Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt.
Die Mitglieder der Jury 2021 sind:

Rica Friedl: Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

Prof. Dr. Eva Zeiler: Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Alexander Worms: zur Juryzeit Leiter Einkauf und Vertrieb, VollCorner Bio-Märkte

Prof. Dr. Jan Niessen: Leiter Studiengang „Management in der Bio-Branche“, TH Nürnberg

Annalena Brams: Bayerische Bio-Königin

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

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2021 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!

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 2021! 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 2021 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.

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2021

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Münchner Kindl®

Mittelscharfer Senf

Münchner Kindl Senf, Bioland

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

Vor über 100 Jahren hatten die Vorfahren der Familie Hartl einen Laden in der Metzgerzeile auf dem Münchner Viktualienmarkt. Um ihrer Kundschaft zu den Weißwürsten frischen süßen Senf anbieten zu können, stellten sie ihn ab 1920 selbst her. Bald war der Senf in der Stadt sehr beliebt – und erhielt den Namen „Münchner Kindl“. 1986 beschloss Theo Hartl, die Senftradition der Familie auf ökologische Weise fortzuführen. Heute sind es seine Töchter Lisana und Catalina, die sich auf herausragende Weise um eine rundum nachhaltige Senfproduktion kümmern: Die Zutaten für den Senf kommen aus der Region, werden energiesparend verarbeitet, Deckel und Etiketten der Gläser sind frei von Giftstoffen. Münchner Kindl engagiert sich gegen Lebensmittelverschwendung, für das Wohl der Bienen, betreibt am Firmensitz in Fürstenfeldbruck einen Unverpackt-Laden und vieles mehr.

www.muenchner-kindl-senf.de

Lisana, Theo und Catalina Hartl

„Bio und regional, das bedeutet für uns auch: Ehrlichkeit, Verlässlichkeit und das Bewusstsein, dass man gemeinsam viel mehr bewegen kann!“

Lisana und Catalina Hartl

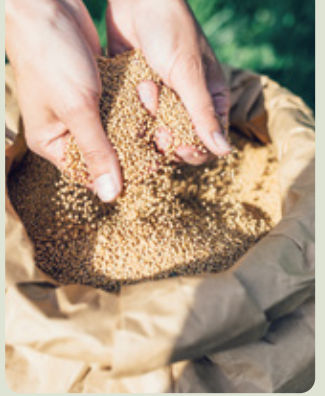
Bioland

Mittelscharfer Senf

Mit dem mittelscharfen Senf begann vor 35 Jahren die Bio-Geschichte von Münchner Kindl Senf. Damals war Bio-Senf ein echtes Novum. Theo Hartl wollte aber noch mehr: „Bio plus regional = optimal“ war schon damals für ihn die Leitlinie. Bis die Senfsaat aus ökologischer Landwirtschaft in Bayern verfügbar war, dauerte es noch ein paar Jahre. Die damals in Pionierarbeit entwickelten Partnerschaften bestehen dafür bis heute! Mittlerweile kommt sogar der im Senf enthaltene Zucker aus bayerischen Bio-Zuckerrüben – und der mittelscharfe Senf trägt stolz das Bayerische Bio-Siegel.

Der mittelscharfe Senf von Münchner Kindl hat eine angenehme Schärfe, einen wunderbar runden Geschmack – und schafft es auch nach 35 Jahren noch spielend, als Bio-Original unter den klassischen Senfvarianten auf ganzer Linie zu überzeugen.

Fotos: Münchner Kindl



Wissen wie Senf geht: L. u. C. Hartl

Qualität vor Quantität

Münchner Kindl ist ein Familienbetrieb, mittlerweile verantwortet die vierte Generation Hartl die Leitung der Geschäfte. Münchner Kindl ist auch ein erfolgreiches Unternehmen, mit ausgezeichneten Produkten. Es gäbe also die Möglichkeit für die beiden jungen Geschäftsführerinnen, den Weg des „Mehr“ einzuschlagen: Mehr Produktion, mehr Gewinn …
Doch Lisana und Catalina Hartl bekennen sich klar zur bisherigen Firmenphilosophie und bauen diese beständig weiter aus. Dabei gilt: Qualität geht vor Quantität. Die Ansprüche an sich selbst sind hoch bei Münchner Kindl, und sie werden auch an die gestellt, mit denen die Hartls zusammenarbeiten. Dabei geht es natürlich um die hohe Qualität von Senf, Mayonnaise, Saucen und Salatdressings.

Aber auch um das Thema Ökologie in allen Bereichen des Unternehmens, und um das menschliche Miteinander. Die Münchner Kindl Senf GmbH ist ein leuchtendes Beispiel für verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln.