

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Allgäuer Hornkäse

Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Demeter

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Allgäuer Hornkäse



Für den Allgäuer Hornkäse wird ausschließlich Demeter-Heumilch von Hörner tragenden Kühen verarbeitet. Die reine Heu-Fütterung sorgt für einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und damit für eine ernährungsphysiologisch wertvolle Fettsäurezusammensetzung der Milch. Die Milch von Hörner

tragenden Kühen gilt zudem als besonders gut verdaulich und wird häufig von Kuhmilch-Allergikern vertragen. Mindestens 20 Wochen reift der Käse in einem jahrhundertealten Höhlenkeller und wird während der Reifezeit sorgfältig mit Steinsalz gepflegt. So entsteht ein cremiger, aromatischer Schnittkäse mit Aromen von Haselnuss und Karamell. Die Kuhkopfprägung auf der Oberseite des Käselaiibes macht ihn zu einem besonderen, unverwechselbaren Produkt.

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach liegt in den Allgäuer Vor-alpen und stellt eine große Vielfalt an Käsesorten her. Großen Wert legt sie auf einen transparenten Produktionsprozess: Bei Führungen können die Besucher den Käsern über die Schulter schauen und so Einblicke in die Käseherstellung erhalten. Den Käse gibt es in ausgewählten Läden deutschlandweit zu kaufen.

Mehr Informationen: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoff-bezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Arche-Hof



Schlickenrieder

Apfelbrand

Archehof Schlickenrieder, Naturland



LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Apfelbrand



Ein Verdauungsschnapserl aus alten Apfelsorten? Dazu noch bio und regional? Der Apfelbrand vom Archehof Schlickenrieder ist ein besonderer Tropfen, der aus alten Apfelsorten des Naturlandhofes hergestellt wird. Nachdem die meisten Produkte für die hofeigene Gastronomie vom Hof stammen, erfüllt nun auch der Verdauungsschnaps diesen Anspruch.

Der Archehof Schlickenrieder liegt südlich von München und bewirtschaftet 70 Hektar nach Naturland-Richtlinien. Familie Schlickenrieder ist es ein besonderes Anliegen, die Vielfalt in der bäuerlichen Landwirtschaft als Gegengewicht zur sonst üblichen Spezialisierung zu erhalten. So widmet sich der Hof als Mitglied der GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierassen) der Erhaltung alter Haustierrassen. Bei Hofführungen können Besucher die gefährdeten Tierrassen kennen lernen. Die hofeigenen Produkte wie Fleisch, Felle und die selbst gebrannten Edelbrände werden direkt ab Hof vermarktet.

Mehr Informationen: www.archehof-schlickenrieder.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Gockel-Bolognese
Geflügelhof Schubert, Demeter

LVÖ Landesvereinigung für den
Bayern ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Gockel-Bolognese



Das Junggockel-Projekt des Geflügelhofs Schubert ist etwas ganz Besonderes: Seit 2009 zieht Familie Schubert als einer der ersten Betriebe in Deutschland Junggockel auf und begegnet damit der bisher noch üblichen Aussortierung und Tötung von männlichen Küken in der Legehen-nenaufzucht. Die Junggockel werden mindestens 5 Monate lang gemästet. Für eine sinnvolle Ver-

marktung werden sie zu verschiedenen Produkten verarbeitet: Neben der Gockel-Bolognese sind dies Sülze, Frikassee, Brühe, Suppe und Geschnetzeltes. Durch die langsame Aufzucht mit viel Grünauslauf zeichnen sich die Gockel-Produkte durch ein muskulöses, fettarmes Fleisch aus.

Neben einer artgerechten Tierhaltung und dem Vermeiden der Tötung männlicher Küken ist Familie Schubert ein geschlossener Betriebskreislauf besonders wichtig: Den Großteil des Futters für Junghennen, Elterntiere und Gockel baut sie selbst an. Pro Stalleinheit werden max. 3000 Tiere gehalten. Die hofeigenen Produkte – darunter auch selbst gemachte Nudeln und Nudelsaucen – werden im Hofladen verkauft.

Mehr Informationen: www.gefluegelhof-schubert.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Silber

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Sommerblütenhonig

Die Honigwanderer, Bioland

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Sommerblütenhonig



Die Honigwanderer Daniel und Jonas Scholz, Vater und Sohn, ziehen als Wanderimker durch ganz Deutschland. Damit bieten sie ihren Bienen von Frühling bis Herbst eine breite Auswahl an Blüten und Waldtrachten an. Die Honige bilden so die Besonderheiten der jeweiligen Landschaften ab. Für den Sommerblütenhonig

sammeln die Bienen ausschließlich auf den Streuobstwiesen der Hersbrucker Alb. Er zeichnet sich durch Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Kräutern aus, ist fruchtig und malzig-mild im Geschmack. Der Honig wird direkt nach der Ernte ohne Erhitzung abgefüllt. Ziel ist nicht eine maximale Honigausbeute, sondern eine gesunde, natürliche Entwicklung der Bienen.

Jonas und Daniel imkern seit 3 Generationen im Nebenerwerb und halten derzeit 70 Bienenvölker. Die Honigwanderer züchten ihre Königinnen selbst und vermehren die Völker durch das Kunstschwarmverfahren, das dem natürlichen Schwarmtrieb der Bienen nachempfunden ist. Die Honige der Honigwanderer sind über deren Online-Shop erhältlich.

Mehr Informationen: www.diehonigwanderer.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Silber

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Dolden Dark Porter
Riedenburger Brauhaus, Bioland

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Dolden Dark Porter



Im Dolden Dark Porter Bier vereint das Riedenburger Brauhaus Tradition, Innovation und Regionalität. Früher wurde das Bier für Hafenarbeiter gebraut, die es vor allem im London des 18. Jahrhunderts zur Stärkung tranken. Das obergärige Starkbier mit 6,9 Vol. % zeichnet sich durch einen vollmundig malzigen Geschmack mit Noten von Kaffee und Schokolade aus. Der enthaltene Emmer trägt durch seinen hohen Eiweißgehalt zu dem besonders aromatischen Geschmack bei.

Seit 1994 verarbeitet das Riedenburger Brauhaus ausschließlich ökologische Rohstoffe aus Bayern. Alle Bier-Sorten sind Bioland-zertifiziert. Auch die Hefe kommt aus eigener Zucht. Mit langfristigen Verträgen und Partnerschaften zu den Bio-Landwirten trägt das Riedenburger Brauhaus zu einer durchgehenden Wertschöpfung vor Ort bei. Das Dolden Dark Porter ist in Naturkostläden in ganz Deutschland sowie über den Online-Shop des Brauhauses erhältlich.

Mehr Informationen: www.riedenburger.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Silber

Bayerns beste **2016**
bio Produkte

www.bayerns-beste-bioproducte.de



2014 Faszination Rotweincuvée

Öko-Weingut Hell, Demeter

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



2014 Faszination Rotweincuvée



Der „2014 Faszination Rotweincuvée“ des Demeter-Weinguts Hell aus Wiesenbronn wird aus den Rotweinsorten Domina, Regent, Dornfelder und Cabernet-Dorsa hergestellt. Er zeichnet sich durch seine tief dunkle Farbe und einen vollmundigen, runden Geschmack aus. Die Weinreben wachsen auf der „Rotweininsel“ Wiesenbronn am Steigerwald. Die Traubenernte erfolgt ausschließlich von Hand. Dadurch werden nur gesunde Trauben verarbeitet, was eine hervorragende Weinqualität ergibt.

Familie Hell bewirtschaftet das Weingut mit ca. 1,5 Hektar Weinbergen seit 1978 ökologisch. Die Weine sind außerdem nach Demeter- und Ecovin-Richtlinien zertifiziert. Der „2014 Faszination Rotweincuvée“ wird direkt ab Hof oder über den Online-Shop des Weingutes verkauft. Weinproben und Führungen durch den Weinberg bieten Weinliebhabern die Möglichkeit, sich vom Geschmack und der Qualität der Weine zu überzeugen.

Mehr Informationen: www.weingut-hell.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

BIO KONTOR 7
...aus dem Chiemgau mit aller Zeit



Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch
Bio-Kontor 7, Naturland

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch

BIO KONTOR 7



Bayerische Fertiggerichte, handwerklich gekocht aus regionalen Bio-Zutaten – diesem Anspruch werden die Produkte von Bio-Kontor 7 aus Bad Aibling gerecht. Mit dem Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch kommt das Unternehmen der Nachfrage nach ausgewogenen, gesunden und schnell zu zubereitenden Speisen aus der Region nach. So bezieht das Unternehmen die Bio-Rohstoffe größtenteils von Erzeugern und Verarbeitern vor Ort. Das Gericht ist zudem Naturland Fair zertifiziert und wird in der eigenen Produktionsküche schonend und mit innovativen Garmethoden zubereitet.

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Akteuren im Rahmen fairer Partnerschaften ist Bio-Kontor 7 ein großes Anliegen. Als Teil eines regionalen Netzwerkes gelingt es dem Unternehmen alle Produktionsschritte vom Acker bis auf den Teller an einem Ort zu verankern. Um mehr Bio-Essen im Außer-Haus-Bereich zu etablieren, beliefert Bio-Kontor 7 außerdem Kindergärten, KiTas sowie Betriebskantinen. Alle Produkte von Bio-Kontor 7 sind über den Online-Shop oder im Werksverkauf erhältlich.

Mehr Informationen: www.bio-kontor7.com

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



MUSTEA®



Quittenbrot

MUSTEA®, Bioland

LVÖ

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Quittenbrot



Das Quittenbrot von MUSTEA® ist eine süße, aromatische Köstlichkeit aus veredeltem Quittenfruchtmus. Heute eher in Vergessenheit geraten, war es früher ein erschwingliches Genussmittel und gehört damit zu den ältesten Süßigkeiten. Für die Herstellung des Quittenbrotes wird das Quittenfruchtmus bei niedrigen Temperaturen getrocknet und anschließend in Würfel geschnitten. Den vielfältigen, aromatischen Geschmack erhält es durch die Verwendung von seltenen Quittenlandsorten. Das Quittenbrot belebt nicht nur eine alte kulinarische Tradition wieder: durch die Verarbeitung seltener Quittensorten wird aktiver Sortenerhalt, Naturschutz und Landschaftspflege betrieben. Im Fränkischen Eisenheim hat Marius Wittur mit MUSTEA® das „Fränkische Rekultivierungsprojekt alter Quittensorten“ ins Leben gerufen, um vom Aussterben bedrohte Quittensorten zu erhalten. Auf seinem Bioland-Betrieb kultiviert er inzwischen 50 Quittensorten. Diese Baumpersönlichkeiten können bei einer Wanderung entlang des Quittenlehrpfades bewundert werden. Das Quittenbrot sowie weitere Quittenprodukte sind über den Online-Shop von MUSTEA® zu beziehen. Mehr Informationen: www.mustea.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Dinkelweißbrot

Biobäckerei Wagner, Biokreis

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Dinkelweißbrot



Das Dinkelweißbrot der Biobäckerei Wagner aus Ruderting in der Nähe von Passau zeichnet sich durch einen besonders milden und aromatischen Geschmack aus. Durch die lange Teigführung über 24 Stunden und langsames, Backen kann sich diese Geschmacks- und Aromenvielfalt bilden. Das 100%ige Dinkelbrot, welches als 2 kg-Laib verkauft wird, bleibt lange frisch und eignet sich zum Beispiel für die mediterrane Küche, zum Toasten oder für die Zubereitung von Bruschetta.

Die Biobäckerei Wagner ist ein Familienbetrieb und achtet bei ihrem gesamten Sortiment auf die Regionalität der Zutaten. So kommt der Dinkel für das Dinkelweißbrot von einem nur 2 km entfernten Biohof. Das Familienunternehmen verarbeitet ausschließlich Bio-Rohstoffe und engagiert sich für den Umwelt- und Naturschutz. Das Brot ist über den Online-Shop der Bäckerei sowie in zahlreichen Geschäften und auf Wochenmärkten rund um Passau erhältlich.

Mehr Informationen: www.biobaeckerei-wagner.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.

Innovation

Bayerns beste **bio Produkte** 2016

www.bayerns-beste-bioproducte.de


LieblingsOele
Ölmühle Christine Heist



bioMohnöl

LieblingsOele – Ölmühle Christine Heist

LVÖ
Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



bioMohnöl

Lieblingsöle
Christine Heist



Der Innovationspreis unter Bayerns besten Bio-Produkten zeichnet besonders kreative und innovative Produktideen aus.

Innovativ und einzigartig ist Bayerns erstes Bio-Mohnöl vor allem durch die ausschließliche Verwendung von bayerischem Bioland-Mohn aus der Öko-Modellregion Steinwald in der Oberpfalz. So leistet die Ölmühle einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Nutzpflanzenvielfalt in der Region.

Für die Herstellung des Öls werden die Mohnsamen in einer Schneckenpresse bei 40 Grad gepresst und das Öl anschließend ungefiltert abgefüllt. Es zeichnet sich durch einen zart-nussigen Mohngeschmack aus. Der hohe Gehalt an ungesättigten Fettsäuren macht das Öl zu einem gesunden und vollwertigen Begleiter für die kalte Küche.

Eine bunte Palette aus Bio-Ölen und daraus hergestellten Produkten bietet Christine Heist in ihrem Laden mit angeschlossenem Café in Weiden in der Oberpfalz an. Ihre Produkte sind außerdem über den Online-Shop erhältlich.

Mehr Informationen: www.lieblingsoele.de

Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern. Er wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Eine fünfköpfige Jury traf die Auswahl der 10 besten Bayerischen Bio-Produkte 2016 nach folgenden Kriterien: regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität, Engagement des Unternehmens im Sozial- und Umweltbereich, Produktaufmachung und Geschmack.