

Presseinformation

Darmgesund genießen: Bio-Fruchtkefir mild von Berchtesgadener Land

Wachsender Kefir-Trend inspiriert zu neuen fruchtigen Demeter-Varianten



Piding, 10. Februar 2026: Darmfreundliche Ernährung liegt im Trend – und Kefir profitiert davon besonders. Das deutlich wachsende Interesse an natürlich gesäuerten Milchprodukten hat den Bio-Kefir mild der Molkerei Berchtesgadener Land, der seit über 50 Jahren zum Sortiment gehört, zu einem absoluten Top-Seller gemacht. Nun reagiert die Genossenschaftsmolkerei auf die steigende Nachfrage und erweitert ihr Demeter-Sortiment um zwei fruchtige Neuproducte: Demeter Bio-Fruchtkefir mild Himbeere-Limette und Zitrone. Abgefüllt werden beide Sorten im nachhaltigen 400-g-TetraTop®-Getränkekarton mit Schraubverschluss.

Kefir mild auf Erfolgskurs

Immer mehr Verbraucher:innen sind überzeugt: Regelmäßig getrunkener Kefir mild kann die Darmgesundheit unterstützen, das Wohlbefinden fördern und zu einem guten Bauchgefühl beitragen. Diese Entwicklung spiegelte sich bereits 2025 in deutlichen Umsatzsteigerungen innerhalb der gesamten Kategorie wider – auch bei Berchtesgadener Land. Vor diesem Hintergrund ergänzt die Molkerei ihren seit 2024 wieder aus Demeter-Milch hergestellten fettarmen Kefir mild pünktlich zur Biofach 2026 um zwei fruchtige Varianten.

Das Getränk der Hundertjährigen

Kefir zählt neben Joghurt, Buttermilch und Dickmilch zu den traditionellen gesäuerten Milchprodukten. Der fettarme Kefir mild ist eines der Bio-Pionier-Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land und seit mehr als fünf Jahrzehnten fester Bestandteil des Bio-Sortiments. Ursprünglich stammt Kefir aus dem Kaukasus, wo er als „Getränk der



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel.: +49 8651 7004-1150
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Hundertjährigen“ gilt und damit genau den heutigen Longevity-Lifestyle trifft. Klassischer Kefir ist ein spritziges Sauermilcherzeugnis, das durch Milchsäure- und alkoholische Gärung entsteht.

Die heute hergestellten Varianten von Berchtesgadener Land werden als Kefir mild bezeichnet: Sie werden mit ausgewählten Milchsäurebakterien fermentiert, jedoch ohne Hefen hergestellt und enthalten daher keinen Alkohol.

Fruchtige Sommerfrische in Demeter-Qualität

Der Demeter Kefir mild wird gemäß den strengen Demeter-Verarbeitungsrichtlinien ohne Homogenisierung hergestellt und basiert auf einem Mix aus fünf ausgewählten lebenden Kulturen. Die Milch stammt von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Demeter-Höfen zwischen Watzmann und Zugspitze, die Mitglieder der Molkerei Berchtesgadener Land sind. Für die neuen Fruchtvarianten werden Bio-Fruchtzubereitungen mit Demeter-Zucker sowie sorgfältig ausgewählten Früchten, Fruchtpürees und Fruchtsäften in anerkannter ökologischer Qualität verwendet – selbstverständlich ohne zugesetzte Aromastoffe. Das Ergebnis sind zwei erfrischende Sorten, Himbeere-Limette und Zitrone, die besonders in der warmen Jahreszeit Lust auf mehr machen.

Nachhaltig verpackt im TetraTop®

Abgefüllt wird der fettarme Demeter Fruchtkefir mild in der pfandfreien TetraTop®-Getränkeflasche, die bereits heute zu 94 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen besteht. Der Karton stammt aus zertifizierten Wäldern, Beschichtung, Gewinde und Schraubverschluss bestehen aus Polyethylen auf Zuckerrohrbasis. Im Vergleich zu fossilen PET-Standardverpackungen lassen sich so über 40 Prozent CO₂ einsparen.

Markteinführung im April 2026

Der Marktstart der neuen Demeter Bio-Fruchtkefirs erfolgt im April 2026. Die Produkte werden – ebenso wie der Kefir mild Natur – im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel sowie im



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel.: +49 8651 7004-1150
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Naturkostfachhandel angeboten. Erhältlich sind sie im 2-fach sortierten 8er-Gebinde im pfandfreien 400-g-Getränkekarton zu einem empfohlenen Ladenverkaufspreis von 1,59 Euro. Begleitet wird die Einführung durch Crosspromos auf den 500g Demeter-Joghurts und dem Demeter Naturkefir, außerdem Social-Media-Maßnahmen sowie aufmerksamkeitsstarke POS-Materialien.

60 Zeilen, 3.832 Zeichen inkl. Leerzeichen



Bildtext:

Neu von Berchtesgadener Land: Demeter Fettarmer Bio-Fruchtkefir mild in den zwei erfrischenden Fruchtsorten als Himbeere-Limette und Zitrone.

Fotoquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land



Bildtext:

Demeter Fettarmer Bio-Kefir mild von Berchtesgadener Land gibt's ab April neu als Fruchkefir in den Sorten Himbeere-Limette und Zitrone.



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tel.: +49 8651 7004-1150
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de