MARKEN LEHR BR!EF

Weichkäse

In Kooperation mit

GAZI

Lebensmittel Zeitung direkt LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

04 Im SB-Regal ganz vorne

WARENWISSEN

06 Im Trend: Schaf- und Ziegenkäse

08 So wird Weichkäse hergestellt

10 Hauptsache, die Qualität stimmt

POS-WISSEN

12 Gut pflegen, clever verkaufen

14 Mit Gazi promoten – so geht's!

WISSEN PLUS

16 Ganz viel Käse aus der Gazi-Genusszentrale

WISSEN TO GO

17 Alles klar? Wissens-Check 1

18 Wissens-Check 2 & Lösung

19 Noch mehr Brainfood & Impressum

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass es in Deutschland nach dem jüngsten Mikrozensus des Statistischen Bundesamtes 23,8 Millionen Menschen mit Migrationshintergrund gibt? Diese Personengruppe umfasst rund ein Viertel der Bevölkerung Deutschlands! Ziemlich viel, oder? Und die Anzahl steigt seit Jahren immer mehr. Laut offizieller Definition hat eine Person einen Migrationshintergrund, wenn sie selbst oder mindestens ein Elternteil nicht mit deutscher Staatsangehörigkeit geboren wurde. Die größte Gruppe kommt aus der Türkei: In 2022 lebten rund 2,83 Millionen Personen mit türkischem Migrationshintergrund in Deutschland.

Dies ist die traditionelle Kernzielgruppe für Weichkäsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Doch auch viele deutsche Urlauber und Urlauberinnen lernen diese in den Mittelmeerländern weitverbreiteten Spezialitäten kennen und schätzen – und wünschen sich in ihren heimischen Einkaufsmärkten eine große Auswahl.

Weichkäse passt bestens zu dem Ernährungstrend nach leichter und vegetarischer Kost. Er eignet sich sowohl warm in tollen Ofengerichten oder kalt in Kombination mit Salaten sowie zu Früchten wie Weintrauben oder Feigen als kalorienreduzierte und eiweißreiche Mahlzeit.

Alles, was Du über Weichkäse wissen musst, und wie Du dieses spannende Sortiment erfolgreich am POS inszenierst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Viel Spaß beim Lesen und Lernen!

Dein Gazi-Team

IM SB-REGAL GANZ VORNE

Molkereiprodukte, auch Mopro abgekürzt, werden grundsätzlich in die „Weiße“ und die „Gelbe“ Linie unterteilt. Weiß steht für Milch und Milchprodukte wie Trinkmilch, Butter, Sahne, Joghurt oder Quark, gelb symbolisiert das gesamte Käsesegment. Im Jahr 2022 haben die Deutschen pro Kopf 24,6 Kilogramm Käse verputzt, knapp drei Prozent weniger als im Jahr davor. Davon entfallen 2,3 Kilogramm pro Kopf auf Weichkäse (siehe Grafik oben auf Seite 5). Sein Gesamtkonsum beträgt in 2022 fast 196.000 Tonnen, 3,1 Prozent weniger als im Vorjahr (BLE, BMEL, BMF, Statistisches Bundesamt, 2023).

VOR ALLEM DIESE SHOPPER VERPUTZEN KÄSE

Das renommierte Kantar-Institut hat untersucht, welches die typischen Shopper von Käse in Deutschland sind. Und zwar sind diese ...

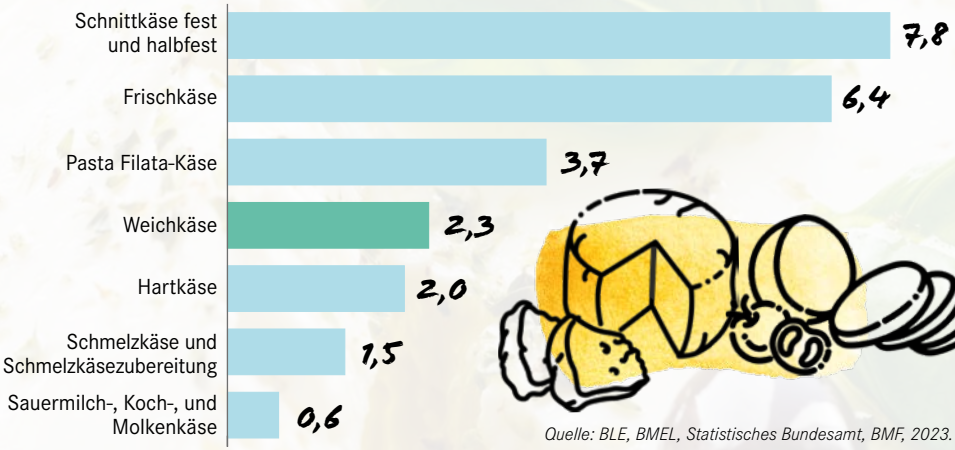
- vorwiegend weiblich und zwischen 30 und 50 Jahren alt,
- kaufen mindestens einmal pro Woche Käse ein,
- erwerben mehrmals im Monat Käsespezialitäten,
- mögen am SB-Regal das „schnelle Einkaufen“,
- finden an der Theke die Frische und die individuelle Beratung toll,
- kaufen in erster Linie Hart-, Weich- und Frischkäse,
- achten beim Käsekauf vor allem auf die Produktqualität.

WEICHKÄSE, DIE NUMMER ZWEI

Der Verkauf von Selbstbedienungswaren (SB) der Gelben Linie sorgt im Jahr 2022 laut dem Marktforschungsinstitut Nielsen (2023) in Deutschland für einen Gesamtumsatz von rund 9,4 Milliarden Euro (+ 8,4 %). Seit vielen Jahren wird im SB-Regal deutlich mehr Umsatz mit Käse generiert als an den Bedientheken des Lebensmittelhandels. Im SB-Regal ist Weichkäse mit einem Absatzanteil von 12,3 Prozent das zweitstärkste Segment in der Gelben Linie, nach Hart- und Schnittkäse. Im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) fließt im vergangenen Jahr mit 4,7 Milliarden Euro knapp die Hälfte des Umsatzes auf die Konten der Discounter. Die Verbrauchermärkte erzielen 3,9 Milliarden Euro und die Supermärkte 722,9 Millionen Euro (Nielsen, 2023).

PRO-KOPF-KONSUM VON KÄSE IN DEUTSCHLAND NACH SORTEN

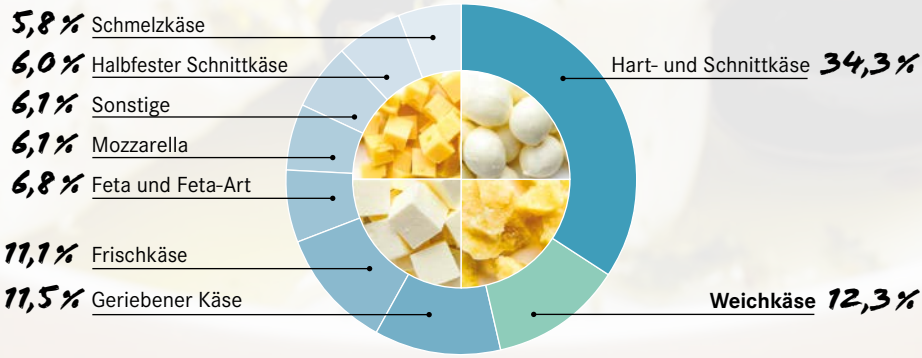
Angaben in Kilogramm.



Quelle: BLE, BMEL, Statistisches Bundesamt, BMF, 2023.

GELBE LINIE SB, ABSATZANTEIL NACH SORTEN

Angaben in Prozent.



Quelle: Nielsen, YTD Januar 2023.

WO ERZIELT DER LEH DEN HÖCHSTEN UMSATZ MIT KÄSE?

- ○ Theke
- ○ SB-Kühlregal
- ○ An Theke und SB-Kühlregal wird der gleiche Umsatz erzielt

IM TREND: SCHAF- UND ZIEGENKÄSE

VORSPEISE:
BABA GHANOUSH MIT JOGHURT UND HIRTENKÄSE.

SNACKEN:
HERZHAFTE MUFFINS MIT SCHAFKÄSE.

FRÜHSTÜCK:
SONNTAGSRING MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-DIP UND ZIEGENKÄSE.

HAUPTSPEISE:
FETA AUS DEM OFEN MIT ZITRONE, THYMIAN, OLIVEN UND ROTEN ZWIEBELN.

HIRTENKÄSE

Mild und neutral im Geschmack: Das ist der Hirtenkäse. Dieser Weichkäse eignet sich daher prima für Salate oder auch Gebäck. Eine Möglichkeit, diese Proteinquelle zuzubereiten: mit Mehl, Ei und gemahlenen Haselnüssen panieren und gebacken. Hirtenkäse wird immer aus tagesfrischer Kuhmilch hergestellt.

SCHAFKÄSE

Ob am Stück, in Scheiben oder in Salzlake: In Mittelmeerländern ist Schafkäse aus der Küche nicht wegzudenken und hat seinen festen Platz im Kühlschrank. In eine Orzo Nudelbowl? Warm aus dem Ofen, in türkischem Blätterteig oder mit Honig und Nüssen? So viele Möglichkeiten, mit Schafkäse herrliche Gerichte zu zaubern.

ZIEGENKÄSE

Nicht nur am Mittelmeer, sondern auch bei uns ist der Ziegenkäse mittlerweile echt beliebt. Ganz besonders ist seine intensive und typische Geschmacksnote. Er wird pur, in Salaten oder zu süßen Früchten gegessen. Für alle, die auf Milcheiweiß allergisch reagieren, ist Ziegenkäse eine tolle Alternative.

WO ERZIELT DER LEH DEN HÖCHSTEN UMSATZ MIT KÄSE?

- ✓ Im SB-Kühlregal

ALLES GENAU GEREGELT!

Die vielen verschiedenen Käsesorten werden nach ihrem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse eingeteilt (siehe Tabelle). Je höher der Wassergehalt, desto frischer und weicher ist der Käse. Bei Weichkäse liegt der Wassergehalt mit mehr als 67 Prozent deutlich höher als beispielsweise bei Hart- und Schnittkäse. Hierzu zählen Camembert, Brie, Romadur, Hirtenkäse, Schafkäse oder Ziegenkäse. Schafkäse ist vor allem als Feta seit rund 50 Jahren in Deutschland bekannt, damals brachten ihn griechische Gastarbeiter aus ihrer Heimat mit. Seit 2002 ist „Feta“ nach einem Beschluss des Europäischen Gerichtshofs eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.): Demnach darf nur noch Käse die Bezeichnung Feta tragen, wenn dieser in bestimmten Regionen Griechenlands aus Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt ist. Dänische Hersteller verkauften trotzdem „Feta“ in Drittländer – Dänemark hatte sie nicht davon abgehalten und bekam Ärger mit der EU-Kommission. Schließlich entschied der Europäische Gerichtshof im Juli 2022: Wirklich nur griechischer Feta darf diesen Namen tragen, auch wenn er außerhalb der EU verkauft wird.

LAKTOSEFREIER WEICHKÄSE

Bei der Laktoseintoleranz mangelt es den Betroffenen am Enzym Lactase, zuständig für den Abbau von Milchzucker, der Laktose. Es treten Durchfall, Erbrechen, Verdauungsbeschwerden oder Darmkrämpfe auf. Daher gibt es Produkte, bei denen der Milchzucker durch eine spezielle Aufbereitung in seine Bestandteile Glukose und Galaktose gespalten wird, die auch von laktoseintoleranten Menschen verwertet werden können.

FETT IN DER TROCKENMASSE

Fett i.Tr. ist die Abkürzung für „Fettgehalt in der Trockenmasse“. Während der Käsereifung und -lagerung verdunstet Wasser und der Käse wird leichter. Der prozentuale Fettanteil würde sich also ständig verändern. Daher bezieht man den Fettgehalt im Käse nicht auf einen absoluten Wert, sondern auf die Trockenmasse. Diese bleibt vom Gewicht unverändert. Vereinfacht: Die Hälfte von Fett i.Tr. ist Fett absolut. Zum Beispiel: 40 Prozent Fett i.Tr. = circa 19 Prozent Fett absolut.

WASSERGEHALT IN DER FETTFREIEN KÄSEMASSE

Käsegruppe	Wassergehalt
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 %
Frischkäse	mehr als 73 %

Quelle: Käseverordnung, Paragraf 6.

WELCHE SORTEN ZÄHLEN ZU WEICHKÄSE?

- ○ Emmentaler
- ○ Camembert
- ○ Schafkäse

SO WIRD WEICHKÄSE HERGESTELLT

Der Clou bei Weichkäse: Er reift von außen nach innen. Je jünger der Käse, umso ausgeprägter ist der weiße Kern in der Mitte. Mit zunehmender Reifung verschwindet dieser. Lest jetzt, wie Käse gemacht wird:

1. ALLES GUT MIT DER MILCH?

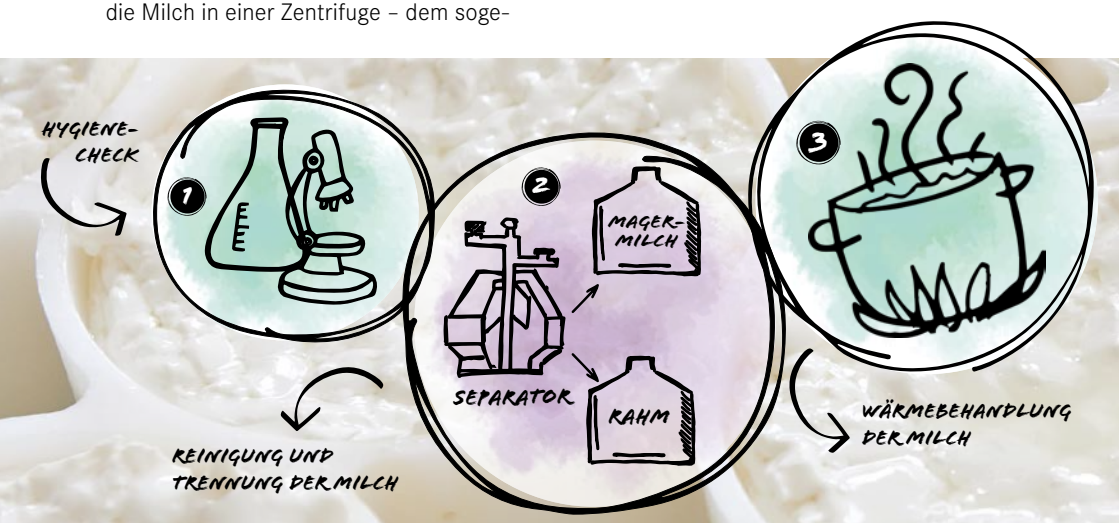
Die Rohmilch wird in der Molkerei angeliefert und zunächst auf ihren hygienischen Zustand hin untersucht (siehe Seite 10).

2. JETZT WIRD GETRENNT

Es gibt keine Abweichungen? Dann wird die Milch in einer Zentrifuge – dem sogenannten Separator – gereinigt und in seine zwei Bestandteile Magermilch und Rahm getrennt. Als Nächstes wird der Rahm dann teilweise zurück in die Magermilch gegeben. Das Pfiffige hierbei ist: Auf diese Weise kann der Fettgehalt der Milch ganz exakt eingestellt werden.

3. AB IN DIE WÄRME

Bevor die eingestellte Milch schonend weiterverarbeitet wird, kommt ein wichtiger Schritt: Sie wird einer Wärmebehandlung unterzogen. Dabei werden unerwünschte Mikroorganismen abgetötet.



WELCHE SORTEN ZAHLEN ZU WEICHKÄSE?

- Camembert
- Schafkäse

JETZT

GRATIS BESTELLEN UND WEITERLESEN!

ODER GLEICH DIE GANZE BRA!NBOX?

NOCH MEHR BRAINFOOD!

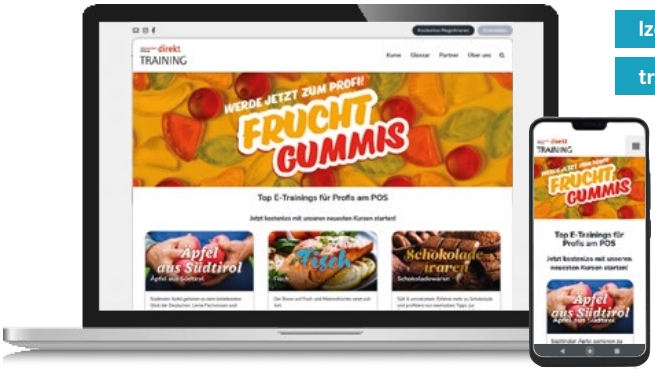
... GIBT ES IN DER LZDIREKT LERNWELT

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

Das E-Learning-Portal training.lzdirekt.de für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.

WWW



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de