



Weihenstephan

Weihenstephan Milchatlas:

H-Milch ist Deutschlands klare Nummer 1

Freising, 28. Mai 2019. Deutschland einig Milchland: Von Schleswig-Holstein bis nach Bayern, von Nordrhein-Westfalen bis nach Sachsen – ihr Milchgeschmack eint die Deutschen. Beliebteste Variante: konventionelle Haltbare Milch. Hiervon konsumiert der Großteil mindestens 1 Liter pro Woche. Auch über die Art der Verwendung herrscht bei den Deutschen Einigkeit: Am liebsten trinken sie ihre Milch als Mischgetränk in Form von Kaffee oder Kakao. Das zeigt eine aktuelle Befragung von rund 2.000 Deutschen durch das Marktforschungsinstitut YouGov für die Molkerei Weihenstephan.

Deutschland, dein Milchkonsum

Die H-Milch macht's – das zeigt der Milchatlas der Molkerei Weihenstephan deutlich. Konventionelle H-Milch ist mit Abstand die beliebteste Variante. Absoluter Spitzenreiter unter den Bundesländern: Sachsen-Anhalt. Hier greifen ganze 67 Prozent zur haltbaren Milch. Auf Platz 2 und 3: konventionelle Frischmilch und Bio-Frischmilch.

Milch am liebsten gemischt

Einig sind sich die Deutschen aber nicht nur über ihren Favoriten, sondern auch über die Art der Verwendung: Rund 70 Prozent genießen ihre Milch am liebsten in Verbindung mit Kaffee & Co. Insbesondere in Hamburg ist man offenbar großer Fan davon: Ganze 86 Prozent trinken ihre Milch hier als Cappuccino, Latte macchiato oder veredelt mit feiner Schokolade.

Geschmack ist wichtig

Ob H-Milch oder Frischmilch, in puncto Geschmack sind sich die Deutschen ebenfalls einig: Rund 90 Prozent der Milchkonsumenten in Deutschland ist der Geschmack wichtig bis sehr wichtig. Damit ist er für sie das wichtigste Kriterium beim Milchkauf.

Und alles ohne Fett?

Nicht wirklich: Zwar trinken die Deutschen genauso gerne Fettarme Milch (1,5 – 1,8 Prozent Fett) wie Vollmilch (3,5 – 4,4 Prozent Fett) – sie erfreuen sich gleicher Beliebtheit – Magermilch mit maximal 0,5 Prozent Fett hingegen mögen sie nicht. Sie bleibt in der Befragung weit abgeschlagen hinter den anderen Fettstufen zurück.

„Milch mit höherem Fettgehalt wie unsere Haltbare Milch 3,5 % Fett ist besonders vollmundig und universal einsetzbar. Sie bringt beispielsweise die Geschmacksnoten von feinen Cerealien perfekt

zur Geltung“, erklärt Dr. Christopher Guyot, Produktentwickler bei der Molkerei Weihenstephan. „Unsere Haltbare Milch 1,5 % Fett ist dagegen perfekt für Milchmischgetränke wie Kaffee, denn aus ihr lässt sich hervorragend fluffiger Milchschaum machen“, ergänzt Guyot.

Weihenstephan macht das Beste aus der Milch

Das Markencredo des Traditionsunternehmens „Wir machen uns mehr aus Milch“ zeigt sich in der besonders schonenden Verarbeitung der Milchprodukte. Dank des speziellen Erhitzungsverfahrens, mit dem die Milch sehr schonend verarbeitet wird, bleiben der volle Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe besonders lange erhalten.