HONIGLANDSCHAFTEN

HONIGBALSAMESSIG AUS BLÜTENHONIG, Bioland

Honiglandschaften, Ursula Lensing & Dr. Steffen Watzke GbR

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Das Team von Honiglandschaften

Der „Honigbalsamessig aus Blütenhonig“ ist eine exquisite Essig-Spezialität aus der Bioland-Imkerei Honiglandschaften in Affing (Lkr. Aichach-Friedberg). Er ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil er

- aus einer superengagierten, aus Überzeugung wissenschaftlich-ökologisch, artgerecht und regional arbeitenden Bio-Imkerei stammt
- ein zu 100 % selbst erzeugter, traditioneller Gärungsessig ist
- herrlich aromatisch ist und mit seinem ausgewogenen Säure-Süße-Verhältnis einfach wundervoll schmeckt!

Wie der Honigbalsamessig entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so einen tollen Essig machen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Honiglandschaften/Produkt, Toni Bihler/Menschen

Herrmannsdorfer
LANDWERKSTÄTTEN

HERRMANNSDORFER FEINE LEBERWURST, Biokreis

Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn Gmbh & Co. KG

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Metzgermeister Jürgen Körber

Die „Feine Leberwurst“ der Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn (Lkr. Ebersberg, Mitglied bei Biokreis) ist eine nach alter Handwerkskunst hergestellte, traditionelle Wurstspezialität. Sie ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil sie

- aus der rein handwerklich arbeitenden Warmfleisch-Metzgerei eines großartigen Bio-Betriebs kommt
- zu 100 % Fleisch von Bio-Tieren aus der unmittelbaren Region enthält
- ihren Beitrag zur Ganztierverwertung leistet
- so wunderbar würzig und fein-cremig schmeckt!

Wie die Feine Leberwurst entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in ihrer Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so eine tolle Wurst machen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Herrmannsdorfer Landwerkstätten

BIO-RIEDERSTEINER

Naturkäserei TegernseerLand eG

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

In der Naturkäserei TegernseerLand ist Käsen Handwerkskunst

Der „Bio-Riedersteiner“ der Naturkäserei TegernseerLand in Kreuth ist eine traditionell hergestellte Weichkäse-Spezialität, verfeinert mit Bockshornkleesamen. Er ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil er

- aus der schonend verarbeiteten Heumilch von kleinen Bio-Milchviehbetrieben rund um den Tegernsee handwerklich gekäst wird
- durch den Bockshornklee viele gesunde Inhaltsstoffe enthält
- dank seinem topfigen Kern wunderbar cremig und dank dem Bockshornklee herrlich nussig schmeckt!

Wie der Bio-Riedersteiner entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so einen tollen Käse machen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte.
Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Naturkäserei TegernseerLand

Allgäuer ÖLMÜHLE

BAYERN BIO WEISSES HANFPROTEIN

Allgäuer Ölmühle e.K.

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland Naturland bio kreis demeter

Xaver Dopfer, Gründer und Chef der Allgäuer Ölmühle

Das „Bayern Bio weiße Hanfprotein“ der Allgäuer Ölmühle aus Kempten wird aus dem Presskuchen hergestellt, der bei der Ölgewinnung aus geschälten Bio-Hanfsamen entsteht. Es ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil es

- zu 100 % aus bayerischem Hanf besteht (Bayerisches Bio-Siegel)
- durch Mikronisieren 60 % Protein sowie viele Ballast- und Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthält
- sich als innovatives, regionales und transparentes Produkt perfekt für SportlerInnen sowie für die vegane Ernährung eignet!

Wie das Weiße Hanfprotein entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so ein tolles Produkt herstellen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Allgäuer Ölmühle

Ökologische Molkereien Allgäu

RUDIS ZIEGENBERGLER, Bioland

ÖMA GmbH

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland Naturland bio kreis demeter

Rudi Gmeiner, Käsermeister der Sellthürner Käskuche

Der Käse „Rudis Ziegenbergler“ ist eine Delikatesse aus dem Allgäu, handwerklich gekäst in der Sellthürner Käskuche aus der garantiert silofreien Milch von zwei Bio-Ziegenhöfen aus der Nachbarschaft. Er ist eines von zehn Besten Bayerischen Bioprodukten 2023, weil er

- ein wunderbares Beispiel für die vertrauensvolle Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Handwerk und Handel in einer Region ist
- dank Kupferkessel, drei Monate Reifezeit und Rotschmiere besonders edel ist
- so herrlich cremig und aromatisch nach Ziege schmeckt!

Wie Rudis Ziegenbergler entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die uns so einen tollen Käse bescheren, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: ÖMA

undClara®

TOPPING #3 CRISPY ORIENTAL, Demeter

undClara GmbH

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

undClara Team & Freunde

Das „Topping #3 Crispy Oriental“ der kleinen Münchner Firma undClara® ist ein köstliches Wunderwerk, hergestellt aus regionalen, demeter-zertifizierten Bio-Zutaten. Es ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil es

- Gemüse und Salat, Nudeln und Reis, Obst und Süßspeisen aller Art ein herrlich leckeres crunchy Extra verleiht!
- durch seine Hauptzutat Buchweizen für Vielfalt auf dem Acker sorgt
- dank Buchweizen und Sonnenblumenkernen voller gesunder Inhaltsstoffe steckt
- für Fairness und Inklusion steht!

Wie das Topping von undClara® entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so ein tolles Produkt herstellen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!

auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: undClara

Baldauf Käse

160 Jahre Familientradition.

ausgezeichnet:
Bronze
Bayerns beste bio Produkte 2023
bayerns-beste-bioprodukte.de

BIO KALB & KUH, Bioland

Gebrüder Baldauf GmbH & Co. KG

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Landwirt Berthold Merath liefert Milch für den Käse Kalb & Kuh

Seit 160 Jahren gibt es die Käserei der Gebrüder Baldauf in der Nähe von Lindenberg im Allgäu. Ihr Käse „Kalb & Kuh“ (Bioland) ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil

- er aus bester Heumilch besteht – von Bio-Höfen, bei denen alle Kälber mindestens 90 Tage lang bei den Kühen bleiben dürfen
- die Käserei sich auch um die männlichen Kälber kümmert
- der Käse nach 12 Wochen Reifezeit und mit seiner essbaren Rotschmiererinde herrlich cremig, milchig-nussig und einfach wunderbar schmeckt!

Wie der Käse entsteht, wie viel Nachhaltigkeit in seiner Geschichte steckt, und wer die Menschen sind, die so einen tollen Käse machen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Gebrüder Baldauf

Berchtesgadener Land

Echt. Gut.

ausgezeichnet: **Bronze**

Bayerns beste **bio Produkte** 2023

bayerns-beste-bioprodukte.de

Bio-Pioniere seit 1973 – 50 Jahre

NATURLAND FAIR ALPENZWERG BIO-SCHOKOMILCH

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Die nächsten Generationen im Blick: bio, regional und fair

Die Naturland Fair Alpenzwerg Bio-Schokomilch kommt aus der ältesten Bio-Molkerei Deutschlands, die sich auf herausragende Art für ein gutes Miteinander aller Beteiligten engagiert. Sie ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil

- die Milch der Naturland-Landwirte und -Landwirtinnen aus der Berchtesgadener Land Genossenschaftsmolkerei, der Rübenzucker aus Süddeutschland und der Kakao aus der Dominikanischen Republik sowohl bio also auch fair sind
- 93 % der Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen bestehen
- sie einfach wunderbar schmeckt!

Wie die „Alpenzwerg Bio-Schokomilch“ entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in ihrer Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die hinter diesem Produkt stehen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Milchwerke Berchtesgadener Land

Kirchthanner BIOHOF

ausgezeichnet: Bronze
Bayerns beste bio Produkte 2023
bayerns-beste-bioprodukte.de

BIO-LACHSSCHINKEN, Naturland

Kirchthanner Biohof, Alois und Regina Mühlbauer GbR

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Bio-überzeugt und dahoam verwurzelt: Familie Mühlbauer

Auf dem Naturland-Biohof von Alois und Regina Mühlbauer in Kirchthann im Lkr. Landshut haben die Schweine Platz, Auslauf und sogar eine Schweineweide unter Streuobstbäumen. Höchstes Tierwohl bildet die Grundlage für den Lachsschinken, und dieser ist eines von zehn besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil er

- von einem engagierten Familienbetrieb kommt, der eine tolle Direktvermarktung aufbaut
- nur ein paar Kilometer weiter vom befreundeten Metzger in bester Handwerkskunst hergestellt wird
- superzart ist und mit seinem köstlichen Aroma und leichter Rauchnote einfach wunderbar schmeckt!

Wie der Lachsschinken entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so einen tollen Schinken herstellen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Kirchthanner Biohof

Berchtesgadener Land

Echt. Gut.

ausgezeichnet: Bronze Bayerns beste bio Produkte 2023 bayerns-beste-bioprodukte.de

Bio-Pioniere seit 1973 50 Jahre

NATURLAND FAIR ALPENZWERG BIO-SCHOKOMILCH

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland · Naturland · bio Austria · demeter

Die nächsten Generationen im Blick: bio, regional und fair

Die Naturland Fair Alpenzwerg Bio-Schokomilch kommt aus der ältesten Bio-Molkerei Deutschlands, die sich auf herausragende Art für ein gutes Miteinander aller Beteiligten engagiert. Sie ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil

- die Milch der Naturland-Landwirte und -Landwirtinnen aus der Berchtesgadener Land Genossenschaftsmolkerei, der Rübenzucker aus Süddeutschland und der Kakao aus der Dominikanischen Republik sowohl bio also auch fair sind
- 93 % der Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen bestehen
- sie einfach wunderbar schmeckt!

Wie die „Alpenzwerg Bio-Schokomilch“ entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in ihrer Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die hinter diesem Produkt stehen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Milchwerke Berchtesgadener Land

BIO-Manufaktur ERBER

100% Natur

ausgezeichnet: Innovation
Bayerns beste bio Produkte 2023
bayerns-beste-bioprodukte.de

OXYMEL

Bio-Manufaktur Erber GbR

Der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

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

Bioland Naturland bio kreis demeter

Margot Erber ist leidenschaftliche Bio-Imkerin

Oxymel ist ein Sirup aus Honig, Essig und Salz. Das Oxymel der Bio-Manufaktur Erber in Haag in Oberbayern ist eines von zehn Besten Bayerischen Bio-Produkten 2023, weil es

- aus dem Honig der eigenen Naturland-Imkerei, oberbayerischem Bio-Apfelessig sowie Bergsalz besteht
- für die Verbindung von Imkerei und Landwirtschaft steht
- reich an Elektrolyten und vollwertigen Kohlenhydraten ist und isotonisch wirkt
- als Getränk mit Wasser vermischt, aber auch im Salat überraschend frisch und einfach köstlich schmeckt!

Wie das Oxymel entsteht, wie viel Nachhaltigkeit und Engagement in seiner Geschichte stecken und wer die Menschen sind, die so ein tolles Produkt herstellen, das seht ihr im Film auf der Website zum Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte. Einfach QR-Code scannen!

10 x Bayerns Bestes Bio im Film!
auf bayerns-beste-bioprodukte.de

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier
Fotos: Bio-Manufaktur Erber