

SOJASAUCE

# MARKEN LEHR BR!EF

# Sojasauce

In Kooperation mit

**kikkoman**  
seasoning your life

Lebensmittel  
Zeitung **direkt**

**LERNWELT**

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 04 Sojasauce voll im Trend

## WARENWISSEN

- 06 Würzsauce mit 2.500 Jahren Tradition
- 08 Auf die Reife kommt es an
- 10 Vielfältiges Sortiment

## POS-WISSEN

- 12 Abverkäufe ankurbeln

## WISSEN PLUS

- 14 Natürlich nachhaltig
- 16 Das solltest Du wissen

## WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum



04



## WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass qualitativ hochwertige Sojasauce, ähnlich wie das deutsche Bier, nach einem strengen Reinheitsgebot gebraut wird? Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz – mehr braucht es nicht und mehr darf nach der traditionellen japanischen Rezeptur auch nicht verwendet werden. Dies gilt zumindest beim traditionsreichen Produzenten Kikkoman.

Dabei verfeinert diese Sojasauce längst nicht mehr ausschließlich asiatische Speisen. Vielmehr empfiehlt sich das natürliche Produkt als Universalwürzmittel für Salatdressing, als „kleiner Schuss“ für Suppen oder als Hauptwürzmittel für verschiedenste Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte. Auch Nudeln und sogar Nachspeisen lassen sich damit verfeinern.

Woher Sojasauce eigentlich stammt, welche Unterschiede es gibt und wie Du den Absatz ankurbeln kannst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief.

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass sie Dir auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Sojasauce, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen präsentiert.

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 die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

**Dein Kikkoman-Team**



# SOJASAUCE VOLL IM TREND



In Deutschland wurden im Jahr 2023 67,6 Millionen Euro mit Sojasauce umgesetzt. Das entspricht einem Absatz von 6,1 Millionen Litern.

## POSITIVE ENTWICKLUNG

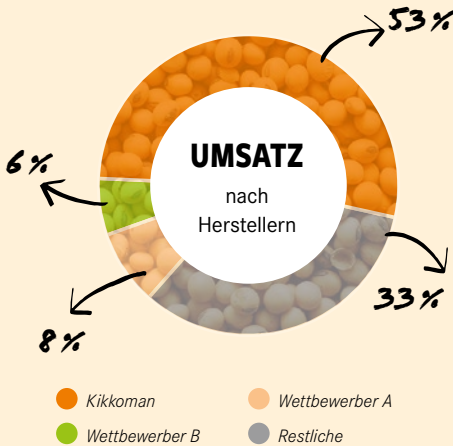
Absoluter Marktführer im klassischen Lebensmittel Einzelhandel in Deutschland ist das japanische Traditionsunternehmen Kikkoman, das mit mehr als 36 Millionen Euro Umsatz alleine 53 Prozent des gesamten Umsatzes in 2023 an Sojasauce auf sich verbuchen konnte (siehe Grafik).



## ÜBRIGENS

- /// Die Sojabohne ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchte.
- /// Sojabohnen enthalten etwa 20 Prozent Öl und 30 Prozent Protein.
- /// Die Eiweißqualität ist mit der von tierischem Eiweiß vergleichbar, was die Sojabohne von anderen Pflanzen abhebt.
- /// Direkt von Menschen konsumiert werden etwa 2 Prozent der geernteten Sojabohnen. Der überwiegende Anteil der Sojaernte wird zur Sojaölgewinnung eingesetzt.

## SOJASAUCE, MARKTANTEILE



Quelle: Circana, LEH (inkl. HD) + DM, Soja, Umsatz, 2023

## BESONDERS BELIEBT

Gesund leben, das wollen von Jahr zu Jahr mehr Menschen. Der Trend hin zur proteinreichen Ernährung mit pflanzlichen Inhaltsstoffen<sup>1</sup> macht Sojasauce zunehmend zu einem beliebten Würzmittel bei den Deutschen. 2023 kauften 26 Prozent aller Haushalte in Deutschland Sojasauce<sup>2</sup>, Tendenz steigend. Kein Wunder, denn Kikkoman Sojasauce ist nicht nur zu 100 Prozent vegan, sondern enthält 0 Prozent Fett, nur wenige Kalorien und eignet sich zum Verfeinern von Gerichten.

<sup>1</sup> Trendreport Ernährung 2022, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

<sup>2</sup> GfK CPS, MAT Juni 2023



WIE HOCH IST DER SOJASAUCEJAHRESUMSATZ IN DEUTSCHLAND?

- 6,76 Millionen Euro
- 676 Millionen Euro
- 67,6 Millionen Euro

# WÜRZSAUCE

## MIT 2.500 JAHREN TRADITION

China vor mehr als 2.500 Jahren – dank einer buddhistischen Glaubensgemeinschaft, die den Verzehr von Fleisch verbot, verbreitete sich zunehmend der Einsatz von Sojabohnen. Bei dem Versuch, die kostbaren Bohnen mithilfe von Salz zu konservieren, entstand schon bald die erste Würzmischung auf Sojabasis. Im 6. Jahrhundert fand das Rezept den Weg nach Japan und wurde schnell beliebt.

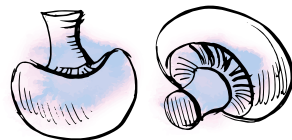
Im 16. Jahrhundert zeigte sich bei Versuchen mit der original chinesischen Sojasauce, dass durch die Zugabe von Getreide und die Verlängerung der Brauzzeit Geschmack, Aroma und Farbe erheblich verbessert werden konnten. Die japanische Sojasauce war erfunden. Im Laufe der Jahre hat die Sojasauce von Asien aus die ganze Welt und dabei auch die deutsche Küche erobert.

### FÜNFTE GESCHMACKSRICHTUNG

Die Geschichte von Kikkoman reicht bis ins 17. Jahrhundert, als die Familien Mogi und



Takanashi im japanischen Noda begannen, die dunkelbraune Würzsauce herzustellen. Das Geheimnis ihrer Kreation: ein besonders vollmundiger Geschmack, der weder als salzig, süß, sauer noch bitter beschrieben werden kann. Anfang des 20. Jahrhunderts fanden japanische Wissenschaftler heraus, dass es sich bei dieser Vollmundigkeit um eine fünfte Geschmacksrichtung handelt, die der Mensch wahrnehmen kann: „umami“. Da sich das Wort aus den japanischen Adjektiven „umai“ (lecker, wohlschmeckend) und „mi“ (Geschmack) zusammensetzt, wird es oft mit der asiatischen Küche in Verbindung gebracht. Umami ist aber auch in vielen internationalen Lebensmitteln zu finden, zum Beispiel in Pilzen, Parmesan und in Tomaten. Der intensiv herzhafte Umami-Gehalt in Sojasauce gleicht die Geschmackskomponenten in vielen Gerichten aus und rundet sie daher besonders schmackhaft ab.



#### WIE HOCH IST DER SOJASAUJAHRESUMSATZ IN DEUTSCHLAND?

✔ 67,6 Millionen Euro

IM 16. JAHRHUNDERT  
WURDE DIE JAPANISCHE  
SOJASAUCE ERFUNDEN.



#### WAS IST UMAMI?

- Süß-saurer Geschmack von Sojasauce
- Fünfte Geschmacksrichtung, die der Mensch wahrnehmen kann
- Ein japanischer Pilz

# AUF DIE REIFE KOMMT ES AN

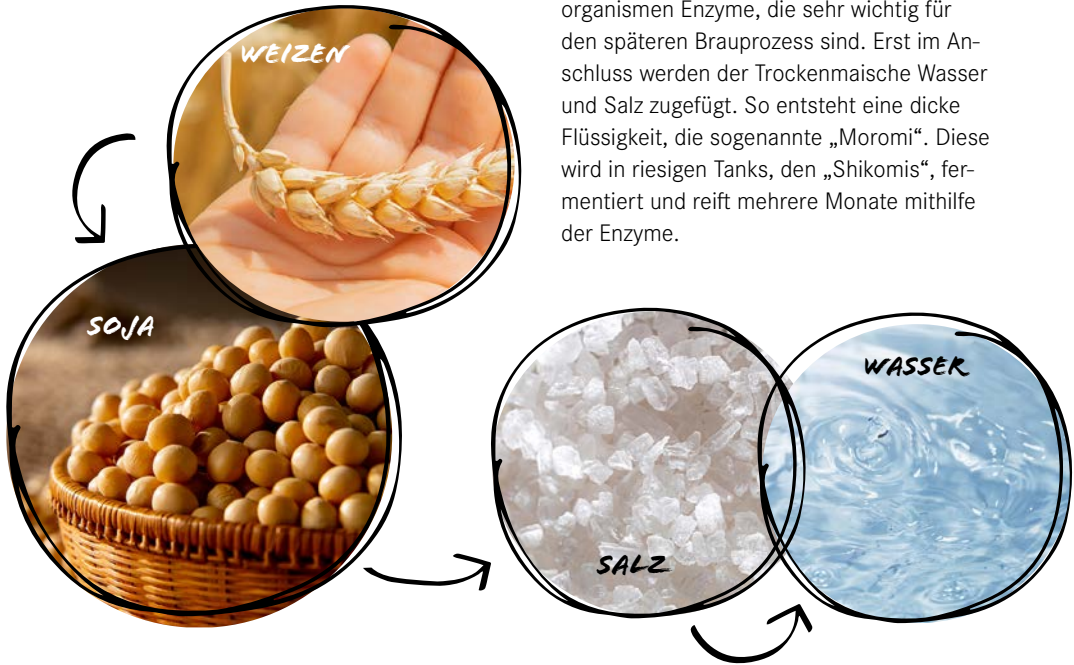


Der Herstellungsprozess (siehe Schaubild rechts) hat einen enormen Einfluss auf das Endprodukt. In einem ersten Schritt werden dafür die Grundzutaten Weizen und Soja sorgfältig bearbeitet, anschließend miteinander vermischt und mit spezifischen – ausschließlich von Kikkoman verwendeten Mikroorganismen – angereichert. Was dabei entsteht, ist die sogenannte „Koji“, eine Trockenmaische. Übrigens: Die Mikroorga-

nismen sind heute noch exakt identisch mit den vor 300 Jahren eingesetzten Kulturen. Kikkoman führt sie extra aus Japan ein, um die bekannte Qualität zu garantieren.

## WICHTIGE ENZYME

Diese Trockenmaische bleibt für einige Tage in einem Fermenter bei konstanter Temperatur liegen. Während dieser Zeit entwickeln sich mithilfe von Wärme aus den Mikroorganismen Enzyme, die sehr wichtig für den späteren Brauprozess sind. Erst im Anschluss werden der Trockenmaische Wasser und Salz zugefügt. So entsteht eine dicke Flüssigkeit, die sogenannte „Moromi“. Diese wird in riesigen Tanks, den „Shikomis“, fermentiert und reift mehrere Monate mithilfe der Enzyme.



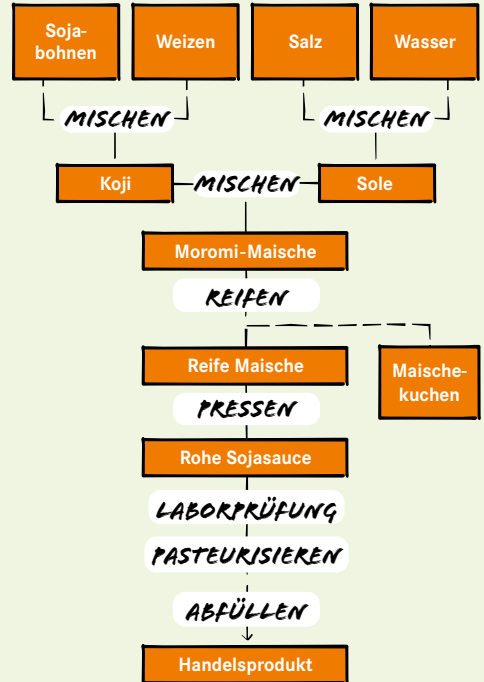
### WAS IST UMAMI?

✓ Fünfte Geschmacksrichtung, die der Mensch wahrnehmen kann

check!

## NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE

### Der Produktionsprozess



Genau in dieser Zeit vollzieht sich die geschmacksprägende Enzymreaktion. Während des Brauprozesses wird die Maische in regelmäßigen Abständen mit Sauerstoff versorgt und es werden Hefe sowie andere Milchsäurebakterien hinzugefügt. Die mehrmonatige Fermentation mit Milchsäurebakterien, Weinhefe und Enzymen sorgt dafür, dass innerhalb von sechs Monaten der vollmundige Geschmack sowie die typische rehbraune Farbe und Konsistenz der natürlich gebrauten Sojasauce entstehen. Außerdem entwickeln sich in dieser Zeit bis zu 300 verschiedene Aromen wie zum Beispiel Vanille, Kaffee oder Ananas.

## FILTERN UND PASTEURISIEREN

Im Anschluss wird die Maische, so wie es bereits vor 300 Jahren erfolgte, in lange Filtertücher geschlagen, um damit die Sojasauce zu pressen.

Die herauslaufende reine, rohe Sojasauce wird nach dem Pressvorgang noch einmal gefiltert und pasteurisiert, damit sich Farbe und Aroma stabilisieren können. Erst jetzt wird die Sojasauce in Flaschen abgefüllt oder direkt weiterverarbeitet.



### LEXIKON

**Mikroorganismen** | Kleinstlebewesen, in der Regel Einzeller, die für unsere Verdauung und Abwehrkräfte lebenswichtig sind.

**Koji** | Japanischer Begriff für Trockenmaische.

**Maische** | Sud aus Wasser und Getreide. Dabei wird Stärke in Zucker umgewandelt.

**Enzym** | Enzyme sind Proteine, die Eiweiße und Kohlenhydrate spalten. Sie haben wichtige Funktionen im Stoffwechsel von Organismen.

**Pasteurisieren** | Kurzzeitige Erhitzung von Stoffen unterhalb 100 Grad zur Abtötung von Mikroorganismen. Das Verfahren wurde nach dem französischen Chemiker Louis Pasteur benannt.



### WAS HAT ENORMEN EINFLUSS AUF DIE QUALITÄT VON SOJASAUCE?

- Herstellungsprozess
- Wetter
- Außentemperatur

# VIELFÄLTIGES SORTIMENT



Bereits im Jahre 1961 entstand der Designklassiker, die 150-Milliliter-Flasche, die auch heute noch verwendet wird und unter anderem ihren festen Platz im Museum of Modern Art in New York einnimmt. Der Klassiker sieht nicht nur schick aus, sondern ist auch sehr praktisch in der Handhabung. Mit dem geformten Ausgießer lassen sich selbst kleine Mengen Sojasauce exakt und tropffrei dosieren. Da der Dispenser spülmaschinenfest ist, kann er immer wieder problemlos nachgefüllt werden.

## SOJASAUCEN VARIANTEN

### SOJASAUCE IN BIO-QUALITÄT

Bio-Qualität wird für die Deutschen immer relevanter, so achten bereits jetzt 50 Prozent der Bundesbürger beim Kauf von Lebensmitteln auf das Bio-Siegel. Sojasauce gibt es nun auch bio-zertifiziert im Handel.



### BESONDERE ERNÄHRUNGSFORMEN

Das Sortiment bietet eine halal-zertifizierte, natürlich gebraute Sojasauce ohne Gluten, sowie eine Sojasauce mit 43 Prozent weniger Salz. Beide Saucen können ganz ohne Genussverzicht eingesetzt werden.



### SUSHI & SASHIMI SOJASAUCE

Sushi ist in. Ob als kleiner Snack zwischendurch oder als ganze Mahlzeit. Wer es gerne etwas milder mag, greift zur Sushi & Sashimi Sojasauce, die sich perfekt als Dip zu rohem Fisch eignet. Sie lässt sich wunderbar mit Wasabi kombinieren.



## WAS HAT ENORMEN EINFLUSS AUF DIE QUALITÄT VON SOJASAUCE?

- ✓ Herstellungsprozess

## NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE

Sie hat mehrere Monate Reifezeit, eine dünnflüssige Konsistenz, eine angenehme rehbraune Farbe, unterstützt den Eigengeschmack von Speisen und gibt Geschmacksfülle und Aroma. Es gibt sie in den Gebindegrößen 150, 250 und 500 Milliliter sowie als Ein-Liter-Flasche. Alle Kikkoman Saucen werden auf Basis der natürlich gebrauten Sojasauce hergestellt, die weder Konservierungsstoffe noch Aromen enthält.



1 BfE/Ernährungsreport 2020, Mai 2020, 1.000 Bundesbürger ab 14 Jahren

### PONZU ZITRONE

Die Ponzu Sauce ist ein weiteres Trendprodukt aus Japan. Das Aroma von Zitrusfrüchten sorgt für einen Hauch von Lebendigkeit und Frische – geeignet für sommerliche Dressings, Marinaden und Dips.



### POKESAUCE

Diese Sauce empfiehlt sich für Poke Bowls. Dieser Food-Trend aus Hawaii ist ein Mix aus rohem Fisch und farbenfrohem Gemüse auf Reis sowie einer frischen, belebenden Sauce. Sie basiert auf natürlich gebrauter Sojasauce, geröstetem Sesamöl, einem Hauch Zitronensaft und würzigem Chili.



### TERIYAKI SAUCEN

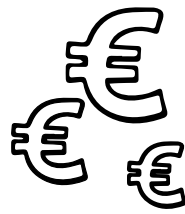
Die Teriyaki Saucen mit geröstetem Knoblauch, geröstetem Sesam oder die Teriyaki BBQ-Sauce mit Honig sind fertige Kochsaucen. Mit ihnen lassen sich im Handumdrehen Wok- und Pfannengerichte zubereiten.



#### WAS TRIFFT AUF NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE ZU?

- Enthält Konservierungsstoffe
- Enthält Aromen
- Enthält weder Konservierungsstoffe noch Aromen

# ABVERKÄUFE ANKURBELN



Die richtige Platzierung ist ganz entscheidend für den erfolgreichen Abverkauf von Sojasauce. Zu diesem Ergebnis kommen die Münchner Marktforschungsexperten von Plan + Impuls in einer aktuellen Platzierungsstudie. Neben der Standardpräsenz im Feinkostsaucen-Regal führen sowohl eine zusätzliche Platzierung im Asia-Regal (sofern im Markt vorhanden) als auch eine aufmerksamkeitsstarke Zweitplatzierung in frequenzstarken Bereichen der Verkaufsfläche zu erheblichen Absatz- und Umsatzsteigerungen. Auch Promotions und Verkostungen sorgen für Zusatzumsätze.

## ZUSATZPLATZIERUNG

Der nationale Marktführer hat seit Jahrzehnten seinen Stammsplatz im Feinkostsaucen-Regal und ist dort vor allem in der 150-Milliliter sowie in der 500-Milliliter-Flasche ein umsatzstarker Artikel mit dem höchsten Stückabsatz innerhalb der Kategorie, auch im Vergleich zu Preiseinstiegsartikeln.<sup>1</sup> Dabei überzeugt Kikkoman viele Konsumenten mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Gleichzeitig bietet die Marke Potenzial für eine zusätzliche Platzierung von weiteren Artikeln im Asia-Regal: Laut Platzierungsstudie



EINE ATTRAKTIVE  
„CHINESE NEW YEAR“-  
PLATZIERUNG DIENST ALS  
BLICKFANG IM MARKT.

ZWEITPLATZIERUNGEN IN  
DER GEMÜSEABTEILUNG  
SORGEN FÜR ABVERKAUFS-  
STEIFERUNGEN.



DIE VERKOSTUNGSTHERE  
MIT DEM MARKENCLAIM  
„MEHR KIKK FÜR ASIA“  
ZEIGT, DASS TERIYAKI SAUCE  
INSBESONDERE ASIA-  
GERICHTE VERFEINERT.



### WAS TRIFFT AUF NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE ZU?

✓ Enthält weder Konservierungsstoffe noch Aromen



stieg hierdurch der Kikkoman-Absatz um 50 Prozent und der Sojasaucen-Absatz insgesamt um rund 9 Prozent.

## ZWEITPLATZIERUNG

Noch eindrucksvoller fallen die Steigerungsraten beim Einsatz eines Displays, wahlweise in der Obst- und Gemüseabteilung oder beim Frischfleisch aus. Im Vergleich zur Phase ohne zusätzliche Präsentation stieg der Absatz hier sogar um bis zu 135 Prozent (siehe Grafik).

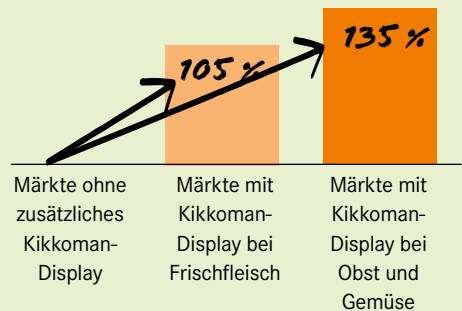
Die Abverkaufssteigerungen zeigen, so die Marktforscher, wie stark der Zugewinn vom Platzierungsort beeinflusst wird. Hohe Zusatzumsätze auch zum Normalpreis sind möglich, wenn das Display

- // in einer frequenzstarken Zone,
- // im Verwendungsumfeld (Gemüse, Fleisch, Fisch) und
- // mit einem auffälligen und attraktiven Design platziert wird.

<sup>1</sup> Quelle: Circana, LEH (inkl. HD) + DM, Soja, Stückabsatz, 2023



## ABVERKAUFSSTEIGERUNG DURCH ZWEITPLATZIERUNG



Quelle: Platzierungs-Studie Plan + Impuls



### WO SOLLTE SOJASAUCE PLATZIERT WERDEN?

- Feinkostsaucen-Regal
- Asia-Regal
- Getränkeabteilung

# NATÜRLICH NACHHALTIG

Das japanische Familienunternehmen Kikkoman produziert seit mehr als 300 Jahren natürlich gebraute Sojasauce und ist weltweit Marktführer in dieser Sparte. Circa 7.000 Mitarbeiter sind an den Standorten in Japan, Singapur, Taiwan, China, Australien, Kanada, den USA und Europa beschäftigt. Produziert wird an elf Stätten in Japan, den USA, Singapur, Taiwan, China und für den deutschen Markt in den Niederlanden. Mehr als 450 Millionen Liter natürlich gebraute Sojasauce verlassen jährlich die Braustätten, um ihren Platz in Supermärkten, Feinkostgeschäften oder Asia-Shops zu finden.



## KIKKOMAN BEDEUTUNG

„Kikko“ bedeutet auf Japanisch Schildkrötenpanzer, „man“ heißt 10.000. Nach japanischer Überlieferung lebt die Schildkröte 10.000 Jahre und ist so Sinnbild für Glück, Reichtum und ein langes Leben.

Das spiegelt sich auch im Kikkoman-Logo wider: In einem Sechseck, das einen Schildkrötenpanzer symbolisiert, ist das japanische Zeichen für die Zahl 10.000 zu sehen.



**KIKKOMAN**®



## QUALITÄTSAUSZEICHNUNG

Höchste Qualität, unverfälschter Geschmack und vier Grundzutaten – das alles zeichnet Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce aus. Keine Sojasauce schmeckt den Deutschen besser, weshalb Kikkoman auf seinen Produkten die Auslobung „Deutschlands beliebteste Sojasauce“ tragen darf. Kikkoman ist aber nicht nur Sojasaucen-Marktführer, sondern steht auch bei den Teriyakisaucen unangefochten auf Platz 1.<sup>1</sup>

## SOJABOHNEN MIT ZERTIFIKAT


Der Hersteller verwendet ausschließlich Sojabohnen, die frei von gentechnisch modifizierten Organismen sind und die unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Wertschöpfungskette produziert wurden. Die Sojabohnen werden in Brasilien, Kanada oder den USA gekauft, der Weizen wird in Deutschland angebaut, Salz und Wasser stammen aus den Niederlanden. Sojabohnen aus Brasilien werden nur von Zulieferern bezogen, die eine ProTerra-Zertifizierung vorweisen können. Das garantiert vollständige Transparenz der Lieferkette, um Regenwälder, Ökosystem und die biologische Vielfalt zu bewahren.

<sup>1</sup> Quelle: Circana, LEH (inkl. HD) + DM, Sojasaucen und Teriyakisaucen, Absatz, 2023.



### WO SOLLTE SOJASAUCE PLATZIERT WERDEN?

- ✓ Feinkostsaucen-Regal
- ✓ Asia-Regal



SEIT MEHR ALS 300  
JAHREN PRODUZIERT  
KIKKOMAN NATÜRLICH  
GEBRAUTE SOJASAUCE.



#### WAS SAGT DIE PROTERRA-ZERTIFIZIERUNG AUS?

- Bio-Zertifikat
- Nachweis über die Rückverfolgbarkeit der Lieferkette
- Qualitätssiegel

# DAS SOLLTEST DU WISSEN



*SOJASAUCE IST FÜR VIELE VERBRAUCHER HIERZU-  
LANDE NOCH IMMER EIN „EXOTISCHES“ PRODUKT.*

Das sind die wichtigsten Kundenfragen, damit Du kompetent antworten kannst:

## Wie dosiert man Sojasauce richtig?

Wie viel Sojasauce man zugibt, hängt vom Gericht ab und vom persönlichen Geschmack. Es gilt darauf zu achten, den Eigengeschmack der Kochkreation nicht durch zu viel Würzsauce zu überdecken. Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce macht die Gerichte vollmundiger und geschmackvoller.

## Enthält Sojasauce Alkohol?

Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce enthält keinen Alkohol als Zutat. Aufgrund des

natürlichen Fermentationsprozesses können zwar Spuren von Alkohol enthalten sein, diese sind jedoch so gering, dass sie nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

## Brauche ich noch Salz, wenn ich Sojasauce verwende?

Es kann auf Salz verzichtet werden, wenn das Gericht mit Sojasauce gewürzt wird.

## Wie lange ist Sojasauce haltbar?

Geöffnete Sojasauce sollte kühl aufbewahrt und innerhalb weniger Wochen verbraucht werden, da sie sonst an Aroma verliert.

## Passt Sojasauce nur zu asiatischen Gerichten?

Kikkoman Sojasauce hat japanische Wurzeln und harmoniert sehr gut mit der asiatischen Küche, dient aber auch als natürliches Würzmittel für viele Gerichte.

## Woran erkennt man natürlich gebraute Sojasauce?

An ihrer Farbe, am Geschmack und an ihrem Aroma. Das im Supermarkt zu probieren, ist schwierig. Daher hilft ein Blick auf das Etikett und den Zusatz „natürlich gebraute Sojasauce“. Je kürzer die Zutatenliste, desto besser: Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz sind die natürlichen Zutaten.



### WAS SAGT DIE PROTERRA-ZERTIFIZIERUNG AUS?

✓ Nachweis über die Rückverfolgbarkeit der Lieferkette

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

### WIE VIEL LITER SOJASAUCE WURDEN 2023 IN DEUTSCHLAND ABGESETZT?

- 6,1 Millionen
- 61 Millionen
- 610.000

### VOR WIE VIELEN JAHREN WURDE DIE SOJASAUCE ERFUNDEN?

- 50
- 500
- 2.500

### IN WELCHE PFLANZENFAMILIE GEHÖRT DIE SOJABOHNEN?

- Kernobst
- Hülsenfrüchte
- Steinobst

### WELCHES SIND DIE GRUNDBESTANDTEILE VON SOJASAUCE?

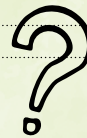
- Fett, Mehl, Zucker, Milch
- Roggen, Bohnen, Reis, Rosinen
- Sojabohnen, Weizen, Wasser, Salz

### WELCHE ABFOLGE BEI DER PRODUKTION VON SOJASAUCE IST RICHTIG?

- Mischen, Reifen, Pressen
- Abfüllen, Pressen, Mischen
- Pasteurisieren, Mischen, Abfüllen

### WIE LANGE REIFT JAPANISCHE NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE?

- Mehrere Tage
- Mehrere Wochen
- Mehrere Monate



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

### WAS BEZEICHNET MAN ALS „KOJI“?

- Tücher zum Pressen
- Trockenmaische
- Tankbehälter

### WAS ENTSTEHT BEIM BRAUPROZESS VON SOJASAUCE?

- Umami und Aromen
- Eiweiß
- Edelschimmel

### WAS ZEICHNET NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE AUS?

- Vollmundiger Geschmack
- Grüne Farbe
- Rehbraune Farbe

### WELCHE ARBEITSSCHRITTE WERDEN UNMITTELBAR VOR DEM ABFÜLLEN DER GEBRAUTEN SOJASAUCE DURCHFÜHRT?

- Wasser und Salz zufügen
- Mischen und pressen
- Filtern und pasteurisieren

### WIE SOLLTE SOJASAUCE GELAGERT WERDEN?

- Tiefgefroren
- Kühl, dunkel und trocken
- Bei Zimmertemperatur

### WELCHES GEWÜRZ SOJASAUCE BEREITET?

- Pfeffer
- Salz
- Paprika



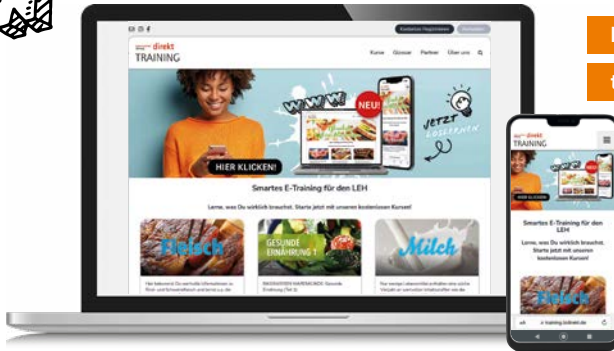
# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... 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

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



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

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

## IMPRESSUM

8. AUFLAGE  
2024

### Ein Markenlehrbrief der

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

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

### Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Bernd Nusser, Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Harald Klein

### In Zusammenarbeit mit

Kikkoman Trading Europe GmbH  
Theodorstraße 293  
40472 Düsseldorf  
Tel.: +49 211 537-5940  
[info@kikkoman.eu](mailto:info@kikkoman.eu), [www.kikkoman.de](http://www.kikkoman.de)

### Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching  
Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.lzdirekt-lernwelt.de](http://www.lzdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (Seiten 3, 5: F8\ Support Ukraine; 8: Tatevosian Yana; Tsurukame Design; Martyshева Hanna; 水画; 16: Tapac Нагирняк); **iStockphoto** (Cover: ddukang; Seiten 2: kate\_sun; 3, 15: GMVozd; 4, 9: setory; 6: empire331; Tatiana Davidova; VectorPocket; 7: Tatiana; Ryzhkov; 8, 10: Omadbek Nabiev; setory; 9: Akiko Maki; 9, 12, 13, 17, 18, 19: ulimi; 10: Ollustrator; 10, 17: DragonTiger; 10, 11: primiaou; 10, 17, 18: Unchalee Khunchaturus; 14: kragle; 19, 20: Frank Ramspott); **Kikkoman** (Seiten 3, 10, 11, 12, 13, 14, 20); **Shutterstock** (Seite 35: bqmeng; Intellson)



**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)

