
Über die Bio Genuss Akademie

30.06.2026, 09:41 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Binako*



Biokäse- und Bioweinverkostung, Biokäse- und Bio-Feinkostverkostung

Überlingen, 29.06.2026. Die Bio Genuss Akademie macht Bio erlebbar. Mit digitalen Genuss-Events und Bildungsangeboten verbindet sie hochwertige Verkostungen mit fundiertem Wissen über Herkunft, Herstellung und Qualität von Bio-Lebensmitteln. In Zusammenarbeit mit erfahrenen Sommeliers und Partnern aus der Bio-Branche vermittelt sie praxisnah, wie nachhaltige Erzeugung, handwerkliche Herstellung und bewusster Genuss zusammenhängen. So unterstützt die Bio Genuss Akademie Verbraucherinnen und Verbraucher dabei, Bio-Produkte besser zu verstehen und bewusster auszuwählen.

Bewusst genießen – und verstehen, was auf den Tisch kommt

Die Online-Genuss-Events verbinden bewusste Verkostungen mit fundiertem Wissen über hochwertige Bio-Lebensmittel. Im Mittelpunkt stehen biozertifizierte Produkte, deren Qualität und Charakter sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in ihrer Herstellung widerspiegeln.

Die Teilnehmenden erleben die Produkte bequem zu Hause und erhalten gleichzeitig Antworten auf Fragen, die beim Einkauf häufig offenbleiben: Woher stammen die Rohstoffe? Wie entsteht ein Käse und welche Faktoren prägen Aroma, Textur und Reife? Welche Rolle spielt nachhaltige Landwirtschaft, wenn Bio-Qualität als ganzheitlicher Prozess verstanden wird?

Dabei ergänzt fundiertes Hintergrundwissen das Genusserlebnis. „Wir verbinden Verkostung mit Orientierung: Wer Bio-Produkte probiert, soll auch nachvollziehen können, wie sie entstehen und was sie ausmacht“, sagt Karen Bernhardt.

Käse, Wein, Bier und Feinkost – Bio-Genuss im digitalen Format

Die Veranstaltungen führen die Teilnehmenden durch sorgfältig abgestimmte Produktkombinationen und verbinden sensorische Erlebnisse mit fundiertem Hintergrundwissen.

Dabei geht es nicht nur um persönliche Vorlieben, sondern auch um die Zusammenhänge zwischen Herstellung und Geschmack: Welche Eigenschaften eines Käses harmonieren mit bestimmten Weinstilen? Warum passen manche Biere besonders gut zu ausgewählten Käsesorten? Und welchen Einfluss haben traditionelle Herstellungsverfahren auf das

Geschmackserlebnis?

Gemeinsam mit Netzwerkpartnern und ausgebildeten Sommeliers vermittelt die Bio Genuss Akademie fundiertes Wissen über die Entstehung hochwertiger Bio-Lebensmittel – vom Erzeuger bis zum fertigen Produkt. „Bio steht für nachvollziehbare Standards – und für Menschen, die Verantwortung in Erzeugung und Handel übernehmen. Genau dieses Verständnis bringen wir in die Veranstaltungen ein“, sagt Karen Bernhardt.

Das Angebot richtet sich an Verbraucherinnen und Verbraucher, die Bio-Produkte nicht nur genießen, sondern bewusster auswählen möchten. Die Veranstaltungen verbinden sensorische Erlebnisse mit fundiertem Hintergrundwissen und unterstützen so Kaufentscheidungen im Biofachhandel.

Bio Genuss Akademie der bildungsnetzwerk naturkost GmbH

Zum Degenhardt 26
88662 Überlingen
Deutschland

KarenBernhardt (Geschäftsführung)

015780638769

info@biogenussakademie.de

biogenussakademie.de/

Portrait

Die Bio Genuss Akademie ist ein Angebot der bildungsnetzwerk naturkost GmbH. Sie entwickelt und organisiert Bildungs- und Genussformate rund um biozertifizierte Lebensmittel. Im Mittelpunkt stehen Wissen zu Herkunft, Herstellung und nachhaltiger Landwirtschaft sowie die praxisnahe Vermittlung von Produktverständnis. Ansprechpartnerin ist Karen Bernhardt.

Pressekontakt

bildungsnetzwerk naturkost GmbH
Zum Degenhardt 26
Überlingen 88662
Deutschland

KarenBernhardt (Geschäftsführung)

015780638769

Karen.bernhardt@binako.de

bildungsnetzwerk-naturkost.de

News-ID: 1316331 • Views: 82 (Stand: 04.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1316331/Ueber-die-Bio-Genuss-Akademie.html>