

KONFITÜRE

# MARKEN LEHR BR!EF

*Konfitüre*

In Kooperation mit

**d'arbo**  
Seit 1879

Lebensmittel  
Zeitung **direkt**  
**LERNWELT**



## **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN.**

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

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

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



# EDITORIAL

## WILLKOMMEN IM MARKENLEHRBRIEF KONFITÜRE!

Diese Broschüre bietet Dir praktisches Warenwissen zum Thema am Beispiel der Marke Darbo. 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 sie Dir auf kurzem Weg und mit viel Liebe zur Wissensvermittlung das Wichtigste zum Thema Konfitüre, zu den entsprechenden Produkten im Handel sowie dem verkaufsfördernden Umgang mit ihnen präsentiert.



**NICOLE GROHMANN**  
HEAD OF LZ DIREKT  
LERNWELT

Jede der folgenden Doppelseiten enthält eine in sich abgeschlossene Information und zusätzlich eine Testfrage, mit der Du Dein Wissen noch einmal überprüfen kannst. Die dazugehörige Lösung findet sich auf der jeweils nächsten Seite. Der Testbogen am Schluss der Broschüre gibt Dir die Gelegenheit, das Gelernte unter Beweis zu stellen.

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

**Viel Spaß beim Entdecken und Lernen!**

Herzlich,  
Deine

Nicole Grohmann

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 06 Deutschlands Liebling: Erdbeere
- 08 Österreichs Frühstückstradition

## WARENWISSEN

- 10 Konfi – Was?
- 12 Fruchtige Vielfalt
- 14 Auf das Obst kommt es an
- 16 Vom Feld ins Glas – Schritt für Schritt
- 20 Bio? Aber logisch!
- 21 Zucker? Gerne reduziert!

## POS-WISSEN

- 22 Gut eingeräumt, besser verkauft
- 24 Perfekt platziert: Tipps für echte Verkaufsprofis
- 26 Aufgetischt: Bitte zugreifen!

## WISSEN PLUS

- 28 Transparente Deklaration
- 30 Rund um Konfitüre
- 32 Marktführer in Österreich

## WISSEN TO GO

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



# WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass für viele Menschen das Frühstück die wichtigste aller Mahlzeiten ist und nach wie vor Tradition hat? So ergab zum Beispiel eine Studie aus dem Jahr 2022, dass für 75,3 Prozent der Österreicher das Frühstück wichtig beziehungsweise eher wichtig ist (Quelle: Marketagent, 2022). Auch für viele Deutsche ist das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages.

Zum Standardfrühstück der Österreicher und Deutschen gehören neben Kaffee und Tee auch Brot, Butter sowie Konfitüre und Honig. Zudem kommen Schokoaufstriche, Müslis, Wurst und Fleischaufstriche, Käse, Mehlspeisen, Obst oder auch ein Ei auf den Frühstückstisch. Obwohl sich die Frühstücksgewohnheiten in Österreich und Deutschland ähneln, sind die Vorlieben, welche Konfitürensorte auf den Frühstückstisch kommt, unterschiedlich. Wer welche Sorte favorisiert, liest Du auf den nächsten Seiten.

In diesem Markenlehrbrief erfährst Du Wissenswertes über den Konfitürenmarkt, Begriffsdefinitionen, Herstellung, Verkaufstipps und welche vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Konfitüren bieten können. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

Noch ein Tipp: Klick Dich auch ins **E-Training**. Es liefert ergänzende Informationen für nachhaltiges Lernen. Für Deine erfolgreiche Teilnahme kannst Du Dir **am Kursende ein Zertifikat als Bestätigung** ausstellen lassen.

**Viel Spaß beim Lesen!**

**Dein Darbo-Team**



14



16



30

# DEUTSCHLANDS LIEBLING: ERDBEERE



Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Während in Österreich die Marillen (Aprikosen)-Konfitüre in der Verbrauchergunst ganz oben steht, wird von deutschen Konsumenten eindeutig die Sorte Erdbeere bevorzugt. Das geht aus den Marktdaten des Marktforschungsinstituts NielsenIQ hervor. 30 Prozent des Umsatzes aller im Lebensmittelhandel (inklusive DM ohne Aldi, Lidl, Norma) zwischen Flensburg und Füssen verkauften Konfitüren werden mit der Sorte Erdbeere erzielt.

Quelle: NIQ, LEH + DM ohne AINo, 2024

Auf Platz zwei der beliebtesten Sorten folgt mit deutlichem Abstand und einem Anteil von 12 Prozent die Marille. Folglich sollte sich der Lebensmittelhandel auf diese Nachfragesituation einstellen und entsprechend sein Angebot danach ausrichten. Schließlich werden bei den Vollsortimentern stattliche 67 Prozent des gesamten Konfitüren-Umsatzes erzielt. Auf den Discount entfallen insgesamt 31 Prozent der Konfitüren-Umsätze, wobei davon auf Aldi, Lidl und Norma 21 Prozent entfallen.

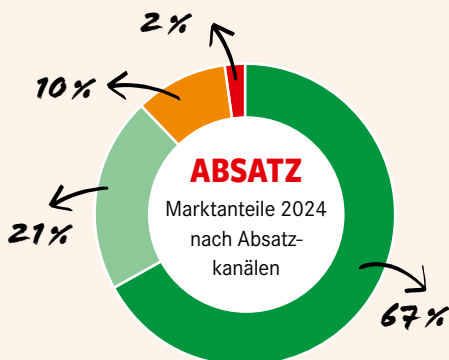
## AUF ERFOLGSKURS

Genuss liegt weiterhin im Trend. So stieg im Jahr 2024 der Umsatz des Konfitürenmarktes erneut, wie aus der Grafik rechts zu sehen ist. Im deutschen Lebensmittelhandel wurden 2024 (inklusive DM ohne Aldi, Lidl, Norma) 538 Millionen Euro Umsatz mit Konfitüren erzielt. Der österreichische Premiumanbieter Darbo konnte seinen wertmäßigen Marktanteil auf 7,0 Prozent ausbauen (siehe Grafik Seite 7). Der Marktanteil pro führendem Geschäft liegt bereits bei 8,9 Prozent.

## BELIEBTE MARKE

Auch die gestützte Markenbekanntheit von Darbo-Konfitüren bewegte sich 2024 in Deutschland laut IFAK-Berechnungen mit 16 Prozent auf bereits hohem Niveau.

## DEUTSCHER KONFITÜRENMARKT NACH ABSATZKANÄLEN

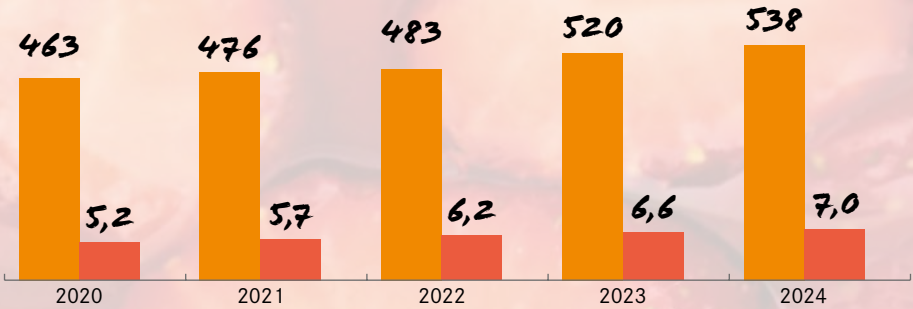


- Lebensmitteleinzelhandel
- Aldi/Lidl/Norma
- Restl. Discount
- Drogeriefachhandel

Quelle: NIQ 2024

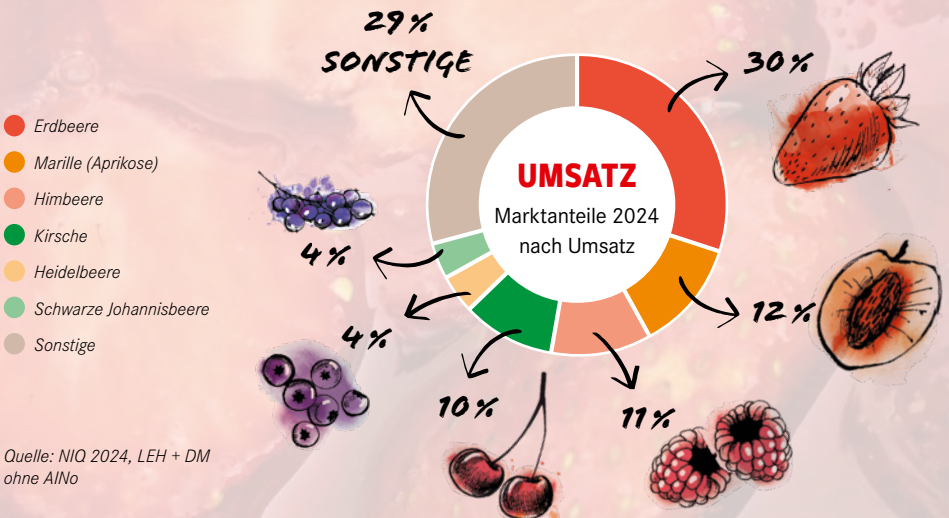
## UMSATZENTWICKLUNG DEUTSCHER KONFITÜRENMARKT UND DARBO

● Umsatz Konfitürenmarkt in Millionen Euro ● Darbo Marktanteil-Wert in Prozent



Quelle: NIQ 2024, LEH + DM ohne AINo

## DIE BELIEBTESSTEN SORTEN IM DEUTSCHEN KONFITÜRENMARKT

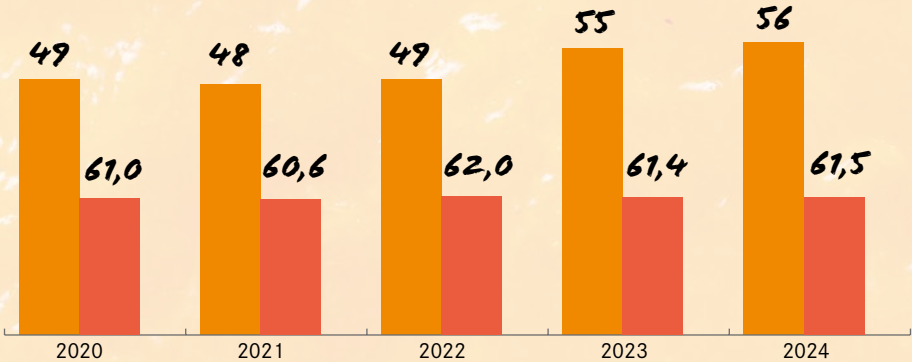


WELCHE KONFITÜRENSORTE IST IN DEUTSCHLAND DIE BELIEBTESTE?

- Erdbeere
- Marille (Aprikose)
- Himbeere

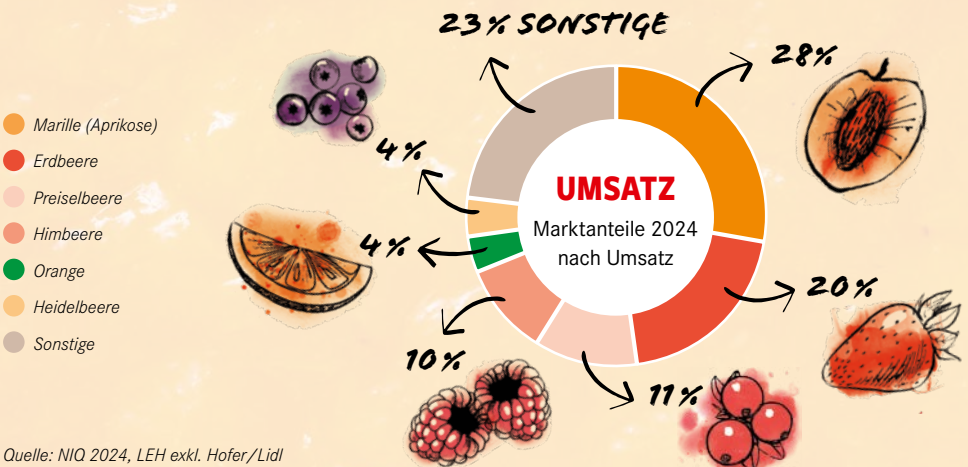
## UMSATZENTWICKLUNG ÖSTERREICHISCHER KONFITÜRENMARKT UND DARBO

● Umsatz Konfitürenmarkt in Millionen Euro ● Darbo Marktanteil-Wert in Prozent



Quelle: NIQ 2024, LEH exkl. Hofer/ Lidl

## DIE BELIEBTESTEN SORTEN IM ÖSTERREICHISCHEN KONFITÜRENMARKT



WELCHE KONFITÜRENSORTE IST IN DEUTSCHLAND DIE BELIEBTESTE?

Erdbeere

# ÖSTERREICHS FRÜHSTÜCKSTRADITION



Kein Zweifel: Selbst in Zeiten von Fast Food und Convenience-Produkten hat ein ausgiebiges Frühstück für viele Österreicher weiterhin Tradition. So geben 75,3 Prozent der Österreicher in einer Studie aus dem Jahr 2022 an, dass ihnen das Frühstück wichtig beziehungsweise eher wichtig ist. Befragt wurden 1.000 Österreicher zwischen 14 und 75 Jahren.

Quelle: Marketagent, Breakfast-Report, November 2022

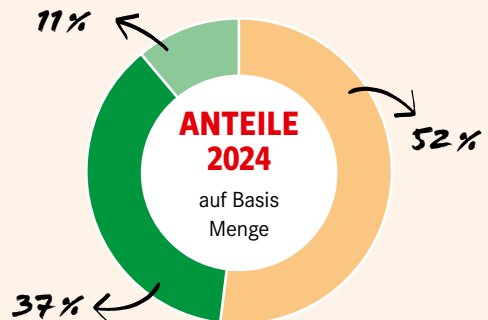
## MEHR MARILLE

Die beliebteste Frucht ist mit klarem Abstand die Marille (Aprikose). In mehr als jedem vierten im Handel verkauften Glas befindet sich Marillen (Aprikosen)-Konfitüre! Auch bei Erdbeeren, Preiselbeeren und Himbeeren greifen die Verbraucher gerne zu. Pro Jahr kaufen die Österreicher 7,2 Millionen Kilogramm Konfitüre im Lebensmittelhandel ein. Rechnet man den Verbrauch an Gelierzucker hoch, so wird deutlich mehr Konfitüre eingekocht als im gesamten Lebensmittelhandel erworben wird.

## KLARE NUMMER EINS

Im Jahr 2024 wurden im österreichischen Lebensmittelhandel exklusive Hofer/Lidl 56 Millionen Euro Umsatz mit Konfitüren generiert. Darbo ist in Österreich mit einem wertmäßigen Marktanteil von 61,5 Prozent die klare Nummer eins bei Konfitüre.

## KONFITÜRE IN ÖSTERREICH



- Selbst eingekocht
- Discount Hofer/Lidl
- Klassischer Lebensmitteleinzelhandel

Quelle: NIQ 2024. Einkochmenge hochgerechnet



### WELCHE KONFITÜRENSORTE IST IN ÖSTERREICH DIE BELIEBTESTE?

- Erdbeere
- Marille (Aprikose)
- Himbeere

# KONFI – WAS?



Der Tisch ist gedeckt, der Kaffee gekocht und die Brötchen liegen bereit – was gibt es Schöneres, als mit einem ausgiebigen Frühstück ins Wochenende zu starten? Gern gesehene Gäste sind dabei süße Brotaufstriche. Laut einer Statista-Umfrage aus dem Jahr 2021 lassen sich knapp 19,5 Prozent der Deutschen Konfitüre mehrmals die Woche schmecken.

*Quelle: Statista, Umfrage in Deutschland zur Häufigkeit des Konsums von Marmelade und Konfitüre 2021. In: Statista: Markt für Frühstücksprodukte in Deutschland, 2021*



**WELCHE KONFITÜRENSORTE IST IN ÖSTERREICH DIE BELIEBTESTE?**

Marille (Aprikose)



## VOM SCHIFF AUF DEN TISCH

Heute in aller Munde und auf jedem Frühstückstisch: Marmelade. Doch wie entstand der süße Fruchtaufstrich eigentlich? Wir reisen in die Vergangenheit ...

### ANTIKE

Die erste marmeladenähnliche Substanz ist bis ins alte Rom zurückzuverfolgen. Bei Ausgrabungen im Jahre 1937 werden in Tongefäßen Rückstände von Zwetschgenmus in Verbindung mit Zuckerrohr nachgewiesen.

### 1669

Der Engländer Samuel Pepys hält in seinem Tagebuch seine erste Bekanntschaft mit „Marmelade“ fest. Allerdings ist bis heute unklar, ob es sich dabei um einen süßen Aufstrich handelt, wie wir ihn heute kennen.

### ENDE 18. JAHRHUNDERT

Aufgrund eines aufkommenden Sturms wird ein spanisches Handelsschiff aus der Region Sevilla gezwungen, den Hafen von Dundee in Schottland anzulaufen. Mit an Bord: Eine große Menge nicht mehr ganz so frischer Bitterorangen, die der schottische Kaufmann James Keiller für



### GUT ZU WISSEN

Sprachwissenschaftler gehen davon aus, dass das deutsche Wort „Marmelade“ von der portugiesischen Bezeichnung „marmelo“ für „Quitte“ abgeleitet ist.

wenig Geld kauft. Da die Früchte roh nahezu ungenießbar sind, kocht seine Frau sie kleinstgehackt mit sehr viel Zucker ein. Diese Marmelade verkauft sie in ihrem Süßwarenladen.

### 1797

Die Nachfrage steigt und steigt, sodass bald eine fabrikmäßige Produktion für die später berühmte schottische Bitterorangenmarmelade entsteht. 1797 gründete die Familie Keiller bei Dundee die erste Marmeladenmanufaktur der Welt.

Quelle: [biologie-seite.de](http://biologie-seite.de)



### WO ENTSTAND DIE ERSTE MARMELADENMANUFAKTUR DER WELT?

- London
- Dundee
- Athen

# FRUCHTIGE VIELFALT

Marmelade oder Konfitüre? Im allgemeinen Sprachgebrauch hat sich die Bezeichnung Marmelade nach wie vor für Produkte aus Früchten aller Art erhalten. Wo manch einer also keinen Unterschied sieht, macht die auf einer EU-Richtlinie basierende Konfitürenverordnung genaue Vorgaben. Klare gesetzliche Grundlagen also, an die sich alle Hersteller halten müssen. Hier zur Orientierung ein kurzer Überblick:

## GUT ZU WISSEN



Die EU-Konfitüren-Richtlinie wurde am 14. Mai 2024 geändert und diese Änderungen sind von den Mitgliedsstaaten bis 14. Dezember 2025 in die nationalen Konfitürenverordnungen umzusetzen. Was ändert sich im Wesentlichen? Der gesetzlich vorgeschriebene Mindestfruchtanteil für Konfitüren und Gelees wird angehoben. Die Mitgliedsstaaten haben zukünftig mehr Spielraum hinsichtlich der Verwendung der Bezeichnung „Marmelade“. Die Infos in diesem Markenlehrbrief basieren auf der Konfitürenverordnung vor Umsetzung der neuen EU-Richtlinie.



### KONFITÜRE

Konfitüre ist im Wesentlichen eine gelierte, streichfähige Zubereitung aus Fruchtpulpe und/oder Fruchtmark einer

oder mehrerer Fruchtsorten und Zuckerarten. Bei Konfitüre beträgt der Mindestfruchtanteil im Allgemeinen 35 Prozent, bei einzelnen Sorten auch weniger (zum Beispiel 25 Prozent bei Ribiseln/Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten). Welche sonstigen Zutaten bei der Herstellung von Konfitüre verwendet werden dürfen, ist genau geregelt.

### KONFITÜRE EXTRA

Bei Konfitüre extra darf – im Unterschied zu Konfitüre – Fruchtmark nur bei bestimmten Sorten (zum Beispiel Himbeeren, Brombeeren, Ribiseln/Johannisbeeren) eingesetzt werden. Der Mindestfruchtanteil beträgt im Allgemeinen 45 Prozent, Ausnahmen gibt es beispielsweise bei den Sorten Ribiseln/Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten (Mindestfruchtanteil 35 Prozent). Bei Konfitüre extra darf im Vergleich zu Konfitüre nur eine eingeschränkte Auswahl an sonstigen Zutaten verwendet werden.

### MARMELADE

Eine streichfähige, gelierte Zubereitung aus Zitrusfrüchten (zum Beispiel Orangen, Zitronen, Limetten) wird als Marmelade bezeichnet, wobei im Wesentlichen Pulpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug und/oder Schalen und Zuckerarten zum Einsatz kommen. Bei der Herstellung werden mindestens 20 Gramm Früchte je 100 Gramm verwendet. Welche sonstigen Zutaten verwendet werden dürfen, ist genau geregelt.



## WO ENTSTAND DIE ERSTE MARMELADENMANUFAKTUR DER WELT?

✓ Dundee





**Gebräuchlich ist der Ausdruck Konfitüre hauptsächlich in der Schweiz, in Deutschland spricht man oft von Marmelade – ob nun aus Zitrusfrüchten oder anderem Obst.**

### GELEE

Gelee wird als gelierte Zubereitung von Saft und/oder wässrigem Auszug einer oder mehrerer Fruchtsorten und Zuckerarten beschrieben. Der Mindestanteil an Saft und/oder wässrigem Auszug ist analog zu „Konfitüre“ geregelt, Vorgaben zu den sonstigen Zutaten gibt es natürlich auch hier.



### GELEE EXTRA

Bei Gelee extra muss – analog zur Regelung bei „Konfitüre extra“ – eine höhere Menge an Fruchtsaft und/oder wässrigem Auszug als bei Gelee eingesetzt werden. Die Auswahl an sonstigen Zutaten ist bei Gelee extra im Vergleich zu Gelee ebenfalls eingeschränkter.

**Für alle Produkte der Konfitürenverordnung ist eine lösliche Mindesttrockenmasse (siehe ebenfalls Seite 17) vorgeschrieben, welche in den einzelnen Mitgliedsstaaten der EU unterschiedlich geregelt sein kann.**

### FRUCHTAUFSTRICH

Unter der Bezeichnung Fruchtaufstrich werden in der Regel fruchtige Brotaufstriche mit hohem Fruchtanteil (zum Beispiel 70 Prozent Frucht) angeboten. Diese Produkte sind nicht in der Konfitürenverordnung geregelt, weshalb es beispielsweise keine Vorgaben zum Fruchtanteil und zum Gehalt an löslicher Trockenmasse gibt. Auch bei der Auswahl der Zutaten hat man bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen freiere Hand.



### WELCHE BEZEICHNUNG IST KORREKT?

- Orangenkonfitüre passiert
- Orangen Marmelade extra
- Orangenmarmelade

# AUF DAS OBST KOMMT ES AN

## HOCHWERTIGE FRÜCHTE

Die jahrzehntelange Erfahrung und vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen beim Früchteinkauf ergeben für Darbo einen Vorsprung bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Früchten. So entstehen erlesene Fruchtcompositionen aus den besten Anbaugebieten der Welt.



**WELCHE BEZEICHNUNG IST KORREKT?**

Orangenmarmelade



Die Herstellung von Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen beginnt dort, wo die besten Früchte wachsen.

## SORGFÄLTIGE AUSWAHL

Bereits am Feld wird entschieden, welche Früchte gut genug für die Zubereitung von feinen Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen sind. Vor allem die Auswahl der geeigneten Obstsorten, welche unter günstigen Rahmenbedingungen angebaut, gepflegt und bei idealem Reifegrad gepflückt werden, ist von entscheidender Bedeutung für die Qualität der Erzeugnisse. So werden beispielsweise besonders zarte und geschmacksintensive Marillen und feine, aromareiche Erdbeeren verwendet. Nach der Ernte werden die Früchte gereinigt, von nicht genießbaren Fruchtteilen wie Kerngehäusen,

## EINE FRUCHT, ZWEI NAMEN

Es handelt sich um ein und dieselbe Frucht und doch hat sie unterschiedliche Namen. In Deutschland heißen viele Obstsorten anders als in Österreich. Da viele Darbo-Produkte den traditionellen österreichischen Namen tragen, hier eine Übersicht der wichtigsten deutschen und österreichischen Bezeichnungen:

Deutschland	Österreich
Aprikose	Marille 
Sauerkirsche 	Weichsel
Johannisbeere	Ribisel 

Fruchtkelchen, Stielen sowie etwaigen Blättern befreit und gegebenenfalls entsteint. Zur Zwischenlagerung wird das Obst tiefgefroren, geht also in eine Art „Frischeschlaf“. So verfügen die Fruchtverarbeiter auch außerhalb der Erntezeit stets über ausreichende Mengen an Marillen, Erdbeeren, Himbeeren oder anderen Früchten.

## WUSSTEST DU, ...

- /// ... dass ein Knacken/Ploppen beim Öffnen der Gläser ein Indiz für original verschlossene Gläser ist?
- /// ... dass Konfitüren nach dem Öffnen im Kühlschrank gelagert und alsbald verzehrt werden sollen?

- /// ... dass Haltbarkeitsdatum und/oder Losnummer entscheidende Informationen für die Rückverfolgbarkeit des Produktes darstellen?



### WAS IST ENTSCHEIDEND FÜR DIE QUALITÄT VON KONFITÜREN?

- Richtige Glasform und großes Etikett
- Optimale Fruchtqualität
- Hoher Säuregehalt

# VOM FELD INS GLAS – SCHRITT FÜR SCHRITT

Zur Sicherstellung einer einwandfreien und gleichbleibenden Produktqualität werden die Früchte vor Verarbeitung nochmals auf Sauberkeit und Reifegrad hin kontrolliert sowie verkostet und wichtige Parameter, wie zum Beispiel Trockenmasse- und Säuregehalt, werden bestimmt. Gegebenenfalls

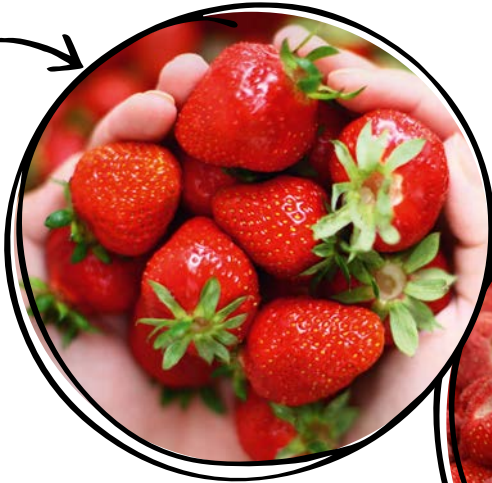
werden Musterkochungen durchgeführt, um das Einkochverhalten der Früchte zu prüfen. Entspricht die Qualität der Früchte den Anforderungen, kann die eigentliche Zubereitung beginnen, wie wir hier am Beispiel der Erdbeerkonfitüre zeigen.

*DIE FRÜCHTE WERDEN  
GEERNTET, ...*

## WAS IST ENTSCHEIDEND FÜR DIE QUALITÄT VON KONFITÜREN?

- ✓ Optimale Fruchtqualität

...GENAU BEGUTACHTET UND  
KONTROLLIERT ...



...UND ANSCHLIESSEND  
TIEFGEFROREN.



## PHILOSOPHIE IM GLAS

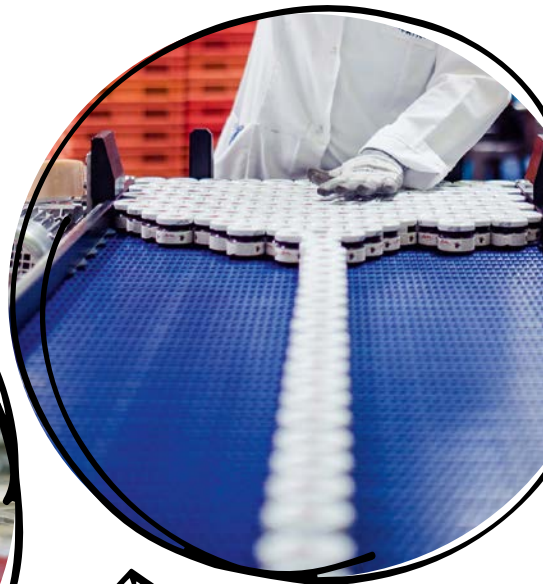
Jeder Hersteller arbeitet hinsichtlich Rezeptur und Zubereitungsweise nach seiner eigenen Philosophie. Bei Darbo werden beispielsweise die Früchte unter Zugabe von Zucker und Pektin vorsichtig erwärmt und schonend gerührt, bis eine optimale Frucht- und Zuckerverteilung erreicht wird. Zur Geschmacksabrundung wird noch Zitronensaftkonzentrat zugegeben. Aufgrund der behutsamen Herstellungsweise bleibt das natürliche Fruchtaroma weitgehend erhalten.



**WELCHE PARAMETER WERDEN BEI DER HERSTELLUNG VON KONFITÜREN BESTIMMT?**

- Eiweiß- und Fettgehalt
- Trockenmasse- und Säuregehalt
- Nur den Ballaststoffgehalt

*NACH DER SORGFÄLTIGEN  
HERSTELLUNG DER KONFITÜRE  
WIRD DIESE IN GLÄSER  
UNTERSCHIEDLICHER GRÖSSE  
ABGEFÜLLT.*



*DIE GLÄSER WERDEN  
ANSCHLIEßEND VER-  
SCHLOSSEN UND MIT  
ETIKETTEN VERSEHEN,  
DIE UMFASSENDE PRODUKT-  
INFORMATION BIETEN.*

Vor Abfüllung wird eine Probe entnommen und im Labor verkostet und beurteilt. So werden etwa die Fruchtkonsistenz und Fruchtverteilung sowie das Gelierverhalten geprüft und die lösliche Trockenmasse sowie der Säuregehalt gemessen. Entspricht die Probe den Qualitätsanforderungen, kann die Abfüllung beginnen.

## FÜR LANGEN GENUSS

Nach Abfüllung werden die verschlossenen Gläser durch Pasteurisieren haltbar gemacht. Alternativ kann die Haltbarmachung auch mittels Heißabfüllung erfolgen. Die Gläser werden anschließend auf Umgebungstemperatur abgekühlt – wodurch ein geringer Unterdruck im Glas entsteht – und etikettiert sowie mit einem Haltbarkeitsdatum und gegebenenfalls einer Losnummer versehen.



### WELCHE PARAMETER WERDEN BEI DER HERSTELLUNG VON KONFITÜREN BESTIMMT?

- ✓ Trockenmasse- und Säuregehalt

NACH DER ENDKONTROLLE  
WERDEN DIE KONFITÜREN-  
GLÄSER ZUM VERKAUF  
FREIGEgeben.



**„ERDBEER-  
MARMELADE“**

ist offiziell gar nicht im  
Handel erhältlich! Denn  
die Erdbeere ist keine  
Zitrusfrucht.



Durch eine umfassende Kontrolle der fertigen Erzeugnisse wird abschließend sichergestellt, dass ausschließlich qualitativ einwandfreie Produkte in den Handel und letztlich zum Konsumenten gelangen. Und dann stehen sie auch schon auf dem Frühstückstisch: Sorgfältig veredelte Früchte der Natur, die zu erlesenen Geschmackscompositionen wurden. Klassische Erdbeere, beliebte Marille (Aprikose) oder eine fruchtige Mischung – welche Sorte ist Dein Favorit?



#### WAS PASSIERT BEIM ABKÜHLEN DER GLÄSER?

- Das Etikett löst sich
- Es entsteht ein geringer Unterdruck im Glas
- Es entsteht ein Überdruck im Glas

# BIO? ABER LOGISCH!



Der Umsatz von Bio-Lebensmitteln in Deutschland ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. So wurden 2024 im LEH 11,7 Milliarden Euro mit Bio-Lebensmitteln umgesetzt. Mit 7,5 Prozent Marktanteil verzeichneten auch Bio-Konfitüren im Jahr 2024 erneut ein Wachstum.



**BIO? JA, GERNE!**

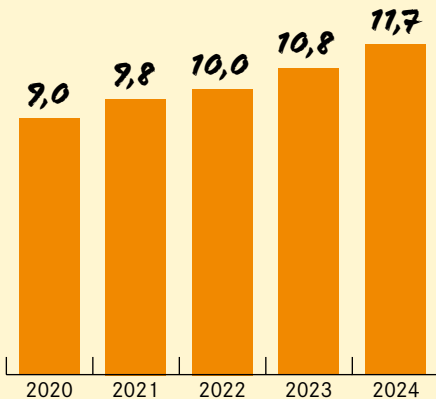
Die führenden Länder beim Pro-Kopf-Umsatz von Bio-Lebensmitteln bilden die Schweiz, Dänemark und Luxemburg, gefolgt von Österreich und Schweden.



Quelle: The World of Organic Agriculture 2023

## BIO-LEBENSMITTEL IM LEH

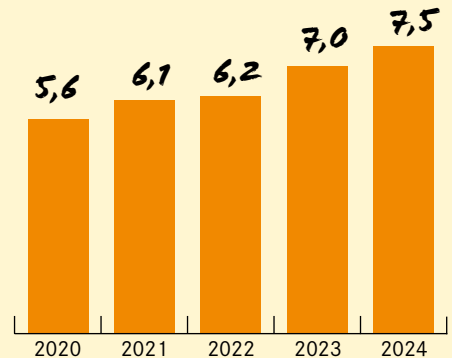
Umsatz in Milliarden Euro



Quelle: BÖLW 2024, GfK; Nielsen; bioVista; AMI; Uni Kassel, Statista 2025

## BIO-KONFITÜREN IM TREND

Marktanteil in Prozent



Quelle: NIQ 2024, Konfitürenmarkt Deutschland, LEH + DM ohne Aldi, Lidl, Norma



### WAS PASSIERT BEIM ABKÜHLEN DER GLÄSER?

- ✓ Es entsteht ein geringer Unterdruck im Glas

# ZUCKER? GERNE REDUZIERT!

check!

Die Nachfrage nach zuckerreduzierten Lebensmitteln steigt: Während der Umsatz 2023 im Segment bereits bei 39,7 Millionen Euro lag, stieg der Umsatz 2024 noch weiter – auf 41,3 Millionen Euro.\*



## MEHR FRUCHT, WENIGER ZUCKER!

Die Verbraucher wollen genießen – aber bewusst. Produkte, bei denen eine Zuckerreduktion durch einen höheren Fruchtanteil erreicht wird, punkten durch ihren natürlichen, fruchtig-leichten Geschmack und ihre schlanke Zutatenliste.

Dennoch: Zuckerreduziert heißt nicht immer weniger süß, denn manche dieser Aufstriche enthalten Süßungsmittel. Wich-

tig zu wissen: Zuckerreduzierte Aufstriche haben im Vergleich zu herkömmlichen Aufstrichen eine verkürzte Haltbarkeit nach dem Öffnen und sollten daher ehestmöglich verzehrt werden. Daher werden sie auch meist in kleineren Gläsern angeboten.

\*Quelle: NIO, Bio- und zuckerreduzierte Segmente 2023–2024

### WENIGER IST MEHR

Bereits bei einer Umfrage aus dem Jahr 2020 der Lebensmittel Zeitung gaben rund 55 Prozent der befragten Händler in Deutschland an, in zuckerreduzierten/ zuckerfreien Lebensmitteln den interessantesten Foodtrend zu sehen.



Quelle: Lebensmittel Zeitung, Nr. 18, 30.04.2020



### WORAUF SOLLTE MAN BEI ZUCKERREDUZIERTEN FRUCHTAUFSTRICHEN ACHTEN?

- Auf die verkürzte Haltbarkeit nach dem Öffnen
- Auf eine schlanke Zutatenliste mit einem hohen Anteil an Früchten
- Auf den Eiweißgehalt

# GUT EINGERÄUMT, BESSER VERKAUFT



Mit einem ordentlich und übersichtlich eingeräumtem Regal kannst Du für mehr Umsatz sorgen. So einfach geht's:



## Zonen:

Hochwertige Marken solltest Du in der Reckzone, bekannte Ankerartikel in der Greifzone und Handelsmarken in der Bückzone platzieren. Generell gilt: Die Produkte so einräumen, dass Deine Kunden sie sofort erkennen können.



## Blockplatzierungen:

Mittlerweile ist die Auswahl an süßen Brotaufstrichen riesig. Insbesondere bei

umfangreichen Regalen mit differenzierten Subkategorien können Deine Kunden Unterstützung im Such- und Auswahlprozess gebrauchen. Besonders wirkungsvoll hierfür sind Blockplatzierungen einer starken Marke.



## Sondergrößen:

Für große Gläser solltest Du keine hoch gelegenen Regalplätze wählen. Ansonsten haben Deine Kunden Probleme damit, die Großpackung in den Einkaufswagen zu heben. Für Sondergrößen bietet sich außerdem immer auch eine Zweitplatzierung an.



## Preisauszeichnung:

Alle Produkte im Regal sollten mit dem korrekten Preis ausgezeichnet sein. Erfüllen die Auszeichnungen die gesetzlichen Verpflichtungen und ist jedes Preisschild gut lesbar? Achte außerdem darauf, die ausgezeichneten Preise regelmäßig zu kontrollieren und gegebenenfalls anzupassen.



## Ankermarken:

Viele Verbraucher entscheiden sich beim Frühstück für Qualität – und greifen zu bekannten Marken. Stelle diese sogenannten Ankermarken prominent ins

## MIT GENUSS INS WOCHENENDE

Am Wochenende nehmen sich viele Menschen mehr Zeit für ein ausgiebiges Frühstück. Ab Donnerstag steigt deshalb die Nachfrage für Marmelade, Konfitüre und Co. Lücken im Regal sollten jetzt schnell aufgefüllt werden, damit immer alles griffbereit ist.



### WORAUF SOLLTE MAN BEI ZUCKERREDUZIERTEN FRUCHTAUFSTRICHEN ACHTEN?

- ✓ Auf die verkürzte Haltbarkeit nach dem Öffnen
- ✓ Auf eine schlanke Zutatenliste mit einem hohen Anteil an Früchten



**POS** | Die Begriffe Point of Sale (POS) und Point of Purchase (POP) haben dieselbe Bedeutung. Wörtlich übersetzt bedeuten sie: Verkaufs- bzw. Einkaufsstelle aus Sicht des Konsumenten bzw. Verkaufsstelle aus der Sicht des Anbieters.



**DIE HÖCHSTE REGALEBENE IST NICHT FÜR ALLE KUNDEN LEICHT ERREICHBAR. DAS SOLLTEST DU BEIM EINRÄUMEN BEACHTEN.**

Regal und Sorge dafür, dass sie immer schnell aufgefüllt werden. Eine Anker-marke ist mehr als eine Marke. Sie steht repräsentativ für eine Kategorie. Doch was macht starke Marken eigentlich aus?

- /// Kontinuierliche Investitionen der Hersteller in neue Technologien, Rezepturen und Rohstoffe.
- /// Regelmäßige Marktforschung, um das Verhalten der Verbraucher zu verstehen, neue Trends aufzuspüren und Innovationen zu generieren.
- /// Ein sehr hoher Anspruch an die Qualität und den Geschmack.
- /// Eine weitgehend flächendeckende Distribution, sodass die Verbraucher ihre Marke überall kaufen können.





#### WAS BIETET SICH FÜR SONDERGRÖSSEN AN?

- Verkauf nur über Verkostungsaktionen
- Zweitplatzierungen
- Platzierung möglichst weit oben im Regal


# PERFEKT PLATZIERT: TIPPS FÜR ECHE VERKAUFSPROFIS


Es gibt viele Möglichkeiten, die Umsätze von süßen Fruchtaufstrichen weiter zu steigern. Folgende Tipps können Dir dabei helfen:


 **Hohe Fruchtanteile:** Erweitere das Sortiment mit hochwertigen Fruchtaufstrichen, welche meist 70 Prozent Fruchtanteil oder mehr aufweisen und deutlich weniger Zucker enthalten. Fruchtaufstriche sind für viele Kunden eine Alternative zu herkömmlichen Konfitüren.

 **Cremige Konsistenzen:** Konsumenten greifen verstärkt zu Konfitüren beziehungsweise Fruchtaufstrichen ohne

Fruchstücke, also zur passierten (pürierten) Konsistenz. Neben der Verwendung als Brotaufstrich eignen sich diese ideal zum Backen. Liste entsprechende Artikel in Dein Sortiment ein.

 **Leichte Konfitüren:** Im Wellness-Zeitalter fragen die Kunden zunehmend nach zucker- und kalorienreduzierten Produkten. Setze dabei auf Markenartikel. Die bekannten Hersteller stellen sicher, dass leichte Konfitüren in puncto Geschmack den klassischen in nichts nachstehen.

 **Ausgefallene Sorten:** Die Sorten Marille (Aprikose), Erdbeere und Himbeere sind überall erhältlich. Biete Deinen Kunden ausgefallene Varianten wie beispielsweise Himbeer-Rhabarber, Hagebutte oder Schwarzer Holunder-Zwetschke an.

 **Saisonale Zweitplatzierungen:** Vor Weihnachten und Ostern wird besonders gerne gebacken. Deshalb empfiehlt sich, zu dieser Zeit auf passierte, cremige Konfitüren oder Fruchtaufstriche mittels Displays aufmerksam zu machen. Im Mai/Juni steht ein weiterer Verkaufshöhepunkt an. Dann nämlich gehen die im Vorjahr selbst eingemachten Produkte zur Neige.




## ZWEITPLATZIERUNG: WAS HEISST DAS?

Unter einer Zweitplatzierung versteht man die Präsentation ausgewählter Artikel an einer prominenten Position im Markt. Gleichzeitig werden diese Produkte in der Regel auch an der für die Kunden gewohnten Position im Regal angeboten. Diese Regalfläche in der zugehörigen Abteilung ist die Erstplatzierung. Attraktiv aufgebaute Zweitplatzierungen, beispielsweise in der Brotabteilung, erhöhen die Anzahl der Spontankäufe und bewirken laut Marktforschung einen beachtlichen Zusatzumsatz.



### WAS BIETET SICH FÜR SONDERGRÖSSEN AN?

 Zweitplatzierungen

## NÄCHSTES ETAPPENZIEL:

Attraktive Displays (Aufsteller) sorgen laut Marktforschung für Aufmerksamkeit und höhere Abverkäufe. Für Marmelade und Co. empfiehlt sich eine Zweitplatzierung in der Brotabteilung, zum Beispiel mit einem Darbo-Lastenfahrrad. Das zieht nicht nur alle Blicke auf sich, sondern sorgt auch für zusätzliche Impulskäufe.



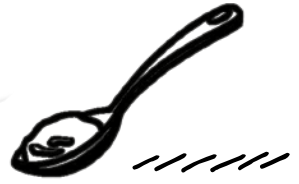
WAS ATTRAKTIV  
PRÄSENTIERT  
WIRD, LANDET  
SCHNELLER IM  
EINKAUFSWAGEN.



### WAS IST KEIN ZUSÄTZLICHES WERBEMITTEL AM POS?

- Preisschild am Regal
- Display (Aufsteller)
- Verkostungsaktion

# AUFGETISCHT: BITTE ZUGREIFEN!



Für Aufmerksamkeit und Begeisterung im Markt sorgt eine Verkostungsaktion. Wir erklären Dir, wie Du diese erfolgreich planst und durchführst:

## BEVOR ES LOSGEHEN KANN:

- ✓ Lege einen Zeitpunkt fest, informiere alle Beteiligten und definiere das Verkaufsziel der Aktion.
- ✓ Mache eine Liste mit allen Dingen, die Du für den Aktionstag brauchst: einen Tisch, Werbemittel, Servietten und ausreichend Ware zum Beispiel.
- ✓ Als Nächstes solltest Du für den geplanten Termin ausreichend Ware ordern sowie die Mitarbeiter auf die Aktion vorbereiten.

## AM AKTIONSTAG:

- ✓ Bereite die Kostproben zu. Im Fall von Konfitüren und anderen süßen Brotaufstrichen kannst Du zum Beispiel kleine Tartelettes füllen und mit saisonalem Obst garnieren.
- ✓ Baue einen Verkostungstisch möglichst in der Nähe der Stammplatzierung auf, damit die Kunden die Ware später auch


leicht wiederfinden. Der Tisch sollte etwas schräg zum Kundenstrom ausgerichtet sein. Vor dem Tisch ist die Ware leicht versetzt angeordnet, sodass sie Kunde und Personal nicht behindert. Diese sogenannte Marktplatzlösung macht den bestmöglichen Eindruck.

- ✓ Mache Deine Kunden mit Regalstopperrn und Deckenhängern auf Deine Aktion aufmerksam. Auch Handzettel und Plakate sowie Zweitplatzierungsdisplays können zusätzliche Impulskäufe auslösen.
- ✓ Biete mit zusätzlichen Informationen zum Produkt Deinen Kunden einen Mehrwert. Hast Du zum Beispiel einen Bildschirm im Markt, den Du für kurze Imagefilme nutzen kannst?



### WAS IST KEIN ZUSÄTZLICHES WERBEMITTEL AM POS?

- ✓ Preisschild am Regal

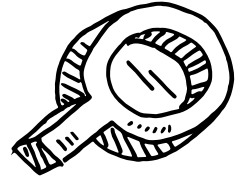


**TIPP:**  
Veranstale eine Themen-  
woche! Für Konfitüren und an-  
dere süße Brotaufstriche eignen  
sich zum Beispiel die Themen  
Frühstück oder Brunch für  
eine kulinarische Ent-  
deckungsreise.

**WIE SOLLTE DIE VERKOSTUNGSAKTION AUFGEBAUT SEIN?**

- Immer entgegen des Kundenlaufs
- Gemäß der Dorfplatzlösung
- Gemäß der Marktplatzlösung

# TRANSPARENTE DEKLARATION



In der Europäischen Union gelten einheitliche Regeln für die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Diese sind in der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/2011 (kurz LMIV) festgelegt. Hier beispielhaft ein kurzer Überblick über die wichtigsten Pflichtangaben, die für die Warengruppe von Relevanz sind:

## 1. Bezeichnung des Lebensmittels:

zum Beispiel Erdbeeren Konfitüre extra, Himbeer-Fruchtaufstrich oder Orangen Marmelade.

## 2. Verzeichnis der Zutaten, die in absteigender Reihenfolge des verwendeten Gewichtsanteils angegeben werden.

## 3. Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten (sogenannte „QUID“):

Der Fruchtgehalt wird bei Konfitüren zum Beispiel mit dem Hinweis „Hergestellt aus ... g Früchten je 100 g“, bei Fruchtaufstrichen als Prozentangabe in der Zutatenliste (zum Beispiel 70% Erdbeeren) angegeben.



**DAS ETIKETT ENTHÄLT VIELE WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN VERBRAUCHER.**



### GUT ZU WISSEN

Um dem Käufer eines Lebensmittels eine informierte Kaufentscheidung zu ermöglichen, regelt die EU-Verordnung nicht nur, welche Angaben vorhanden sein müssen, sondern auch wie die Pflichtangaben darzustellen sind, zum Beispiel in einer gesetzlich definierten Mindestschriftgröße.



### WIE SOLLTE DIE VERKOSTUNGSAKTION AUFGEBAUT SEIN?

- ✓ Gemäß der Marktplatzlösung

Im Jahre 1879 hat die Familie Darbo begonnen, Konfitüren herzustellen. Auch heute noch werden Darbo Konfitüren nach einem alten überlieferten Tiroler Rezept zubereitet. Sie werden vorsichtig erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten.

*Martin Darbo*  
Martin Darbo



GARTEN  
ERDBEEREN  
Konfitüre Extra

1 ERDBEEREN  
Konfitüre Extra

2 3 Hergestellt aus 50 g Früchten  
je 100 g Zutaten: Erdbeeren,  
Zucker, Zitronensaftkonzentrat,  
Geliermittel Pektin.

7 Nach dem Öffnen gekühlt  
aufbewahren.

8 A. Darbo AG,  
6135 Stans/Tirol, Österreich

5 e 450g

Mindestens haltbar bis: Siehe Deckrand

9

Durchschnittliche  
Nährwerte je 100 g

Brennwert ...	967 kJ/228 kcal
Fett .....	0 g
davon gesättigte Fettsäuren .....	0 g
Kohlenhydrate .....	55 g
davon Zucker .....	55 g
Eiweiß .....	0,5 g
Salz .....	0,01 g

ERD 810077A



4. **Kennzeichnungspflichtige Allergene**, wenn vorhanden.
5. **Nettofüllmenge des Lebensmittels**
6. **Mindesthaltbarkeitsdatum**, zum Beispiel mit dem Hinweis „Mindestens haltbar bis: TT / MM / JJJJ“.
7. Gegebenenfalls **besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen** (zum Beispiel Hinweise zur Lagerung); bei Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstrichen wird beispielsweise eine gekühlte Lagerung (also im Kühlschrank) nach dem Öffnen der Verpackung empfohlen.
8. **Name oder die Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmens**



9. **Nährwertdeklaration:** Es sind zumindest der Brennwert und sechs Nährstoffe – die Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz – in vorgegebener Reihenfolge bezogen auf 100 Gramm anzuführen.



#### WAS LEGT DIE EU-LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG FEST?

- Regeln für die Kennzeichnung von Lebensmitteln
- Welche Pflichtangaben auf dem Etikett angegeben sein müssen
- Wie die Pflichtangaben darzustellen sind, z. B. in welcher Mindestschriftgröße

# IDEE!

# RUND UM KONFITÜRE

## REZEPTIDEE: HEIDELBEERNOCKEN

### ZUTATEN

- // 2 Tassen tiefgekühlte oder frische Heidelbeeren
- // 125 g Darbo Naturrein Wildheidelbeeren Konfitüre
- // 1 Prise Salz
- // ½ Tasse Milch oder Buttermilch
- // 1 Tasse Weizenmehl, glatt
- // 1 EL Butterschmalz
- // Staubzucker zum Servieren

### ZUBEREITUNG

1. Heidelbeeren, Konfitüre, Salz und Milch vermengen. Mehl gründlich einrühren.
2. Je 1 EL der Masse als kleine Taler nebeneinander in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz setzen und auf beiden Seiten 2–3 Minuten braten.
3. Mit Staubzucker bestäubt servieren und am besten mit einer Tasse kalter Milch genießen.



### WAS LEGT DIE EU-LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG FEST?

- ✓ Regeln für die Kennzeichnung von Lebensmitteln
- ✓ Welche Pflichtangaben auf dem Etikett angegeben sein müssen
- ✓ Wie die Pflichtangaben darzustellen sind, z. B. in welcher Mindestschriftgröße

# MARMELADE UND CO.

## HIRSCHKUH

Das Wort „Him“ der Himbeere stammt vom altdutschen Wort „Hinde“, was Hirschkuh bedeutet. Man sagt, dass Himbeeren dort wachsen, wo auch Hirschkühe sind.

Quelle: Wikipedia



## Voll lecker

Im klassischen Berliner (Krapfen) darf die Konfitüre nicht fehlen. Traditionell ist in Norddeutschland Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre enthalten. In Österreich werden Krapfen meist mit Marillenkonfitüre (Aprikose) gefüllt.

Quelle: Wikipedia, bmluk.gv.at



## Gelungene Kombination

Die Kombination von herzhaftem Käse mit fruchtig-süßer Konfitüre ist für viele Menschen ein Genuss. Zu einem Weichkäse wie Brie oder Camembert passen beispielsweise Konfitüren, Marmeladen und Fruchtaufstriche mit Aprikosen, Erdbeeren oder auch Preiselbeeren. Das Finden solcher besonders wohlschmeckenden Kombinationen wird unter dem Begriff „Food Pairing“ mittlerweile wissenschaftlich erforscht.

Quelle: [www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de)



## JA, SAG MAL!

Die Brombeere ist im deutschen Sprachraum unter anderem als Braunbeere, Hummelbeere, Titanblut oder auch als Hundsbeere bekannt.

Quelle: Wikipedia

## SAMMELNUSFRUCHT

Bei der Erdbeere handelt es sich aus botanischer Sicht um eine sogenannte Sammelnussfrucht.

Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind gelb-grüne Körnchen, die man auf der Erdbeere findet.

Quelle: Wikipedia



Quelle: Wikipedia



### WAS SIND DIE GELB-GRÜNEN KÖRNCHEN AUF DER ERDBEERE?

- Samen anderer Früchte
- Wurzeln der Erdbeere
- Die eigentlichen Früchte

# MARKTFÜHRER IN ÖSTERREICH



*EIN MODERNER FAMILIENBETRIEB: DIE DARBO-ZENTRALE IN STANS, TIROL.*

Darbo besteht seit mehr als 140 Jahren und ist noch heute ein Familienbetrieb. Das Erfolgsgeheimnis liegt in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

**1879** Die Familie Darbo begann im altösterreichischen Görz Konfitüren herzustellen.

Ab **1945** Mit dem zunehmenden Tourismus stieg die Nachfrage nach Konfitüren und Honigen in der Gastronomie. Darbo wurde in diesem Bereich allmählich zur Nummer eins.

**1979** Der Markenname „Darbo Naturrein“ wurde geboren und Darbo nach wenigen Jahren zur beliebtesten Konfitüre Österreichs.

**Heute** ist Darbo ein führendes Lebensmittelunternehmen in Österreich mit einem Jahresumsatz von 197,1 Mio. Euro und eine der bekanntesten Marken im österreichischen Lebensmittelhandel. Durch die starke Exportorientierung ist es gelungen, einen beachtlichen Exportanteil von 58,2 Prozent am Gesamtumsatz zu erreichen.



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



## WAS SIND DIE GELB-GRÜNEN KÖRNCHEN AUF DER ERDBEERE?

✓ Die eigentlichen Früchte

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

**WIE VIEL KILOGRAMM KONFITÜRE KAUFEN DIE ÖSTERREICHER  
PRO JAHR IM LEBENSMITTELHANDEL EIN?**

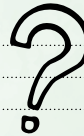
- 2,2 Millionen
- 5,2 Millionen
- 7,2 Millionen

**WELCHE INFORMATIONEN SIND NEBEN DER PRODUKTBESCHREIBUNG FÜR  
DIE RÜCKVERFOLGBARKEIT EINES PRODUKTES ENTSCHEIDEND?**

- Haltbarkeitsdatum und/oder Losnummer
- EAN-Code und/oder Nettofüllmenge
- Bezeichnung des Lebensmittels und/oder Menge bestimmter Zutaten

**WIE HOCH IST DER MINDESTFRUCHTANTEIL EINER  
MARILLEN (APRIKOSEN)-KONFITÜRE EXTRA?**

- 20 Prozent
- 35 Prozent
- 45 Prozent



**WELCHE PRODUKTE WERDEN ALS MARMELADE BEZEICHNET?**

- Zubereitung aus Beerenfrüchten
- Zubereitung aus Zitrusfrüchten
- Zubereitung ohne Fruchtstücke

**WELCHE PRODUKTE SIND NICHT IN DER KONFITÜRENVERORDNUNG GEREGELT?**

- Konfitüren
- Gelees
- Fruchtaufstriche

**WAS PASSIERT MIT DEN FRÜCHTEN NACH DER ERNTE?**

- Sie werden gereinigt und eingefroren
- Sie werden püriert
- Sie werden eingekocht



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER VORIGEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



### WELCHE FUNKTION HAT PEKTIN IN EINER KONFITÜRE, MARMELADE ODER FRUCHTAUFSTRICH?

- Konservierungsstoff
- Farbstoff
- Gelliermittel

### WARUM WIRD IN DER VORWEIHNACHTSZEIT BESONDERS VIEL KONFITÜRE GEKAUFT?

- Weil sie als Weihnachtsgeschenk verwendet wird
- Weil sie zum Backen verwendet wird
- Weil sie als Weihnachtsdekoration verwendet wird

### WIE WIRD BEI KONFITÜRE DER FRUCHTGEHALT DES PRODUKTES RICHTIG ANGEGEBEN?

- Hergestellt aus 45 g Früchten je 100 g
- Fruchtanteil laut Gesetz
- 45 % Fruchtanteil im Glas

### WO TREFFEN DIE KONSUMENTEN GROSSTEILS IHRE KAUFENTSCHEIDUNG?

- Am Point of View
- Am Point of Return
- Am Point of Sale

### WO SOLLEN KONFITÜREN NACH DEM ÖFFNEN AUFBEWAHRT WERDEN?

- Im Backofen
- In der Gefriertruhe
- Im Kühlschrank

### WAS IST DAS BESONDERE AN EINER PASSIERTEN KONFITÜRE?

- Cremige Konsistenz ohne Fruchtstücke
- Ganze Fruchtstücke
- Enthält Honig als Zutat

# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

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



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

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

## IMPRESSUM

8. AUFLAGE  
2025

**Ein Markenlehrbrief der**  
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

**Head of LZ direkt Lernwelt:** Nicole Grohmann

**Creative Direction LZ direkt Lernwelt:**  
Anke Couturier

**Grafische Gestaltung:** Nathalie Ganteführ

**Redaktion:** Fabienne Leonard

**In Zusammenarbeit mit**  
A. Darbo AG  
Dornau 18  
6135 Stans / Tirol, Österreich  
Tel.: +43 5242 6951-0  
[www.darbo.com](http://www.darbo.com)

## Bestellservice und Auslieferung

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

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (Seiten 1: Liudmyla; 3, 34: dinvector; 3, 4, 6, 34: Iesichka-design; 4: Nika Art; 5, 14: Africa Studio; 5, 16: Thaut Images; 7: Yuliy; 10: alter\_photo; 13: aamulya; 15: Lapetteprune; 17: Markus Matnka; 19: Dionisvera; 20: M.studio; 20, 22, 24, 25: veekick; 21: sommaj; 22: ivector; 26: Елена Дрожжина; Pugin & Photo Studio; 30: Artnizu; 31: oxie99, Helga KOV; 32: Muhamad; 36: shaiith); **Darbo AG** (Seiten 5, 12, 13, 17, 19, 21, 23, 25, 27, 28, 29, 30, 32; 18: Torsten Muehlbacher); **Nathalie Ganteführ** (Seiten 8, 11, 20); **iStockphoto** (Seiten 2: skynesh; 3, 12, 17, 21, 27, 29, 31: Ollustrator; 4: HelgaManiah; 7, 8, 15, 19: Tatiana Davidova; 8: FotografiaBasica; 10, 12, 17, 21, 27, 29, 30, 31, 33: DragonTiger; 17: gilaxia; 20, 28, 35, 36: Frank Ramspott; 23, 30, 32, 33, 35: ulimi; 25: Aja Koska; 30: Olga Kurbatova; 31: Julia\_ime; 32: Ekaterina Chemakina); **Pixelshot** (Seite 32); **pngwing.com** (Seite 9); **Shutterstock** (Seite 35: bqmeng; Intellson); **uidownload** (Seite 6)

## **MARKENLEHRBRIEF**

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

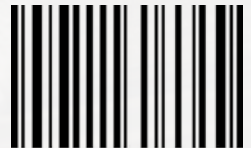
# **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!**

### **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)



160274