



**Bio aus Bayern.**

Unsere Initiative für eine stärkere Region.



## Worum geht's?

---

Durch unsere Kaufentscheidungen beeinflussen wir in entscheidendem Maße unsere Arbeits- und Produktionsbedingungen mit. Wir können uns für einen bäuerlichen Direktvermarkter und eine handwerkliche Lebensmittelverarbeitung aus der Region und gegen Massentierhaltung und Lebensmittelkonzerne entscheiden. Wir haben die Wahl zwischen Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen sowie Produkten, die um die halbe Welt gereist sind.

Mit dem Regionalprojekt „**BioRegional**“ wollen wir jene Produkte kennzeichnen und unterstützen, die:

- Regional durch den Ökoring geliefert
- Regional produziert
- 100% fair gehandelt
- 100% ökologisch erzeugt werden.



Wenn Sie unser Logo sehen, dann ist garantiert, dass es sich um hochwertige Bioprodukte aus der Region handelt.

## Warum regional?

---

- Umwelt- und klimaschonend durch geringeren Transportaufwand
- Hohe Frischegarantie
- Vertrauen und Transparenz durch direkten Kontakt zum Produzenten
- Stärkung und Sicherung der Arbeitsplätze und Kaufkraft in der Region
- Stärkung von regionalen Wirtschaftskreisläufen

Als drastisches Beispiel in Bezug auf Produktionsbedingungen und Transportentfernung ist der Bereich der Getränkeindustrie aufzuführen. So werden, um den Preis niedrig zu halten und Engpässe zu vermeiden, mittlerweile 200 Mio. Liter Apfelsaftkonzentrat aus dem weltweit größten Apfelproduktionsland China in die EU importiert (Quelle: Industrieverband Agrar e.V.(IVA) 2008).

Ein Apfelsaft von Perger hat dagegen nur 22 km Anfahrtsweg zu Ökoring Handels GmbH. Dort angekommen, wird er im Umkreis von 100 km an die umliegenden Naturkostfachgeschäfte ausgeliefert. Somit hat der Apfelsaft nur einen Transportweg von maximal 122 km hinter sich und wird aus Äpfeln direkt aus der Region hergestellt.

## Warum bio?

---

- Artgerechte Tierhaltung
- Schutz von Boden, Wasser und Klima durch umweltschonende Landwirtschaft
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz - und Düngemittel
- Arbeit im Einklang mit der Natur anstatt gegen die Natur
- Konsequente Ablehnung von gentechnisch veränderten Produkten

Im ökologischen Landbau werden bis zu 65% weniger fossile Energien verbraucht und es entstehen bis zu 60% weniger Klimagase (Velimirov, Alberta; Müller, Werner: Ist Bio wirklich besser?; Neuauflage 2006). Dieser Effekt kann natürlich noch verstärkt werden, indem man auch darauf achtet, Produkte mit regionaler Herkunft zu kaufen.

## Warum fair?

---

- Preise, die den Arbeitsaufwand rechtfertigen und eine nachhaltige Produktion gewährleisten
- Sicherung des Lebensunterhaltes für Bauern - und Handwerkerfamilien
- Sicherung menschenwürdiger Arbeitsbedingungen in unserer Region und weltweit
- Herstellung von Lebensmitteln, die Ihren Preis wert sind

### Dies bedeutet im Speziellen:

- Die Ökoring Handels GmbH wählt in ihrem Projekt „**BioRegional**“ landwirtschaftliche Betriebe, Unternehmen sowie Erzeugergemeinschaften aus, die in Bayern produzieren.
- Diese beliefern den Ökoring, der seinen zentralen Sitz in Mammendorf, im Großraum München hat, mit ihren regionalen, qualitativ hochwertigen und schmackhaften Produkten.
- Der Ökoring liefert diese Produkte an seine Naturkost-fachgeschäfte aus, die sich im Umkreis von maximal 100km befinden.

### Weitere Auswirkungen beim Kauf von regionalen Produkten

- Bewahrung der regionalen Ess- und Trinkkultur
- Unterstützung der Nachhaltigkeit als wichtiges Thema in Gegenwart und Zukunft
- Sicherung und Förderung einer gentechnikfreien Produktion
- Schonung der natürlichen Lebensgrundlagen
- Erhaltung und Förderung einer attraktiven Kulturlandschaft

### Unsere Regionalpartner:

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| ■ Andechser Molkerei Scheitz          | ■ Nudelmacher Hierl             |
| ■ Barnhouse                           | ■ Kappelbauer Ölmühle           |
| ■ Bayerwald Obst und Gemüse           | ■ Spargel & Erdbeeren Sepp Keil |
| ■ Biohof Josef Beck                   | ■ Moser Dinkelnudeln            |
| ■ Bienenhof Pausch                    | ■ Obergrashof                   |
| ■ Bieringer Mühle                     | ■ Ostermühle                    |
| ■ Die Biohennen<br>- Legegemeinschaft | ■ Imkerei Oswald                |
| ■ Biohof Laurer                       | ■ Perger                        |
| ■ Biolandhof Martin Huber             | ■ Riedenburger Brauhaus         |
| ■ Chiemgauer Naturfleisch             | ■ Rothe                         |
| ■ Fleischwerke Zimmermann             | ■ Schwarz und Scharltl          |
| ■ Herbaria                            | ■ Tomski Senf                   |
|                                       | ■ Unertl                        |





**ANDECHSER  
MOLKEREI**



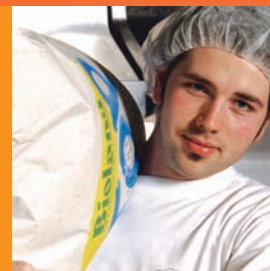
## Die ANDECHSER MOLKEREI Scheitz

Im idyllischen, oberbayerischen Voralpenland, zwischen Ammersee und Starnberger See, liegt Andechs, der Heimatort der Molkerei Scheitz. Wohlbekannt bei Deutschlands Feinschmeckern und selbstbewussten Verbrauchern sind die hervorragenden Bio-Milch- und Joghurtprodukte, Käsespezialitäten und Joghurt- und Molke Drinks weit über die Grenzen Bayerns hinaus! Die vielen Auszeichnungen für Andechser Bio-Produkte sind nur öffentliche Bestätigung für die konsequente Umsetzung der Unternehmensphilosophie der oberbayerischen Bio-Molkerei, »Natürliche Produkte natürlich belassen!« Mit dieser Einstellung begann 1976 der Molkereimeister Georg Scheitz als erster, aus ökologisch erzeugter Milch „Bio-Produkte“ herzustellen. Die erste Glaspfandflasche, das erste EU-Öko-Audit, die ersten Qualitätszertifizierungen - alle Mitarbeiter der Andechser Molkerei Scheitz sind ständig bestrebt, in allen - auch neuen - Bereichen jeweils bestmögliche Ergebnisse zu erzielen! Für Andechser Produkte sprechen Anerkennungen für handwerkliche Spitzenleistung, höchste Produktsicherheit und einwandfreie Produktqualität. [www.andechser-molkerei.de](http://www.andechser-molkerei.de)

## 30 Jahre Barnhouse!

Seit 1979 produziert Barnhouse biologisches Knuspermüsli. Das Unternehmen wurde 1979 von Sina Nagl und Neil Reen in München gegründet und wird bis heute von den beiden geführt. 1998 zog der Betrieb nach Mühldorf am Inn und produziert inzwischen in drei Schichten rund um die Uhr Mr. Reen's Krunchy. Der absolute Renner ist die Reihe Mr. Reen's Krunchy Pur in den vier Sorten Hafer, Amaranth, Waldbeere und Dinkel. Leckerleichtes Knuspermüsli, gebacken mit Reissirup - ohne Kristallzucker. Ein pures, reines und natürliches Geschmackserlebnis.

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





## **Bayerwald Obst und Gemüse**

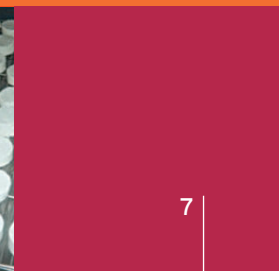
Wir produzieren Obst und Gemüse nach den Richtlinien von Naturland. Neben dem Betriebsleiter Winfried Ortner beschäftigen wir eine Gartenbau-Ingenieurin, Gärtnermeister und Gärtner. Wir sind ein Ausbildungsbetrieb. Sehr wichtig ist für uns eine gute Produktqualität, ökologische Aspekte, Nachhaltigkeit sowie soziale Verantwortung.

Wir produzieren fast alle Kern-, Stein- und Beerensorten sowie nahezu alle gängigen Gemüsesorten von A wie Artischocken bis Z wie Zucchini.

Unser Gemüse bauen wir auf ca. 3 ha im geschützten Anbau (Foliengewächshäuser) und ca. 2 ha Freiland an.

## **Biohof Josef Beck**

Unser Hof befindet sich in der Ortschaft Obergolding, eingebettet in der schönen idyllischen niederbayerischen Hügellandschaft, 5 km südlich von Landshut. Er wird als Familienbetrieb im Vollerwerb betrieben. Vor 25 Jahren begannen wir mit der Haltung von Milchschaafen und der Verarbeitung von Schafmilch in unserer Hofkäserei. Inzwischen halten wir 90 Milchschaafe der Rasse „Ostfriesisches Milchschaaf“. Außerdem haben wir 50 Hühner in Freilandhaltung. Der komplette Betrieb, mit 28 ha Äcker, Wiesen wird nach den Richtlinien des kontrolliert ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Wir vermarkten unsere Produkte über Bioläden und unseren Hofladen, den wir 2002 neu eröffnet haben. Weitere Informationen über uns finden Sie auch unter [www.biohof-beck.de](http://www.biohof-beck.de)





## Bienenhof Pausch

In der oberbayerischen Gemeinde Scheyern am südlichen Rand der Hallertau liegt der Bienenhof der Familie Pausch. Seit über 15 Jahren betreiben wir die Imkerei im Familienbetrieb. Neben naturbelassenen Honig entstehen aus den wunderbaren Honigaromen auch köstliche Essige, Liköre und besondere Honigweine. Die Verantwortung für Bienen und Honig liegt in den Händen von Imkermeisterin Helga Pausch. Die Federführung für Essigmanufaktur, Honigwein, Likör und Vermarktung liegt bei Albrecht Pausch. Um eine einwandfreie Produktqualität zu erlangen, ist eine sehr schonende Verarbeitung notwendig. Deshalb handhaben wir den Honig ohne Erhitzung bis zur Abfüllung ins Mehrweg-Glas und können somit die wertvollen Inhaltsstoffe, insbesondere die wärmeempfindlichen Enzyme, naturbelassen erhalten. Besonders wichtig ist uns aber auch ein rück-sichtsvoller Umgang mit den Bienen, der das Wohl des Bienenvolkes vor den maximalen Profit stellt.

[www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de)

## Bieringer - Mühle

Die Bieringer - Mühle ist ein kleines Familienunternehmen in 4. Generation mit zwei Mitarbeitern. Die Mühle, welche bis 1980 Mehl herstellte, wird heute ausschließlich für die Reinigung und Aufbereitung von Ökogetreide verwendet. Wobei hauptsächlich das Getreide der eigenen Landwirtschaft verarbeitet wird. Es werden ca. 40 ha Land bewirtschaftet. Davon werden ca. 25 ha für Getreideerzeugung und 15 ha für die Haltung von Mutterkühen (Deutsch Angus) verwendet.

Beim Getreide werden alte und spezielle Sorten wie: Einkorn, Dinkel (Grünkern), Nackt-Hafer, Bergroggen, Braunhirse, angebaut. Wobei z.B. Grünkern eine besondere Spezialität darstellt. Durch die komplette, eigene Verarbeitung (auch darren /trocknen mit Laubholz) wird hier eine absolute Spitzenqualität erzeugt.

Neben einer konsequenten ökologischen Ausrichtung der gesamten Firma (Ökolandbau seit 1980), wird ein besonderes Augenmerk auf Sorgfalt und Genauigkeit gelegt.





## **DIE BIOHENNEN - Bioeier der Premiumklasse aus regionaler Erzeugung**

In großzügigen Tageslichtställen mit Wintergarten und freiem Zugang zum Grünauslauf leben die Biohennen der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei GmbH. 23 Landwirte aus Bayern und Baden-Württemberg erfüllen den zur Zeit höchsten Standard in der biologischen Legehennenhaltung. Das beinhaltet ein Mehr an Platz pro Huhn und ein hochwertiges 100% Biofutter.

>> Der Erhalt bäuerlicher und regionaler Strukturen ist für uns ein großes Anliegen. Zum Wohl der Tiere und dem Wunsch des Verbrauchers entsprechend <<, so Walter Höhne, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft aus dem bayerischen Vohburg. [www.diebiohennen.de](http://www.diebiohennen.de)

## **Biohof Laurer**

Unser Betrieb liegt südöstlich von Landau a.d. Isar und baut seit 1997 Biogemüse organisch-biologisch an. Unsere Felder liegen in Niederbayern und erstrecken sich vom Donautal über das Isar- und Vilstal. (Radius ca. 20 km und 320-450 Höhenmeter). Die ausgewählten Felder haben verschiedene Eigenschaften und so haben wir sie auf die einzelnen Kulturen abgestimmt. Wir bauen Frischgemüse, Erdbeeren, Spargel, Auberginen, Paprika, Blumenkohl, Broccoli und andere Raritäten an. Für unsere Gemüsekonserven wählen wir die Zutaten ausschließlich aus ökologischen Anbau und das Gemüse bauen wir auf unseren Feldern selber an. Unser Anliegen ist es gentechnikfrei und sozialverträglich zu produzieren. [www.biohof-laurer.de](http://www.biohof-laurer.de)





## **Biolandhof Huber in Walleshausen Ökologischer Landbau aus Überzeugung - Kartoffelanbau aus Leidenschaft**

Schon seit 1981 betreibt Martin Huber ökologische Landwirtschaft, seit 1989 in Walleshausen im Landkreis Landsberg. Er bewirtschaftet den Hof nicht nur nach den Richtlinien des Biolandverbandes, sondern engagiert sich von Anfang an bei Bioland für die Förderung und Weiterentwicklung des Ökolanbaus. Mit seinen 4 Mitarbeitern bewirtschaftet Martin Huber derzeit ca. 60 ha Ackerland. Darauf werden Kartoffeln, Getreide und Klee gras (zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit) angebaut. Um den Boden zu schonen, werden nur alle 4 Jahre auf der gleichen Fläche Kartoffeln angebaut. Um genügend Kartoffeln ernten zu können, arbeitet Martin Huber mit anderen Bioland Landwirten aus der Region zusammen, die ihm Äcker für den Kartoffelanbau zur Verfügung stellen. Selbstverständlich sind alle Flächen komplett auf Bioland Anbau umgestellt, alle Landwirte sind dem Bioland Kontrollverfahren unterstellt. Besonders die Kartoffel hat es Martin Huber und seinen Mitarbeitern angetan. Leidenschaftlich und engagiert ziehen alle an einem Strang, um möglichst gute, hochwertige und gesunde Kartoffeln anbieten zu können. Dazu werden immer wieder Versuche angelegt, Sorten ausgetestet und ein enger Kontakt zu Wissenschaft und Forschung gepflegt um die Anbaumethoden weiter verbessern zu können. Gleichermassen zum Wohle der Umwelt und der Menschen. [www.gutekartoffeln.de](http://www.gutekartoffeln.de)

## **Chiemgauer Naturfleisch GmbH**

Natürliche, handwerkliche Qualität ohne künstliche Zusätze, so lautet das Credo bei Chiemgauer Naturfleisch GmbH. Seit 1991 versorgt das Unternehmen aus Südbayern Bioläden deutschlandweit mit einem breiten Sortiment an Fleisch von Rind, Schwein, Schaf und Geflügel, wohlschmeckenden Würsten und Wurstwaren, würzigen Salamis und zarten Schinken. Aus den Tieren der Bio-Bauern, die auf den Öko-Höfen Südbayerns nach strengen Richtlinien der deutschen Anbauverbände großgezogen werden, entstehen in handwerklicher Meistertradition hervorragende Spezialitäten - in unverfälschter, natürlicher Qualität. Der Weg vom Bauernhof über die Verarbeitung, Verpackung und Verteilung aus einer Hand ist die Aufgabe von Chiemgauer Naturfleisch. Die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln aus der Region, die gesund sind und wirklich gut schmecken, wurde auch mit dem Biokreis-Preis „Regional & Fair“ ausgezeichnet. Der kritische Verbraucher erkennt deutlich den Wert und Nutzen dieser Produkte.

[www.chiemgauer-naturfleisch.de](http://www.chiemgauer-naturfleisch.de)





  
**Herbaria**

## **Fleischwerke E. Zimmermann GmbH & Co.KG**

Zimmermann ist ein Tradition pflegendes bayrisches Unternehmen, das regionale Genüsse im heutigen Stil auf den Tisch bringt.

Seit über 10 Jahren produzieren wir von Zimmermann genussvolle Bio-Spezialitäten und bieten höchste Qualität und Frische durch die schonende Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe. Mit unseren Bio-Produkten bieten wir Ihnen einen abwechslungsreichen, natürlichen, unverfälschten Geschmack und unbeschwerten Genuss.

Unser Sortiment umfasst, frische schwäbische und italienische Teigwaren, herzhafteste Wurstwaren, sowie schmackhafte Eintöpfe. [www.fleischwerke-zimmermann.de](http://www.fleischwerke-zimmermann.de)

## **Herbaria: Bio-Genuss auf höchstem Niveau!**

Der Name Herbaria steht für beste Qualität und hohe Kompetenz bei Gewürzen, Kräutern und Teespezialitäten aus kontrolliert biologischem Anbau. Dabei gehören wir zu den wenigen Anbietern in der Bio-Branche, die hohe kulinarische Ansprüche und gesunde Ernährung zusammenbringen. Unsere Bio-Feinschmecker Gewürzspezialitäten und -raritäten werden von uns mit größter Sorgfalt ausgewählt. Neben der hundertprozentigen Bio-Qualität sind kulinarische Bestnoten in Geschmack, Duft und Aussehen entscheidend, um in die hochwertige Gourmet-Serie aufgenommen zu werden.

Herbaria: Bio-Genuss auf höchstem Niveau!  
[www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)



*Ein königlicher Genuss*





## Der Nudelmacher HIERL

Es begann 1995 – eine Existenzgründung mit Frischnudelproduktion. Angetrieben von dem italienischen -pasta fresca- Handwerk, Nudeln nicht zu trocknen sondern frisch zu essen, und das angewandt auf den aufsteigenden Bio-Bereich, baute Herr Hierl auf seinem landwirtschaftlichen Hof im Bayerischen Wald ein Altgebäude zur „Nudelmacherei“ um, kaufte Gebrauchtgeräte, lernte nach und nach die Produktion und verkaufte auf Wochenmärkten die Selbstgemachten Frischnudeln – direkt vom Biohof. Mittlerweile werden die Teigwarenartikel über den Naturkostgroßhandel deutschlandweit und in grenznahen Gebieten der Nachbarstaaten überwiegend in Naturkostfachgeschäften angeboten. Produziert werden bayerische Frischteigwaren und eine „Italienische Linie“. Bei dem Nudelmacher Hierl muss der Geschmack aus der Rohware kommen, zur kompletten Geschmacklosigkeit verarbeitete Rohstoffe die hinterher wieder mit Aromen dominiert werden, – diesen Weg will man hier nicht gehen. [www.nudelmacherhierl.de](http://www.nudelmacherhierl.de)

## Kappelbauer Ölmühle

Speiseöle aus der Region  
Bioland-Qualität  
kaltgepresst, naturbelassen

Alles aus einer Hand – das ist unser oberstes Prinzip. In handwerklicher Machart stellen wir in unserer bayrisch-schwäbischen Ölmühle biologische Speiseöle her, von Anbau und Auswahl der Saaten bis zum Abfüllen des Öls. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

Unsere Spezialität:

Leindotteröl

- feiner, milder Geschmack
- interessant für die gesunde Ernährung, ähnlich wie Leinöl
- hoher Anteil an Omega-3-Fettsäuren (ca. 38%)
- vielseitig verwendbar, z. B. zu Gemüse

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





## Spargel & Erdbeeren Sepp Keil

Am malerischen Donauradwanderweg zwischen Kelheim und Regensburg liegen unsere Felder.

Auf der [www.spargel-insel.com](http://www.spargel-insel.com) mitten in der Donau wachsen Weißer Spargel, Grünspargel, Schwarzwurzeln und Erdbeeren von ausgezeichneter Qualität. Unsere einzigartigen Schwemmlandböden sind reich an Mineralien und verleihen unseren Produkten ihren vollmundigen Geschmack.

**Spargel.** Durch den ökologischen Anbau hat unser Spargel ein sehr intensives Aroma. Wie beim Wein entwickelt sich der ursprüngliche Geschmack im Zusammenspiel von Boden, schonender Ernte und sachgemäßer Verarbeitung. Wir erzeugen Bio-Spargel seit 1992.

**Erdbeeren.** Bio-Erdbeeren anzubauen ist eine echte Herausforderung. Wir produzieren für unsere Kunden Erdbeeren, die schmecken als kämen sie aus dem Garten von der Oma: Süß, reif und im Geschmack unschlagbar. Dafür werden die Erdbeeren gepflückt, schon am Feld gekühlt und sofort zu den Kunden transportiert.

[www.spargel-insel.de](http://www.spargel-insel.de)

## Biolandhof und Dinkelnudeln Moser

Bei der Herstellung der Vollkornnudeln wird der Dinkel erst unmittelbar vor der Verarbeitung auf einer Steinmühle gemahlen. Dies ermöglicht es, die wertvolle Aleuronschicht, die reich an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen ist, im Mehl zu erhalten. Zum Sortiment zählen neben Dinkelvollkornnudeln, auch Dinkelnudeln hell, bunte Nudeln und Spezialitäten wie z.B. Bärlauchnudeln.

Dinkelnudeln vom Biolandhof

- Hergestellt in unserem bäuerlichen Familienbetrieb
- Der Dinkel stammt aus Eigenanbau und von Biolandbauern aus der Region
- Garantiert aus der ungekreuzten Urdinkelsorte „Oberkulmer Rotkorn“

Dinkelnudeln Moser, daheim im schönen Ostallgäu.

[www.dinkelnudeln-moser.de](http://www.dinkelnudeln-moser.de)





## OBERGRASHOF - biologisch dynamisch

Biologisch-dynamisch erzeugtes Gemüse für die Münchner Region aus einem lebendigen Betriebsorganismus. Die Gärtner vom Obergrashof liefern seit 1991 ein breites Angebot an demeter-Gemüse für den regionalen Großhandel. Dieses erstreckt sich von Wurzelgemüse, über eine Vielzahl verschiedenster Salatsorten, Sprossen, Kraut und Kürbis.

>>Besondere Anliegen sind die biologisch-dynamische Gemüsezüchtung, der Erhalt von Murnau-Werdenfelder Rindern, Umweltpädagogik und die Gestaltung der Landschaft im Dachauer Moos.<<

## Die Ostermühle

Die Ostermühle ist ein Betreib mit sehr langer Tradition bei der Vermahlung von Getreide. Erwähnt wurde die Mühle bereits im Jahre 1297, sie besteht also schon seit über 700 Jahren.

In unserem Familienbetrieb wird ausschließlich Dinkel verarbeitet. Dadurch kann es zu keiner Vermischung mit anderen Getreiden kommen, was eine hohe Reinheit der Produkte garantiert.

Wir sind bereits seit 1994 Bioland-Verarbeiter und in der Region verwurzelt am Fuße der Schwäbischen Alb, einem der großen Dinkelanbaugebiete in Deutschland.

Handwerkliche Qualität, kurze Wege, geschmacklich hochwertige Produkte – dies zeichnet das Dinkelsortiment der Ostermühle aus, dessen Schwerpunkt feine Dinkelnudeln und leckere Dinkel-Backerbsen sind.

Verpflichtung und Engagement für die heimische Landwirtschaft, ein faires Miteinander, Ideen und Innovationen, dies sind tragende Säulen unserer Arbeit [www.ostermuehle.de](http://www.ostermuehle.de)





## Regionale Bio-Honige vom Hallertauer Bienenhof in Oberlauterbach

Bayern und Altbayern ist reich an landschaftlichen Schönheiten. Im weltberühmten Hopfenland Hallertau liegt der idyllische Bienenhof der Imkerfamilie Oswald. Die erste ökologische Berufsimkerei Niederbayerns produziert seit 1997 einzigartige, echt regionale Naturschutz-Honige mit einem herausragenden Qualitätsmerkmal: Direktabfüllung des erntefrischen Honig am Ursprungsort - garantiert nicht erhitzt, gerührt oder gefiltert. Sammelgebiete der fleißigen Bienen sind das Isar-Hügelland, die Hallertau und der Bayerwald. Hier finden sie viele artenreiche Biotope. Der helle, cremige Bio-Blütenhonig aus dem Isar-Hügelland z.B. stammt nachweislich von 39 verschiedenen Pflanzenarten. Weitere Informationen zu Honig, dessen Inhaltsstoffe und Verarbeitung finden Sie unter [www.bio-honig.com](http://www.bio-honig.com)

## Willkommen bei Perger!

Eine schöne Aussicht haben die Apfelbäume, Johannisbeer- und Holundersträucher. Sie wachsen zwischen Herrsching und Breitbrunn, und blicken auf den Ammersee. Verstreut auf das Gebiet wachsen auf 44ha unsere heimischen Früchte. **Seit 60 Jahren** ist es unser Ziel, das Beste aus Früchten zu machen. Unsere biologischen Säfte und Schorlen aus heimischen, aber auch exotischen und fair gehandelten Obstsorten sind seit vielen Jahren bekannt und beliebt. Das unvergleichliche Aroma natürlicher Früchte inspiriert uns immer wieder zur Verfeinerung unserer Klassiker sowie zu neuen Saft-Kreationen. Und so sind unsere Säfte ein natürlicher Genuss und immer ein besonderes Geschmackserlebnis.

**TIERISCHE PLANTAGEHELFER** Seit Sommer 2008 haben wir vierbeinigen Zuwachs bekommen: derzeit tummeln sich ca. 30 Schweine in den Perger Obstgärten. Zum einen sparen sie einen Arbeitsgang in der Bodenpflege mit Maschinen - die „Steckdosenschnauzen“ leisten gute Bodenbearbeitung! Zum anderen sind sie störenden Nagern auf der Spur: lästige Wühlmäuse finden die Wurzeln der Holundersträucher besonders delikat und richten jährlich beträchtliche Schäden an. Jetzt, da die Schweine den Boden durchwühlen, löst sich das Problem auf ganz natürliche Weise. Selbstverständlich sind Perger Säfte, Sirupe und Limonaden ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe. Allein durch hochwertiges Obst entsteht der natürliche, aromatische und charaktervolle Geschmack. Dafür garantieren wir! Alle Produkte aus eigenem Anbau sind mit dem Logo „Echt Bayern vom Ammersee“ gekennzeichnet. [www.perger-saefte.de](http://www.perger-saefte.de)





## Das RIEDENBURGER BRAUHAUS

Das Riedenburger Brauhaus ist eine kleine Familienbrauerei im schönen Altmühltal. Seit 1994 stellen wir ausschließlich ökologische Biere und alkoholfreie Getränke her. >>Unsere Qualität beruht in der ausschließlichen in der Region angebauten Getreide aus Biolandanbau und der Vollwertigkeit unserer Biere. Alle unsere Biere sind naturbelassen und unfiltriert.<<

Die wertvollen ungekreuzten Urgetreide, wie Einkorn, Emmer, Dinkel und Hirse sind die Grundlage unseres Qualitätsanspruches.

Hieraus entstehen Spezialitäten, wie die sehr malzaromatischen Urgetreidebiere oder die kräftigen und starken Saisonbiere. Das umfangreiche Sortiment bietet zudem fruchtig spritzige Weißbiere und erfrischende, alkoholfreie Getränke.

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

## Ökologischer Obst- und Weinbau Rothe

Der Betreiber von Christine und Manfred Rothe umfasst fast 15 Hektar Reben und Obst.

**Das Obst.** Der Obstbau in den Mainauen um die Main-schleife hat eine sehr alte Tradition im wesentlichen mit dem Anbau von Steinobst - Kirschen und Sauerkirschen ,aber vor allem Zwetschgen und Mirabellen. Das Obst wird frisch vermarktet, sowie in der hauseigenen Brennerei zu edlen fränkischen Obstdestillaten gebrannt.

**Der Wein.** Auf den Weinbergen des Ehepaar Rothe in Nordheim, Sommerach und im benachbartem Astheim wachsen neben den traditionellen Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner und Bacchus auch neue eher unbekannte Reben wie der Helios oder der rote Regent. Zu den bedeutendsten Reben in Franken gehört zweifellos der Silvaner. Der Silvaner liebt den Muschelkalk entlang des Maines. Klassische, mineralische Weine mit viel Körper. Mit der besonders trockenen Art der Silvaner lassen sich Fischgerichte wunderbar begleiten. Diese Weine werden ausschließlich im typisch fränkischem Bocksbeutel abgefüllt - eben konsequent. Eine Leidenschaft ,die in den letzten Jahren gewachsen ist, gehört den alten Weinbergen. Weine von Rebstöcken die 28 Jahre und älter sind. Tief in der Erde und im Gestein verwurzelt werden daraus Weine mit Charakter. Diese werden von Hand gelesen, im Herbst lange am Stock gereift und „spät gelesen“ . Sie tragen die Bezeichnung „Grande“ . Man kommt ins Schwärmen.  
[www.wein-rothe.de](http://www.wein-rothe.de)





## Bioland-Hof Schwarz & Schartel

Der Biolandbetrieb produziert im Schwerpunkt Feldgemüse, insbesondere Zwiebeln, Gelbe Rüben, Rote Rüben und Kohl. Bei Nachfrage auch Zucchini, Kürbis, Gurkenkulturen.

Auf einer 2 ha großen Obstplantage werden Äpfel, Birnen, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren kultiviert.

Einige der Produkte werden direkt weiterverarbeitet zu Sauerkonserven:

Essiggurken, Rote Beete, Rotkohl, Marmeladen von den eigenen Beeren, sowie Apfelsaft von den Äpfeln.

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

## Tomski Senf

**Idee:** Wir sind ein junges Team aus dem niederbayrischen Rottal und möchten alte Senfgeheimnisse wieder wach küssen, sie mit Raffinesse und Mut vermischen und trotzdem traditionell bleiben. Wir haben uns bewusst für biologisch kontrollierten Anbau entschieden, weil Essen nicht nur Leidenschaft ist, sondern auch unsere Gesundheit stärken soll. Mit viel Liebe und Aufwand sowie handwerklichem Geschick ist es uns gelungen, ein regionales Produkt zu schaffen, das sich in höchster Qualität aus natürlich ökologischen Zutaten auszeichnet.

**Herstellung:** Die Senfisaaten werden in einer traditionellen Methode mit Granitsteinen kalt vermahlen, um alle ätherischen Öle zu erhalten. Dabei entsteht die etwas gröbere Struktur unseres Senfes. Anschließend muss der Senf noch 14 Tage ruhen, um den enzymatischen Reifeprozess ablaufen zu lassen.

**Rohstoffe:** Wir verwenden in unserer Senfmanufaktur ausschließlich nur Zutaten aus kontrolliert biologisch Anbau, keinerlei Aromen-, Konservierungs- oder sonstige Zusatzstoffe. Die gelben Senfisaaten beziehen wir von Biokreis-Bauern aus Niederbayern und braune Senfisaaten aus Indien die FAIR gehandelt werden. Die meisten unserer Zutaten bekommen wir von kleineren regionalen Bauern, zu denen wir persönlich Kontakt halten, um stets beste und frischeste Zutaten für unsere hochwertigen Produkte zu erhalten. Ebenso achten wir darauf, einheimische Zutaten wie Rübenzucker, Weißwein- oder Apfelessig zu verarbeiten. [www.tomski-senf.de](http://www.tomski-senf.de)





## Unertl-Weißbier-Brauerei

### -Weißbier aus Tradition-

Bio-Dinkel Weißbier in Deutschland

Das lebendige Bier mit Liebe und Herz gebraut. Mehr als nur ein Werbeslogan !

Es ist eine tagtägliche zu lebende Herausforderung, eine große Wertschätzung gegenüber der Natur, den Lebewesen und deren Gegebenheiten.

Unertl´s Bio-Dinkel Weisse wird mit Bio-Dinkelmalz (20%); Bio-Weizenmalz (40%), Bio-Gerstenmalz (40%), Bio-Hopfen, Hefe sowie lebendiges Wasser (aus dem Brauereieigenen Artesenbrunnen-Wasser, das durch Eigendruck an die Erdoberfläche fließt) hergestellt. Dabei wird bis auf automatische Temperatursteuerung nicht mehr in den Gärprozess eingegriffen. Es wird weder filtriert noch stabilisiert und vor allem nicht pasteurisiert oder ultrakurzzeiterhitzt. Über ein spezielles Flaschengärverfahren reift die Hefe in der Flasche zum fertigen Bier. Unsere Dinkelweisse ist ein lebendiges Produkt da die Hefe in der Flasche noch lebt und dadurch nur unter sehr bestimmten Rahmenbedingungen eine gute Haltbarkeit hat. Eine dunkle Lagerung bei 10 -15 Grad C ist demnach optimal. Sonneneinstrahlung und Hitze sind zu vermeiden, da es in der Flasche zu Stoffwechsel-Umsetzungen kommt, welche sich geschmacklich und qualitativ auswirken.

Als weiteres wird die ganze Brauerei seit 2005 von Abends bis in die Morgenstunden mit klassischer Musik beklängt. Mendelsohn, Mozart, Bach, Schubert und auch Obertöne tragen dazu bei ein harmonisches Umfeld zu schaffen. Schon die alten Weisen der Antike wussten, dass alles schwingt (Hermetik).

Ich hoffe immer mehr Menschen erreichen zu können, die den Weg eines echten und wahren Gourmet´s gehen: „Mit allen Sinnen genießend“! Denn weniger ist mehr.

[www.brauerei-unertl.de](http://www.brauerei-unertl.de)





## Lassen Sie uns gemeinsam Zeichen setzen!

Hier sind Ihre kompetenten Ansprechpartner:

Karin Romeder  
k.romeder@oekoring.com  
Tel. 0 81 45 / 93 08-57

Robert Dax  
r.dax@oekoring.com  
Tel. 0 81 45 / 93 08-36



**Ökoring**  
*Der Beratergroßhandel  
Die Bio-Gastro-Pioniere*

**Ökoring Handels GmbH** | Dieselstraße 9 | 82291 Mammendorf  
Tel. +49 (0)81 45 / 93 08 - 30 | Fax +49 (0)81 45 / 93 08 - 39  
Mail [Zentrale@oekoring.com](mailto:Zentrale@oekoring.com) | [www.oekoring.com](http://www.oekoring.com)

