

Presseinformation



Kefir mit mehr Kulturvielfalt

Berchtesgadener Land reagiert auf den Trend zu darmfreundlichen und fermentierten Lebensmitteln

x x x x x

Piding, 26. März 2026. Kefir bleibt im Lebensmitteleinzelhandel zwar eine vergleichsweise kleine Warengruppe, gewinnt aktuell jedoch deutlich an Aufmerksamkeit. Treiber sind unter anderem Social-Media-Diskussionen über Darmgesundheit, fermentierte Lebensmittel und das menschliche Mikrobiom. Berchtesgadener Land reagiert auf den Trend und baut seine Kefir-Kompetenz weiter aus. Die Genossenschaft überarbeitet zwei seit Jahrzehnten gelistete Artikel: den konventionellen fettarmen Kefir im 500-g-Kunststoffbecher sowie den fettarmen Bio-Kefir mild in Demeter-Qualität im 400-g-Tetra Top®-Getränkekarton mit Schraubverschluss. Beide Produkte werden künftig mit 15 lebenden Kulturen statt bisher acht hergestellt.

Mikrobiom rückt stärker in den Fokus der Ernährung

Der Trend rund um Kefir hängt eng mit neuen Erkenntnissen zum menschlichen Mikrobiom zusammen. Wissenschaftliche Schätzungen gehen davon aus, dass der menschliche Körper etwa 38 bis 39 Billionen Mikroorganismen (10^{12}) beherbergt, verteilt auf rund 10.000 verschiedene Spezies. Etwa 70 bis 80 Prozent dieser Mikroorganismen befinden sich im Darm. Entsprechend wächst das Interesse vieler Verbraucher an Lebensmitteln mit natürlicher Fermentation und vielfältigen Kulturen im Rahmen einer darmgesunden Ernährung.

Fermentierte Milchprodukte wie Kefir profitieren von dieser Entwicklung besonders, da sie traditionell durch Milchsäurebakterien entstehen und damit eng mit dem Thema mikrobieller Vielfalt verbunden sind.



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

Mehr Kulturvielfalt als Differenzierungsmerkmal

Die Molkerei setzt auf eine Weiterentwicklung über natürliche Fermentation und erweitert mit der neuen Rezeptur das Spektrum der enthaltenen Mikroorganismen deutlich. Insgesamt umfasst die Kulturmischung jetzt 15 lebende Kulturen, darunter verschiedene Bifidobakterien, Lactobacillen, Lactococcus-Stämme sowie Leuconostoc-Arten und Streptococcus thermophilus. Dadurch steigt auch die Gesamtzahl lebender Mikroorganismen pro Packung: eine Packung 400g-Packung Bio Kefir enthält nun rund 6 Milliarden, ein 500g Becher konventioneller Kefir sogar 7,5 Milliarden Keime. Sie sollen – wie von Probiotika bekannt – das Biom und damit die Darmgesundheit unterstützen.

Natürliches Produkt mit ernährungsphysiologischem Profil

Neben der Kulturvielfalt punktet Kefir auch mit einer hohen Nährstoffdichte. So liefert Kefir natürlicherweise Calcium – etwa 120 bis 124 Milligramm pro 100 Gramm, was rund 15 Prozent der täglichen Referenzmenge für Erwachsene entspricht. Calcium gilt als wichtiger Mineralstoff für den Aufbau stabiler Knochen und den Erhalt hoher Knochendichte. Mit 3,2 bis 3,4 Gramm Protein pro 100 Gramm zählt Kefir zudem zu den proteinreichen Lebensmitteln und wird dahingehend auf der Packung mit „reich an Protein“ ausgelobt.

>> Fettarmer Kefir, konventionell

500-g-Kunststoffbecher mit Aluplatine

UVP: 0,99 €

Neu mit 15 lebenden Kulturen

>> Fettarmer Bio-Kefir mild (Demeter)

400-g-Tetra Top® Getränkekarton mit Schraubverschluss

UVP: 1,19 €

Neu mit 15 lebenden Kulturen

53 Zeilen, 3.118 Zeichen inkl. Leerzeichen



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



Bildtext:

Kefir mild von Berchtesgadener Land: jetzt mit 15 statt bisher 8 verschiedenen Milchsäurekulturen.

Fotoquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land



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