

# Presseinformation



## Bio-Kefir – Milchgetränk mit Tradition

Berchtesgadener Land kehrt zurück zu den Wurzeln

x x x x x

Piding, 06. Dezember 2023: Kefir zählt neben Joghurt, Buttermilch und Dickmilch zu den traditionellen gesäuerten Milchprodukten. Im Bio-Sortiment der Molkerei Berchtesgadener Land war der Kefir eines der Startprodukte vor über 50 Jahren. Damals aus Demeter-Milch der ersten 5 Landwirt:innen hergestellt, die 1973 bereits ihre Höfe bio-dynamisch bewirtschafteten. **Zum Jubiläum „100 Jahre Demeter“ kehrt der Demeter-Kefir im März 2024 wieder zurück ins Bio-Sortiment der Molkerei Berchtesgadener Land.**

Fettarmer Kefir mild war im Bio-Sortiment der Molkerei Berchtesgadener Land von Anfang an dabei. Anfangs wurde der Kefir in Demeter-Qualität im 250g Kunststoffbecher, dann im beschichteten Papierbecher, schließlich im Zweikomponentenbecher und seit 2011 in der nachhaltigen 400 g Kartonflasche im Sortiment geführt. Aufgrund von Rohstoffmangel wurde das Produkt vorübergehend ab 2020 auf Naturland Fair-Qualität umgestellt. **Zum „100 Jahre Demeter“ stellt Berchtesgadener Land dieses Traditionsprodukt nun wieder in der ursprünglichen Demeter-Qualität her.** Ab März 2024 kommt dann wieder Bio-Milch in Demeter-Qualität zum Einsatz und in der Herstellung wird komplett auf Homogenisierung verzichtet. Der Demeter fettarme Kefir mild wird im gut sortierten Lebensmittelhandel und im Naturkosthandel im 8er-Gebinde im pfandfreien 400g Getränkekarton mit einem empfohlenen Ladenverkaufspreis von 1,09 EUR angeboten.

### Nachhaltige Kartonflasche

Die für den fettarmen Demeter Kefir eingesetzte pfandfreie TetraTop®-Getränkeflasche besteht heute schon zu 93% aus nachwachsenden Rohstoffen: fsc-zertifizierter Karton und eine Beschichtung samt Schraubverschluss und Gewinde aus Polyethylen aus Zuckerrohr. Die pflanzenbasierte Verpackung spart im Vergleich zu fossilen Standardverpackungen über 40% an CO<sub>2</sub>.

### Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)





# Presseinformation

Einst das Getränk der Hundertjährigen

Der ursprünglicher Kefir stammt aus dem Kaukasus und gilt dort als „Getränk der Hundertjährigen“. Er ist ein spritziges, erfrischendes Sauermilcherzeugnis, bei dem neben der Milchsäuregärung auch eine alkoholische Gärung durch Hefen stattfindet. Die heute in der Molkerei hergestellten Kefirsorten werden als Kefir mild bezeichnet. Die Herstellung erfolgt unter Zugabe von speziellen Milchsäurebakterien, aber ohne Hefen und die Produkte enthalten daher keinen Alkohol. Eine leichte Deckelwölbung ist aufgrund der Kohlensäurebildung völlig normal.

36 Zeilen, 2.463 Zeichen inkl. Leerzeichen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: [barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de](mailto:barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de)



Bildunterschrift:

Zum „100 Jahre Demeter-Jubiläum“ kehrt der fettarme Kefir mild im März 2024 wieder in Demeter-Qualität zurück ins Bio-Sortiment der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land. (Produktabbildungen 1975 und 2024)

Bildquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



# Presseinformation



## Gesunde Knochen dank Kefir

Calcium ist der wahrscheinlich wichtigste Mineralstoff für gesunde Knochen. Etwa bis zum 30. Lebensjahr wird mit der Nahrung aufgenommenes Calcium zur Stabilisierung und Stärkung unseres Skeletts in den Knochen gespeichert. Mit voranschreitendem Alter stoppt die Speicherung aber, unsere Knochen verlieren Masse, werden poröser und schwächer. Eine calciumreiche Ernährung ist vor allem also mit zunehmendem Alter wichtig, um Osteoporose vorzubeugen. Kefir ist ein hervorragender Lieferant für Calcium. Auf 100 Gramm des leckeren fermentierten Getränks kommen ungefähr 124 Milligramm Calcium. Der empfohlene Tagesbedarf liegt bei Erwachsenen bei etwa 800 Milligramm. Ein großes Glas Kefir am Tag kann helfen, den Tagesbedarf an Calcium einfacher zu erreichen, um starke und gesunde Knochen zu schützen.

Nährwerte 100g fettarmer Kefir mild enthalten:

Nährwert	Menge
Energie	201 kJ / 48 kcal
Fett	1,6g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1g
Kohlenhydrate	4,4g
davon Zucker (Ein- und Zweifachzucker)= natürlicher Milchzucker Laktose	4,4g
Eiweiß	3,3g
Salz	0,10g
Calcium	124mg

= 15% der täglichen Referenzmenge für Erwachsene

## Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Hockerfeld 5-8  
83451 Piding  
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150  
Fax: +49 8651 7004-1199  
E-Mail: [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

