



## Presseinformation

### Der Grieche aus dem bayerischen Süden

#### Molkerei Berchtesgadener Land führt Naturjoghurt griechischer Art im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher ein

**Piding, 31. Juli 2020: Besonders in Krisenzeiten steht Genuss ganz oben auf dem Wunschzettel der Verbraucher. Eine aktuelle Corona-Umfrage hat zudem bestätigt, dass regionalen Lebensmitteln mit natürlichen Inhaltsstoffen im Einkaufskorb weiter der Vorrang gegeben wird. Genuss und Herkunft, das sind zwei Werte, die schon immer mit der Marke Berchtesgadener Land verbunden sind. Das Naturjoghurt-Sortiment der Molkerei wird nun um einen besonders cremigen Naturjoghurt griechischer Art mit 9% Fett im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher erweitert. Damit baut der Marktführer im Naturjoghurtsegment in Bayern\* diese seit Jahren steigende Produktgruppe weiter aus.**

Während Fruchtjoghurt seit Jahren rückläufig ist, steigt die Nachfrage nach Naturjoghurt kontinuierlich, denn die deutschen Konsumenten greifen gerne auf die gesunden, ursprünglichen Naturprodukte zu. Berchtesgadener Land hat dementsprechend das Naturjoghurtsortiment bio wie auch konventionell stetig ausgebaut und bietet heute ein breites Sortiment: So gibt's Naturjoghurt bisher schon in sechs verschiedenen Fettstufen (0,7%, 1,5%, 1,7%, 3,5%, 3,8% und 4%), in konventioneller und anerkannt ökologischer Qualität, mit sowie ohne Laktose und natürlich in unterschiedlichen Gebindegrößen (150g, 400g, 500g, 5kg). Mit der erfolgreichen Sortimentsausweitung avancierte Berchtesgadener Land zum Marktführer in dieser von Verbrauchern sehr beliebten Unterwarengruppe im Stammgebiet Bayern. Ab Oktober wird das Sortiment nun um einen Naturjoghurt griechischer Art mit 9% Fett im 200g Zweikomponentenbecher ergänzt.

\* Nr. 1 bei den Markenartikeln in der Unterwarengruppe Naturjoghurt in Bayern auf Absatzbasis (kg), Quelle: Nielsen, LEH+DM o. Aldi, Lidl, Norma, Mai: 31.05.2020

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

### Sehnsucht in Coronazeiten: Genuss und regionale Produkte

Eine aktuelle Onlineumfrage\*\* unter 2500 Verbrauchern hat bestätigt: Bei den Grundnahrungsmitteln steht Herkunft hoch im Kurs. Die unterbrochenen Lieferketten und damit der Engpass in der Versorgung steigerten das Bewusstsein der Verbraucher für regionale Stabilität. Das führt dazu, dass die heimische Landwirtschaft als Lieferant wertvoller Lebensmittel wieder mehr geschätzt wird und frische Lebensmittel aus der Region in der Gunst der Verbraucher weiter ansteigen. Kochen und Backen – die eigene Versorgung mit Lebensmitteln zuhause - ist wichtiger Bestandteil im Alltag und kein notwendiges Übel. Selber Kochen und Backen bedeutet auch: Ich weiß, was drin ist und kann auf natürliche Inhaltsstoffe vertrauen. Die Umfrage hat auch ergeben: Ein billiger Preis ist dabei nicht entscheidend.

### Markenkern von Berchtesgadener Land: doppelte Herkunftsgarantie

Was für das grüne Premiumsortiment der Molkerei Berchtesgadener Land kennzeichnend ist, gilt auch für den neuen Joghurt griechischer Art: Die Basis für den Genuss des Neuproduktes ist die Milch, die von den eigenen Landwirten zwischen Watzmann und Zugspitze entlang des Alpennordkamms frisch erfasst und dann in der Molkerei in Piding im Berchtesgadener Land verarbeitet wird. Das Milcheinzugsgebiet der Molkereigenossenschaft findet der Verbraucher auf der Innenseite der fsc-zertifizierten Pappmanschette.

Die traditionelle, grasbasierte Fütterung der Kühe gibt der Milch als Hauptrohstoff für das Produkt ihren besonders guten Geschmack, der über den Fettgehalt von 9% bestens transportiert wird. Der gegenüber herkömmlichen Joghurts deutlich erhöhte Proteingehalt von 5,4g/100g wird durch Milchkonzentration und damit ohne Zusatz von Milchpulver erreicht. Die wertvollen, milden Milchsäurekulturen ebenso wie die Milch werden garantiert gentechnikfrei erzeugt, sodass das Produkt mit dem Ohne-Gentechnik-Siegel gekennzeichnet ist.

\*\* BGL-Onlineumfrage von 2500 Verbrauchern  
(53% weiblich, 47% männlich; 70% in 1-3 Personen-HH, Juni 2020)

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

### Mediale Unterstützung der Produkteinführung

9% Fett und der gegenüber herkömmlichen Joghurts deutlich erhöhte Proteingehalt machen den Joghurt griechischer Art zum einen so besonders cremig, zum anderen in der Konsistenz kompakt. Beide Eigenschaften sind die Basis für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten, die auf der zur Einführung aufgelegten Landigpage mit neu entwickelten süßen und pikanten Rezepten vorgestellt werden.

Anzeigen in Special-Interest-Magazinen, Social-Media-Posts von Foodbloggern, On-pack-Promotions auf der frischen Bergbauermilch und auf dem 4%igen Naturjoghurt 500g sowie Zweitplatzierungen und weitere POS-Aktionen informieren die Verbraucher ab Oktober über den neuen Joghurt griechischer Art von Berchtesgadener Land.



Das Produkt schmeckt pur, mit Honig oder frischen Früchten im Müsli unnachahmlich gut. Durch den milden Geschmack und die besonders cremige und kompakte Konsistenz eignet er sich hervorragend zur Herstellung von Dips und Dressings.

Das Produkt wird ab Oktober 2020 im 200g-Zweikomponentenbecher in der platzsparenden 8er Steige angeboten. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 0,77 € bis 0,79 € (inkl. MwSt. von 5%).

4845 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 78 Zeilen

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



Bildtext:

Berchtesgadener Land, die Nr. 1 im Segment Naturjoghurt in Bayern, erweitert seine Naturjoghurt-Range um einen Joghurt griechischer Art im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

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

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

### Pita – Brot mit Sesam & Kräutern und Tzatziki



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten:

#### Für die Pita-Brote:

500 g	Mehl Type 405
15 g	Hefe
300 ml	lauwarmes Wasser
1 TL	Salz
3 EL	Olivenöl
2 EL	Sesam und/oder Oregano zum Bestreuen

#### Für den Tzatziki:

200 g	Joghurt griechischer Art
1/2	Salatgurke (200 g)
2	Knoblauchzehen
	frischer Rosmarin, Thymian
	Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Die Hefe im Wasser auflösen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen.
2. Währenddessen den Joghurt griechischer Art in eine Schüssel geben. Die Salatgurke schälen und grob raspeln oder in feine Julienne schneiden.

Bio seit 1973.



### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgader 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

3. Die fertige Gurke einsalzen und warten bis sich Gurkensaft absetzt.
4. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen.
5. Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen.
6. Die trockene Gurke in den Joghurt geben und unterrühren. Etwas durchziehen lassen und dann mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Nun den fertigen Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen. Jeweils zentimeterschmale Scheiben zu kleinen Kugeln rollen. Zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.
8. Jede Kugel mit dem Nudelholz zu einer ovalen Scheibe ausrollen. Mit etwas Wasser bestreichen und Oregano oder Sesam darüber geben.
9. Auf einem gefetteten, bemehlten Blech im 250° Grad heißen Ofen 8 bis 10 Minuten backen bis die Pita-Brote sich aufblähen.

### Nährwerte pro Portion:

613 kcal

2562 kJ

17,9 g Eiweiß

94,8 g Kohlenhydrate

14,4 g Fett

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)