Die Jury

Die Jury nimmt sich viel Zeit für die Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten. Sie bewertet die ausführlichen Bewerbungsunterlagen der Teilnehmer und testet jedes eingereichte Produkt an einem Jury-Tag. Für eine ausgewogene Bewertung sind Expertise und Erfahrung gefragt. Die Jurymitglieder für den Wettbewerb 2020 sind:

Alexander Worms: leitet Einkauf und Vertrieb der VollCorner Bio-Märkte in München und Umgebung.

Carola Petrone: ist Chefin des Bio-Cateringunternehmen „IL CIELO", spezialisiert auf die gesunde und nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

Prof. Dr. Klaus-Peter Wilbois: ist Professor für Pflanzenproduktionssysteme in der ökologischen Landwirtschaft an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf.

Prof. Dr. Jan Niessen: leitet an der TH Nürnberg den Studiengang „Management in der Bio-Branche"

Carina Bichler: ist die amtierende bayerische Bio-Königin und arbeitet seit ihrem Master in Agricultural Economics in der Bio-Branche.

Jan Niessen, Carina Bichler, Carola Petrone, Alexander Worms, Klaus-Peter Wilbois

Foto: LVÖ

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Bio-Zutaten verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2020! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmen dürfen Produkte, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Die Jury bewertet Geschmack und Aussehen sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle teilnehmenden Betriebe am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2020 stehen mit ihrer täglichen Arbeit für einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt, für ein besonders großes regionales Engagement sowie für höchsten Genuss!

Weitere Informationen finden Sie unter
www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Der Wettbewerb 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

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2020

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

MICHLBAUER MANUFAKTUR

Ziegenmilchkaramell

Michlbauer Manufaktur, Demeter

Schirin Oeding und Sebastian Meier

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

Bioland · Naturland · bio kreis · demeter

Michlbauer Manufaktur

Die Michlbauer Manufaktur gehört zu einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb in der Nähe von Amberg in der Oberpfalz. Hier bewirtschaften Schirin Oeding und Sebastian Meier 70 ha Acker, Wald und Grünland, melken 200 Ziegen und halten eine kleine Mutterkuhherde. Ein großer Gemüsegarten, eine Hühnerschar und einige Bienenvölker gehören ebenfalls mit zum Hof. Mit ihrer täglichen Arbeit treten die beiden an, eine bessere Welt zu schaffen: Sie stehen für eine ganzheitliche, regionale und gleichzeitig weltoffene Ernährung. Das Wohlergehen ihrer Tiere liegt ihnen genauso am Herzen wie die gute Zusammenarbeit mit dem Bio-Metzger aus dem Nachbardorf und die hauptsächlich regionale Vermarktung von Fleisch und Ziegenmilchkaramell. Mit Freude, Kreativität und harter Arbeit gestalten Schirin Oeding und Sebastian Meier die Zukunft ihres Hofes und ein Stück wirklich nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft.

www.michlbauerbio.de

Schirin Oeding und Sebastian Meier

BR/megaherz gmbh/Philipp Thurmaier

„Vom Futter für die Ziegen bis zur Verarbeitung der Milch passiert alles bei uns auf dem Bio-Hof. Ziegenmilchkaramell macht glücklich und ermöglicht unserem kleinen optimistischen Familienbetrieb das Überleben. Also, Welt verändern—mit Ziegenmilchkaramell!“

Schirin Oeding & Sebastian Meier

Schirin im Stall bei den Ziegen

BR/megaherz gmbh/Dominique Klughammer

Ziegenmilchkaramell

Mit Schirin Oeding, die in Kanada aufgewachsen ist, kam die Welt nach Ursensollen: Die Michlbauer Manufaktur stellt das Bio-Ziegenmilchkaramell nach einem traditionell mexikanischen Rezept für „Cajeta“ her. Umso heimischer sind die Hauptzutaten: Die Ziegenmilch stammt vom eigenen Hof, der Zucker aus bayerischen bzw. baden-württembergischen Rüben.

Wer es schafft, das dickflüssige, samtige Karamell mit der spannenden Ziegenmilch-Note nicht direkt aus dem Glas wegzulöffeln, gibt es als I-Tüpfelchen auf verschiedenste Nachspeisen oder genießt es zu Käse, Nüssen und sogar im (Obst-)Salat. Hier wird Naschen emotional, denn durch das Ziegenmilchkaramell darf man ein bisschen teilhaben und beitragen zu dem, was den Landwirten Schirin Oeding und Sebastian Meier wichtig ist: Weltoffenheit, ökologisches und regionales Wirtschaften, Spaß am Leben – und ab und zu was Süßes essen!

Das Beste für die Tiere

Sebastian Meier und Schirin Oeding bauen ihre tägliche Arbeit rund um das Wohl ihrer Tiere auf. Die Ziegen vom Michlbauerhof sind täglich auf der Weide und bekommen ausschließlich hofeigenes Futter. Der Stall könnte weitere Tiere aufnehmen, wird aber nie bis zum Maximum belegt. Vor drei Jahren beschlossen Schirin und Sebastian, den Schritt hin zur muttergebundenen Aufzucht zu wagen. Die Zicklein bleiben jetzt bei ihren Müttern und trinken direkt am Euter. Diese Praxis ist in der Milchviehhaltung selten, denn für die Landwirte bedeutet sie mehr Arbeit und weniger Ertrag.

Daher ist für die beiden die – ebenfalls arbeitsintensive – Direktvermarktung wichtig, denn so lassen sich die Kundinnen und Kunden besser über die Art und Weise informieren, wie Milch und Fleisch am Michlbauerhof erzeugt werden. Wer darum weiß, ist gerne bereit, den rundum guten Produkten der Michlbauer Manufaktur die eigene Wertschätzung entgegenzubringen.