

## PRESSEMITTEILUNG

### **Bestes Bio aus Bayern – drei Mal Biokreis!!!**

Das Herrmannsdorfer Landhuhn in der Brühe, die Dinkel-Spatzerl von Hierl Naturkost und das Heimat Kracherl von Zweite Heimat, Langlebenhof und Apostelbräu sind unter den zehn Gewinnern von „Bayerns beste Bioprodukte“.

*Passau/Berlin, 22.01.2018:* Der Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“, ausgeschrieben von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ) Bayern, zeichnet bayerische Bio-Qualität vom Feinsten aus. Die eingereichten Produkte müssen in Bayern hergestellt werden und zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Rohstoffen bestehen. Die Jury beurteilt Geschmack und weitere sensorische Eigenschaften, Verpackung und Bewerbung sowie das Engagement der teilnehmenden Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region. Am 20. Januar 2018 verlieh der bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin die Urkunden an die zehn Gewinner bei „Bayerns besten Bioprodukten 2018“. Darunter waren gleich drei Biokreis-Produkte!

#### GOLD-GEWINNER

##### **Herrmannsdorfer Landhuhn in der Brühe**

**Herrmannsdorfer Landwerkstätten**, Biokreis

85625 Glonn, Lkr. Ebersberg

Was ist ein Landhuhn? Die Herrmannsdorfer Definition geht so: Die eigenen Eier der Zweinutzungsrasen Sulmthaler 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 circa fünf 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.

Mehr Informationen auf [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

#### SILBER-GEWINNER

##### **Dinkel-Spatzerl**

**Hierl Naturkost GmbH**, Biokreis/Bioland

94375 Stallwang, Lkr. Straubing-Bogen

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 Zehn-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 in 100%-Bio-Qualität. Ein echter Tüftler ist aber auch damit noch nicht zufrieden: Auch die besonders produkt- und ressourcenschonende Verpackungsmethode (wie geringstmöglicher Folienverbrauch) wurde von Nudelmacher Hierl eigens entwickelt. Mehr Informationen auf [www.nudelmacherhierl.de](http://www.nudelmacherhierl.de)

BRONZE-GEWINNER

**Heimat Kracherl**, Biokreis

**Zweite Heimat / Langlebenhof / Apostelbräu**

94032 Passau

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 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. Konsequenter 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.

Mehr Informationen auf [www.heimat-kracherl.de](http://www.heimat-kracherl.de)

Der sechste Durchgang bedeutet für den Wettbewerb einen neuen Teilnehmerrekord: 47 Unternehmen sind mit insgesamt 73 Produkten angetreten. Für den Wettbewerb 2018 bestand die Jury aus: *Astrid Wöhr*, Bio-Köchin und Unternehmerin, *AmVieh-Theater*, *Gerhard Sailer*, Einkaufsleiter basic AG, *Larissa Drescher*, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, *Eva Gottschaller*, 1. Bayerische Bio-Königin, und *Georg Schweisfurth*, Bio-Unternehmer (u.a. Bio-Hotel Gut Sonnenhausen). Weitere Informationen: [www.bayerns-beste-bioproducte.de](http://www.bayerns-beste-bioproducte.de)

Bildunterschrift:

Die Gewinner des Wettbewerbs „Bayerns beste Bioproducte 2018“: Vordere Reihe, v.l.n.r.: Manuel Bösl (Jura Imkerei Bösl), Josef Brunnbauer (Geschäftsführer Biokreis e.V.), Josef Wetzstein (Vorsitzender LVÖ Bayern), Helmut Brunner (bayerischer Landwirtschaftsminister), Michael Stienen (Geschäftsführer Naturland Zeichen GmbH), Eva Gottschaller (1. Bayerische Bio-Königin). Hintere Reihe (v.l.n.r.): Cordula Rutz (Geschäftsführung LVÖ Bayern), Karl-Heinz Hierl (Naturkost Hierl), Stefan Lang (Heimat Kracherl), Josef Pichler (Pichler Biofleisch), Steffen Siegel (Herrmannsdorfer Landwerkstätten), Martha Krieger (Riedener Brauhaus), Herbert Siegel (Biohof Siegel), Franz Berchtold (Schaukäserei Wiggensbach), Jonas Scholz (Die Honigwanderer) und Thomas Girg (Haderner Bräu).

Kontakt:

Ronja Zöls, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [zoels@biokreis.de](mailto:zoels@biokreis.de)  
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0

Heidi Kelbetz

Bayerns beste Bioproducte

[bbb@lvoe.de](mailto:bbb@lvoe.de)



**Biokreis** – Wir machen Bio lebendig! Rund 1200 Bio-Bauern und 200 Lebensmittel-Verarbeiter wirtschaften bundesweit nach unseren Richtlinien. Auch 200 Verbraucher gehören zu unseren Mitgliedern. Gemeinsam gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Wir stehen seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, Tierwohl, handwerkliche Lebensmittelverarbeitung und treten basisdemokratisch mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau sowie dessen Weiterentwicklung ein.