

TEXT
Thomas Weber

BEST OF BIO: AUSTRIA & BAVARIA

Bio in voller Blüte: In Berlin wie in Wieselburg wurden die Bioprodukte des Jahres präsentiert – jene Bayerns und jene Österreichs.



Bereits zum zweiten Mal zeichneten BIORAMA und die Messe Wieselburg im Rahmen der »Bio Österreich« das **Bioprodukt des Jahres** aus.

Bewertet wurden Innovation, Design, Nachhaltigkeit und NomNom/Spaßfaktor.

Schauplätze waren die Messe Wieselburg und die IGW in Berlin. Den Rahmen bildete da die niederösterreichische Bio-messe »Bio Österreich« und dort die

»Grüne Woche« in Berlin. Ausgezeichnet wurden die Bioprodukte des Jahres – im November jene aus Österreich und im Jänner jene aus Bayern. Ziel der Auszeichnung ist



MÜHLVIERTLER BOHNENKAS

Würziges Tofu: hofeigenes Soja, handwerklich veredelt – u. a. mit der »Wiener Würze« (»Saft'l«) auf Lupinenbasis.



BIENENLIEB BIO-HONIGBUTTER

Convenience pur: köstlicher Brotaufstrich aus Honig und Butter; tropft nicht, verkauft im wiederverwendbaren Glas.



GROSSAUER EDELKONSERVEN

Radikal regional: Bruschetta Bio Ofengemüse und Bio-Kräuter-Seitling-Pesto – u. a. mit Verjus statt Zitronensaft.



BROTBIER VOM BRAUHAUS GUSSWERK

Food Waste veredelt: altes Biobrot als Basis für ein karamelliges, naturtrübes und doppelt fermentiertes Bier.



»ERNTE MICH IM WINTER«, WOLFGANG PALME

Gartengemüse im Winter: sich ganzjährig genussvoll und bio aus dem Garten ernähren – dieses Buch zeigt, wie's geht.



REBEL MEAT BURGER

50 % Fleisch, 50 % Pilze, Hirse und Gewürze: Ein köstlicher Halbe-halbe-Burger hilft genussvoll Fleisch reduzieren.



BIOSAATEN AUS Ö JA!NATÜRLICH

Klimawandel auskosten: wärmeliebender Buchweizen, Chia und Amaranth regional, bio und im großen Stil verfügbar.

es da wie dort, auf die Vielfalt der Biolandwirtschaft und regional veredelter Biozutaten hinzuweisen, ProduzentInnen und VermarkterInnen zu stärken – und ihnen eine

überregionale Bühne zu bieten. Nominiert gewesen waren 95 (Österreich) bzw. 40 (Bayern) Produkte. BIORAMA präsentiert die gekürten österreichischen Produkte sowie alle drei nach dem bayerischen »Gold«-Standard ausgezeichneten.

Bayerns beste **20**
bio Produkte **20**

Alljährlich kürt die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (als Dachverband der Bioverbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter) »Bayerns beste Bioprodukte«.

bayerns-beste-bioprodukte.de



BIOBÄCKEREI WAGNER WOLDSTOIN

Saftiger Waldstollen: gebacken aus Dinkelmehl, Heumilch, Butter, Nuss und in Gin eingelegte Kirsche und Aronia.



MILCHBAUER ZIEGENMILCHKARAMELL

Mexikanische Rezeptur: dickflüssiges Karamell mit Ziegenmilch-Note – zum Naschen, zu Käse und für Salat.



MÜNCHNER KINDL BIERSENF

Bier-Maische: Teilweise wird für die Maische Wasser durch Riedenburger Bier ersetzt. Das Ergebnis: kräftiger Geschmack.

Waldherr

DER VOLLKORN-BIO-BÄCKER

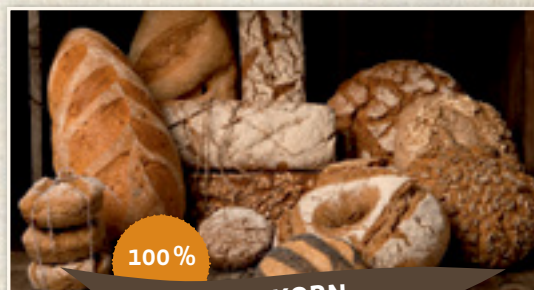
25
JAHRE

**25 Jahre Waldherr,
25 Jahre VOLLKORN & BIO!**



BIO & REGIONAL

Unseren Dinkel, Roggen und Weizen beziehen wir auf kürzestem Weg zu 100% von befreundeten Bio-Bauern aus dem Nachbardorf.



VOLLKORN

Wir vermahlen unser Vollkornmehl täglich frisch in der hauseigenen Mühle. Unsere Sauerteige ruhen mindestens 48 Stunden.



HANDWERK

In traditionellem Bäckerhandwerk backen wir köstliche Brote, Gebäck und feinste Mehlspeisen – auch glutenfrei und vegan!

WALDHERR – Der Vollkorn-Bio-Bäcker
Eisenstadt - Graz - Wien
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at