



Pressemitteilung

Die Biowürze „Classic“ von Feinschnabel gewinnt die Silbermedaille im Wettbewerb „Bayerns bestes Bio-Produkt 2019“.

Staatsministerin Kaniber gratuliert bei der feierlichen Preisverleihung auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin

München, 22. Januar 2019 – Zehn Bio-Produkte aus Bayern erhielten am vergangenen Freitag, den 18. Januar 2019 auf der großen Bühne der Internationalen Grünen Woche in Berlin die begehrte Auszeichnung „Bayerns beste Bioprodukte 2019“. Ausgezeichnet wurden Betriebe, die mit ihren Produkten für höchsten Genuss stehen, sich regional und sozial engagieren und einen außergewöhnlich hohen Einsatz für das Wohl von Mensch, Tier und Umwelt leisten. Die Feinschnabel Manufaktur geht mit ihrer gesunden Bio-Alternative zu gekörnter Gemüsebrühe, der Biowürze „Classic“, als Gewinner der Silbermedaille aus dem Wettbewerb hervor. Michaela Kaniber, bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, gratulierte den Gewinnern persönlich: „Ich finde es großartig, wie Sie bayerische Bio-Rohstoffe in köstliche und einmalige Produkte verwandeln. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zu aktuellen Themen wie Regionalität oder Artenvielfalt.“

Die Feinschnabel Biowürze „Classic“

Die Feinschnabel Biowürze „Classic“ ist eine aromatische Paste aus regionalen Bio-Zutaten zum Verfeinern von Speisen. Als Gemüsebrühe für Suppen und Eintöpfe, Würze für Soßen und Brotaufstriche und vieles mehr. Die Rezeptur der Biowürze „Classic“ orientiert sich an der 5-Elemente-Ernährungslehre. Die Zutaten sind dadurch so aufeinander abgestimmt, dass sich ein feiner, ausgewogener Geschmack und eine sehr gute Verträglichkeit ergibt. Ins Glas kommt nur was der regionale Gemüse-, Kräuter- und Gewürzgarten hergibt. Herkömmliche Gemüsebrühen bestehen zum größten Teil aus Salz, Fetten und Zuckerersatzstoffen, diese sucht man in der Feinschnabel Biowürze vergeblich. Jedes Glas enthält mindestens 70% Gemüse, das mit frischen Kräutern, aromatischen Gewürzen und einer Prise naturbelassenem Steinsalz lediglich verfeinert wird. Die Biowürze ist neben der Sorte „Classic“ in drei weiteren Geschmacksrichtungen erhältlich: Mediterran, Asia und Nordic.

Der Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“

Der Wettbewerb „Bayerns beste Bioprodukte“ ist eine Initiative der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ Bayern) und wird gefördert vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die LVÖ Bayern vertritt als Dachverband der Öko-Verbände Bioland, Naturland, Biokreis und Demeter die Interessen des Ökolandbaus in Bayern.

Ins Rennen um die Auszeichnungen des bereits zum siebten Mal ausgeschriebenen

Wettbewerbs können nur Produkte geschickt werden, die zu mindestens zwei Dritteln aus bayerischen Bio-Rohstoffen bestehen und in Bayern hergestellt werden. Eine unabhängige Jury mit hoher Expertise bewertet Geschmack, Verpackung und Bewerbung der Produkte sowie das Engagement der Unternehmen für Umwelt und Tierwohl, im sozialen Bereich und für ihre jeweilige Region. Hubert Heigl, 1. Vorsitzender der LVÖ Bayern, hob bei der feierlichen Urkundenübergabe die Innovationskraft der bayerischen Bio- Branche hervor: „Auf dem Weg zu einer umwelt- und sozialverträglichen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Bayern sind die heute hier versammelten Bio-Betriebe Vorreiter. Ich freue mich, dass der Wettbewerb Bayerns beste Bioprodukte die kreative und zukunftsweisende tägliche Arbeit dieser zehn Betriebe ins wohlverdiente Rampenlicht stellt.“

Weiter Informationen zu Bayerns besten Bioprodukten 2019 sowie Bildmaterialien der Preisverleihung finden Sie hier: www.bayerns-beste-bioprodukte.de

www.feinschnabel.de

Über Feinschnabel

Feinschnabel mit Sitz in München wurde 2017 von Valerie und Erwin Lanzensberger gegründet. Die Feinschnabel Bio-Pasten „Biowürze“ mit dem aromatischen Geschmack von zahlreichen Gemüsesorten, frischen Kräutern und feinen Gewürzen können als köstliche Gemüsebrühe, als Würze für Suppen, Soßen, Aufstriche und vieles mehr verwendet werden. Alle Zutaten werden aus regionalem Bio-Anbau bezogen, in liebevoller Handarbeit und ohne Zusatz von künstlichen Zusatzstoffen in Bayern zur Biowürze weiterverarbeitet. Bio. Regional. Fair. Die Biowürze ist in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen im gutsortierten Biohandel in Deutschland und Österreich erhältlich.

PRESSEKONTAKT:

RING OF FIRE GmbH . Agentur für Kommunikation . Lena Kubowitsch
Weißenburger Str. 19 RGB . 81667 München
T +49 89 4161 58 696 . F + 49 89 4161 58 692
lk@ring-of-fire.de . www.ring-of-fire.de