

Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Herrmannsdorfer
LANDWERKSTÄTTEN



Herrmannsdorfer Landhuhn in der Brühe
Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Biokreis

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Herrmannsdorfer
LANDWIRTSCHAFTLICHEN



Was ist ein Landhuhn? Die Herrmannsdorfer Definition geht so: Die eigenen Eier der Zweinutzungsrasen Sulmtaler und Les Bleues werden direkt in Herrmannsdorf ausgebrütet. Alle Küken dürfen weiterleben. Legehennen wie Masthähnchen verbringen ihr Leben in Kleingruppen in Mobilställen mit ständig frischem Auslauf. Die

Gockel werden nach ca. 5 Monaten im Herrmannsdorfer Hühnerschlachthaus von Hand geschlachtet.

Und was ist eine Herrmannsdorfer Brühe? Die halbierten Gockel werden zusammen mit frischer Petersilie und Gewürzen mindestens 2,5 Stunden lang gekocht. Das ausgelöste Fleisch kommt mit der Brühe ins Glas und kocht dort zusammen mit Karotten und Lauch noch einmal für 3 Stunden.

Herrmannsdorfer Landhuhn in der Brühe: Das ist köstliche Hühnersuppe von höchster Qualität, die ihre wohltuende, kräftigende Wirkung vom ersten Löffel an entfaltet. Und jeder Löffel fördert den Wiederaufbau der bäuerlichen Hühnerzucht von Zweinutzungsrasen. Diese Suppe ist Gold wert!

Mehr Informationen auf www.herrmannsdorfer.de

„Bayerns beste Bioproducte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Allgäuer Glücksmomente – d'kräftige
Schaukäserei Wiggensbach eG, Bioland / demeter

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



Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Die Wiggensbacher Käsetruppe kann auf Vieles stolz sein: auf die 100%-ige Verwendung von Bio-Heumilch zum Beispiel, geliefert von 17 Landwirten im Umkreis von nur 20 km. Oder auf ihr effektives Energiekonzept aus eigener Photovoltaik und Wärmerückgewinnung. Und natürlich auf ihre Allgäuer Käsespezialitäten, die in ihrem rund-wie-ein-Käselaub laufenden, genossenschaftlich organisierten Betrieb in handwerklicher Tradition hergestellt werden. Ganz besonders stolz sind die Wiggensbacher derzeit aber auf ihren erst 2017 eingeweihten Natur-Ziegelgewölbekeller. In diesem darf der „**Kräftige**“ aus der Dreier-Reihe der „**Allgäuer Glücksmomente**“ 10 Monate lang in natürlichem Klima eine in ganz Bayern exklusive Reifezeit durchlaufen. Dabei entsteht ein einzigartiges Aroma, durchsetzt von feinen (Stein-)Salzkristallen.

Ein herzliches Dankeschön nach Wiggensbach für diese unheimlich köstliche Art, Allgäuer Glücksmomente auch mit Menschen jenseits des Allgäus zu teilen!

Mehr Informationen auf www.schaukaeserei-wiggensbach.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

SEIT  1989
PICHLER
BIOMETZGEREI



Bruderhahn-Kräuter-Wurzen
Pichler Biofleisch, Bioland/Naturland

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



Gold

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

SEIT 1989
PICHLER
BIOMETZGEREI



Seitdem bekannt ist, dass die männlichen Geschwister der Legehennen in der Regel schlüpfen, um sofort getötet zu werden, ist das Thema in aller Munde. So eine Sauerei will keiner! Aber die Haltung von Zweinutzungshühnern und die Aufzucht der männlichen Küken zu Bruderhähnen ist nur dann eine echte Alternative, wenn sich für deren Fleisch auch eine Verwendung findet. Pichler Biofleisch zeigt mit den **Bruder-**

hahn-Kräuter-Wurzen, wie das gelingen kann: Sie enthalten ausschließlich Hähnchenfleisch von Zweinutzungshühnern. Das passt gut zu dem Münchner Unternehmen, das sich mit einer betriebseigenen Tierschutzbeauftragten und als zertifiziertes Mitglied von „Ethikfood“ einem besonders hohen Tierwohl-Standard verpflichtet hat.

Für die Bruderhahn-Kräuter-Wurzen wird das Hähnchenfleisch mit Rindfleisch vermischt, köstlich gewürzt und schließlich geräuchert. Die Bruderhahn-Kräuter-Wurzen sind ein echter Gaumenschmaus und zugleich ein Bekenntnis von Hersteller wie Genießer: Ja zu Fleisch, aber bitte mit Verantwortung!

Mehr Informationen auf www.biometzgerei-pichler.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Dinkel-Spatzerl
Hierl Naturkost, Biokreis/Bioland

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



Silber

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Diese **Dinkel-Spatzerl** sind keine Spätzle, denn nichts an ihnen ist schwäbisch. Hergestellt werden sie von einem waschechten Bayern, Karl-Heinz Hierl aus Stallwang im Vorderen Bayerischen Wald. Als begnadeten Tüftler treibt ihn beständig die eine Frage um: Wie lassen sich die besten frischen Bio-Nudeln produzieren und gleichzeitig die Ressourcen maximal schonen? In der 10-Mann/-Frau Firma Hierl steht deshalb eine selbst entwickelte Spätzlemaschine, die

die gewünschte Qualität zustande bringt: leckere, lockere und wohlgeformte Spatzerl aus bayerischem Dinkelmehl, Dinkelgrieß und Eiern, selbstverständlich in 100%-Bio-Qualität.

Ein echter Tüftler ist aber auch damit noch nicht zufrieden: Auch die besonders produkt- und ressourcenschonende Verpackungsmethode (geringstmöglicher Folienverbrauch uvm.) wurde von Nudelmacher Hierl eigens entwickelt. Wenn die Zeit für selbstgemachte Spätzle mal wieder nicht reicht – dann Dinkel-Spatzerl von Hierl!

Mehr Informationen auf www.nudelmacherhierl.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Flügel Schlag (Metbrand)

Jura Imkerei Bösl, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Silber

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

Jura-Imkerei Bösl



Manuel Bösl, Inhaber des Familienbetriebs Jura Imkerei Bösl aus Neumarkt i.d. Oberpfalz, hat sich ganz der Imkerei verschrieben. Mit Hilfe seiner 300 Bienenvölker produziert er naturbelassenen Honig, Pollen, Wachs und Met. Der Met aus dem besonders aromatischen Wald-Lindenhonig darf drei Jahre lang (!) reifen. Erst dann wird ein Teil davon im nahen Kloster Plankstetten zum **Flügelschlag**

gebrannt. Der Name steht für die achteinhalb Milliarden Bienen-Flügelschläge, die für ein Kilo Honig nötig sind – und für die Transparenz, die Bienenflügel wie die gesamte Kreation „Flügelschlag“ gleichermaßen auszeichnen. Der Metbrand besticht durch seinen unverkennbar feinen Honiggeschmack.

Die schöne Flasche ist mit Bienenwachs versiegelt und steckt, zusammen mit einem herrlich informativen Flyer, in einem liebevoll selbstgemachten Vogelhäuschen. Der „Flügelschlag“ steht bis ins kleinste Detail für eine wahrhaftige und hohe Wertschätzung und ist damit das ideale Geschenk für jeden Brandliebhaber!

Mehr Informationen auf www.imkerei-boesl.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Biohof Siegel



Rindersaftschinken

Biohof Siegel, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Silber

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Biohof Siegel



Tierwohl von der Geburt bis zum Tod: Dieser Grundsatz gilt für die Hühner, Schweine, Schafe und Ziegen und natürlich für die ca. 60 Rinder auf dem Familienbetrieb Siegel aus Missen im Oberallgäu. Die Kälber der überwiegend alten Rassen (Original Braunvieh, Pinzgauer, Grauvieh) dürfen ihre Hörner behalten und werden nicht kastriert. Ihr Leben verbringen sie auf kräuterreichen Bergwiesenweiden und im komfortablen Kompoststall. Das Ende ihres

artgerechten Lebens bekommen sie einfach nicht mit. Denn Betriebsleiter Herbert Siegel hat sich lange und schließlich erfolgreich für die Genehmigung für die Schlachtung per Weideschuss in Kombination mit der mobilen Schlachtbox eingesetzt. Dieser für das Tier vollkommen angstfreie Tod (kein Lebendtransport!) bedeutet auch, dass die wunderbare Fleischqualität der Siegelschen Rinder nicht am Ende durch die Ausschüttung von Stresshormonen gemindert wird. Das Ergebnis ist ein höchst saftiger, aromatischer Schinken von bester Qualität – vom Anfang bis zum Ende.

Mehr Informationen auf www.allgauer-biofleisch.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Aronia-Limo

Heimat Kracherl, Biokreis

Zweite Heimat/Langlebenhof/Apostelbräu

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Die Aronia-Limo **Heimat Kracherl** sprudelt aus drei Quellen: Der Wirt der Passauer Bio-Burger-Bar „Zweite Heimat“ hat Idee und Rezept (und den Hut auf). Die Lebensgemeinschaft Langlebenhof aus Passau hat den Aroniasaft – in demeter-Qualität angebaut und unter Mitwirkung der acht Bewohner des Wohnheims für beeinträchtigte Menschen geerntet und gepresst. Und die Ein-Mann-Brauerei Apostelbräu aus dem nahen Hauzenberg hat die Abfüllanlage und das entsprechende Know-How.

Konsequent regional, fair, natürlich bio und durch einen guten Anteil Inklusion zusätzlich veredelt ist das Heimat Kracherl die ausgereifte Frucht einer wunderbaren Kooperation. Ein Drittel des sprudelnden Gewinns fließt wieder zurück an das Wohnheim.

Und der Geschmack? Herrlich überraschend und erfrischend durch die herbe Note der Aronia-Beeren. Diese leckere naturtrübe Limo in ihrer ansprechenden Flasche steht rundum für „ein gutes Leben“!

Mehr Informationen auf www.heimat-kracherl.de

„Bayerns beste Bioproducte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Frühjahrsblütenhonig

Jonas & Daniel Scholz, „Die Honigwanderer“, Bioland

LVÖ

Bayern

Landesvereinigung für den
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Bronze

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Die Bienen sind uns Menschen in mancher Hinsicht klar überlegen. Staunend entdecken die Forscher immer neue Aspekte der Bienen-Weisheit – während wir ihnen gleichzeitig immer stärker ihre Lebensgrundlage entziehen. Der extreme Rückgang der Insekten, in Artenvielfalt und Anzahl, ist seit 2017 immerhin allgemein bekannt. Jonas und Daniel Scholz, die „Honigwanderer“ aus dem Nürnberger Land, wissen nicht nur darum, sie engagieren sich auf vielfältige Art für Wissen

und Verständnis rund um die Honigbiene. Ihre kleine Imkerei ist Anlaufstelle für andere Imker und solche, die es werden wollen. Beim Imkern selbst legen Sie ihren persönlichen Schwerpunkt auf wesensgerechten Naturwabenbau im Honigraum der Beuten und auf größtmögliche Reinheit des Waxes.

Der **Frühjahrsblütenhonig** der „Honigwanderer“ stammt ausschließlich aus der Hersbrucker Schweiz und besticht durch seinen feinen Geschmack, die zart-gelbe Farbe und seine samtig-feste Cremigkeit. Gut möglich, dass dieser Honig den Weg auf Ihr Butterbrot nie findet – weil er vom Glas direkt in den Mund wandert ...

Mehr Informationen auf www.die-honigwanderer.de

„Bayerns beste Bioprodukte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **2018**
bio Produkte

www.bayerns-beste-bioproducte.de

H
HADERNER
Bräu München



Haderner Bräu: Dunkles Bio-Bier
Münchner Girgbräu GmbH, Naturland

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



Bronze

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de

H
HADERNER
Stein München



München ist Bierstadt, München ist Biostadt. Das Startup Münchner Girgbräu GmbH ist mit dem HADERNER BRÄU angetreten, aus München auch eine Bio-Bierstadt zu machen. Die kleine Brauerei aus dem südwestlich gelegenen Stadtteil Hadern macht hier als erste Münchner Bio-Brauerei nicht nur einen Anfang – sie setzt auch gleich Maßstäbe.

Die vier handwerklich gebrauten Haderner Biere folgen dem Motto „das Reinheitsgebot fängt auf dem Acker an“: Sie sind naturbelassen, unfiltriert und dürfen dank einer langen Lagerzeit ihren vollen Geschmack entfalten. Das **Dunkle Bio-Bier** entspricht mit seiner herrlich dunkelbraunen Farbe und der karamelligen Malznote ganz der alten Münchner Braukunst. Neugierig? Jeden Freitagnachmittag darf man dem Haderner Brauer über die Schulter schauen und dabei seine Biere verkosten. Wer mag, nimmt sich gleich ein paar Fläschchen mit, lädt Freunde zur Verkostung ein und trägt so die Botschaft von der Münchner Bio-Bierstadt weiter!

Mehr Informationen auf www.haderner.de

„Bayerns beste Bioproducte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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 **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Dolden Null
Riedenburger Brauhaus, Bioland

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



Innovation

Bayerns beste **20**
bio Produkte **18**

www.bayerns-beste-bioproducte.de



Erfunden wurde das India Pale Ale (IPA) in Großbritannien, wo es im 19. Jahrhundert vor allem für die indischen Kronkolonien gebraut wurde. Neu interpretiert gibt es dieses stark eingebraute Bier mit hoher Stammwürze und besonders viel Hopfen vom Riedenburger Brauhaus – in reiner bayerischer Bio-Qualität aus Gerste, Emmer, Hopfen und Hefe, natürlich unfiltriert. Als besondere Innovation bietet das **Dolden Null** jetzt auch IPA-Genuss „mit fast ohne Alkohol“ (unter 0,5% Vol.).

Durch den Einsatz von ausgewählten Aroma-Hopfensorten und eine zweite Hopfengabe während der Lagerung entsteht eine gleichzeitig fruchtig-süßliche wie typisch bittere Hopfennote. Mit dem Dolden Null ist dem Riedenburger Brauhaus eine ideale Verbindung aus traditioneller Braukunst und Innovation, aus britischem Rezept und besten regionalen Rohstoffen, aus Bier und würzigem, alkoholfreiem Erfrischungsgetränk gelungen. Mit dem modern gestalteten Etikett ist fürs Auge auch noch was dabei. Hier haben sich die Riedenburger wohl selbst das schönste Geschenk zu ihrem 25-jährigen Bio-Jubiläum gezaubert!

Mehr Informationen auf www.riedenburger.de

„Bayerns beste Bioproducte“ steht für Bio-Qualität vom Feinsten: regionale Rohstoffe, großartiger Geschmack sowie außergewöhnliches Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, 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