

DISCOUNTWOCHEN

Freeport läutet die Adventzeit ein

KLEINHAGSDORF. Das an der österreichisch-tschechischen Grenze gelegene Fashion- und Designeroutlet Freeport lädt zum mehrwöchigen „Shoppingtraum“: Mit nächstem Freitag startet das Einkaufszentrum ein Festwochenprogramm mit vier Programmpunkten.

„Unschlagbare Zusatzrabatte“ in 75 Stores verspricht das jährlich rund zwei Mio. Besucher zählende Freeport am Black Friday; der 3. und 4. Dezember stehen ganz im Zeichen von „Engelchen trifft Teufelchen“: Nikolaus wird vorverlegt, bei einer Kinderstation können sich Kinder und Jugendliche kreativ austoben, während sich ihre Eltern um den Einkauf der Weihnachtsgeschenke kümmern können.

Wintersale ab 27. Dezember Weiter geht's mit der Freeport Weihnachtsfeier am 10. und 11. Dezember, bei dem den Besuchern ein festlicher Advent-Aufenthalt geboten wird. Das Programm ist dabei besonders auf Familien mit Kindern ausgerichtet: Geboten werden Kinderschminken, Gewinnspiele, eine Weihnachts-Werkstätte, Süßigkeiten und Kinderpunsch.

Den Abschluss bildet wiederum ein Auftakt, nämlich jener des Wintersales, der ab 27. Dezember seinen Lauf nimmt. (red)



© Freeport



© Bio Austria

Siegerlächeln

Bio Austria-Obfrau Gertraud Grabmann mit Petra Leitner (Dunkelsteiner Rösthaus), Walter Bolbinsky (MPPreis), Christina Ritter (Bio Austria Tirol) und Björn Rasmus (Bioalpin/Bio vom Berg). (v.l.)

Bio-Produkte des Jahres gekürt

Eine fünfköpfige Jury reihte regionalen Süßlupinenkaffee und Tiroler Roggenmischbrot ex aequo an die Spitze.

WIESELBURG. Am vergangenen Wochenende ging in Wieselburg die „Bio Österreich 2022“, eine Spezialmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit, über die Bühne; zum fünften Mal wurde in deren Rahmen auch die Auszeichnung „Bio-Produkt des Jahres“ verliehen.

Neben den Kategorien Farm & Craft für bäuerliche Produkte oder solche aus Manufakturen, Retail & Big Brand für große Vermarkter und Handelsunternehmen sowie Getränke kürte die Jury 2022 auch die Siegerprodukte der Sonderkategorien Niederösterreich, Bio Austria, Biogarten und – aufgrund des großen Produktandrangs aus der Hauptstadt – auch erstmals das „Wiener Produkt des Jahres“.

Tonic auf Enzianbasis

In den Standardkategorien prämiert wurden das „Kürbiskern Shoyu“ von Luvi Fermente aus

dem oberösterreichischen Lenzing, eine fermentierte Würzsauce auf Kürbiskernbasis (Kategorie Farm & Craft), Kichererbsen im Glas der Hofer-Eigenmarke Zurück zum Ursprung (Retail & Big Brand) und das Tonic Water Lavendel der Marke „Echt vom Land“, bei dem anstelle von Chinin die bittere Wurzel des gelben Enzians zum Einsatz kommt.

Oxymel und Urkornsteig

Das „Wiener Bio-Produkt des Jahres“ stammt von der Wiener Bezirksmolkerei, die für ihre Honig-Essig-Mischungen die namensgebende Uraltrezeptur „Oxymel“ beherzigt – und mit ihrer 24-Sorten-Verkostungsbox den Sieg davontrug; den Sieg in Niederösterreich holte sich das Sollenauer Start-up Kornelia mit seinem natürlich fermentierten, backfertigen Urkorn-Pizzateig.

Rang eins in der Sonderkategorie Biogarten holte sich der in Wien ansässige Hersteller Her-

bios mit seinem modernen „Vertikalbeet“, deren zusammenhängender Erdkörper und großer Wurzelraum nach Dafürhalten der Jury „sogar den Anbau von Biogemüse“ ermögliche.

Fünfköpfige Jury

Zwei Gewinner gab es in der Sonderkategorie Bio Austria: Der Vinschgerlaib, ein mit Brotklee verfeinertes, würziges Roggenmischbrot, das von der Tiroler Genossenschaft Bioalpin für die Marke „Bio vom Berg“ hergestellt wird, landete ex aequo mit dem Süßlupinenkaffee aus dem Hause Dunkelsteiner Rösthaus auf der Spitze des Podests.

Als Jury fungierten Bio Austria-Obfrau Gertraud Grabmann, Biorama-Herausgeber Thomas Weber, Jürgen Undeutsch von der Messe Wieselburg, Kulinarik-Expertin Katharina Seiser und Reinhard Gessl von FiBL. Kategorien-Sieger und Shortslits unter www.biorama.eu. (red)