

ANDECHSER NATUR auf der BioFach 2026: Bio zukunftsfähig gestalten

Bio begeistert – heute und morgen: Aus dieser Haltung heraus präsentiert sich die Andechser Molkerei Scheitz auf der BioFach 2026 in Nürnberg. Im Einklang mit dem Leitthema der Messe „Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions“ zeigt das Unternehmen wie generationenübergreifendes, verantwortungsvolles Wirtschaften und hochwertige Bio-Qualität mit Innovation und Tradition die Basis für eine zukunftsfähige Bio-Branche bilden. Mit Informationen zur zukunftsweisenden Wirtschaftsweise, starken Aktivierungen und innovativen Produktneuheiten wird ANDECHSER NATUR auf der Messe erlebbar.

Sommer im Glas: Limitierte Saison-Jogurts für neue Genussmomente

Fruchtig, frisch und nur für kurze Zeit erhältlich (vom 1. Februar bis 30. September): ANDECHSER NATUR bringt zwei neue Bio-Jogurts ins Kühlregal – perfekt für alle, die gerne neue Geschmackswelten entdecken. Eine Frucht-Fusion der Extraklasse ist die Sorte **Passionsfrucht-Guave**, die süßlich-fruchtige Exotik der Guave mit der feinen Säure der Passionsfrucht verbindet. Für alle, die es etwas belebender mögen, sorgt **Matcha-Mango** für einen echten Wow-Moment: fruchtig-süße Mango trifft auf feinherben Matcha. Beide Saison-Jogurts werden aus Bioland-Milch hergestellt, enthalten 3,8 % Fett und reifen mit den ausgewählten Kulturen *L. acidophilus* und *B. bifidum* dreimal länger – für besonders milden Geschmack und extra Cremigkeit. Abgefüllt im 500-g-Mehrwegglas stehen die neuen Sorten für bewusste Genuss-Momente (UVP ca. 2,49 €).



Neu seit 1. Januar 2026: Bio-Quark zum Backen für perfekte Ergebnisse

Ein weiteres Highlight im Sortiment ist der ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen. Er ist dem ANDECHSER NATUR Bio-Schichtkäse nachempfunden und eignet sich ideal für Backkreationen und süße Speisen. Mit der festeren und kompakteren Konsistenz im Vergleich zu herkömmlichem Speisequark ist er leicht zu Zerteilen, für eine cremige, schnittfeste Textur des Gebäcks, das besonders saftig bleibt. Ein exklusives Käsekuchenrezept der Jungbäckermeisterin Martha Wieseler auf der Banderole liefert zusätzliche Inspiration und unterstreicht den Qualitätsanspruch des Produkts (UVP ca. 2,79 €).



Bio-Kefir im Trend: Traditionelles Bio-Produkt begeistert neue Generationen

Ein Klassiker im ANDECHSER NATUR Sortiment erlebt aktuell ein starkes Revival: Bio-Kefir mild wird insbesondere von der GenZ über Social Media neu entdeckt. Auf Plattformen wie TikTok und Instagram wird das fermentierte Milchgetränk als natürlicher Snack, Bestandteil moderner Selfcare-Routinen und als „Glow-Drink“ mit Beauty-Effekt gefeiert. Eine Befragung unter 500 Kefir-Verwendern bestätigt diesen Trend: Die Wirkung von Bio-Kefir auf Wohlbefinden und äußere Attraktivität genießt eine hohe Glaubwürdigkeit, Kefir ist für viele bereits fester Bestandteil des Alltags und wird überwiegend als Snack konsumiert. Besonders junge Konsumenten schätzen zudem die vielseitige Verwendung von Kefir und entdecken das Produkt zunehmend über Social-Media-Kanäle – ein Beleg dafür, wie traditionelle Bio-Lebensmittel in modernen Ernährungskonzepten neue Relevanz gewinnen.



Bio-Genuss, der bleibt: Aktivierung mit Mehrwert am POS

Unter dem Motto „Nimm dir den Bio-Genuss mit nach Hause“ sorgt ANDECHSER NATUR 2026 für zusätzliche Kaufanreize im Handel. Verbraucher erhalten beim Kauf von drei ANDECHSER NATUR Produkten im 400–500 g Becher oder 500 g Mehrwegglas eine hochwertige Kühltasche gratis. Die aufmerksamkeitsstarke Platzierung der Kühltaschen in einer separaten Schütte am POS sorgt für hohe Sichtbarkeit und einen direkten Mehrwert für den Einkauf. Die Aktion läuft ganzjährig von Januar bis Dezember 2026 und zielt gezielt auf die Verbindung von Genuss, Qualität und Verwendungsvielfalt ein.



„Dein Glücksmoment“: Emotionales Gewinnspiel direkt am Produkt

Zusätzliche Aktivierung schafft das Gewinnspiel „Dein Glücksmoment“, das von Anfang März bis Ende Mai 2026 durchgeführt wird. Teilnehmer finden auf der Innenseite des Etiketts ausgewählter ANDECHSER NATUR Frucht- und Naturjogurts im 500 g Mehrwegglas einen eventuellen Gewinnhinweis.

Zu gewinnen gibt es 100 x 500 Euro sowie 50 ANDECHSER NATUR Genusspakete. Die Kommunikation erfolgt on pack, online und über PR-Maßnahmen und sorgt für starke Impulse direkt am Regal – emotional, niedrighschwellig und nah an der Marke.





Bio-Milch gesucht: Gemeinsam Bio weiterentwickeln

Als verlässlicher Partner ist die Andechser Molkerei Scheitz auf der Suche nach zusätzlicher Bio-Milch aus verbandszertifizierter Erzeugung im Liefergebiet. Mit langfristigen Lieferverträgen, partnerschaftlichen Rahmenbedingungen und einem klaren Bekenntnis zu regionaler Wertschöpfung schafft ANDECHSER NATUR stabile Perspektiven für Bio-Milchbetriebe. Ziel ist es, gemeinsam mit bestehenden und neuen Partnerhöfen die steigende Nachfrage nach hochwertigen Bio-Milchprodukten nachhaltig zu bedienen und die Bio-Landwirtschaft zukunftsfähig weiterzuentwickeln.

KlimaBauer-Initiative: zukunftsfähige Landwirtschaft mitgestalten

Gemeinsam mit den Partnerbetrieben im Pilotprojekt setzt ANDECHSER NATUR zusätzliche Maßnahmen zum Klimaschutz um, die über die Anforderungen der EU-Bio-Verordnung und der Bio-Verbände hinausgehen. Ziel ist es, die ökologische Landwirtschaft aktiv weiterzuentwickeln und einen messbaren Beitrag zur Landwirtschaft von morgen zu leisten. Im Rahmen eines Managementsystems, das alle beteiligten Bio-Milchbauern umsetzen, werden Umweltleistungen wie Humusaufbau, Biodiversität, Boden-, Grundwasserschutz und Tiergesundheit sichtbar gemacht, ausgebaut, gefördert und honoriert. Wirksame Maßnahmen wurden in diesem Zusammenhang mit wissenschaftlicher Begleitung optimiert und so aufbereitet, dass sie von vielen weiteren Landwirten adaptiert werden können.

Für Rückfragen:

ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ GMBH

Stefanie Miller Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

Tel.: +49/81 52/37 93 45

stefanie.miller@andechser-molkerei.de

www.andechser-natur.de

Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner, mittelständischer und inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frische Jogurt drinks bis hin zum herzhafteften Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten.

Die ANDECHSER NATUR Bio-Produkte werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 155 Mio. kg Kuhmilch und etwa 9,5 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 670 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten in einem Umkreis von 160 km, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet.