



Regionalität im BGL gipfelt in einem Milchlikör

Beitrag

Regionalität ist das Thema unserer Zeit. Entscheidungsgrundlage, Lebenseinstellung oder Gemeinschaftsgefühl – neben der abstrakten Seite hat Regionalität eine ganz leichte und vor allem genussvolle Seite. So auch wenn der Bergbrenner auf den Bergbauern trifft und die Brennerei Grassl mit der Molkerei Berchtesgadener Land gemeinsam einen Milchlikör entwickelt. Die Zusammenarbeit der beiden im BerchtesgadenerLand ansässigen Traditionsunternehmen gipfelt im ab sofort erhältlichen Milchlikör „Bergbauer“.

Milch mit Likör mixt die Molkerei Berchtesgadener Land schon länger: Über die Verköstigung mit solchen Mischgetränken durften sich bereits zahlreiche Messebesucher, Handelsvertreter und die eigenen Landwirte auf den Genossenschaftsversammlungen freuen. Und das taten sie auch, denn die Resonanz auf diesen Mix aus Milch und Likör war durchweg positiv. Warum also die beiden so stimmigen Komponenten nicht direkt in einer Flasche zusammenbringen? so die Überlegung in der Molkerei vor gut einem Jahr. Wo die Milch für den cremigen Likör herkommen sollte, war natürlich klar. Genauso schnell stand fest, woher die Spirituose stammen muss. „Wir wollten das Projekt von Anfang an mit einem regionalen Partner umsetzen“, erläuterte Bernhard Pointner, Geschäftsführer der Molkerei Berchtesgadener Land. „Wir haben gleich zugesagt als die Anfrage von der Molkerei gekommen ist“, erinnert sich Florian Beierl von der Enzianbrennerei Grassl. Bei dem Produkt und dem Partner gab es für den Geschäftsführer der Brennerei keine lange Überlegung, schließlich arbeiten die beiden regionalen Unternehmen schon bei der Herstellung des Haselnusslikörs seit Jahren eng zusammen.

Neben dem regionalen Kooperationspartner war auch das Team in der Molkerei sofort begeistert von der Idee. Und so experimentierte die Produktentwicklung statt mit neuen Geschmacksrichtungen für Joghurt und Co die letzten Monate mit Zutaten für den neuen Milchlikör. Das Marketing machte sich ans Flaschendesign und die Namensfindung. Im Mittelpunkt stand dabei schnell der gemeinsamen Nenner von Grassl und Berchtesgadener Land: die heimischen Berge. Sie zieren die Flasche und gaben dem Milchlikör seinen Namen „Bergbauer“. Selbst die Kantine in der Molkerei war mit dem neuen Produkt schwer beschäftigt. Natürlich nicht als Mittagstrank für die Mitarbeiter, sondern bei der Entwicklung neuer Rezepte mit dem „Bergbauer“. Herausgekommen ist dabei unter anderem eine Bayrisch Creme, der der Milchlikör eine ganz besondere Note verleiht. Der „Bergbauer“ verfügt mit

seiner Geschmackskombination aus Rahm, Vanille und weißer Schokolade selbst über eine besondere Note. Der Geschäftsführer der Genossenschaftsmolkerei freut sich dabei nicht nur über den leichten, cremigen Geschmack des neuen Milchlikörs, sondern auch über dessen unkomplizierte Umsetzung. „Einfach schön, dass alle von Anfang an bei dem Projekt voller Begeisterung mitgezogen haben. So macht Regionalität richtig Spaß.“

Gut ein Jahr nach der Idee des Milchlikörs aus dem Berchtesgadener Land ist der „Bergbauer“ nun erhältlich – natürlich im Pidinger Milchladen und im Laden der Brennerei Grassl in Berchtesgaden. In Südbayern ist er zudem in einigen Edeka- Filialen zu finden, online kann er in Kürze auch bei der Brennerei Grassl bestellt werden.

Bericht, Fotos und weitere Informationen: www.molkerei-bgl.de





2024
4. ADAC MAXLRAIN CLASSIC
30. Mai 2024

**OLDTIMER-GENUSSTOUR:
ERKUNDEN SIE DIE FASZINIERENDE
LANDSCHAFT OBERBAYERNS!**

Termin: 30. Mai 2024
Teilnahmegebühr all-inclusive: 199 EUR

>> hier anmelden

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Berchtesgaden
2. München-Oberbayern