

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Chiemgau Korn



Chiemgauer Knuspertaler „Gemüsegarten“
Chiemgau Korn, Naturland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Chiemgaukorn



Schnelle Küche – vollwertig, lecker und rundum gesund? Dass das möglich ist zeigen die köstlichen, innen luftigen und außen schön knusprigen **Chiemgauer Knuspertaler** aus geschrotetem Buchweizen. Die fertige, in der Zubereitung ganz einfache Mischung ist verfeinert mit getrocknetem Gemüse und Kräutern, getreidefrei und kommt ohne jegliche Zusatzstoffe aus.

Hergestellt wird sie im Chiemgau auf dem Naturlandhof von Julia Reimann und Stefan Schmutz. Unter dem Motto „Vielfalt bewahren“ haben sich die beiden ganz dem Anbau von alten Kulturpflanzen verschrieben: Auf ihren bunt blühenden Feldern wachsen u.a. Leindotter, Leinsamen, Hanf, Emmer, Einkorn, Linsen und natürlich der Buchweizen für die Knuspertaler. Bienen, bodenbrütende Vögel und andere Wildtiere fühlen sich hier pudelwohl, besondere Anbaumethoden wie Mischkulturen und Untersaaten schaffen ein Maximum an Ökologie auf dem Acker. Die Ernte wird direkt auf dem Hof zu einer breiten Palette von natürlichen Lebensmitteln verarbeitet. Man findet sie im Hofladen, über den Online-Shop, in Bioläden und Biosupermärkten.

Mehr Informationen auf www.chiemgaukorn.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



MUSTEA Quittenlamm
Fränkische Lammbratwurst mit Quitte
MUSTEA®, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Die Quitte kann viel mehr als nur Gelee: Das zeigt Marius Wittur mit den Produkten, die er aus den 100 verschiedenen Quittensorten von seinem **MUSTEA Quittenhof** im fränkischen Untereisenheim herstellt. In seiner neuesten Kreation, dem **MUSTEA Quittenlamm** (erhältlich online und im Hofladen) vereinen sich die

Früchte mit den Schafen, die den Unterwuchs auf den Quittenbaumfeldern beweiden.

In den Gläsern mit fränkischer Lammbratwurst kommt einiges zusammen: Der Sortenerhalt von Quitten, die im fränkischen Weinbauklima ein besonders intensives Aroma entwickeln. Die Schafe der alten, gefährdeten Landrasse Coburger Fuchschaf, die auf den ganzjährig verfügbaren Weideflächen ein artgerechtes Leben führen. Die stressfreie Schlachtung, gut für Schaf und Fleischqualität. Die besonders hohe Qualität der Wurst aus reinem Lammfleisch, das aus dem ganzen Schlachtkörper samt Edelteilen gewonnen wird. Und ein umwerfend feiner Geschmack. Diese Wurst ist eine Offenbarung!

Mehr Informationen auf www.mustea.de und www.quittenlehrpfad.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de

TAG WERK
BIO METZGEREI



Rosmarinschinken

Tagwerk Biometzgerei GmbH, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de

TAG WERK
BIO METZGEREI



Der leichte **Rosmarinschinken** der **Tagwerk Biometzgerei** in Niederhummel im Landkreis Freising zergeht auf der Zunge. Dabei entfaltet sich ein zarter, saftiger Schinkengeschmack mit köstlich dezentem Rosmarinaroma. Die edlen und frischen Zutaten Schweinelende und Rosmarin verbinden sich in besonders schonender Verarbeitung zum Gaumenschmaus.

Ganz sicher schmeckt man hier auch die generelle Arbeitsweise dieser noch ganz jungen Bio-Metzgerei: Die Tiere stammen ausschließlich von Bio-Höfen aus der Region und werden hier als Ganzes verarbeitet. Alle Fleisch- und Wurstwaren werden selbst hergestellt, von der Schlachtung bis zum Endprodukt, es gibt keinen Zukauf von Fleischteilen. Gearbeitet wird im Warmfleischverfahren – ohne Nitritpökelsalz, und sowieso ohne Phosphate, Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe. Sämtliche Gewürzmischungen werden selbst hergestellt. Der Prozess der Schlachtung wird so stressfrei wie möglich gestaltet – größtmögliches Tierwohl geht hierbei Hand in Hand mit einer besonders hohen Fleisch- und Wurstqualität.

Mehr Informationen auf www.tagwerkbiometzgerei.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Silber

Bayerns beste **2017**
bio Produkte

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



Pfister Öko-Lichtkorn

Ludwig Stocker HOFPFISTEREI GmbH, Naturland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Silber

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Das traditionelle Natursauerteigbrot **Pfister Öko-Lichtkorn** der **Hofpfisterei** aus München kann man einfach genießen: ein saftiges, duftiges Roggenbrot mit kräftiger, aromatischer Kruste aus dem Altdeutschen Steinbackofen. Köstlich! Wenn man aber genau hinhört, erzählt das Brot auch von der Artenvielfalt und der Förderung des Ökolandbaus in Bayern. Denn die Hofpfisterei wünscht sich mehr regionalen Bio-Roggen und testet dazu verschiedene Sorten auf ihre Backqualität. Die Sorte Lichtkorn lässt sie nun exklusiv in Bayern anbauen und bäckt daraus das sortenreine Pfister Öko-Lichtkorn.

Brot mit Bildungsauftrag – das passt gut zur Hofpfisterei, die sich u.a. sehr für die Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen engagiert. Der gesamte Unternehmensverbund trägt die Zertifizierung „Naturland Faire Partnerschaft“ als sichtbares Zeichen von sozialer Verantwortung, verlässlichen Handelsbeziehungen, fairen Erzeugerpreisen, regionalem Rohstoffbezug, gemeinsamer Qualitätssicherung, gesellschaftlichem Engagement, nachhaltiger Unternehmensstrategie und Transparenz.

Mehr Informationen auf www.hofpfisterei.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Silber

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



**MILCHHOF
LERF**

Ökologische Landwirtschaft



„Von Hier“ Vorzugsmilch Heumilch
Milchhof Lerf, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.





Eine bessere Milch gibt es nicht. Jedenfalls nicht zu kaufen. **Vorzugsmilch** bedeutet, dass die Milch direkt nach dem Melken auf 4°C heruntergekühlt wird und dann weder pasteurisiert noch homogenisiert abgefüllt wird. Dafür bedarf es besonders hoher hygienischer Standards und einer staatlichen Genehmigung – der Familienbetrieb **Milchhof LERF** aus Ottobeuren ist der einzige Betrieb in Bayern, der Vorzugsmilch verkaufen darf.

Heumilch bedeutet, dass die Kühe das ganze Jahr über silagefrei gefüttert werden. Im Sommer fressen sie auf der Weide, im Winter bekommen sie Heu.

Zusammengenommen ergibt Vorzugsmilch plus Heumilch aus ökologischer Landwirtschaft ein unbehandeltes Naturprodukt, das vor gesunden Inhaltsstoffen nur so strotzt, unvergleichlich schmeckt und besonders gut verträglich ist. Über Feneberg (LEH im Allgäu) wird die Milch unter der Dachmarke „Von Hier“ verkauft.

Mehr Informationen auf www.milchhof-lerf.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Silber

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Neumarkter Lammsbräu

EdelHell

Neumarkter Lammsbräu, Naturland



LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Silber

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioprodukte.de



Die **Neumarkter Lammsbräu** ist eine ganz besondere Brauerei. Und das seit über 30 Jahren, denn so lange schon arbeiten sie dort mit einem komplett nachhaltigen Unternehmenskonzept. Da geht es um die Braurohstoffe (100 % bio, 100 % Bayern), ums Selbermachen (eigene Mälzerei!), um Natürlichkeit (ganzer, ungeschwefelter Doldenhopfen!), um erneuerbare Energien, Förderung der Biodiversität, Wasserschutz und Engagement gegen Gentechnik. Es geht um umweltfreundliche Verpackungen, Kreislaufwirtschaft, die regionale Wertschöpfung, um das

Wohl der Mitarbeiter und Lieferanten und um noch viel mehr.

Kurz: Die Neumarkter Lammsbräu ist eine ganz große Vorreiterin in Sachen Nachhaltigkeit. Ihr größtes Ziel haben sie dort bei all ihrem Engagement nie aus den Augen verloren: richtig gute Biere zu brauen. Und zu denen gehört seit 2012 auch das **EdelHell**, ein köstliches Helles, das in bis zu 90 Tagen Reifezeit im Lagerkeller die Braukunst der Neumarkter Lammsbräu zur Vollendung bringt. Bester Biergenuss – Prost!

Mehr Informationen auf www.lammsbraeu.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Bio-Älplerglück

Sellthürner Käskuche, Naturland/Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Für einen herausragenden Käse wie den „**Bio-Älplerglück**“ aus der **Sellthürner Käskuche** braucht es besonders gute Milch. Deshalb verarbeitet Familie Gmeiner in ihrer Käserei in Sellthüren bei Günzach im Allgäu ausschließlich silagefreie Heumilch von Milchbauern in einem Umkreis von 20 km. Und legt damit den

Grundstein für das Ziel, das sie in der Käskuche beständig und kompromisslos verfolgen: Qualität. Die großen Laibe des Bio-Älplerglück gehen zurück auf die Tradition der Eltern und Großeltern Gmeiner, die den Sommer über auf der Alpe käten und den Allgäuer Bergkäse mit viel Liebe bis zum nächsten Sommer pflegten. Der Bio-Älplerglück wird während seiner 20 Monate (!) Reifezeit dreimal wöchentlich geschmiert und entwickelt dabei ein Aroma, das jedem Käseliebhaber das Herz höher schlagen lässt.

Zu kaufen gibt es ihn im Laden der Käserei, über den online-Shop, auf Märkten und im (Bio-)Einzelhandel. Wer mag, kann sich die Arbeitsweise in der Sellthürner Käskuche selbst ansehen: Bei der wöchentlichen Käsereiführung donnerstags um 11 Uhr.

Mehr Informationen auf www.kaesealp.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



barnhouse

BIO SEIT 1979



Granola Saaten

Barnhouse Naturprodukte GmbH

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Barnhouse aus Mühldorf am Inn kann **Granola**: Mit gebackenem Knuspermüsli startete der Bio-Pionier 1979 seine erfolgreiche Laufbahn. Die neuen Granolas aus dem Hause Barnhouse gehen neue Wege, zum Beispiel mit einer sehr geringen Süße aus Reissirup – für alle, die es gerne knusprig-gschmackig, aber nicht zuckersüß mögen. Der natürliche Geschmack der hochwertigen, wenigen

Zutaten kann sich voll entfalten und das leckere Müsli kommt ganz ohne Aroma-, Hilfs- oder Zusatzstoffe aus.

Neue Wege eröffnet auch das von Barnhouse 2015 gestartete Projekt zur Förderung der regionalen ökologischen Landwirtschaft: 40 Partner-Landwirte in den benachbarten Ökomodellregionen bauen für Barnhouse Dinkel und Hafer an und profitieren von den Abnahme- und Preisgarantien. Im Rahmen des Projekts wird auch die Züchtung eines biologisch-dynamischen Spelzhafers finanziert und die Anbaumethode „Zwei-Nutzen-Feld“ erforscht. Dabei ergänzt wertvoller Leindotter (Ölplanze, Bodenverbesserer und Nahrungsquelle für Bienen) den Hafer als Untersaat. Der Hafer für die neuen Granolas stammt zu 100 % aus dem Barnhouse-Regionalprojekt.

Mehr Informationen auf www.barnhouse.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Bronze

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Boarische Hanfweckerl
FLASCHLBROT Jessica Linner

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **20**
bio Produkte **17**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Die von Hand befüllte Flasche mit der Backmischung für die „**Boarischen Hanfweckerl**“ von Jessica Linner und ihrem 1-Frau-Betrieb **FLASCHLBROT** sieht wunderschön aus. Weil aber außer Schönheit noch viel mehr in der Flasche steckt, sollte man sie nicht nur verschenken, sondern unbedingt auch selbst ausprobieren. Auch Menschen ohne große Ahnung vom Backen

holen mit dieser Backmischung innen saftige, außen resche, extrem leckere Weckerl superfrisch aus dem eigenen Ofen.

Die ganz besonderen Zutaten: Laufener Landweizen, eine alte, fast vergessene Sorte aus dem Chiemgau/Rupertiwinkel, und geschälte Hanfsamen. Auch die weiteren Zutaten stammen fast ausschließlich aus regionalem Anbau, und die Landwirte erhalten dafür einen fairen Preis. Damit steht das FLASCHLBROT ganz im Zeichen der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und dem Aufbau von fairen Erzeuger-Verbraucher-Kooperationen. Die Flaschen mit der Mischung für die boarischen Hanfweckerl gibt es im Chiemgauer Einzelhandel und zum Bestellen auf der Internetseite.

Mehr Informationen auf www.flaschlbrot.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Innovation

Bayerns beste **bio Produkte** 2017

www.bayerns-beste-bioproducte.de

BIOLAND
KräuterGUT
D w o r s c h a k - F l e i s c h m a n n



Bio PowerGräser-Mix

Bioland KräuterGut Dworschak-Fleischmann

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.





Die **Bio PowerGräser** aus Gerste, Weizen, Roggen und Hafer vom **Bioland KräuterGut Dworschak-Fleischmann** bei Nürnberg zählen zu den „Superfoods“. Sie sind reich an Chlorophyll, Antioxidantien, Betacarotin, Vitamin K, Folsäure, Calcium, Eisen, Eiweiß, Ballaststoffen, B-Vitaminen und Vitamin C. Sie wirken positiv auf die Verdauung, anti-depressiv und machen einfach fit. Alles klar? Dann ab damit in den nächsten Smoothie, denn fein zerkleinert schmecken sie zusammen mit süßem Obst am besten.

Die Erfindung der Bio-Super-Gräser aus veganem Anbau kommt – wie kann es anders sein – aus einer super Gärtnerei. Über 240 verschiedene Topfkräuter wachsen im Bioland KräuterGut konsequent biologisch und unter dem Motto „Umweltschutz durch Technik“: Die Verwendung von Regen-, Schwitz- und Rücklaufwasser und der Gewächshausneubau im Doppelstockverfahren mit computergesteuerter Klimaführung und vollautomatischer Sälinie reduzieren den Energie-, Wasser- und Grundstücksverbrauch auf ein Minimum. Dazu kommen zwei eigene Blockheizkraftwerke – und die Integration von benachteiligten Menschen in den Arbeitsprozess. Einfach super!

Mehr Informationen auf www.kraeutergut.de

Wer sind die Besten im ganzen Bayernland? Die Jury wählt die zehn Gewinner aus nach den Kriterien Geschmack und Sensorik, Verpackung und Werbung sowie Engagement des Unternehmens für die Umwelt, im sozialen Bereich und für die Region. Der Wettbewerb ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.