



## Presseinformation

### Der Grieche aus dem bayerischen Süden

#### Weiß-blaue Tradition vom Olymp zum Watzmann: Joghurt griechischer Art vom Naturjoghurt-Spezialisten Molkerei Berchtesgadener Land

**Piding, 22.09.2020: Es ist der Joghurt der Sportler\* und Genießer, er hat seinen Ursprung im Land der Götter und es gibt ihn jetzt neu von den Könnern aus Bayern: Der Joghurt griechischer Art. Ab Oktober ist dieser für seinen hohen Eiweißgehalt und vollmundigen Geschmack bekannte Joghurt nun vom Marktführer im Naturjoghurtsegment in Bayern\*\*, der Molkerei Berchtesgadener Land, erhältlich. Eine weiß-blaue Verbindung ganz im Sinn des Zeitgeists „Natur pur“ – garantiert ohne Gentechnik.**

Dabei vereinen sich Tradition und Ursprünglichkeit in dem „Griechen“ aus dem bayerischen Süden. Die traditionelle, grasbasierte, garantiert gentechnik-freie Fütterung der Kühe gibt der Milch in dem Produkt ihren besonders guten Geschmack. Die Milch stammt ausschließlich von den Höfen der eigenen Genossenschaftslandwirten zwischen Watzmann und Zugspitze und wird am einzigen Produktionsstandort der Molkerei in Piding im Berchtesgadener Land verarbeitet.

Die für griechische Joghurts kennzeichnende Herstellung, bei der dem Joghurt mehr Wasser als bei anderen Naturjoghurts entzogen wird, setzt Berchtesgadener Land mit einem speziellen Filtrationsverfahren um. So entsteht ohne Zusatz von Milchpulver ein hoher Anteil an Protein - allein durch das Herstellungsverfahren. Eine Tatsache die auch Sportler im Kühlregal oft zum „Griechen“ greifen lässt. Aber auch bei den Genießern steht der Joghurt griechischer Art hoch im Kurs. Der vollmundige Geschmack wird durch die neun Prozent Fett besonders gut transportiert.

\* Es sind stets Personen jeden Geschlechts gemeint; zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir nur die männliche Form.

\*\* 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



---

### 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  
www.molkerei-bgl.de

## Presseinformation

Beim „Griechen“ von Berchtesgadener Land dürfen sie sich dabei auf eine cremige, kompakte Konsistenz freuen, die sehr gut zu verarbeiten ist. Ob trendy in der Frühstücksbowl mit heimischen Superfood, klassisch als Tzatziki, süß in Desserts und Kuchen oder pikant im Salat: Der Joghurt „griechischer Art“ ist ein Multitalent in der heimischen Küche. 200g als Einzelgröße wie von Berchtesgadener Land sind da gerade recht. Dabei ist der Naturjoghurt im nachhaltigen 2-Komponentenbecher mit Pappmanschette verpackt.

So setzt die Molkerei Berchtesgadener Land auch bei ihrem jüngsten Mitglied ihrer großen Naturjoghurt-Familie auf eine umweltfreundliche Verpackung und ein ursprüngliches Naturprodukt. Die Genossenschaftsmolkerei baut seit Jahrzehnten ihr Naturjoghurtsortiment konsequent aus. Die puren Joghurts gibt es bereits in sechs verschiedenen Fettstufen, in Bio-Qualität, mit oder ohne Laktose und in unterschiedlichen Größen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für den Joghurt griechischer Art liegt bei 0,77€ – 0,79 € pro Stück.

2.705 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 41 Zeilen



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

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land



### 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

www.molkerei-bgl.de



# Presseinformation

Redaktion:

Susanne Wendt, Tel: 08651 / 7004-1151 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: [susanne.wendt@molkerei-bgl.de](mailto:susanne.wendt@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)



Berchtesgadener Land

## Frühstücks-Bowl mit heimischen Superfoods

### Zutaten für eine Portion:

200 g	Joghurt griechischer Art
1 EL	Breitsamer Honig
1 Handvoll	Haferflocken
1 EL	Leinsamen
1 EL	Kürbiskerne
2	getrocknete Aprikosen
4	Walnüsse
1 Handvoll	Heidelbeeren
	frische Minze zum Garnieren



### Zubereitung:

1. Joghurt griechischer Art in eine Schüssel geben und mit beispielsweise Breitsamer Thymianhonig vermengen. Haferflocken, Leinsamen und Kürbiskerne dekorativ darauf anrichten.
2. Getrocknete Aprikosen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Walnüssen und Heidelbeeren auf den Joghurt legen. Zum Schluss mit frischer Minze garnieren.

*Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten*



## Pita-Brötchen mit Tzatziki

### Zutaten für 8 Portionen:

#### Für die Pita-Brötchen:

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

#### Für den Tzatziki:

200 g	Joghurt griechischer Art
½	Gurke
2 Zehen	Knoblauch
	frischer Rosmarin
	frischer Thymian
	Salz
	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. Die fertige Gurke einsalzen und warten, bis sich Gurkensaft absetzt.
3. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen.
4. Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen. Die trockene Gurke in den Joghurt geben und unterrühren. Etwas durchziehen lassen und dann mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nun den fertigen Teig in acht Portionen teilen und daraus Kugeln formen. Zugedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.
6. Jede Kugel mit dem Nudelholz zu einer ovalen Scheibe ausrollen. Mit etwas Wasser bestreichen und Oregano oder Sesam darüber geben.
7. Auf einem gefetteten, bemehlten Blech im 250° C heißen Ofen 8 bis 10 Minuten backen, bis die Pita-Brote sich aufblähen.



### Zubereitung:

*Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten*  
*Ruhezeit: ca. eine Stunde*