von links: Carina Bichler, Gerhard Sailer, Karin Romeder, Klaus-Peter Wilbois, Carola Petrone
Foto: LVÖ

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 2019 bringen genau das mit:

Gerhard Sailer: zuständig für Einkauf und Qualitätssicherung bei der basic AG in München.

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

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

Karin Romeder: seit 25 Jahren tätig im Bio-Lebensmittelhandel, aktuell Vertriebsleiterin für die Firma Ecoplus in Freising.

Carina Bichler: amtierende bayerische Bio-Königin. Arbeitet seit ihrem Master in Agricultural Economics in der Bio-Branche.

Der Wettbewerb

Dort, wo bayerische Bio-Betriebe beste bayerische Rohstoffe verarbeiten, entstehen Bayerns beste Bioprodukte. Lassen Sie sich inspirieren von den zehn ausgezeichneten Produkten 2019! Genießen Sie den einmaligen Geschmack und entdecken Sie die Geschichten hinter diesen ganz besonders guten Lebensmitteln.

Teilnehmende Produkte müssen zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Bewertet werden Geschmack, Verpackung und Bewerbung sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region.

Alle 40 Teilnehmer am Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte 2019 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 und der alp Bayern.

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

Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

Gold

Bayerns beste bio Produkte 2019

www.bayerns-beste-bioprodukte.de

KULINARISCHES BIOHANDWERK
DIE GENIEßERMANUFACTUR

Schwarze Nüsse 2016 BIO “Fränkische Trüffel”

Die Genießermanufactur

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

Die Genießermanufactur

In ihrer feinen und familiären Genießermanufactur in Würzburg kreieren Thomas Luciow und Sabine Hennek köstliche und ausgefallene Würz-, Chili- und Currypasten, Brotaufstriche, Platterbsen-Falafel, süße Raritäten und natürlich die „fränkischen Trüffel“.

Die Auswahl der Zutaten hat oberste Priorität: Alle Rohstoffe stammen aus ökologischer Landwirtschaft und von ausgewählten, langjährigen Lieferanten; exotische Gewürze aus fairem Handel, regionale Produkte gerne von Landwirten, die sie extra für die Genießermanufactur anbauen. Alles wird von Hand frisch und wertschonend verarbeitet und auf natürliche Art konzentriert.

Die Produkte der Genießermanufactur sind Aromabomben, mit der sich einfache Alltagsgerichte genauso wie ausgefallene Rezepte zu besonderen Anlässen mit viel Freude verfeinern lassen.

Thomas Luciow und Sabine Hennek

„Bei uns paart sich die Kunst kulinarischen Kreierens mit der Lust am Kochen, mit alchemistischen Prozessen, der Freude am Experimentieren und Genießen – und das alles in reiner Handarbeit. Unsere Kunden sagen begeistert: Das schmeckt man!“

Sabine Hennek & Thomas Luciow

Schwarze Nüsse “Fränkische Trüffel”

Wenn Thomas Luciow und Sabine Hennek sich daran machen, noch grüne fränkische Walnüsse in schwarze „Trüffel“ zu verwandeln, ist der richtige Zeitpunkt für die Ernte von Hand die erste wichtige Zutat. Die zweite heißt: Zeit. 6 Wochen dauert es, bis die in Wasser eingelegten Nüsse ihr Bitterstoffe abgegeben haben. Noch einmal zwei Wochen, bis die Nüsse auf traditionelle Art mit Zucker und Gewürzen fertig kandiert sind.

Durch eine fein ausgeklügelte Rezeptur entsteht hier in der Genießermanufactur mit viel handwerklichem Geschick und einer guten Portion Geduld eine Delikatesse, die am Gaumen eine wahre Geschmacksexplosion bewirkt. Ein überraschender und unvergleichlicher Genuss zu Wild, verschiedenen Käsen, Eis oder anderen Desserts!

Mehr Informationen auf **www.die-geniessermanufactur.de**

Fotos: Genießermanufactur

Alles reine Handarbeit

Reine Handarbeit

Putzen, waschen, schneiden, zerkleinern, schnippeln, wiegen, messen, fermentieren, wolfen, garen, reduzieren, füllen, kontrollieren, köcheln, rühren, abschmecken, riechen, einkochen, abfüllen, etikettieren ...: Bei der Genießermanufactur geschieht alles in reiner Handarbeit.

Das macht viel Mühe, lohnt sich aber. Denn so müssen Thomas Luciow und Sabine Hennek die Zutaten nicht maschinengefügig machen, sondern können sich auf sie einstellen: auf jede der oft ganz besonderen Zutaten, in jedem Verarbeitungsschritt und für jede Charge aufs Neue. So können die Rohstoffe, wie z.B. die jahrgangsreinen schwarzen Nüsse, ihren Geschmack maximal entfalten und jedem Produkt einen besonderen Charakter verleihen.

Handarbeit schmeckt man!