Ein bulgarisches Unternehmen gehört zu den Finalisten der Europäischen Preise für ökologische Erzeugung

Растителна Защита

Datum 28.07.2026 | **Ausgabe** 7/2026 | **ISSN** 2815-522X | **Sprache** DE
www.plant-protection.com/article/2444?lang=de



Das bulgarische Unternehmen „Bio Bulgaria“, den Verbrauchern bekannt unter der Marke für saubere Lebensmittel „Harmonica“, gehört zu den Finalisten der diesjährigen EU-Preise für ökologische/biologische Produktion. Das bulgarische Unternehmen wurde in einer der umkämpftesten Kategorien nominiert – „Bestes kleines und mittleres Unternehmen für die Verarbeitung ökologischer/biologischer Lebensmittel“. Um den Hauptpreis zu gewinnen, muss „Bio Bulgaria“ ernsthafte Konkurrenz vom spanischen Bio-Milchunternehmen *Cantero de Letur* und dem österreichischen Unternehmen *Genusskoarl* besiegen, das für seine veganen Saucen bekannt ist, die aus für das Land traditionellen Kulturen wie Süßlupinen und Hafer hergestellt werden.

Starke Konkurrenz

Die Finalrunde der letzten Drei bringt die Marke „Harmonica“ gegen zwei Unternehmen mit außergewöhnlichen Beiträgen zum europäischen Öko-System und zur sozialen Verantwortung.



Cantero de Letur (Spanien) ist ein Pionier bei der Herstellung von Bio-Milchprodukten auf der Iberischen Halbinsel, mit Schwerpunkt auf Ziegen- und Schafsmilch. Das Unternehmen hat seinen Sitz in dem kleinen Bergdorf Letur in der Region Kastilien-La Mancha und verfolgt eine bedeutende soziale Mission. Es ist ein wichtiger Akteur im Kampf gegen die

Landflucht – ein Problem, das als „leeres Spanien“ (*España Vaciada*) bekannt ist. Durch sein nachhaltiges Geschäftsmodell bietet *Cantero de Letur* Arbeitsplätze für die lokale Gemeinschaft und wendet gleichzeitig die höchsten Standards in Bezug auf Tierwohl und ökologische/biologische Produktion an.

Genusskoarl GmbH (Österreich) ist der österreichische Anwärter auf die Preise. Das in Volkersdorf ansässige Unternehmen ist ein Symbol für Innovation in der modernen Küche.

Das Unternehmen erlangte immense Popularität mit seinem Produkt – *Wiener Würze*. Dies ist eine vollständig ökologische/biologische, vegane Alternative zu traditioneller Sojasauce, jedoch ohne Soja hergestellt. Stattdessen werden lokal beliebte Kulturen wie Süßlupinen und Hafer verwendet. Die Produktion basiert auf der langsamen Fermentationsmethode, bei der die Mischung mehrere Monate reift, während Enzyme die Proteine aus Lupinen und Hafer auf natürliche Weise abbauen und so den charakteristischen tiefen Geschmack der Sauce erzeugen.

Genusskoarl ist ein Maßstab für die Kreislaufwirtschaft und beweist, dass exotische Aromen vollständig aus lokalen Rohstoffen hergestellt werden können.

Angesichts dieser ernstzunehmenden Rivalen ist die Nominierung eine große Anerkennung für „Harmonica“. Die bulgarische Marke startete 2006 mit der Mission, den authentischen Geschmack von bulgarischem Joghurt wiederzubeleben. Heute umfasst das Portfolio des Unternehmens Dutzende zertifizierter Bio-Produkte, und ihr Arbeitsmodell hilft lokalen Landwirten beim Übergang zu einer nachhaltigen Landwirtschaft, wodurch die Reinheit der bulgarischen Böden erhalten bleibt.

Die EU-Preise für ökologische/biologische Produktion 2026

Die EU-Preise für ökologische/biologische Produktion feiern ihre fünfte Ausgabe, nachdem sie 2022 ins Leben gerufen wurden. Ihr Ziel ist es, Leistungen in der gesamten Wertschöpfungskette der ökologischen/biologischen Produktion anzuerkennen – von Landwirten und Restaurants bis hin zu kleinen und mittleren Verarbeitungsunternehmen und Städten. Sie erhöhen auch die allgemeine Sichtbarkeit der ökologischen/biologischen Wertschöpfungskette und entwickeln das Wissen über das EU-Bio-Logo.

Die Gewinner haben die Möglichkeit, ihre Projekte einem breiteren Publikum zu präsentieren und bewährte Praktiken vorzustellen.

Die Jury, bestehend aus Vertretern der Europäischen Kommission, des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses, des Ausschusses der Regionen und führender Branchenorganisationen wie COPA-COGECA und IFOAM, hat insgesamt 21 Finalisten aus 12 Mitgliedstaaten in sieben verschiedenen Kategorien ausgewählt. Darunter befinden sich Auszeichnungen für den besten Landwirt (männlich und weiblich), die beste Bio-Region, Stadt und das beste Bio-Restaurant.

Die Europäische Kommission gab die Anwärter für die prestigeträchtigen Preise 2026 offiziell am 23. Juni 2026 in Brüssel bekannt. Die diesjährigen Finalisten in den verschiedenen Kategorien sind:

Bester ökologischer/biologischer Landwirt (Frau)

Susana Vilar, Sonim, Vila Real, Portugal

Kay O'Sullivan, Mourneabbey, Cork, Irland

Argyro Koutsouradi, Chalkio, Chios, Griechenland

Bester ökologischer/biologischer Landwirt (Mann)

Hans Erik Jørgensen, Risbjerg Landbrug, Hårby, Dänemark

Alfred Grand, GRAND FARM für Forschung und Demonstration, Absdorf, Niederösterreich, Österreich

Georgios Antonopoulos, AGROKTIMA ANTONOPOULOU, Farsala, Thessalien, Griechenland

Beste ökologische/biologische Region / „Bio-Distrikt“

Distretto Sardegna Bio, Sardinien, Italien

Alto Tâmega e Barroso, Chaves, Portugal

Pla de Manlleu, El Pla de Manlleu, Spanien

Beste ökologische/biologische Stadt

Cussac-Fort-Médoc, Gironde, Frankreich

Hellemmes, Lille, Frankreich

Turin, Piemont, Italien

Bestes kleines oder mittleres Unternehmen (KMU) für die Verarbeitung ökologischer/biologischer Lebensmittel

Bio Bulgaria, Sofia, Bulgarien

Cantero de Letur S.A., Letur (Albacete), Kastilien-La Mancha, Spanien

Genusskoarl GmbH, Volkersdorf, Niederösterreich, Österreich

Bester Einzelhändler für ökologische/biologische Lebensmittel

Boßhammersch Hof GmbH & Co. KG, Großselheim, Hessen, Deutschland

Relio Digital Marketplaces – ÖkoPiactér (Biomarkt), Budapest, Ungarn

OHNE, Gent, Flandern, Belgien

Bestes ökologisches/biologisches Restaurant / Gastronomiebetrieb

Zotter Schokolade GmbH, Riegersburg, Steiermark, Österreich

Chef Partie's Premium Brand VOI.bio, Salzburg, Österreich

Köglerhof, Gramastetten, Oberösterreich, Österreich

Die Gewinner werden bei einer Zeremonie in Brüssel am 23. September bekannt gegeben – dem Datum, das traditionell den EU-Bio-Tag markiert.

Warum ist ökologischer/biologischer Landbau eine Priorität für Europa?

Die Nominierung des bulgarischen Unternehmens erfolgt vor dem Hintergrund des zunehmend starken Fokus Europas auf ökologischen/biologischen Landbau. Nach Angaben der Europäischen Kommission erreichte die Fläche ökologisch/biologisch bewirtschafteter Flächen in der Union bis 2023 17,7 Millionen Hektar, was fast 11 % der gesamten landwirtschaftlichen Fläche entspricht.

Die ökologische/biologische Produktion ist der Schlüssel zur Reduzierung von chemischen Düngemitteln, Pestiziden und Antibiotika in der Landwirtschaft. Sie hat nachweislich positive Auswirkungen auf Klima, Biodiversität und Tierwohl. Genau deshalb ist in allen 28 strategischen Plänen der aktuellen Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) eine gezielte Finanzierung des Sektors vorgesehen, und Ende 2025 schlug Brüssel neue Aktualisierungen der Regeln vor, um europäische Bio-Erzeuger zu schützen und ihre Wettbewerbsfähigkeit auf dem globalen Markt zu erhöhen.

Mehr zum Thema:

Bulgarien wurde bei den EU-Preisen für ökologische/biologische Produktion mit dem ersten Platz für die beste Bio-Landwirtin ausgezeichnet

Die EU-Preise für ökologischen/biologischen Landbau – wichtige Anerkennung im Bereich der ökologischen/biologischen Produktion

Trojan ist Finalist bei einem EU-Wettbewerb für ökologische/biologische Produktion