

SPEZIALITÄTEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

MARKEN LEHR BR!EF

Spezialitäten aus Baden-Württemberg

In Kooperation mit


Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

LERNWELT

TÜBINGEN IN
BADEN-WÜRTTEMBERG

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.

In der **LZ direkt Lernwelt** bündeln die LZ Medien ihre Weiterbildungsangebote (Digital, Print, Präsenz) für den Lebensmitteleinzelhandel. Praktisches Waren- und Verkaufswissen für Supermarktmitarbeiter – Kaufleute, Marktleiter und Warengruppenverantwortliche.

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



EDITORIAL

WILLKOMMEN IM MARKEN- LEHRBRIEF SPEZIALITÄTEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel des Gemeinschaftsmarketings Schmeck den Süden Baden-Württemberg. 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.

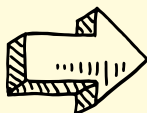
WAS ERWARTET DICH?

Die Broschüre ist so aufgebaut, dass Du auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Spezialitäten aus Baden-Württemberg, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen erfährst.



SVEN LANG
VERLAGSLEITUNG
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.



**Viel Spaß beim Entdecken
und Lernen!**

Herzlich,
Dein

Sven Lang

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 06 Regionalität ist ein Megatrend
- 08 Besonderes Bundesland

WARENWISSEN

- 10 Produkte mit Siegel
- 12 EU-Gütesiegel
- 14 Weine aus dem sonnigen Südwesten
- 16 Was ist denn ein „Herrgotts'b'scheißerle“?
- 18 Käse aus dem Allgäu
- 20 Fleisch mit Siegel

POS-WISSEN

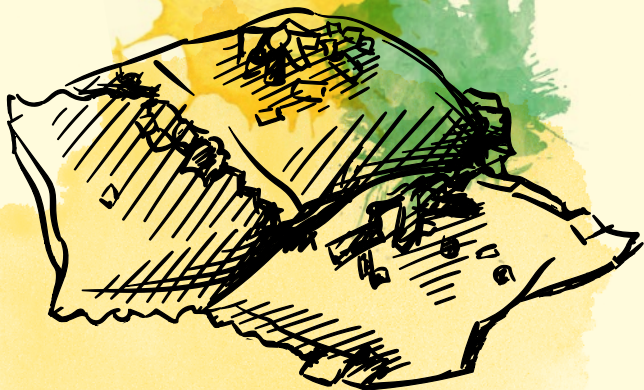
- 22 Fruchtbarer Boden
- 24 Traditionelle Produkte, moderne Herstellung
- 26 Warenpflege für Profis
- 28 Aktionen auf der Verkaufsfläche

WISSEN PLUS

- 30 Interessantes aus dem „Ländle“
- 32 Starke Gemeinschaft

WISSEN TO GO

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



06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass das süddeutsche Bundesland Baden-Württemberg nicht nur für seine Automobilproduktion und die „schwäbische Kehrwoche“, sondern vor allem auch für seine lukullischen Spezialitäten weltweit bekannt ist? Ob Schwäbische Maultaschen, Schwarzwälder Schinken oder Württemberger Trollinger – die Region bietet vielfältige Klassiker der deutschen Küche und darüber hinaus aktuelle Trendsetter unter dem Motto „Maultaschen und mehr“.

Diese kulinarischen Kulturgüter treffen auf die immer stärkeren Verbraucherwünsche nach regionalen Produkten, deren Herkunft sie kennen – und die ohne lange Transportwege vom Erzeuger direkt auf den Tisch kommen. Von dieser Entwicklung profitiert auch der Lebensmittelhandel in zunehmendem Maße, wenn er sein Sortiment mit regionaler Vielfalt in einer für den Kunden ansprechenden Erlebniswelt inszeniert.

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir die wichtigsten Informationen über die weit über die Grenzen Baden-Württembergs bekannten Spezialitäten, damit Du von der großen Nachfrage nach regionalen Produkten in all seinen Varianten profitieren und Deine Kunden kompetent beraten kannst.

Viel Spaß beim Lesen!

Deine Teams der FBW Fördergemeinschaft und der MBW Marketinggesellschaft

14



32



REGIONALITÄT IST EIN MEGATREND



Ernährungsgewerbe und Lebensmittelhandwerk haben in Baden-Württemberg wirtschaftlich und kulturell eine große Bedeutung. Die Nachfrage der Verbraucherinnen und Verbraucher nach regional und saisonal erzeugten Produkten ist ein Megatrend, der sich in den zurückliegenden Jahren nochmals verstärkt hat. Dies geht aus dem „Ernährungsreport 2022 – Deutschland, wie es isst“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hervor. Demnach legen vier von fünf Befragten (83 Prozent) Wert darauf, dass ein Lebensmittel aus der Region kommt. Damit ist der Anteil seit 2016 (73 Prozent) und 2017 (78 Prozent) weiter gestiegen. Daher ist die Herkunftsangabe auf der Verpackung für rund 90 Prozent der Verbraucher von großer Bedeutung.

Wie wichtig die regionale Herkunft ist, hängt auch stark vom Produkt ab. Hier liegen frische Erzeugnisse vorn – allen voran Eier, Obst und Gemüse sowie Brot und Back-

waren. Fleisch- und Wurstwaren belegen vor Milcherzeugnissen den vierten Platz. Dabei verbinden Konsumenten in Deutschland mit regionalen Lebensmitteln insbesondere Aspekte wie kurze Transportwege, Frische sowie den Wunsch, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen.

ÜBERREGIONAL BEKANNT

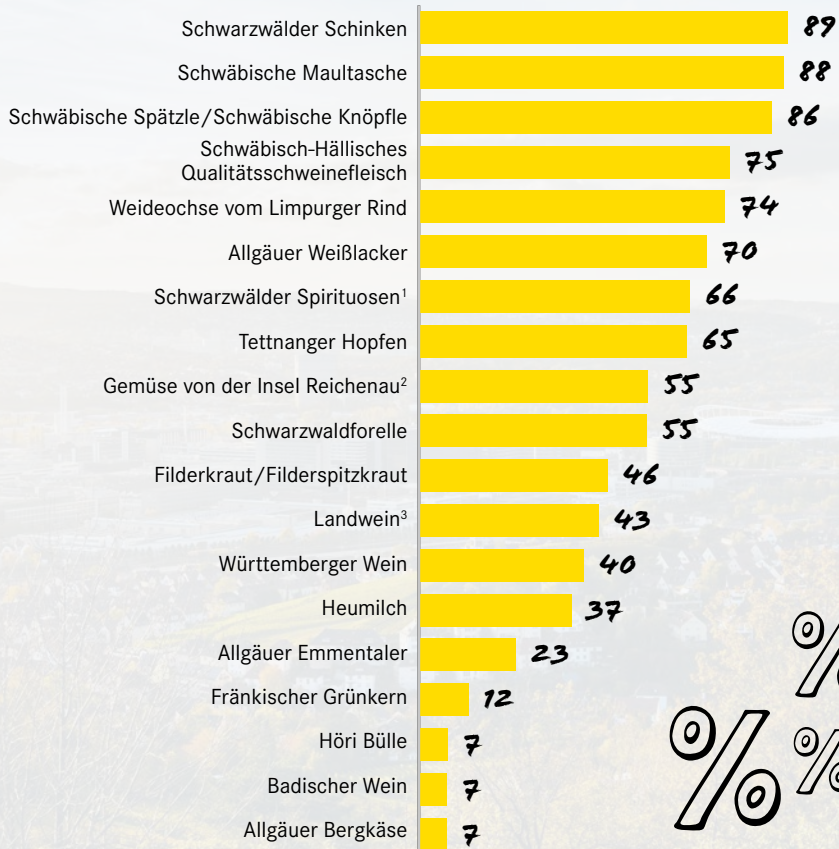
Am Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) waren im Jahr 2022 etwa 4.600 und am BioZeichen Baden-Württemberg (BioZBW) ca. 1.200 Zeichennutzer angeschlossen. In den Produktbereichen Gemüse und Eier sind dabei Zuwächse festzustellen. Aktuell steht die Erweiterung des QZBW um die überarbeiteten Produktbereiche Geflügel, Wild und Wein bevor. Zucker wurde schon 2022 als neuer Produktbereich aufgenommen. Näheres zu den Baden-Württemberger Produkten mit Siegel erfährst Du auf den Seiten 10 und 11.

Laut einer Umfrage der Hochschule Osnabrück (siehe Grafik rechts) ist der Schwarzwälder Schinken das bekannteste Produkt aus Baden-Württemberg. Rund 90 Prozent der Befragten nannten das Produkt an erster Stelle. Auf dem zweiten Platz rangiert die Schwäbische Maultasche, die rund 88 Prozent der Befragten bekannt ist. Platz drei der bekanntesten Produkte aus Baden-Württemberg belegen Schwäbische Spätzle (86 Prozent). Weniger bekannt waren den Befragten „Höri Bülle“, eine rote Speisezwiebel, Badischer Wein und Allgäuer Bergkäse.



WELCHE SPEZIALITÄTEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG KENNEN SIE?

Mehrfachnennung; Angaben in Prozent.



¹ Himbeergeist, Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Mirabellenwasser, Williamsbirne

² Tomaten, Salate, Feldsalate, Gurken

³ Badischer, Schwäbischer, Taubertäler, Neckar, Rhein-Neckar, Oberrhein

n = 1.032 Personen aus Baden-Württemberg, 18–75 Jahre, teilweise herkunftsbewusste Lebensmitteleinkäufer:innen

Quelle: Schurr, L. (2022): Analyse von Regionalmarken in der gemeinschaftlichen Absatzförderung für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel am Beispiel von „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“. Lehrstuhl für Agrarmarketing. Hochschule Osnabrück. Erstgutachter: Prof. Dr. habil. Ulrich Enneking, Masterarbeit, 125 Seiten.



WAS SCHÄTZEN VERBRAUCHER BESONDERS?

- Globale Produkte
- Regionale Produkte
- Herkunftsangabe auf der Lebensmittelverpackung

BESONDERES BUNDESLAND



3 mal 1 = 1. Das ist mathematisch eigentlich falsch, aber im Fall von Baden-Württemberg stimmt die Rechnung: 1952 haben sich die Länder Baden, Württemberg-Baden und Württemberg-Hohenzollern zusammengeschlossen. Das neue Bundesland Baden-Württemberg entstand – als einziges durch einen Volksentscheid – und ist von der Fläche als auch von der Bevölkerungszahl das drittgrößte Bundesland.



Baden-Württemberg ist zwar arm an Bodenschätzen, aber reich an Menschen voller Ideen, Erfindungsreichtum, innovativen Unternehmen und vielen Start-ups. Ihre Kreativität und Schaffenskraft, ihr Wissen und ihr Engagement in Wirtschaft, Wissenschaft, Bildung, Kultur und Gesellschaft sind charakteristisch und haben den deutschen Südwesten zu einer der erfolgreichsten Gegenden der Welt gemacht.

Baden-Württemberg, in der aktuellen Dachmarkenkampagne des Staatsministeriums Baden-Württemberg auch „The Länd“ genannt, ist ein modernes und weltoffenes Land.

Gleichzeitig spielen Traditionen, Bräuche oder Trachten eine wichtige Rolle im Leben der Menschen. Feste und Bräuche teilen seit jeher das Jahr auf. Zusammen mit dem eigenen Dialekt (siehe Kasten auf Seite 16) geben sie den Menschen ein Heimatgefühl.

Das an Frankreich, die Schweiz und Österreich angrenzende Bundesland ist nicht nur ein lohnendes Urlaubsziel, sondern auch die führende Feinschmeckerregion Deutschlands. Hier befinden sich nach neusten vorliegenden Daten aus März 2021 73 der 308 deutschen Sternerrestaurants. Und es gibt neben einer vielfältigen internationalen Küche ein sehr spezielles regionales Angebot. Schäufole, Bräugele, Gaisburger Marsch, Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Maultaschen und Schupfnudeln sind bekannte und beliebte Traditionsgerichte der gutbürgerlichen Küche. Diese Liebe zum Genuss findet sich auch in den regionalen Spezialitäten für den Lebensmittelhandel (LEH) wieder. Gleichzeitig kommen auch viele bekannte und innovative Marken und Trendprodukte aus Baden-Württemberg, die bundesweit erfolgreich angeboten werden.

Quelle: Staatsministerium Baden-Württemberg.



WAS SCHÄTZEN VERBRAUCHER BESONDERS?

- ✓ Regionale Produkte
- ✓ Herkunftsangabe auf der Lebensmittelverpackung



BADEN-WÜRTTEMBERG
BESTEHT INSGESAMT AUS
VIER REGIERUNGSBEZIRKEN:
KARLSRUHE, STUTTGART,
FREIBURG UND TÜBINGEN.

**BADEN-WÜRTTEMBERG
AUF EINEN BLICK**

Gründung: 25. April 1952

Fläche: 35.751,46
Quadratkilometer

Einteilung:
4 Regierungsbezirke,
12 Regionen,
35 Landkreise,
9 Stadtkreise

Einwohner:
11.124.600
(13. Juni 2022)

**Landes-
hauptstadt:**
Stuttgart

**Höchste
Erhebung:**
Feldberg
(1.493 Meter)



WANN WURDE DAS BUNDESLAND BADEN-WÜRTTEMBERG GEGRÜNDET?

- 1252
- 1652
- 1952

PRODUKTE MIT SIEGEL



Schon seit 1996 gibt es das Motto „Schmeck den Süden – Baden-Württemberg“. Es bildet das Dach für eine gemeinschaftliche Vermarktung von landestypischen Lebensmitteln. Dieses Dach steht wiederum auf drei Säulen: „Made in Baden-Württemberg“ der Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg, den staatlich getragenen Gütezeichen mit Herkunftsangabe „QZBW“ und „BioZBW“ sowie den EU-Gütesiegeln (siehe Seiten 12 und 13) für die Herkunftsbezeichnungen g. g. A.; g. U.; g. t. S. Im Einzelnen:

MARKENQUALITÄT

Die 1983 gegründete FBW Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg e.V. ist ein freiwilliger Zusammenschluss von derzeit circa 100 Firmen (siehe Karte auf Seite 32) der Ernährungs-wirtschaft. Bei den Mitgliedern handelt es sich durchweg um bekannte Herstellermarken, die für einen Jahresumsatz von über 3,5 Milliarden Euro stehen. Das von der Fördergemeinschaft vergebene Markenzeichen steht für:

- /// Lebensmittel von Unternehmen aus Baden-Württemberg.
- /// Erhalt und Förderung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen.

- /// Qualitätsprodukte, deren Rohstoffe nicht nur aus Baden-Württemberg stammen.
- /// Nach einem hohen Standard produzierte Lebensmittel.
- /// Erhalt der vielfältigen Lebensmittelproduktion in kleinen und mittelständischen Unternehmen.

GESICHERTE QUALITÄT

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) ist ein Gütesiegel für Produkte, die nach besonderen produktspezifischen Anforderungen erzeugt und verarbeitet werden. Das Zeichen steht für:

- /// Gesicherte hohe Qualität.
- /// Produkte aus umweltbewusster, kontrollierter Pflanzenproduktion.
- /// Produkte, die aus kontrollierter Tierhaltung stammen.
- /// Regionale Herkunft aus Baden-Württemberg.
- /// Produkte, die die Anforderungen an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ erfüllen.
- /// Regelmäßige Kontrollen von unabhängigen Instituten auf allen Stufen der Wertschöpfungskette.

WANN URDE DAS BUNDESLAND BADEN-WÜRTTEMBERG GEGRÜNDET?

✓ 1952



GEMEINSCHAFTSMARKETING BADEN-WÜRTTEMBERG

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Regionale Konzepte

„Made in
Baden-Württemberg“

Regionale
Lebensmittel

Regionale
Spezialitäten

Unsere Partner

Staatlich getragene
Gütezeichen mit
Herkunftsangabe

EU-Qualitätsregelungen

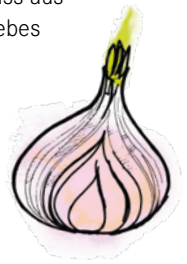


BIO-QUALITÄT

Das BioZeichen Baden-Württemberg ist ein Qualitätszeichen für Bio-Produkte, die nach den gesetzlichen Anforderungen der EU-Öko-Verordnung [VO (EU) Nr. 2018/848] sowie den Zusatzanforderungen des BioZBW des Landes Baden-Württemberg erzeugt und verarbeitet wurden.

Das BioZeichen BW erleichtert es, qualitativ hochwertige Bio-Produkte mit Rohstoffen aus Baden-Württemberg zu erkennen. Unter anderem müssen diese Zusatzanforderungen erfüllt werden:

- /// Die landwirtschaftlichen Betriebe müssen zu 100 Prozent ökologisch wirtschaften.
- /// Es gelten strengere Vorgaben zum Tierbesatz und beim Einsatz zulässiger organischer Düngemittel.
- /// Der überwiegende Anteil der verwendeten Futtermittel muss aus eigener Erzeugung des Betriebes stammen.
- /// Jährliche Prüfungen von unabhängigen und neutralen Kontrollstellen sorgen für Sicherheit.



WELCHE VORAUSSETZUNGEN GELTEN FÜR DIE TEILNAHME AM BIOZEICHEN BW?

- Betriebe müssen zu 50 Prozent ökologisch wirtschaften
- Betriebe müssen zu 100 Prozent ökologisch wirtschaften
- Die Futtermittel müssen zum Großteil aus eigener Erzeugung stammen.

EU-GÜTESIEGEL



**GESCHÜTZTE
GEOGRAFISCHE
ANGABE (G.G.A.)**



**GESCHÜTZTE
URSPRUNGS-
BEZEICHNUNG
(G.U.)**



**GARANTIERTE
TRADITIONELLE
SPEZIALITÄT
(G.T.S.)**



WELCHE VORAUSSETZUNGEN GELTEN FÜR DIE TEILNAHME AM BIOZEICHEN BW?

- ✓ Betriebe müssen zu 100 Prozent ökologisch wirtschaften
- ✓ Die Futtermittel müssen zum Großteil aus eigener Erzeugung stammen.



Ob Schwarzwälder Schinken g. g. A., Schwäbische Spätzle g. g. A. oder Filderkraut g. g. A. – Baden-Württemberg bietet eine Vielzahl bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten. Diese Originale prägen das Image als „Genießerland“. Hinter den kulinarischen Botschaftern verbergen sich regionale Spezialitäten.

Die EU-geschützten Herkunftsangaben geben Verbraucherinnen und Verbrauchern klare Informationen zu Herkunft und Qualität dieser geschützten Spezialitäten an die Hand. Sie sind zugleich Alleinstellungsmerkmal für die regionalen Verarbeiter und Produzenten. In der Europäischen Union (EU) sind über 1.600 Lebensmittel und Agrarerzeugnisse sowie rund 2.000 Weine und Spirituosen mit den Gütezeichen g. g. A. (geschützte geografische Angabe), g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g. t. S. (garantiert traditionelle Spezialität) geschützt – in Baden-Württemberg sind es derzeit 32 Spezialitäten.

Durch die Gütezeichen (siehe Kasten) soll die landwirtschaftliche Produktion gefördert, Produktbezeichnungen vor Nachahmung geschützt und Verbraucher informiert werden. Aus diesem Grund hat die EU 1992 ein Schutzsystem, den geografischen Herkunftsschutz, eingeführt.



EU-GÜTESIEGEL

Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)



Die Bezeichnung „Geschützte geografische Angabe“ erhalten Produkte, deren Qualität, Ansehen oder eine andere Eigenschaft wesentlich auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen ist. Die Region hat also dem Produkt einen deutlichen „Stempel“ aufgedrückt und es geprägt. Es müssen daher möglichst viele, aber mindestens der wertgebende Produktionsschritt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.):



Das Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ darf nur ein Produkt tragen, das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt. Diese starke Prägung und enge Verbindung mit der Region sind nur möglich, wenn die Erzeugung, die Aufbereitung und die Verarbeitung, also alle drei Produktionsschritte, in dem eingegrenzten Gebiet erfolgen. Im Gegensatz zur g. g. A. muss bei der g. U. die gesamte Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung in einem bestimmten geografischen Gebiet erfolgen.

Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)



Das Gütezeichen „g. t. S.“ bezieht sich nicht auf einen geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungsverfahren hervor. Der Produktionsprozess ist an kein Gebiet gebunden. Entscheidend ist allein, dass dem traditionellen Rezept oder Herstellungsverfahren gefolgt wird.



WOFÜR STEHT DAS EU-GÜTESIEGEL G.G.A.?

- Geschützte geografische Angabe
- Geschützte Ursprungsbezeichnung
- Garantiert traditionelle Spezialität

WEINE AUS DEM SONNIGEN SÜDWESTEN



Der Weinbau in Baden-Württemberg blickt auf eine lange Tradition zurück. Bereits vor zweitausend Jahren brachten die Römer die Weinrebe mit, als sie das Gebiet an Rhein und Neckar kolonialisierten. Heute hat Baden-Württemberg einen Anteil von rund 25 Prozent an der bundesdeutschen Rebfläche.¹ Damit ist die Region nach Rheinland-Pfalz das zweitgrößte weinbaubetreibende Bundesland.

Die traditionelle württembergische Rebsorte schlechthin ist der Trollinger. Er wird häufig als „Nationalgetränk der Schwaben“

bezeichnet. Im Anbaugebiet Württemberg, das vom Rand der Schwäbischen Alb übers Heilbronner Becken und am Neckar entlang bis zu Kocher, Jagst und Tauber reicht, dominiert mit rund 70 Prozent der Rotweinanbau, außerdem die Rebsorte Riesling. Regionale Rotweinspezialitäten sind neben dem Trollinger auch die markanten Lemberger und fruchtigen Weine der Rebsorte Schwarzriesling.

Die geografische Region Baden erstreckt sich über das Gebiet zwischen Bodensee, Oberrheingraben, Bergstraße und Tauber-

BADEN-WÜRTTEMBERG
IST BEKANNT
FÜR SEINE WEINE.

WOFÜR STEHT DAS EU-GÜTESIEGEL G.G.A.?

- ✓ Geschützte geografische Angabe





WILLIAMS CHRIST

Birnenbrand ist besonders feinfruchtig. Die Birnensorte „Williams Christ“ wächst unter den klimatischen Bedingungen des Schwarzwaldes. Ursprünglich lautete der Name der Birnensorte „Bon-Chrétien Williams“. Die ältesten Nachweise gehen bis ins Jahr 1770 zurück. Heute wird die Birnensorte vor allem als Tafelobst, als Konserve und zur Herstellung von Birnenbrand verwendet.



franken. Mehr als 50 Prozent der Rebflächen in Baden sind mit roten und weißen Rebsorten der Burgundergruppe bestockt: in erster Linie der Blaue Spätburgunder, aber auch Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Die Burgundergruppe wird abgerundet durch Auxerrois, St. Laurent und Schwarzriesling. Dazu kommen die Sorten Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner und Gutedel.

208 BRAUEREIEN

Aber Baden-Württemberg ist nicht etwa nur ein Weinland. 208² Brauereien im Land nutzen die ausgezeichnete Qualität des Wassers und die vielen natürlichen Quellen, um ihre frischen Biere zu brauen. Der Brauvorgang erfolgt in strenger Übereinstimmung mit dem deutschen Reinheitsgebot von 1516, das bis heute die älteste noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt darstellt.



BELIEBTE DESTILLATE

Vor allem der Schwarzwald ist für seine Obstbrände wie Himbeergeist, Williams Christ-Brand (siehe Kasten), Kirsch-, Mirabellen- und Zwetschgenwasser bekannt. Die edlen Wässer und Geiste gelten als Maßstab für feinste Brennkunst.



Himbeergeist zählt dabei zu den aromatischsten Geisten, was man vor allem am Geruch feststellen kann. Für die Herstellung werden zuckerärmere Beeren mit Neutralalkohol angesetzt und nach einer kurzen Zeit der Mazeration gebrannt. Auf einen Liter Alkohol werden circa 1,5 Kilogramm Himbeeren zugesetzt. Die Bezeichnung Schwarzwälder Himbeergeist darf nur verwendet werden, wenn die Himbeeren aus dem Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland stammen und der Himbeergeist in dieser Region gebrannt wurde. Zu den beliebten Weinbränden aus Baden-Württemberg gehört seit 2022 auch der Hohenloher Birnenbrand.

1 Quelle: Staatsministerium Baden-Württemberg.
2 Quelle: www.tourismus-bw.de



WELCHE AUSSAGE TRIFFT ZU?

- In Baden-Württemberg wird kein Wein angebaut
- Baden-Württemberg ist das zweitgrößte Weinbau-Bundesland
- Baden-Württemberg ist das kleinste Weinanbaugbiet

WAS IST DENN EIN „HERRGOTTSB’SCHUISERLE“



Um die Entstehung der Maultasche ranken sich viele Legenden und Mythen. Die glaubwürdigste Geschichte ist die der Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn. Die Mönche erhielten während der Fastenzeit ein großes Stück Fleisch. Um es vor Gott zu verstecken, hackten sie es klein und mischten es mit Kräutern und Spinat. Die Mischung wurde zusätzlich mit einem Nudelteig ummantelt. Die Namensgebung erhielt die Maultasche aufgrund des Ortes Maulbronn und ihrer typischen Taschenform. Einen Spitznamen gab es dank dieser List gleich dazu – „Gottesb’scheißerle“ oder „Herrgotts’scheißerle“.

Ob mit Fleisch-, Gemüse- oder einer rein veganen Füllung – für jeden Geschmack gibt es heute die passende Maultasche. Die vegane Variante verzichtet gänzlich auf tierische Bestandteile und besticht mit einer pflanzlichen Füllung. Genauso vielfältig sind auch die Zubereitungsmöglichkeiten.

Maultaschen schmecken pur in der Brühe, mit Ei in der Pfanne angebraten oder als Auflauf mit Tomatensoße und Käse überbacken. Die Hülle wird, wie praktisch alle



MAULTASCHEN GIBT ES MIT FLEISCHFÜLLUNG, ABER AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE.



SPÄTZLE BESTEHEN AUS EIERNUDELTEIG UND HABEN EINE GOLDFELBE FARBE.



SCHUPFNUDELN SIND EINE VIELSEITIGE BEILAGE ODER HAUPTBESTANDTEIL EINER GEMÜSEPFANNE.

WELCHE AUSSAGE TRIFFT ZU?

- Baden-Württemberg ist das zweitgrößte Weinbau-Bundesland





Nudeln, in der Regel aus Hartweizengrieß, Wasser und Eiern hergestellt. Klassische Füllungen enthalten mit Spinat und Weißbrot vermengtes Schweine-, Geflügel- oder Rindfleisch. Wie Maultaschen hergestellt werden, erfährst Du auf den Seiten 24 und 25.

SIEGESZUG DER SPÄTZLE

Während Maultaschen hauptsächlich im süddeutschen Raum gegessen werden, sind die gleichfalls ursprünglich aus Schwaben stammenden Spätzle inzwischen von Nord bis Süd populär. Gute Spätzle stammen aus einem eierreichen Nudelteig, werden durch Lochsiebe gepresst und in stecknadellange Stücke gehackt. Gekocht sind sie weicher und saftiger als herkömmliche Nudeln. In der Regel werden sie mit zehn Eiern pro Kilo Mehl hergestellt und haben deshalb ein goldgelbes Aussehen. Spätzle eignen sich als Beilage zu Schnitzel oder als vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln.

VIELFÄLTIGE SCHUPFNUDELN

Eine weitere schwäbische Teigwarenspezialität sind Schupfnudeln, auch bekannt als Kartoffelnudeln. Der Teig besteht aus Kartoffeln, Ei, Mehl und Gewürzen. Dank maschineller Herstellung muss dieser



ZAHLREICHE DIALEKTE

Ob Schwäbisch, Badisch, Kurpfälzerisch oder Hohenlohisch – in Baden-Württemberg gibt es zahlreiche Dialekte. Sie sind prägend für die regionale Identität. Dabei existieren zwei Groß-Dialekte: Fränkisch im nördlichen Drittel und Alemannisch in den beiden südlichen Dritteln. Die Bezeichnungen leiten sich von den Stammesiedlungsgebieten der Franken und Alemannen ab. Doch kann man die Verbreitungsgebiete nicht eins zu eins auf die alten Siedlungsräume übertragen. Beide Großdialekte teilen sich jeweils in Untergruppen und diese fächern sich wiederum in viele regionale Mundartformen auf. Manchmal fördern Dialekte Worte, für die es im Hochdeutschen höchstens komplizierte Umschreibungen gäbe. Oder wie sollte man „Herrgotts-b'scheiBerle“ übersetzen?

Klassiker nicht mehr mühevoll einzeln per Hand zubereitet werden. Schupfnudeln können als vielseitige herzhaftes Beilage, pikantes Hauptgericht oder sogar süßes Dessert serviert werden. Beliebt sind sie als Krautschupfnudeln oder als Hauptbestandteil einer Gemüsepfanne.

Dass schwäbische Spezialitäten auch ohne Ei auskommen, beweisen die veganen Schupfnudeln und Spätzle. Sie stehen dem schwäbischen Original in nichts nach und haben sich in den letzten Jahren fest etabliert.



WAS SIND TRADITIONELLE TEIGWARENSPEZIALITÄTEN?

- Maultaschen
- Spätzle
- Schupfnudeln

KÄSE AUS DEM ALLGÄU



Im Allgäuer Raum hat die Herstellung von Bergkäse bereits eine lange Tradition. Der Bergkäse wurde zunächst auf den Sennalpen hergestellt. Erst um 1840 gab es neben diesen „Sommerkäsereien“ auch „Winterkäsereien“ im Tal. Der Bergkäse genießt ebenso wie Allgäuer Emmentaler und Weißlacker Geoschutz.

AROMATISCHER HARTKÄSE

Der Allgäuer Bergkäse g. U. ist ein aromatisch-würziger Hartkäse aus roher Kuhmilch mit 45 Prozent Fett in der Trockenmasse. Sein Laib hat einen Durchmesser von 40 bis 90 Zentimeter (bei acht bis zehn Zentimetern Höhe) und wiegt zwischen 15 und 50 Kilogramm. Die Rinde ist dunkelgelb bis bräunlich. Der geschmeidige, mattgelbe Teig hat vereinzelt erbsengroße Löcher. Je nach Alter hat der Allgäuer Bergkäse einen milden bis vollaromatischen Geschmack.

Zum kräftigen Allgäuer Bergkäse passen süßliche Biere, zum Beispiel Dunkles, Bockbier oder Doppelbock, aber auch hochwertige Weine wie badischer Spätburgunder, Gutedel, Lemberger oder Grauburgunder. Zudem ist er unverzichtbarer Bestandteil Allgäuer Käsespätzle.

Allgäuer Bergkäse wird aus roher Abend- und Morgenmilch hergestellt. Für ein Kilogramm Bergkäse werden elf Liter Milch benötigt. Diese wird auf circa 30 Grad erwärmt und mit Lab vermischt. Nach weiteren Produktionsschritten wird der Käse abschließend für mindestens vier Monate kühl gelagert.

Allgäuer Bergkäse ist seit Januar 1997 als geschützte Ursprungsangabe (g. U.) gemäß der Verordnung bei der EU eingetragen. Entstehen darf er nur dort, wo er seit jeher zu Hause ist: in den Allgäuer Alpen.

URSPRUNG IN DER SCHWEIZ

Auch der Allgäuer Emmentaler g. U. verfügt über eine große Käsetradition. Er hat seinen Ursprung allerdings nicht im Allgäu, sondern im „Emmental“ im Kanton Bern in der Schweiz. Dort wird der Käse bereits seit dem 18. Jahrhundert produziert. Im Allgäu selbst wurde zwar bereits seit Jahrhunderten ein runder Hartkäse hergestellt, jedoch mit unregelmäßigen Ergebnissen. Josef Aurel Stadler brachte schließlich 1821 zwei Schweizer Sennen nach Weiler (Westallgäu) und begrün-



WAS SIND TRADITIONELLE TEIGWARENSPEZIALITÄTEN?

- Maultaschen
- Spätzle
- Schupfnudeln



TRADITIONELLE HERSTELLUNG: IM ALLGÄU WIRD DER KÄSE AUS REINSTER HEUMILCH PRODUZIERT.

dete damit die dortige Emmentaler-Produktion. Der Käse reift die ersten vier Wochen im 20 bis 23 Grad warmen Gärkeller. Bei diesen Temperaturen entstehen Gase im Käse, die nicht entweichen können und so die berühmten Löcher des Emmentalers bilden. Anschließend reift der Käse noch zwei weitere Monate.

WEISSLACKER SCHNITTKÄSE

Der weniger bekannte Allgäuer Weißlackerg. U. ist ein würfelförmiger, halbfester Schnittkäse ohne Rinde mit weißlicher, lackartiger



HEUMILCH g. t. S.

Die Heumilchwirtschaft ist eine traditionelle Ausrichtung der Milchwirtschaft. Die Kühe werden im Sommer überwiegend mit frischen Kräutern, Gräsern und Leguminosen gefüttert. Im Winter erhalten die Heumilchkühe hauptsächlich Heu.

Heumilch g. t. S. ist eine „garantiert traditionelle Spezialität“ und damit europaweit geschützt. Unter den Schutz fallen sowohl die unverarbeitete Rohmilch als auch die Konsummilch. Im Besonderen zeichnet sich diese Kuhmilch nicht nur durch ihre Erzeugung, unter Einhaltung von traditionellen Produktionsbedingungen aus, sondern auch durch das Verbot von Gärfuttermitteln und genetisch veränderten Futtermitteln.

Schmiere. Die Laibe wiegen circa ein bis zwei Kilogramm. Er reift bis zu 15 Monate gleichmäßig durch. Der Fettgehalt beträgt in der Regel 45 Prozent in der Trockenmasse. Ein königliches Patent für diesen Käse ist für das Jahr 1876 urkundlich belegt.



WELCHE REGION IST BESONDERS BERÜHMT FÜR DIE KÄSEERZEUGUNG?

- Fildern
- Allgäu
- Ortenau



FLEISCH MIT SIEGEL



Rund 1.450 Landwirte haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zusammengeschlossen und engagieren sich für die bäuerliche Regionalentwicklung in Hohenlohe. Das bekannteste Erzeugnis ist das Schwäbisch-Hällische Schwein, dessen Fleisch das EU-Qualitätszeichen „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) trägt. Diese alte Landrasse liefert Qualitätsschweinefleisch, das sich in Farbe, Geschmack, Faserung, Speckqualität und

SCHWEIN GEHABT: DIE SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEINE WACHSEN UNTER TIERGERECHTEN BEDINGUNGEN AUF.

Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch unterscheidet. Für alle Tiere gilt: Gentechnisch veränderte Futtermittel sind tabu, ebenso Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe. Das ist gut für die Tiere, die Umwelt und die Qualität der Produkte.

Mit dem EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.) ist auch das Fleisch des Weideochsen vom Limpurger Rind ausgezeichnet. Dessen Aufzucht unterliegt wie beim Landschwein strengen Vorschriften. So ist unter anderem die Weidehaltung Pflicht, zudem darf kein gentechnisch verändertes Futtermittel verwendet werden.“



WELCHE REGION IST BESONDERS BERÜHMT FÜR DIE KÄSEERZEUGUNG?

✓ Allgäu



TIPPS FÜR DEINE KUNDEN

Ganze Schwarzwälder Schinkenstücke bleiben bei richtiger Lagerung über Monate hinweg haltbar. Sie sollten hängend in einem kühlen und trockenen Raum aufbewahrt werden, sind aber auch in verschlossenen Vakuumpackungen haltbar.



Die Schnittfläche des angeschnittenen Schinkens mit Frischhaltefolie umschließen.



Mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, damit er sein Aroma entfalten kann.



Geschnittener Schinken kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Vor dem Verzehr sollte er kurze Zeit bei Zimmertemperatur erwärmen, damit er das volle Aroma entfaltet.



SCHWARZWÄLDER SCHINKEN WIRD ÜBER TANNENHOLZ GERÄUCHERT UND ERHÄLT SO SEINEN GESCHMACK UND DUNKLE FARBE.

GERÄUCHERTER SCHINKEN

Schwarzwälder Schinken g. g. A. ist eine, seit 1997 ebenfalls von der EU geschützte, traditionelle Schinkenspezialität, die Hersteller im Schwarzwald unter strengen Bestimmungen produzieren dürfen. Das traditionelle Herstellungsverfahren umfasst das Einsalzen, das Würzen, das Brennen, das Räuchern und das Reifen. Man räuchert ihn über Tannenholz – daher sein unverwechselbarer Geschmack und die typisch dunkle

Farbe. Die Herkunft der dazu notwendigen Schweineschlegel ist im g. g. A.-Schutz nicht festgeschrieben. Aus gutem Grund: Es gibt kaum Schweine in der Region. Daher greifen die Produzenten auf Schweineschlegel außerhalb der Region zurück. Qualität ist das entscheidende Kriterium, nicht Gebietsgrenzen. Über 90 Prozent der verarbeiteten Schweinekeulen werden aus Deutschland bezogen, vorwiegend aus dem Norden. Die restlichen circa zehn Prozent kommen aus dem Ausland.



WIE WIRD SCHWARZWÄLDER SCHINKEN GERÄUCHERT?

- Über Tannenholz
- Über Eichenholz
- Über Holzkohle



FRUCHTBARER BODEN



Baden-Württemberg ist ein großes Agrarland. Allein die genossenschaftlichen Erzeugermärkte in Bruchsal, Oberkirch, Vogtsburg und auf der Insel Reichenau haben 2019 gemeinsam mit ihren Vertriebsgesellschaften rund 72.000 Tonnen Obst und 62.000 Tonnen Gemüse vermarktet. Den Erlös beziffern die Verantwortlichen auf 268 Millionen Euro. Die umsatzstärksten Erzeugnisse sind Spargel (25,2 Millionen Euro) und Erdbeeren (20,4 Millionen Euro).

Auch die Bodenseeregion ist eine einzigartige Kulturlandschaft mit fruchtbarem Boden: mildes Klima, Sonne satt, fruchtbare Böden, die vor allem den Apfelanbau begünstigen. Neben den klassischen Sorten gibt es Äpfel und Birnen vom Bodensee auch als Rockit, Kanzi, SweetTango, Kiku, Cameo, Sweetheart, Red Prince, Greenstar, Evelina und Xenia.

STEINOBSTSAISON AB JUNI

Zum Steinobst zählen alle Obstsorten, die einen holzigen Kern und ein weiches Fruchtfleisch haben: Zwetschgen, Kirschen, Mirabellen, Aprikosen und Pfirsiche. Die Steinobstsaison beginnt Ende Juni und geht bis in den Oktober.

Unterschiedliche Reifezeiten ermöglichen es den Landwirten am Bodensee, über einen langen Zeitraum des Jahres eine große Auswahl an Beeren anzubieten. In der Bodenseeregion werden unter anderem Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidel- und Stachelbeeren angebaut.



DAS MILDE KLIMA DER BODENSEEREGION BEGÜNSTIGT DEN ANBAU UNTERSCHIEDLICHER OBST- UND GEMÜSESORTEN.

WIE WIRD SCHWARZWÄLDER SCHINKEN GERÄUCHERT?

✓ Über Tannenholz





„GEMÜSEINSEL“ REICHENAU

Die Insel Reichenau im Bodensee, deren Gemüsebautradition auf die Klosterkultur um 849 zurückreicht, wird häufig als „Gemüseinsel“ bezeichnet. Sie weist durch ihre Lage spezielle geografische und klimatische Bedingungen auf, da der Bodensee als Wasser-, Licht- und Wärmespeicher dient.

Neben zahlreichen Salatsorten (Kopfsalat, Batavia, Eissalat, Novita, Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblatt), Gurken und Tomaten ist Reichenau für Feldsalat bekannt. Er besteht aus zusammenhängenden Stöckchen, ist kleinblättrig, frei von Wurzeln und gelben Keimblättern, frosthart, bissfest und hat eine tiefgrüne Farbe und nussartigen Geschmack.

Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel, welche auf der Halbinsel Höri am westlichen Ende des Bodensees angebaut wird. Sie unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten durch ihre charakteristische helle rotbraune Farbe.



BIO-MUSTERREGIONEN

14 von der Landesregierung ausgewählte Bio-Musterregionen sollen einen wichtigen Beitrag leisten, um den Anteil des ökologischen Landbaus in Baden-Württemberg bis zum Jahr 2030 auf 30 bis 40 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche zu steigern. In den Musterregionen engagieren sich Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter und Verbraucher direkt vor Ort. Jede Region setzt ihre Schwerpunkte bei den Themen und Projekten, um die Potenziale des Öko-Sektors auszuschöpfen. Alle Akteure arbeiten eng mit dem Regionalmanagement zusammen.

SELTENE KOHLSORTE

Das Filderspitzkraut ist eine seltene und geschmackvolle Kohlsorte mit charakteristischer „Spitze“. Die namensgebende Filderebene, auch „Filder“ genannt, breitet sich südlich von Stuttgart auf einer Hochebene aus. Die dort vorherrschende einzigartige Bodenstruktur sowie das spezielle Mikroklima bieten ausgezeichnete Wachstumsbedingungen. Die Geschichte des Krautanbaus auf den Fildern reicht lange zurück. Schon vor 500 Jahren beschäftigten sich Mönche des Klosters Denkendorf mit der Züchtung.



WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM BEGRIFF „GEMÜSEINSEL“?

- Ein Gemüsestand im Supermarkt
- Die fruchtbare Bodensee-Insel Reichenau
- Ein Stück Gemüseanbau in einem Kartoffelfeld

TRADITIONELLE PRODUKTE, MODERNE HERSTELLUNG

Der sprichwörtliche Erfindungsreichtum der Menschen in „The Länd“ hat auch die Nahrungsmittelproduktion beeinflusst. So wurden Maultaschen früher nicht in großem Stil hergestellt. Erst 1963 erfand Richard Bihlmaier die „Maultaschenmaschine“ und legte damit den Grundstein für die moderne, industrielle Fertigung bei Bürger, einem der führenden Teigwarenhersteller der Region. Der Fertigungsprozess dort steht stellvertretend für die Qualitätsphilosophie der Nahrungsmittelhersteller in Baden-Württemberg:



- ✓ Das Prinzip der Maultaschenherstellung ist händisch und industriell praktisch identisch: Eine herzhafte Füllung wird auf Nudelteig aufgetragen und der Teig anschließend zusammengerollt oder -geklappt.
- ✓ Etwa acht Stunden dauert die Herstellung einer Maultasche von der Anlieferung der Rohstoffe bis hin zur Verpackung.
- ✓ Die Herstellung einer traditionellen Maultasche beginnt mit der Eingangskontrollqualität des Fleisches für die Füllung.
- ✓ Danach wird es in der Metzgerei gewolft und mit Speck, Ei, Salz und Gewürzen weiter zerkleinert, um das Grundbrät herzustellen. Spinat, Weißbrot, Petersilie und Zwiebeln kommen hinzu und werden gleichmäßig mit dem Grundbrät vermengt.
- ✓ Die Füllung ruht nun für mindestens drei Stunden bei zwei bis vier Grad, um die nötige Festigkeit zu erhalten.



! WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM BEGRIFF „GEMÜSEINSEL“?

- ✓ Die fruchtbare Bodensee-Insel Reichenau



- ✓** Die Maultaschenmaschine vermischt Hartweizengrieß, Eier, Wasser und Salz zu einem elastischen Teig. Dieser wird zu einer endlosen Teigbahn aus-
gewalzt und in mehrere parallele, schmale Bahnen zerteilt.
- ✓** Fülldüsen tragen die zuvor hergestellte und heruntergekühlte Füllung auf. Leitbleche schlagen oder rollen den Teig darüber ein.
- ✓** Der so entstandene Maultaschenstrang wird in handliche Stücke geschnitten und dabei an den Enden verschlossen. In der Koch- oder Dampfgareinheit werden die Maultaschen durchgegart.
- ✓** Direkt danach durchlaufen die Maultaschen die Kühlanlage, die sie auf die vorgesehene Lagertemperatur (sieben Grad oder minus 18 Grad) herunterkühlt.
- ✓** Vollautomatisch in praxisgerechte Beutel oder Schalen verpackt und auf Paletten konfektioniert werden die Maultaschen bis zur Auslieferung (tief-) gekühlt gelagert.

1

DER TEIG WIRD GESCHNITTEN, ...

2

... MASCHINELL GEFÜLLT ...

3

... UND LETZTLICH ALS MAULTASCHE VERPACKT.



WIE LANGE DAUERT ETWA DIE HERSTELLUNG EINER MAULTASCHE?

- Zehn Minuten
- Vier Stunden
- Acht Stunden



WARENPFLEGE FÜR PROFIS



Baden-Württembergische Spezialitäten stehen für Frische und Qualität und müssen daher fachmännisch gepflegt werden. Hier einige nützliche Tipps zum Umgang mit der Ware:

- ✓ Erstelle Checklisten mit den täglichen Arbeiten. So hast Du alle Aufgaben unter Kontrolle.
- ✓ Ab der Wochenmitte und im Vorfeld von Fest- und Feiertagen solltest Du Deine Lagermenge erhöhen.
- ✓ Erhebe anhand von Fragebögen oder persönlichen Befragungen die Kundenzufriedenheit. Greife Verbesserungsvorschläge auf.
- ✓ Im Regal wird das Weinangebot normalerweise horizontal nach Ländern und vertikal nach Preisklassen sortiert: Je teurer der Wein, umso weiter oben im Regal ist er platziert.
- ✓ Kontrolliere bei allen Produkten und besonders bei Milch regelmäßig die Mindesthaltbarkeitsdaten.
- ✓ Eine saubere, gut sortierte Käsetheke vermittelt Vertrauen. Ordnung und



Hygiene am Arbeitsplatz – auch im rückwärtigen Bereich – sind oberste Pflicht.

- ✓ Schaffe Ordnung für eine leichte Orientierung, sowohl für den Kunden als auch für das Thekenpersonal. Auf den Arbeitsflächen sollten nach Möglichkeit nur der Käse und das entsprechende Werkzeug liegen.
- ✓ Käse mit gleichfarbiger Rinde sollten nicht nebeneinanderliegen. Das wirkt langweilig und schlecht sortiert.
- ✓ Randstücke und Reste aus optischen Gründen frühzeitig aus der Theke aussortieren.



WIE LANGE DAUERT ETWA DIE HERSTELLUNG EINER MAULTASCHE?

- ✓ Acht Stunden

Willkommen

im
Genießerland



DAS PASST ZUSAMMEN

Wein und Käse gehören zusammen. Baden-Württemberg hat aber auch noch weitere kulinarische Paare zu bieten. Hier kommen passende Weinempfehlungen:



Allgäuer Bergkäse und Gutedel aus Baden (zum Beispiel vom Kaiserstuhl).



Allgäuer Emmentaler und trockener Trollinger aus Württemberg (zum Beispiel aus dem Enztal).



Maultaschen und Grauburgunder aus Baden (etwa aus dem Markgräflerland).



Käsespätzle und Schwarzriesling aus Württemberg (zum Beispiel aus dem Neckartal).



Schwarzwälder Schinken und Lemberger im Holzfass gereift aus Württemberg.



Filderspitzkraut und Riesling aus Württemberg (zum Beispiel aus Hohenlohe).



Schwarzwaldforelle und Weißburgunder aus Baden (zum Beispiel vom Bodensee).



?

WANN SOLLTE IM LEH DIE LAGERMENGE ERHÖHT WERDEN?

- Immer montags
- Ab der Wochenmitte
- Vor Fest- und Feiertagen

Marken
Qualität
Baden-Württemberg

AKTIONEN AUF DER VERKAUFSFLÄCHE



Die Vielfalt, aber auch die Bekanntheit und Beliebtheit der Spezialitäten aus Baden-Württemberg liefern bundesweit ideale Voraussetzungen für gezielte Promotionaktionen auf der Verkaufsfläche. Ein ganz besonderer Anlass, den Du als Lebensmittelhändler zur Profilierung und Abverkaufssteigerung keinesfalls auslassen sollten, ist das Cannstatter Volksfest, das dem Münchner Oktoberfest kaum nachsteht. Hier einige nützliche Tipps für Deine nächste „Baden-Württemberg-Woche“:

- ✓ Zunächst ist es natürlich wichtig, dass die Aktivitäten klar zu erkennen sind und eine Verbundpromotion der maßgeblichen Produktgruppen darstellen (Maultaschen, Spätzle, Käse, Wein, Bier, Schwarzwälder Schinken, Filderkraut).
- ✓ Eine solche Verbundplatzierung wird idealerweise in der Nähe der Frischetheke aufgebaut.
- ✓ Je attraktiver der Verkaufspunkt dekoriert ist, desto interessanter und erfolgversprechender ist die Aktion. Werbematerialien stehen zur Verfügung (siehe Seite 32).

- ✓ Grundsätzlich sollte man von einer ausreichend großen Fläche für den Verkostungsstand und die Präsentation der Produkte ausgehen (idealerweise mit Zweitplatzierungen in Displays) und zumindest eine oder zwei Kühltheken für die Produkte in Aktion vorsehen.
- ✓ Stelle an jedem Wochentag ein anderes Produkt in den Fokus.
- ✓ Instore-Maßnahmen sollten unbedingt auch eine Verkostung beinhalten, um Konsumenten Produktneheiten vorzustellen.
- ✓ Dabei unterstützen Anreize, die schlussendlich zum Kauf führen. So sind Gewinnspiele eine gute Ergänzung.
- ✓ Zeitlich ideal für die Durchführung sind aufgrund der Saisonalität der Produkte das Frühjahr, der Sommer und der Herbst. Dabei gilt es, Synergien mit dem „Cannstatter Wasen“ oder dem Frühlingfest auszunutzen, die beide auch bundesweit immer mehr an Bekanntheit und Bedeutung gewinnen.



WANN SOLLTE IM LEH DIE LAGERMENGE ERHÖHT WERDEN?

- ✓ Ab der Wochenmitte
- ✓ Vor Fest- und Feiertagen





✓ Absolut zentral ist die Ankündigung der Promotionaktionen in den Handzetteln oder anderen Kommunikationsmitteln. Damit erhöht sich die Frequenz am Verkaufspunkt.

✓ Die Integration der Maßnahmen mit laufenden Kommunikationsaktivitäten wie zum Beispiel auf Facebook und Instagram, erzielen ebenfalls Aufmerksamkeit.

✓ Dabei solltest Du nicht allein die Ware ins Rampenlicht stellen, sondern auch mit dem guten Ruf der EU-geschützten Spezialitäten und der Bekanntheit der jeweiligen Urlaubsregion werben. So bieten sich zur Aktionswoche, die nachweislich den Absatz der promoteten Produkte steigert, insbesondere Gewinnspiele an.



WAS IST DER CANNSTATTER WASEN?

- Spezielles Behältnis für Blumen
- Schmackhafter Käse
- Traditionelles Volksfest

INTERESSANTES AUS DEM „LÄNDLE“



Du willst Deine Kunden mit interessanten Fakten aus dem Bundesland Baden-Württemberg versorgen? Kein Problem! Hier erfährst Du unter anderem, was es mit den „Heiligen Drei“ auf sich hat:



Die **Schwarzwaldforelle g.g.A.** ist eine Bach- oder Regenbogenforelle und muss mindestens 200 Gramm wiegen. Das Fleisch der Schwarzwaldforelle ist weiß bis rötlich – geräuchert oder in anderer Zubereitungsform. Das geografische Gebiet ist der Schwarzwald, in dessen klaren Gewässern die Tiere vom Ei bis zur ausgewachsenen Forelle gehalten werden.



Die **Allerheiligen Wasserfälle** zählen zu den schönsten und höchsten Wasserfällen des Schwarzwalds. Über sieben Kaskaden stürzt der Liepach hier rund

90 Meter hinab ins Tal. Nachdem er im Jahr 1840 durch Wege und Treppen erschlossen wurde, ist er zu einem beliebten Ausflugsziel geworden.



Einen etwas anderen Wanderweg findet man in Sasbachwalden. Mehr als zehn **Schnapsbrunnen** liegen an schönen Aussichtspunkten entlang eines nördlichen und eines südlichen Rundwanderwegs. Mittels kaltem Bergquellwasser werden die in den Brunnen gelagerten Getränke gekühlt. Darunter alkoholhaltige Getränke aus eigener Herstellung wie Schnäpse, Liköre und Most, aber auch alkoholfreie für die Kinder.



Schon der Bischof von Straßburg, Kardinal de Rohan, hat im Jahre 1726 den Einwohnern und bäuerlichen Untertanen



WAS IST DER CANNSTATTER WASEN?

✓ Traditionelles Volksfest



BADEN-WÜRTTEMBERG IST EIN BELIEBTES AUSFLUGSZIEL. ES GIBT ZAHLREICHE SEHENSWÜRDIGKEITEN ZU ENTDECKEN.



des Amtes Oberkirch das **Brennen von Kirschen** zum Eigengebrauch gestattet. Somit war schon zur damaligen Zeit die Bedeutung des Schnapsbrennens für die Einnahmen der Landwirte und die Erhaltung der Kulturlandschaft von Bedeutung.



Tettninger Hopfen sind Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettang. Der verdankt seine weltweite Reputation den hochfeinen Aromastoffen, die sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle, der sogenannten Hopfenblume, zusammensetzen.



Obwohl der Ursprung der Spätzle im Schwabenland liegt, haben die Allgäuer das einfache Rezept verfeinert und daraus die köstlichen Kässpätzlen gemacht. Doch **Kässpätzlen** sind nicht gleich Kässpätzlen, denn das Gericht steht und fällt mit der

richtigen Käsewahl: Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler und der Weißacker sind sozusagen „die Heiligen Drei“.



Jedes Jahr am Wochenende des dritten Oktobersonntags steht auf dem **Filderkrautfest** in Leinfelden-Echterdingen der Spitzkrautkopf im Mittelpunkt. Die Krautköpfe werden geschätzt und gewogen, geschmückt und in sportlichen Stafetten durch die Straßen getragen.



Wer alles über die traditionelle Schinkenherstellung erfahren möchte, sollte einen Besuch im **Schwarzwälder Schinkenmuseum** planen.

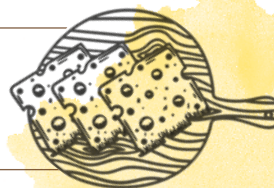


Informationen unter:
www.schwarzwaelder-schinkenverband.de.



WAS VERSTEHT MAN UNTER DEN „HEILIGEN DREI“?

- Drei Schwarzwälder Schnäpse
- Drei Allgäuer Käsesorten
- Drei Nudelgerichte



STARKE GEMEINSCHAFT



IN DER MBW MARKETINGGESELLSCHAFT BADEN-WÜRTTEMBERG SIND VIELE HEIMISCHE UNTERNEHMEN AUS DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT ORGANISIERT.

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“ ist das Motto der gemeinschaftlichen Absatzförderung in Baden-Württemberg für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie der Gastronomie haben die Möglichkeit, sich hier zu organisieren und so ihre Produkte bekannt zu machen.

Alleingesellschafter ist das Land Baden-Württemberg. Aufgabe der Gesellschaft ist es, den Absatz baden-württembergischer Agrarprodukte zu fördern und damit die Marktchancen der heimischen Landwirtschaft nachhaltig zu stärken und insbesondere die Qualitätsprogramme des Landes zu verbreiten.

BESSERE MARKTCHANCEN

Die MBW Marketinggesellschaft für Agrar- und Forstprodukte wurde 1994 gegründet.



www.gemeinschaftsmarketing-bw.de
www.schmeck-den-sueden.de
www.marken-qualitaet-bw.de



WAS VERSTEHT MAN UNTER DEN „HEILIGEN DREI“?

- ✓ Drei Allgäuer Käsesorten



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE REGIONALEN PRODUKTE SIND BEI DEN VERBRAUCHERN BESONDERS GEFRAGT?

- Eier
- Brot und Backwaren
- Gemüse und Obst

WAS SCHÄTZEN KONSUMENTEN AN REGIONALEN PRODUKTEN BESONDERS?

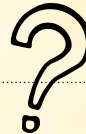
- Exotischer Geschmack
- Kurze Transportwege
- Frische

WOFÜR IST DAS BUNDESLAND BADEN-WÜRTTEMBERG BESONDERS BEKANNT?

- Bergbau
- Lange Sandstrände
- Feinschmeckerregion

WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DAS QUALITÄTSZEICHEN DES LANDES BADEN-WÜRTTEMBERG ZU?

- Steht für gesicherte, hohe Qualität
- Die so ausgezeichneten Produkte müssen die gesetzlichen Anforderungen nicht erfüllen
- Die so ausgezeichneten Produkte gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus



WANN DARF EIN PRODUKT DAS BIO-SIEGEL BADEN-WÜRTTEMBERG TRAGEN?

- Wenn es die EU-Öko-Verordnung erfüllt
- Wenn es die EU-Öko-Verordnung und die Zusatzanforderung des Landes Baden-Württemberg erfüllt
- Wenn es im Regierungsbezirk Stuttgart produziert wird

WOBEI HANDELT ES SICH UM EIN EU-GÜTESIEGEL ZUR HERKUNFTSANGABE?

- Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)
- Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)
- Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

WIE HEISST DIE TRADITIONELLE WÜRTEMBERGER WEINREBSORTE?

- Müller-Thurgau
- Schwarzesling
- Trollinger

WELCHE REBSORTE DOMINIERT IN BADEN?

- Burgunder
- Riesling
- Trollinger

WELCHES IST DIE ÄLTESTE NOCH GÜLTIGE LEBENSMITTELRECHTLICHE VORSCHRIFT DER WELT?

- Lebensmittelinformationsverordnung
- Lebensmittelbuch
- Deutsches Reinheitsgebot für das Bierbrauen

WIE VIEL LITER MILCH WERDEN FÜR EIN KILOGRAMM BERGKÄSE BENÖTIGT?

- 1 Liter
- 11 Liter
- 111 Liter

WAS VERSTEHT MAN UNTER DEM BEGRIFF „HÖRI BÜLLE“?

- Eine rote Speisezwiebel
- Ein Spitzname für das Schwäbisch-Hällische Schwein
- Eine Apfelsorte vom Bodensee

WAS IST BEI DER PLANUNG EINER PROMOTIONAKTION IM MARKT ZU BEACHTEN?

- Verbundplatzierung der beworbenen Produkte idealerweise
in der Nähe der Frischetheke
- Dekoration für den ausgewählten Verkaufspunkt
- Verkostungsmöglichkeit bieten

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



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



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



IMPRESSUM



2. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2023

Ein Markenlehrbrief der

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

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Rother

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Bernd Nusser

Grafische Gestaltung: Harald Klein

In Zusammenarbeit mit

FBW Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg e.V. und MBW Marketinggesellschaft mbH, Leuschnerstraße 45, 70176 Stuttgart, www.gemeinschaftsmarketing-bw.de



Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München
Tel. +49 89 613871-7, Fax +49 89 613871-79
dfv@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 2: dudajzov; 3, 4: modernmovie; 4, 26: lesichkadesign; 5, 7: Simon Dux; 5, 15: Michael Fritzen; 5, 32: frantic00; 8: Paul Rommer; 9: EMI; 10, 25: veekic; 11: Edit; 15, 30: Oleksandra; 15: paitoonpati; 16: cut; 16: photo-crew; 18, 26, 31: Alina Mosinyan; 19: Azat Valeev; 20, 25, 26, 28: Pugun & Photo Studio; 21: Rawpixel; 22: Conny Pokorny; fahrwasser; 23: Anja B. Schäfer, Martin Schlecht 28: Muhammad; 30: Markus Mainka; 32: Stockju); **Bürger** (Seite 25); **iStockphoto** (Seiten 6, 7, 33, 34: ulimi; 6, 16, 29: DragonTiger; 11: Tatiana-Davidova; 24: clu; 32, 35: Frank Ramspott; AscendXmedia); **Ricarda Grothey** (Seite 20); **MBW Marketinggesellschaft** (Seiten: 1, 12, 14, 19, 21, 27); **Rewe Südwest** (Seite 29); **VISCOM** (Seite 10)

MARKENLEHRBRIEF
EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

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

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

