



# 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:

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

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

**Carola Petrone:** Chefin des Bio-Cateringunternehmens „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 2020! 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 Teilnehmer 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](http://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.



Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

# Innovation



[www.bayerns-beste-bioprodukte.de](http://www.bayerns-beste-bioprodukte.de)



Schwarzer Hafer  
Apostelbräu, Biokreis



Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.



# Apostelbräu



„Apostelbräu“, die kleine Privatbrauerei in Hauzenberg im südlichen Bayerischen Wald gibt es schon seit 1890. Verstaubt ist dort aber rein gar nichts. Dafür sorgt Braumeister Rudi Hirz, der

Tradition und Moderne aufs Beste miteinander kombiniert. Mit seiner Vorliebe fürs Außergewöhnliche hat er sich mit Apostelbräu auf alternative Getreidesorten wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Hafer spezialisiert. Alle Biere werden handwerklich und ohne Zusatz von Hilfsmitteln gebraut und bleiben traditionell naturtrüb. Als eine der ganz wenigen Brauereien vermälzt Apostelbräu das Getreide selbst. In der offenen, direkt befeuerten Sudpfanne entsteht ein gewisser Karamellisierungseffekt, den man später auch schmeckt. Rudi Hirz experimentiert mit alten bzw. innovativen Hopfensorten und baut neben der Brauerei sogar selbst Hopfen an. Ein echter Kreativbrauer also, der Bierliebhabern ganz neue Geschmackswelten erschließt.

[www.apostelbraeu.de](http://www.apostelbraeu.de)



Mit der Bierspindel bestimmt Rudi Hirz die Stammwürze

*„Als Brauer sind alte Getreidesorten meine Leidenschaft. So wird in meiner Brauerei aus Artenvielfalt Biervielfalt. Bei Apostelbräu bleibt also immer spannend – Prost!“*

Rudi Hirz



## Schwarzer Hafer

Der „Schwarze Hafer“ von Apostelbräu ist ein Unikat. Schwarzer Hafer ist eine alte Hafersorte mit dunklen Körnern, die zurzeit in der ökologischen Landwirtschaft eine kleine, feine Renaissance erlebt. Als echter Kreativbrauer musste Rudi Hirz natürlich herausfinden, ob sich daraus auch Bier brauen lässt. Er tüfelte und experimentierte, passte den Maischevorgang und das Läutern an und schaffte es schließlich sogar, dass der Schwarze Hafer im Glas den gewünschten Schaum mit sich bringt.

Das Ergebnis: Eine köstliche bayerische Schwarzbierspezialität in regionaler Bio-Qualität, wie man sie so kein zweites Mal findet.



Rudi Hirz baut selbst Hopfen an

## Innovation durch alte Sorten

Artenvielfalt ist die Voraussetzung für ein stabiles Ökosystem – und Lebensgrundlage für uns Menschen. Dazu gehört auch die vom Menschen geschaffene Vielfalt der Kulturpflanzen. Indem Rudi Hirz für seine Apostelbräu-Biere Dinkel, Emmer, Einkorn oder eben auch Schwarzen Hafer vermälzt, trägt er direkt bei zum Erhalt der alten Sorten. Dafür überzeugt er Bauern aus der Umgebung, diese Sorten für ihn anzubauen und so wieder mehr Vielfalt auf ihren Äckern zu kultivieren. Fairness ist ihm dabei wichtig: Abnahmemenge und Preis werden vorab gemeinsam festgelegt.

Der Schwarze Hafer von Apostelbräu ist zugleich innovative Bierspezialität und Botschafter: für das Zusammenspiel von Bio-Anbau und Bio-Verarbeitung in einer Region, für faire Partnerschaften, handwerkliche Braukunst und den Erhalt der Sortenvielfalt.