

# NEU: Joghurt im 500 g Glas



## Interview

– Bio mit Herz



Täglich rund 40.000 Liter Demeter-Rohmilch bedeuten im Jahr 14,6 Millionen Liter. Damit ist die Molkereigenossenschaft Schrozberg die größte Demeter-Molkerei in Deutschland. Statt auf den Verkauf billiger Massenware setzen die Schrozberger bei der Qualität ihrer Molkereiwaren ausschließlich auf Demeter – und auf die weitsichtige Pflege ihrer Produktpalette durch die Einführung ausgewählter Neuheiten.



Im Vorfeld der diesjährigen BioFach sprachen wir mit Friedemann Vogt, Geschäftsführer der Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken eG, über die Bedeutung der Einführung des Demeter-Joghurts im 500g Mehrwegglas.

**Warum gibt es Ihre Demeter-Joghurts jetzt auch im 500 g Glas?** Glas – und insbesondere das 500 g Glas – ist in der Bio-Branche mittlerweile das handelsüblichste Gebinde für Joghurt. Und die Glasverpackung ist für Premiumprodukte wie die unseren ohnehin die beste Alternative. Bisher gab es das 500 g Glas bei uns im Sortiment noch nicht, weil sich uns der Bedarf bisher noch nicht so deutlich gezeigt hat. In den letzten Monaten wurde aber von Großhändlerseite immer öfter explizit der Wunsch nach dieser Gebindegröße geäußert. Wir sind diesem Wunsch gerne nachgekommen und zuversichtlich, dass das ein Erfolg wird.

**Was bedeutet diese Umstellung für den Handel?** Das 500 g Glas ist beim Verbraucher die beliebteste Größe für Bio-Joghurt. Jetzt kann der Handel seinen Kunden unser gesamtes Joghurt-Sortiment in dieser Form anbieten – und zwar komplett in Demeter-Qualität und in unserem neuen, sehr ansprechenden Outfit! Und auch bezüglich der Sortiments-Vielfalt waren wir nicht untätig.

**Heißt das, es gibt zusätzlich auch neue Sorten?** Ja, wir haben nicht nur unser komplettes Demeter Joghurt-Sortiment umgestellt, wir haben im selben Atemzug gleich noch drei neue, einzigartige Sorten kreiert, nämlich die Geschmacksrichtungen Zitronen mit Muskatblüte, Mango-Guave und Banane-Passionsfrucht.

**Das klingt lecker! Wie schmecken die neuen Sorten denn?** Natürlich super – aber das ist logischerweise nicht so einfach zu beschreiben. Ich kann nur dringend empfehlen, unsere neuen Sorten einmal zu probieren. Entweder bei uns am BioFach-Stand, bei der BioNord oder BioSüd – oder noch einfacher: Indem man als Ladner einfach alle unsere Sorten ordert!

**Was gibt es sonst noch Neues aus Schrozberg?** Auch unseren fettarmen Kefir mild bieten wir jetzt im 500 g Glas an. Das ist sicherlich eine tolle Nachricht für alle Kefir-Fans, denen im 250 g Glas zu wenig drin war. Damit kommen wir insgesamt auf 11 Sorten, die zukünftig im 500 g Glas erhältlich sind.

**Sie haben im Oktober 2009 den Bundesehrenpreis der DLG erhalten. Ist das eine besondere Ehre für Sie?** Naja – den Preis hab ja nicht erhalten, sondern unsere Molkerei. Aber ich empfinde das schon als etwas Besonderes, denn schließlich ist der Bundesehrenpreis die höchste Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Die Molkerei Schrozberg und die anderen Preisträger haben bei den Qualitätsprüfungen nach Aussagen der DLG herausragende Gesamtergebnisse erzielt.

NEU: Alle Demeter-Joghurts im 500 g Glas!



Jetzt insgesamt 11 Sorten!

Demeter-Kefir jetzt auch im 500 g Glas!



**BioFach**  
Halle 7,  
Stand 100

Weitere Informationen auf der neuen Internetseite: [www.molkerei-schrozberg.de](http://www.molkerei-schrozberg.de)

Molkereigenossenschaft  
Hohenlohe-Franken eG  
Friedemann Vogt  
Molkereistraße 2  
74575 Schrozberg  
Fon: 0 79 35 / 91 15-0  
Fax: 0 79 35 / 91 15-50  
E-Mail: [info@molkerei-schrozberg.de](mailto:info@molkerei-schrozberg.de)

Kontakt