

TAFELTRAUBEN

MARKEN LEHR BR!EF

TAFEL- TRAUBEN

In Kooperation mit

Lebensmittel
Zeitung

direkt

LERNWELT





MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL



WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF TAFELTRAUBEN

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Dole. Aktuelle Marktdaten, Hintergrundinfos und Praxis-Tipps machen sie zum idealen Begleiter im Berufsalltag. Die beste Art und Weise, um Dein Grundlagenwissen zu vertiefen und mit Wissen zu punkten.

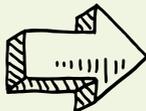
WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Tafeltrauben sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



NICOLE ROTHER
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.



**Viel Spaß beim Entdecken
und Lernen!**

Herzlich,
Deine

Nicole Rother

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Fast eine Milliarde Euro Umsatz
- 09 Trauben ohne Kerne sind gefragt

WARENWISSEN

- 10 Kultur pur! So lange lieben wir Trauben
- 12 Hier klettert Grünes!
- 14 Anbau unter besten Bedingungen
- 16 Die volle Vielfalt
- 19 Das schmeckt nach frischer Energie!
- 20 Hier geht's um Qualität

POS-WISSEN

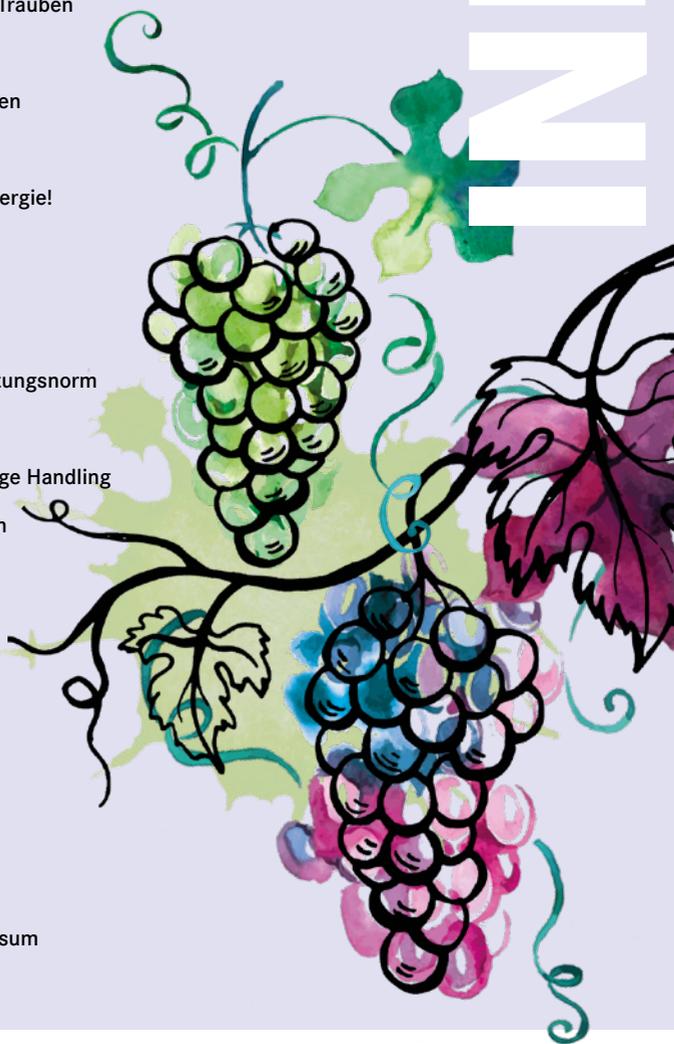
- 22 Alles geregelt: die EU-Vermarktungsnorm
- 24 Traubenkauf – ganz spontan
- 26 Empfindliche Traube: das richtige Handling
- 28 Aktionen kurbeln den Absatz an

WISSEN PLUS

- 29 Traubentipps für Deine Kunden
- 32 Qualität mit Herz

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Noch mehr Brainfood & Impressum



10

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Tafeltrauben zu den beliebtesten Früchten in Europa zählen – und das schon seit Hunderten von Jahren? Ob als gesunder Snack zwischendurch oder vielfältig in Rezepten verwendet, sind sie das ganze Jahr über ein fester Begleiter im Ernährungsplan für fruchtbegeisterte Konsumenten.

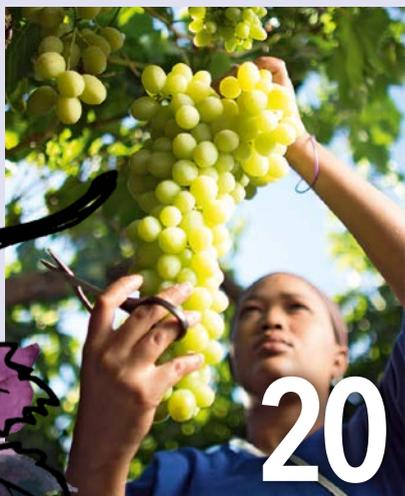
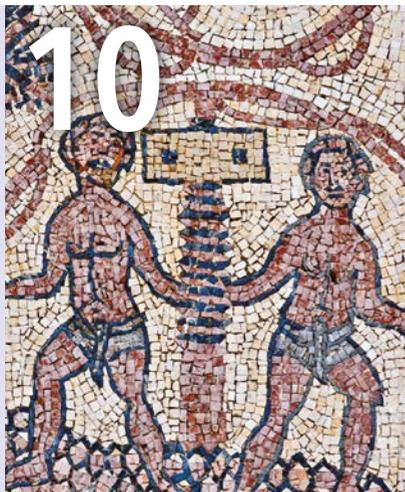
Doch was genau wissen die Käufer eigentlich über ihr Lieblingsprodukt? Neben Standardsorten wie etwa der Thompson Seedless sind den meisten kaum andere Trauben bekannt. Dabei ist die Vielfalt bei den beliebten Früchten so facettenreich wie bei kaum einer anderen Obstsorte.

Ob oval oder rund, groß oder klein, zuckersüß oder leicht säuerlich, knackig oder soft im Biss: Die Welt der Trauben ist vielfältig! Lade Deine Konsumenten ein, diese zu entdecken. Dabei helfen Dir die richtige Auswahl und eine gute Portion Wissen. So sorgen etwa Verbundplatzierungen für Inspiration und Kaufanlässe, während Rezeptideen oder Erklärungen zu den Sorten am POS neugierig machen.

Dieser Markenlehrbrief informiert Dich über alles, was Du rund um die Traube wissen sollten, um Deine Kunden optimal zu beraten und Kaufanreize zu schaffen.

Viel Spaß beim Lesen!

Dein Dole Team



FAST EINE MILLIARDE EURO UMSATZ



87,3 Millionen Euro setzte der deutsche Lebensmittelhandel im Jahr 2022 mit Tafeltrauben um. Umsatz und Absatz haben im Vergleich zum Vorjahr wieder etwas abgenommen und sich auf dem Niveau von 2020 eingependelt (siehe Grafiken unten). Mit 247.200 Tonnen sank die verkaufte Menge um 8,9 Prozent. Dennoch gehört die Traube zu den wichtigsten Absatz- und Umsatztreibern in der Obst- und Gemüseabteilung.

EINKAUFSMENGE STABIL

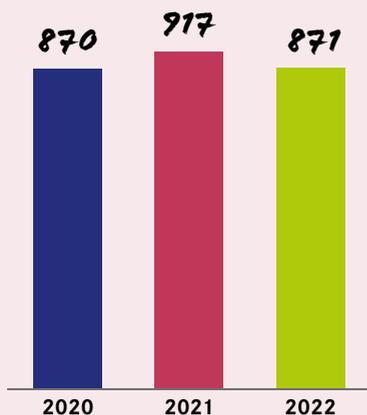
Während der Preis pro Kilogramm mit 3,52 Euro deutlich anstieg, nahm die durchschnittlich verkaufte Menge pro Käufer-



haushalt um 7,1 Prozent auf 8,1 Kilogramm ab (siehe Grafiken auf Seite 7 oben). Auch das haben die Marktforscher der Nürnberger GfK ermittelt. 75,2 Prozent der deutschen Haushalte kaufen Tafeltrauben. Demnach ist die Käuferreichweite gegenüber dem Vorjahr um minus 1,1 Prozent auf das Niveau von 2020 zurückgesunken. Exakt 12,7 Mal landete die Beerenfrucht im Einkaufswagen der Deutschen.

TAFELTRAUBEN, ENTWICKLUNG IN DEUTSCHLAND

Nach Umsatz. Angaben in Prozent.

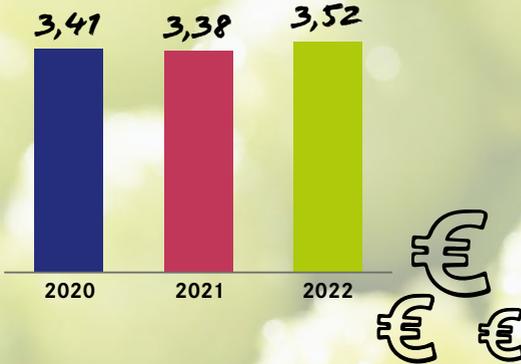


Nach Absatz. Angaben in Tausend Tonnen.

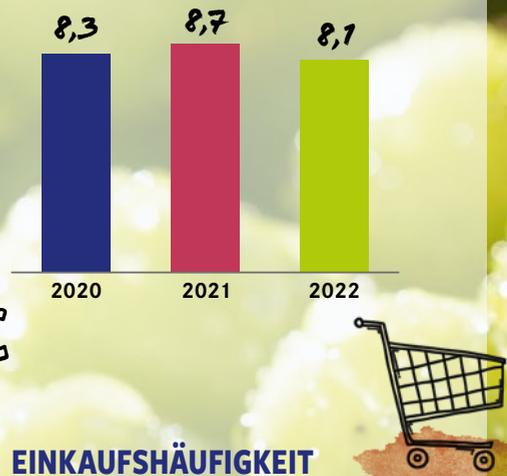


DURCHSCHNITTSPREISE

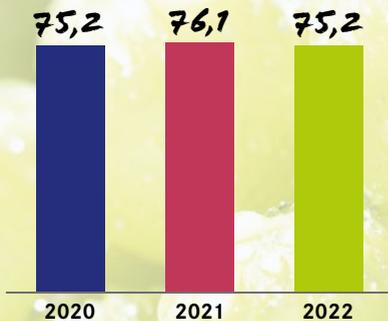
Angaben in Euro pro Kilogramm.

**EINKAUFSMENGE**

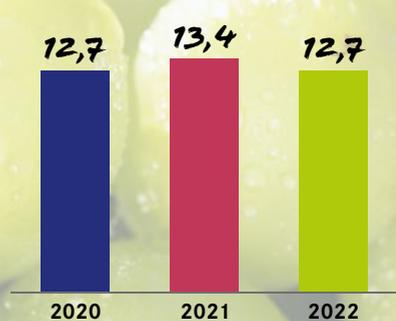
Angaben in Kilogramm pro Käuferhaushalt.

**KÄUFERREICHWEITE**

Angaben in Prozent der Haushalte.

**EINKAUFSHÄUFIGKEIT**

Angaben in durchschnittlichen Kaufakten pro Jahr.



Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.

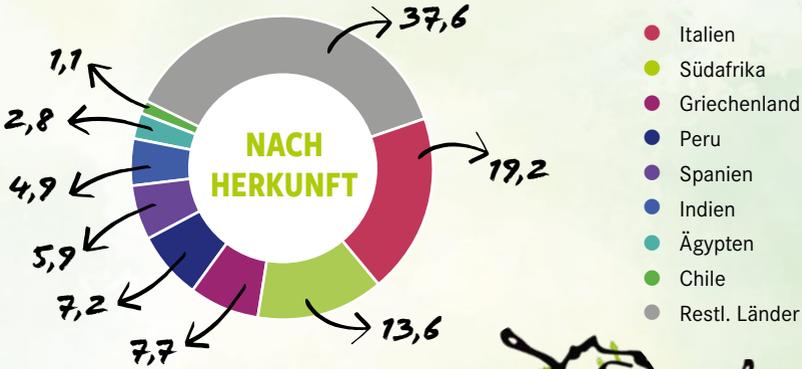
**WELCHER UMSATZ WURDE 2022 IN DEUTSCHLAND MIT TAFELTRAUBEN ERZIELT?**

- 871,3 Mio. Euro
- 87,3 Mio. Euro
- 8713 Mio. Euro



TAFELTRAUBEN NACH HERKUNFTSLÄNDERN

Nach Umsatz. Angaben in Prozent.

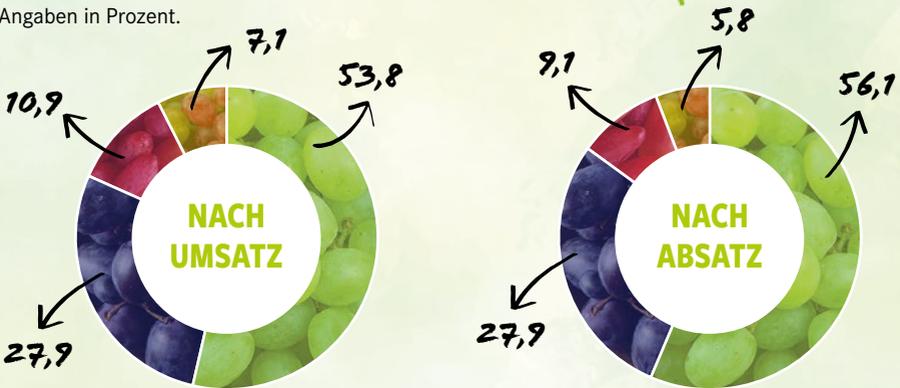


Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.



TAFELTRAUBEN NACH FARBEN

Angaben in Prozent.



● hell ● dunkel ● rosé ● gemischt

Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.



WELCHER UMSATZ WURDE 2022 IN DEUTSCHLAND MIT TAFELTRAUBEN ERZIELT?

✓ 87,3 Mio. Euro



TRAUBEN OHNE KERNE SIND GEFRAGT



In der Verbrauchergunst haben sich in den vergangenen Jahren Trauben ohne Kerne ganz eindeutig durchgesetzt. Ihr Anteil an der verkauften Menge liegt bei 91,8 Prozent, der Anteil am Umsatz sogar bei 93,6 Prozent (siehe Grafiken unten). Daher achten Kunden beim Einkauf vermehrt auf den Packungshinweis „seedless“ – also „kernlos“. Helle Trauben gehören zu den Klassikern in der Obstabteilung. Mehr als die Hälfte der verkauften Ware zählt zu den hellen Sorten (siehe Grafiken auf Seite 8 unten). Dennoch:

Ihr Umsatz ging im Vergleich zum Vorjahr zurück. Ebenso bei den anderen Traubensorten und gemischten Verkaufsgebinden. Dagegen legten dunkle Tafeltrauben im Umsatz leicht zu. Mit gemischten Trauben lässt sich, laut GfK-Marktforschung, ein höherer Durchschnittspreis von 4,34 Euro pro Kilogramm erzielen. Die hierzulande verkauften Tafeltrauben stammen hauptsächlich aus Italien und Südafrika (siehe Grafik auf Seite 8 oben). 2022 legte der Import der Früchte aus Chile mit 19,2 Prozent deutlich zu.

TAFELTRAUBEN MIT UND OHNE KERNE, ENTWICKLUNG

Nach Umsatz. Angaben in Prozent.



● mit Kernen ● ohne Kerne

Nach Absatz. Angaben in Prozent.



Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.



WELCHE TRAUBENSORTE IST BESONDERS GEFRAGT?

- Trauben mit Kernen
- Trauben ohne Kerne
- Trauben mit und ohne Kerne werden gleichermaßen nachgefragt

KULTUR PUR! SO LANGE LIEBEN WIR TRAUBEN



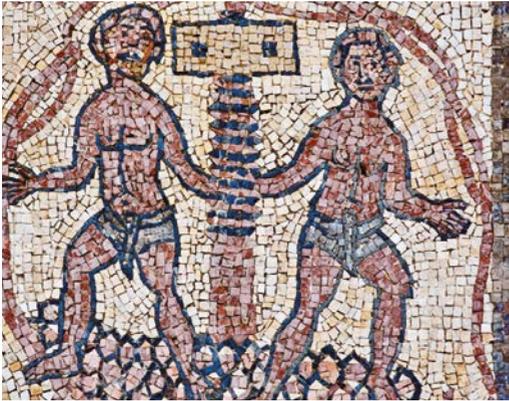
Weintrauben gehören zur Familie der Reben-
gewächse und werden seit mindestens 5.000
Jahren vom Menschen kultiviert. Schon die
alten Ägypter stellten daraus Wein her und
verwendeten ihn bei ihren Tempelritualen. In
der Antike gab es kein Gelage ohne Wein
und frische Trauben, und die Römer sorgten
für die Verbreitung der Reben bis ins nörd-
liche Europa.

DIE TRAUBE EROBERT DIE WELT

Ab dem 15. Jahrhundert eroberte die Wein-
rebe andere Kontinente, und heute ist sie
überall auf der Welt heimisch, wo die klima-

tischen Bedingungen mit warmen Tempera-
turen einen Anbau ermöglichen – von Aus-
tralien bis Südafrika und von Europa bis
nach Südamerika. Dennoch gilt der Mittel-
meerraum mit seinem warmen, gemäßigten
Klima als weltweit größtes und kommerziell
wichtigstes Anbauggebiet. Die bedeutendsten
europäischen Anbaugebiete liegen in Italien,
Spanien, der Türkei und Griechenland.

Inzwischen gehören Tafeltrauben ganzjährig
zum Obstsortiment. Wenn im November die
Ernte im Mittelmeerraum vorbei ist, reisen
die Früchte aus Südafrika, Chile, Argentinien
und Brasilien an.



*ZEUGEN EINER LANGEN TRADITION: DAS
RÖMISCHE MOSAIK EINER TRAUBENPRESSE ...*



*... UND EINE SZENE DER TRAUBENERNTE
AN DER FASSADE DES MAILÄNDER DOMS.*



WELCHE TRAUBENSORTE IST BESONDERS GEFRAGT?

Trauben ohne Kerne



DIE SPANNENDSTEN FAKTEN

10%

der global geernteten Trauben sind Tafeltrauben. Weitere 5 Prozent werden zu Rosinen getrocknet.

85%

aller Trauben weltweit werden für die Weinproduktion angebaut. Diese sogenannten Keltertrauben sind für den direkten Verzehr meist ungeeignet, da sie sehr viel Säure enthalten. Außerdem bestehen die relativ kleinen Beeren vorwiegend aus dicker Schale und Kernen.

KERNE

enthalten viele gesunde Nährstoffe. Obwohl sie mit Kernen gesünder sind, werden Tafeltrauben vor allem kernlos angeboten.

TASTE

FARBE

hat Einfluss auf den Geschmack. Tafeltrauben können dunkelblau sein, rötlich, gelblich oder hellgrün. Dunkle Sorten schmecken süßer und aromatischer, helle enthalten mehr Säure.

ERNTE



ist im Mittelmeerraum von Juli bis November. Dann kommen die Tafeltrauben vor allem aus Italien, Griechenland, Frankreich, Spanien und der Türkei. Im Frühjahr reisen die Früchte aus Südafrika, Chile, Argentinien und Brasilien an.



WELCHE SORTE SCHMECKT BESONDERS SÜSSLICH UND AROMATISCH??

- Dunkle Trauben
- Helle Trauben
- Trauben mit Kernen

HIER KLETTERT GRÜNES!



Die Rebe der Traube ist botanisch gesehen eine Liane, also ein sommergrüner Kletterstrauch, meist mit Winkelranken. Nach der Befruchtung wachsen die Beeren rispenförmig an Stängeln. Die Gesamtzahl der Beeren an den Stängeln wird als Dolde bezeichnet. Das Gewicht einer Dolde mit bis zu 300 Beeren

kann rund ein Kilogramm betragen. Es gibt Tafeltrauben (botanisch: *Vitis vinifera*) in unterschiedlichen Farben und Formen (siehe Seiten 16 und 17). Das Erntergebnis ist dabei abhängig von natürlichen Voraussetzungen wie der Beschaffenheit der Böden oder der Sonneneinstrahlung, aber auch von den Anbaumethoden. Ein Beispiel: Helle Trauben benötigen unmittelbar vor der Ernte mehr Sonne als etwa dunkle Sorten, denn das Licht sorgt für die gelbliche Färbung der Früchte und den gewünschten Zuckergehalt. Viele Landwirte entfernen daher kurz vor der Ernte die Blätter an der Unterseite der Reben. Dadurch wird das Wachstum der Beeren nochmals gestärkt und gleichzeitig werden Flecken auf den Früchten vermieden.



REIFEANFORDERUNGEN

Nach den EU-Vermarktungsnormen (siehe Seiten 22 und 23) für Tafeltrauben zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, muss der aus den Trauben gewonnene Saft einen Brechungsindex (eine physikalische Größe aus der Optik) aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

12 Grad Brix bei den Sorten Alphonse Lavallée, Cardinal und Victoria,

13 Grad Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,

14 Grad Brix bei allen kernlosen Sorten.

Außerdem müssen alle Trauben ein zufriedenstellendes Zucker-Säure-Verhältnis aufweisen.

Der Brix-Wert gibt an, wie viel gelöster Zucker sich in einer Lösung befindet. Ein Brix entspricht einem Gramm Zucker in 100 Gramm einer flüssigen Lösung.



WELCHE SORTE SCHMECKT BESONDERS SÜSSLICH UND AROMATISCH?

Dunkle Trauben





KLIMAKTERISCH ODER NICHTKLIMAKTERISCH?

Obst lässt sich bezüglich seines Verhaltens nach der Ernte in klimakterische (nachreifende) und nichtklimakterische (nicht nachreifende) Früchte einteilen. Früchte, die nach der Ernte nicht nachreifen können, haben keine Stärke eingelagert, die nach der Ernte langsam in Zucker umgewandelt werden könnte. Diese Früchte müssen daher bei der Ernte vollreif sein oder zumindest ihre Genussreife erreicht haben.

Neben Tafeltrauben gehören zur Gruppe der nichtklimakterischen Früchte auch Ananas, Brombeeren, Erdbeeren, Granatäpfel, Himbeeren, Kaktusfeigen, Kapstachelbeeren, Karambolas, Kirschen, Kokosnüsse, Litschis, Mangostanen, Pitahayas, Rambutan, Wassermelonen und Zitrusfrüchte.

Quelle: www.lebensmittlexikon.de.

TRAUBEN REIFEN NICHT NACH

Trauben gehören zu den sogenannten nichtklimakterischen Früchten (siehe Kasten) und müssen daher mit der richtigen Essreife geerntet werden. Sie werden im Gegensatz zu Keltertrauben beim Weinanbau auch nicht weiterverarbeitet. So gilt es, mittels eines sogenannten Refraktometers den Zuckergehalt, angegeben in Grad Brix (siehe Kasten auf Seite 12), zu bestimmen, bevor die Dolden von den Reben abgeschnitten werden. Die von Dole vertriebenen Trauben werden erst ab einem Zuckergehalt von 15 Grad Brix geerntet.



WAS TRIFFT AUF TAFELTRAUBEN ZU?

- Sie werden nach der Ernte weiterverarbeitet
- Sie reifen nach der Ernte nach
- Sie reifen nach der Ernte nicht nach





ANBAU UNTER BESTEN BEDINGUNGEN

Tafeltrauben sind Weintrauben, also Früchte der Weinrebe, die im Unterschied zu den Keltertrauben nicht zur Weinherstellung verwendet, sondern als Obst roh gegessen werden. Für Tafeltrauben gilt das Weinrecht (gesetzliche Regelungen, welche sich mit

dem Anbau, der Herstellung und dem Verkauf von Wein nach dem Weingesetz befassen) daher nicht. Sie dürfen deshalb wie anderes Obst angebaut werden.

WÄRME UND SONNE BITTE!

Der Anbau erfordert besondere klimatische Voraussetzungen, vor allem Wärme und Sonne. Besonders gut gedeihen die Beeren auf sandigen oder steinigen Böden, auf denen sich kein Regenwasser stauen kann. Dadurch wird ein möglicher Pilz- oder auch Parasitenbefall verhindert, jedoch zumindest vermindert.

Strenge Vorgaben und Kontrollen limitieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Allerdings wird bei Bedarf, wie auch im Bio-Anbau, Kupfer eingesetzt, um Infektionen der Beeren zu verhindern. Das Mittel ist für Tafeltrauben wegen seiner wachstumshemmenden Wirkung gegenüber Schadpilzen, wie dem Falschen Mehltau, als hochwirksames, natürliches Pestizid zugelassen.

MIT FINGERSPITZENGEFÜHL

Während der Ernte von Tafeltrauben ist beim Abschneiden der Dolden buchstäblich Fingerspitzengefühl gefragt. Schließlich



WEISSLICHER DUFTFILM

Ein weißlicher Belag auf den Trauben ist kein Rückstand von Pflanzenschutzmitteln, sondern der sogenannte Duftfilm oder Nebeltau.

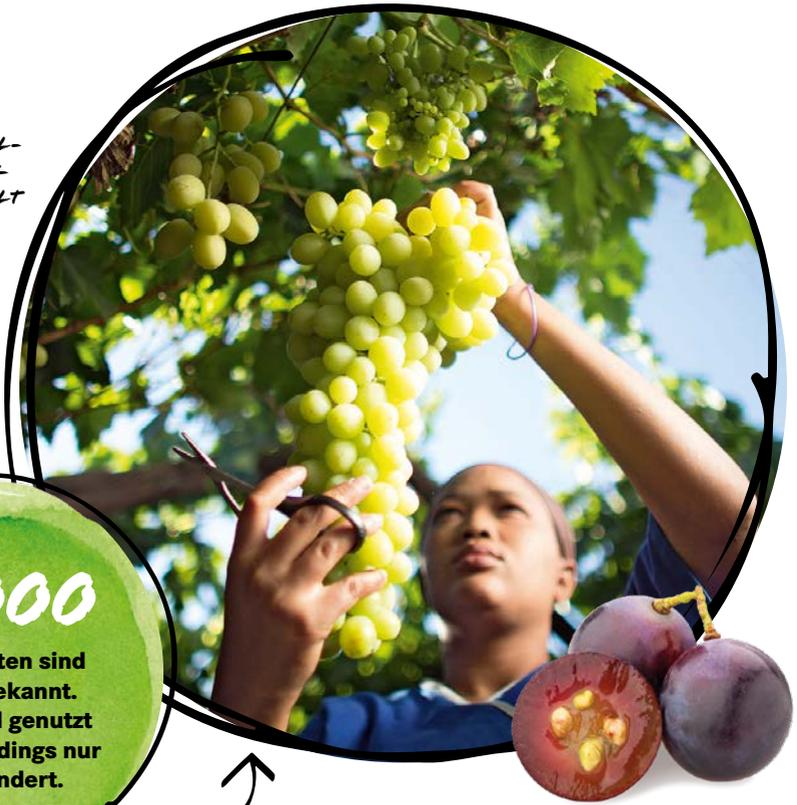
Er entsteht bei der Reifung durch die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und schützt die Beeren vor Verletzungen sowie vorzeitigem Verderb. Geschmack und Qualität der Trauben werden in keiner Weise beeinträchtigt. Der Belag verschwindet normalerweise beim Waschen.



WAS TRIFFT AUF TAFELTRAUBEN ZU?

- ✓ Sie reifen nach der Ernte nicht nach

BEI DER ERNTE VON TAFEL-
TRAUBEN IST FINGERSPIT-
ZENGEFÜHL UND SORGFALT
IM UMGANG MIT DEN
FRÜCHTEN GEFRAGT.



werden die druckempfindlichen Beeren im Anschluss nicht gepresst, sondern möglichst attraktiv, ohne Druckstellen, im Handel präsentiert. Daher ist es auch wichtig, dass der Ernteertrag so schnell wie möglich kühl gelagert wird, denn der Weg von den Anbauländern, beispielsweise Südamerika oder Südafrika, bis in die Obstabteilungen des deutschen Lebensmittelhandels ist lang. Um den natürlichen Alterungs- und

Austrocknungsprozess in der Transportphase gezielt zu verlangsamen, werden die Früchte zwischen minus 0,5 und plus 0,5 Grad Celsius bei 90 bis 95 Prozent Luftfeuchtigkeit und einer gemäßigten Luftumwälzung gelagert.



UNTER WELCHEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN GEDEIHEN TRAUBEN AM BESTEN?

- Besonders kalte Nächte
- Viel Regen
- Wärme und Sonne

DIE VOLLE VIelfALT



Tafeltrauben sind weiß oder dunkel. Sie schmecken angenehm süß und aromatisch, haben eine dünne Schale, viel Fruchtfleisch und werden heutzutage selbstverständlich auch kernlos angeboten.

DAS TAFELTRAUBENANGEBOT:

// **Weißer Sorten** (grüne, gelbe bis bernsteinfarbene Trauben).

// **Dunkle Sorten** (rote, blaue bis schwarze Trauben).

Kernlose Trauben gibt es in Weiß und in Blau. Sie sind klein bis mittelgroß, sehr süß, saftig und aromatisch. Besonders beliebt sind die Sorten „Thompson Seedless“, „Sultana“ und „Flame Seedless“.

BESONDERE TRAUBENSORTEN

Datteltrauben, benannt nach der dattelartigen Form. Sie haben eine feste Schale und stehen in der Rispe nicht so dicht nebeneinander. Das macht diese Trauben weniger anfällig für den Verderb. Datteltrauben schmecken säuerlich bis süß und haben kein ausgeprägtes charakteristisches Aroma. Die bekanntesten Sorten sind „Regina“ und „Victoria“.



Muskattrauben sind sehr groß und bestechen durch ihr feines Muskataroma.

Sie werden weiß und blau angeboten. Wichtigste Sorten: „Uva“, „Italia“, „Alexandrinischer Muskat“, „Regina di Vigneti“.



UNTER WELCHEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN GEDEIHEN TRAUBEN AM BESTEN?

Wärme und Sonne



TAFELTRAUBEN, SORTENÜBERSICHT UND VERFÜGBARKEIT



WEISSE SORTEN, KERNLOS	ROTE SORTEN, KERNLOS	BLAUE SORTEN, KERNLOS
<p>Sehr süßes, festes Fruchtfleisch. Hell- bis creme-grün, oft mit subtiler Muskatnote. Kleine, leicht längliche Beeren.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Thompson Seedless, Early Sweet.</p>	<p>Süß-aromatisch mit frischer Säurenote. Festes Fruchtfleisch, mittelgroße Beeren. Rötlich- bis magentafarbene, leicht bissfeste Haut.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Crimson Seedless, Allison.</p>	<p>Sehr süßes, knackiges Fruchtfleisch. Exotisch-fruchtiges Aroma. Runde bis ovale Beeren von tiefblauer bis fast schwarzer Farbe.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Midnight Beauty, Adora Seedless.</p>

Traubensorte	JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
WEISS, KERNLOS	CL/IN/SA	CL/IN/SA	CL/IN	IN	CL/IN/SA	EG/IN	EG			BR	BR/IN/PE	BR/IN/PE
ROT, KERNLOS	PE/SA	CL/SA	CL/SA	CL/SA		EG	EG			LB	LB/BR	BR/PE/SA
BLAU, KERNLOS	IN/SA	IN/SA	IN/CL/SA	CL	CL							IN/SA



WEISSE SORTEN MIT KERNEN	ROTE SORTEN MIT KERNEN	BLAUE SORTEN MIT KERNEN
<p>Überwiegend große, runde Beeren von creme-grüner bis honiggelber Farbe. Meist festes, sehr saftiges Fruchtfleisch.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Moon Balls, Dauphine.</p>	<p>Sehr große, gleichmäßig geformte, runde Beeren. Intensiv dunkelrote bis weinrote Farbe. Angenehmes, subtiles Aroma.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Red Globe, Timco.</p>	<p>Runde bis leicht ovale, große Beeren von blau-/lilaschwarzer bis dunkelroter Farbe. Süß, saftig, delikat im Geschmack.</p> <p>● Bekannteste Sorten: Autumn Royal, Alphonse Lavallée.</p>

Traubensorte	JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
WEISS, KERNE	SA	SA	SA	SA		MAR						SA
ROT, KERNE	PE/SA	CL/PE/SA	CL/SA	CL/SA	CL	EG	EG			PE	PE	PE
BLAU, KERNE	SA	CL/SA	CL/SA									SA

Ländercodes: Brasilien: BR Chile: CL Ägypten: EG Indien: IN Libanon: LB Marokko: MAR Peru: PE Südafrika: SA



WELCHE TRAUENSORTEN SIND BEI DEN VERBRAUCHERN BESONDERS BELIEBT?

- „Thompson Seedless“
- „Sultana“
- „Flame Seedless“

TAFELTRAUBEN, GESUNDE SUPERFRÜCHTE

healthy

KALIUM

ist in Trauben in hohem Anteil vorhanden. Es wirkt entwässernd und reguliert so den Wasserhaushalt im Körper.

OPC

ist ein sekundärer Pflanzenstoff in der Traube. Gemeinsam mit Resveratrol und Quercetin schützt er Körperzellen vor schädlichen Radikalen. Durch den Zellschutz werden auch Alterungsprozesse verlangsamt.

RESVERATROL

als Antioxidans soll positive Effekte bei Arteriosklerose und Arthritis haben, den Insulinspiegel im Blut niedrig halten und für eine gesunde Leber sorgen. Gut ein Drittel dieses besonders wertvollen Wirkstoffs steckt in den Kernen.

ANTHOZYANE

sind wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, die in dunklen Trauben vorkommen. Sie gelten als besonders gesund, weil sie die Durchblutung fördern, die Venen kräftigen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen und sogar Krebs vorbeugen sollen.

QUERCETIN

verhindert im Körper die Freisetzung von Histamin und stellt so ein natürliches Mittel gegen Allergien dar.

FRUCHTZUCKER

hat der Traube, durch den relativ hohen Anteil, einen Ruf als kalorienreiche Frucht eingebracht. 100 Gramm haben jedoch nur 60 bis 80 Kalorien und passen darum perfekt in eine ausgewogene Ernährung.



WELCHE TRAUBENSORTEN SIND BEI DEN VERBRAUCHERN BESONDERS BELIEBT?

- ✓ „Thompson Seedless“
- ✓ „Sultana“
- ✓ „Flame Seedless“

DAS SCHMECKT NACH FRISCHER ENERGIE!



Tafeltrauben bestehen zwar zu 80 Prozent aus Wasser, sind aber reich an Vitaminen und Mineralstoffen und enthalten viel Traubenzucker, der schnell ins Blut geht und sofort Energie liefert. Dennoch sind Trauben im Vergleich zu anderen Lebensmitteln kalorienarm.

Schalen und Kerne stecken voll wichtiger Ballaststoffe, die der Darmflora guttun und die Verdauung in Schwung bringen. Sie enthalten besonders viele sekundäre Pflanzenstoffe, die das Immunsystem stärken können. Ihnen werden positive Eigenschaften zur Vorbeugung von Arteriosklerose, Herzerkrankungen oder Bakterien und Viren zugeschrieben.¹ Gleichzeitig sollen Trauben entwässernd wirken und dank ungesättigter Fettsäuren den Cholesterinspiegel senken.



NÄHRSTOFFE DER TAFELTRAUBE

In 100 Gramm frischen Tafeltrauben sind enthalten:

Nährwert	72 Kilokalorien
Wasser	80,93 Gramm
Eiweiß	0,68 Gramm
Fett	0,28 Gramm
Kohlenhydrate	15,24 Gramm
Ballaststoffe	1,6 Gramm
Spurenelemente und Vitamine:	
Kalzium	12 Milligramm
Eisen	0,38 Milligramm
Natrium	2 Milligramm
Kalium	198 Milligramm
B-Vitamine	B1, B2, B6
Vitamin C	4,2 Milligramm

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel 3.02.

Der Verzehr von Weintrauben bewirkt auch, dass Blut und Urin alkalischer werden. Dadurch kann Harnsäure leichter ausgeschieden und so der Ablagerung von Harnsäure in den Gelenken und damit der Gicht vorgebeugt werden.

¹ Quelle: Nachschlagewerk „Lust auf Lebensmittel“.



WAS IST IN TAFELTRAUBEN BESONDERS ENHALTEN?

- Mineralstoffe
- Vitamine
- Traubenzucker

tasty

HIER GEHT'S UM QUALITÄT



Der Geschmack der Tafeltrauben hängt maßgeblich von den klimatischen Bedingungen im Anbaugebiet ab. So hat die Differenz zwischen Tag- und Nachttemperatur Einfluss auf das Aroma der Beeren. Je größer die Unterschiede, desto intensiver entwickelt sich der Geschmack und das Verhältnis von Säure und Zucker wird ausgeglichener. Auch die Auswahl von geeigneten Böden wirkt sich auf die Güte der Tafeltrauben aus.

UNTERSCHIEDLICHE KRITERIEN

Nach der Ernte und vor dem Verladen prüfen Kontrolleure, ob die Früchte die nach Handelsklassen unterschiedlichen Qualitätskriterien erfüllen (siehe Seiten 22 und 23). Sie achten dabei insbesondere auf Aroma, Farbe, Festigkeit, Form, Größe und Lagerfähigkeit. Diese Parameter können abhängig von der Sorte variieren. Für den Transport per Schiff und Lkw

HANDARBEIT: NACH DER ERNTE UND DER QUALITÄTSKONTROLLE WERDEN DIE TAFELTRAUBEN VERPACKT ...



... UND ANSCHLIESSEND IN DEN JEWEILS PASSENDEN GEBINDEN VERSANDFERTIG GEMACHT.



WAS IST IN TAFELTRAUBEN BESONDERS ENTHALTEN?

- Mineralstoffe
- Vitamine
- Traubenzucker



werden spezielle Container eingesetzt, die eine lückenlose Kühlkette sicherstellen. Normalerweise sind Tafeltrauben bei Temperaturen von minus 0,5 bis plus 0,5 Grad Celsius und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit 60 bis 65 Tage lagerfähig. Schwefelkissen, sogenannte SO₂-Pads, werden eingesetzt, um das Verderben der Trauben während des Transports bis zum Einzelhändler zu verhindern (Verordnung EG Nr. 1333/2008). Sie geben Schwefeldioxid ab und schützen die Früchte so vor einem Befall von Grauschimmel. Zu einer starken „Ausgasung“ des SO₂ kommt

Punnet | Aus dem Englischen, übersetzt mit Steige, je nach Gegend auch Stiege. Ein das Packgut nicht vollständig umhüllendes, oben offenes Packmittel in Kastenform aus Holz, Kunststoff oder Pappe, das über Stapelhilfen verfügt. Vorwiegend werden Punnets zum Lagern und Transport von Obst, Gemüse oder Fisch genutzt.

Carry Bags | Offene, meist transparente Tüten, die mit einer definierten Circa-Füllmenge gepackt werden und dem Konsumenten den Transport erleichtern sollen. Dabei handelt es sich aber nicht um eine Fertigverpackung und unterliegt daher auch nicht der Kennzeichnungspflicht nach der Fertigverpackungsverordnung.

Quelle: Wikipedia.

es, wenn in der Lieferkette die optimale Lagertemperatur nicht eingehalten wird. Die Empfehlung lautet daher, die Pads mehrere Stunden vor der Abgabe an den Endverbraucher aus den Packstücken zu entfernen, damit sich das eventuell noch in der Verpackung aktive Gas verflüchtigen kann.

Maßgebliche Bedeutung für die Haltbarkeit und damit für die Qualitätssicherung bis zum Endverbraucher hat auch die Verpackung. Sie ist in der Regel aus transparentem Kunststoff und sollte luftdurchlässig sein. Eingesetzt werden hierbei, abhängig von der jeweiligen Packungsgröße, offene Carry-Bags, Zipp-Warenbeutel oder sogenannte verschließbare Punnets (siehe Lexikon).



WELCHE EMPFEHLUNG GILT FÜR SCHWEFELKISSEN, SOGENANNT E SO₂-PADS?

- Sie sollten mehrere Stunden vor dem Verkauf entfernt werden
- Sie schützen die Ware bis zum Verkauf an die Kunden
- Sie sollten nur im Verkaufsraum eingesetzt werden

ALLES GEREGLT: DIE EU-VERMARKTUNGSNORM



Obst kommt in unterschiedlichen Qualitäten auf den Markt. Zur besseren Orientierung werden die Früchte entsprechend den EU-Vermarktungsnormen¹ in drei Klassen eingestuft. Insgesamt gibt es nur zehn Produkte, für die diese EU-Normen gelten.

Eine Frucht davon ist die Tafeltraube, die in eine der drei Kategorien klassifiziert sein muss. In welche Klasse eine Frucht gehört, hängt von Form, Farbe und Größe ab.

PFLICHTANGABEN

Dabei müssen Tafeltrauben laut der EU-Vermarktungsnorm im Handel mit folgenden Pflichtangaben gekennzeichnet werden:

- // **Produktname und Sorte** (bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Sorten, die Namen der verschiedenen Sorten)
- // **Ursprungsland** (getrennt von der Absenderangabe)
- // **Handelsmerkmale** wie die Klasse

TAFELTRAUBEN, QUALITÄTSKLASSEN UND EIGENSCHAFTEN

KLASSE EXTRA

= **höchste beziehungsweise hervorragende Qualität.** Die Früchte sind sortentypisch in Form, Entwicklung und Färbung und weisen alle die Sorte kennzeichnenden Eigenschaften auf. Für Tafeltrauben gilt:

- // **Beeren:** Prall, fest am Stiel.
- // **Duftfilm:** Praktisch überall bedeckt.
- // **Anordnung:** In gleichmäßigen Abständen.
- // **Traube:** Einheitlich in Färbung und Größe, sehr leichte oberflächliche Hautfehler.

KLASSE I

= **gute Qualität.** Alle sortentypischen Merkmale sind vorhanden. Leichte Fehler hinsichtlich Form, Entwicklung und Farbe werden toleriert, sofern sie wesentliche Eigenschaften wie zum Beispiel die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen.

- // **Beeren:** Prall, fest am Stiel.
- // **Duftfilm:** Weitgehend bedeckt.
- // **Anordnung:** Weniger gleichmäßig.
- // **Traube:** Leichte Form- und Farbfehler, sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung (auf der Haut).



WELCHE EMPFEHLUNG GILT FÜR SCHWEFELKISSEN, SOGENANNT E SO₂-PADS?

- ✓ Sie sollten mehrere Stunden vor dem Verkauf entfernt werden



Eine Verlinkung zu den EU-Vermarktungs-
normen für Tafeltrauben findet sich auf
www.ble.de.



Bei Trauben in verschlossenen Verpackungen sind außerdem anzugeben:

- /// **Gewicht**
- /// **Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders**
- /// Bei losen Trauben der **Absender auf der Transportverpackung**

Die Art des Erzeugnisses „Tafeltrauben“ muss nur auf geschlossenen Packstücken angegeben werden, deren Inhalt von außen nicht sichtbar ist. Darüber hinaus regelt die Norm Mindesteigenschaften für das Aussehen. Trauben sollten demnach gesund, sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Fremdgerüchen, anomaler äußerer Feuchtigkeit sowie von Schädlingen und deren Schäden sein. Die Beeren müssen ganz, weder gerissen noch geplatzt, gut geformt und normal entwickelt sein.

check!

KLASSE II

= **marktfähige Qualität**. Keine höheren Anforderungen, doch Mindesteigenschaften sind gegeben. Fehler sind zulässig (Form, Entwicklung, Farbe), sofern nicht wesentliche Eigenschaften wie zum Beispiel die Haltbarkeit beeinträchtigt werden.

Beeren: Ausreichend prall, fest am Stiel.

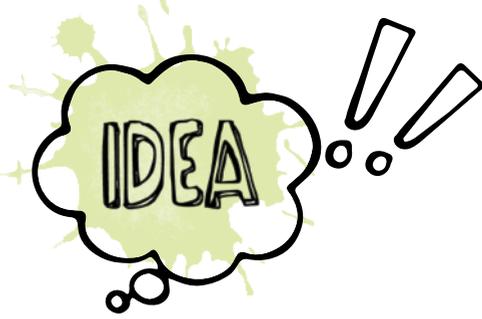
- /// **Duftfilm:** Nach Möglichkeit bedeckt.
- /// **Anordnung:** Unregelmäßiger am Stiel.
- /// **Traube:** Leichte Form, Entwicklungs- und Farbfehler. Leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, Druckstellen, Hautfehler.



WELCHE PFLICHTANGABEN GELTEN FÜR TAFELTRAUBEN?

- Produktname und Sorte
- Ursprungsland
- Handelsmerkmale

TRAUBENKAUF – GANZ SPONTAN



Um Tafeltrauben erfolgreich verkaufen zu können, ist es hilfreich, die Bedürfnisse und Vorlieben der Konsumenten zu kennen. Denn Tafeltrauben werden überwiegend spontan gekauft, wie Marktforscher ermittelt haben. Daraus leiten sich ganz konkrete Empfehlungen für die Platzierung und die Verpackungen der Früchte ab. Maßgeblich für den Verkaufserfolg von Impulsware, also Produkte, die nicht auf dem Einkaufszettel stehen, im Markt aber impulsiv gekauft werden, ist eine optimale Sichtbarkeit.



IMMER SCHÖN TRANSPARENT

Daher sollte die Verpackung auf jeden Fall durchsichtig sein und den Kunden einen kritischen Blick auf die Früchte gewähren. Aber auch die Packungsgröße ist von Bedeutung. Bei verpackter Ware ist laut GfK 500 Gramm die Standardgröße mit einem eindeutigen Marktanteil von 83,7 Prozent (siehe Grafik Seite 25 unten). Bei loser Ware greifen die Verbraucher gerne beherzter zu. Im Schnitt landet mehr Menge (823 Gramm) im Einkaufskorb. Auch das hat die GfK herausgefunden.

Auf jeden Fall sollten Tafeltrauben einen ausreichenden Platz in der Abteilung erhalten, denn sie zählen, laut Statista, in der Beliebtheitsskala der deutschen Verbraucher mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 5,2 Kilogramm nach Äpfeln und Bananen zu den Top-3-Obstsorten.

Tafeltrauben werden am liebsten pur gegessen. Aber auch mit Rezeptideen oder Verzehrtipps kannst Du bei Deinen Kunden punkten, da sich Trauben mit vielen unterschiedlichen Lebensmitteln kombinieren lassen (siehe Rezept Seite 28). Ein leckerer Klassiker ist die Kombination mit Käse. In Joghurts, Müslis oder Obstsalaten stehen sie für gesunden Genuss.



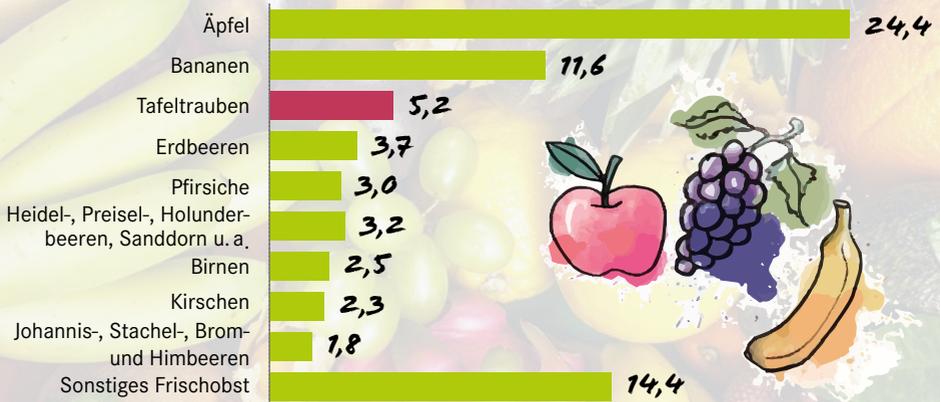
WELCHE PFLICHTANGABEN GELTEN FÜR TAFELTRAUBEN?

- Produktname und Sorte
- Ursprungsland
- Handelsmerkmale



TOP 10 DER OBSTSORTEN IN DEUTSCHLAND

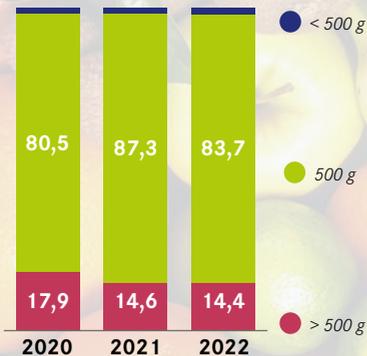
Nach Umsatz. Angaben in Prozent.



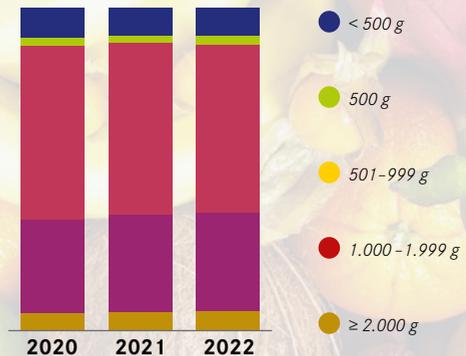
Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.

VERPACKUNGSEINHEITEN, ENTWICKLUNG

Verpackte Ware. Angaben in Prozent.



Lose Ware. Angaben in Prozent.



Quelle: GfK Consumer Panel Fresh Food CP+2.0, 2022.



WELCHE VERPACKUNGSGRÖSSE IST BEI TAFELTRAUBEN BESONDERS GEFRAGT?

- 2.500 Gramm
- 1.000 Gramm
- 500 Gramm

OK!

EMPFINDLICHE TRAUBE: DAS RICHTIGE HANDLING



In der Obst- und Gemüseabteilung ist die korrekte Lagerung und Warenpflege der frischen und oftmals schnell verderblichen Ware natürlich von besonderer Bedeutung. Das gilt selbstverständlich auch für Tafeltrauben. Die folgenden Tipps helfen Dir beim richtigen Handling:

 Idealerweise sollten Tafeltrauben, wie schon beim Transport, auch im Handel bei null Grad Celsius und 90 bis 95 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit ohne Wasserkondensation gelagert und innerhalb von maximal drei Tagen abverkauft werden. Zu niedrige Lagertemperaturen unter minus ein Grad Celsius können

zu Schäden führen. Die Einhaltung der Kühlkette über den gesamten Lagerungsprozess ist ebenso bedeutend. Nur so behält die Ware ihren guten Geschmack. Hilfreich ist auch eine ausreichende Luftzirkulation.

-  Eine gemeinsame Lagerung mit stark duftenden Produkten sollte vermieden werden, da Tafeltrauben leicht Fremdgerüche annehmen.
-  Das Aussehen der Erzeugnisse entscheidet über den Verkaufserfolg (siehe Seite 24). Daher muss die Ware stets schonend behandelt und tadellos präsentiert werden, ohne dass sich einzelne Beeren oder kleine Dolden lösen.
-  Es empfiehlt sich außerdem, Tafeltrauben nicht aufzuschichten, damit der natürliche Schutzfilm erhalten bleibt und sich keine Druckstellen bilden.
-  Für die Warenpräsentation in der Obstabteilung, die in der Regel ohne Kühlung erfolgt, sollte die Menge mit Blick auf die Haltbarkeit genau austariert werden: So wenig wie möglich und so viel wie nötig, um für den Kunden ein attraktives Angebot zu schaffen.



ZWEITPLATZIERUNG

Dabei handelt es sich um zusätzliche dauerhafte oder zeitweise Platzierungen außerhalb der Stammplatzierung. Aufgrund der hervorgehobenen Position nehmen die Verbraucher diese Artikel in besonderem Maße wahr. Daher kommt es in der Regel zu zusätzlichen Absätzen mit den zweitplatzierten Artikeln. Oftmals unterstützt die Industrie Zweitplatzierungen mit Verkaufsförderungsmaßnahmen wie Verlosungen und/oder Zugabeaktivitäten und abverkaufsstarken Displays.

WELCHE VERPACKUNGSGRÖSSE IST BEI TAFELTRAUBEN BESONDERS GEFRAGT?

-  500 Gramm



FRISCH UND FREUNDLICH:
DER RICHTIGE UMGANG MIT
TAFELTRAUBEN UND DAS
VERSTÄNDNIS FÜR DIE KUNDEN-
WÜNSCHE SORGEN FÜR
VERKAUFSERFOLGE.

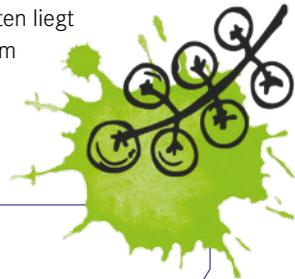


- ✓ Markenware verdient eine prominente Platzierung in der Obst- und Gemüseabteilung in Kundenlaufrichtung. Zudem können Zweitplatzierungen den Abverkauf der Produkte steigern.
- ✓ Achte auf die richtige Kennzeichnung der Früchte mit den entsprechenden Pflichtangaben auf der Verpackung und am Regal (siehe Seiten 22 und 23).
- ✓ Als Top-3-Sorte in der Obstabteilung sollten Trauben vor allem in der Hauptsaison im Herbst zusätzlich zur Stammpräsentation auch noch im Eingangsbereich platziert werden.
- ✓ Helle und dunkle Sorten mit und ohne Kerne sollten abwechselnd platziert werden. Das zeigt schon optisch die Vielfalt von Tafeltrauben, die von den Verbrauchern hauptsächlich nach Farbe und Kernhaltigkeit ausgewählt werden. Die besonders gefragten kernlosen Varianten sollten optisch besonders herausgestellt werden, damit die Verbraucher ihre bevorzugten Produkte auch gleich finden.
- ✓ Sobald die Beeren nicht mehr glänzen und die Stiele trocken wirken, sollten die



Erzeugnisse aus dem Regal genommen und nicht mehr angeboten werden.

- ✓ Bei den grünen Sorten liegt die „Sweet Globe“ im Trend, ein Klassiker ist die „Thompson Seedless“.



DIE OPTIMALE LAGERTEMPORATUR FÜR TRAUBEN LIEGT BEI ...

- null Grad Celsius
- minus fünf Grad Celsius
- minus 18 Grad Celsius

REZEPTIDEE: TRAUBENKETCHUP

Es ist Barbecue-Time? Wie wäre es mit einer extra-fruchtigen Variante als Burger mit frischen Trauben? Präsentiere Deinen Kunden Ideen für alternative Verwendungsanlässe von Tafeltrauben.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| /// 1 rote Zwiebel | /// 4 EL Honig |
| /// 1 Knoblauchzehe | /// 50 ml Apfelessig |
| /// 400 g rote Trauben | |
| /// 1-2 TL Speisestärke | ZUBEREITUNGSZEIT |
| /// 1 TL Öl | 15 Minuten |

SO GEHT'S:

1. Zuerst Zwiebel pellen und fein schneiden, Knoblauch pellen und fein hacken, Trauben halbieren. Stärke mit kaltem Wasser glatt rühren.
2. Nun Zwiebeln und Knoblauch in 1 TL Öl anschwitzen, Honig, Essig, 300 g Trauben dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke einrühren und unter Rühren aufkochen. Mit einem Mixstab fein mixen.
3. Burgerhälften mit dem Ketchup bestreichen, das Patty beträufeln und mit den restlichen Trauben garnieren.



VERKOSTUNG

Verkostungen sollten unmittelbar neben der Platzierung von Tafeltrauben in der Obst- und Gemüseabteilung stattfinden. So kann der Verbraucher probieren und sofort zugreifen – und findet beim nächsten Einkauf die Ware auch gleich wieder am bekannten Ort.

Probieraktionen an anderen Stellen im Markt verringern die Erfolgsrate, denn zumeist gehen die Kunden nicht nochmals in die Obstabteilung zurück, um das Produkt dort zu suchen. Zudem bietet die Frischeabteilung schon optisch das richtige Ambiente, um die Konsumentenlust auf knackige Tafeltrauben zu wecken.

DAS REZEPTBUCH
„DELICIOUS“ FINDEST
DU AUF DOLE.COM,
UNTER DER KATEGORIE
BLOG, IN DER
BIBLIOTHEK.

WWW

DIE OPTIMALE LAGERTEMPERATUR FÜR TRAUBEN LIEGT BEI ...

- ✓ null Grad Celsius

AKTIONEN KURBELN DEN ABSATZ AN



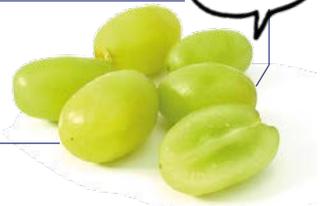
Tafeltrauben werden, wie Du schon weißt, vor allem als Impulsartikel gekauft. Das bedeutet: Wenn das Aussehen anspricht, greifen die Verbraucher noch einmal häufiger zu. Das gilt erst recht bei Verkaufsförderungsaktionen, etwa mit der Verkostung von weniger bekannten oder besonderen Sorten. Hier einige wertvolle Hinweise für eine erfolgreiche Promotion:

- ✓ Verkostungen sind eine gute Möglichkeit, den Verbraucher zu inspirieren und ihm neben den üblichen auch neue oder ausgefallene Traubensorten näherzubringen.
- ✓ Auf den richtigen Zeitpunkt kommt es an. Die Haupterntezeit im Herbst ermöglicht durch verfügbare große Mengen eine ansprechende Preisgestaltung.
- ✓ Mit einer emotional auf die Kategorie abgestimmten Themenwelt – etwa mit Dekorationsartikeln wie Bildern vom Traubenanbau in sonnigen Gefilden oder Rebenblättern – kannst Du Verbraucher in die Kategorie hineinziehen und zu Spontankäufen bewegen. Entscheidend sind außerdem der persönliche Kontakt und eine kompetente Beratung.
- ✓ Stelle über den gesamten Zeitraum einer Aktion die Verfügbarkeit der Produkte sicher. Der Promoter sollte die Ware regelmäßig auf Frische und Geschmack kontrollieren. Auch für die Aktionsware gelten die hohen Qualitätsansprüche. Bei der Traubenplatzierung solltest Du darauf achten, dass diese nicht aufgeschichtet werden. Denn darunter leidet die Qualität.
- ✓ Ergänze die Verkostungsaktion etwa durch Gewinnspiele. Das schafft direkte Kommunikationsanlässe, zusätzliche Kaufanreize und langfristige Kundenbindung.
- ✓ Zweitplatzierungen kurbeln den Absatz an. Sie sollten für den Verbraucher gut sichtbar aufgebaut werden, etwa im Eingangsbereich. Bei winterlichen Temperaturen ist ein Platz in der Obstabteilung vorzuziehen.
- ✓ Auch Verbundplatzierungen schaffen Verkaufsanreize. Käse und Tafeltrauben sind ein Klassiker. Aber auch als Zugabe zum Müsli sind Trauben beliebt.
- ✓ Auf Rabattaktionen solltest Du bei Obst und Gemüse verzichten. Schließlich kann der Verbraucher die Produkte aufgrund der kurzen Haltbarkeit zu Hause nicht lange bevorraten.
- ✓ Abhängig von der Marktgröße und der Kundenfrequenz ist eine monatliche Aktion ausreichend.



WAS EMPFIEHLT SICH BEI EINER VERKOSTUNGSAKTION?

- Zeitpunkt idealerweise im Herbst wählen
- Themenwelt mit Dekoartikeln schaffen
- Auf Rabattaktionen verzichten



TRAUBENTIPPS FÜR DEINE KUNDEN



Mit diesen Hinweisen stellst Du Deine Verkaufskompetenz zusätzlich unter Beweis und hilfst Deinen Kunden beim Handling von Tafeltrauben:

- ✓ Beim Kauf darauf achten, dass Tafeltrauben nicht überlagert sind. Aber sie sollten vollreif sein, da zu früh geerntete Früchte nicht nachreifen.



- ✓ Tafeltrauben müssen vor dem Verzehr gewaschen werden. Das Waschen ist empfehlenswert, weil sich auf der Frucht schon im Feld und während der Aufbereitung Schmutz sammeln kann. Für festes Obst mit stabiler Schale, wie bei Trauben, sollte man heißes Wasser verwenden.

- ✓ Am besten wäscht man Trauben unter fließendem Wasser und teilt dabei die Fruchtstände vorsichtig etwas auseinander, damit alle Stellen gleichmäßig erreicht werden.

- ✓ Auf jeden Fall immer die ganze Traube waschen und nie die abgezapften Beeren, denn dabei würden wertvolle Vitamine weggespült.

- ✓ Zu Hause halten Trauben bei Raumtemperatur circa vier bis fünf Tage und noch länger im Kühlschrank.

- ✓ Am besten entfalten Tafeltrauben ihren Geschmack und ihr Aroma bei Zimmertemperatur. Deshalb sollten sie rechtzeitig vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden, wo sie idealerweise in einer verschlossenen Schüssel gelagert werden.



WAS EMPFIEHLT SICH BEI EINER VERKOSTUNGSAKTION?

- ✓ Zeitpunkt idealerweise im Herbst wählen
- ✓ Themenwelt mit Dekoartikeln schaffen
- ✓ Auf Rabattaktionen verzichten



TRAUBENPRODUKTE

TRAUBENKERNÖL

hat einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die gut für die Blutgefäße sind und vor Arteriosklerose schützen. Auch enthält es reichlich Lecithin, das sich günstig auf die Gehirnleistung auswirken soll.

Wie jedes Öl lässt sich auch Traubenkernöl auf zwei Arten herstellen: heiß gepresst oder kalt gepresst. Kalt gepresstes Öl ist qualitativ hochwertiger, weshalb es auch teurer ist. Während heiß gepresstes Öl hinsichtlich Geschmack und Farbe ein neutrales Speiseöl ist, hat kalt gepresstes Öl eine hellgrün schillernde Farbe und einen leicht nussigen Geschmack.

Deshalb eignet sich kalt gepresstes Traubenkernöl vor allem zur kalten Verwendung, also zum Würzen von Soßen und Salaten oder auch zum Braten. Traubenkernöl kann aber auch zum Braten verwendet werden, da dieses Öl sehr hoch erhitzt werden kann, denn sein Rauchpunkt liegt bei über 190 Grad Celsius.



TRAUBENKERNÖL WIRD EINE GESUNDHEITSPÖRDERNDE WIRKUNG NACHGESAGT.

ROSINEN

ist der Oberbegriff für alle getrockneten Weinbeeren. Ihr Wassergehalt liegt bei 15 bis 18 Prozent und der Kohlenhydratgehalt bei 68 Prozent. Um ein Kilogramm Rosinen zu erhalten, braucht man vier bis fünf Kilogramm Trauben.

Rosinen können je nach Rebsorte und Herkunft einen anderen Namen haben: Sultaninen werden aus der Sultana-Traube hergestellt, die weiß und besonders süß ist. Korinthen werden aus Korinthiakitrauben gewonnen, die schwarzbraun und kräftiger im Geschmack sind.

Quelle: Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



BEI WELCHER TEMPERATUR ENTFALTEN TRAUBEN IHR VOLLES AROMA?

- Bei Kühlschranktemperatur
- Bei Zimmertemperatur
- Bei null Grad Celsius

QUALITÄT MIT HERZ



SEIT DEM JAHR 2011 BEFINDET SICH DIE EUROPÄZENTRALE
DES UNTERNEHMENS DOLE IN HAMBURG.

Das Unternehmen Dole hat seinen europäischen Hauptsitz in Hamburg und ist spezialisiert auf den Import von Obst aus Übersee. Auch Tafeltrauben gehören zum Portfolio. Dole arbeitet beim Traubenanbau mit zertifizierten Erzeugern aus aller Welt zusammen – etwa in Chile oder Indien.

GRUNDSTEIN AUF HAWAII

Der Grundstein für die Dole Food Company, Inc. wurde gelegt, als Samuel Castle und Amos Cooke, ursprünglich aus Boston, ihre Handelsgesellschaft auf Hawaii gründeten. Von Anfang an drehte sich bei Dole alles

um ein einfaches Prinzip: Qualität. Seitdem hat sich das Unternehmen zu einem Marktführer mit einer umfangreichen Palette an Produkten und Märkten entwickelt. Schon seit der Firmengründung werden alle Produkte nachhaltig angebaut, dabei werden die Anbaumethoden stets überprüft und verbessert.

Zum Sortiment gehören neben Tafeltrauben auch Ananas, Äpfel, Bananen, Birnen, Grapefruits, Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwis, Litschis, Mangos, Orangen, Pflaumen, Trauben und Zitronen. Das Unternehmen feiert 2023 sein 160-jähriges Bestehen.



BEI WELCHER TEMPERATUR ENTFALTEN TRAUBEN IHR VOLLES AROMA?

Bei Zimmertemperatur



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE AUSSAGE TRIFFT FÜR DIE BEDEUTUNG VON TAFELTRAUBEN ZU?

- Die Traube wird ausschließlich zum Weinanbau verwendet
- Die Traube gehört zu den wichtigsten Absatz- und Umsatztreibern in der Obst- und Gemüseabteilung
- Die Traube genießt eine hohe Käuferreichweite von 76,1 Prozent

WIE ENTWICKELT SICH SEIT 2020 DER JÄHRLICHE ABSATZ VON TAFELTRAUBEN IN DEUTSCHLAND?

- Sinkt
- Stagniert
- Steigt

WELCHER UMSATZANTEIL ENTFÄLLT AUF KERNLOSE TRAUBEN?

- Mehr als 90 Prozent
- Fast 50 Prozent
- Fast 9 Prozent

WELCHE TRAUBENFARBE WIRD VON DEN DEUTSCHEN VERBRAUCHERN HAUPTSÄCHLICH KONSUMIERT?

- Hell
- Rosé
- Dunkel



WOHER STAMMEN DIE HIERZULANDE VERKAUFTE TAFELTRAUBEN HAUPTSÄCHLICH?

- Italien
- Südafrika
- Brasilien

WIE VIEL PROZENT DER WELTERTE ENTFALEN AUF TAFELTRAUBEN?

- 85 Prozent
- 10 Prozent
- 5 Prozent



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WAS VERSTEHT MAN UNTER NICHTKLIMAKTERISCHEN FRÜCHTEN?

- Früchte, die nur bei trockenem Klima wachsen
- Früchte, die nach der Ernte nachreifen
- Früchte, die nach der Ernte nicht nachreifen

WAS VERSTEHT MAN UNTER EINEM REFRAKTOMETER?

- Gerät zur Ermittlung des Süße- und Reifegrades bei Früchten
- Spezielle Erntemaschine
- Gerät zur Überprüfung der Lagertemperatur

WELCHEN DIESER IN TAFELTRAUBEN ENTHALTENEN STOFFE WIRD EINE GESUNDHEITSFÖRDERNDE WIRKUNG NACHGESAGT?

- Kalium
- Anthozyane
- OPC, Resveratrol und Quercetin

WIE WERDEN TAFELTRAUBEN MIT DER HÖCHSTEN QUALITÄT KLASSIFIZIERT UND AUSGEZEICHNET?

- Klasse Extra
- Klasse I
- Klasse II

WELCHE TIPPS SIND BEI DER PRÄSENTATION DER FRÜCHTE ZU BEACHTEN?

- Tafeltrauben in die Nähe von Waschmittelprodukten platzieren
- Markenware prominent in Kundenlafrichtung platzieren
- Helle und dunkle Sorten mit und ohne Kerne abwechselnd platzieren

AN WELCHER STELLE IM MARKT SOLLTE EIN VERKOSTUNGSSTAND FÜR TAFELTRAUBEN AUFGEBAUT WERDEN?

- In der Kassenzone
- Auf dem Parkplatz
- In der Obst- und Gemüseabteilung unmittelbar neben der Standardplatzierung

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

2. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2023

Ein Markenlehrbrief der
LZ direkt Lernwelt
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Rother

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Redaktion: Bernd Nusser

Grafische Gestaltung: Anke Couturier

In Zusammenarbeit mit
Dole Europe GmbH
Stadtdeich 7
20097 Hamburg
www.dole.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 6 13871-71, Fax +49 89 6 13871-79
dfv@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 7, 36; ぶどう; 7, 17, 27: veekic; 8, 10, 11, 15, 18, 19, 23, 27: jane55; 9, 22, 23, 26, 29: Pugun && Photo Studio; 10, 22, 27, 30: lesichkadesign; 11: Artinizu; 13: lubov; 18: stu12; 21, 29: Muhamad; 25: Irina Drazowa-Fischer; 31: wealthy lady); **Dole** (Seiten 5, 15, 23, 27, 28, 32; 20, 21: Laurent Vautrin); **iStockphoto** (Seiten 1: malyugin; 3, 14, 28, 31: Frank Ramsrott; 3: Ollustrator; 4: Pimonova, VectorGoods; 6: botahoratu; 6, 15, 30: DragonTiger; 7, 11, 19, 21, 25, 32, 33: ulimi; 8, 16: kitamin; 8, 17, 31: Unchalee Khunchaturus; 8: Pichest; 12: A-Tom; 14: human; 15, 17, 24: bergamont; 15, 25: Patcharin Simalhek; 16: Chiyacat, Jimejume; 17: pektoral; 17, 29: Saranya; 19: Wavebreakmedia; 23: Andrey Elkin; 24: ipopba; 31: Yana_Tatevosian; 32: Lena Gadanski); **Shutterstock** (Seiten 2: Nikola Spasenoski; 5, 27: BearFotos; 5, 10: Khirman Vladimir; 10: Renata Sedmakova; 13: Rostislav Sedlacek; 17: Tim_UR; masa44; 35: bqmgeng, IntellSon); **Unsplash** (Seite 11: tjiana-dmdarski)

MARKENLEHRBR!EF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

