

## **HIRZ und LC1: 100 Tonnen weniger Kristallzucker dank Yogurt Community!**



Zürich, 11. April 2018 – **HIRZ und LC1 arbeiten gemeinsam mit der Yogurt Community auf ein ambitioniertes Ziel hin: Fruchtojoghurts mit weniger Kristallzucker, die grossartig schmecken! Die 2015 ins Leben gerufene Yogurt Community umfasst fünfzig neutrale Testerinnen und Tester aus der ganzen Schweiz, die neue Rezepturen degustieren und beurteilen. Sie hat massgeblich dazu beigetragen, dass Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 bereits heute über 100 Tonnen weniger Kristallzucker beinhalten. Das Ziel bis Ende 2020 lautet, den Kristallzuckergehalt in allen Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 um 20 Prozent zu reduzieren (basierend auf Rezepturen 2013) – und dies bei gleichbleibendem Geschmack. [www.yogurt-community.ch](http://www.yogurt-community.ch)**

### **Konsumentenwunsch: Feine Joghurts mit weniger Kristallzucker**

Konsumentinnen und Konsumenten von heute legen grossen Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Sie bevorzugen Lebensmittel aus natürlichen Zutaten und möchten den Konsum von Kristallzucker reduzieren. Aus diesem Grund befassen sich die Experten von HIRZ und LC1 seit mehreren Jahren intensiv mit der Zucker-Thematik. Das Ziel: Neue Joghurtrezepturen mit weniger Kristallzucker und fruchtigem Geschmackserlebnis. Um die neuen Rezepturen der HIRZ und LC1 Fruchtojoghurts zu testen, wurde im Jahr 2015 die Yogurt Community ins Leben gerufen, welche aus fünfzig Testerinnen und Testern aus der ganzen Schweiz besteht. Die Community-Mitglieder erhalten dreimal jährlich neutral verpackte Joghurtproben zugestellt, prüfen diese und geben auf dem Online-Portal [www.yogurt-community.ch](http://www.yogurt-community.ch) ihr Feedback. Bewertet werden jeweils zwei Farblinien mit je drei Joghurts mit unterschiedlichem Kristallzuckergehalt: aktuelle Rezeptur, leicht kristallzuckerreduziert und stark zuckerreduziert.

### **Graduelle Reduktion führt zum Erfolg**

Das erste Ziel «10 Prozent weniger Kristallzucker in allen Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 bei gleichbleibendem Geschmackserlebnis» wurde mit Hilfe der Yogurt Community bereits Ende 2016 erreicht. Ein Grossteil der LC1 Fruchtojoghurts enthält sogar bereits seit Ende 2017 bis 20 Prozent weniger Kristallzucker – was für ein Erfolg! Die HIRZ und LC1 Joghurt-Experten und die Yogurt Community geben sich mit mehr als 100 Tonnen weniger Kristallzucker noch nicht zufrieden und arbeiten gemeinsam am nächsten Ziel: 20 Prozent weniger Kristallzucker in allen Fruchtojoghurts von HIRZ und LC1 bis Ende 2020 (basierend auf Rezepturen 2013) bei gleichbleibendem Geschmack. Die Resultate der engagierten Yogurt Community haben gezeigt, dass Konsumentinnen und Konsumenten Schritt für Schritt an die kristallzuckerreduzierten Rezepturen herangeführt werden müssen und dass sich das Geschmacksempfinden über die Jahre sensibilisieren lässt.



### **Probanden entwickeln differenziertes Geschmacksempfinden**

Die Resultate 2017 belegen, dass die Testerinnen und Tester Unterschiede in den Rezepturen nuancierter wahrnehmen als früher. Und dies ist in der aktuellen Phase äusserst hilfreich. Denn nachdem der Kristallzucker bereits um 10 Prozent reduziert wurde, benötigen die Joghurt-Experten von HIRZ und LC1 jetzt sehr viel Fingerspitzengefühl bei der Abstimmung und Entwicklung der neuen Rezepturen. Dies widerspiegelt sich auch in den Testresultaten. In mehreren Fällen gaben die Testerinnen und Tester der aktuellen Rezeptur den Vorzug gegenüber der stark zuckerreduzierten Variante. Dies, nachdem 2016 mehrmals die stark reduzierte Variante am meisten Fans hatte. Dieses Resultat lässt vermuten, dass zu schnell zu viel Kristallzucker entnommen wurde. Dass die Konsumentinnen und Konsumenten langsam und graduell an veränderte Rezepturen mit weniger Kristallzucker gewöhnt werden müssen, bekräftigt auch Christoph Keller, CEO Lactalis Nestlé Frischprodukte Schweiz AG: «Die Anpassung unserer Rezepturen ist ein langfristiger, subtiler Prozess, bei dem wir unsere Kundinnen und Kunden so eng wie möglich einbinden wollen. Das Ziel sind kristallzuckerreduzierte HIRZ und LC1 Fruchtjoghurts, die grossartig schmecken.»

### **Starkes Engagement: 100% natürliche Zutaten**

Die sukzessive Reduktion von Kristallzucker in den Fruchtjoghurts von HIRZ und LC1 ist nur ein Beispiel dafür, wie sich Lactalis Nestlé – ein Joint Venture zwischen dem in Europa führenden französischen Milchverarbeiter Lactalis und dem weltweit führenden Nahrungsmittelhersteller Nestlé – für eine bewusste Ernährung und das Wohlbefinden der Konsumentinnen und Konsumenten einsetzt. Unterstrichen wird dieses Engagement durch das Label *100% natürliche Zutaten*, welches ab sofort auf den meisten LC1 und HIRZ Joghurts zu finden ist. Wo immer möglich, werden ausschliesslich natürliche Zutaten und keine Zusatzstoffe, Aromen und künstlichen Farbstoffe verwendet.

### **Über HIRZ**

HIRZ ist eine führende Schweizer Traditionsmarke, die sich durch Innovation und stetige Weiterentwicklung seit mehr als 145 Jahren auszeichnet. Der Grundstein dafür wurde 1869 gelegt, als HIRZ die ersten Frischprodukte herstellte. Der Innovationsgeist führte unter anderem zur Herstellung des Nature-Joghurts (1932) sowie des Speisequarks (1933). In dieser Zeit entwickelte sich die Molkerei HIRZ zu einem der vielseitigsten, leistungsfähigsten privaten Molkereibetriebe. Ab 1945 stieg die Beliebtheit von Joghurts stetig und wurden das Aushängeschild von HIRZ. Rund 40 verschiedene Joghurtvariationen waren zu dieser Zeit erhältlich. Dank kontinuierlicher Anpassung der Produktpalette sowie technischer Neuerungen gelingt es HIRZ, sich mit seinen Produkten erfolgreich auf dem Markt zu behaupten. Den fruchtigen, authentischen HIRZ Genuss erleben Kunden heute in 33 verschiedenen Joghurtsorten sowie in vielen weiteren Produkten. [www.hirz.ch](http://www.hirz.ch)

### **Über LC1**

Bei den LC1 Produkten stehen Gesundheit und Genuss im Vordergrund, denn sie schmecken ausgezeichnet und regulieren sanft und natürlich die Verdauung und sorgen so für inneres Wohlbefinden. Das LC1 Sortiment umfasst Joghurts und Drinks. Ein Angebot, das verschiedene Geschmacksrichtungen und individuelle Bedürfnisse für verschiedene Konsumsituationen abdeckt mit dem Ziel, dass sich die Konsumenten rundum gut fühlen. Für die Joghurts wird ausschliesslich Schweizer Milch verwendet, die saisonalen Angebote sorgen für Abwechslung. Aber auch die Kombination aus Genuss und Gesundheit überzeugt, denn das Geschmackserlebnis und die Wirkung lassen nicht lange auf sich warten. LC1 wirkt sich effizient, präventiv und positiv auf die Verdauung aus und unterstützt den Körper im hektischen Alltag. Die sanfte, natürliche Regulierung durch das spezielle Bakterium LC1 ist wissenschaftlich bewiesen. [www.lc1.ch](http://www.lc1.ch)

### **Weitere Informationen**

Pressekontakt: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich  
Tel. +41 (0)43 488 86 34, E-Mail: [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch)