

## Presseinformation

### Frühstück – aber richtig! Gemeinsam mit der Molkerei Berchtesgadener Land im Café Nymphenburg Sekt in den Tag starten

*Piding, 25. Juni 2019* – Der beste Start in den Tag ist ein gesundes, leckeres und ausgiebiges Frühstück in toller Atmosphäre. Dafür sorgt die Molkerei Berchtesgadener Land: Vom 26. Juni bis 23. Juli gibt es im zentral gelegenen Café Nymphenburg Sekt in München ein exklusives Bergbauern-Frühstück der Molkerei Berchtesgadener Land, zusammengestellt von Spitzenkoch Florian Lechner.



Den Tag entspannt und mit einem kulinarischen Highlight beginnen? Das ist vom 26. Juni bis 23. Juli im Café Nymphenburg Sekt (Viktualienmarkt 2, München) möglich. Denn in diesem Zeitraum können köstliche Frühstücksmenüs der Molkerei Berchtesgadener Land in Wohlfühlatmosphäre genossen werden. Ob herzhaft, deftig oder süß – beim Bergbauern-Frühstück finden alle Geschmäcker ihr passendes Frühstück. Das Frühstücksangebot im Aktionszeitraum ist reichhaltig und vielfältig: Vom Frühstücksklassiker Brot mit hausgemachter Marmelade und Bergbauernbutter über Knusper-Müsli mit feinstem Rahmjoghurt der Molkerei Berchtesgadener Land bis hin zu ausgefallen, neuen Kreationen wie der Holunderblüten-Orangen-Milch, die Florian Lechner im Rahmen der Zusammenarbeit mit der Genossenschaftsmolkerei komponiert hat. Bei dieser Auswahl starten sowohl kulinarisch neugierige Gäste als auch Liebhaber traditioneller Frühstücksvarianten perfekt in den Tag. Darüber hinaus können alle Genießer vor Ort beim Bergbauern-Frühstück-Gewinnspiel teilnehmen.

Bio seit 1973.



#### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



## Presseinformation

### Für die Gäste nur das Beste – ohne Gentechnik dafür mit Herkunftsgarantie

Höchste Qualität, authentisch, regional und nachhaltig produziert – das alles zeichnet die Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land aus. Die Milch der Genossenschaftsmolkerei stammt von rund 1.700 eigenen Landwirten aus der Region zwischen Watzmann und Zugspitze. Alle Landwirte füttern nachweislich garantiert ohne Gentechnik und verzichten komplett auf den Einsatz von Totalherbiziden. Dadurch sorgen sie maßgeblich für den Erhalt der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft in der Alpenregion. Das honoriert die Molkerei Berchtesgadener Land mit einem fairen Milchpreis.

2.186 Zeichen (inkl. Leerzeichen); 34 Zeilen



#### Über Florian Lechner:

Betreiber des Bio-Landhotels und -Restaurants Moarwirt in Dietramszell, des Café Nymphenburg Sekt am Viktualienmarkt und seit 2018 gemeinsam mit Wiesn-Wirt Christian Schottenhamel Betreiber der Eventlocation und des Wirtshauses „Nockherberg“ in München.

Lechners kulinarische Philosophie ist der Brückenschlag zwischen altbayerischer Tradition und moderner Gastronomie – gewürzt mit Elan, Erfahrung und einer Portion phantasievoller Energie.

Bildquelle:  
© Peter Raider



**Bildunterschrift:** Vom 26. Juni bis 23. Juli können sich die Gäste des Café Nymphenburg Sekt mit einem exklusiven Bergbauern-Frühstück der Molkerei Berchtesgadener Land verwöhnen lassen. Im Angebot ist unter anderem die Holunderblüten-Orangen-Milch.

**Bildquelle:** Molkerei Berchtesgadener Land

Bio seit 1973.



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



## Presseinformation

### **Zweifach ausgezeichnet: Träger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2019 und Gewinner des Wettbewerbs „Die Lieferkette lebt“**

Im Dezember 2018 erhielt die Molkerei Berchtesgadener Land den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 in der Kategorie Unternehmen mittlerer Größe. Damit würdigte die Fachjury das herausragende ökologische und soziale Engagement der bayerischen Genossenschaftsmolkerei. Der Deutsche Nachhaltigkeitspreis ist Europas größte Auszeichnung für Spitzenleistungen der Nachhaltigkeit und wird jährlich von der Stiftung Deutscher Nachhaltigkeitspreis in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung, kommunalen Spitzenverbänden, Wirtschaftsvereinigungen, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Forschungseinrichtungen vergeben. Zudem wurde die Molkerei im Mai 2019 für ihr Engagement im Bereich Biodiversität mit dem Preis „Die Lieferkette lebt“ ausgezeichnet. Dieser wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit, dem Naturschutzbund Deutschland sowie der „Biodiversity in Good Company“ Initiative verliehen.

Bio seit 1973.



### **Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten**

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)