



Bayernglück

DER ERSTE BAYERISCHE HAFERDRINK –
IN GQB-QUALITÄT

BAYERNGLÜCK – ZOTT GMBH



Bayernglück

Ich bin Markus Zott...

...28 Jahre alt und komme aus Ustersbach.

Ich stamme aus einer klassischen bayerischen Landwirtschaft. Wir bewirtschaften einen Milchvieh-betrieb mit 200 Milchkühen und nachgelagerter Biogasanlage, dem dazugehörigen Feldfutter- und Ackerbau. Ich absolvierte nach meiner Zweitausbildung zum Landwirt die Wirtschaftsschule und Meisterausbildung.


Anschließend war ich 3,5 Jahre in den neuen Bundesländern beschäftigt – vom Praktikant bis zum Betriebsleiter.

In dieser Zeit erschlossen sich mir verschiedene, beeindruckende Einblicke in die Landwirtschaft.



„Ich fühle mich in der Pflicht,
als Landwirt, meine Mitmenschen
mit gesunden, naturbelassenen
und nachhaltigen Lebensmitteln
zu versorgen.“

Auch die Landwirtschaft wird in die
Pflicht genommen, ihren Anteil am
Lösen der globalen Klimaheraus-
forderung zu bringen.“



Bei der weiter steigenden Weltbevölkerung müssen wir mehr und mehr auf pflanzliche Nahrung setzen, um mit der begrenzten Anbaufläche den Nahrungsbedarf zu decken.

Die Veredelung über den Nutztiermagen führt zu einem höheren CO₂-Ausstoß und Energieverbrauch.

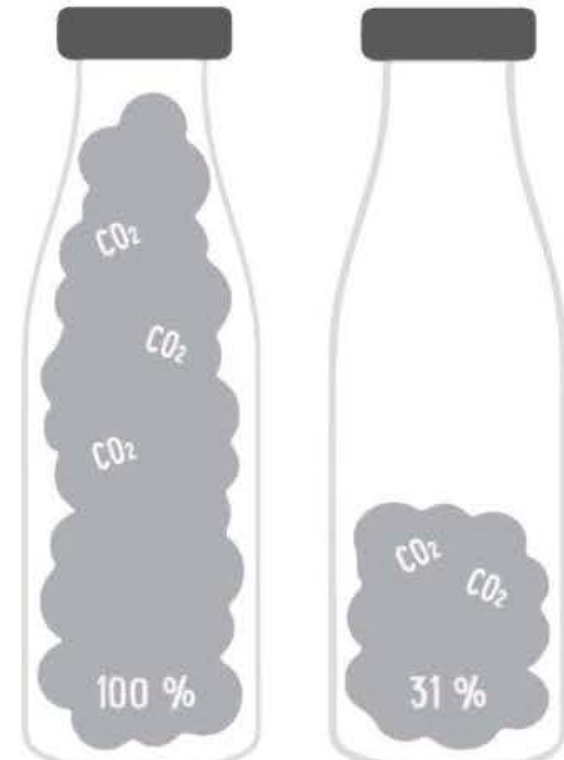
Landverbrauch



Kuhmilch

Haferdrink

Treibhausgase



Kuhmilch

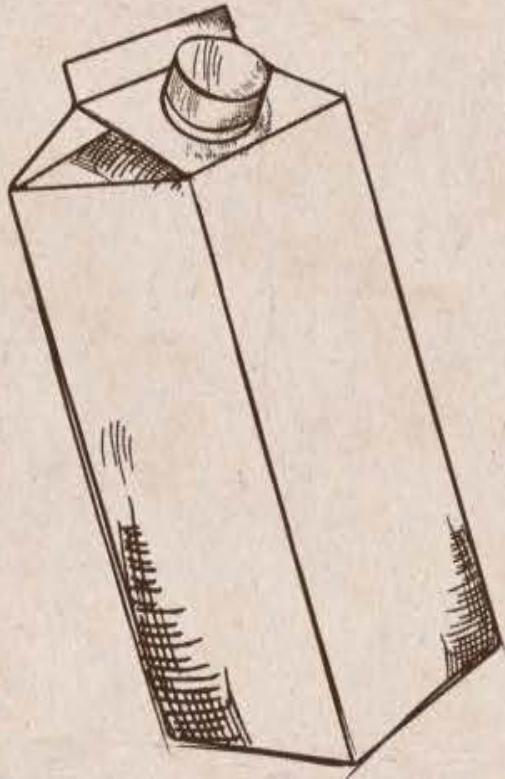
Haferdrink

Bayernglück

So kam mir die Idee, den ersten regionalen
Pflanzendrink in GQB-Qualität herzustellen.

Hierzu gründete ich die Marke:

„BAYERNGLÜCK“



Diese Wortmarke lassen wir auch europaweit patentieren.

Die Rezeptur für den Bayernglück Haferdrink wurde in Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer Institut entwickelt.



Hafer

Besonders wichtig war, dass der Haferdrink aus nur 3 natürlichen Zutaten besteht:

Hafer, Wasser und Salz.



Wasser

Bei der Rezeptur verzichten wir völlig auf den Zusatz von Zucker, Öl und sonstigen Zusatzstoffen.



Salz



- ✓ Eine Sache war uns bei der Entwicklung unseres Haferdrinks besonders wichtig: Es sollte ein Produkt aus der Region für die Region werden.
- ✓ Unser Getreide wird zu 100 % in Bayern angebaut und bis zum fertigen Produkt zu 100 % in Bayern weiterverarbeitet.
- ✓ Die hohen Qualitäts- und Herkunftsbestimmungen dieses Siegels werden durch ein dreistufiges, staatlich geprüftes Kontrollsystem im gesamten Herstellungsprozess überwacht.
- ✓ Dafür steht das „Geprüfte Qualität – Bayern“-Siegel auf unserem Produkt.





Warum „HAFER“Drink?

- ✓ Fettreichstes Getreide (7%), daher sehr Geschmacksintensiv
- ✓ Höchster Gehalt B1 und B6 Vitamin
- ✓ Viele ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe
- ✓ Wirkt positiv auf Cholesterin und Blutzucker aufgrund von Beta-Glucan



Hafer...

- ✓ ...passt gut zu unserem Klima
- ✓ ...ist eine einfache Frucht
 - ✓ Wenig Herbizid, da schnell bodendeckend
 - ✓ Wenig Stickstoff – Nährstoff aus tiefen Bodenschichten
- ✓ ...ist eine Gesundungsfrucht, da für viele Erreger keine Wirtspflanze (Halmbruch, Schwarzbeinigkeit)
- ✓ ...hat einen sehr hohen Vorfruchtwert, aufgrund von leistungsfähigen und ausgeprägten Wurzelsystem
- ✓ ...kommt bei guter Wasserversorgung im Frühjahr mit allen Bodenarten zurecht



SO ENTSTEHT DER HAFERDRINK

Bayernglück



Unser Getreide wird zu 100 %
in Bayern angebaut und ausschließlich
in Bayern weiterverarbeitet.

Unsere Partnerlandwirte bauen den Hafer
nach strengen GQB-RICHTLINIEN im
NATURPARK AUGSBURG – WESTLICHE WÄLDER
und den umliegenden bayrischen
Feldern an. →

Unser HAFER- LIEFERANT

JOHANNES NAGLER
berät und betreut
unsere Partnerlandwirte
und organisiert den
Anbau und die Lagerung
des Hafers.



SO ENTSTEHT DER HAFERDRINK

Bayernglück

IN EINER
BAYERISCHEN
MÜHLE...

...wird der Hafer schließlich
geschält und zermahlen.



Unter Zugabe von
WASSER UND SALZ
wird unser Hafer zum
Bayernglück Haferdrink
verarbeitet.



Bayernglück

„Nicht nur unser Produkt, auch unsere Verpackung ist naturbelassen.“

Rundum gut – innen und außen



Für die Getränkekartons werden nur **ungebleichte Kartons** aus hochwertigen Papierfasern verwendet, die **zu fast 100 % recycelt** werden können.

SO ENTSTEHT DER HAFERDRINK

Bayernglück



TADAA! – Fertig ist unser
BAYERNGLÜCK HAFERDRINK.

Anschließend wird zu unseren
Partner-Lebensmittelhändlern geliefert...
...WO ER SCHLISSLICH AUF DEN KUNDEN WARTET!

Bayernglück



Wir, die Familie Zott kümmern uns um die Produktqualität, organisatorische Dinge und den Vertrieb.



Wir streuen die Anbauflächen in ganz Schwaben, so können wir gleichbleibend gute **Qualität und Geschmack** des Hafers gewährleisten.

WAS KOMMT ALS NACHSTES?



Aktuell arbeiten wir an einer Barista-Edition aber auch Drinks aus Emmer, Dinkel und Einkorn haben wir im Hinterkopf.

Wir sind ständig dabei neuen Ideen und neuen Rezepturen zu entwickeln.

„Eine Sache wollen wir dabei immer treu bleiben: Unsere Zutatenlisten bleiben kurz und unser größter Fokus, der Bezug regionaler Rohstoffe, wird bei jedem Produkt im Mittelpunkt stehen!“

Bayernglück



CERESAWARD

Veranstalter

@grarheute

Geschäftsidee des Jahres 2021

VOM FELD INS GLAS VON HIER FÜR DICH

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Geschäftsführende Gesellschafter:

Anton Zott, Mobil: +49 173 3886537

Markus Zott, Mobil: +49 174 2905206

SIE FINDEN UNS UNTER:

Bayernglück – Zott GmbH

Dinkelscherbener Str. 5

86514 Ustersbach

marketing@bayernglück.com

www.bayernglück.com