Internationale Grüne Woche in Berlin Biokreis-Bäckerei Wagner gewinnt beim Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“

geschrieben von Andreas | 18. Januar 2016

PRESSEMITTEILUNG

Passau, 18.01.2016: Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin zeichneten der Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und der Vorsitzende der LVÖ (Landesvereinigung für den Ökologischen Landbau in Bayern e.V.), Josef Wetzstein, gemeinsam die zehn besten bayerischen Bio-Produkte aus. Unter den Gewinnern ist die Biokreis-Bäckerei Wagner aus Ruderting (Landkreis Passau), die für ihr Dinkelweißbrot in der Kategorie Bronze eine Urkunde erhielt. „Wir vom Biokreis freuen uns über die Auszeichnung besonders, da die Biobäckerei Wagner unsere Ansprüche wie Regionalität der Zutaten sowie eine handwerkliche, faire und nachhaltige Verarbeitung ganzheitlich erfüllt“, sagt Biokreis-Geschäftsführer Sepp

Brunnbauer. „Wir sind stolz darauf, die Biobäckerei Wagner seit vielen Jahren zu unseren Mitgliedern zählen zu dürfen.“
Bereits zum vierten Mal schafft die LVÖ Bayern mit dem Wettbewerb Aufmerksamkeit für hochwertige bayerische Bio-Produkte, die in besonderer Weise Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit verbinden. Der Wettbewerb unterstreicht die Ziele der BioRegio Bayern 2020, mit der der bayerische Ökolandbau bis 2020 auf 12 Prozent verdoppelt werden soll.

Das Produkt
Das Dinkelweißbrot der Biobäckerei Wagner zeichnet sich durch einen besonders milden und aromatischen Geschmack aus, so das Urteil der Jury. Durch die lange Teigführung über 24 Stunden und langsames Backen kann sich eine besondere Geschmacks- und Aromenvielfalt bilden. Das 100-prozentige Dinkelbrot, welches als Zwei-Kilo-Laib verkauft wird, bleibt lange frisch und eignet sich zum Beispiel für die mediterrane Küche, zum Toasten oder für die Zubereitung von Bruschetta.
Die Biobäckerei Wagner ist ein Familienbetrieb und achtet bei ihrem gesamten Sortiment auf die Regionalität der Zutaten. So kommt der Dinkel für das Dinkelweißbrot von einem nur zwei Kilometer entfernten Bio-Hof. Das Familienunternehmen verarbeitet ausschließlich Bio-Rohstoffe und engagiert sich für den Umwelt- und Naturschutz.
Das Brot ist über den Online-Shop der Bäckerei sowie in zahlreichen Geschäften und auf Wochenmärkten rund um Passau erhältlich.
Mehr Informationen: www.biobaeckerei-wagner.de

Die Hintergründe
Für die Teilnahme am Wettbewerb konnten sich Hersteller und Verarbeiter bayerischer Bio-Produkte mit bis zu drei Produkten bewerben, deren Zutaten mindestens zu zwei Dritteln aus Bayern stammen mussten. Eine fünfköpfige Jury wählte aus den 47 eingereichten Produkten die vorgestellten zehn Gewinner aus. Dabei waren nicht nur Geschmack und Qualität ausschlaggebend, von Bedeutung für die Auswahl waren auch das soziale

Engagement der teilnehmenden Unternehmen, die nachhaltige Produktionsweise sowie Beiträge zu Umwelt- und Naturschutz. Der Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ ist eine Initiative der LVÖ Bayern und wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.
Weitere Hintergründe und Fotos zur Prämierung:
www.bayerns-beste-bioprodukte.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Redaktionsleitung bioNachrichten

Biokreis e.V.
Stelzlhof 1
94034 Passau
T: 0851 / 756 50-16
F: 0851 / 756 50-25
M: 0151 / 54 65 23 71
zoels@biokreis.de
www.biokreis.de
www.bionachrichten.de

Quellen: LVÖ Bayern/Biobäckerei Wagner
Bild: LVÖ Bayern/Christoph Assmann; v.l.n.r.: Biokreis-Geschäftsführer Sepp Brunnbauer, die Gewinner Hans-Peter und Heidi Wagner und Minister Helmut Brunner.