kann die BIO AUSTRIA Menage ab sofort unter: www.juliberg.at

JULIBERG: einzigartiges Angebot nachhaltiger Salz-, Pfeffer- und Chili-Gewürzprodukte aus Österreich

Hinter der Bio-Firma JULIBERG steht Thomas Schauer, der seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Mit grünen Daumen legte er mit der Aufzucht von österreichischem Chili in seinem Garten am Juliberg in Altenfelden/OÖ den Grundstein für sein einzigartiges, nachhaltiges und rein biologisches Angebot an Gewürzprodukten, basierend aus Salz, Pfeffer und Chili, verpackt in edlen, hochwertigen Mühlen. Wie auch beim Genusskoarl sind die JULIBERG-Gewürze rein biologisch, ohne Verwendung von Chemie oder umweltschädlicher Dünger oder Pflanzenschutzmittel (www.juliberg.at).

Die Geschichte der WienerWürze

Karl Severin Traugott ist Absolvent der Universität für Bodenkultur (Boku) in Döbling und kam als Sprössling einer Bierbrauer-Dynastie in 8. Generation, bereits früh mit der Braukunst in Berührung. Nach dem Abschluss des Studiums der Lebensmittelwissenschaften stieß Traugott zufällig auf die „unscheinbare“ Hülsenfrucht Lupine: „Die Idee, das einzigartige Aroma von Lupinen mit einem natürlichen Brauverfahren zu verbinden und damit eine Gewürz-Sauce ohne vergleichbaren Geschmack auf den heimischen Markt zu bringen, haben mich begeistert.“ Traugott begann, mit der Pflanze, kombiniert mit heimischen (Getreide)-Produkten zu experimentieren. Nach einem Jahr des Tüftelns war die „WienerWürze“ geboren. „Sie besteht aus heimischen, biologisch angebauten Lupinen, Hafer, Wasser und Salz und sonst nichts“, so Traugott. Er arbeitet nur mit BIO AUSTRIA-Landwirten zusammen, die er auch persönlich kennt (www.genusskoarl.at/wienerwuerze).

Über BIO AUSTRIA:

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft und vertritt die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern - mit 13.500 Mitgliedern und mehr als 400 Partnerunternehmen in der Wirtschaft. Nähere Informationen unter www.bio-austria.at

Wie kams zur „BIO AUSTRIA Menage“

„Wir kennen uns aus dem BIO AUSTRIA Verband, der junge Bio Start Ups wie uns engagiert unterstützt. Im Rahmen einer Veranstaltung stellten wir fest, dass wir mit unseren hohen Ansprüchen an Nachhaltigkeit und Qualität unserer Produkte auf derselben Wellenlänge liegen. Zwei kleine Manufakturen, die Qualitätsprodukte für Kunden herstellen, die auf ehrlichen Lebensmitteln bedacht sind. Eins führte zum anderen. Nach einigem Tüfteln und Verkosten war die raffinierte Kombination ideal zusammengestellt. Als Erinnerung, wie die Kooperation entstand, und als Würdigung von BIO AUSTRIA, taufte wir das Set „**BIO AUSTRIA Menage**“, nachdem dort unsere Idee erfreut aufgenommen, und uns mit freundlicher Genehmigung die Erlaubnis erteilt wurde“, so Thomas Schauer und Karl Severin Traugott.