

# 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 2020 sind:

**Alexander Worms:** leitet Einkauf und Vertrieb der VollCorner Bio-Märkte in München und Umgebung.

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

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

**Prof. Dr. Jan Niessen:** leitet an der TH Nürnberg den Studiengang „Management in der Bio-Branche“

**Carina Bichler:** ist die amtierende bayerische Bio-Königin und arbeitet seit ihrem Master in Agricultural Economics in der Bio-Branche.



Foto: LVÖ

Jan Niessen, Carina Bichler, Carola Petrone, Alexander Worms, Klaus-Peter Wilbois

# 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 2020! 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 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.

LVÖ  
Bayern

Landesvereinigung für den  
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



Klimaneutral hergestellt, gedruckt auf Recyclingpapier

# Bronze

Bayerns beste  
**bio Produkte** 2020

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



Sauerkrautbrot

Klosterbetriebe Plankstetten, Bioland

LVÖ  
Bayern

Landesvereinigung für den  
ökologischen Landbau in Bayern e.V.



# Klosterbetriebe Plankstetten



Die Mönche in Plankstetten leben nach der Regel des hl. Benedikt und begreifen Arbeit als Chance, Gottes Schöpfung mitzugestalten. In allen Klosterbetrieben wie Bäckerei, Metzgerei, Imkerei und weitere geht es darum, den Menschen gesunde, ausschließlich ökologisch hergestellte und erstklassige

Grundnahrungsmittel anzubieten. Herz und Motor der Versorgung der Klosterbetriebe Plankstetten ist die Landwirtschaft. So kommt zum Beispiel das Getreide für die Bäckerei natürlich aus dem eigenen Anbau.

Das „Klostergut Staudenhof“ wurde schon 1994 vollständig auf ökologischen Landbau umgestellt. Für die Mönche des Benediktinerklosters Plankstetten bedeutet Ökolandbau: Wir Menschen als Teil der Schöpfung übernehmen Verantwortung dafür, wie wir unser Land bebauen und unsere Umwelt behandeln.

[www.kloster-plankstetten.de](http://www.kloster-plankstetten.de)



Bäckermeister in Plankstetten: Frater Bonifatius

*„Wir versuchen unsere Lebens- und Wirtschaftsweise soweit als möglich in Einklang mit Gottes Schöpfung zu bringen. Das heißt auch: Wir produzieren so umweltschonend wie möglich und gehen achtsam mit unseren Mitgeschöpfen, Tieren und Pflanzen, um.“*

Frater Bonifatius

## Sauerkrautbrot



Der größte Teil des Getreides, das am Klostergut Staudenhof angebaut wird, wandert zu Bäckermeister Frater Bonifatius in die Backstube im Kloster Plankstetten. Jedes Jahr rund um Erntedank wird dort traditionell das Sauerkrautbrot gebacken. Dafür setzt Frater Bonifatius am Vortag den eigenen Roggensauer nach der 3-Stufen-Methode an. So hat der Teig genügend Zeit zum Reifen. Bevor das Brot im Steinbackofen gebacken wird, kommt eine gute Portion Sauerkraut zum Teig sowie Röstzwiebeln und Kümmel. Heraus kommt ein rustikales, saftiges Bauernbrot mit schöner Kruste und leichtem Sauerkrautgeschmack.

Das Sauerkrautbrot aus der Klosterbackstube als regionale, saisonale Bio-Spezialität liefert die beste Grundlage für eine zünftige Brotzeit, wenn die Tage wieder kürzer werden!



Bioland-Bodenpraktiker Frater Richard

## Ökologie und Spiritualität

Die benediktinische Spiritualität, in der Beständigkeit eine zentrale Rolle spielt, prägt die Art, wie am Klostergut Staudenhof Landwirtschaft praktiziert wird. Für den Betriebsleiter Frater Richard Schmidt ist der Boden und der Erhalt seiner Fruchtbarkeit das zentrale Thema im Ackerbau. Als Bioland-Bodenpraktiker vereint er jahrelange Erfahrung mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen zum bodenschonenden Landbau. Am Staudenhof werden die Kulturen in einer vielfältigen und ausgewogenen Fruchtfolge angebaut. Der Boden bleibt nie unbedeckt, um ihn vor Erosion und Austrocknung zu schützen und um dem Bodenleben ausreichend Nahrung zu bieten. Mist und Gülle als Dünger werden mit effektiven Mikroorganismen und Gesteinsmehl behandelt, um noch mehr Fruchtbarkeit zu liefern. Einer neuen, großen Herausforderung muss sich Frater Richard Schmidt durch den Klimawandel stellen: Wie kann der Boden genügend Wasser speichern, damit die Kulturen auch lange Trockenzeiten überstehen?