

Bioprodukte aus der Ökomodellregion für das Geschenkkörberl

Biobier von der Schlossbrauerei Stein (3 Sorten Bio-Weißbiere, 2 Sorten Bio-Zwickelbiere, jeweils auch eine alkoholfreie Sorte), Wienerer Biobier, Laufener Braukuchl

Bio-Fruchtsäfte von den Firmen Stöger (Bio) in Übersee, Stadler (Bio) in Piding, Pölz (Bio) in Garching, Oro (Bio) in Rohrdorf

Bio-Schnaps von Franz Gramminger (Taching) und von der Brennerei Schnitzer in Kaltenbach (bei Kammer).

Bio-Knuspermüsli von Barnhouse, Mühldorf (mit Biodinkel und Biohafer vom Waginger See und aus dem Tagwerk-Einzugsgebiet)

Bio-Hülsenfrüchteprodukte von Franz Obermeyer (Tengling), Chiemgaukorn (Trostberg) und der Chiemgauer Genussmanufaktur (Palling)

Bio-Getreideprodukte von Chiemgaukorn (Trostberg) und der Chiemgauer Genussmanufaktur (Palling) (Bayerischer Reis, Dinkelrisotto u.a.m.)

Bio-Getreide- und Mehlpackungen von Franz Obermeyer (Tengling)

Bio-Kräuter und Gewürze von der Chiemgauer Genussmanufaktur, Palling

Bio-Nudeln von Andreas und Katharina Buchwinkler aus Saaldorf-Surheim, Hans Lecker aus Laufen, Sebastian Kettenberger aus Tittmoning, Chiemgaukorn aus Trostberg

Bio-Öle von der Chiemgauer Olmühle (Nußdorf), von Chiemgaukorn (Trostberg), Leinöl von Franz Obermeyer (Tengling), Hanföl und Senföl von Hans Posch (Nußdorf), Leinöl von Jakob Aicher (Trostberg), Sonnenblumenöl von Johann Kraller (Tittmoning), Gewürzöle von der Chiemgauer Genussmanufaktur (Palling), erste Bioöle der Ölmühle Garting (Schnaitsee).

Bio-Schokolade von der Chiemgauer Genussmanufaktur und faire GEPA-Schokolade (hergestellt vom Betrieb Dengel mit Biomilch der Molkerei Berchtesgadener Land!)

Bio-Sirup und Bio-Marmelade von Lines Manufaktur (Tittmoning)

Bio-Wurst vom Huberhof in Zell, von Chiemgauer Naturfleisch aus Trostberg (Biofachhandel), von Metzger Braunsperger aus Laufen

Bio-Senf (mittelscharf) von Byodo (Mühldorf)

Bio-Käse von Maria Frisch aus Wonneberg (Ziegenfrisch- und – schnittkäse, Kuhmilchweichkäse vom Gröll Franz), Monika Obermaier aus Fridolfing (Ziegenfrischkäse), vom Paulbauernhof in Surheim (Kuhmilchfrischkäse, Milchprodukte), von der Mobilen Käserei Stephan Scholz (Sondermoning, Teilnahme von 8 Biolandwirten aus der Ökomodellregion, Besonderheit: Bio-Schafskäse vom Weiß Michi)

Bio-Molkereiprodukte von der Andechser Molkerei Scheitz, Molkerei Berchtesgadener Land, Biohof Lecker (Laufen), Alztaler Hofmolkerei (Garching)

Bio-Joghurt von der Andechser Molkerei Scheitz und der Molkerei Berchtesgadener Land und von Hans Lecker (Laufen)

Bio-Obst von Andreas und Hedwig Huber (Wonneberg), Hans Glück (Tittmoning), Josef Hogger (Teisendorf), Leonhard Martl (Kastl), Lorenz Plenk (Teisendorf), Matthias Spiegelsperger (Teisendorf), Robert Zeilinger (Tittmoning), Sebastian Pfaffinger (Tittmoning)

Bio-Gemüse aus der Ökomodellregion, z.B. von Andreas und Hedwig Huber aus Wonneberg, Bio-Michi aus Kirchanschöring, Kristine Rühl von der SoLawi aus Waging-Tettenberg, Hans Glück oder Alex Wichtlhuber aus Tittmoning, Hans Dandl aus Nußdorf u.a.m.

Bio-Backwaren von den Bäckereien Wahlich (Biobrotwaren und Bio-Gebäck, Saaldorf-Surheim), Neumeier (Bio-Teilsortiment, Teisendorf), Wolfgruber (Biobrotwaren und Biogebäck, Anger), Huber Markus (Biobrote, im Rewe Waging), Wenig (Bio-Teilsortiment, Tengling), Mirlach (Demeter-Brotwaren, Fridolfing), Stumhofer (Biobrotwaren und Biogebäck, Chieming), Bettinas Keimbackstube (Biobrote, Palling)

Bio-Brote oder - Gebäck aus Laufener Landweizen von den Bäckereien Wahlich, Neumeier, Huber, Stumhofer

Bio-Mehl aus Laufener Landweizen

Außerdem kann in das Geschenkkörperl (zwar überregional, aber trotzdem in der Region verwurzelt):

Bio-Tee und pflanzliche Bioheilmittel von der Firma Salus aus Bruckmühl oder von der Firma Bioteaque aus Traunstein

Bio-Kaffee von Herbaria aus Fischbachau

Bio-Gewürze von Herbaria aus Fischbachau

Zum Ergänzen gibt es **Bio-Wein** (mit dem europäischen Biosiegel und der Bezeichnung k.b.A. = aus kontrolliert biologischem Anbau).