

## Bayerns Beste Bio-Produkte 2016 sind Naturland Fair zertifiziert

Preisverleihung auf der Grünen Woche in Berlin: Gold und Bronze für Naturland Partner

Berlin – Bayerns beste Bio-Produkte 2016 kommen von den Naturland Partnern Archehof Schlickenrieder in Otterfing und Bio-Kontor 7 in Bad Aibling. Gleich zwei der insgesamt zehn Auszeichnungen, die Bayerns Landwirtschaftsminister Helmut Brunner am Samstag auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vergab, gingen an Naturland Fair zertifizierte Produkte. Eine Auszeichnung in Gold gab es für den Apfelbrand von Georg Schlickenrieder, Bronze für das „Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch“ von Bio-Kontor 7. Der Wettbewerb „Bayerns beste Bio-Produkte“ wird von der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ) organisiert, um die Qualität bayerischer Öko-Lebensmittel anhand ausgewählter Produkte darzustellen.

Beim diesjährigen Wettbewerb hatten sich bayerische Öko-Erzeuger und –Verarbeiter mit insgesamt 47 verschiedenen Produkten um eine der Auszeichnungen in den Kategorien Gold, Silber, Bronze und Innovation beworben. Eine Jury wählte die zehn besten Produkte nach festgelegten Kriterien aus wie regionaler Rohstoffbezug, Produktqualität und soziales Engagement des Unternehmens. „Mir ist es ein Anliegen, dass wir Bio und Regional miteinander verknüpfen“, betonte Landwirtschaftsminister Helmut Brunner bei der Preisverleihung am Samstag in der Bayern-Halle auf der Grünen Woche.

Für Naturland gratulierte Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, den Gewinnern. „Georg Schlickenrieder und Konrad Geiger von Bio-Kontor 7 zeigen auf hervorragende Weise, wie man mit höchster Öko- Qualität, konsequenter Regionalität und fairen Produkten eine erfolgreiche Vermarktung aufbaut“, sagte Stienen.

**Ökologisch. Sozial. Fair. Schmeckt dreimal mehr.**

Der goldprämierte Apfelbrand vom Archehof Schlickenrieder ist Naturland Fair zertifiziert und wird aus hofeigenen alten Apfelsorten hergestellt. Die eigenen Produkte wie Fleisch, Felle und die selbst gebrannten Edelbrände werden direkt ab Hof vermarktet. Auch das „Chiemgau Risotto mit Bayerischem Fisch“, das als Fertiggericht über den Online-Shop von Bio-Kontor 7 erhältlich ist, wird nach den Richtlinien von Naturland Fair hergestellt. Das Unternehmen bezieht seine Bio-Rohstoffe größtenteils von regionalen Erzeugern und Verarbeitern. Basis des Chiemgau Risottos ist der „Bayerische Reis“ vom Naturland Betrieb Chiemgau Korn, der 2015 als Bestes Bayerisches Bio-Produkt mit Gold ausgezeichnet wurde.

Faire Erzeugerpreise, verlässliche Handelsbeziehungen und soziale Verantwortung sind u.a. die Voraussetzungen für eine Naturland Fair Zertifizierung, mit der Unternehmen ihr Bekenntnis zu engagiertem Miteinander im wirtschaftlichen Handeln sowie in der Gesellschaft verdeutlichen.