

# Joghurt aus der BIOG-Molkerei

Bio, regional und fair

Seit Beginn des Jahres füllt die BIOG-MOLKEREI in Käerjeng Milch von Luxemburger Bio-Milchbetrieben, die der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg angehören, als Vollmilch und teilentrahmte Milch der Marke BIOG ab.

Mittlerweile sind gut vier Monate seit der Inbetriebnahme der neuen Bio-Molkerei vergangen. Es hat sich etwas Routine bei der Milchabfüllung eingestellt, und die Joghurtproduktion konnte in den Fokus rücken. Seit An-

Seit Anfang April ist der „neue“ BIOG-Joghurt auf dem Markt. Er ist, wie früher der Joghurt aus der Kooperation mit Luxlait, in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille und Erdbeere erhältlich, die Rezeptur ist jedoch eine andere, und auch die Verpackung wurde überarbeitet.



fang April ist der „neue“ BIOG-Joghurt auf dem Markt. Er ist, wie früher der Joghurt aus der Kooperation mit Luxlait, in den Geschmacksrichtungen Natur, Vanille und Erdbeere erhältlich, die Rezeptur ist jedoch eine andere, und auch die Verpackung wurde überarbeitet. Der Umwelt zuliebe wird der BIOG-Joghurt nun nicht mehr im Viererpack mit Umkarton angeboten,

sondern als Einzelbecher mit abziehbarer Pappummantelung. Diese kann, wie auch der Becher, der Wiederverwertung zugeführt werden.

## Bio-Joghurt aus Bio-Milch

Die Hauptzutat des BIOG-Joghurts ist pasteurisierte und homogenisierte BIOG-Vollmilch, die auf ca. 43°C erwärmt und mit spezifischen Joghurtkulturen beimpft wird. Während einer Fermentationszeit von vier bis sechs Stunden vermehren sich die zugesetzten Milchsäurebakterien und wandeln einen Teil des in der Milch vorhandenen Milchzuckers (Laktose) in Milchsäure um. Im Laufe der Zeit nimmt die Milchsäurekonzentration zu, und der pH-Wert der Milch sinkt. Die Milchproteine verändern ihre Struktur, die Milch gerinnt, wird dickflüssig, und es entsteht säuerlich-frischer und leicht bekömmlicher Bio-Joghurt.

## Klein und groß

Nach Erreichen des gewünschten pH-Werts wird der Joghurt cremig gerührt und abgekühlt. Da bei niedrigen Temperaturen die Milchsäurebakterien weniger aktiv sind, säuert der Joghurt nicht weiter nach. Der Joghurt wird mit Bio-Vanille- oder Bio-Erd-

beerzubereitung vermischt oder als Naturjoghurt abgefüllt. Im 125-Gramm-Becher steht er dann als perfekte kleine Portion zum Frühstück, als Dessert und für den Hunger zwischendurch bereit. Ein großer 400-Gramm-Familienbecher folgt übrigens in Kürze.

## Bio-Milchprodukte für den regionalen Markt

Die Produktion von Bio-Joghurt in der BIOG-MOLKEREI hat zur Folge, dass ein noch größerer Anteil der in Luxemburg produzierten Bio-Milch lokal verarbeitet und vermarktet werden kann. Diese Milch muss also nicht erst exportiert werden, um den Luxemburger Bio-Milchbauern einen angemessenen Preis für die auf ihren Höfen produzierte Milch zu sichern. Mit jedem neuen Milchprodukt, das auf dem Luxemburger Markt etabliert werden kann, erfüllt die BIOG-MOLKEREI somit ihren Zweck: die Herstellung regionaler Bio-Milchprodukte, die allen Beteiligten der Wertschöpfungskette faire Preise garantiert.

Wie bereits die frische Bio-Milch aus der BIOG-MOLKEREI, wird auch der BIOG-Joghurt in den NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Butteker, sowie in weiteren Luxemburger Bio-Fachgeschäften und Supermärkten zum Kauf angeboten.



**BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg**  
13, rue Gabriel Lippmann - L-5365 Munsbach  
[www.biog.lu](http://www.biog.lu)