

FRISCHE KARTOFFELPRODUKTE, TEIGWAREN & BACKTEIGE

MARKEN LEHR BR!EF

**Frische
Kartoffelprodukte,
Teigwaren & Backteige**

In Kooperation mit

HENGLEIN
Schmeckt wie selbstgemacht

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

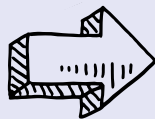
WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF FRISCHE KARTOF- FELPRODUKTE, TEIGWAREN UND BACKTEIGE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema frische Kartoffelprodukte, Teigwaren und Backteige, am Beispiel der Marke Henglein. 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?

Gut strukturiert: Der Markenlehrbrief präsentiert Dir schnell und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema frische Kartoffelprodukte, Teigwa-

ren und Backteige, zu den entsprechenden Produkten im Handel und dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen. Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findest Du auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.



**Viel Spaß beim Entdecken
und Lernen!**

Herzlich,
Deine

Nicole Grohmann



**NICOLE GROHMANN
HEAD OF LZ DIREKT
LERNWELT**

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Schnell und gesund – beides soll's sein
- 08 Fertiggerichte voll im Trend

WARENWISSEN

- 10 Keine Zeit? Der Genuss bleibt!
- 12 Kreative Kartoffelküche
- 14 Weniger Zeit, frischer Teig
- 16 Frische Teig-Tricks
- 18 Die Kartoffelreife: Vom Feld in den Teig
- 22 Food-Qualität auf dem Next Level

POS-WISSEN

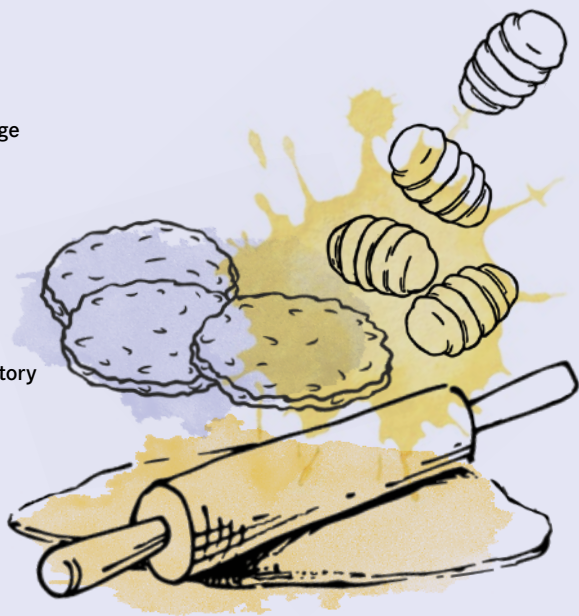
- 24 Verzehr-Tipps
- 26 Frische im Fokus – Optimale Regalpflege
- 28 Umsatz-Boost: So geht's

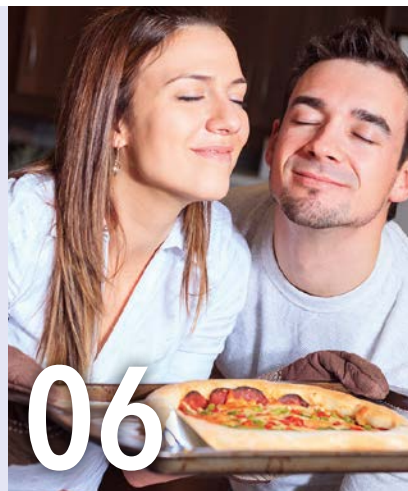
WISSEN PLUS

- 30 Fragen und Antworten
- 32 Von Kartoffeln bis Kult: Die Henglein-Story

WISSEN TO GO

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





06

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass die schnelle Küche bei den deutschen Verbrauchern bereits seit Jahren hoch im Kurs steht? Denn: Klöße, Kartoffelnudeln, Reibekuchen, Bratkartoffeln oder Spätzle sind der Renner – aber auch ziemlich zeitaufwendig in der Zubereitung. Und wer hat heute noch Lust, stundenlang Teig zu rühren oder Kartoffeln zu schälen und zu reiben?



18

Laut dem Ernährungsreport 2022 „Deutschland, wie es isst“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gaben zwar 71 Prozent der befragten Verbraucher an, gerne zu kochen. Aber nur 46 Prozent tun dies auch täglich.

Schluss mit dem ganzen Aufwand vor dem Belegen, Kochen oder Braten. Mit frischen, fertigen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen gehört diese stressige Arbeit der Vergangenheit an!

Auch Du als Lebensmittelhändler profitierst von diesen zeitsparenden Produkten, denn sie stehen nicht in direkter Konkurrenz zur Schnellgastronomie und zum Lieferservice.

Dieser Markenlehrbrief zeigt Dir, wie abwechslungsreich das Angebot an frischen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen sein kann – und wie Du sie professionell vermarktest und damit Deinen Verkauf ankurbelst.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.



28

**Viel Spaß beim Lesen
und Lernen!**

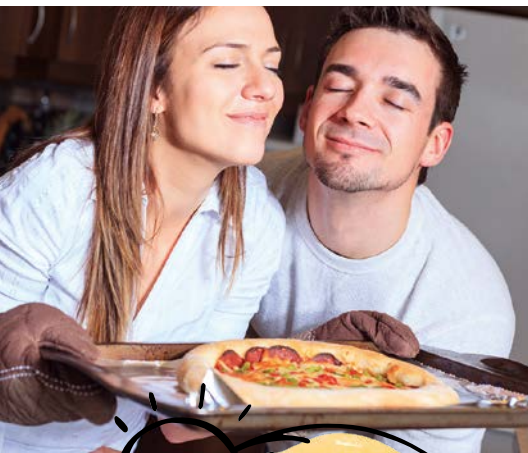
Dein Henglein-Team

SCHNELL UND GESUND – BEIDES SOLL'S SEIN



Gutes Essen, das auch noch gesund ist – das ist längst selbstverständlich geworden. Aber heute soll es auch noch in Rekordzeit auf dem Teller landen! Das beweist die neueste Ernährungsstudie „Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2022“, die von den Marktforschern von Forsa im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) durchgeführt wurde. Seit dem Start der Umfrage im Jahr 2015 ist eines klar: Es muss schmecken! Das sagten 99 Prozent der Befragten im Jahr 2022.

Der Faktor Gesundheit spielte für 89 Prozent eine Rolle. Und dann ist da noch der Zeitfaktor – für die Hälfte der Befragten war es entscheidend, dass das Essen schnell und einfach zuzubereiten ist. Übrigens, rund ein Drittel (34 Prozent) hatte auch die Kalorien im Blick. Auch bei der Auswahl der Lebensmittel führte mit 93 Prozent der Geschmack die Liste an. Auf den Preis achtete am stärksten die junge Generation: Ganze 62 Prozent von ihnen sagten, der Preis sei ausschlaggebend.



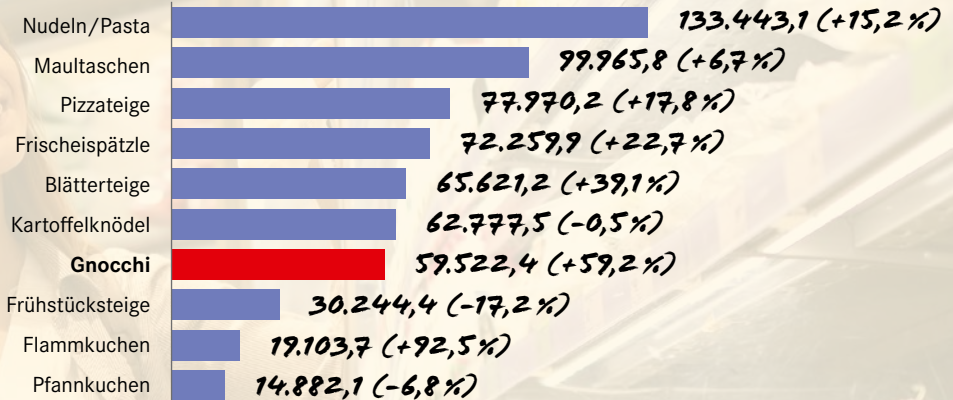
CONVENIENCE BOOMT

Kein Wunder, dass der Verkauf von Convenience Food durch die Decke geht. Vor allem gekühlte Teigprodukte und Backteige erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Laut dem Marktforschungsinstitut Nielsen ist der Gesamtverkauf im Jahr 2022 auf beeindruckende 793.799,3 Millionen Packungen gewachsen, was einem satten Wachstum von 15,3 Prozent im Vergleich zu 2019 entspricht (siehe Grafik unten auf Seite 7), noch vor der Pandemie und anderen Herausforderungen. In der Kategorie der gekühlten Teigprodukte sind Nudeln und Pasta die klaren Absatziester, gefolgt von Maultaschen und Frischeispätzle (siehe Grafik oben auf Seite 7). Bei den gekühlten Backteigen dominiert der Pizzateig, aber auch Blätterteige und Frühstücksteige werden viel benutzt für die schnelle Küche. Besonders abgehoben sind die Gnocchis, die ihren Absatz um fast 60 Prozent gesteigert haben.



TOP 10 DER GEKÜHLTEN TEIGPRODUKTE & GEKÜHLTEN BACKTEIGE

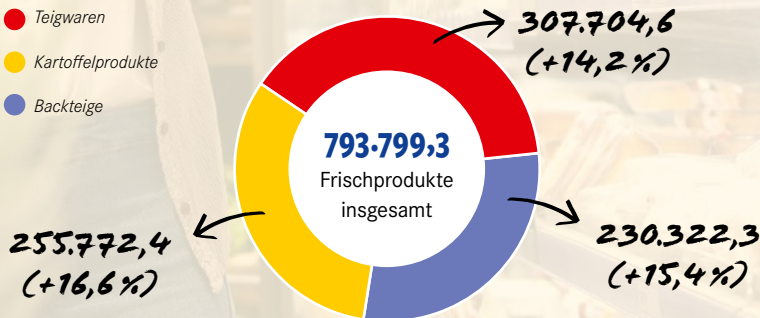
Absatz in Deutschland: Angabe in Mio. Packungen (Entwicklung der Absätze in 2022 gegenüber dem Jahr 2019)



Quelle: Nielsen, LEH, 2022

ABSÄTZE DER EINZELNEN SEGMENTE

Angabe in Mio. Packungen (Entwicklung der Absätze in 2022 gegenüber dem Jahr 2019)



Quelle: Nielsen, LEH, 2022

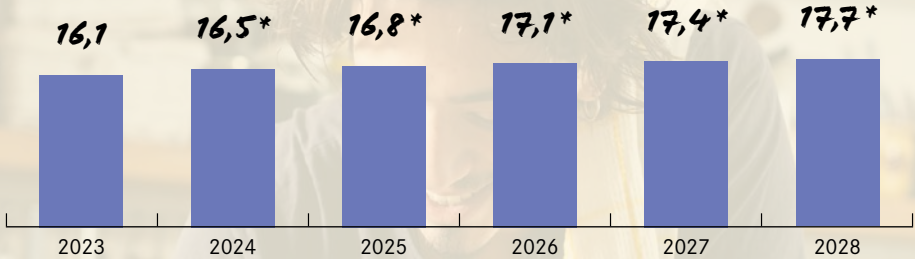


WIE ENTWICKELTE SICH DIE KATEGORIE „CONVENIENCE FOOD“ BIS 2022?

- Die Absätze sanken
- Die Absätze stagnierten
- Die Absätze stiegen

CONVENIENCE FOOD: DURCHSCHNITTSVOLUMEN PRO KOPF

Angaben für Fertiggerichte in Kilogramm in Deutschland

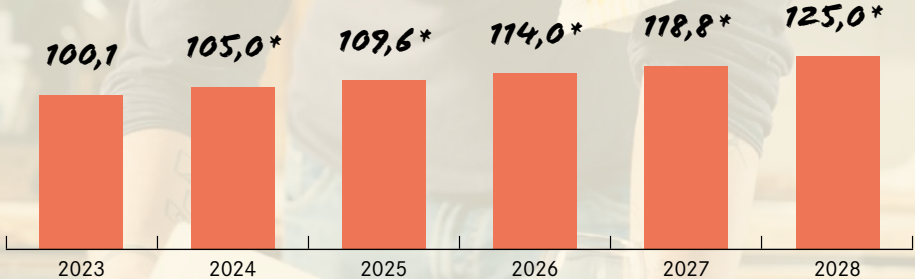


Quelle: Statista Market Insights, 2023

* Prognose

CONVENIENCE FOOD: PRO-KOPF-UMSATZ IN DEUTSCHLAND

Angaben für Fertiggerichte in Euro



Quelle: Statista Market Insights, 2023

* Prognose

STRESSFREI SCHLEMMEN

Convenience Food umfasst laut Statista fix und fertig verpackte Köstlichkeiten, die im Handumdrehen auf den Tisch kommen. Diese beinhalten Fertiggerichte, die von Verbrauchern mühelos zubereitet werden können, beispielsweise durch einfaches Erwärmen.



WIE ENTWICKELTE SICH DIE KATEGORIE „CONVENIENCE FOOD“ BIS 2022?

- ✓ Die Absätze stiegen

FERTIGGERICHTE VOLL IM TREND



Fertiggerichte sind auf dem Vormarsch, und die Zahlen steigen weiterhin, das bestätigen auch die Marktdaten von Statista (2023). Während die Marktforscher schätzen, dass jeder Verbraucher durchschnittlich 16,1 Kilogramm davon in 2023 verzehrt hat, beträgt die Prognose für 2028 fast ganze 18 Kilogramm (siehe Grafik oben auf Seite 8). Im Jahr 2023 gaben die Leute etwa 100 Euro für Fertiggerichte aus, um sich schnelles Essen zuzubereiten (siehe Grafik unten auf Seite 8).

Henglein hat sich im Jahr 2022 im Lebensmitteleinzelhandel erfolgreich einen Platz als der drittgrößte Hersteller von gekühlten Teigwaren gesichert (Nielsen, LEH, 2022). Dies entspricht 9 Prozent des Gesamtabsatzes (563.477,1 Millionen Packungen) und zeigt eine Steigerung um 0,6 Prozent im Vergleich zu 2019.



BUSY UND GESUND

Im „Trendreport Ernährung 2023“ belegt „Convenience Food & gesundes Essen-to-go“ Platz 4 unter den 10 wichtigsten Ernährungstrends für 2023. Dieser Report wurde von Nutrition Hub in Zusammenarbeit mit dem Bundeszentrum für Ernährung erstellt. 20 Prozent der Befragten betonten die Bedeutung von Convenience Food und gesundem Essen für unterwegs im beruflichen Alltag.



WIE VIELE FERTIGGERICHTE ASSEN DIE DEUTSCHEN 2023 IM SCHNITT?

- 8,2 Kilogramm pro Kopf
- 16,1 Kilogramm pro Kopf
- 25,4 Kilogramm pro Kopf

KEINE ZEIT? DER GENUSS BLEIBT!

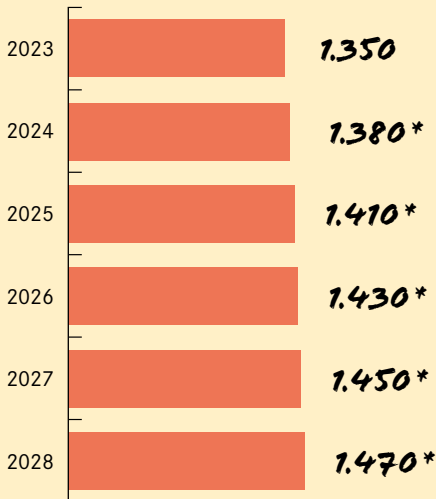


Vor rund 50 Jahren beschränkte sich das „Berufsbild“ der Frau hauptsächlich auf Kochen und Kindererziehung. Glücklicherweise hat sich das längst geändert: Heute gehen Frauen Karrieren nach, und natürlich kochen auch die Männer. Dank Smartphones sind wir stän-

dig erreichbar und online, manchmal sogar für Vorgesetzte. Doch in dieser „neuen Arbeitswelt“ steigt auch der Druck, alles schnell zu erledigen. Für die Ernährung bedeutet das: Nur wenige haben heute noch Zeit, stundenlang in der Küche zu stehen, um zum Beispiel Kartoffeln zu schälen und zu reiben.

CONVENIENCE FOOD: VOLUMEN

Angaben in Mio. Kilogramm

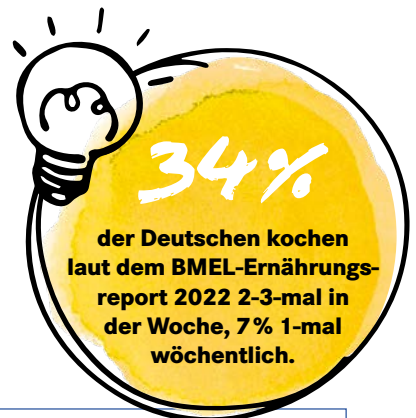


Quelle: Statista Market Insights 2023

* Prognose

FIX AUF DEN TELLER

Nur 46 Prozent der Deutschen kochen täglich (BMEL-Ernährungsreport 2022). Die Industrie reagiert darauf mit zahlreichen Fertiggerichten und vorbereiteten Lebensmitteln. Henglein etwa bietet mit dem Konzept „Hilfestellung bei der Zubereitung“ eine Lösung, die den mühseligen Teil des Kochens abnimmt. Verbraucher schätzen die Zeitersparnis, ohne dabei auf Genuss und Qualität zu verzichten.



WIE VIELE FERTIGGERICHTE ASSEN DIE DEUTSCHEN 2023 IM SCHNITT?

✓ 16,1 Kilogramm pro Kopf

SO VIELE MÖGLICHKEITEN

Von schicken Hauptgerichten für Gourmets über köstliche Snacks für den kleinen Hunger bis hin zu süßen Verführungen für Naschkatzen: Frische Kartoffelprodukte, Teigwaren und Backteige eignen sich für fast jede Gelegenheit. Hier findest Du ein paar Ideen:

SNACKS UND KLEINE MAHLZEITEN

Kalt oder warm – die Frischprodukte sind tolle Snacks für zwischendurch.

Rezeptideen: schneller Apfelflammkuchen, bunte Windräder, Reibekuchen mit Dill-Krabben.

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS

Was viele nicht wissen: Kartoffelnudeln lassen sich auch süß genießen.

Rezeptideen: Vanille-Kartoffelnudeln mit Steinobst, Quarkauflauf, Marillenknödel.

BACKIDEEN

Vorbereitete, frische Backteige sparen den Konsumenten viel Zeit.

Rezeptideen: Blätterteigtulpen mit Sommerbeeren, fruchtige Lasagne, Käsekuchen.

KINDERREZEPTE

Beliebte Gerichte für den Nachwuchs sind im Handumdrehen gezaubert.

Rezeptideen: süße Wichtelmützen, Konfettipuffer oder Wichtelnuggets.

FÜR DIE SCHNELLE KÜCHE

Für Menschen, die wenig Zeit fürs Kochen haben oder sich in der Küche schwertun.

Rezeptideen: pikante Salamisaschen, Tomaten-Mozzarella-Reibekuchen, Zitronen-Buttermilch-Kuchen.

HAUPTGERICHTE

Als vollwertige, ausgewogene Mahlzeit in Kombination mit frischen Beilagen.

Rezeptideen: Pfannengemüse mit Kartoffel-Gnocchi, Spätzle-Spargel-Pfanne, Roastbeef mit Nusskruste, Punsch-Rotkohl und Nuss-Kartoffelnudeln.

VIELE REZEPTE FINDEST DU UNTER
WWW.HENGLEIN.DE.



WELCHES LEBENSMITTEL IST EIN FERTIGPRODUKT?

- Rohe Kartoffeln
- Gebackene Pommes frites
- Fertiger Reibekuchenteig

KREATIVE KARTOFFELKÜCHE



In der Obst- und Gemüseabteilung ist die Kartoffel ein wahrer Tausendsassa. Der Trend geht jedoch zu „veredelten Kartoffeln“. Diese sind bereits fertig verarbeitet – dazu gehören Pommes, Knödel, Reibekuchen oder Chips. Im Zeitraum von Juli 2021 bis Juni 2022 konsumierten die Deutschen 35,8 Kilogramm dieser Kartoffelerzeugnisse (plus 200 Gramm). Roh haben Kartoffeln dagegen weniger Fans, hier lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei rund 20,3 Kilogramm frischen Kartoffeln (minus 3,7 Kilogramm). Insgesamt wurden 56,1 Kilogramm pro Kopf verzehrt (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2022).

Zeit sparen, Essen aufpimpen – mit frischen Kartoffelprodukten! Dies sind dabei die gängigen Artikel:

- 1. Gnocchi:** Sie kommen entweder klassisch als Teigware oder frisch aus Kartoffeln. Perfekt als Hauptspeise (mit Tomaten-, Sahne- oder Käsesoßen) oder als Fleischgericht-Sidekick.
- 2. Kartoffelnudeln:** Die schwäbische Spezialität, auch bekannt unter der Bezeichnung Schupfnudeln, kennen inzwischen fast alle Deutsche. Sie kön-

nen herzhaftes Beilage, pikantes Hauptgericht oder sogar süßes Dessert sein.

- 3. Bratkartoffeln:** Mit Speck und Zwiebeln sind sie ein beliebter Klassiker der deutschen Küche. Alle lieben sie, goldbraun gebraten und serviert mit Schnittzel, Spiegelei oder Fisch.
- 4. Reibekuchen:** Kartoffelpuffer oder Reibekuchen sind besonders zusammen mit Apfelmus beliebt. Kreative Variationen sind ebenfalls möglich – zum Beispiel mit Garnelen, Kräutern oder Lachs. Fertiger Reibekuchenteig erspart den Kunden das mühselige Reiben der Kartoffeln.
- 5. Kartoffelknödel / Kloßteig / Kloßmasse:** Kartoffelklöße sind echte Verwandlungskünstler. Klassisch kommen sie oft mit Fleisch und Rotkohl auf den Teller. Originell dagegen sind sie als fruchtige Marillenknödel oder zarte Seidenknödel, mit Erdbeeren oder Zwetschgen gefüllt.



WELCHES LEBENSMITTEL IST EIN FERTIGPRODUKT?

- Fertiger Reibekuchenteig



ALLE INFOS ZUR KNOLLE

Alles Wichtige über Kartoffelanbau, die gängigen Sorten und Kochtypen sowie ernährungsrelevante Hinweise findest Du im Markenlehrbrief „Kartoffeln“. Dieser erscheint in Kooperation mit dem Deutschen Kartoffelhandelsverband (DKHV).



WORAUS KÖNNEN GNOCCHI BESTEHEN?

- Kartoffeln
- Zucker und Zimt
- Gerste und Hefe

WENIGER ZEIT, FRISCHER TEIG



Die Deutschen lieben Teigwaren. Laut dem Verband der deutschen Getreideverarbeiter und Stärkehersteller genießt über die Hälfte der Verbraucher mehr als einmal pro Woche ein Nudelgericht. Besonders beliebt sind dabei Kreationen aus Hartweizengrieß und Eiern, die mit ihrem charakteristischen goldgelben Farbton und dem feinen Geschmack punkten.

Frische Teigwaren sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein wahrer Zeitretter, da sie das aufwendige Kochen von Grund

auf ersparen. Die Vielfalt dieser Teigwaren ist schier endlos und ermöglicht die Zubereitung unzähliger, abwechslungsreicher Gerichte in der Küche. Nicht zu vergessen: Regionale Spezialitäten liegen derzeit im Trend und bereichern die kulinarische Vielfalt. Hier siehst Du eine handverlesene Auswahl:

- 7. Spätzle:** Sie kommen ursprünglich aus Schwaben, sind inzwischen aber im ganzen Land populär. Gute Spätzle stammen aus einem eierreichen Nudelteig, werden durch spezielle Lochsiebe gepresst und in stecknadellange Stücke



WORAUS KÖNNEN GNOCCHI BESTEHEN?

- Kartoffeln



NUDELN UND KEIN ENDE ...

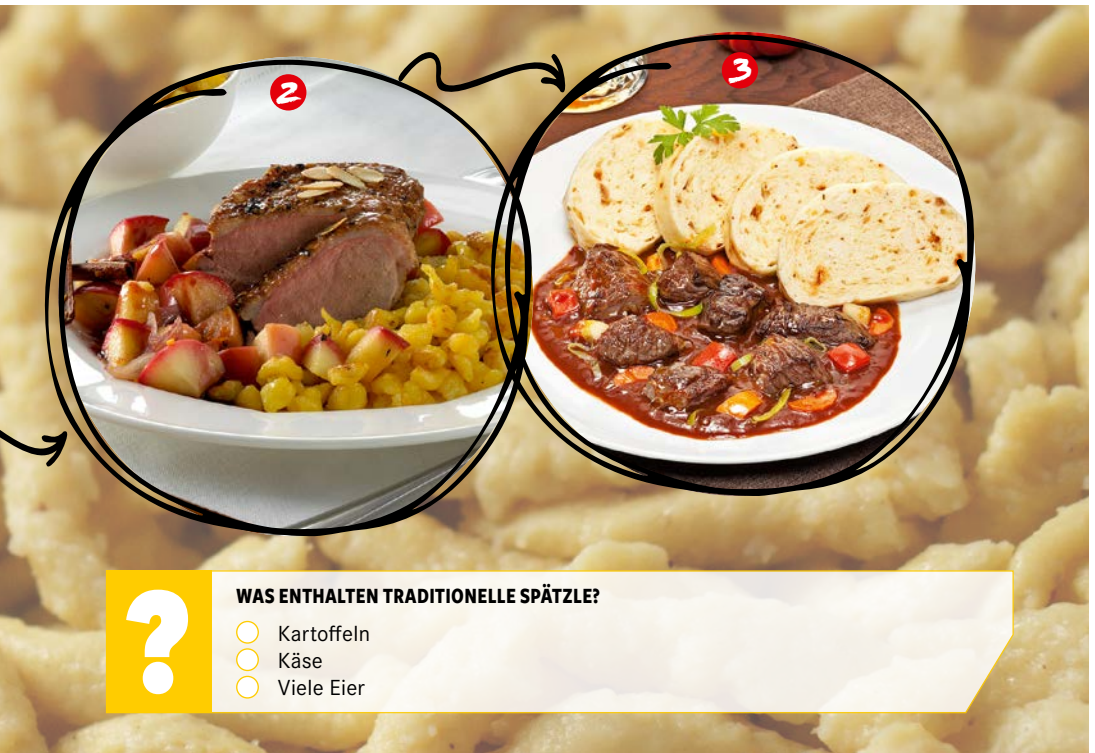
Natürlich gibt es noch sehr viel mehr Teigwaren, von Spaghetti über Tortelloni bis hin zu Ravioli und Fusilli. In diesem Markenlehrbrief konzentrieren wir uns jedoch auf die erwähnten regionalen Spezialitäten aus Deutschland.

gehackt. Gekocht sind sie weicher und saftiger als klassische Nudeln. Klassischerweise werden sie mit zehn Eiern pro Kilo Mehl hergestellt.

2. Knöpfle: Diese knopfförmigen Teigwaren haben ihren Ursprung ebenfalls in Schwaben als auch im Allgäu. Die Herstellung der regionalen Leckerbissen ähnelt der von Spätzle: Sie werden nach traditioneller Art über ein spezielles Sieb gerieben und fallen dann direkt ins kochende Wasser.

3. Semmelknödel / Böhmische

Knödel: Knödel beziehungsweise Klöße gibt es nicht nur aus Kartoffeln: Semmelknödel stammen zu 6 Prozent aus Brot oder Brötchen. Sie können sehr gut Soße aufsaugen und eignen sich auch gut zum Anbraten. Eine Semmelknödelvariation sind Böhmische Knödel. Hefeklöße sind eine beliebte Süßspeise, zum Beispiel in Form von Dampfnudeln.



WAS ENHALTEN TRADITIONELLE SPÄTZLE?

- Kartoffeln
- Käse
- Viele Eier

FRISCHE TEIG-TRICKS

Den Teig einer selbst gemachten Pizza zu belegen, macht erst so richtig Lust auf das spätere gemeinsame Essen. Aber vorher heißt es: Teigzutaten abwägen, verrühren, kneten – und darauf hoffen, dass der Teig die richtige Konsistenz erhält.

Aber mal ehrlich, warum sich stressen? Frische Backteige bieten die perfekte Lösung, ganz egal, was Du backen willst. Sie kommen sogar schon auf Backpapier, bereit zum Entfesseln Deiner kreativen Backkünste. Schau mal, was Du alles damit anstellen kannst:

1. Pizzateig: Fertigen Pizzateig (auch mit Dinkelmehl) kannst Du zur Pizza machen, zu einem herzhaften Zwiebelkuchen pimpen oder gefüllte Pizzataaschen daraus zaubern. Ganz wichtig: Ein Schuss Olivenöl verpasst dem Ganzen einen Hauch von mediterranem Flair.

2. Blätterteig: Ein mehrlagiger Teig (auch mit Dinkelmehl), in dem durch mehrfaches Ausrollen und meisterhaftes Schichten von Teig und Fett eine magische Struktur entsteht. Ideal für Croissants, Häppchen oder Fleischgerichte im Blätterteigmantel.

WAS ENHALTEN TRADITIONELLE SPÄTZLE?

✓ Viele Eier





3. **Mürbeteig:** Mit seiner zarten Textur ist dieser Klassiker die unverzichtbare Zutat für Käsekuchen, Apfelträume, Weihnachtsgebäck zum Verlieben oder Törtchen.
4. **Flammkuchenteig:** Die Elsässer Spezialität hat sich auch hierzulande längst einen wohlverdienten Namen gemacht. Flammkuchen ist perfekt als leichte Zwischenmahlzeit. Die Grundlage (auch mit Dinkelmehl) ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Teig. Der traditionelle Belag besteht aus Zwiebeln, Speck und Rahmcreme, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist.
5. **Strudelteig:** Er wird in Rezepten auch als „Filoteig“ oder „Yufkateig“ bezeichnet. Mit den hauchzarten Teigblättern kannst Du sowohl klassischen Strudel als auch südländische Köstlichkeiten zaubern. Egal ob herzhaft oder süß, dieser Teig ist die perfekte Leinwand für kulinarische Kreationen.
6. **Hefeteig:** Hefe dient als Gärmittel und sorgt für den typischen Geschmack. Der Teig dient als Basis für viele Backwaren, von saftigen Obstkuchen bis zu fluffigen Brötchen.



WARUM ENTHÄLT PIZZATEIG OLIVENÖL?

- Um den mediterranen Geschmack der Pizza zu betonen
- Es dient als natürlicher Farbstoff
- Es macht den Teig geschmeidig

DIE KARTOFFELREISE: VOM FELDE IN DEN TEIG



*DIE KARTOFFELN WERDEN SOFORT NACH
IHRER ANLIEFERUNG KONTROLLIERT.*



*GUT EINGELAGERT KÖNNEN KARTOFFELN
IM GANZEN JAHR VERARBEITET WERDEN.*



In der Markenindustrie werden frische Kartoffelprodukte, Teigwaren und Backteige nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt. Hygiene, Reinheit, Frische und Rückverfolgbarkeit sind jederzeit gewährleistet.

Werfen wir gemeinsam einen Blick auf die Produktion von Kartoffelnudeln, um zu sehen, wie der Prozess abläuft.

Schritt 1: Kartoffel-Check

Die erste Qualitätskontrolle – etwa auf Optik der Rohware – findet direkt statt, nachdem die Landwirte ihre Kartoffeln an den Verarbeiter geliefert haben. Aus der angenommenen Lieferung erstellen die Experten sorgfältig Rückstellmuster, die später eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleisten. So ist jederzeit klar, woher die Kartoffeln stammen.



WARUM ENTHÄLT PIZZATEIG OLIVENÖL?

- ✓ Um den mediterranen Geschmack der Pizza zu betonen



➔ *DIE KARTOFFELN WERDEN GEREINIGT
UND UNTER DRUCK GESCHÄLT.*



➔ *NUR DIE BESTEN KARTOFFELN
LANDEN IM TEIG ZUR VERARBEITUNG.*

Schritt 2: Ab ins Lager

Die frisch geernteten Kartoffeln werden gewogen und auf ihre Größe hin überprüft. Anschließend werden sie unter kontrollierten Bedingungen in Lagerhallen eingelagert. So können das gesamte Jahr über qualitativ hochwertige Kartoffelprodukte hergestellt werden, auch außerhalb der Erntezeit.

Schritt 3: Wasserspaß für die Kartoffel

Jetzt wird es nass! Die Kartoffeln werden nun gründlich gereinigt und dann unter Dampf-Hochdruck schonend geschält.

Schritt 4: Strenge Auswahl

Mitarbeiter sortieren alle Kartoffeln aus, die nicht den hohen Qualitätsansprüchen entsprechen.



WIE SCHÄLEN DIE HERSTELLER DIE KARTOFFELN?

- Per Hand
- Unter Dampfhochdruck
- Gar nicht



NOCH EINE KONTROLLE, BEVOR ES HEISST: KOCHEN, KÜHLEN, REIBEN.



DIE KNOLLEN WERDEN VON MESSERN GROB ZERHACKT.

Schritt 5: Kartoffel-Chaos

Jetzt kommen die Messer ins Spiel und hacken die Knollen grob durcheinander.

Schritt 6: Zweite Kontrolle

Noch eine Kontrolle, dann kochen, kühlen und reiben Maschinen die Stückchen.

Schritt 7: Formvollendet!

Zu den geriebenen Kartoffeln kommen Gewürze und weitere Zutaten. Der Teig

muss jetzt durch ein spezielles Formsieb. Voilà, fertig ist die typische Kartoffelnudel!

Schritt 8: Chillen in Eiswasser

Nach einer kurzen Garzeit werden die Kartoffelnudeln mit eiskaltem Wasser „abgeschreckt“.

Schritt 9: Wiegen und Verpacken

Jede einzelne Nudel wird gewogen, um sicherzustellen, dass das abgegebene



WIE SCHÄLEN DIE HERSTELLER DIE KARTOFFELN?

- ✓ Unter Dampfhochdruck



DIE FERTIGEN NUDELN WERDEN ABGESCHRECKT, GEWOGEN UND VERPACKT.

Gesamtgewicht auf der Packung stimmt. Direkt nach der Gewichtskontrolle werden die Kartoffelnudeln sorgsam in ihre Verpackung gehüllt, bereit, den Weg zu Dir nach Hause anzutreten.

Schritt 10: Ab ins Ladenregal

Die Verpackungen, versehen mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Rückverfolgbarkeitscode, machen sich nun auf den Weg in den Lebensmittelhandel.



WELCHER SCHRITT ERFOLGT DIREKT VOR DEM VERPACKEN?

- Zwischenkontrolle
- Kochen und Abschrecken
- Gewichtskontrolle

FOOD-QUALITÄT AUF DEM NEXT LEVEL



Henglein setzt die Messlatte hoch, wenn es um Hygiene geht. Deswegen gehen die internen Vorschriften über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Die Produktionsstätten unterziehen sich regelmäßig Audits und Zertifizierungen durch unabhängige Prüfstellen. Das Ergebnis? Sie erfüllen die Anforderungen des IFS (International Food Standard) für gleichbleibende Qualität sowie des BRC (British Retail Consortium), einem weltweit anerkannten Standard für Lebensmittelsicherheit.

Zudem überwacht die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) kontinuierlich die Qualität aller Produkte, auch die Lieferanten unterliegen strengen Kontrollen. Die Kartoffeln stammen unter anderem aus heimischem Anbau, die Eier von Hühnern aus Bodenhaltung und das Weizenmehl wird von regionalen Lieferanten geliefert.



HERSTELLER UND UNABHÄNGIGE INSTITUTE PRÜFEN DIE QUALITÄT DER ROHSTOFFE UND PRODUKTE IM LABOR.



WELCHER SCHRITT ERFOLGT DIREKT VOR DEM VERPACKEN?

Gewichtskontrolle

SIEGEL DRAUF? CHECK!

Als cleverer Händler solltest Du immer prüfen, ob der Hersteller diese Auszeichnungen oder Qualitätssicherungszertifikate für seine Produkte vorweisen kann:

IFS-ZERTIFIZIERUNG

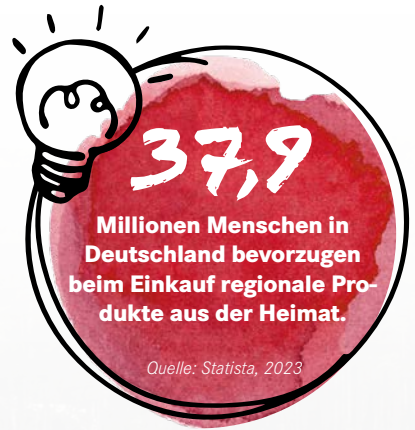
Abkürzung für: „International Food Standard“
Lebensmittelhersteller mit einem IFS-Zertifikat lassen ihren gesamten Herstellungsprozess auf Produktsicherheit und -qualität laufend untersuchen. Unabhängige Organisationen überprüfen unter anderem, ob der Hersteller sämtliche Lebensmittelvorschriften einhält.



BRC-ZERTIFIZIERUNG

Abkürzung für: „British Retail Consortium“,
Verband der britischen Einzelhändler

Dieser Standard stellt klar definierte Anforderungen an die Nahrungsmittelsicherheit. Dazu gehören die Umsetzung des HACCP-Hygieneprogrammes, ein dokumentiertes (niedergeschriebenes) System zum Qualitätsmanagement und die fortlaufende Kontrolle der Hygienebedingungen.



DLG-AUSZEICHNUNG

Abkürzung für: „Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft“

Das DLG-Testzentrum führt regelmäßig Qualitätsprüfungen in zahlreichen Lebensmittelbereichen durch. Hersteller können freiwillig daran teilnehmen. Die Prüfungen sind objektiv und unabhängig, und sie liefern Verbrauchern verlässliche Einschätzungen zur Qualität und dem Geschmack von Lebensmitteln. Wenn die Ergebnisse gut sind, kann der Hersteller sein Produkt mit einer DLG-Medaille (Gold, Silber oder Bronze) schmücken.



WOFÜR STEHT DAS IFS-ZERTIFIKAT?

- Besonders guten Geschmack des Lebensmittels
- Produktsicherheit und -qualität
- Besonders günstige Preise

VERZEHR-TIPPS



Suchst Du nach Ideen, frische Teigwaren und Backteige noch besser zu inszenieren? Wie wäre es, Deinen Kunden tolle Rezept-Tipps zu geben, damit sie mühelos köstliche Gerichte zaubern können? Inspirierende Broschüren sind hierbei eine tolle Unterstützung. Wirf einen Blick auf diese möglichen Themen:



Idee 1: Deutsche & regionale Küche

Die kulinarische Vielfalt Deutschlands ist groß: In Windeseile zauberst Du Gerichte aus verschiedensten Regionen Deutschlands auf den Tisch. Ob herzhafte Linsen und Spätzle im Herbst, festlicher Sauerbraten mit Seidenknödeln zu Weihnachten, Pizzateig für traditionellen Zwiebelkuchen oder knusprige Reibekuchen mit Apfelmus à la „Rheinischer Art“ – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Idee 2: Aufläufe und Gratins

Mit Kartoffel-Gnocchi und Seelachs ist schnell ein toller Auflauf zubereitet. Oder wie wär's mit Eierspätzle für einen Pilz- oder Käs-Spätzle-Gratin? In Kombi mit Knöpfle kannst Du einen Gartengemüse-Auflauf oder ein Grünkohl-Gratin kreieren. Auch mit Schupfnudeln sind viele Ofengerichte möglich, sei es mit

Wirsing, Hackfleisch und Sauerkraut oder Spargel.



Idee 3: Teiggenuss leicht gemacht

Ob Pizza-, Blätter- oder Hefeteig, Strudel-, Flammkuchen- oder Kloßteig – hier gibt es viele Möglichkeiten. Probiere doch mal Cheeseburger-Muffins oder lustige Zwergengesichter mit Pizzateig. Wie wär's mit Spiegelei-Törtchen aus Blätterteig oder einem leckeren Spinat-Ricotta-Strudel mit Strudelteig? Guten Appetit!



HENGLEIN BIETET BROSCHÜREN MIT VIEL INSPIRATION FÜR DIE KREATIVE KÜCHE. DIE GRATIS-REZEPTHEFTE KANNST DU HIER BESTELLEN: WWW.HENGLEIN.DE

WWW



WOFÜR STEHT DAS IFS-ZERTIFIKAT?

 Produktsicherheit und -qualität

*KARTOFFEL-GNOCCHI EIGNEN SICH HERVORRAGEND
ZU GEFÜLLEM HACKBRATEN, KOHLROULADEN
ODER MEDITERRANEM OFENGEMÜSE.*



WIE UNTERSTÜTZT DU DEN ABVERKAUF VON FERTIGPRODUKTEN?

- Den Frischeschrank dekorieren
- Neuprodukte günstiger anbieten
- Inspirierende Rezept-Broschüren anbieten

FRISCHE IM FOKUS

– OPTIMALE REGALPFLEGE

Bei der großen Menge an frischen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen, die Du anbietest, ist die richtige Präsentation im Frischeregal entscheidend für Deinen Erfolg. Mit den folgenden Tipps kannst Du Deine Verkaufszahlen steigern:



Tipp 1: Ordentlich, sauber, verkauft!

Saubere und hygienische Regale sind das A und O und werden von den Kunden geschätzt. Stelle immer sicher, dass alle Produkte gültige Haltbarkeitsdaten haben und Dein Regal immer ordentlich und übersichtlich aussieht.



Tipp 2: Die Macht der Ankermarken

Ankermarken sind „die“ Marken, die den meisten Menschen sofort einfallen, wenn sie an eine bestimmte Produktkategorie denken (siehe Lexikon). Sie helfen den Käufern im Regal bei der Orientierung. Stelle sie ins Rampenlicht, jederzeit gut sichtbar und sofort einsatzbereit.



Tipp 3: Das wollen die Kunden

Du kannst genau überprüfen, welche Produkte Deine Kunden tatsächlich kaufen, zum Beispiel durch die Auswertung von Scanner-Daten. Das ermöglicht es

Dir, das Sortiment in Deinem Regal anzupassen. Achte darauf, dass die Regalplatzierung den Umsatzanteilen entspricht. Sind Trendprodukte ausreichend vertreten oder sollten sie vielleicht etwas weniger Raum bekommen?



Tipp 4: Bilde Markenblöcke

Wenn ein Hersteller viele verschiedene Produkte in verschiedenen Kategorien anbietet, ist es ratsam, diese in Blöcken zu platzieren. Das schafft Ordnung im Regal und erleichtert es den Kunden, sich zurechtzufinden.



Tipp 5: Schaffe klare Orientierung

Häufig findet man frische Kartoffelfertigprodukte, Teigwaren und Backteige unter dem Oberbegriff „Convenience“. Das kann aber für Verwirrung sorgen, da Kunden oft nicht genau wissen, was sie darunter erwarten können. Um die Orientierung zu erleichtern, benutze hierfür lieber die Bezeichnung „Schnelle Küche“.



WIE UNTERSTÜTZT DU DEN ABVERKAUF VON FERTIGPRODUKTEN?

- Inspirierende Rezept-Broschüren anbieten



LEXIKON



Ankermarke | Sie steht in den Köpfen der meisten Konsumenten für ein ganzes Warenssegment. Dadurch dient sie als Sicht-Anker am Regal. Doch was zeichnet starke Marken eigentlich aus?

- Kontinuierliche Investitionen der Hersteller in neue Technologien und Rohstoffe.
- Regelmäßige Marktforschung, um das Konsumentenverhalten zu verstehen, neue Trends aufzuspüren und Innovationen zu fördern.
- Ein überdurchschnittlich hoher Qualitätsanspruch.
- Eine nahezu flächendeckende Verfügbarkeit im Einzelhandel, damit die Verbraucher ihre bevorzugte Marke überall erwerben können.



Reckzone: Sie dient zur Orientierung aus der Entfernung. Platziere Ankerartikel und Spezialitäten.

Griffzone: Der mittlere Teil des Regals ist in direkter Reichweite und somit die umsatzstärkste Zone. Platziere hier am besten umsatzstarke und führende Produkte wie Markenartikel und Neuprodukte.

Bückzone: Diesen unteren Teil übersehen die Shopper meistens zuerst. Doch er ist der ideale Bereich für Schnelldreher, größere Packungen und günstige Markenprodukte.

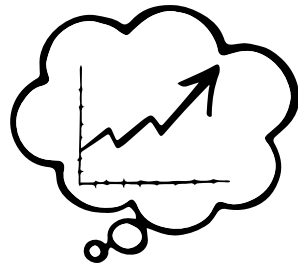
KUNDENLAUF →



WAS WÜNSCHEN SICH FAST ALLE KUNDEN, DIE IN DER SB-KÜHLTHEKE EINKAUFEN?

- Sonderangebote
- Saubere, hygienische Regale
- Viele Handelsmarken

UMSATZ-BOOST: SO GEHT'S



Es gibt viele Tricks, damit die Verkaufszahlen Deiner Produkte in die Höhe schießen. Hier sind einige erprobte Praxistipps:

Probiere Verbundplatzierungen aus

Setze nicht nur auf eine reine Platzierung im Fertigprodukte-Kühlregal. Arbeite auch mit Verbundplatzierungen. Das können sein:

- ✓ Zu Weihnachten und Ostern stehen traditionell Knödel hoch im Kurs, da sie hervorragend zu Braten passen. Biete doch in dieser Zeit die Teigprodukte zusätzlich in der Frischfleischtheke an.

VERKOSTUNGSAKTIONEN SIND BEI VERBRAUCHERN SEHR BELIEBT UND KURBELN DEN UMSATZ AN.



- ✓ Zur Pflaumenzeit kannst Du Hefeteigprodukte in der Obst- und Gemüseabteilung platzieren. Und im Frühling kannst Du sie mit frischem Rhabarber kombinieren.

- ✓ Im Herbst und Winter ist deftige Kost gefragt. Biete Reibekuchenteig doch zusammen mit Apfelmus an. Oder präsentiere Flammkuchenteig mit Schmand und Schinkenwürfeln. Dazu Federweißer und Rezeptkarten – und Du hast die perfekte Zweitplatzierung!

- ✓ Werde kreativ! Nutze frische Kartoffelprodukte, Teigwaren und Backteige für Mottoaktionen. Zum Beispiel eine „Wellness-Woche“ mit fettarmen Schupfnudeln als Highlight.

- ✓ „Schnelle Küche“ ist die Devise: Knöpfle und Spätzle sind in heißem Wasser ruckzuck fertig. Und Hefeklöße? Die kann man sogar in der Mikrowelle zubereiten. Wie wäre es mit einer speziellen Aktion, besonders für Berufstätige, um diese Vorteile hervorzuheben?

- ✓ Eine weitere Idee ist eine „Länderwoche“. Italien ist ein super Thema, schließlich lieben die meisten die italie-



WAS WÜNSCHEN SICH FAST ALLE KUNDEN, DIE IN DER SB-KÜHLTHEKE EINKAUFEN?

- ✓ Saubere, hygienische Regale

KLOSS- & BACKTEIG: GENUSS OHNE GRENZEN

„ROH“

Die Masse besteht zu zwei Dritteln aus rohen und zu einem Drittel aus gekochten Kartoffeln. Rohe Klöße sind etwas körniger im Biss und haben eine glänzende Oberfläche. Zu diesen zählen auch Klöße „Thüringer Art“.

„GEKOCHT“

Der Teig besteht zu 100 Prozent aus gekochten Kartoffeln. Die sogenannten „Seidenen“ sind sehr fein und eignen sich für deftige als auch süße Gerichte.

„HALB & HALB“

Dieser Kloßteig hat seinen Ursprung im Frankenland und vereint das Beste aus beiden Welten: die „rohe“ und „gekochte“ Variante. Wie der Name zeigt, besteht er jeweils zur Hälfte aus rohen und gekochten Kartoffeln.

MÜRBETEIG

Typische Gebäcke sind Tortenböden und verschiedene Kekse-/Plätzchensorten. Im Vergleich zu anderen Teigen ist Mürbeteig gut haltbar, weil er keine Milchprodukte enthält.

HEFETEIG

Die zugesetzte Hefe lässt den Teig „aufgehen“. Man erhält ein besonders luftiges Backergebnis. Die Vorbereitungszeit ist länger, da die Hefe mindestens 30 Minuten lang an einem warmen Ort aufgehen muss. Typische Verwendung: Berliner, Brot, Brötchen, Pizzateig oder Dampfnudeln.

BLÄTTERTEIG

Ein Teig bestehend aus mehreren Schichten, auch Ziehteig genannt. Er enthält viele dünne Fettschichten, meist aus Butter, und geht beim Backen schön auf. Herzhafte Speisen (zum Beispiel Feta-Taschen) oder lieber süße (zum Beispiel Croissants)? Egal, beides ist möglich!

STRUDELTEIG

Ein dünner, elastischer Teig. Stellt man ihn selbst her, muss man ihn viele Male ausziehen und auswalzen. Verwendung findet er besonders im Apfelstrudel, es gibt aber auch herzhafte Variationen, etwa den Weißkohlstrudel.

nische Küche. Präsentiere Pizzateig zusammen mit Tomatensoße und Käse.

Verwöhne mit Verkostungen

Kunden lieben es, neue Produkte auszuprobieren – und Verkostungen bieten eine

großartige Möglichkeit, ihnen die Vielfalt Deiner frischen Optionen näherzubringen. Viele Markenhersteller stellen hierfür sogar speziell geschultes Verkaufspersonal zur Verfügung. Frag Deine Industrievertreter danach.



WAS IST EINE VERBUNDPLATZIERUNG?

- Reibekuchenteig mit Apfelmus
- Reibekuchenteig mit Kartoffeln
- Reibekuchen- und Knödelteig



**GUT ZU
WISSEN!**

**VERBRAUCHERFRAGEN
BEANTWORTET**



WAS IST EINE VERBUNDPLATZIERUNG?

- Reibekuchenteig mit Apfelmus



WIE STELLEN DIE HERSTELLER VON MARKENPRODUKTEN DIE QUALITÄT DER KARTOFFELN SICHER?

Normalerweise kommen die Kartoffeln direkt aus deutschen Anbaugebieten, die streng überwacht werden. Du erkennst das an den Siegeln auf der Verpackung. Die Vereinbarungen enthalten unter anderem Regelungen über die anzubauenden Sorten, die Anbaubedingungen und die Behandlung.



Welche Vorteile haben Frischeprodukte gegenüber Trockenware?

Frischeprodukte schmecken fast wie selbst gemacht und sind in der Küche sofort einsatzbereit. Es gibt keine Wartezeiten, denn lästiges Mischen oder Aufquellen fallen weg.

WELCHE UNTERSCHIEDE KANN ES BEI DER QUALITÄT VON KARTOFFELNUDELN GEBEN?

Einige Hersteller setzen auf getrocknete Kartoffelflocken oder Pulver statt auf frische, ganze Kartoffeln. Das beeinflusst den Geschmack: Produkte aus frischen Kartoffeln haben oft einen intensiveren Geschmack.

Welche Vorteile hat fertiger Reibekuchenteig gegenüber vorgeformter TK-Ware?

Die Verbraucher können die Reibekuchen je nach Geschmack formen und mit vielen Zutaten variieren. Außerdem können sie frischen Teig für köstliche Aufläufe ausprobieren oder ihn als köstlichen Mantel für Fisch oder Fleisch verwenden.



WARUM SIND MANCHE FRISCHE KARTOFFELPRODUKTE GESCHWEFELT?



Um die natürliche, gelbe Farbe der Kartoffeln zu bewahren. Anderenfalls könnten sie schnell blass und grau werden, genau wie geschälte Kartoffeln. Keine Sorge, die Zusatzstoffe sind alle gesetzlich geprüft und zugelassen. Während des 20-minütigen Kochvorgangs lösen sich die Schwefelverbindungen außerdem fast vollständig auf.

Sind die Produkte für eine vegane Ernährung geeignet?

Da die Nachfrage nach veganen Produkten wächst, erweitern die Hersteller kontinuierlich ihr veganes Sortiment. Jetzt gibt es eine breite Auswahl an veganen Optionen, darunter Strudelteig, Flammkuchenteig, Dinkelteige, Blätterteig, Quicheteig, Pizzateige, Mürbeteig, verschiedene Kloßteige, vorgeformte Kartoffelklöße, Mini-Knödel halb & halb, Kartoffelpufferteig, Reibekuchenteig sowie Pfannen-Gnocchi und viele weitere. Ohne tierische Zutaten, aber mit vollem Geschmack.



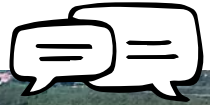
healthy!!!



WORIN KÖNNEN SICH KARTOFFELNUDELN UNTERSCHIEDEN?

- Manche eignen sich für Veganer, manche nicht
- In einer unterschiedlich gestalteten Kühlpflicht
- Manche Hersteller verwenden Kartoffelflocken, andere frische Kartoffeln

VON KARTOFFELN BIS KULT: DIE HENGLEIN-STORY



**DIE GESCHICHTE VON HENGLEIN STARTETE 1936
IN WASSERMUNGENAU, BAYERN.**

Im Jahr 1936 gründete Johann Henglein in Wassermungenau (Bayern) ein Fuhrunternehmen für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Später, in den 1960er-Jahren, stieg sein Sohn Hans in den Kartoffelhandel ein.

KLOSSTEIG-DURCHBRUCH

1985 gelang Norbert Henglein (Enkel des Firmengründers) der Durchbruch mit vorgefertigtem Kloßteig – der Grundstein für die erste Kloßteig-Produktionsanlage im Familienkeller. 1995 entstand in Klosterhäseler (Sachsen-Anhalt) ein Werk für frische Hefeklöße.

1997 gründete Henglein eine Vertriebs-GmbH in Polen und 2001 startete die Produktion von Schupfnudeln, Spätzle und Reibekuchenteig in Wassermungenau. 2002 folgten gerollte, frische Blätter-, Pizza- und Sonderteige im Werk Klosterhäseler. 2004 kamen Gnocchi hinzu, 2013 Kartoffel-Gnocchi und Mini-Knödel. 2017 wurde das Werk in Wassermungenau um ein modernes Backwerk erweitert, 2021 um zwei neue Produktionslinien für pasteurisierte Produkte. Aus einem kleinen Fuhrunternehmen entwickelte sich Henglein zu einem führenden Hersteller von frischen Teigwaren und Kartoffelprodukten.



WORIN KÖNNEN SICH KARTOFFELNUDELN UNTERSCHIEDEN?

- ✓ Manche Hersteller verwenden Kartoffelflocken, andere frische Kartoffeln

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE GEKÜHLTEN HALBFERTIGPRODUKTE ERZIELEN DEN HÖCHSTEN ABSATZ?

- Pizzateige
- Knödel
- Nudeln / Pasta

WIE VIELE DER BEFRAGTEN DEUTSCHEN KOCHEN LAUT DEM „BMEL-REPORT 2022“ TÄGLICH?

- 26 %
- 66 %
- 46 %

BEI WIE VIEL GRAD SIND GEKÜHLTE FERTIGPRODUKTE MAXIMAL ZU LAGERN?

- Plus acht Grad
- Plus zwei Grad
- Null Grad

WAS TRIFFT AUF EIN CONVENIENCE-PRODUKT ZU?

- Es ist immer kühlpflichtig
- Es handelt sich um ein Fertiggericht
- Es spart dem Verbraucher Zeit



IN WELCHER FORM SCHÄTZT DER VERBRAUCHER KARTOFFELN BESONDERS?

- Als Pommes frites
- Als Rohware
- Als veredelte Variante

WAS IST EINE SÜDDEUTSCHE NUDELSPEZIALITÄT?

- Spaghetti
- Knöpfle
- Tortellini



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

WOHER STAMMT DER FLAMMKUCHEN URSPRÜNGLICH?

- England
- Estland
- Elsass

WAS IST SINN UND ZWECK EINER IFS-ZERTIFIZIERUNG?

- Kontrolle von Produktionsprozess und Produktqualität
- Geschmack und Genuss des Produktes verstärken
- Herstellkosten senken

WAS IST DER VORTEIL VON FERTIGEM REIBEKUCHEITEIG GEGENÜBER TK-REIBEKUCHEN?

- Größere Variationsmöglichkeiten für den Verbraucher
- Gluten- und Laktosefreiheit
- Verzicht auf Kühlkette möglich

WAS SCHÄTZEN KUNDEN BEI GEKÜHLTEN FERTIGGERICHTEN AM MEISTEN?

- Niedrige Preise
- Angebot an Isoliertaschen
- Transparente und stabile Verpackungen

WAS IST EINE IDEALE VERBUNDPLATZIERUNG?

- Knöpfele und Spaghetti in der Kassenzone
- Frischer Reibekuchenteig und Apfelmus
- Verbundplatzierungen sind bei gekühlten Lebensmitteln nicht möglich

SIND SPÄTZLE FÜR VEGANER GEEIGNET?

- Ja, weil es mittlerweile vegane Alternativen gibt
- Nein, weil sie Weizenmehl enthalten
- Nein, weil sie Eier enthalten

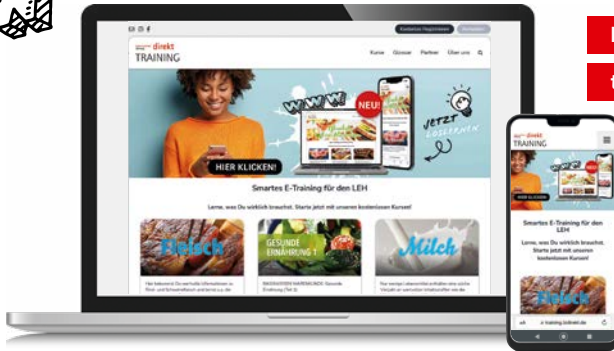


NOCH MEHR BRAINFOOD!

... 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

7. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2024

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

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:
Anke Couturier

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

Redaktion: Johanna Wies

In Zusammenarbeit mit
Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Tel.: +49 9873 18700
www.henglein.de

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79
lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 2: AS Photo Family; 4, 10, 15, 17, 24: M. Franke; 4, 22, 24: lesickkadesign; 4: Unchalee Khunchaturus; 7: littlewolf1989; 8: cherry-andbees; 9: photocrew; 11: bodnarphoto; 12, 13: ALF photo; 12: Muhamad; 13: Kerstin, Oksana, Piotr Krzeslak, topntp; 14: wetzka; 16, 17: igorkol_ter; 16: valeriy555; 17: Martin Rettenberger, Printemps, Svet105; 18: romantsubin; 20: sommai; 22: veekicl; 30: Robert Kneschke; 31: jane55, Orange Brush, Panda, Pugun & Photo Studio); **Hans Henglein & Sohn GmbH** (Seiten 1, 14-25, 27-29, 32, 36); **iStockphoto** (Seiten 3, 11, 35: Frank Ramspott; 3, 6, 10, 23: Ollustrator; 4: Margarita Miller, pleshko74; 4, 31: setory; 5, 6: LSOphoto; 6, 10, 23: DragonTiger; 9: Group4 Studio; 13: Shaiith; 15: Martin Keiler; 27, 35: ulimi; 31: egal; 33, 34: Unchalee Khunchaturus); **Shutterstock** (Seite 35: bqmeng, Intellson); **Vecteezy** (Seite 24: Valery Vasilyeu); **Wikipedia** (Seite 24)

MARKENLEHRBRIEF

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

