

FRISCHKÄSE

# MARKEN LEHR BR!EF

# Frischkäse

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](https://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](https://training.lzdirekt.de)



# EDITORIAL

## WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF FRISCHKÄSE

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema Frischkäse am Beispiel der Marke Philadelphia. 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 präsentiert, das Wichtigste zum Thema Frischkäse, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



**NICOLE GROHMANN**  
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.

**Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.**

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Grohmann

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 06 Frischkäse – mehr als ein Brotaufstrich
- 08 Frischkäse – in fast aller Munde

## WARENWISSEN

- 10 Frischkäse – eine Historie
- 12 Breites Käseangebot
- 14 Frischkäse-Herstellung
- 16 Drei Varianten sorgen für Vielfalt
- 18 Wissenswertes zur Deklaration

## POS-WISSEN

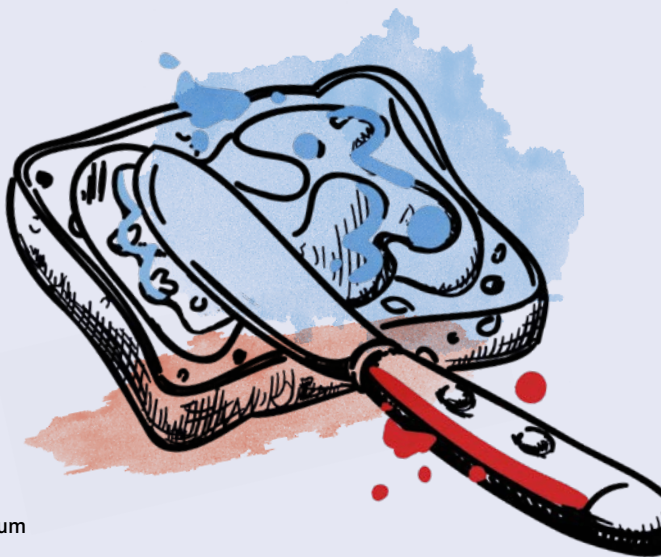
- 20 Frischkäse gekonnt platzieren
- 22 Vermarktung richtig planen
- 24 Verkaufen mit Aktionen

## WISSEN PLUS

- 26 Fachgerechte Kühlung
- 28 Verbraucherfragen beantwortet
- 30 Rund um Frischkäse
- 32 Die Snacking-Experten

## WISSEN TO GO

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



08



## WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass fast 90 Prozent aller deutschen Haushalte Frischkäse kaufen? Das belegt, wie wichtig die Warengruppe Frischkäse für den Handel ist. Sie ist eine Ankerkategorie innerhalb der Molkereiprodukte.

Kein Wunder, hat sich die Kategorie doch permanent fortentwickelt. Viele neue und abwechslungsreiche Geschmacksrichtungen sind im Laufe der Zeit hinzugekommen. Frischkäse ist so vielfältig wie nie zuvor, selbst vegane Varianten sind mittlerweile erhältlich.

Die Hersteller kommen damit den Wünschen der Konsumenten nach Abwechslung sowie neuen Ernährungstrends nach. Die dynamische Warengruppe bietet Händlern also immer wieder neue Chancen auf echte Wertschöpfung und weiteres Wachstum.

Diese Broschüre verrät Dir, wie Du Deine Kunden über die Herstellung, die Vielfalt und die Qualität von Frischkäse beraten kannst. Außerdem beinhaltet sie wertvolle Tipps, um Dein Waren- und Verkaufskundewissen auszubauen.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Philadelphia-Team**

16

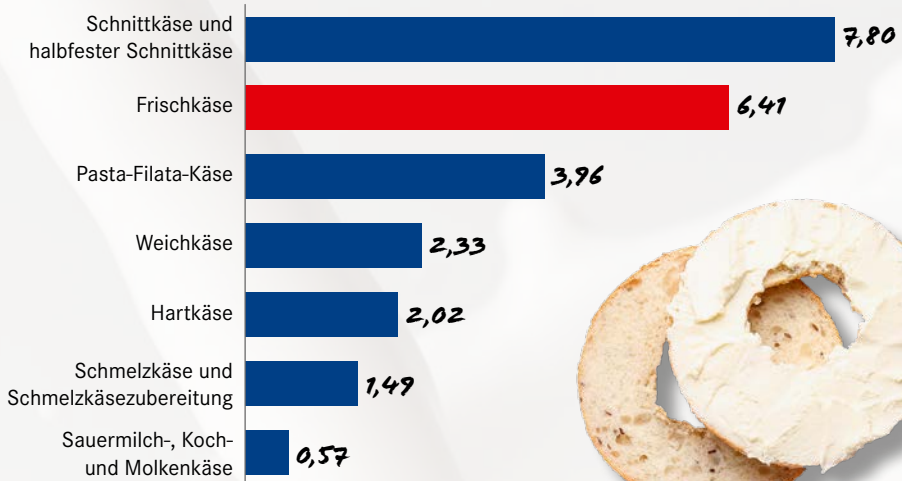


30



## PRO-KOPF-KONSUM VON KÄSE IN DEUTSCHLAND NACH SORTEN

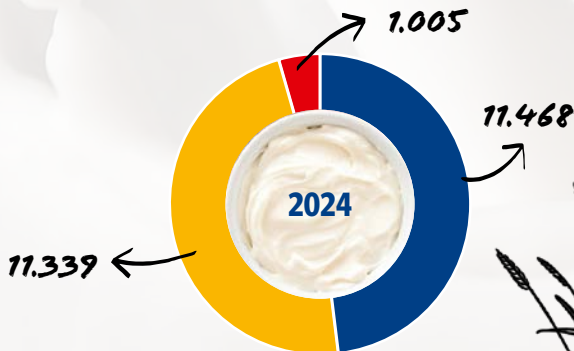
Angaben für 2023 in Kilogramm



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

## MOLKEREIPRODUKTE, UMSATZANTEILE NACH KATEGORIEN

Angaben in Millionen Euro



● Weiße Linie ● Gelbe Linie ● Frischkäse

Quelle: DE YouGov, 2024, FMCG, TOTAL, Loyalitätsklasse: TOTAL, Umsatz (000 CUR)



# FRISCHKÄSE – MEHR ALS EIN BROTAUFSTRICH

Die „Weiße Linie“ umfasst im Wesentlichen die klassischen Milchprodukte (zum Beispiel Milch, Joghurt). Unter die „Gelbe Linie“ fallen sowohl die im Selbstbedienungsregal (SB) angebotenen Käseprodukte als auch die an der Käsetheke verkaufte Ware (zum Beispiel Hart- und Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse).

Insgesamt ist der Absatz von Milchprodukten der Gelben Linie (u. a. Käse) im Februar 2023 in Deutschland im Vergleich zum Februar 2020 um 7 Prozent gestiegen. Zu den Wachstumskategorien gehörten vor allem pflanzliche Ersatzprodukte für Käse. Das Absatzplus lag im Jahr 2023 bei 101 Prozent im Vergleich zum Jahr 2020.<sup>1</sup>

Während der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in den letzten Jahren stetig anstieg, zeigt er jetzt eine leicht rückläufige Entwicklung: Im Jahr 2022 ließ sich laut Statista im Schnitt jeder Deutsche 24,58 Kilogramm Käse schmecken, 2023 sank der Wert auf 23,76 Kilogramm.

## HOHER PRO-KOPF-VERBRAUCH

Frischkäse spielt dabei eine entscheidende Rolle. Im Pro-Kopf-Verbrauch liegt die Warengruppe mit 6,41 Kilogramm nur knapp hinter Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (7,8 Kilogramm) an zweiter Stelle (siehe

Grafik auf Seite 6). Für den LEH hat Frischkäse vor allem bei den im SB-Regal angebotenen Produkten eine große Bedeutung.<sup>2</sup>

## STEIGENDE PREISE

Der Verbraucherpreisindex für Frischkäse in Deutschland hat sich im Jahr 2024 um 38,3 Prozent gegenüber 2020 erhöht. Mit 138,3 Punkten erreichte der Verbraucherpreisindex für Frischkäse damit den zweithöchsten Wert im beobachteten Zeitraum.<sup>3</sup>

Quellen: 1 LZ, Ausgabe Nr. 14, 2023

2 BLE, BMEL, Statistisches Bundesamt, BMF, 2023

3 Statista, Statistisches Bundesamt, 2025



VEGANE KÄSE-ALTERNATIVEN WERDEN  
IMMER BELIEBTER UND SORGEN FÜR ABSATZ.



WELCHES PRODUKT ZÄHLT ZUR SOGENANTEN GELBEN LINIE?

- Frischkäse
- Sahne
- Joghurt

tasty!

# FRISCHKÄSE – IN FAST ALLER MUNDE



Die jüngsten Entwicklungen der Frischkäse-Kategorie sind mit großem Interesse zu lesen: Wurden im Jahr 2020 noch 829 Millionen Umsatz mit Frischkäse gemacht, stieg dieser 2023 erstmals über 1 Milliarde Euro an.

Auch der Absatz zeigt eine erfreuliche Entwicklung: Im Jahr 2024 lag er bei 157 Tonnen – und damit deutlich höher als noch im Jahr 2020 (149 Tonnen). Damit lässt sich nach einigen Jahren des sinkenden Absatzes,

der sich vor allem auf den höheren Außer-Haus-Konsum nach der Lockerung der Corona-Maßnahmen zurückführen lässt, ein Aufwärtstrend beobachten.

Unter den Markenprodukten ist Philadelphia mit einem Anteil von 16,6 Prozent klar der Favorit. Mit weitem Abstand ist die Marke Marktführer, gefolgt von Buko (9,1 Prozent) und Exquisa mit 7,8 Prozent (siehe Grafik auf Seite 9).



## LEXIKON

**Dicklegen** | Das Gerinnen von Milch, zum Beispiel bei der Käseherstellung. Sprich: Wenn Milch fest wird. Notwendig hierfür sind entweder Milchsäurebakterien oder Lab.

**Frischkäse** | Als Frischkäse werden alle Käse bezeichnet, die ohne Reifung direkt verzehrfertig sind. Sie werden in allen Fettgehaltsstufen angeboten.

**Homogenisieren** | Pressen der Milch unter hohem Druck durch feine Düsen. Das bewirkt, dass sich das enthaltene Milchfett in winzig kleine Fettkügelchen aufspaltet. Diese sind jetzt in der Milch so fein verteilt, dass sich an der Oberfläche keine Rahmschicht mehr bildet.

**Lab** | Eigentlich ein Enzym der Kuh, das traditionell zum Dicklegen der Milch eingesetzt wird. Heute ist auch mikrobiell erzeugtes Lab verfügbar. Eingesetzt bei Süßmilchprodukten, also den meisten Käsesorten. Grundsätzlich kann aber auch Frischkäse Lab enthalten.



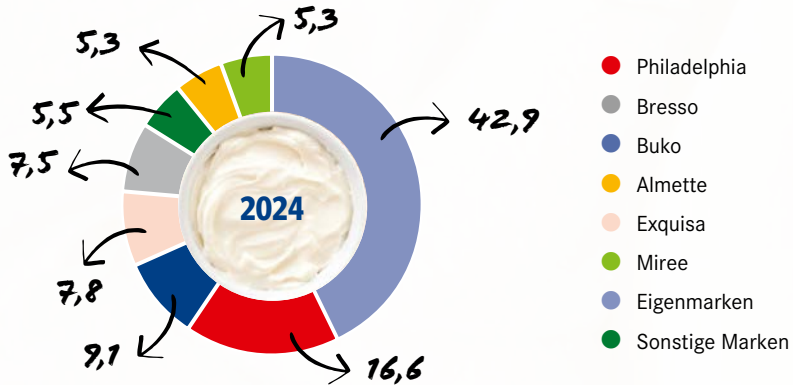
### WELCHES PRODUKT ZÄHLT ZUR SOGENANNTEN GELBEN LINIE?

Frischkäse



## FRISCHKÄSE, UMSATZANTEILE NACH MARKEN

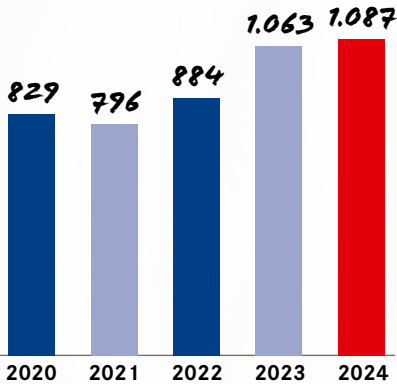
Angaben in Prozent



Quelle: NIQ 2024, Frischkäse LEH+DM

## UMSATZENTWICKLUNG

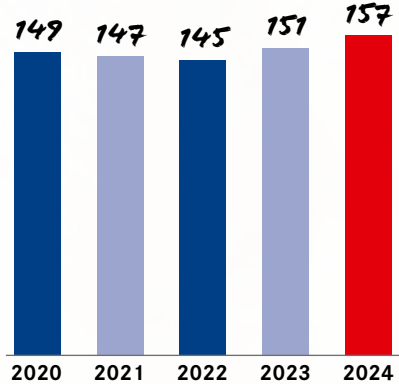
Angaben in Millionen Euro



Quelle: NIQ 2024, Frischkäse LEH+DM

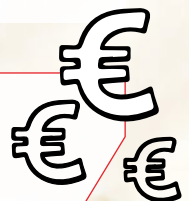
## ABSATZENTWICKLUNG

Angaben in 1.000 Tonnen



### WAS VERSTEHT MAN UNTER DICKLEGEN VON MILCH?

- Das Gerinnen von Milch
- Wenn Milch erst fest, dann wieder flüssig wird
- Wenn Milch fest wird



# FRISCHKÄSE – EINE HISTORIE



Frischkäse erfreut sich heute größter Beliebtheit – und kann auf eine lange Historie zurückblicken. Am Beispiel von Philadelphia hier einige wissenswerte Eckdaten zur Geschichte von Frischkäse:

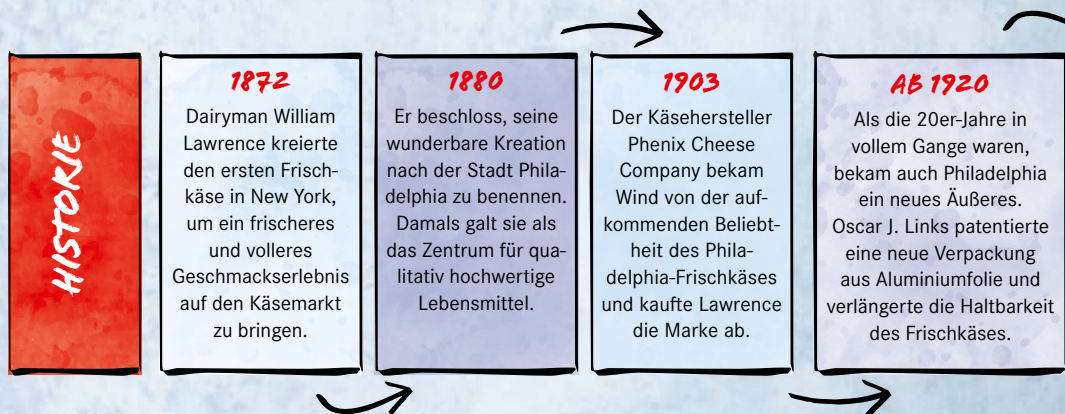
## DIE ANFÄNGE

Alles beginnt rund 1800 in den USA: Ein pffiger Ladenbesitzer kreiert einen Frischkäse, den er nach der amerikanischen Stadt Philadelphia benennt. Und das nicht ohne Grund. Damals galt sie als das Zentrum für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Knapp 80 Jahre später beginnt in der niedersächsischen Stadt Bad Fallingb. die Produktion für den deutschen Markt. Philadelphia ist zu dieser Zeit das einzige Molkereiprodukt, das 21 Tage lang cremige Frische garantiert. 1962 ent-

steht das heute noch beliebte Rezept für die Philadelphia-Torte. In den 1980ern führt Philadelphia neue Geschmacksrichtungen sowie Sorten ein. Er ist jetzt im praktischen Becher mit Deckel erhältlich. In den 90ern kommt Bewegung ins Frischkäse-Regal: Die Produktentwickler erweitern das bislang nur als Doppelrahmstufe verfügbare Frischkäse-Angebot um weitere Fettstufen.

## DER ERFOLG

Im Jahr 2009 kommt der ikonische ovale Becher auf den Markt, 2023 folgt die Einführung der veganen Variante. Auch mehr als 140 Jahre nach ihrer Erfindung steht die Marke Philadelphia für Cremigkeit und kühle Frische: Ein Frischkäse, der vom Frühstückstisch kaum mehr wegzudenken ist.



### WAS VERSTEHT MAN UNTER DICKLEGEN VON MILCH?

- ✓ Das Gerinnen von Milch
- ✓ Wenn Milch fest wird



**IN NEUE FORM GEBRACHT**  
 2009 wird die ovale Philadelphia-Verpackung eingeführt, die bis heute für die Marke steht.

healthy !!!

<p><b>AB 1930</b></p> <p>Nachdem Kraft 1928 mit Phenix fusioniert hatte, ging es mit Philadelphia aufwärts. Als 1935 die erste automatische Verpackungsmaschine eingeführt wurde, war das Unternehmen im Aufwind.</p>	<p><b>AB 1960</b></p> <p>Philadelphia kommt über den Großen Teich nach Europa und ist das einzige Molkereiprodukt, das 21 Tage lang die gleiche cremige Frische garantiert.</p>	<p><b>AB 1980</b></p> <p>Mit steigender Anzahl an Frischkäse-Fans wächst auch ihr Appetit. Philadelphia führt neue Geschmacksrichtungen und Sorten ein. Jetzt in einem praktischen Becher mit Deckel.</p>	<p><b>2009</b></p> <p>Der ikonische ovale Becher wird eingeführt und wird sofort zu einem Klassiker für Philadelphia. Nichts vom Frischkäse bleibt mehr in den Ecken hängen.</p>	<p><b>2023</b></p> <p>Mit der neuen pflanzlichen Alternative von Philadelphia werden nun auch vegane Kunden angesprochen. Hergestellt aus Mandeln und Hafer, mit dem gleichen cremigen und frischen Geschmack.</p>
---	---	---	--	--



**WO LIEGEN DIE ANFÄNGE DES FRISCHKÄSES?**

- In den USA
- In Kanada
- In Deutschland

# BREITES KÄSEANGEBOT



Käse ist nicht gleich Käse. Für jeden Geschmack bietet der Handel eine Vielzahl verschiedener Sorten an. Das breite wie tiefe Sortiment kannst Du anhand folgender Kriterien unterscheiden

**Herkunft der Milch:** Je nach eingesetzter Milch entsteht Kuhmilchkäse, Ziegenmilchkäse, Schafmilchkäse ...

**Herstellungsverfahren / Dicklegung:** Erfolgt die Dicklegung der Milch durch Labenzym oder Labaustauschstoffe, so spricht man von Süßmilchkäse. Dagegen

erhält man durch den Einsatz von Milchsäurebakterien Sauermilchkäse.

**Käsegruppen nach Wassergehalt:** Käse teilt man nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Käsemasse abzüglich Fett) in sechs Gruppen ein (siehe rechts). Hier gilt: Je höher der Wassergehalt, desto weicher der Käse.

**Fettgehaltsstufen:** Nach seinem Fettgehalt in der Trockenmasse differenziert man die Fettgehaltsstufen Doppelrahmstufe bis Magerstufe.



## EINTEILUNG DER KÄSEGRUPPEN

Nach Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse.

Käsegruppe	Beispiele	Wassergehalt
Hartkäse	Pecorino, Parmesan	bis 56%
Schnittkäse	Gouda	54 – 63%
Halbfester Schnittkäse	Butterkäse	61 – 69%
Sauermilchkäse	Harzer	60 – 73%
Weichkäse	Camembert	> 67%
Frischkäse		> 73%



### WO LIEGEN DIE ANFÄNGE DES FRISCHKÄSES?

In den USA

## KÄSEGRUPPEN NACH WASSERGEHALT

### SNITTKÄSE

Schnittkäse ist weicher als Hartkäse und lässt sich gut schneiden. Die Reifung sollte mindestens 4 Wochen dauern. Schnittkäse hat meist eine glatte Oberfläche. Die wichtigsten Sorten sind Gouda und Edamer.



### HARTKÄSE

hat eine feste Konsistenz, einen pikanten Geschmack und eine gute Haltbarkeit. Es gibt ihn mit und ohne Löcher. Zu dieser Gruppe gehören beispielsweise Bergkäse, Parmesan und Emmentaler.

### HALBFESTER SCHNITTKÄSE

reift zwischen 3 und 5 Wochen. Durch seinen höheren Wasseranteil ist er nur bedingt schnittfähig und noch etwas weicher als Schnittkäse. Zu dieser Käsegruppe gehören zum Beispiel Butterkäse, Edelpilzkäse und Steinbuscher.



### SAUERMILCHKÄSE

wie zum Beispiel Harzer wird aus Sauermilchquark der Magerstufe gewonnen. Er ist fettarm und hat einen hohen Eiweißgehalt. Die Milch wird durch natürliche Säuerung oder mittels zugesetzter Milchsäurebakterien dickgelegt.



### WEICHKÄSE

wie Brie oder Camembert reift von außen nach innen. Der Reifegrad lässt sich leicht durch Anschneiden bestimmen. Ist er noch frisch, hat der Käse einen quarkähnlichen Kern. Ein Weichkäse ist nach etwa 10 Tagen ausgereift.



### FRISCHKÄSE

hat den höchsten Wassergehalt aller Käsesorten, das heißt den geringsten Trockenmasseanteil. Die Konsistenz ist dementsprechend weich, cremig und streichfähig. Für den Konsumenten ist die Cremigkeit eines der relevantesten Qualitätsmerkmale.



#### WAS CHARAKTERISIERT FRISCHKÄSE?

- Niedrigster Wassergehalt aller Käsesorten
- Höchster Wassergehalt aller Käsesorten
- Einziger Käse ohne Wassergehalt

# FRISCHKÄSE-HERSTELLUNG



1

MILCHKÜHE GEBEN HEUTE BIS ZU 10.000 LITER MILCH IM JAHR.



2

DIESE WIRD MITHILFE VON MILCHSÄUREBAKTERIEN DICKGELEGT, ...



Um ein Kilogramm Käse herzustellen, braucht es – je nach Käsesorte – zwischen 4 und 16 Liter Milch. Die frische Milch wird täglich bei den Höfen abgeholt und bei den Milchverarbeitungsbetrieben angeliefert.

## VORBEREITUNG

Nach der Qualitätsprüfung der Kuhmilch wird diese mit Rahm versetzt, bis der gewünschte Fettgehalt erreicht ist. Die Milch wird pasteurisiert (Hitzebehandlung, um schädliche Keime abzutöten und die Haltbarkeit zu verlängern) und homogenisiert. Ziel der Homogenisierung ist es, den Durchmesser der in der Milch vorhandenen Fetttröpfchen unter hohem Druck zu reduzieren und so das Aufrahmen zu verhindern.

## DICKLEGUNG

Damit Käse entsteht, muss die Milch zunächst dickgelegt werden. Bei Frischkäse erfolgt dies durch Milchsäurebakterien oder (seltener) Lab. Milchsäurebakterien sorgen dafür, dass der in der Milch enthaltene Milchzucker in Milchsäure umgewandelt wird. Die wiederum lässt das Eiweiß der Milch gerinnen, sie wird dick.

## ABTRENNEN DER KÄSEMASSE

Die flüssige Molke löst sich allmählich von der festen Milchmasse (= der Käsemasse) und fließt ab. Die verbliebene Käsemasse wird gesalzen und – je nach Sorte – mit weiteren Zutaten versehen.



### WAS CHARAKTERISIERT FRISCHKÄSE?

- ✓ Höchster Wassergehalt aller Käsesorten



**Molke** | Ein Nebenprodukt der Käseproduktion, das neben Wasser und Mineralstoffen Vitamine, Laktose und Molkenproteine enthält.

... MASCHINELL UND LEBENSMITTEL-  
SICHER WEITERVERARBEITET ...



... UND LANDET ALS FRISCHKÄSE IN  
MARKENSTARKEN VERPACKUNGEN.

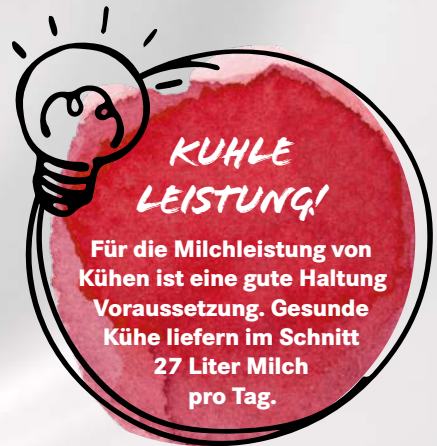
## ZWEITES HOMOGENISIEREN

Zum Erreichen einer besonders cremigen Konsistenz können Hersteller die Käsemasse ein zweites Mal homogenisieren. So zum Beispiel bei der Herstellung von Philadelphia. Die Käsemasse wird hierfür durch feinste Düsen gepresst. Dadurch wird der Durchmesser der Fetttropfchen noch einmal verkleinert – und das Mundgefühl des Produktes noch cremiger.

## ABFÜLLEN UND KÜHLEN

Im Gegensatz zu anderen Käsesorten muss Frischkäse nicht reifen. Die fertige Masse gelangt sofort in die entsprechenden Verpackungen. Um Qualitätsverluste zu vermeiden und

geschmackliche sowie optische Einbußen (Synärese) vorzubeugen, ist die Einhaltung der Kühlkette von Frischkäse zu empfehlen.



**WARUM WIRD DIE MILCH BEI DER HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE PASTEURISIERT?**

- Zur Verlängerung der Haltbarkeit
- Zum Erreichen einer bestimmten Konsistenz
- Zur Abtrennung der Käsemasse



# DREI VARIANTEN SORGEN FÜR VIELFALT



Frischkäse ist vielfältiger denn je. Je nach Zutaten unterscheidet man:

## HERZHAFTER FRISCHKÄSE

Er verzeichnet aktuell das stärkste Umsatzwachstum und den größten Umsatzanteil (siehe Grafik). Besonders beliebt sind die Kräutervarianten (zum Beispiel klassische und mediterrane Kräuter, Schnittlauch, Bärlauch etc.). Neben diesen existiert eine weitere Sortenvielfalt, die das Konsumenten-

bedürfnis nach Abwechslung in diesem Segment bedient. Diese schließt zum Beispiel die Sorten Lachs, Meerrettich, Jalapeño und viele weitere mit ein. Spezialitäten erweitern das Segment.

## FRISCHKÄSE NATUR

Es gibt ihn in unterschiedlichen Fettstufen. Neben der klassischen Verwendung als Brotaufstrich dient er als Basis für Torten und Kuchen oder cremige Soßen.



*OB HERZHAFT ODER SÜSS:  
FRISCHKÄSE IST EIN ECHTES  
GENUSSWUNDER.*



**WARUM WIRD DIE MILCH BEI DER HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE PASTEURISIERT?**

✓ Zur Verlängerung der Haltbarkeit



## SÜSSER FRISCHKÄSE

Für das noch recht junge und innovative Segment mit der süßen Geschmacksnote bietet der Lebensmittelhandel eine Auswahl an fruchtigen, schokoladigen oder auch mit Honig verfeinerten Sorten an.



## FRISCHKÄSE-KONSISTENZ

**Klassischer Frischkäse:** Er eignet sich als Brotaufstrich, zum Backen und Kochen. Seine Cremigkeit ist für den Konsumenten ein wichtiges Qualitätskriterium.



**Aufgeschlagener Frischkäse:** Mit Stickstoff aufgeschlagen erhält er eine lockere Konsistenz.



**Körniger Frischkäse:** Man nennt ihn auch Hüttenkäse oder körnigen Frischkäse. Die Konsumenten genießen ihn gerne pur oder als Brotaufstrich.



**Frischkäse-Scheiben:** Das Produkt kann der Konsument direkt aufs Brot legen.

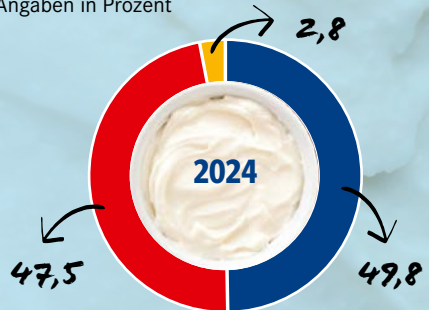


**Frischkäse-Snacks:** Das sind z. B. kleine Kuchen aus dem Kühlregal.



## MARKTANTEILE DER FRISCHKÄSE-SEGMENTE

Angaben in Prozent



● Natur ● Herzhaft ● Süß

Quelle: NIQ 2024, Frischkäse LEH+DM



WELCHES FRISCHKÄSE-SEGMENT IST DAS UMSATZSTÄRKSTE?

- Das der Natursorten
- Das der herzhaften Sorten
- Das der süßen Sorten

Love Food

# WISSENSWERTES ZUR DEKLARATION



In der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung ist der Begriff „Verkehrsbezeichnung“ rechtlich definiert. Er dient der Einordnung eines Lebensmittels und ermöglicht unter anderem auch Rückschlüsse auf dessen Zusammensetzung. Die Käseverordnung ist eine deutsche Rechtsvorschrift zum Lebensmittel Käse, die unter anderem die Einteilung von Käse in sogenannte Käsegruppen definiert.



Um die Verkehrsbezeichnung **Frischkäse** zu tragen, muss dieser laut Käseverordnung einen Wassergehalt von mindestens 73 Prozent in der fettfreien Käsemasse aufweisen. Zudem bestehen Vorgaben, welche weiteren Zutaten einem Frischkäse zugefügt werden dürfen. In einer eingeschränkten Positivliste finden sich zum Beispiel Salz, Kräuter oder Gewürze.

Unter der Verkehrsbezeichnung **Frischkäse-Zubereitung** kommen Produkte in den Handel, die weitere Zutaten enthalten, welche laut Käseverordnung für Frischkäse nicht zulässig sind. Dies können zum Beispiel wertgebende Zutaten wie Schinken oder Schinkenzubereitungen, Frucht oder Früchterzeugnisse oder auch Gemüse sein. Auch definiert ist, in welcher Menge diese zugefügt werden dürfen. Daneben sind

*WIRD EIN PRODUKT IM RAHMEN DER HERSTELLUNG ERWÄRMT, ENTHÄLT DIE VERKEHRSBEZEICHNUNG DEN HINWEIS „WÄRMEBEHANDELT“.*

weitere Milchzutaten erlaubt, wie zum Beispiel Molken- oder Milcheiweißerzeugnisse, welche durch mechanische Abtrennung des Milcheiweißes von der Milch gewonnen und schonend aufkonzentriert werden. Sie dienen dazu, einen Frischkäse streichfähig zu machen und den sahnigen Geschmack zu unterstützen.

Verkehrsbezeichnungen wie **Zubereitung aus Frischkäse** oder **Brotaufstrich auf Frischkäse-Basis** liegen nicht innerhalb der Käseverordnung.



## WELCHES FRISCHKÄSE-SEGMENT IST DAS UMSATZSTÄRKSTE?

- ✓ Das der herzhaften Sorten





## DAS VERRÄT DIE VERPACKUNG

Der Verpackung kommen gleich mehrere Funktionen zu: Sie schützt das Produkt und liefert dem Konsumenten notwendige Informationen – darunter auch die Kenntlichmachung von Allergenen. Verpackungsangaben sollen also insofern die Kaufentscheidung erleichtern. Auf der Verpackung finden sich unter anderem Angaben zu Hersteller und Nährwerten, die Zutatenliste, das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Gewicht. Bei einer Philadelphia-Verpackung befinden sich diese Informationen auf der Unterseite:

### DER GDA-WERT

(„Guideline Daily Amount“) ist eine freiwillige Angabe. GDA bedeutet „Richtwert für die Tageszufuhr“ – berechnet auf einem durchschnittlichen Energiebedarf von 2000 Kilokalorien pro Tag.

### NÄHRWERT-TABELLE

Aus ihr erhält der Konsument Angaben zum Energiegehalt und den Nährstoffen je 100 Gramm bzw. 100 Milliliter und pro Portion.



### VERKEHRS-BEZEICHNUNG

(zum Beispiel „Frischkäsezubereitung der Doppelrahmenstufe, wärmebehandelt“).

### ZUTATENLISTE

in absteigender Reihenfolge ihrer Zugabemenge. Hier sind auch die Informationen über mögliche Allergene zu finden, diese sind fett gedruckt.

Gekühlt mindestens haltbar bis: Nach dem Öffnen innerhalb 1 Woche aufbrauchen.

Nährwertangaben	100 g	Portion (30 g)	%
Energie	932 kJ / 225 kcal	280 kJ / 68 kcal	3 %
Fett	21 g	6,2 g	9 %
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	4,1 g	21 %
Kohlenhydrate	4,3 g	1,3 g	<1 %
davon Zucker	4,3 g	1,3 g	1 %
Ballaststoffe	0,2 g	<0,1 g	-
Eiweiß	5,4 g	1,6 g	3 %
Salz	0,75 g	0,23 g	4 %

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (BAM) (kJ/2000 kcal)

Frischkäsezubereitung der Doppelrahmenstufe, wärmebehandelt.

Zutaten: Frischkäse, Milckerzeugnisse (aus Milch), Speisesalz, Verdickungsmittel (Johannbrotaufkammermehl), Säuerungsmittel (Citronensäure).

Für Vegetarier geeignet.

Enthält 5-6 Portionen

7 622300 315733  
e175g 3070938



### WELCHE FUNKTION HAT DIE VERPACKUNG?

- Sie schützt das Produkt
- Sie liefert notwendige Informationen
- Sie zeigt das MHD an

# FRISCHKÄSE GEKONNT PLATZIEREN



Käseprodukte stehen bei vielen Verbrauchern regelmäßig auf der Einkaufsliste. Das Frischkäse-Kühlregal ist somit eines der meistbesuchten im Markt. Ausschlaggebend für hohe Umsätze und zufriedene Kunden ist jedoch, dass die Konsumenten sich auch schnell und einfach orientieren können –

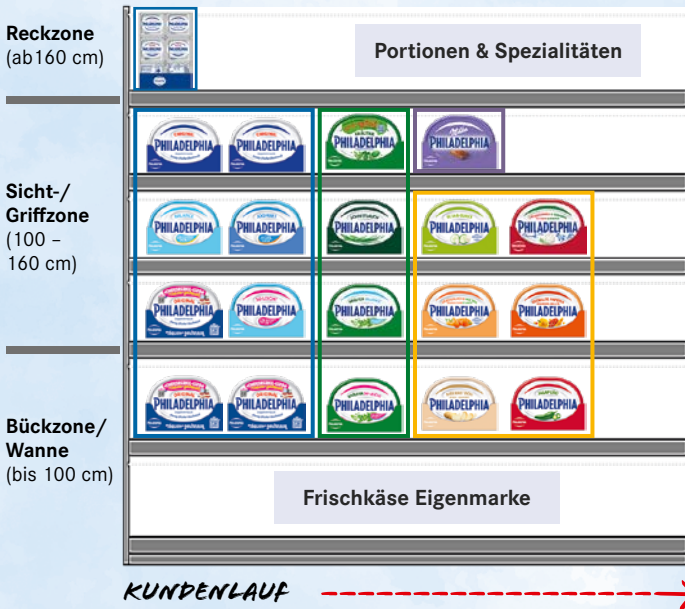
etwa mit Hinweisschildern auf Frischkäse sowie einer guten Sortierung und Struktur innerhalb des Regals (siehe Grafik).



**Regalplatzierung gemäß Marktanteilen und Ankermarke:** Hohe

Marktanteile bedeuten hohe Verbraucher-

## UNVERBINDLICHE PLATZIERUNGSEMPFEHLUNG FÜRS KÜHLREGAL



Philadelphia 175 g  
Natur als „Anker“  
der Kategorie



Korrekt platziert  
im Kühlregal  
„Laktosefrei“



Nach Möglichkeit  
im alternativen Kühl-  
regal „Pflanzlich/  
Vegan“ platzieren



### WELCHE FUNKTION HAT DIE VERPACKUNG?

- ✓ Sie schützt das Produkt
- ✓ Sie liefert notwendige Informationen
- ✓ Sie zeigt das MHD an



## LEXIKON

**Out-of-Stock** | Mit dem englischen Begriff wird im Einzelhandel ein Regalplatz bezeichnet, der nicht mehr durch den vorgesehenen Artikel gefüllt ist. Out-of-Stock wird auch mit „vergriffen“, „ausverkauft“, „nicht vorrätig“ übersetzt.

(zum Beispiel verstärkt Portionsgrößen für Singles, Großpackungen für Familien).



nachfrage. Stelle deshalb die Verfügbarkeit der Topmarken sicher und platziere diese entsprechend breit in Sicht- und Griffzone. Beliebte Marken sollten zur Orientierung als Ankermarke am Regal- oder Kategorieanfang platziert werden.

**✓ Markenblöcke bilden:** Um Deinen Kunden die Orientierung im kleinteiligen Fischkäse-Regal zu erleichtern, bilde vertikal angeordnete Markenblöcke. Innerhalb dieser Blöcke kannst Du zusätzlich nach den Segmenten „Natur“ und „mit Zutaten“ strukturieren.

**✓ Schneldreher berücksichtigen:** Klassischer Frischkäse der Doppelrahmstufe ist ein Schneldreher. Präsentiere diesen daher breiter als abverkaufschwächere Varianten. So kannst Du Out-of-Stock-Situationen vermeiden.

**✓ Regionalitäten und Käufergruppen einbeziehen:** Berücksichtige regionale Vorlieben und Geschmacksrichtungen und passe Dein Frischkäse-Sortiment an Deine individuelle Käufergruppe an



**Gut sichtbar platzieren:** Räume die Packungen so ins Regal, dass die einzelnen Sorten gut erkennbar sind (zum Beispiel Philadelphia im Karton mit Frontfacing). Das erhöht die Sichtbarkeit der Marken/Produkte, erleichtert dem Kunden die Orientierung und steigert die Absätze.



## WO SOLLTEN DIE TOPMARKEN PLATZIERT WERDEN?

- Bückzone
- Reckzone
- Sicht- und Griffzone

OK!

# VERMARKTUNG RICHTIG PLANEN



Bei allen Vermarktungsaktionen (englisch: Promotions) geht es darum, den Verbraucher auf das Produkt aufmerksam zu machen und bei ihm die Lust zu wecken, zuzugreifen. Um Frischkäse bestmöglich zu vermarkten, gibt es verschiedene Ansätze:



## Klassischer Dreiklang

Werbung im Handzettel, Preisreduktion und eine Zweitplatzierung am Point of Sale (zum Beispiel in der Aktionstruhe) ist eine bewährte Methode, Frischkäse umsatzstark zu vermarkten.



## Verwendungsanlässe aufzeigen

Frischkäse ist vielseitig verwendbar. Etwa

als klassischer Belag aufs Brot, aber ebenso als Grundzutat für die beliebten Frischkäse-Torten beziehungsweise Cheesecakes. Eine Vermarktung nach solchen Verwendungsanlässen spricht die jeweilige Zielgruppe direkt an. Rezepte im Handzettel, vor Ort am POS oder auch online liefern zusätzliche Inspiration für den Verbraucher. Zwei Beispiele (unverbindliche Empfehlungen):

### Beispiel 1: Cheesecake-Aktion

Der Philadelphia Cheesecake ist praktisch für jeden ein Begriff! Kombiniere bei einer solchen Aktion Frischkäse mit weiteren Backzutaten wie Löffelbiskuits und Butter in einer Verbundplatzierung (siehe auch Seite 24).

## ERFOLGREICHE PROMOTIONS



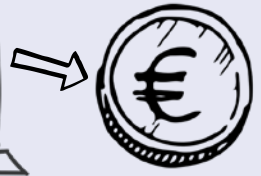
PRODUKT KAUFEN



ANGABEN AUF PRODUKT  
UND KASSENKON NUTZEN




KASSENKON HOCHLADEN



MIT ETWAS GLÜCK  
ATTRAKTIVE PRÄMIEN  
GEWINNEN



### WO SOLLTEN DIE TOPMARKEN PLATZIERT WERDEN?

-  Sicht- und Griffzone



FRISCHKÄSE BIETET VIELE VERWENDUNGS- UND VERZEHANLÄSSE. POS-STOPPER WIE DIESE MACHEN DARAUF AUFMERKSAM UND BIETEN ZUM BEISPIEL ÜBER REZEPTKARTEN NEUE INSPIRATION.

## Beispiel 2: Frühstücks- oder Abendbrotaktion

72 Prozent der Deutschen genießen Frischkäse beim Frühstück, 61 Prozent beim Abendbrot<sup>1</sup>. Diese Werte zeigen die große Relevanz beim Verbraucher und sichern eine hohe Reichweite für entsprechende Promotionansätze. Platziere klassische, herzhaft und (für das Frühstück) auch süße Frischkäse-Produkte im Verbund mit komplementären Artikeln wie Brötchen und Konfitüre (Frühstück) oder Brot und Wurst (Abendbrot).



### Mehrwert für Verbraucher

Verbreitet sind hier Maßnahmen wie Zugabeaktionen, Samplings (Testmuster), On-Pack-Aktionen, mehr Inhalt oder Sammelpromotions. Bei Frischkäse bewährt und erfolgreich sind auch Gewinnspiele, Couponing- oder Gratis-Testen-Aktivitäten der Hersteller, die



## ZWEITPLATZIERUNGS-TIPPS

Ob Sonderplatzierung in der Aktionstruhe, am Frische-Gondelkopf oder in einem Cooler-System: Zweitplatzierungen kurbeln den Umsatz des Milchproduktes an – und zwar erwiesenermaßen auch dann, wenn sie zum Normalpreis stattfinden! Der große Vorteil einer Zweitplatzierung ist, dass Konsumenten auch ungeplant zugreifen (Impulskauf).

mit attraktiven Prämien und /oder Gewinnen die Shopper gezielt ansprechen. Von solchen Aktionen profitieren Hersteller und Handel durch erhöhte Frischkäse-Nachfrage und steigende Abverkaufszahlen gleichermaßen.

<sup>1</sup> Quelle: Studie von Mondelez: Report Cream Cheese Shopper, 2022



### WAS SCHAFFT ZUSÄTZLICHE FRISCHKÄSE-NACHFRAGE AM POS?

- Höhere Lagerbestände
- Sammelaktion des Herstellers
- Bestellung von Displays

# VERKAUFEN MIT AKTIONEN



Kreative Ideen in der Vermarktung helfen, die Abverkäufe von Frischkäse zu steigern. Aber: Die richtige Umsetzung einer Aktion ist für deren Erfolg entscheidend! Am Beispiel einer Tortenaktion erfährst Du hier, wie Du idealerweise vorgehst:



**Zeitpunkt wählen:** Vor allem saisonale Anlässe wie Feiertage oder der Start der Erdbeersaison bieten sich



**Unterstützende Maßnahmen:** Plane für die Vermarktung zusätzliche Maßnahmen ein, die den Verbrauchern einen Mehrwert bieten, beispielsweise in Form

für eine Tortenaktion an. Wenn ein Frischkäse-Hersteller eine entsprechende Themenpromotion zu einem solchen Zeitpunkt großflächig plant, kannst Du zusätzlich von dessen Werbung und Dekomaterialien profitieren.



## WAS SCHAFFT ZUSÄTZLICHE FRISCHKÄSE-NACHFRAGE AM POS?

- ✓ Sammelaktion des Herstellers






## LEXIKON

**Laktose** | In Milch und Milchprodukten enthaltenes Kohlenhydrat, auch Milchzucker genannt. Damit der menschliche Körper Laktose verdauen kann, benötigt er das Enzym Laktase.

von Rezeptvorschlägen oder einem integrierten Gewinnspiel – direkt am POS und auch online. Oft bietet sich hier eine Zusammenarbeit mit den Herstellern an.

-  **Verbundartikel wählen:** Lege alle Artikel fest, die Du im Rahmen dieser Vermarktung als „Gesamtpaket“ bewerben und/oder platzieren kannst: Tortenboden, frische Früchte, Tortenformen, Löffelbiskuits, Joghurt etc.

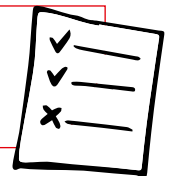
Orientiere Dich möglichst auch an den Rezeptvorgaben auf den Flyern.

-  **Platzierung festlegen:** Entscheide Dich, an welcher Stelle im Markt Du alle Artikel zusammen präsentierst. Denke dabei an einen frequenzstarken Platz und an die Notwendigkeit einer separaten Kühlruhe.
-  **Artikel bestellen:** Rechne mit erhöhten Abverkaufszahlen. Sorge dafür, dass im Vermarktungszeitraum alle Artikel in ausreichender Menge auf Lager sind, damit Out-of-Stocks vermieden werden.
-  **Vermarktung starten:** Gewährleiste, dass mit Beginn der Aktion (zum Beispiel der Handzettel-Veröffentlichung) die entsprechende POS-Platzierung umgesetzt ist. Vernachlässige aber nicht die Stammpäsentation in den regulären Regalen.
-  **Erfolg überprüfen:** Überprüfe den Erfolg der Aktion und plane gegebenenfalls eine Wiederholung mit den jeweiligen Verbesserungen ein.


**WANN BIETET SICH EINE TORTENAKTION GUT AN?**

- Vor Feiertagen
- Zum Start der Erdbeersaison
- Immer montags

check!



# FACHGERECHTE KÜHLUNG



Frischkäse ist gekühlt und ungekühlt im Handel erhältlich. Bei Produkten mit dem entsprechenden Hinweis auf der Verpackung ist eine ununterbrochene Kühlung Pflicht. Beachte folgende Hinweise:

## HÖCHSTTEMPERATUR

Die Produkte gehören in das gekühlte Molkereiproduktesegment, mit einer rund um die Uhr gewährleisteten Höchsttemperatur von plus 7 Grad.

## ZWEITPLATZIERUNGEN

Bei einer zusätzlichen Präsentation außerhalb des Molkereiprodukteregals ist darauf zu achten, dass Du die Produkte ausschließlich in einer gekühlten Stolpertruhe (oder Cooler) anbietest. Nur so hältst Du die Kühlkette ein.

## HACCP<sup>1</sup>

Selbstverständlich gelten ebenso für Frischkäse die Grundsätze des HACCP-Hygieneprogrammes: Temperaturen der Kühlregale sind regelmäßig zu kontrollieren und schriftlich mit Tag und Uhrzeit sowie Unterschrift des jeweiligen Mitarbeiters festzuhalten.

<sup>1</sup> Hazard Analysis and Critical Control Points: (übersetzt: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.



**BITTE ZUGREIFEN:  
FRISCHKÄSE GUT GEKÜHLT &  
ANSPRECHEND PRÄSENTIERT.**



### WANN BIETET SICH EINE TORTENAKTION GUT AN?

- Vor Feiertagen
- Zum Start der Erdbeersaison





## FETTGEHALT LEICHT ERKLÄRT

Von Doppelrahmstufe bis Magerstufe: Die Einteilung in Fettgehaltsstufen erfolgt auf Basis des Fettgehaltes in der Trockenmasse. Entzieht man der Käsemasse das Wasser, so erhält man die Trockenmasse. Auf ihrer Basis kann der Fettgehalt eindeutig festgestellt und prozentual angegeben werden. Da Käse während der Lagerung an Wasser und damit an Gewicht verliert, kann sich der absolute Fettgehalt während der Lagerung verändern. Die Angabe Fett in Trockenmasse dagegen unterliegt keinen Schwankungen. Da Frischkäse von allen Käsen den höchsten Wassergehalt aufweist, hat er im Vergleich zu anderen Käsesorten der gleichen Fettgehaltsstufe deutlich weniger Fett absolut.

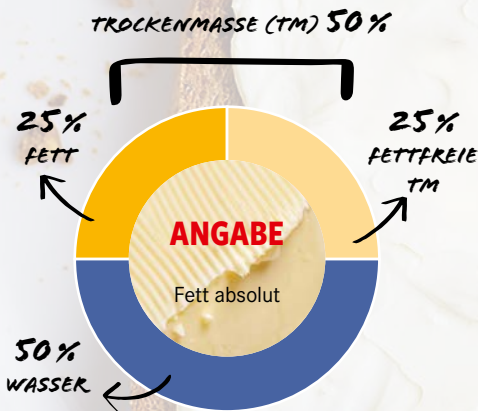
### ABSOLUTER FETTGEHALT

Allgemein besteht Käse aus einem Wasser- und einem Trockenmasseanteil. Letzterer setzt sich

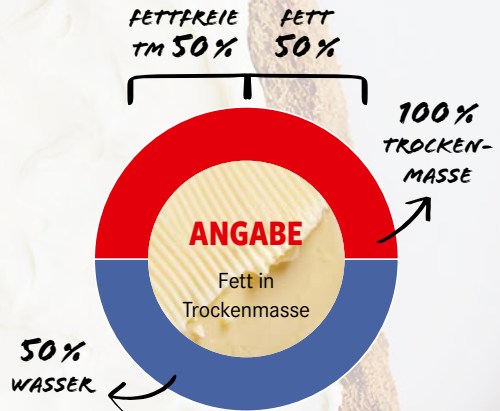
aus Fett, Eiweiß, Milchsäure, Salzen, Vitaminen und Enzymen zusammen. Stellen wir uns einen Käse vor, der – wie in Abbildung 1 – zu 50 Prozent aus Wasser und zu 50 Prozent aus der sogenannten Trockenmasse besteht. Wenn diese sich aber nur zur Hälfte aus Fett zusammensetzt, dann weist der Käse insgesamt einen Fettgehalt von 25 Prozent absolut auf.

### FETT IN DER TROCKENMASSE

Ganz anders verhält es sich mit dem Fettgehalt in der Trockenmasse. Bei dieser Angabe ist nur ein Teil des Käses relevant, nämlich ausschließlich der Trockenmasseanteil. Er macht auch in diesem Fall 50 Prozent des Käseläibs aus. Bezogen auf den Trockenmasseanteil hat der Käse dann 50 Prozent Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr., Abbildung 2).



Der Käse in diesem Beispiel hat 25% Fett absolut (**Abbildung 1**) ...



... bei 50% Fett in Trockenmasse (**Abbildung 2**).



**WELCHER KÄSE (DOPPELRAHMSTUFE) HAT DAS GERINGSTE ABSOLUTE FETT?**

- Hartkäse
- Frischkäse
- Schnittkäse

# GUT ZU WISSEN!

VERBRAUCHERFRAGEN  
BEANTWORTET



**WELCHER KÄSE (DOPPELRAHMSTUFE) HAT DAS GERINGSTE ABSOLUTE FETT?**

Frischkäse



**Damit Du Deine Kunden kompetent beraten kannst, solltest Du vorbereitet sein auf mögliche Kundenfragen zum Thema Frischkäse.**

### Enthält Frischkäse tierisches oder mikrobielles Lab?

Zur Dicklegung von Frischkäse werden hauptsächlich Milchsäurebakterien eingesetzt. Dieses Verfahren ähnelt der Joghurtherstellung. Der Einsatz von Lab ist möglich, aber selten.

### Kann man Frischkäse einfrieren?

Nein. Das Einfrieren zerstört die Eiweißstrukturen. Die Konsistenz des Frischkäses ist nach dem Auftauen sehr bröckelig und der Geschmack verändert.

### Wie viel Laktose enthält ein Naturfrischkäse?

Bei einem Naturfrischkäse-Produkt besteht nahezu der gesamte Zuckeranteil, welchen die Nährwertabelle deklariert, aus Laktose. Zumindest dann, wenn das Produkt keinen weiteren Zucker als Zutat enthält.

### Besteht Frischkäse aus Rohmilch?

Laut deutscher Käseverordnung darf Frischkäse nur pasteurisierte Milch enthalten. Also solche, die kurzzeitig wärmebehandelt wurde.



### Ist Frischkäse vegan?

Nein. Frischkäse ist ein Milchprodukt mit Zutaten tierischen Ursprungs.

### Wie lange ist Frischkäse geöffnet haltbar und bei welchen Temperaturen ist er zu lagern?

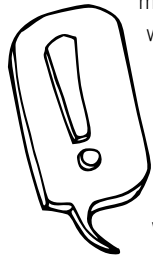
Wenn Frischkäse original verpackt und zwischen 4 und 7 Grad gut gekühlt ist, richtet sich die Haltbarkeit nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Nach dem Öffnen ist das Produkt noch etwa 2 bis 3 Tage haltbar.

### Welche Flüssigkeit bildet sich auf dem Frischkäse? Muss man diese abgießen?

Auf der Oberfläche von Frischkäse kann sich Molke, ein natürlicher Bestandteil der Milch, absetzen. Der Verzehr des Produktes ist völlig unbedenklich. Die Molke kann der Konsument einfach abgießen oder unter den Frischkäse rühren.

### Wie kann ich bei der Frischkäse-Torte ein Durchweichen des Bodens verhindern?

Wenn die Torte nicht gleich auf den Tisch kommt, empfiehlt es sich, vor dem Einfüllen der Frischkäse-Creme den Boden mit Sahnesteif zu bestreuen. Auf diese Weise weicht er nicht so schnell durch und bleibt länger knusprig.



#### WORAUS BESTEHT FRISCHKÄSE?

- Aus pasteurisierter Milch
- Aus Rohmilch
- Aus aufgeschlagener Sahne



# RUND UM FRISCHKÄSE

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- /// 150 g Löffelbiskuits
- /// 125 g Butter
- /// 3 Pck. Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)
- /// 300 g Joghurt
- /// 3 EL Zitronensaft
- /// 1 Pck. gemahlene Gelatine (oder 6 Blatt)
- /// 75 g Zucker
- /// Früchte zum Dekorieren

## REZEPTIDEE: „PHILADELPHIA CHEESE-CAKE – DAS ORIGINAL“

### ZUBEREITUNG

1. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
2. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.
3. Die Creme auf den Bröselboden in die Springform geben und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Dann ist sie cremig und gleichzeitig stand- und schnittfest. Vor dem Servieren den Cheesecake nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

### ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 30 Minuten  
Gesamtzeit: ca.  
2 10 Minuten

NOCH MEHR LECKERE  
REZEPTE FINDEST DU AUF:  
[WWW.PHILADELPHIA.DE/  
REZEPTE](http://WWW.PHILADELPHIA.DE/REZEPTE)

WWW

### WORAUS BESTEHT FRISCHKÄSE?

- ✓ Aus pasteurisierter Milch

tasty!



## WELTREKORD

Im Jahr 2016 stellten neun fleißige Italiener in Fürth einen neuen Weltrekord auf: Mit 2,5 Metern Durchmesser, einer Höhe von 1,20 Metern und einem Gewicht von 2786 Kilo „backten“ sie die größte Käsetorte der Welt.

# Ca. 90

Marken von Frischkäse gibt es mittlerweile im Kühlregal! Ganz gleich, ob mit Kräutern, pur oder in der veganen Variante: Es kommen sicherlich noch einige dazu.

## SAHNEERSATZ

Er muss nicht immer als Belag auf das Brot wandern: Frischkäse eignet sich beim Kochen und Backen wunderbar als Stellvertreter für Sahne in Soßen und Suppen. Auch Dips zu Gemüsesticks und Co. lassen sich gut mit Frischkäse zubereiten. Sogar in der Doppelrahmstufe ist Frischkäse noch deutlich kalorienärmer als Sahne und Crème fraîche, erst recht in der fettreduzierten Variante.

## Nationalgericht

Im albanischen Nationalgericht Flija spielt Frischkäse eine große Rolle. Es stammt aus den Bergregionen und wird wie ein Kuchen in einer Backform zubereitet. Der Frischkäse wird dabei auf mehrere Teigschichten – vergleichbar mit Pfannkuchen oder Crêpes – gestrichen. Anschließend wandert die Backform in den Ofen.

## BITTE OHNE, DANKE!

Keine California Roll ohne Frischkäse – oder etwa doch? Tatsächlich wird die hierzulande sehr beliebte Sushi-Variante in Japan ohne Frischkäse serviert. Wer es authentisch mag, sollte den Frischkäse bei der nächsten Zubereitung also lieber weglassen. Dasselbe gilt übrigens für Paprika in der Maki-Rolle, die so kein Japaner servieren würde.

## VIVA ITALIA!



Aus Italien – genauer genommen dem Gebiet rund um Lodi – kommt ein ganz besonderer Frischkäse: Mascarpone. Sein mild-frischer, leicht süßlicher Sahnegeschmack macht ihn zu einer perfekten Wahl als Grundlage für verschiedene Desserts. Aber Achtung: Der Italiener ist mit 420 Kalorien auf 100 Gramm eine echte Bombe!

## UNREIFE

In der DDR wurde Käse nicht in Hart-, Weich- und Frischkäse aufgeteilt. Als Untergruppe definierte man „nicht-reifende Käse“, zu denen Frischkäse, Schichtkäse, Buttermilchquark, Speisequark und Speisequarkzubereitungen gehörten. Hört sich heute komisch an, oder?



WIE VIELE MARKEN FRISCHKÄSE GIBT ES AKTUELL?

- 90
- 80
- 120

# DIE SNACKING-EXPERTEN



Mondelez International bestärkt Menschen in über 150 Ländern darin, auf die richtige Art und Weise zu snacken. 2024 verzeichnete das Unternehmen einen Netto-Umsatz von rund 36 Milliarden US-Dollar und ist ein führender Snacking-Anbieter mit beliebten Marken wie Milka, Oreo, Philadelphia, TUC und Toblerone. Mit der Strategie

„Snacking Made Right“ bietet das Unternehmen Konsument\*innen für jeden Anlass den richtigen Snack, zum richtigen Zeitpunkt, auf die richtige Art und Weise hergestellt, an.



**Informationen rund um das Unternehmen unter [www.mondelezinternational.com](http://www.mondelezinternational.com)**



**WIE VIELE MARKEN FRISCHKÄSE GIBT ES AKTUELL?**

✓ 90

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

### WIE WERDEN MOLKEREIPRODUKTE GROB EINGETEILT?

- Fettarm und fettreich
- Kuh- oder Ziegenmilch
- Weiße Linie und Gelbe Linie

### WELCHE POSITION NIMMT FRISCHKÄSE IM RANKING ZUM PRO-KOPF-VERBRAUCH DER GESAMTEN KÄSE-KATEGORIE EIN?

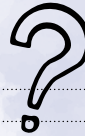
- Platz eins
- Platz zwei
- Platz fünf

### MIT WAS WIRD DIE MILCH, DIE ZUR HERSTELLUNG VON FRISCHKÄSE NOTWENDIG IST, DICKGELEGT?

- Milchsäurebakterien und/oder gegebenenfalls Lab
- Sahne
- Verdickungsmittel

### ENTZIEHT MAN DER KÄSEMASSE DAS WASSER, SO ERHÄLT MAN DIE ...

- Trockenmasse
- Fettmasse
- Doppelrahmstufe



### WANN BEGANN DIE FRISCHKÄSE-PRODUKTION IN DEUTSCHLAND?

- 1961
- 1977
- 1988

### WIE HOCH IST DER MARKANTEIL VON NATURFRISCHKÄSE?

- Knapp 30 Prozent
- Knapp 50 Prozent
- Knapp 90 Prozent



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

### WOFÜR EIGNET SICH FRISCHKÄSE?

- Nur für eine Frühstücksvermarktung
- Für eine Frühstücks- und Abendbrotvermarktung
- Für keine Vermarktungsaktion

### WELCHE ZUSAMMENSTELLUNG VON VERBUNDARTIKELN IST FÜR EINE TORTENAKTION DIE BESTE?

- Tortenboden, Frischkäse, Erdbeeren
- Früchte, Frischkäse, Mascarpone
- Tortenform, Spritzbeutel, Tortengabel

### WAS SOLLTE BESTANDTEIL EINER FRISCHKÄSE-TORTENAKTION SEIN?

- Rezeptvorschläge
- TV-Werbung des Marktes
- Gebackene Torten zum Mitnehmen

### WIE SOLLTE DIE REGALPLATZIERUNG VON FRISCHKÄSE SEIN?

- Ohne Markenblöcke
- Horizontale Markenblöcke
- Vertikale Markenblöcke

### WIE VIEL LAKTOSE ENTHÄLT EIN NATURFRISCHKÄSE?

- Nahezu der gesamte Zuckeranteil besteht aus Laktose
- Die Hälfte des Zuckeranteils besteht aus Laktose
- Gar keine Laktose

### WAS IST BEI DER ZWEITPLATZIERUNG VON FRISCHKÄSE ZU BEACHTEN?

- Kühlpflicht (bei entsprechender Deklaration)
- Geringere Bestellmengen
- Vertreter vorher kontaktieren

# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](http://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](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

## IMPRESSUM

5. AUFLAGE  
2025

**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

**Redaktion:** Fabienne Leonard

**Grafische Gestaltung:** Harald Klein

**In Zusammenarbeit mit**  
Mondelēz Deutschland GmbH  
Konsul-Smidt-Straße 21, 28217 Bremen  
Tel.: +49 421 3770 6000  
[verbraucherservice@mdlz.com](mailto:verbraucherservice@mdlz.com)  
[www.mondelezinternational.de](http://www.mondelezinternational.de), [www.philadelphia.de](http://www.philadelphia.de)

## Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching b. München  
Tel. +49 (0)89 613871-0  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.lzdirekt-lernwelt.de](http://www.lzdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (Seiten 3, 10, 27: *lesichkadesign*; 3, 17, 21, 34: *dinvector*; 6: *showcake*; 6, 9: *Pixel-Shot*; 7, 11, 30: *Jane55*; 8: *Anatoly Repin*; 9: *africa-studio*; 10, 15, 16, 17, 18, 29, 31, 32: *Pugun & Photo Studio*; 13: *Markus Maika*; *PhotoSG*; 14: *Dmytro*; *rh2010*; *paitoonpati*; 17, 22: *veekicj*; 20, 31: *Mara Zengallente*; 22: *moomusician*; *Tatiana*; 25: *Art Alex*; 26, 29: *Muhamad*; 27: *jelenadragovicj*; 30: *Artnizu*; 31: *vectoeideas*); **N. Ganteführ** (Seite 19); **iStockphoto** (Seiten 2: *skynesher*; 2, 30, 35: *FrankRampspott*; 4: *HelgaMariah*; 6, 9, 17: *FotografiaBasica*; 6: *VectorGoods*; 12, 15, 25, 35; *Ullimi*; 13: *Floortje*; *gerenme*; *Mela*; *Yelena Yemchuk*; 13, 20, 23, 32, 33, 34: *Unchalee Khunchaturus*; 14: *My*; 15: *DragonTiger*; 18, 24, 28: *Smederevac*; 20: *draco77*; 26: *Gorodenkoff Productions OU*; 29: *deepblue4you*); **Mondelēz Deutschland GmbH** (Seiten 1, 5, 7, 8, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 27, 30, 32, 36); **Shutterstock** (Seiten 10: *Alena Kos*; 16: *Pixel-Shot*; 35: *bqmeng*, *Intellson*)



## **MARKENLEHRBR!EF**

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

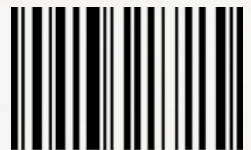
# **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!**

### **LZ direkt Lernwelt**

Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)



159700