



## Ein süß-saures Spiel

Bioland ist süß und salzig, mild und herzhaft, warm und kalt. Die ganze Vielfalt zeigt sich auch in den Jubiläumsprodukten, die von den Bioland-Mitgliedern und -Partnern eigens zum 50. Geburtstag des Verbands kreiert wurden. Wir stellen sie vor. Heute: Honigessig und Honig-Balsamessig von der Adrian-Manufaktur.

Wieso schmeckt der 50. Geburtstag von Bioland für euch nach feiner Säure und süßem Honig? Honig ist Programm in der Farbe und auch am Gaumen in unseren beiden Produkten, die wir zum 50. Geburtstag von Bioland vorgestellt haben. Die wunderbaren Honignoten ergeben dann zusammen mit der Essigsäure ein feines Spiel aus Süße und Säure. Was macht eure neuen Produkte so besonders? Unsere Zutaten zeigen schon die Besonderheit unserer Produkte: Wir verwenden keinen "einfachen" Basisessig, sondern stellen alle unsere Essige rein aus dem namensgebenden Erzeugnis her. Bei den Jubiläumsprodukten ist es zum Beispiel so, dass wir aus dem Bioland-Honig aus der Region Oberschwaben-Bodensee zuerst einen Honigwein produzieren. Aus diesem wird dann im nächsten Schritt bei der Fermentation durch die Essigsäurebakterien der feine Honigessig. Indem wir dann noch Honig hinzugeben, erhalten wir den süßeren Honig-Balsamessig. Generell werden die Essige nach den strengen Bioland-Richtlinien hergestellt. Daher verwenden wir auch keine Zusatzstoffe oder Aromen. Alle unserer geschmacklich

einzigartigen Bioland-Balsamessige kommen ohne Zuckerzusatz aus und sind ungeschwefelt. Für unsere Bioland-Produkte verwenden wir nur Honig und Streuobst aus der Region Oberschwaben-Bodensee und unterstützen damit Natur- und Artenschutzprojekte. Mit was würdet ihr eure Produkte für ein Bioland-Geburtstags-Menü kombinieren? Unser Honig-Balsamessig passt besonders gut zu Geflügel, zum Beispiel zu Hühnchen oder Ente. Mit ein paar Zwiebeln, etwas Wein und dem Bratensaft lässt sich so eine leckere Soße zaubern. Außerdem lassen sich mit unseren Essigen natürlich ganz besondere Salat-Dressings kreieren, zum Beispiel für einen Tomaten-Brotsalat oder einen Grünkohlsalat.

---