

Presseinformation

Neu im H-Milch-Regal: Berg- und Alpenmilch jetzt auch laktosefrei

Molkerei Berchtesgadener Land erweitert konventionelles Sortiment um haltbare Milch für laktoseintolerante Verbraucher

xxxxx

Piding, 18. Dezember 2025: Die Molkerei Berchtesgadener Land hat sich in den vergangenen zehn Jahren schrittweise als verlässlicher Anbieter laktosefreier Bio-Milchprodukte etabliert. Heute umfasst das Bio-Sortiment bereits 10 laktosefreie Produkte. Nun erweitert der Trinkmilchspezialist sein Angebot erstmals im konventionellen Bereich: Ab Februar 2026 führt die Genossenschaft die haltbare Berg- und Alpenmilch in laktosefreier Qualität in den Fettstufen 3,5 % und 1,5 % ein.

Wachsende Zielgruppe: Millionen Menschen in Deutschland betroffen

Laktoseintoleranz zählt zu den häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Schätzungen zufolge sind in Deutschland rund 15 bis 20 Prozent der Bevölkerung betroffen – das entspricht etwa 12 bis 16 Millionen Menschen. Entsprechend dynamisch entwickelt sich der Markt für laktosefreie Milchprodukte, der seit Jahren überdurchschnittliche Wachstumsraten verzeichnet. Parallel dazu wächst auch bei nicht diagnostizierten Verbrauchern das Interesse an laktosefreien Alternativen, etwa aus Gründen der besseren Bekömmlichkeit. Zudem äußern Handelspartner und Konsument:innen zunehmend den Wunsch nach laktosefreien Varianten bewährter konventioneller Produkte. Vor diesem Hintergrund ergänzt Berchtesgadener Land sein vielfältiges „Frei-von“-Angebot gezielt um eine laktosefreie H-Milch im etablierten Berg- und Alpenmilch-Segment.

Bewährtes Herstellungsverfahren für hohe Bekömmlichkeit

Bei Menschen mit Laktoseintoleranz fehlt oder vermindert sich das Enzym Laktase, das für die Aufspaltung des natürlich in Milch enthaltenen Milchzuckers (Laktose) erforderlich ist. Laktosefreie Milch weist einen Restlaktosegehalt von weniger als 0,1 Prozent auf und gilt damit



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

als gut verträglich. Bei Berchtesgadener Land wird der Milch nach der Erhitzung unter sterilen Bedingungen das Enzym Laktase zugesetzt. Dieses spaltet den Milchzucker in Glukose und Galaktose. Ein leicht süßlicher Geschmack ist hierbei produkttypisch.

Aus bester Milch aus der Berg- und Alpenregion

Die neue laktosefreie Berg- und Alpenmilch wird ausschließlich aus Milch von Höfen aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze hergestellt und vollständig in der Molkerei Berchtesgadener Land in Piding verarbeitet. Der hohe Grasanteil im Grundfutter der Kühe steht für hochwertige Inhaltsstoffe, natürlichen Geschmack und die typische Qualität der Region.

Bewährtes Verpackungskonzept mit klarer Differenzierung

Wie alle haltbaren Trinkmilchprodukte des Unternehmens wird auch die laktosefreie Berg- und Alpenmilch im 1-Liter-Tetra-Slim mit Schraubverschluss angeboten. Das Holz für Getränkekarton und Umkarton stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, die Kunststoffbeschichtung wird auf Zuckerrohrbasis gewonnen. Insgesamt besteht die Verpackung zu 88 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen.

Zur schnellen Orientierung im Regal ist die laktosefreie Variante mit einem auffälligen lilafarbenen „laktosefrei“-Flash gekennzeichnet. Die Abpackung erfolgt zu je zwölf Packungen im dreifarbig bedruckten Tray.

Markteinführung ab Februar 2026

Die Markteinführung erfolgt im Februar 2026. Der empfohlene Ladenverkaufspreis liegt bei 1,59 Euro pro Liter für die Vollmilch (3,5 %) und 1,49 Euro pro Liter für die fettarme Variante (1,5 %). Begleitet wird der Launch durch Rezeptkarten sowie weitere POS-Materialien.

53 Zeilen, 3.507 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:**

Neu von Berchtesgadener Land: Haltbare Berg- und Alpenmilch laktosefrei in zwei Fettstufen.

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

