

HART- UND SCHNITTKÄSE

# MARKEN LEHR BR!EF

## Hart- und Schnittkäse

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 MARKENLEHRBRIEF HART- UND SCHNITTKÄSE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema Hart- und Schnittkäse am Beispiel der Marke Milram. 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 Hart- und Schnittkäse, 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.

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

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Grohmann



**NICOLE GROHMANN**  
HEAD OF LZ DIREKT  
LERNWELT

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 06 Weiterhin auf der Erfolgsspur
- 08 Kunden lieben Käse

## WARENWISSEN

- 10 Käse hat es in sich
- 12 Wie wird der Fettgehalt bestimmt?
- 14 Käse in seiner Vielfalt
- 16 Von der Milch zum Käse
- 18 Trends bei Hart- und Schnittkäse
- 20 Qualität ist ein Muss

## POS-WISSEN

- 22 So ticken Käsefans
- 24 Cheese sells – dank einer attraktiven Theke
- 26 Hygiene an der Theke ist das A und O
- 28 So bleibt der Käse frisch

## WISSEN PLUS

- 30 Rund um den Käse
- 32 Milch aus Leidenschaft

## WISSEN TO GO

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





09

## WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass laut Statista Market Insights im Jahr 2024 in Deutschland knapp 13 Milliarden Euro im Markt Käse (ohne Käse-Ersatzprodukte) umgesetzt wurden? Spitzenreiter ist dabei der Hart- und Schnittkäse.

Ob zum Überbacken, auf Aufläufen oder Pizzen, in Salaten, Raclettes oder Fondues – Käse ist aus unserer Küche nicht wegzudenken. Käseplatten sorgen für Hingucker und als Snack oder Sandwich bleibt Käse ein Hit.

Als Top-Marke im Segment Hart- und Schnittkäse bietet Milram ein vielfältiges Sortiment: von mild bis würzig und mit Kräutern oder Gewürzen. Milram-Käse findet man im Lebensmitteleinzelhandel an der Theke und im SB-Regal. Gleichzeitig steht eine breit gefächerte Auswahl für die Gastronomie, Großküchen oder Kantinen zur Verfügung.

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

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir spannende Hintergründe zum erfolgreichen Verkauf von Hart- und Schnittkäse. Viel Spaß beim Lesen! Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Milram-Team**



25



30

# WEITERHIN AUF DER ERFOLGSSPUR

Laut Statista Market Insights wurden im Jahr 2024 in Deutschland knapp 13 Milliarden Euro im Markt Käse (ohne Käse-Ersatzprodukte) umgesetzt. Dies entspricht einer Steigerung von 7,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr 2023.

Im Jahr 2023 lag der Gesamtkonsum von Käse laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bei rund 2 Millionen Tonnen, 2024 stieg er auf 2,1 Millionen Tonnen. Auch der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse ist im Jahr 2024 erneut gestiegen. Er lag bei 25,4 Kilogramm und damit 4,1 Prozent über dem Vorjahresniveau.<sup>1</sup>

## AN DER SPITZE

Besonders beliebt ist der Hart- und Schnittkäse. Mit einem Gesamtumsatz von 4,1 Milliarden Euro und einem Absatz von 372 Tausend Tonnen im Jahr 2024 ist er das

wichtigste Segment (siehe Grafik auf Seite 9). Im SB-Bereich liegt er mit einem Umsatz von 3,5 Milliarden Euro und einem Anteil von 33 Prozent mit großem Abstand auf dem ersten Platz – vor geriebenem Käse sowie Weich- und Frischkäse (siehe Grafik auf Seite 7 unten).<sup>2</sup>

## GOUDA HAT VIELE FANS

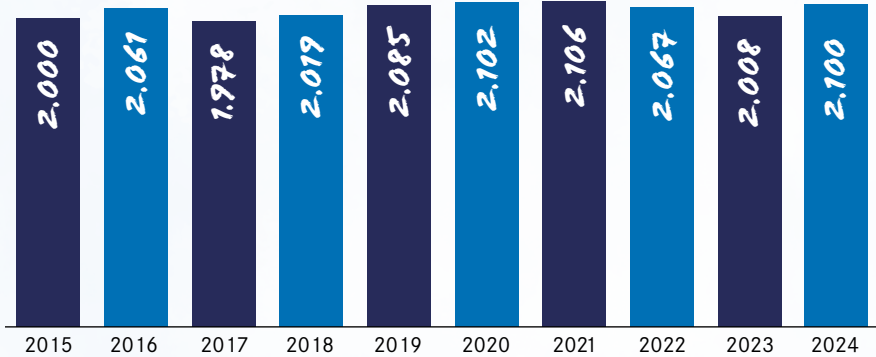
Ohne Gouda geht es nicht. Im Jahr 2024 machte der schmackhafte Käseklassiker sage und schreibe 28,3 Prozent des gesamten Thekenabsatzes aus (siehe Grafik auf Seite 8). Er schlägt damit beim Absatz noch den Schnittkäse natur, den Maasdamer, den Schnittkäse mit Zutaten und den Bergkäse.<sup>3</sup>

*1 Quelle: BMEL, zitiert in: BMEL-Statistik, Versorgungsbilanzen Milch und Milchprodukte, 2024  
2, 3 Quelle: NielsenIQ, LEH+DM, Gelbe Linie SB und Bedientheke, 2024*



## KÄSEKONSUM IN DEUTSCHLAND

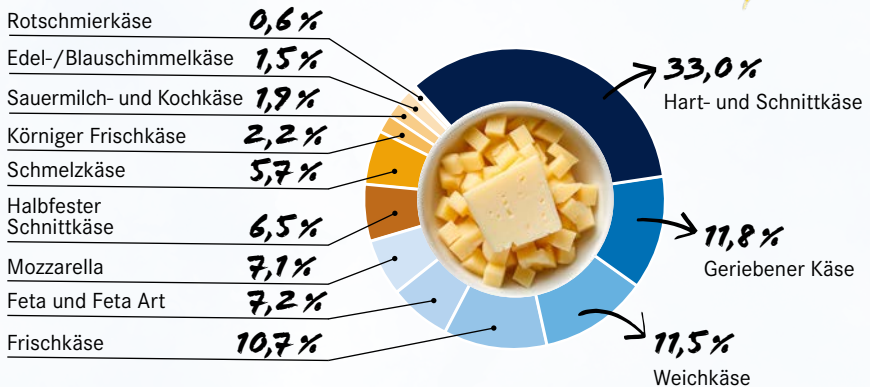
Käsekonsum in Tausend Tonnen von 2015 bis 2024



Quelle: Statista, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2024

## GELBE LINIE SB NACH KATEGORIEN 2024

Hart- und Schnittkäse-Sorten an der Bedienteheke, Absatzanteil in Prozent



Zu 100 Prozent fehlen: Restliche (0,3%)

Quelle: NielsenIQ, LEH+DM, Gelbe Linie SB und Bedienteheke, 2024



### WOFÜR STEHT DER BEGRIFF „GELBE LINIE“?

- Nudelangebot
- Käsesortiment
- Zitronenhaltige Produkte

# KUNDEN LIEBEN KÄSE



Die Deutschen lieben Käse – und sie entscheiden sich in der Regel sehr schnell. Die Aufenthaltsdauer am SB-Käseregal beträgt durchschnittlich nur 43 Sekunden. Bei Hart- und Schnittkäse greifen die Verbraucher sogar noch schneller zu: binnen 37 Sekunden. Als Entscheidungshilfe und Informationsquelle wird dabei vor allem die Vorderseite der Verpackung genutzt.

An der Bedientheke ist – neben der persönlichen Beratung – die Gestaltung der Auslage wichtig. Je übersichtlicher der Käse platziert ist, desto eher kauft der Kunde. Der Handel kann sich mit einer guten Käsetheke profilieren (besseres Händlerimage) und von Wettbewerbern, insbesondere Discountern, abheben.

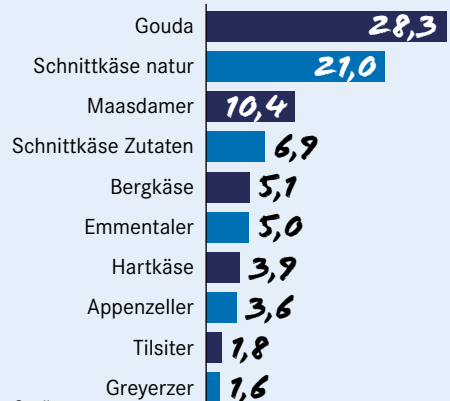
Klassiker wie Gouda und Co. lassen sich immer gut verkaufen, regionale und saisonale Produkte runden das Angebot ab. Käse ist nicht zuletzt dank seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten beliebt. Er ist längst viel mehr als ein simpler Brotbelag – die Verwendung von Käse für das Überbacken



von Gerichten sollte bei der Gestaltung des SB-Regals berücksichtigt werden. Übrigens kaufen viele Kunden am SB-Regal, um Zeit und Geld zu sparen. Die Kaufentscheidung der Kunden richtet sich nach der Produkterfahrung und der Verwendung. Viele Kunden bleiben einer Käsesorte treu. Plankäufe machen 34 Prozent aller Käsekäufe aus: Der Kunde hat bereits vor dem Betreten des Geschäftes seine Entscheidung getroffen. Gouda ist sowohl an der Bedientheke als auch am SB-Regal unschlagbar die Nummer eins.

## TOP 10 KÄSESORTEN 2024

Hart- und Schnittkäse-Sorten an der Bedientheke, Absatzanteil in Prozent



Quelle:

NielsenIQ, LEH+DM, Gelbe Linie SB und Bedientheke, 2024



WOFÜR STEHT DER BEGRIFF „GELBE LINIE“?

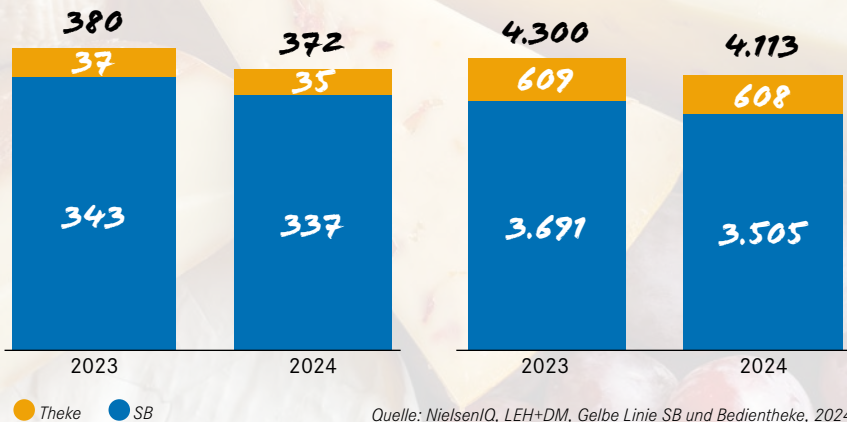
✓ Käsesortiment

KÄSE BOOMT VOR ALLEM ALS SB-WARE.

## HART- UND SCHNITTKÄSE – THEKE UND SB-WARE

Absatz in Tausend Tonnen

Umsatz in Millionen Euro



Quelle: NielsenIQ, LEH+DM, Gelbe Linie SB und Bedientheke, 2024



### WAS SIND ZWEI WICHTIGE GRÜNDE FÜR KUNDEN, UM AM SB-REGAL KÄSE ZU KAUFEN?

- Saisonale Angebote und persönliche Beratung
- Tolle Auswahl und regionale Produkte
- Günstige Preise und Zeitersparnis

# KÄSE HAT ES IN SICH

## KALZIUM

Kalzium ist besonders wichtig für den Knochenbau – schon 100 g Käse decken den Tagesbedarf.

## MILCHEIWEISS

ist ein hochwertiges Eiweiß, denn es kann fast vollständig in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.

## VITAMINE UND MINERALSTOFFE

Sie unterstützen die Regenerierung von Haut und Schleimhäuten und sorgen für einen ausgewogenen Stoffwechsel.

## NÄHRWERTE



Alle Angaben beziehen sich auf 100 Gramm Käse:

Eiweiß 21–29 g

Milchfett 16–33 g

Vitamin A 150 µg

Mineralstoffe circa 2 g

wertvolle Spurenelemente

Quelle: DMK

## WAS SIND ZWEI WICHTIGE GRÜNDE FÜR KUNDEN, UM AM SB-REGAL KÄSE ZU KAUFEN?

- ✓ Günstige Preise und Zeitersparnis



## DAS IST KÄSE

Käse ist nichts anderes als Milch in konzentrierter Form. Bei der Herstellung von Käse werden die festen Stoffe der Milch vom Wasser getrennt und gebunden.

## WAS STECKT IM KÄSE?

Fett, Eiweiß und Milchzucker bilden die Hauptbestandteile des Käses, aber auch Kalzium, Spurenelemente und Vitamine wie das Vitamin A gehören dazu. Kalzium sorgt für starke Knochen und Zähne. Der Tagesbedarf eines Erwachsenen kann schon mit 100 g Käse gedeckt werden. Kein anderes Lebensmittel versorgt Dich mit so viel Kalzium wie Käse!

Käse ist auch eine echte Proteinbombe, denn er enthält ein sehr hochwertiges Milcheiweiß, das fast vollständig in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden kann. Käse spendet zudem Vitamine und Mineralstoffe. Vitamin A unterstützt die Regenerierung der Haut und Schleimhäute, während die Vitamine B1 und B12 den Stoffwechsel unterstützen!



## KÄSEHERSTELLUNG HEUTE

Die Herstellung von Käse hat eine lange Tradition. In einigen wichtigen Punkten unterscheidet sich die moderne Käseherstellung in der Käserei von den überlieferten Methoden auf dem Bauernhof – neu ist zum Beispiel die häufige Verwendung von mikrobiellem Lab und pasteurisierter Milch. Mikrobielles Lab ist ein vegetarischer Labaustauschstoff, der anstelle des tierischen Labs verwendet wird, damit die flüssige Milch gerinnt.

## REGIONALE KÄSESPESIALITÄTEN

Wie beim Wein auch unterscheiden sich Käsesorten von Region zu Region, denn das Klima beeinflusst die Qualität und den Geschmack des Tierfutters. Die meisten Käsesorten werden aus Kuhmilch erzeugt, aber auch Schafsmilch, Büffelmilch und Ziegenmilch finden in der Käseproduktion Verwendung.



## LAKTOSEUNVERTRÄGLICHKEIT

15 bis 20 Prozent der Menschen sind laktoseintolerant. Sie vertragen keinen Milchzucker. Milchzucker wird durch das Enzym Laktase im Dünndarm abgebaut. Wenn dieses Enzym inaktiv ist, gelangt der Käse unverdaut in den Dickdarm – mit unangenehmen Folgen wie Durchfall, Blähungen und Bauchschmerzen. Je länger ein Käse gereift ist, desto weniger Milchzucker enthält er. Während des Reifeprozesses wird der Milchzucker nämlich zu Milchsäure umgewandelt. Hart- und Schnittkäse-Sorten sind praktisch laktosefrei. Milram-Käse zum Beispiel weist weniger als 0,1% Milchzucker auf und gilt deswegen als laktosefrei.



### WAS IST BESONDERS WICHTIG FÜR DEN KNOCHENBAU?

- Milchzucker
- Eiweiß
- Kalzium

# WIE WIRD DER FETTGEHALT BESTIMMT?



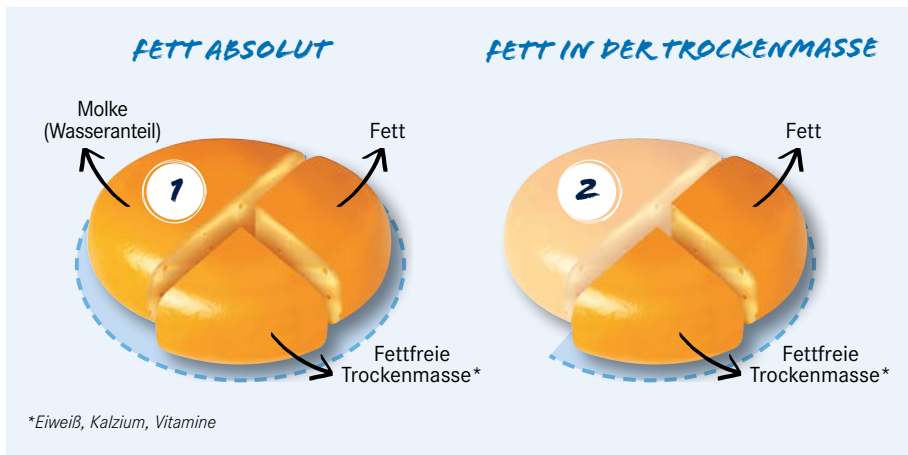
Ein Unterscheidungsmerkmal von Käse ist der Anteil von Fett in der Trockenmasse – oder abgekürzt „Fett i. Tr.“. Diese Angabe sagt jedoch nichts über den absoluten Fettgehalt eines Käses aus. Wozu dient sie also? Käse reift nach und befindet sich so in einer ständigen Stoffumwandlung.

Insbesondere der Verlust von sogenannten flüchtigen Stoffen wie Wasser hat eine Veränderung des absoluten Fettgehalts zur Folge. Dagegen bleibt das Verhältnis zwischen Fett und fettfreier Trockenmasse weitgehend konstant. Beispielsweise hat Milram Sylter 48 Prozent Fett i. Tr. Das erscheint zunächst wie eine Kalorienbombe. Dabei

liegt sein absoluter Fettgehalt bei lediglich circa 29 Prozent. Wie ist das zu erklären?

## WASSER UND FETT

Käse besteht aus einem Wasser- und einem Trockenmasseanteil. Stelle Dir einen Laib Käse vor, der wie in der Abbildung 1 (links) aus 50 Prozent Wasser und 50 Prozent Trockenmasse besteht. Die Angabe Fett i. Tr. (siehe Abbildung 2 rechts) bezieht sich nur auf den Prozentsatz von Fettanteilen, die sich in der Käsemasse befinden, nachdem ihr alle Wasseranteile entzogen wurden – die Angabe Fett i. Tr. ist also nicht zu verwechseln mit dem absoluten Fettgehalt.



### WAS IST BESONDERS WICHTIG FÜR DEN KNOCHENBAU?

✓ Kalzium

## FETTGEHALT

Um ihn zu berechnen, legt man die gesamte Käsemasse zugrunde. Das bedeutet, wenn der Käse zur Hälfte aus Trockenmasse besteht und diese sich wiederum zur Hälfte aus Fett und fettfreier Masse zusammensetzt, dann verfügt der Käse über 25 Prozent Fett absolut (nämlich die Hälfte von 50 Prozent). Da in der Regel der Anteil der Trockenmasse nicht bekannt ist, kann man den absoluten Fettgehalt nicht exakt berechnen. Für die Bestimmung des absoluten Fettgehalts kann jedoch eine einfache Faustregel verwendet werden. Die Prozentangabe von Fett i. Tr. wird mit einem bestimmten Faktor multipliziert, der je nach Käsegruppe variiert. Es gelten folgende Multiplikatoren (siehe Übersicht rechts):

## FORMEL ZUR BERECHNUNG DES ABSOLUTEN FETTGEHALTS

Frischkäse	Fett i. Tr. $\times$ 0,3
Weichkäse	Fett i. Tr. $\times$ 0,5
Schnittkäse	Fett i. Tr. $\times$ 0,6
Hartkäse	Fett i. Tr. $\times$ 0,7



### Rechenbeispiel:

Der Emmentaler von Milram weist 45% Fett i. Tr. auf. Weil er ein Hartkäse ist, beträgt sein absoluter Fettgehalt demnach  $45\% \times 0,7 = 31,5\%$ .

## FETTGEHALTSSTUFEN

Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal sind die Fettgehaltsstufen, anhand derer sich Käse einteilen lässt:



\*höchstens 87 % Fett i. Tr.

Quelle: NielsenIQ, LEH+DM, 2022



### WORAUF BEZIEHT SICH DIE ANGABE FETT I. TR.?

- Wasseranteil des Käses
- Trockenmasse des Käses
- Gesamtgewicht des Käses

# KÄSE IN SEINER VIELFALT



... weist den höchsten Trockenmassegehalt auf. Die Reifungszeit beträgt mehrere Wochen, manchmal sogar mehrere Jahre. Hartkäse hat eine feste Konsistenz, zumeist einen pikanten Geschmack und eine gute Haltbarkeit. Es gibt ihn mit und ohne Löcher. Zu dieser Gruppe gehören beispielsweise Bergkäse, Parmesan und Emmentaler.



... ist weicher als Hartkäse und lässt sich gut schneiden. Die Reifung dauert mindestens 4 Wochen. Schnittkäse hat meist eine glatte Oberfläche. Wichtige Sorten sind beispielsweise Gouda, Edamer und Tilsiter.

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



... ist feuchter und damit deutlich weicher als Hart- und Schnittkäse. Das Besondere: 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 quarkigen Kern. Ein Weichkäse ist nach etwa 10 Tagen ausgereift.

## WORAUF BEZIEHT SICH DIE ANGABE FETT I. TR.?

- ✓ Trockenmasse des Käses





... wird durch Milchsäuregerinnung gewonnen und hat den geringsten Trockenmasseanteil aller Käsegruppen. Er benötigt keine Reifezeit, sondern kommt ganz „frisch“ auf den Tisch. Frischkäse wird auch mit Kräutern, Früchten oder Gewürzen verfeinert. Auch Mascarpone und Hüttenkäse gehören zur Produktgruppe Frischkäse.



... wie zum Beispiel Harzer wird aus Sauermilchquark der Magerstufe gewonnen. Er ist daher sehr kalorienarm und hat einen besonders hohen Eiweißgehalt. Die Milch gerinnt durch natürliche Säuerung oder mittels zugesetzter Milchsäurebakterien.



... wird nicht direkt aus Milch gewonnen, sondern mithilfe von Wärme und Schmelzsalzen aus zerkleinerten Hart-, Schnitt- oder Weichkäsestücken hergestellt. Laut Käseverordnung gilt Schmelzkäse als „Käsezubereitung“.



... ist ein sogenannter Brühkäse. Zur Herstellung wird der Käsebruch eine Weile stehengelassen und mit heißem Wasser überbrüht. Anschließend wird die Masse unter Kneten und Ziehen zu einem weichen Teig verarbeitet. Der Brühkäse wird meist zu einer Kugel oder einem Zopf geformt und danach in Salzlake oder Molke gelegt. Die bekannteste Sorte ist Mozzarella.



**WAS SIND BEISPIELE FÜR WEICHKÄSE?**

- Gouda und Edamer
- Brie und Camembert
- Bergkäse und Emmentaler

# VON DER MILCH ZUM KÄSE



*DAS ENZYM LAB WIRD  
HINZUGEFÜGT UND DIE MILCH  
DICK GELEGT.*



*DIE MILCH WIRD ANGELIEFERT  
UND PASTEURISIERT.*



*DIE GALLERTE WIRD MIT DER  
KÄSEHARFE GEBROCHEN.*

## 1. PASTEURISIEREN DER MILCH

Abhängig von der Sorte werden für ein Kilogramm Käse zwischen 4 (Frischkäse) und 16 Liter Milch (Hartkäse) benötigt. In der Molkerei wird die Rohmilch von den Höfen zunächst pasteurisiert und so haltbar gemacht. Je nachdem, welchen Fettgehalt der spätere Käse haben soll, wird der Milch nun Sahne hinzugefügt oder entnommen.

## 2. DICKLEGUNG

Bei der Herstellung von Hart- und Schnittkäse wird die Milch durch den Zusatz von

Lab eingedickt. Die entstehende Masse nennt man „Dickete“ oder „Gallerte“. Früher wurde das Lab aus Kälbermägen gewonnen. Milram setzt heute ausschließlich mikrobielles und damit nicht tierisches Lab ein.

## 3. SCHNEIDEN DER GALLERTE

Im nächsten Schritt wird die Gallerte nun mit einer Käseharfe in kleine Bruchstücke zerschnitten. Dadurch trennen sich die Bestandteile in den festen Käsebruch und die flüssige Molke. Dabei gilt: Je kleiner die Bruchkörner, umso fester wird der Käse.



### WAS SIND BEISPIELE FÜR WEICHKÄSE?

- ✓ Brie und Camembert



**Pasteurisieren** | ist die schonendste Methode, Milch haltbar zu machen. Beim Pasteurisieren wird die Milch für 15 Sekunden auf 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt, um krankheitsserregende Keime abzutöten.

**GO  
ONLINE**

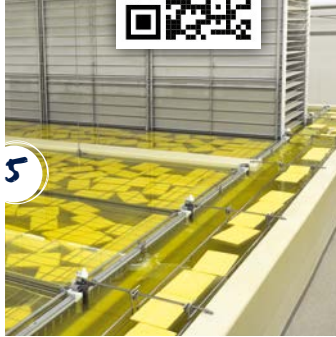


EIN TEIL DER INHALTSSTOFFE  
WIRD ABGETRENNT.

HIER KOMMST DU ZUM E-TRAINING  
HART- UND SCHNITTKÄSE!



4



5



6



DER KÄSE SCHWIMMT IM  
SALZBAD.

DER KÄSE REIFT UND WIRD  
ABGEPACKT.

## 4. IN FORM PRESSEN

Durch das Pressen des Käsebruchs in eine Form fließt die Molke ab. Die Konsistenz des Käses wird fester und er erhält seine typische Form.

## 5. SALZBAD

Der Käse wird anschließend in ein Salzbad gegeben. Dadurch wird dem Käse abermals Molke entzogen, eine Rinde bildet sich (welche Rinde zum Verzehr geeignet ist, findest Du auf Seite 30) und der Käse wird haltba-

rer. Salz dringt außerdem in den Käse ein und trägt zur Geschmacksbildung bei.

## 6. REIFUNG UND VERPACKUNG

Je nach Sorte reift der Käse nun tage-, wochen- oder monatelang. Ein Schnittkäse reift z. B. mindestens 4 Wochen. Während der Reifung bilden sich Konsistenz, Farbe und Geschmack aus.

Danach wird der Käse verpackt und zum Handel transportiert.



### WAS VERSTEHT MAN UNTER LAB?

- Anderes Wort für Käsebruch
- Enzym, das für die Dicklegung der Milch sorgt
- Nebenprodukt bei der Käseherstellung

# TRENDS BEI HART- UND SCHNITTKÄSE

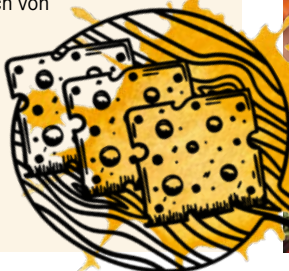
Käse ist ein Naturprodukt. Die wichtigen Themen für den Verbraucher sind daher Qualität, Frische und Natürlichkeit, Geschmacksvielfalt und Herkunft. Der Markt wird zudem immer wieder durch neue Saisonprodukte belebt, da die Nachfrage im SB-Bereich hierfür sehr hoch ist. Durch Premiummarken und Spezialitäten kann die Käsetheke diesen Trend ebenfalls für sich nutzen, da die Verbraucher bereit sind, für bessere Qualität mehr Geld auszugeben. Des Weiteren stehen Produktneuentwicklungen hoch im Kurs.



## LÖCHER IM KÄSE

Die Löcher im Käse entstehen durch bestimmte Reifekulturen (Milchsäurebakterien).

Sie bewirken die Entstehung von Kohlendioxid, das nicht entweichen kann und Löcher im Käse entstehen lässt. Deren Größe hängt neben den eingesetzten Kulturen auch von der Temperatur ab, die während der Reifung herrscht: In einer warmen Umgebung entstehen große Löcher, bei niedrigen Temperaturen kleine oder gar keine.



### WAS VERSTEHT MAN UNTER LAB?

✓ Enzym, das für die Dicklegung der Milch sorgt



## QUALITÄT

Qualitativ hochwertige Nahrungsmittel werden beim Käufer immer wichtiger. Deshalb ist er auch bereit, für Markenprodukte einen höheren Preis zu zahlen.

## FRISCHE UND NATÜRLICHKEIT

Die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln haben eine hohe Bedeutung für die Verbraucher. Ausschlaggebend für den Kauf und Wiederkauf sind aber vor allem der Geschmack und die Natürlichkeit des Produktes. Immer mehr Hersteller verzichten bewusst auf den Einsatz von künstlichen Konservierungs- und Zusatzstoffen.

## GESCHMACKSVARIANTEN

Käse mit besonderen Zutaten und Saisonsorten, die nur für einen begrenzten Zeitraum erhältlich sind, sorgen für Abwechslung im Kühlregal und an der Käsetheke. Sinnvoll ist daher eine entsprechend prominente Platzierung, denn Verbraucher lassen sich gerne von den unterschiedlichen Geschmacksvarianten inspirieren.

## HERKUNFT

Regionalität ist ein immer wichtigeres Kriterium in der Lebensmittelbranche. Auch beim Käse möchte der Kunde wissen, wo das Produkt herkommt.

Zu den interessantesten Käsespezialitäten Norddeutschlands zählen z. B. der mild-würzige Burlander, der kräftig-würzige Sylter oder der cremig-würzige Müritzer. Alle Milram-Käsesorten sind geprägt von ihrer Herkunft. Käsefans schätzen die Vielfalt deutscher Käsesorten.



### WAS LIEGT BEIM KÄSEKAUF BESONDERS IM TREND?

- Regionale Produkte
- Künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Fettreduzierte Käsesorten



# QUALITÄT IST EIN MUSS



Milch ist eines der wertvollsten Naturprodukte. Die Qualitätssicherung von der Kuh bis ins Supermarktregal ist daher selbstverständlich.

Zahlreiche Kontrollen garantieren Tiergesundheit und Milchqualität auf allen Produktionsstufen – Milram stellt die Kontrolle über die gesetzliche Vorschrift hinaus sicher, denn diese sieht nur Stichproben vor. Von der

Abholung auf den Bauernhöfen bis zur Anlieferung wird die Milch mehrmals kontrolliert. Das beginnt bereits beim Bauern, der alle gesetzlichen Vorgaben, wie zum Beispiel die Vorgaben der Milchlieferordnung und die Zertifizierungen für Qualitätsmilch erfüllen muss.

Amtstierärzte achten darauf, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Tierhaltung gewissenhaft eingehalten werden. Das betrifft die Ställe, die Tiergesundheit und die Menschen, die mit den Tieren in Kontakt sind. Zudem bewertet der Landeskontrollverband die Milch und stuft ihre Qualität ein. Dabei dienen Keimzahl, somatische Zellen, Hemmstoffe und Gefrierverhalten als entscheidende Qualitätskriterien.

Die somatischen Zellen geben beispielsweise darüber Auskunft, wie gesund ein Kuh-euter ist. Der Hemmstofftest dagegen verrät, ob die Milch tatsächlich frei von Antibiotika ist. Damit allerdings ist die Kontrolle nicht abgeschlossen: Auch der Abnehmer führt Prüfungen durch, sogenannte Hofaudits.

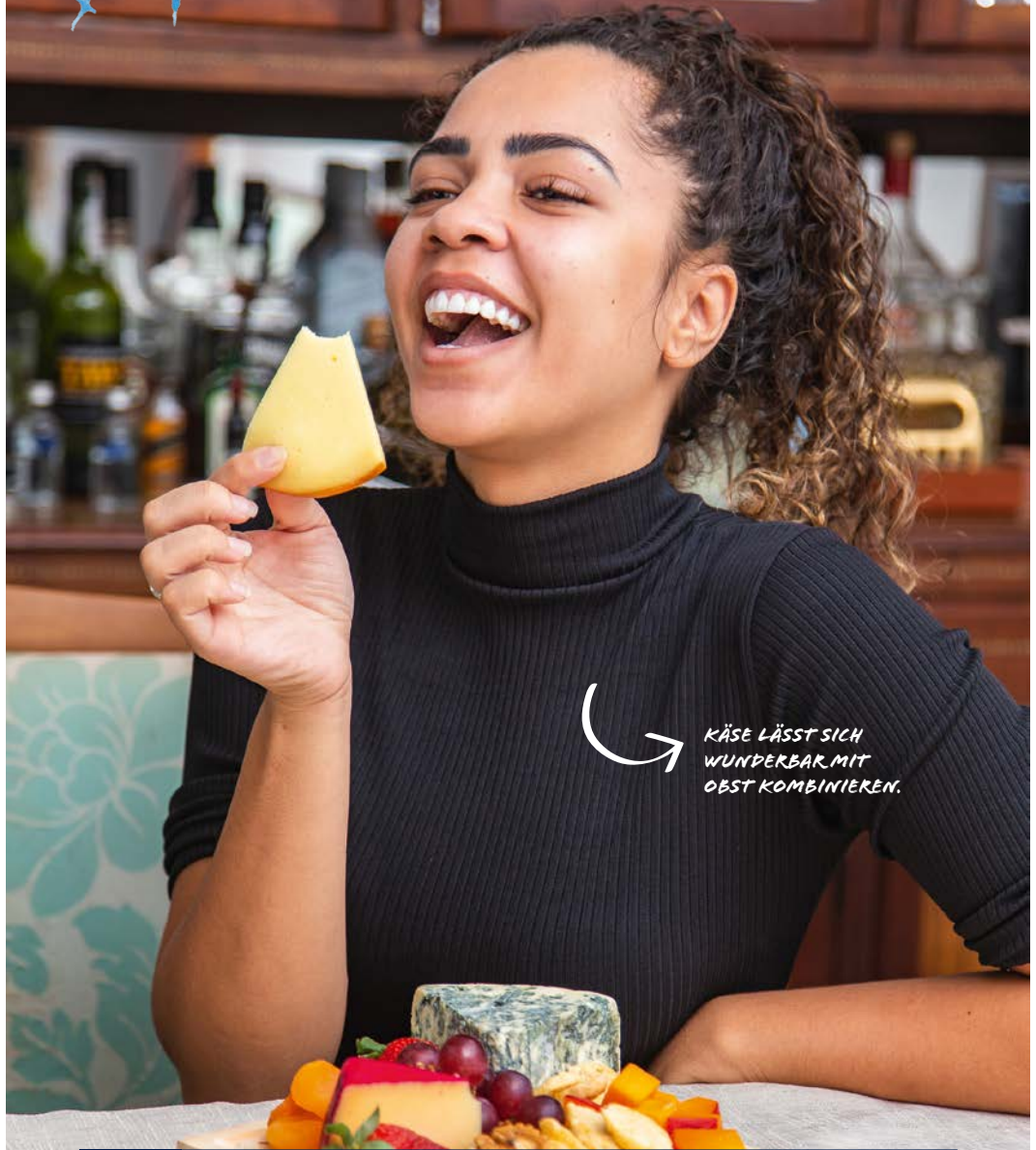


**DIE QUALITÄT DES KÄSES WIRD GENAU KONTROLLIERT.**



## WAS LIEGT BEIM KÄSEKAUF BESONDERS IM TREND?

- ✓ Regionale Produkte



KÄSE LÄSST SICH  
WUNDERBAR MIT  
OBST KOMBINIEREN.



**WER KONTROLLIERT DIE EINHALTUNG VON RICHTLINIEN BEI DER TIERHALTUNG?**

- Die Milchbauern selbst
- Amtstierärzte
- Das Deutsche Milchkontor

# SO TICKEN KÄSEFANS



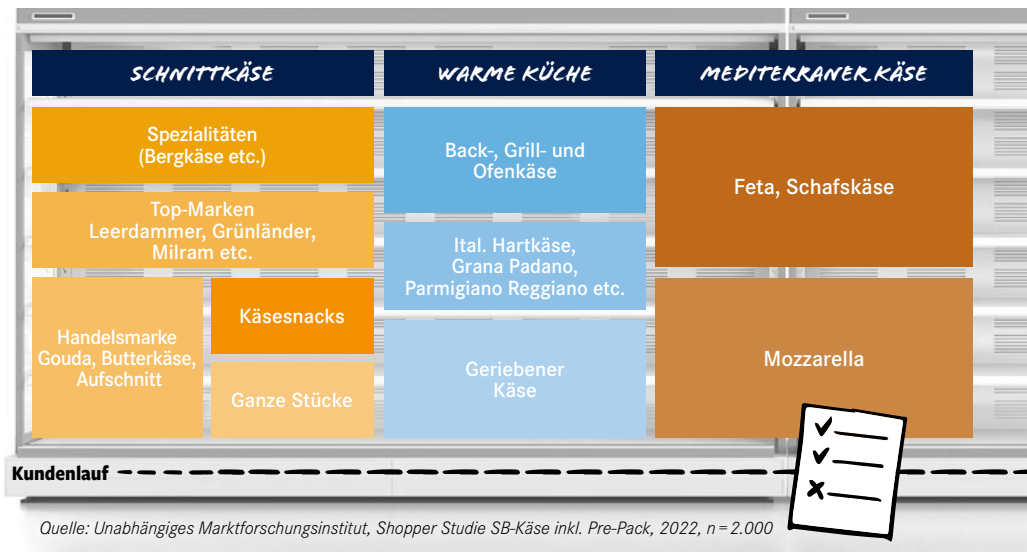
## KAUFVERHALTEN

Käse ist ein entscheidender Faktor bei der Wahl der Einkaufsstätte – für 44% der Shopper ist die Kategorie Käse für die Auswahl ihrer Einkaufsstätte wichtig. 70% der Kunden informieren sich vor dem Käsekauf – sowohl online als auch offline. Am häufigsten werden Schnitt- und Frischkäse erworben, 85% der Schnittkäse-Shopper und 66% der

Frischkäse-Shopper kaufen mindestens alle 14 Tage Käse. Schnittkäse wird vor allem geplant gekauft, zum Beispiel wenn die letzte Packung eines Produktes aufgebraucht ist. Auch Reibekäse wird oft für ein bestimmtes Rezept erworben. Käsesnacks werden hingegen spontan gekauft. Mediterraner Käse (u. a. Mozzarella und Feta) sowie Käsesorten für eine warme Verwendung (u. a. Back-/Grill- und Ofenkäse) werden unregelmäßig gekauft

## PLATZIERUNGSEMPFEHLUNG GELBE LINIE SB

Hart- und Schnittkäse ist Anker für die Gelbe Linie – optimale Platzierung zu Beginn des Kundenlaufs.



### WER KONTROLLIERT DIE EINHALTUNG VON RICHTLINIEN BEI DER TIERHALTUNG?

✓ Amtstierärzte

**LEXIKON**

**PrePack** | Abpacken von frischen Lebensmitteln in verschiedenen Größenordnungen und in der Regel durchsichtigen Verpackungen. Es gibt die Möglichkeit, den Käse selbstständig frisch im Markt aufzuschneiden und zu verpacken oder industrielles Aufschneiden und Verpacken über „Converter“ zu nutzen.



und unterliegen saisonalen Schwankungen. Die Hauptverwendungsanlässe bei Käse sind das Abendbrot und das Frühstück. Verkaufstipp: Eine Abendbrot- oder Frühstücksbezogene Ansprache, z. B. im Handzettel, fördert den Verkauf. Häufig wird Käse auch als Zutat zum Kochen oder Überbacken und Mediterraner Käse auch zum Grillen oder im Salat verwendet. Hauptkaufkriterien aus der Shopper-Studie sind Käseart und Geschmack - Shopper verlassen sich häufig auch auf gute Erfahrungen aus der Vergangenheit. Für die Schnittkäse-Shopper

ist die Käsesorte besonders wichtig und für mediterranen Käse und Käse der warmen Verwendung spielt der Verwendungsanlass die größte Rolle bei der Kaufentscheidung. Bei Weichkäse oder auch Käsesnacks hat die Geschmacksrichtung die größte Bedeutung, der Genuss steht im Vordergrund.



**ORIENTIERUNG AM REGAL**

Klare Blöcke nach Produktart erleichtern die Orientierung und generieren Zusatzumsätze.



Deutliche Abgrenzung der Kategorien zum Beispiel durch Beschriftungen oder Regalfahnen.



Hart- und Schnittkäse als Ankerkategorie der Warengruppe an den Anfang der Platzierung.



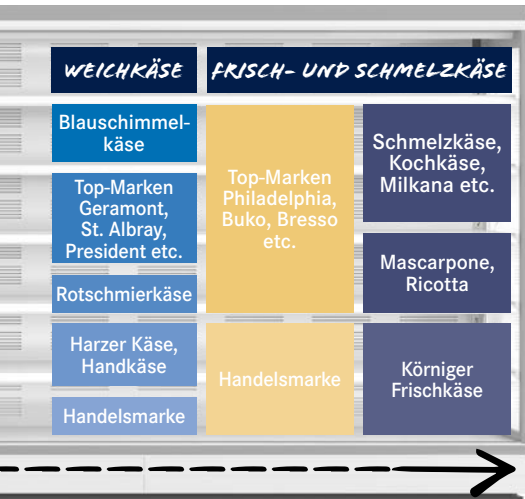
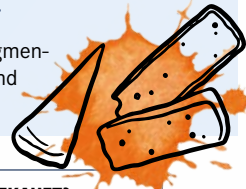
Nutzung klarer Markenblöcke innerhalb der Kategorien zur schnellen Orientierung am Regal.



Ankermarken der Kategorien an erster Stelle im Kundenlauf und auf Augenhöhe positionieren.



Saisonalitäten bei den Segmenten „Mediterraner Käse“ und „Warme Küche“ beachten.



Schematische Darstellung. Die Flächenverteilung entspricht nicht den realen Anteilen.



**WELCHE KÄSESORTEN WERDEN VOR ALLEM GEPLANT UND REGELMÄSSIG GEKAUFT?**

- Grillkäse
- Käsesnacks
- Schnittkäse

# CHEESE SELLS – DANK EINER ATTRAKTIVEN THEKE

Stelle Dich einmal vor die Theke und betrachte die Auslage aus Kundensicht. Würdest Du hier Lust auf Käse bekommen? Achte beim Theken-Check auf diese Punkte:



*EINE ANSPRECHENDE THEKE FÖRDERT DEN VERKAUF.*

- ✓ Thekenbeleuchtung mit geringem oder ganz ohne UV-Anteil verwenden, denn UV hat negative Auswirkungen auf das Käsefett und kann dadurch das Käsearoma beeinflussen.
- ✓ Käsespezialitäten an frequenzstarken Bereichen an der Theke platzieren (Beginn des Kundenlaufs und vor den Waagen).
- ✓ Käse mit gleichfarbiger Rinde nicht nebeneinander, das wirkt langweilig und schlecht sortiert.
- ✓ Dekoration und Aktionsschilder fördern Impulskäufe.
- ✓ Nutze das Verkaufsgespräch für weitere Empfehlungen, denn der Kunde sucht die Theke auf, um sich beraten zu lassen.
- ✓ Lasse Kunden probieren oder gib Käufern als Dankeschön eine Gratisscheibe mit.
- ✓ Gib Kunden Tipps zu vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Käse und Rezeptideen mit auf den Weg.
- ✓ Eine saubere, gut sortierte Käsetheke vermittelt Vertrauen: Auf den Arbeitsflächen sollten nur der Käse und das entsprechende Werkzeug liegen.
- ✓ Setze den Käse durch Hervorhebung und Ausleuchtung richtig in Szene.

Rezeptideen findest Du auch unter: **milram.de**.



**WELCHE KÄSESORTEN WERDEN VOR ALLEM GEPLANT UND REGELMÄSSIG GEKAUFT?**

- ✓ Schnittkäse

## KÄSE UND WEIN – EIN DREAMTEAM

Käse und Wein sind seit jeher zwei Naturprodukte, die zusammengehören. Ein paar Grundregeln helfen Dir dabei, den passenden Wein zum Käse zu finden:



Zu Hartkäse gehört entweder ein gehaltvoller Weißwein oder ein samtiger Rotwein.



Sehr alter, salziger Hartkäse mundet mit edelsüßem Wein oder mit einem stark säurehaltigen.



Schnittkäse harmonisiert mit trockenem Weißwein ebenso wie mit leichtem Rotwein.



Je weicher der Käse, desto mehr Säure darf der Wein aufweisen.



Käse und Wein aus derselben Region passen in der Regel gut zusammen.



In Säure, Süße und Geschmacksintensität sollten sich Käse und Wein nicht zu ähnlich, aber beim Aroma einig sein.



Je härter der Käse, desto mehr Gerbstoffe darf der Wein haben.



Serviert man eine Käseplatte, orientiert sich der Wein nach dem kräftigsten Käse.

EIN GLAS WEIN  
GEHÖRT ZUR  
KÄSEPLATTE DAZU.



### WELCHER WEIN PASST ZU HARTKÄSE?

- Gehaltvoller Weißwein
- Leichter Weißwein
- Samtiger Rotwein



# HYGIENE AN DER THEKE IST DAS A UND O

## MIKROORGANISMEN

Gerade bei Lebensmitteln spielt die Hygiene eine immens wichtige Rolle. Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) soll die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Gefahrenpunkte können so analysiert und kritische Kontrollpunkte definiert werden, damit entsprechende Vorsorge getroffen werden kann.

Sie sind klein, häufig gesundheitsschädlich und mit bloßem Auge nicht zu erkennen: Einige Mikroorganismen gehören zu den größten Feinden der Käsetheke.

Ob Bakterien, Schadschimmel oder Hefen: Im Kampf gegen die ungebetenen Gäste helfen nur umfangreiche Hygienemaßnahmen. Feuchtigkeit, Wärme und Luftzufuhr mögen Bakterien und Schimmelpilze besonders.

Sie kommen überall in der Natur vor und sind recht anspruchslose Zeitgenossen. Ein einziger Keim kann sich innerhalb von 5 Stunden mehr als 1 Million Mal vermehren. Einige dieser Mikroorganismen scheiden während ihres Wachstums Giftstoffe aus, die bei Menschen Erkrankungen auslösen können. Eine Grundvoraussetzung, um die rasante Vermehrung der Keime zu

## DER RICHTIGE UMGANG MIT KÄSE

### Hygieneregeln bei der Verarbeitung

- /// Schneide mit sauberen Messern und reinige diese nach jeder Sorte. Lege den Käse mit der Rindenseite auf das Brett.
- /// Halte die Kontaktflächen sauber. Schnittflächen sollten nicht mit den Händen berührt werden und nicht mit Arbeitsflächen in Kontakt kommen.

### Weitere Verarbeitungshinweise

- /// Wickle den Käse nach jedem Anschnitt in eine frische Folie. Foliere den Käse so eng wie möglich ein. Luftschlüsse müssen vermieden werden.

- /// Verwende für den Käse Folie ohne PVC und ohne Weichmacher.

### Einhaltung der Kühlkette

- /// Vermeide unbedingt eine Unterbrechung der Kühlkette und den Kontakt des Käses mit Wärmeplatten. Kühle den Käse auch bei der Verarbeitung.
- /// Kontrolliere täglich die Temperatur der Theke.
- /// Gerade bei hohen Außentemperaturen ist es besonders wichtig, die oben genannten Punkte genau einzuhalten und regelmäßig zu kontrollieren.



### WELCHER WEIN PASST ZU HARTKÄSE?

- ✓ Gehaltvoller Weißwein
- ✓ Samtiger Rotwein



**GO  
ONLINE**

HIER KOMMST DU ZUM  
E-TRAINING HART- UND  
SCHNITTKÄSE!



bremsen und damit auch das schnelle Verderben zum Beispiel von Hart- und Schnittkäse zu verhindern, ist die richtige Temperatur in der Käsetheke. Sie sollte nicht mehr als 8 Grad Celsius betragen.

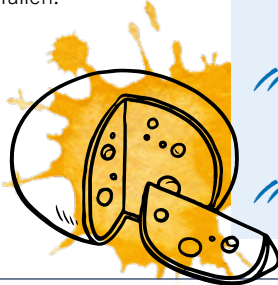
## PERSONALHYGIENE

Der Gesetzgeber wirft ein strenges Auge auf die Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel. Er verlangt von ihnen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit. Damit diese Pflicht erfüllt werden kann, raten Experten: Käseverkäufer sollten möglichst keinen Nagellack tragen, denn er könnte abblättern. Auch Ringe sind unhygienisch, da sich Schmutz besonders leicht unter ihnen sammelt.

Darüber hinaus sollte jede noch so kleine Wunde mit wasserdichtem Pflaster abgedeckt und die Arbeitskleidung täglich gewechselt werden. Eine Kopfbedeckung verhindert, dass Haare in die Theke beziehungsweise auf die Ware fallen.

### Generell gilt:

Hände waschen – lieber zu oft als zu wenig.



*check!*

## REINIGUNGSPLAN

Was?	Wann?
Grundreinigung	Wöchentlich
Schneidegeräte reinigen	Nach Gebrauch
Schneidegeräte desinfizieren	Täglich nach Verkaufsschluss
Arbeitsflächen reinigen	Mehrmals täglich nach Bedarf
Arbeitsflächen desinfizieren	Täglich nach Verkaufsschluss
Thekenscheiben, Fußboden und Wände reinigen	Täglich
Dekorationsmaterial, Preisschilder reinigen	Wenigstens einmal wöchentlich
Abziehen von Kunststoffbrettern	Sobald erforderlich

Quelle: Deutscher Bundesverband für Molkereiprodukte

## KAMPF GEGEN KEIME

Im Kampf gegen Keime ist die regelmäßige Säuberung der Betriebsräume unumgänglich. So könnte ein Reinigungsplan für die Käsetheke aussehen:

- /// Ganz oben auf dem Reinigungsplan sollte die gründliche Reinigung der Käsemesser und Aufschneidemaschinen stehen.
- /// Neben den Schneidewerkzeugen müssen auch Thekenscheiben, Fußböden und Wände täglich desinfiziert beziehungsweise gereinigt werden.
- /// Hygienefallen sind Nischen und Ritzen. Hier sammeln sich leicht Schmutzreste.







### WIE OFT SOLLTEN DIE ARBEITSFLÄCHEN GEREINIGT WERDEN?

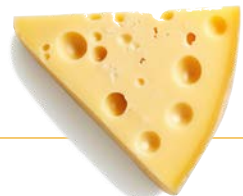
- Einmal wöchentlich
- Mehrmals täglich
- Mehrmals wöchentlich

# SO BLEIBT DER KÄSE FRISCH



-  Käse ist ein lebendiges Naturprodukt und unterliegt einem ständigen Reifungsverlauf. Bei der Präsentation im Markt und dem Aufbewahren zu Hause ist eine richtige Lagerung entscheidend.
-  Damit der Käse möglichst lange frisch und aromatisch bleibt, sollten Du und Deine Kunden angeschnittenen Käse bei 8 Grad aufbewahren. Für Verbraucher empfiehlt sich die Lagerung im Gemüseschrank des Kühlschranks.
-  Im Markt lagerst Du ganze Käseläibe am besten auf einem Holzregal – und immer gekühlt.
-  Schütze Käse vor dem Austrocknen, Fremdgerüchen und ungewollten Geschmacksveränderungen. Empfehlenswert ist es, Hart-, Schnitt- und Weichkäse in der Originalverpackung oder in Frischhaltefolie einzupacken.

**KÄSE SOLLTE NACH DEM SCHNEIDEN SOFORT WIEDER IN FRISCHHALTEFOLIE VERPACKT WERDEN.**

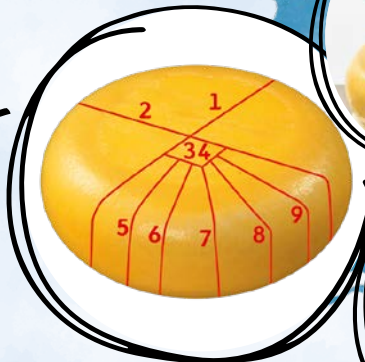


## WIE OFT SOLLTEN DIE ARBEITSFLÄCHEN GEREINIGT WERDEN?

-  Mehrmals täglich

## RICHTIGE SCHNITT-TECHNIKEN

KUNDLAIBE ERFORDERN  
SPEZIELLE SCHNITT-TECHNIKEN.



DER GANZE LAIB WIRD  
ZUNÄCHST MIT EINEM  
KÄSEDRÄHT IN ZWEI  
HÄLFTEN GETEILT.



DAS MITTELSTÜCK  
WIRD HERAUS-  
GESCHNITTEN.

AN JEDER KÄSETHEKE  
GIBT ES EINE GRUND-  
AUSSTATTUNG AN  
PROFESSIONELLEN  
WERKZEUGEN FÜR  
DIE PERFEKTEN  
SCHNITT-TECHNIKEN.



**GO  
ONLINE**

DEN GESAMTEN PRO-  
ZESS MIT DEN EIN-  
ZELNEN SCHRITTEN  
FINDEST DU IM  
E-TRAINING.



FÜR DÜNNERE  
SCHEIBEN EIGNET  
SICH BESSER DAS  
EINHÄNDIGE  
MESSER.



ZUR WEITEREN PORTIONIERUNG DES  
KÄSES FÜR DICKE SCHEIBEN  
DAS DOPPELGRIFFMESSER  
VERWENDET WERDEN.



BEI WIE VIEL GRAD SOLLTE KÄSE AUFBEWAHRT WERDEN?

- Bei 8 Grad
- Zwischen 4 und 7 Grad
- 0 Grad

# RUND UM DEN KÄSE

**REZEPTIDEE:  
GRILLED CHEESE TOASTIE  
„SWEET & SALTY“**

## ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- // 2 Scheiben Toastbrot
- // 2 Scheiben Milram Müritzer herzhaft
- // 1 TL Preiselbeer-Marmelade
- // 1 TL Röstzwiebeln
- // 1 EL Butter
- // 2 EL Milram 3-ZwiebelQuark

## ZUBEREITUNG

1. Eine Toastscheibe mit Preiselbeer-Marmelade bestreichen, den Müritzer herzhaft darauflegen, mit Röstzwiebeln bestreuen und den zweiten Toast auflegen.
2. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Toastie darin von beiden Seiten 1–2 Minuten goldbraun braten. Das süß-salzige Grilled Cheese Sandwich anschließend mit 3-ZwiebelQuark zum Dippen servieren.



WEITERE  
MILRAM-PRODUKTE  
FINDEST DU AUF  
[WWW.MILRAM.DE](http://WWW.MILRAM.DE)

WWW

**BEI WIE VIEL GRAD SOLLTE KÄSE AUFBEWAHRT WERDEN?**

- Bei 8 Grad



Kunden fragen nicht immer nur danach, welchen Schnittkäse Du im Angebot hast. Sie haben auch Fragen zum Produkt. Die wichtigsten findest Du hier:

## DIE HÄUFIGSTEN KUNDENFRAGEN

### IST SCHNITTKÄSE LAKTOSEFREI?

Die meisten Schnitt- und Hartkäse sind nahezu laktosefrei. Der Reifeprozess wandelt Milchzucker in Milchsäure um. Je länger der Käse reift, desto weniger Milchzucker ist noch im Käse vorhanden. Aus diesem Grund können Menschen mit Laktoseintoleranz Schnittkäse und Hartkäse, die jeweils mindestens mehrere Wochen reifen, ohne Bedenken essen.

### Wie schneide ich zu Hause Käse am Stück am besten?

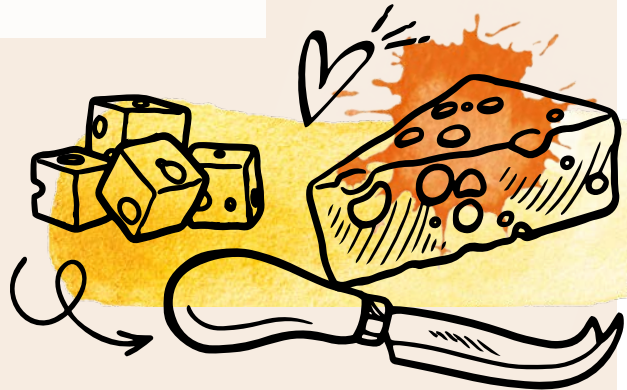
Mit einem speziellen Käsemesser. An dessen gelochter Klinge bleibt das abgeschnittene Käsestück nicht so leicht kleben. Kleine Scheibchen lassen sich mit einem Käsehobel schneiden. Eine Käsereibe dagegen ist grob genug, um selbst den härtesten Käse fein zu zerkleinern. Notfalls kann eine Gemüsereibe verwendet werden.

### KANN ICH KÄSE EINFRIEREN?

Ja, aber der Käse sollte unbedingt in einer geeigneten Verpackung (Beutel oder Schale) eingefroren werden, um Gefrierbrand zu vermeiden. Beim Auftauen ist zu beachten, dass der Käse nur langsam, zum Beispiel im Kühlschrank, aufgetaut wird. Es besteht sonst die Gefahr von Wasseraustritt, der auf dem Käse unschöne weiße Flecken hinterlässt. Zudem wird der Käse durch den Wasserverlust trockener und brüchiger, was sich negativ auf das Geschmackempfinden auswirkt.

### KANN ICH DIE RINDE MITESSEN?

Bei der Naturreifung gibt es eine Rinde, welche aus einer Plastifizierungsschicht und oftmals auch einem finalen Wachsüberzug besteht. Diese schützt den Käse vor äußeren Einflüssen während der Reifezeit und ist nicht zum Verzehr geeignet. Einen entsprechenden Hinweis „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ findet sich auf den Etiketten. Bei der Folienreifung schützt eine Folie den Käse vor äußeren Einflüssen. Der Käse hat deshalb keine typische Rinde und kann komplett verzehrt werden.



### Wann erhält Käse sein richtiges Aroma?

Sein volles Aroma kann Käse nur dann entfalten, wenn er die richtige Temperatur hat. Die meisten Käsearten nimmt man deshalb etwa eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus der Kälte und aus der Verpackung. Hartkäse am besten sogar 2 Stunden früher.



#### WOMIT SCHNEIDET MAN ZU HAUSE KÄSE AM BESTEN?

- Mit einem spitzen Küchenmesser
- Mit der Käsereibe
- Mit einem Käsemesser





HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich

### WELCHES IST DAS WICHTIGSTE SEGMENT INNERHALB DER GELBEN LINIE?

- Weichkäse .....
- Hart- und Schnittkäse .....
- Frischkäse .....

### WELCHE HART- UND SCHNITTKÄSE-SORTE IST BEI DEUTSCHEN KONSUMENTEN AM GEFRAGTESTEN?

- Gouda .....
- Tilsiter .....
- Edamer .....

### WAS ZEICHNET HARTKÄSE AUS?

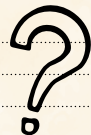
- Zumeist pikanter Geschmack .....
- Gute Haltbarkeit .....
- Weiche Konsistenz .....

### WIE LANGE SOLLTE SCHNITTKÄSE MINDESTENS REIFEN?

- 2 Wochen .....
- 3 Wochen .....
- 4 Wochen .....

### WELCHES NEBENPRODUKT ENTSTEHT BEI DER KÄSEHERSTELLUNG?

- Gallerte .....
- Molke .....
- Lab .....



### WAS SIND FESTE BESTANDTEILE DER MILCH?

- Eiweiß .....
- Milchzucker .....
- Mineralstoffe .....



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

### WIE BERECHNET SICH DER ABSOLUTE FETTGEHALT VON SCHNITTKÄSE?

- Fett in Trockenmasse  $\times$  0,6
- Fett in Trockenmasse zum Quadrat
- 10 Prozent von Fett in Trockenmasse

### WIE HOCH IST DER ANTEIL VON FETT IN TROCKENMASSE BEI EINEM KÄSE DER HALBFETTSTUFE?

- Mindestens 10 Prozent
- Mindestens 15 Prozent
- Mindestens 20 Prozent

### WO SOLLTEST DU IN DER KÄSETHEKE SPEZIALITÄTEN PLATZIEREN?

- An den Seiten
- Zu Beginn des Kundenlaufs
- Vor der Waage

### WORAUF IST IN DER KÄSETHEKE BESONDERS ZU ACHTEN?

- Beleuchtung mit hohem UV-Anteil
- Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz
- Kompetente Kundenberatung

### WELCHER WEIN HARMONIERT BESONDERS GUT MIT SCHNITTKÄSE?

- Milder Rosé
- Trockener Weißwein
- Leichter Rotwein

### WAS IST BEIM VERKAUF AN DER KÄSETHEKE AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN ZU VERMEIDEN?

- Nagellack
- Schmuck tragen
- Offene Wunden



# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [Izdirekt-lernwelt.de](http://Izdirekt-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.Izdirekt.de](http://training.Izdirekt.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.



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

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

## IMPRESSUM

18. 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:** Julia Burmeister

**Grafische Gestaltung:** Stefanie Först

**In Zusammenarbeit mit**  
DMK Deutsches Milchkontor GmbH,  
Industriestraße 27  
27404 Zeven, Tel.: +49 4281 72-0  
[info@dmk.de](mailto:info@dmk.de), [www.dmk.de](http://www.dmk.de), [www.milram.de](http://www.milram.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.Izdirekt-lernwelt.de](http://www.Izdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (S. 3, 17, 27, 29, 34: *divvector*; 4, 18, 30: A. Mosyian; 4: C. Seizinger; 4, 10, 11, 14, 16, 17, 21, 23, 25, 29, 31: *Iesichkadesign*; 5, 25: *Collage HappyTime17* und *rh2010*; 6: *New Afrika*; 7: *Bakemon*; 7, 10, 31: *bigacis*; 8, 31: *Pugun&Photo Studio*; 10, 21: *StockImageBrasil*; 10, 13, 24: *tetygreen*; 11: *xamtiw*; 12, 25: *Azat Valeev*; 13, 23: *veekici*; 14: *aneta\_gu*, *Angel Simon*, *M. Mainka*; 15: *PhotoSG*, *Vladimir*; 15, 23: *noppaun*; 16: *BillionPhotos*, *contrastwerkstatt*; 17: *StanMikov*; 18: *georgerudy*; 19: *Natika*; 20: *JackF*; 22: *dimamoroz*; 26: *Prostockstudio*; 28: *Simona*; 30: *Artnizu*); **iStockphoto** (S. 2, 30, 35, 36: *F. Ramspott*; 3, 8, 19: *Illustrator*; 4, 11, 19, 30, 31, 33: *DragonTiger*; 5, 9: *Magone*; 7, 13, 14, 29, 33, 34: *Unchalee Khunchaturus*; 8: *C. Stocco*; 8, 10, 11, 18, 22: *ulimi*; 11: *setory*; 12, 14, 15, 19, 20, 22, 27, 28, 29: *Akiko Maki*; 14: *I. Spasic*, *primiaou*; 15: *anna bobrowska*, *losinstantes*, *Promo\_Link*; 17, 23, 33, 35: *ulimi*; 19, 20, 24, 29, 33, 35: *Omadbek Nabiev*; 24, 28: *kzenon*; 32: *Elena Staroverova*); **Milram** (Seiten 1, 2, 5, 12, 16, 17, 29, 30, 32, 36); **Shutterstock** (S. 26: *AnastasiaNi*; 35: *bqmgng*; *Intellson*); **vecteezy** (S. 4, 7, 16, 20, 23, 27, 31: *Vectonauta*)



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

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



159952