



Presseinformation

ANDECHSER NATUR auf der BIO SÜD 2026: Bio-Genuss zwischen Trend, Saison und Klassiker

Andechs/Augsburg, September 2026 – Wie Bio-Milchprodukte heute und morgen begeistern, zeigt ANDECHSER NATUR auf der BIO SÜD 2026 mit starken Impulsen für Handel und Verbraucher. Im Mittelpunkt stehen aktuelle Ernährungstrends, saisonale Genussmomente und sortimentsstarke Produktneuheiten.

Protein, Performance, Party: Drei überraschende Milchtrends der Gen Z

Dass Bio-Milchprodukte längst mehr sind als klassische Frühstücksbegleiter, zeigt der aktuelle, repräsentative „**Snack Check**“ von ANDECHSER NATUR: **Rund 40 Prozent der 16- bis 29-Jährigen** konsumieren Jogurt, Skyr, Kefir **zwischen den Mahlzeiten. Knapp jeder Vierte der Gen Z** nutzt Milchprodukte bereits **on the go**, in der Gesamtbevölkerung ist es nur rund jeder Sechste. **Mehr als jeder Fünfte der Gen Z greift rund um Sport und Training zu Milchprodukten**, im Vergleich dazu nur rund jeder Zehnte in der Gesamtbevölkerung.

Protein schlägt Calcium: Mehr als ein Drittel der Gen Z (36 Prozent) nennt Protein als wichtigen Nutzen von Milchprodukten. Auch in der Gesamtbevölkerung steht Protein mit rund einem Drittel (33 Prozent) an der Spitze der abgefragten Funktionen. Bei leistungsbezogenen Aspekten fällt der Abstand deutlicher aus: **Jeder Fünfte der Gen Z erwartet Unterstützung für Konzentration und Leistungsfähigkeit**, in der Gesamtbevölkerung gilt dies nur für rund jeden Zehnten. Auch **Unterstützung rund um Sport und Regeneration ist für die junge Generation wichtiger**: Rund jeder Sechste nennt diesen Aspekt, im Bevölkerungsschnitt nur rund jeder Zehnte.

Die Befragung zeigt einen wachsenden Trend auf: **Weg von klassischen Konsumorten hin zu mehr Mobilität.** Schon in der Gesamtbevölkerung können sich 40 Prozent vorstellen, Milchprodukte im Fitnessstudio oder an Sportstätten zu konsumieren beziehungsweise tun dies bereits. Bei der Gen Z ist die Offenheit für solche mobilen und



freizeitorientierten Konsummomente noch größer: **Für rund jede zweite befragte Person der Gen Z kommen Milchprodukte bereits heute oder grundsätzlich auch an Orten wie Fitnessstudio, Sportevent, Festivals oder beim Shopping infrage.**

Für den Bio-Fachhandel ergeben sich daraus neue Chancen, Milchprodukte noch gezielter als alltagstaugliche, funktionale und genussvolle Begleiter zu positionieren.

Unverwechselbare Genuss-Momente in Bio-Qualität

Die beliebten Saisonsorten sind zurück. Die beiden **Winteredition-Jogurts**, die als Limited Edition nur für kurze Zeit im 500g Mehrwegglas erhältlich sind, überzeugen Traditionalisten und Trendsetter: Mit seiner wärmenden, würzigen Note ist der Trend Flavour Pumpkin Spice ideal geeignet für die kalte Jahreszeit und gerade bei jungen Konsumenten in aller Munde. Die besondere Kürbisgewürzmischung aus Zimt, Ingwer, Muskatnuss und Piment verbindet sich für den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pumpkin-Spice** mit cremig-mildem Bio-Jogurt für ein würzig wärmendes Geschmackserlebnis. Der **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Bratapfel** mit 3,8% Fett zaubert auch in diesem Jahr mit seiner besonderen Kombination aus mildem Bio-Jogurt, knackigen Apfelstückchen, süßen Rosinen und einer feinen Zimtnote winterliche Genuss-Momente. Hergestellt werden sie aus Bioland-Milch mit den Jogurt-Genuss-Kulturen L.acidophilus und B.bifidum – ohne künstliche Zusatzstoffe und Aromen.

Einführung: 01.09.2026 – 31.01.2027

Geschmacksrichtung: ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Bratapfel,

ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Pumpkin-Spice

Warenklasse Food: Mopro, Weiße Linie

Verpackungseinheit an den Handel: 6 Gläser/Tray

Einzelpackungsgröße: 500g/ Mehrwegglas

UVP in Euro: ca. 2,49 €



ANDECHSER NATUR erweitert die gelbe Linie um einen **Bio-Raclettekäse in der 300g-Scheibenverpackung**. Pünktlich zum Start der Raclette-Saison bietet das Neuprodukt **würzigen Geschmack, perfekten Schmelz** und **Bioland-Qualität** in einem verbraucherfreundlichen Format.

Der laktosefreie und mit mikrobiellem Lab hergestellte ANDECHSER NATUR Bio-Raclettekäse mit 50% Fett und Naturrinde ist in einer **praktischen, wiederverschließbaren 300g-Scheibenverpackung** erhältlich. Die Scheiben sind **gefächert arrangiert** und lassen sich dadurch besonders einfach entnehmen. Ob klassisch im Raclette-Pfännchen, zum Überbacken herzhafter Gerichte oder als köstliche Zutat für den **Airfryer** – der Käse überzeugt mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und sorgt für genussvolle Momente in Bioland-Qualität.



Einführung: 1.10.2026

Geschmacksrichtung: ANDECHSER NATUR Bio-Raclettekäse

Warenklasse Food: Mopro, Gelbe Linie

Verpackungseinheit an den Handel: 8 Packungen/Karton

Einzelpackungsgröße: 300g in der wiederverschließbaren Scheibenverpackung

UVP: ca. 5,99 €

Für Rückfragen:

ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ GMBH

Stefanie Miller

Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

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

Fax : +49/81 52/37 92 01

stefanie.miller@andechser-molkerei.de



Über ANDECHSER NATUR – Natürliches natürlich belassen

Die Andechser Molkerei Scheitz mit Sitz in Andechs in Oberbayern ist eine inhabergeführte Bio-Molkerei und ein mittelständischer Familienbetrieb. Unter der Marke ANDECHSER NATUR entstehen rund 150 Bio-Milchprodukte aus Kuh- und Ziegenmilch. Getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ werden sie aus hochwertigen Bio-Rohstoffen ohne künstliche Zusatzstoffe und Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Die Milch liefern rund 670 verbandszertifizierte Bio-Milchbauernhöfe aus einem Umkreis von 160 Kilometern, mit denen das Unternehmen langfristig in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet. Transparenz gehört dabei zum Selbstverständnis: Viele Produkte lassen sich bis zum stellvertretenden Bio-Bauernhof zurückverfolgen. Gemeinsam mit den landwirtschaftlichen Partnern setzt die Molkerei auf eine umweltschonende Bio-Landwirtschaft, die Luft, Wasser und Boden schützt.

www.andechser-natur.de