



Biokreis gratuliert seinen Mitgliedern

Die Biobäckerei Wagner aus Tiefenbach und Apostelbräu aus Hauzenberg gewinnen bei „Bayerns beste Bioprodukte“

Beim Wettbewerb um Bayerns beste Bioprodukte sind in diesem Jahr zwei Biokreis-Betriebe unter den Preisträgern: Die Biobäckerei Wagner erhält Gold für den „Woidstoin“ Gold, die Privatbrauerei Apostelbräu gewinnt mit dem „Schwarzen Hafer“ den Innovationspreis.

Der Biokreis e.V., Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung, gratuliert seinen ausgezeichneten Mitgliedsbetrieben herzlich. Franz Strobl, Vorstandsvorsitzender des Biokreis e.V.: „Es ist toll zu sehen, dass unsere Mitglieder sich immer wieder Neues einfallen lassen. Mit ihren Produkten leisten sie echte Überzeugungsarbeit für den Ökolandbau. Wir sind stolz auf unsere innovativen Betriebe!“

Hans-Peter Wagner, Geschäftsführer der Biobäckerei Wagner in Tiefenbach, und Rudi Hirz, Inhaber der Privatbrauerei Apostelbräu in Hauzenberg, werden gemeinsam mit den anderen Preisträgern des Wettbewerbs am 18. Januar 2020 auf der Grünen Woche in Berlin geehrt.

Regionales Stollen-Wunder: Gold für die Biobäckerei Wagner



Ehrlich, fair, regional: Das ist das Motto, dem sich die Biobäckerei Wagner in Tiefenbach bei Passau verpflichtet hat. Ihr Woidstoin ist im Geschmack unverwechselbar und ein echt regionales Produkt. Dinkelmehl, Aronia-Beeren und Hefe kommen aus Passau, die Heumilch aus Untergriesbach. Der Gin für die Aromatisierung der Früchte kommt aus Waldkirchen. Eier und Butter sind natürlich auch bayerisch. Nur bei den Nüssen und weiteren Zutaten stößt das

Bemühen der Biobäckerei Wagner um bio-regionale Zutaten derzeit noch an Grenzen.

Der Woidstoin schmeckt wunderbar saftig, die leichte Säure der Früchte schafft den perfekten Kontrast zum sparsam eingesetzten Zucker. Dieser Stollen ist ein Meisterwerk der bio-regionalen, kreativen Bäckerkunst!

Unikat unter den Schwarzbieren: Innovationspreis für Apostelbräu



Schwarzer Hafer ist eine alte Hafersorte mit dunklen Körnern, die in der ökologischen Landwirtschaft eine kleine Renaissance erlebt. Als echter Kreativbrauer wollte Rudi Hirz herausfinden, ob sich daraus auch Bier brauen lässt. Er tüftelte und experimentierte, passte den Maischevorgang und das Läutern an und schaffte es schließlich sogar, dass der „Schwarze Hafer“ im Glas den gewünschten Schaum mit sich bringt. Das Ergebnis: Eine köstliche bayerische Schwarzbierspezialität in regionaler Bio-Qualität und ein echtes Unikat.

Apostelbräu, die kleine Privatbrauerei in Hauzenberg im südlichen Bayerischen Wald gibt es schon seit 1890. Braumeister Rudi Hirz, der Tradition und Moderne aufs Beste miteinander kombiniert, hat sich wegen seiner Vorliebe fürs Außergewöhnliche auf alternative Getreidesorten wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Hafer spezialisiert. Alle Biere werden handwerklich und ohne Zusatz von Hilfsmitteln gebraut und bleiben traditionell naturtrüb.

Biokreis Pressemitteilung



Pressekontakt

Stephanie Lehmann, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Lehmann@biokreis.de
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Biokreis – aus Liebe zur Natur, zum Tier, zur Region

Der ökologische Anbauverband Biokreis steht seit 1979 für regionale, vertrauensvolle Netzwerke, für Tierwohl und handwerkliche Lebensmittelverarbeitung im Einklang mit der Natur. Gemeinsam mit Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern gestalten wir kreativ und konsequent ökologischen Landbau. Mit neuen Ideen, politischer Arbeit und wirksamer Presse- und Öffentlichkeitsarbeit treten wir für unsere ganzheitliche Vorstellung von Ökolandbau und dessen Weiterentwicklung ein.