

WEICHKÄSE

MARKEN LEHR BR!EF

Weichkäse

In Kooperation mit

GAZI

Lebensmittel **direkt**
Zeitung

LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Im SB-Regal ganz vorne

WARENWISSEN

- 06 Im Trend: Schaf-, Ziegenkäse
- 08 So wird Weichkäse hergestellt
- 10 Hauptsache, die Qualität stimmt

POS-WISSEN

- 12 Gut pflegen, clever verkaufen
- 14 Mit Gazi promoten – so geht's!

WISSEN PLUS

- 16 Ganz viel Käse aus der Gazi-Genusszentrale

WISSEN TO GO

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



5

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass es in Deutschland nach dem jüngsten Mikrozensus des Statistischen Bundesamtes 24,9 Millionen Menschen mit Migrationshintergrund gibt? Diese Personengruppe umfasst rund ein Viertel der Bevölkerung Deutschlands! Ziemlich viel, oder? Und die Anzahl steigt seit Jahren immer mehr. Laut offizieller Definition hat eine Person einen Migrationshintergrund, wenn sie selbst oder mindestens ein Elternteil nicht mit deutscher Staatsangehörigkeit geboren wurde. Die größte Gruppe kommt aus der Türkei: In 2023 lebten rund 2,9 Millionen Personen mit türkischem Migrationshintergrund in Deutschland.

Dies ist die traditionelle Kernzielgruppe für Weichkäsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch. Doch auch viele deutsche Urlauber und Urlauberinnen lernen diese in den Mittelmeerländern weitverbreiteten Spezialitäten kennen und schätzen – und wünschen sich in ihren heimischen Einkaufsmärkten eine große Auswahl.

Weichkäse passt bestens zu dem Ernährungstrend nach leichter und vegetarischer Kost. Er eignet sich sowohl warm in tollen Ofengerichten oder kalt in Kombination mit Salaten sowie zu Früchten wie Weintrauben oder Feigen als kalorienreduzierte und eiweißreiche Mahlzeit.

Alles, was Du über Weichkäse wissen musst, und wie Du dieses spannende Sortiment erfolgreich am POS inszenierst, erfährst Du in diesem Markenlehrbrief. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

**Viel Spaß beim Lesen
und Lernen!**

Dein Gazi-Team



IM SB-REGAL GANZ VORNE



Molkereiprodukte, auch Mopro abgekürzt, werden grundsätzlich in die „Weiße“ und die „Gelbe“ Linie unterteilt. Weiß steht für Milch und Milchprodukte wie Trinkmilch, Butter, Sahne, Joghurt oder Quark, Gelb symbolisiert das gesamte Käsesegment. Im Jahr 2023 haben die Deutschen pro Kopf 23,8 Kilogramm Käse verputzt, knapp 3 Prozent weniger als im Jahr davor. Davon entfielen 2,3 Kilogramm pro Kopf auf Weichkäse (siehe Grafik oben auf Seite 5). Sein Gesamtverbrauch betrug in 2023 fast

189.600 Tonnen, 3,1 Prozent weniger als im Vorjahr (BLE, BMEL, BMF, Statistisches Bundesamt).

WEICHKÄSE, DIE NUMMER VIER

Der Verkauf von Selbstbedienungswaren (SB) der Gelben Linie sorgte im Jahr 2023 laut dem Marktforschungsinstitut Nielsen in Deutschland für einen Gesamtumsatz von rund 5,5 Milliarden Euro (+ 24,3%). Seit vielen Jahren wird im SB-Regal deutlich mehr Umsatz mit Käse generiert als an den Bedientheken des Lebensmittelhandels. Im SB-Regal ist Weichkäse mit einem Absatzanteil von 9,9 Prozent das viertstärkste Segment in der Gelben Linie, nach geriebenem Käse. Im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) entfiel laut Nielsen im Jahr 2022 mit 4,7 Milliarden Euro knapp die Hälfte des Umsatzes auf die Konten der Discounter. Verbrauchermärkte erwirtschafteten 3,9 Milliarden Euro, während Supermärkte einen Umsatz von 722,9 Millionen Euro erzielten. Aktuellere Daten liegen nicht vor.



VOR ALLEM DIESE SHOPPER VERPUTZEN KÄSE

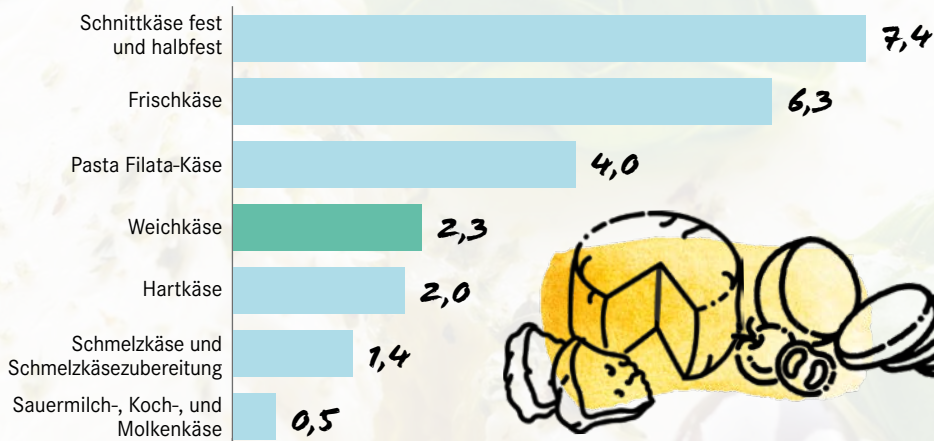
Das renommierte Kantar-Institut hat untersucht, welches die typischen Shopper von Käse in Deutschland sind. Sie ...

- /// sind vorwiegend weiblich und zwischen 30 und 50 Jahren alt,
- /// kaufen mindestens einmal pro Woche Käse ein,
- /// erwerben mehrmals im Monat Käsespezialitäten,
- /// mögen am SB-Regal das „schnelle Einkaufen“,
- /// finden an der Theke die Frische und die individuelle Beratung toll,
- /// kaufen in erster Linie Hart-, Weich- und Frischkäse,
- /// achten beim Käsekauf vor allem auf die Produktqualität.



PRO-KOPF-KONSUM VON KÄSE IN DEUTSCHLAND 2023 NACH SORTEN

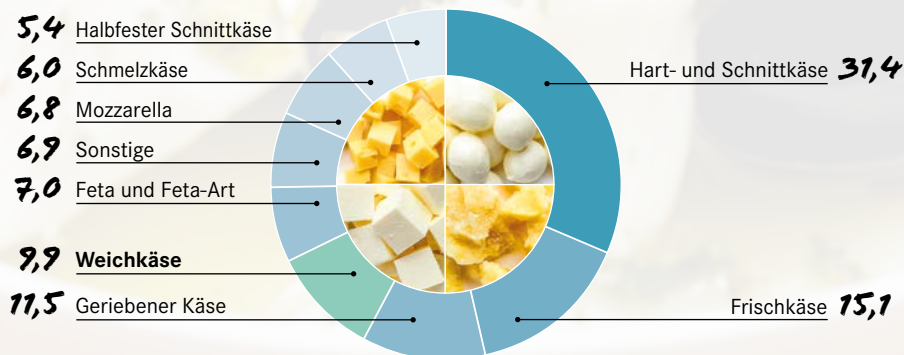
Angaben in Kilogramm



Quelle: BLE, BMEL, BMF, Statistisches Bundesamt, 2024

GELBE LINIE SB, ABSATZANTEIL 2023¹ NACH SORTEN

Angaben in Prozent



¹ KW 1-26/2023

Quelle: Nielsen, 2024



WO ERZIELT DER LEH DEN HÖCHSTEN UMSATZ MIT KÄSE?

- Theke
- SB-Kühlregal
- An Theke und SB-Kühlregal wird der gleiche Umsatz erzielt

IM TREND: SCHAF- UND ZIEGENKÄSE



VORSPESIE:
BABA GHANOUSH
MIT JOGHURT UND
HIRTENKÄSE.

SNACKEN:
HERZHAFTE MUFFINS
MIT SCHAFKÄSE.

FRÜHSTÜCK:
SONNTAGSRING MIT
ARTISCHOCKEN-
TOMATEN-DIP UND
ZIEGENKÄSE.

HAUPTSPESIE:
FETA AUS DEM OFEN
MIT ZITRONE,
THYMIAN, OLIVEN UND
ROTEN ZWIEBELN.



HIRTENKÄSE

Mild und neutral im Geschmack: Das ist der Hirtenkäse. Dieser Weichkäse eignet sich daher prima für Salate oder auch Gebäck. Eine Möglichkeit, diese Proteinquelle zuzubereiten: mit Mehl, Ei und gemahlener Haselnüssen panieren und backen. Hirtenkäse wird immer aus tagesfrischer Kuhmilch hergestellt.

SCHAFKÄSE

Ob am Stück, in Scheiben oder in Salzlake: In Mittelmeerländern ist Schafkäse aus der Küche nicht wegzudenken und hat seinen festen Platz im Kühlschrank. In eine Orzo Nudelbowl? Warm aus dem Ofen, in türkischem Blätterteig oder mit Honig und Nüssen? So viele Möglichkeiten, mit Schafkäse herrliche Gerichte zu zaubern.

ZIEGENKÄSE

Nicht nur am Mittelmeer, sondern auch bei uns ist der Ziegenkäse mittlerweile echt beliebt. Ganz besonders ist seine intensive und typische Geschmacksnote. Er wird pur, in Salaten oder zu süßen Früchten gegessen. Für alle, die auf Milcheiweiß allergisch reagieren, ist Ziegenkäse eine tolle Alternative.

FETA

Die Geschichte vom traditionellen Feta reicht über 2.000 Jahre zurück. 2002 wurde Feta von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) anerkannt. Der Käse muss aus Schafmilch oder einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch stammen. Feta ist würzig und hat einen Mindestfettgehalt von 6 Prozent. 2022 entschied der Europäische Gerichtshof, dass nur griechischer Feta diesen Namen tragen darf, auch außerhalb der EU.



WO ERZIELT DER LEH DEN HÖCHSTEN UMSATZ MIT KÄSE?

✓ Im SB-Kühlregal



ALLES GENAU GEREGLT!

Die vielen verschiedenen Käsesorten werden nach ihrem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse eingeteilt (siehe Tabelle). Je höher der Wassergehalt, desto frischer und weicher ist der Käse. Bei Weichkäse liegt der Wassergehalt mit mehr als 67 Prozent deutlich höher als beispielsweise bei Hart- und Schnittkäse. Hierzu zählen Camembert, Brie, Romadur, Hirtenkäse, Schafkäse oder Ziegenkäse. Der Schutz geografischer Angaben und traditioneller Spezialitäten wird auf EU-Ebene durch spezielle Qualitätsregelungen gewährleistet. Diese Vorschriften schützen Namen von Agrar- und Lebensmittelzeugnissen, um den geografischen Ursprung und traditionelles Know-how zu betonen. 1992 führte die Europäische Union das System der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) und der garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) ein. Die g.U. garantiert, dass Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung vollständig in einem bestimmten geografischen Gebiet nach festgelegten Verfahren erfolgen, wie etwa bei Feta. Die g.g.A. erfordert, dass mindestens eine Produktionsstufe in einem bestimmten Gebiet erfolgt, wobei Rohstoffe auch von



FETT IN DER TROCKENMASSE

Fett i.Tr. ist die Abkürzung für „Fettgehalt in der Trockenmasse“. Während der Käsereifung und -lagerung verdunstet Wasser und der Käse wird leichter. Der prozentuale Fettanteil würde sich also ständig verändern. Daher bezieht man den Fettgehalt im Käse nicht auf einen absoluten Wert, sondern auf die Trockenmasse. Diese bleibt vom Gewicht unverändert. Vereinfacht: Die Hälfte von Fett i.Tr. ist Fett absolut. Zum Beispiel: 40 Prozent Fett i.Tr. = circa 19 Prozent Fett absolut.

WASSERGEHALT IN DER FETTFREIEN KÄSEMASSE



Käsegruppe	Wassergehalt
Hartkäse	56 % oder weniger
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %
Weichkäse	mehr als 67 %
Frischkäse	mehr als 73 %

Quelle: Käseverordnung, Paragraph 6.

außerhalb stammen können, wie bei Schwäbischen Spätzle. Die g.t.S. bezieht sich auf traditionelle Herstellungsverfahren, ohne geografische Bindung, wie bei Pizza Napoletana. Diese Schutzsysteme stärken das Vertrauen der Verbraucher in die Qualität und Herkunft der Produkte.



WELCHE SORTEN ZÄHLEN ZU WEICHKÄSE?

- Emmentaler
- Camembert
- Schafkäse

SO WIRD WEICKKÄSE HERGESTELLT

Der Clou bei Weickkäse: Er reift von außen nach innen. Je jünger der Käse, umso ausgeprägter ist der weiße Kern in der Mitte. Mit zunehmender Reifung verschwindet dieser. Lest jetzt, wie Käse gemacht wird:

1. ALLES GUT MIT DER MILCH?

Die Rohmilch wird in der Molkerei angeliefert und zunächst auf ihren hygienischen Zustand hin untersucht (siehe Seite 10).

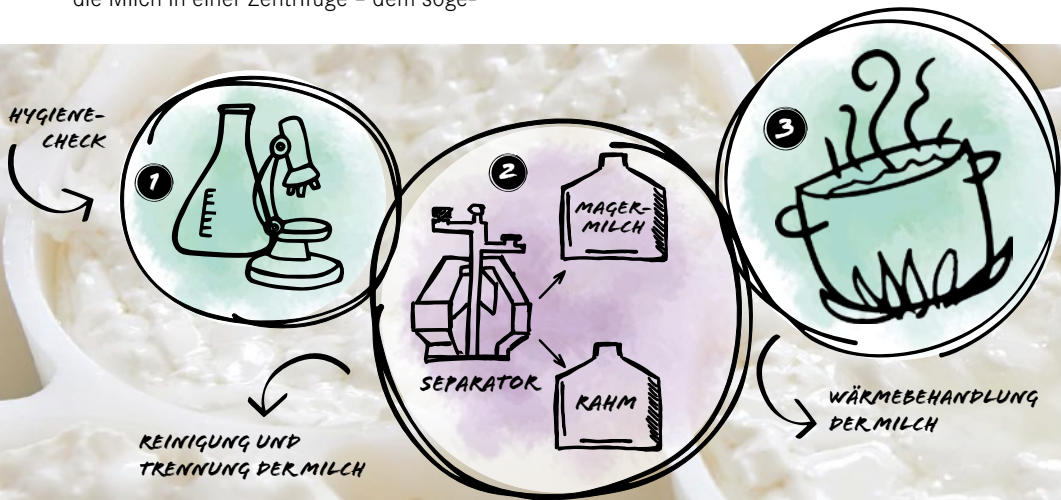
2. JETZT WIRD GETRENNT

Es gibt keine Abweichungen? Dann wird die Milch in einer Zentrifuge – dem so-

nannten Separator – gereinigt und in seine zwei Bestandteile Magermilch und Rahm getrennt. Als Nächstes wird der Rahm dann teilweise zurück in die Magermilch gegeben. Das Pfiffige hierbei ist: Auf diese Weise kann der Fettgehalt der Milch ganz exakt eingestellt werden.

3. AB IN DIE WÄRME

Bevor die eingestellte Milch schonend weiterverarbeitet wird, kommt ein wichtiger Schritt: Sie wird einer Wärmebehandlung unterzogen. Dabei werden unerwünschte Mikroorganismen abgetötet.



WELCHE SORTEN ZÄHLEN ZU WEICKÄSE?

- ✓ Camembert
- ✓ Schafkäse



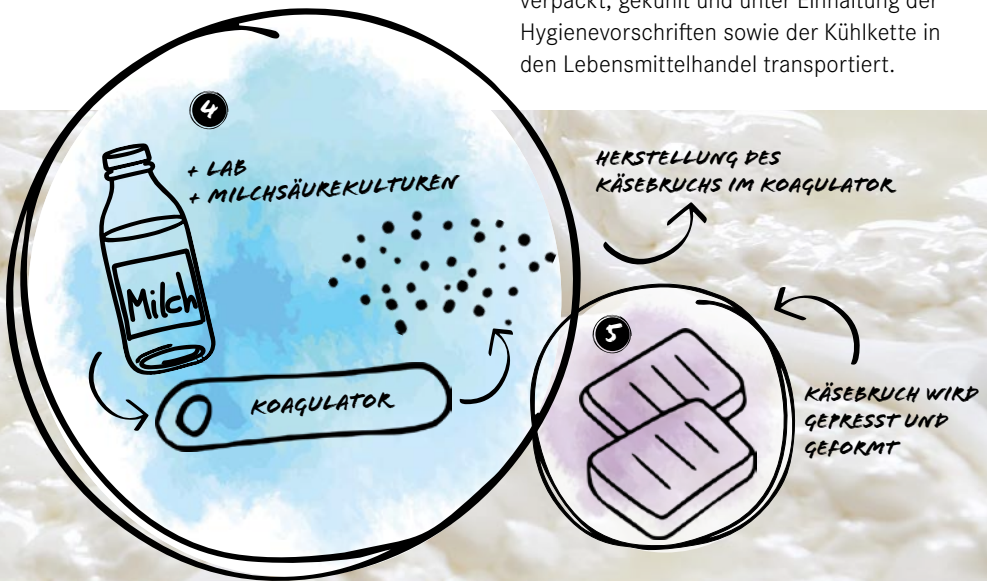
4. HER MIT DEM KÄSEBRUCH

Jetzt kommt die Milch in den Koagulator: In diesem bis zu 90 Meter langen Edelstahltrug wird in einem vollautomatischen Prozess der Käsebruch hergestellt. Zuerst versetzt man die Milch mit mikrobiellem Lab und Milchsäurekulturen. Lab ist ein Enzym, das die Struktur des Milcheiweißes angreift. Die Spaltung des Eiweißes führt zur Dicklegung der Milch. Die Endstufe der Dicklegung ist die sogenannte Gallerte. Diese wird in einer Käseharfe in kleine Stücke geschnitten.

Heraus kommen der würfelförmige Käsebruch und der flüssige Teil, die Molke. Beide werden nun voneinander getrennt. Je feiner der Käsebruch, desto mehr Molke setzt sich ab und umso härter wird der fertige Käse. Für Weichkäse sind also größere Bruchkörner nötig als für Schnittkäse.

5. KÄSEBRUCH IN FORMEN

Der Käsebruch wird in Formen gegeben, gepresst und abschließend in Salzlake gelegt. Die gereiften Käsestücke werden verpackt, gekühlt und unter Einhaltung der Hygienevorschriften sowie der Kühlkette in den Lebensmittelhandel transportiert.



WARUM WIRD DER MILCH LAB ZUGESETZT?

- Damit sie sauer wird
- Damit sie weißlicher wird
- Damit das Eiweiß aufgespalten wird, was zur Dicklegung der Milch führt

HAUPTSACHE, DIE QUALITÄT STIMMT



SCHON WÄHREND DER PRODUKTION UND ANSCHLIESSEND AUCH IM LABOR WERDEN IMMER WIEDER PRODUKTPROBEN UNTERSUCHT. SO IST DIE GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT DER ERZEUGNISSE GARANTIERT.

In der Produktion müssen jederzeit alle gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. Dafür sorgen standardisierte, routinemäßige Qualitätssicherungen und -kontrollen. Das heißt konkret: Während des Herstellungsprozesses werden von den produzierten Chargen Proben entnommen und im hausinternen Labor mikrobiologisch und chemisch untersucht. Geltende mikrobiologische Analysen sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 (Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel) festgelegt. Laut dieser müssen folgende Parameter untersucht werden: Escherichia coli (auch Kolibakterium genannt), Listeria monocytogenes und Salmonellen. In Salzlake gereifter Hirtenkäse wird zudem auf koagulasepositive Staphylokokken untersucht.

IM LABOR WERDEN DIE PRODUKTE WÄHREND DER HERSTELLUNG UNTER ANDEREM AUF SALMONELLEN UNTERSUCHT. GESUNDHEIT VOR!

MIKROBIOLOGISCH ...

Die Testergebnisse geben Aufschluss über die mikrobiologischen und damit hygienischen Bedingungen des entsprechenden



WARUM WIRD DER MILCH LAB ZUGESETZT?

- ✓ Damit das Eiweiß aufgespalten wird, was zur Dicklegung der Milch führt



Herstellungsprozesses sowie über die Lebensmittelsicherheit. Hierzu werden zusätzlich noch mikrobiologische Analysen auf Hefen und Schimmel durchgeführt.

... UND CHEMISCH ANALYSIERT

Daneben gehören auch chemische Analysen zur Qualitätskontrolle. Hierbei wird geprüft, ob das Produkt die Vorgaben der Käseverordnung sowie der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) erfüllt. Folgende Parameter werden untersucht: Fett, Protein, Feuchte, Salz, fettfreie Trockenmasse und Gesamt-Trockenmasse. Zudem werden regelmäßig Tests in einem externen, akkreditierten Labor durchgeführt.

HALAL? GEHT KLAR!

Neben den international anerkannten Qualitätsstandards IFS und BRC – diese garantieren die konstante Produktqualität – erfüllen die Gazi-Produkte auch die Anforderungen, die an Halal-Lebensmittel gestellt werden (siehe Lexikon). Bereits seit fast 40 Jahren stellt Gazi Käse und andere Milchprodukte für die islamische Bevölkerung in Westeuropa als auch für islamische Länder her. Daher sind 80 Prozent der Produkte halal und von verschiedenen Instituten zertifiziert.

Halal | Die Bezeichnung kommt aus dem Arabischen. Die sprachliche Bedeutung des Wortes wird als „das Zulässige, Erlaubte oder Gestattete“ definiert. Demnach handelt es sich bei Halal-Produkten um Lebensmittel, die den islamischen Speisevorschriften nach religiösem und kulturellem Verständnis entsprechen.



OHNE GENTECHNIK

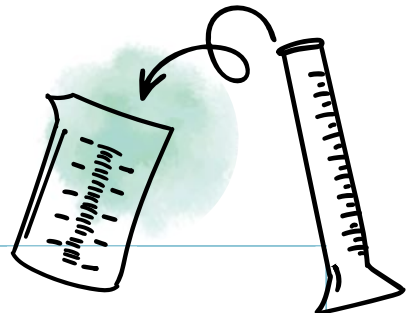
Für Lebensmittel mit einer „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung gilt laut dem Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG):

Ein Verbot des Einsatzes von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder Teilen davon.

Ein Verbot des Einsatzes von Vitaminen, Aromen, Enzymen und anderen Lebensmittelzusatzstoffen, die mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden.

Die Fütterung der Milchkühe erfolgt ohne gentechnisch veränderte Pflanzen.

Einige Produkte des Herstellers Garmo halten diese Bestimmungen ein. Diese sind durch den VLOG zertifiziert und tragen das Siegel „Ohne Gentechnik“.



WO WERDEN DIE PRODUKTPROBEN UNTERSUCHT?

- Ausschließlich beim Hersteller
- Beim Hersteller und in den externen Labors
- Produktproben müssen nicht untersucht werden

GUT PFLEGEN, CLEVER VERKAUFEN



Käse ist eine sensible Warengruppe, viel Pflege und Aufmerksamkeit sind hier angesagt! Beachte also folgende Tipps:

LIEBER LÄNGER GENIEßSEN

Ein kleiner Zungenbrecher: das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Bis zu diesem Tag behält ein Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften. Aber nur originalverpackt und richtig aufbewahrt. Das MHD ist also kein Verfallsdatum. Auch nach seinem Ablauf sind Lebensmittel oft noch genießbar! Wichtig ist, das Lebensmittel sorgfältig zu prüfen: Sind Farbe, Geruch, Geschmack oder Konsistenz

noch gut? Falls ja, kann das Produkt noch verzehrt werden, spätestens aber wenige Tage nach dem MHD.

FIRST IN – FIRST OUT

Die Ware im SB-Kühlregal sollte daher stets geprüft und nach dem sogenannten „FiFo-Prinzip“ eingeräumt werden. Das steht für „First in – First out“ und bedeutet, dass neue Produkte hinter sich bereits im Regal befindlichen Artikeln platziert werden.

SCHÖN KÜHL HALTEN

Die richtige Lager- oder Kühltemperatur ist jeweils bei der Deklaration aufgeführt. Garmo empfiehlt: Die Temperatur für Weichkäse sollte stets zwischen plus 4 und 8 Grad Celsius betragen. Nach dem Öffnen sollte der Käse weiterhin im Kühlschrank nach angegebener Temperatur gelagert, spätestens nach wenigen Tagen aber verzehrt werden.

HYGIENE – SO WICHTIG

Gerade bei Lebensmitteln spielt die Hygiene eine immens wichtige Rolle. Mithilfe des HACCP-Konzepts (siehe Tabelle links) werden Gefahrenpunkte analysiert und kritische Kontrollpunkte definiert.



HACCP¹ GEFAHRENPUNKTANALYSE

Stationen der Prozesskette*	Mögliche Gefahrenpunkte
Wareneingang	Unterbrechung der Kühlkette
Einlagerung in Kühlhaus	Unterbrechung der Kühlkette
Vom Kühlhaus in das SB-Regal	Unterbrechung der Kühlkette
Einbau in das SB-Regal	Unterbrechung der Kühlkette

¹ Hazard Analysis and Critical Control Points (abgekürzt: HACCP, deutsch: Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte). *vom Fertigprodukt

WO WERDEN DIE PRODUKTIONSPROBEN UNTERSUCHT?

- ✓ Beim Hersteller und in externen Labors



IN DEM OBEREN BEREICH DES REGALS BRINGST DU AM BESTEN DIE SPEZIALITÄTEN UND NEUHEITEN UNTER.

SELL IT, SELL IT, SELL IT

Verkaufsfördernde Maßnahmen wie Promotions, Verkostungsaktionen (siehe Seite 14) oder Verbund- und Zweitplatzierungen direkt am Point of Sale – sie alle steigern Absatz und Umsatz! Denn beim Einkauf erschlägt einen die riesige Auswahl an Produkten und Marken ja förmlich. Die Unterschiede und Vorteile sind oft nicht alleine auf der Verpackung ersichtlich.

Umso wichtiger sind gute Promotions: Wie ist die hohe Qualität eines Produkts zu erkennen? Wieso sind manche Qualitätsprodukte eventuell auch etwas teurer? Dies alles kann optimal im direkten Gespräch erklärt werden. Danach haben die Konsumentinnen und Konsumenten den besten Durchblick und laufen bestimmt sofort los, um die Regale leer zu kaufen.



WELCHER KÄSE HAT EINE KÜRZERE HALTBARKEITSDAUER?

- Weichkäse
- Hartkäse
- Schnittkäse

MIT GAZI PROMOTEN – SO GEHT’S!



Weichkäse aus Schaf- und Ziegenmilch ist immer beliebter. Doch vielen Shoppfern sind diese Produkte im Vergleich zu klassischem Kuhmilchkäse noch nicht so vertraut.

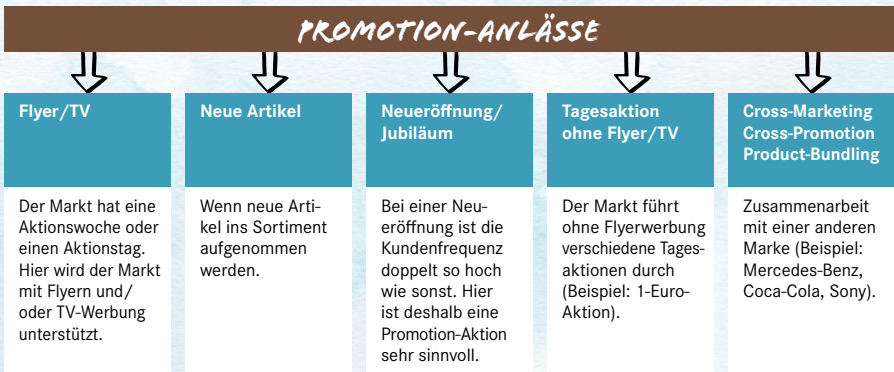
AM LIEBSTEN PERSÖNLICH

Verkostungsaktionen helfen, Kunden und Kundinnen für diese Warengruppe zu begeistern. Promotions werden direkt von Gazi durchgeführt. Die Regionsleiter beziehungsweise die Marktbetreuer sollten vorab klären, welche Produkte verkostet werden. Dies sollte das eingesetzte Promotion-Personal nicht komplett alleine bestimmen. Es sollten vor

allem die Produkte verkostet werden, die neu im Sortiment sind. Ganz wichtig: immer auf eine attraktive Präsentation achten.

Das Erscheinungsbild der Verkostungstheke ist immer einheitlich. Gazi legt einen Termin fest, beispielsweise zur Neueröffnung eines Marktes, zu einem Aktionstag oder zu einer Produkteinführung (siehe Grafik). Auch den Aufbau des Promotion-Standes in der Nähe des Kühlregals und die Werbemaßnahmen übernimmt Gazi, um eine direkte Kundennähe zu schaffen. Märkte können jederzeit einen Termin für eine Verkostung anfragen.

WANN FINDET EINE PROMOTION-AKTION STATT?



WELCHER KÄSE HAT EINE KÜRZERE HALTBARKEITSDAUER?

- Weichkäse

Love Food

HIRTENKÄSE-REZEP: POĞAÇAS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG:

- /// 300 ml lauwarme Milch
- /// 75 ml Pflanzenöl
- /// 21 g frische Hefe
- /// 1 Eiweiß
- /// 2 TL Zucker
- /// 1 TL Salz
- /// 1 EL weiche Butter, ungesalzen
- /// 550–570 g Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG:

- /// 250 g Gazi Hirtenkäse
- /// 1 EL Olivenöl
- /// 1 TL Paprikapulver
- /// 1 TL getrocknete Minze (optional)
- /// 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- /// 1 kleine Zwiebel, gehackt
- /// 1 Prise Pfeffer

FÜR DIE OBERSEITE:

- /// 1 TL Milch
- /// 1 Eigelb
- /// Sesam (geröstet und ungeröstet)
- /// Schwarzkümmel

ZUBEREITUNG

1. Den Hirtenkäse in eine Schüssel bröckeln. Die Zwiebeln in Olivenöl glasig anbraten und mit Petersilie, Paprika, Minze und Pfeffer zum Käse geben. Gut vermischen und beiseitestellen.
2. Die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Eiweiß, Zucker, Salz, Butter und Öl hinzufügen. Das Mehl nach und nach einarbeiten und zu einem weichen Teig kneten. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in 4–5 Kugeln teilen, ausrollen und Füllung darauf verteilen. Aufrollen und in Stücke schneiden. Auf das Backblech legen und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Das Eigelb mit Milch verquirlen, die Poğaças damit bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Bei 200 °C (Umluft) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

DAS REZEP UND MEHR
FINDEST DU AUF
GAZI.DE/REZEPTE/

WWW



SCAN MICH



WANN BIETET SICH EINE VERKOSTUNGSAKTION AN?

- Zur Neueröffnung eines Marktes
- Während einer Aktionswoche
- Immer zum Wochenanfang

GANZ VIEL KÄSE AUS DER GAZI-GENUSSZENTRALE



EINE DER SCHÖNSTEN KANTINEN
DER STADT, EINE KAFFEE-LOUNGE
ODER GAMEZONE – GIBT'S ALLES IN
DER NEUEN GAZI-ZENTRALE.



Vor fast 50 Jahren hatte Dr. Eduardo Garcia die Idee, mehr mediterranes Flair in die deutschen Kühlregale zu bringen. Die von ihm gegründete Garmo GmbH entwickelte sich rasant von einem Importeur türkischer Produkte nach Deutschland hin zu Europas größtem Vermarkter von Milchprodukten nach türkischer Art. „Schuld“ ist vor allem: die internationale Premiummarke Gazi.

Mittlerweile beliefert die heutige Garmo AG den Lebensmitteleinzelhandel in 50 Ländern. Im Jahr 2021 wurde ein neuer Firmen-

sitz fertig gebaut, diesen findest Du im Großmarkt-Areal nördlich von Stuttgart-Wangen.

Auf 5.500 Quadratmetern bietet die Genusszentrale beste räumliche Voraussetzungen für neue Ideen. Die Mitarbeiter sollen sich hier rundum wohlfühlen. Dafür sorgen eine Top-Kantine mit Showküche, eine Kaffee-Lounge und Gamezone mit Tischtennis, Tischkicker und Darts.



Informationen rund um das Unternehmen unter www.garmo.de



WANN BIETET SICH EINE VERKOSTUNGSAKTION AN?

- ✓ Zur Neueröffnung eines Marktes
- ✓ Während einer Aktionswoche

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WOZU ZÄHLEN DIE BRANCHENFACHLEUTE WEICHKÄSE?

- Weiße Linie
- Gelbe Linie
- Rote Linie

WIE HAT SICH 2023 DER PRO-KOPF-KONSUM VON KÄSE ENTWICKELT?

- Ist gegenüber dem Vorjahr zurückgegangen
- Ist auf ein Rekordniveau gestiegen
- Stagniert seit Jahren

LAUT MARKTFORSCHUNG IST DER DURCHSCHNITTLICHE KÄSEKÄUFER ...

- ... männlich und älter als 60 Jahre
- ... weiblich und zwischen 30 und 50 Jahren
- ... männlich oder weiblich ab 20 Jahren

WELCHER KÄSE HAT DEN HÖHEREN WASSERGEHALT?

- Schnittkäse
- Hartkäse
- Weichkäse

WOHER STAMMT FETA?

- Griechenland
- Türkei
- Georgien

WAS GESCHIEHT BEI DER KÄSEHERSTELLUNG MIT DER MOLKE?

- Wird mitverarbeitet
- Wird vom Käsebruch getrennt
- Wird als einziger Bestandteil zu Käse verarbeitet



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

WAS VERSTEHT MAN UNTER HALAL-KONFORMEN LEBENSMITTELN?

- Produkte sind halal-zertifiziert
- Produkte, die in den islamischen Speisevorschriften nach religiösem und kulturellem Verständnis verboten sind
- Produkte, die den islamischen Speisevorschriften nach religiösem und kulturellem Verständnis entsprechen

WELCHE AUSSAGE TRIFFT AUF DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM (MHD) ZU?

- Bis zum MHD behält das originalverpackte Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften
- Danach ist das Produkt nicht mehr genießbar
- Die MHD-Angabe kann komplett ignoriert werden

WAS WIRD MIT DEM HACCP-KONZEPT ANALYSIERT?

- Gefahrenpunkte
- Kritische Kontrollpunkte
- Der Geschmack des Käses

WAS SORGT FÜR ABSATZ- UND UMSATZSTEIGERUNGEN?

- Verbundplatzierung
- Zweitplatzierung
- Promotion

WER SOLLTE BEI EINER VERKOSTUNGSAKTION DIE ZU BEWERBENDEN PRODUKTE FESTLEGEN?

- Promotion-Personal
- Auszubildender
- Regionsleiter und Marktbetreuer (hauptsächlich)

WELCHE PRODUKTE EIGNEN SICH BESONDERS FÜR EINE VERKOSTUNGSAKTION?

- Neue Produkte
- Langsam drehende Artikel
- Standardsortiment

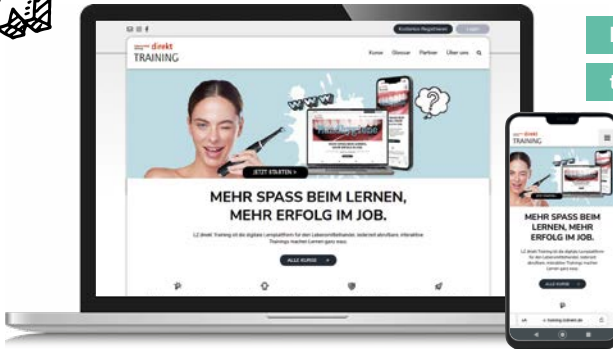
NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](https://www.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

5. AUFLAGE
2024

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: Johanna Wies

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

In Zusammenarbeit mit

Garmo AG
Ulmer Straße 173
70188 Stuttgart
Tel.: 0711 16861-0
info@garmo.de, www.garmo.de

Bestellservice und Auslieferung

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

BILDNACHWEIS

AdobeStock (S. 2, 6: *Iesichkadesign*; 2: *Veronica Dall'Antonia/ Minty*; 2, 7: *Oleksandra*; 4: *jane55*; *pixel-shot.com/Leonid Yastremskiy*; 5: *tettygreen*; 5, 6: *bigacis*; 6: *Kirsty Pargeter*; 7: *Artnizu*; 8: *Jimena*; 8-12: *mikabesfamilnaya*; 9: *Wolfgang Mücke*; 11: *noppapun*; 15: *Pugun & Photo Studio*; 20: *africa-studio*);
iStock (S. 3, 5: *Zbigniew Lewzak/zi3000*; 3, 13: *gilaxia*; 8: *sergeryrzhov*; 14: *stellalevi*; 17: *Unchalee Khunchaturus*; *DragonTiger*; 16, 17, 18: *ulimi*; 19: *FrankRamspott*);
Gazi (Cover und S.3, 6, 10, 13, 15, 16); **Shutterstock** (S. 19: *bqmgng, Intellson*); **Stefanie Foerst** (S. 8, 9, 10, 11, 12);
vecteezy (S. 8: *yuliaepifanova*)

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

