

# Die Jury

Für eine ausgewogene Bewertung der Bewerbungen und schließlich der Auswahl von Bayerns besten Bioprodukten sind Expertise und Erfahrung gefragt. Die Mitglieder der Jury 2022 sind:

**Rica Friedl:** Chefin des Bio-Hotels „Bayerischer Wirt“ in Augsburg; Präsidentin der Hotelvereinigung BIO HOTELS

**Prof. Dr. Eva Zeiler:** Professorin für Tierproduktionssysteme in der ökolog. Landwirtschaft, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

**Thomas Börkey-Biermann:** Geschäftsführer der Ökoring Handels GmbH, seit über 25 Jahren überzeugter Bio-Unternehmer

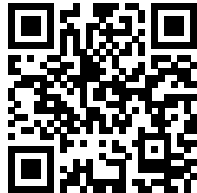
**Prof. Dr. Paul Michels:** Professor für Ökonomie und Marktforschung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

**Annalena Brams:** Bayerische Bio-Königin



10 x Bayerns Bestes Bio im Film!  
auf bayerns-beste-bioproducte.de

Wo kommen die Besten Bayerischen Bioprodukte 2022 her? Wie werden sie hergestellt? Wer sind die Menschen, die dahinterstehen? Das zeigen Ihnen 10 Videos – exklusiv gedreht bei den Gewinnern des Wettbewerbs!



# 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 2022! 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 2022 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-bioproducte.de](http://www.bayerns-beste-bioproducte.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.



# Gold

Bayerns beste  
**bio Produkte** 2022

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

*Simsseer  
Weidefleisch  
eG*



Schimmelgereifte  
Bio Fenchelsalami  
Simsseer Weidefleisch eG

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





Die **Simsseer Weidefleisch eG** betreibt in Stephanskirchen bei Rosenheim eine kleine, handwerkliche Bio-Metzgerei mit eigener Schlachtung. Die Genossenschaft bildet die Schnittstelle zwischen den Bio-Landwirtinnen und -Landwirten aus der Umgebung, die ihre Tiere mit großer Sorgfalt und viel

Weidegang aufziehen und rund 200 Verbrauchern, die Wert auf **rundum gute Lebensmittel** legen.

Wer mag, kann durch ein großes Fenster den Metzgern bei der Arbeit zusehen. Hier wird das Fleisch von Rindern, Lämmern, Schweinen und Ziegen noch schlachtwarm verarbeitet, künstliche Bindemittel werden so überflüssig. Nach dem Prinzip „**nose to tail**“ wird nichts weggeworfen. Die gut geschulten Verkäuferinnen und Verkäufer in der Metzgerei beraten gerne zur Verwendung auch von weniger bekannten Stücken – und im zugehörigen Wirtshaus, dem „**Salettl**“, werden u.a. die Spezialitäten aus der Metzgerei aufs Beste zubereitet und serviert.

[www.simsseer-weidefleisch.de](http://www.simsseer-weidefleisch.de)



Juan Taibo, Metzgermeister

„Bei Simsseer Weidefleisch führen wir Metzger die sorgfältige Arbeit der Landwirte, die ihre Tiere an uns liefern, fort: Mit Achtsamkeit und Liebe zum Handwerk stellen wir die besten Produkte für unsere Mitglieder und Kunden her.“

Juan Taibo

## Schimmelgereifte Bio-Fenchelsalami



Die köstliche **Fenchelsalami** mit dem schönen weißen Mantel aus Edelschimmel besteht aus magerem Schweinefleisch, Speck und vielen Gewürzen. Stück für Stück werden die Salamis **von Hand** gefüllt, abgebunden und nach einer kurzen Vorreifezeit mit einer Starterkultur bestrichen, die den wohlschmeckenden Edelschimmel erzeugt – eine alte Technik um Würste haltbar zu machen. Während der 6 Wochen, die die Salamis in der **Reifekammer** verbringen, schauen die Metzger täglich nach ihrem Wohlbefinden.

In der Salami schmeckt man eine wunderbare Fenchelnote – und die **Liebe zum Detail**, die in der Metzgerei der Simsseer Weidefleisch eG Tag für Tag gelebt wird. Von der achtsamen Schlachtung über das sorgfältig ausgetüftelte Rezept bis hin zur rundum handwerklichen Verarbeitung der hochwertigen Zutaten – hier stimmt alles zusammen und ergibt eine **Salami von höchster Qualität**.

Fotos: Simsseer Weidefleisch eG



Schweine lieben Weide

## Saugute Tierhaltung

Um eine Salami von höchster Qualität herzustellen, muss auch der Anfang stimmen: die Tierhaltung. In der Metzgerei der Simsseer Weidefleisch eG werden ausschließlich Tiere von Bio-Landwirtinnen und -Landwirten in der Umgebung verwendet. Hier dürfen auch die Schweine nach Herzenslust auf der **Weide** toben und wühlen. Oft sind es **alte Rassen** wie alte Rassen wie Duroc oder Schwäbisch-Hällisch. Sie werden mindestens 12 und bis zu 48 Monate alt, denn durch die viele Bewegung wachsen sie langsamer. Das wirkt sich auch positiv auf die **Fleischqualität** aus.

**Rudolf Finsterwalder**, Geschäftsführer der Simsseer Weidefleisch eG, hält ganz in der Nähe der Metzgerei selbst einige Schweine auf der Weide. Wer die Metzgerei und das Wirtshaus Salettl auf dem in vielerlei Hinsicht spannenden Gelände der **Landmühle** in Stephanskirchen besuchen möchte, kann sich dort auch von dieser Art der Tierhaltung überzeugen.