

EINGELEGTE GURKEN

MARKEN LEHR BRIEF

EINGELEGTE GURKEN

In Kooperation mit



Lebensmittel **direkt**
Zeitung
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

training.lzdirekt.de

LOS GEHT'S

SO LERNST DU MIT DIESEM MARKENLEHRBRIEF

Dieser Markenlehrbrief ist Teil eines durchdachten Lernkonzepts. Er vermittelt Dir kompakt das wichtigste Wissen zum Thema – von Produktinfos über Marktdaten bis hin zu verkaufsfördernden Tipps für den Alltag im Handel.

SO GEHST DU VOR:

1

Lesen & verstehen

Arbeite den Lehrbrief einmal vollständig durch.

2

Wiederholen & prüfen

Absolviere die Testfragen mit den Lösungen auf der jeweils nächsten Seite und den Abschlusstest.

3

Vertiefen

Nutze anschließend das ergänzende E-Training, um Dein Wissen zu festigen.

Lernen ist nachhaltiger, wenn Inhalte mehrfach, in unterschiedlichen Formaten und aktiv wiederholt werden. Dieses sogenannte **hybride Lernen** sorgt dafür, dass Wissen besser im Langzeitgedächtnis bleibt – und hilft Dir erfolgreicher zu verkaufen.

DEIN NÄCHSTER SCHRITT:

Zu jedem Markenlehrbrief gibt es ein kostenfreies, **interaktives E-Training** mit zusätzlichen Videos, einem Lernzettel zum Download und einem Abschlusszertifikat.

HIER GEHT'S ZUM
E-TRAINING!



Durch die Förderung unserer Lernmittel durch Industriepartner sind sowohl der Markenlehrbrief, als auch das E-Training **vollständig kostenfrei** für Dich verfügbar.

Und jetzt viel Spaß beim Lernen!

**Dein Team der
LZ direkt Lernwelt**

MARKTWISSEN

- 06 Stark im Markt
- 08 Liebe auf den ersten Biss

WARENWISSEN

- 10 Eine Gurke schreibt Geschichte
- 12 Angebaut und abgebissen
- 14 Aus der Erde ab ins Glas
- 16 Vielfalt im Glas
- 18 Nachhaltigkeit: Iss lecker für die Zukunft!
- 20 Katerkiller & Kultgetränk

POS-WISSEN

- 22 Smart platziert
- 24 Ordentliche Umsätze
- 26 Am POS auf den Geschmack gebracht
- 28 Markenwelten am POS

WISSEN PLUS

- 30 Rund um Gewürzgurken
- 32 Unternehmensporträt

WISSEN TO GO

- 33 Alles klar? Wissens-Check 1
- 34 Wissens-Check 2 & Lösung
- 35 Dein nächster Schritt & Impressum

06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Shakespeare begeistert von eingelegten Gurken war? Er erwähnte sie in seinen Stücken „Hamlet“ sowie „Antonius und Kleopatra“ – unter der englischen Bezeichnung „pickles“.

Kein Wunder, denn die durch Pasteurisierung haltbar gemachten Gurken waren nicht nur lange lagerfähig, sondern lieferten zudem wichtige Mineralstoffe und halfen, den Elektrolythaushalt zu stabilisieren.

Unter welchen Bedingungen die Gurken am besten wachsen, wie sie ins Glas kommen und was das Sortiment ausmacht, liest Du in diesem Markenlehrbrief. Außerdem verraten wir Dir, warum Gurkenwasser der neueste Trend ist und wie Du Gewürzgurken, Cornichons und geschnittene Gurken abverkaufsstark am POS präsentierst. Tauche ein in neue Markenwelten und inspiriere Deine Kunden mit Rezeptideen und Verzehranlässen rund um eingelegte Gurken zum Kauf!

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!

Dein Kühne-Team



16



30

WAS ZÄHLT EIGENTLICH ZU EINGELEGTEM GEMÜSE?

Sauerkonserven

85 Prozent des Sauerkonserven-Umsatzes werden mit den fünf Segmenten Oliven, Peperoni/Paprika, Rote Bete, Mischungen (wie z. B. Mixed Pickles) und Tomaten generiert – sie prägen den Markt maßgeblich.*

Eingelegte Gurken

Gurken: Gewürzgurken, Cornichons und geschnittene Gurken in Scheiben, Vierteln oder Würfeln.

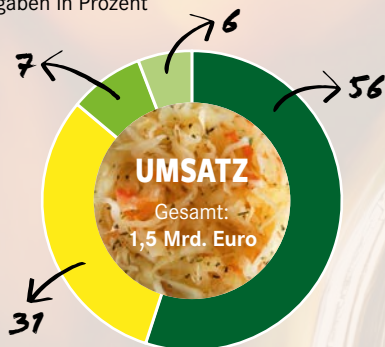
Rotkohl & Sauerkraut

Besonders beliebt in der kalten Jahreszeit, zum Beispiel für Weihnachtsgerichte und festliche Menüs.

* Quelle: NIQ; LEH; Umsatzverteilung von Sauerkonserven-Segmenten; MAT 2025 (bis 23.11.25)

MARKTANTEILE SEGMENTE EINGELEGTES GEMÜSE 2025

Angaben in Prozent

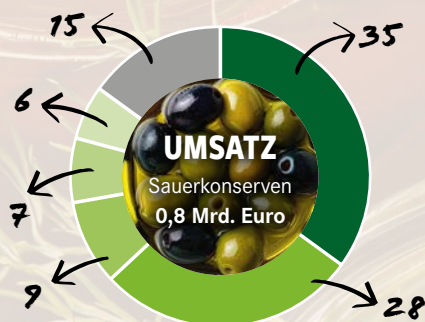


● Sauerkonserven ● eingelegte Gurken ● Sauerkraut
● Rotkohl

Quelle: NIQ; LEH; Umsatzverteilung von Gurkenkonserven, Rotkraut, Sauerkonserven, Sauerkraut; MAT 2025 (bis 23.11.25)

MARKTANTEILE SEGMENTE SAUERKONSERVEN 2025

Angaben in Prozent

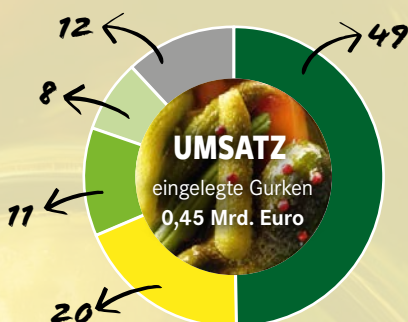


● Oliven ● Peperoni/Paprika ● Rote Bete
● Mischungen ● Tomaten ● Rest

Quelle: NIQ; LEH; Umsatzverteilung von Sauerkonserven-Segmenten; MAT 2025 (bis 23.11.25)

MARKTANTEILE MARKEN EINGELEGTE GURKEN 2025

Angaben in Prozent



● Handelsmarken ● Kühne ● Hengstenberg
● Spreewaldkonserve ● Rest

Quelle: NIQ; LEH; Marktanteil (Umsatz); Umsatz von Gurkenkonserven-Herstellern; MAT 2025 (bis 23.11.25)

STARK IM MARKT

Eingelegtes Gemüse hat immer Saison und man kann es das ganze Jahr über genießen. Durch Essig, Öl oder Salzlake wird das Gemüse haltbar gemacht. Dabei bekommt es seinen typischen leicht säuerlichen Geschmack. In den letzten Jahren zeigt die Kategorie eingelegtes Gemüse ein stetiges Umsatzwachstum, besonders eingelegte Gurken und Sauerkonserven treiben den Umsatz an.¹

Der Bereich Sauerkonserven setzt sich unter anderem aus Oliven, Rote Bete und Paprika zusammen. Sauerkonserven machen in 2025 mit 56 Prozent den größten Marktanteil im Segment eingelegtes Gemüse aus, gefolgt von den eingelegten Gurken. Diese tragen mit 452 Mio. Euro fast ein Drittel zum Gesamtumsatz des eingelegten Gemüses bei.²

EIGENSTÄNDIGE WARENGRUPPE

Aufgrund ihrer Bedeutung werden eingelegte Gurken neben Sauerkonserven, Rotkohl und Sauerkraut als eigenständige Warengruppe betrachtet. Auffällig ist die starke Markenakzeptanz: Jeder zweite Euro, der für Gurken ausgegeben wird, geht in Markenprodukte.



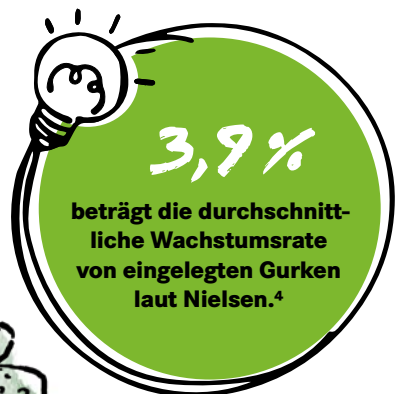
Marktführer ist Kühne mit einem Marktanteil von 20 Prozent, gefolgt von Hengstenberg und Spreewaldkonserve. Handelsmarken erhalten den anderen Euro, zeigen aber eine rückläufige Entwicklung, während Marken zunehmend an Bedeutung gewinnen.³

¹ Quelle: NIQ; LEH; Umsatz von Gurkenkonserven, Rotkraut, Sauerkonserven, Sauerkraut; MAT 2025 (bis 23.11.25) vs. MAT 2021 (bis 28.11.21)

² Quelle: NIQ; LEH; Umsatz; Umsatzverteilung von Gurkenkonserven, Rotkraut, Sauerkonserven, Sauerkraut; MAT 2025 (bis 23.11.25)

³ Quelle: NIQ; LEH; Marktanteil (Umsatz); Umsatz von Gurkenkonserven - Herstellern; MAT 2025 (bis 23.11.25)

⁴ Quelle: NIQ; LEH; Umsatz von Gurkenkonserven; MAT 2025 (bis 23.11.25) vs. MAT 2021 (bis 28.11.21)



WELCHES EINGELEGTE GEMÜSE MACHT FAST EIN DRITTEL DES UMSATZES AUS?

- ☐ Eingelegte Gurken
- ☐ Eingelegte Paprika
- ☐ Sauerkraut

LIEBE AUF DEN ERSTEN BISS

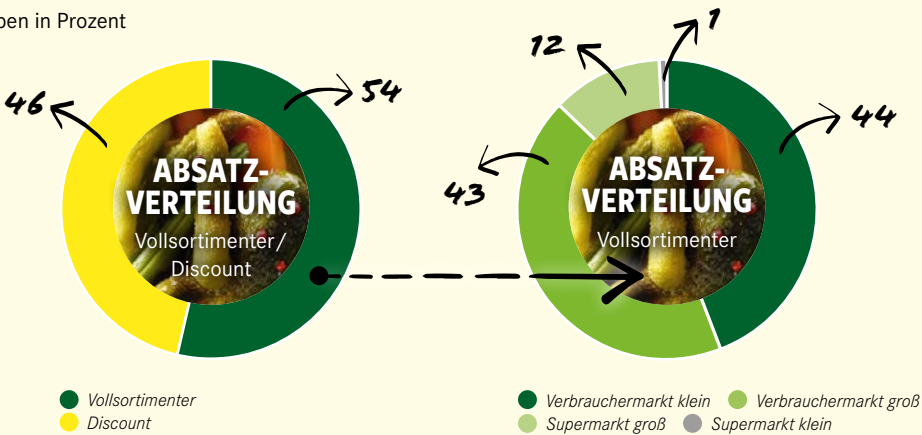
Bei den eingelegten Gurkenprodukten sind Gewürzgurken und Cornichons die unangefochtenen Favoriten. Zusammen machen sie fast 80 Prozent des gesamten Absatzes der Warengruppe aus. Daneben gibt es eine Vielzahl an Varianten von geschnittenen Gurken – in Scheiben, Vierteln oder Würfeln –, die mit rund 42 Mio. verkauften Stück ebenfalls einen wichtigen Anteil am Markt haben. Kleinere Segmente wie z. B. Salz-Dill-Gurken machen etwa 5 Prozent des Absatzes aus, sorgen aber für zusätzliche Vielfalt im Regal.¹

VERTRIEBSKANÄLE & VORLIEBEN

Am liebsten kaufen Shopper im Lebensmittel Einzelhandel (LEH) ihre eingelegten Gurken ein – über der Hälfte der gekauften Produkte stammen aus dem Vollsortimenter.² In neun von zehn Fällen werden eingelegten Gurken im Verbrauchermarkt gekauft.

ABSATZKANÄLE FÜR EINGELEGTE GURKEN 2025

Angaben in Prozent



Quelle: NIQ; LEH ex. Discount & Discount; Absatz in Pack (in 1000); MAT 2025 (bis 23.11.25)



WELCHES EINGELEGTE GEMÜSE MACHT FAST EIN DRITTEL DES UMSATZES AUS?

✓ Eingelegte Gurken



KÄUFERGRUPPEN

Eingelegte Gurken werden von allen Altersgruppen gekauft – von jungen Erwachsenen bis zu älteren Konsumenten. Besonders stark vertreten sind KäuferInnen ab 50 Jahren. Aber auch die unter 50-Jährigen machen knapp ein Drittel der Kundschaft aus und zeigen in den letzten Jahren eine stabile Nachfrage.³

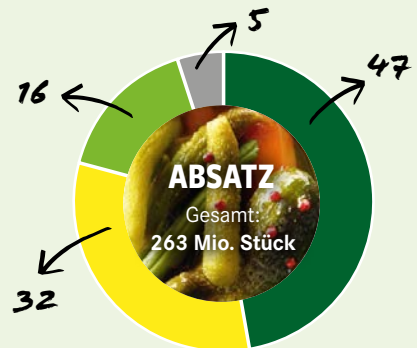
¹ Quelle: NIQ; LEH; Absatz in Pack (in 1000) von Gurkenkonserven; MAT 2025 (bis 23.11.25)

² Quelle: NIQ; LEH ex. Discount; Absatz in Mio. Stück; MAT 2025 (bis 23.11.25)

³ Quelle: NIQ Panel On Demand Homescan; Geschäfte Deutschland gesamt; Gurkenkonserven; Käuferhaushalte (< 50 J. / > 50 J.), MAT 2025 (bis 23.11.25) vs. MAT 2024 (bis 24.11.24)

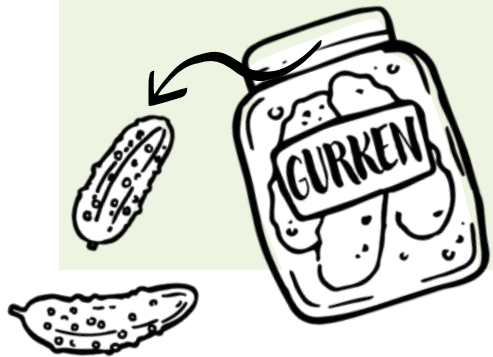
EINGELEGTE GURKEN NACH SEGMENT 2025

Angaben in Prozent



● Gewürzgurken ● Cornichons
● geschnitten ● Restliche

Quelle: NIQ; LEH; Absatz in Pack (in 1000) von Gurkenkonserven - Form; MAT 2025 (bis 23.11.25)



WELCHE EINGELEGTEN GURKENPRODUKTE SIND AM BELIEBTESTEN?

- ☐ Cornichons
- ☐ Geschnittene Gurkenprodukte
- ☐ Gewürzgurken

EINE GURKE SCHREIBT GESCHICHTE

*Aristoteles lobte
den heilenden Effekt
der Gewürzgurke.*



BERÜHMTE ANHÄNGER DER GURKE

In der Historie gab es schon viele Befürworter von Einlegegurken, viele davon waren bekannte Persönlichkeiten:

Der Feldherr **Julius Cäsar** legte großen Wert darauf, dass sich seine Soldaten von Essig- und Gewürzgurken ernährten.¹

Aristoteles pries bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. die eingelegten Gurken und deren heilenden Effekt an und **Shakespeare** erwähnt „Pickles“ in seinen Stücken „Hamlet“ sowie „Antonius und Kleopatra“.¹

Der 3. Präsident der USA, **Thomas Jefferson**, erwähnte in seinem Tagebuch: „An einem heißen Tag in Virginia gibt es nichts Tröstlicheres als ein feines, gewürztes Gürkchen, unter der Stiege von Tante Sally's Keller wie eine Forelle aus den glitzernen Tiefen des aromatischen Einmachglases.“¹

Die Gurke gehört zur Familie der Kürbisgewächse und ist eng mit Gartenkürbis, Zucker- und Wassermelone verwandt. Weltweit zählt sie zu den fünf wichtigsten Gemüsearten. Über 50 Gurkenarten haben im Laufe der Zeit eine große Vielfalt an Sorten hervorgebracht, die regional unterschiedlich sind. Man unterscheidet drei Hauptgruppen: Salatgurke, Schälgurke und Einlegegurke. Zu den Salatgurken zählen

*Berühmt und beliebt:
eingelegte Gurken.*



Die ersten „Pickles“, davon geht die Forschung jedenfalls aus, waren eingelegte Gurken – und die sind historisch auch immer wieder belegt. Wir werfen einen Blick in die Antike. Hier begann mit dem Gurkenexport aus Indien eine länderübergreifende Tradition.

WELCHE EINGELEGTEN GURKENPRODUKTE SIND AM BELIEBTESTEN?

✓ Gewürzgurken



LEXIKON

Pickle 1 Die Bezeichnung „Pickle“ kann sich auf in Essig oder Salzlake eingelegtes Gemüse beziehen, insbesondere auf eine eingelegte Gurke. Die allgemeine Methode des Einmachens wird im Englischen mit „to pickle“ beschrieben.

unter anderem die Schlangengurke sowie kleinere Snack- oder Mini-Gurken. Einlegegurken sind kleiner, weniger glatt und geschmacklich anders als Salatgurken. Sie werden nach der Ernte in Essig eingelegt – oft mit Kräutern und Gewürzen wie Dill, Knoblauch oder Pfeffer, die Geschmack verleihen und antimikrobiell wirken. Diese konservierte Form sorgt für lange Haltbarkeit – besonders wichtig vor der Erfindung

des Kühlschranks. Bei vielen Markenherstellern, wie etwa Kühne, wird die Rezeptur für eingelegte Gurken seit Generationen unverändert weitergegeben, was den bekannten und beliebten Geschmack garantiert. Varianten gibt es viele, zum Beispiel Salz-Dill-, Honig-, Bärlauch- oder Chiligurken.

¹ Quellen: Die Geschichte von Essiggurke & Co. – Reader's Digest, gaumenhoch.at

URSPRUNG UND FRÜHE GESCHICHTE

Eingelegte Gurken stammen ursprünglich aus Indien, am Fuße des Himalayas. Erste schriftliche Erwähnungen von eingelegtem Gemüse finden sich in einem über 9000 Jahre alten chinesischen Manuskript. Mesopotamier (heute: Syrien, Türkei, Irak) importierten Gurken aus Indien und nutzten bereits Methoden wie milchsäure Vergärung (Fermentation) und das Einlegen in Essig.

ANTIKE TRIFFT KULINARIK

In der Antike begann der länderübergreifende Gurkenexport aus Indien. Eingelegte Gurken wurden nicht nur konserviert, sondern auch als würzige und praktische Zutat geschätzt.

MODERNE VERBREITUNG

Heute werden eingelegte Gurken weltweit in zahlreichen Ländern geschätzt. Besonders ungewöhnliche Pickle-Produkte wie Zuckerwatte oder Limonade mit Gurkengeschmack findet man in Kanada. In Ländern mit kalten Wintern gelten eingelegte Gurken aufgrund ihrer Haltbarkeit als Grundnahrungsmittel.



ZU WELCHER FAMILIE GEHÖRT DIE GURKE?

- ☐ Zu den Kürbisgewächsen
- ☐ Zu den Zucchinigewächsen
- ☐ Zu den Grünpflanzen

ANGEBAUT UND ABGEBISSEN

Ein Gurkenflieger ist eine spezielle Erntemaschine mit Tragflächen, auf denen Arbeiter bäuchlings liegend Gurken ernten.



WACHSTUM DER GURKEN

Die beiden Sorten Einlegegurke und Schlangengurke wachsen extrem schnell. Zwischen einer I. Klasse Gurke und einer III. Klasse Gurke liegen nur wenige Tage.

EINLEGEKURKE I. KLASSE

Klassische Cornichons



EINLEGEKURKE II. KLASSE

Klassische Gewürzgurke



EINLEGEKURKE III. KLASSE

Industrielle Verwendung



SCHLANGENGURKE

Industrielle Verwendung, meist in Scheiben geschnitten



Setzlinge werden vorgezogen und von Mitte Juni bis Mitte September geerntet.

Vom Setzling bis zur Ernte vergehen etwa 7 bis 8 Wochen.

Damit die Pflanzen kontinuierlich neue Früchte bilden, müssen sie regelmäßig geerntet werden. Alle Gurken werden von Hand geerntet. Bei Industriegurken unter-

stützt der Gurkenflieger die Erntehelfer als Plattform, auf der die Erntehelfer liegen.

Unter optimalen Bedingungen – mit gezieltem Pflanzenschutz, ausgewogener Düngung und ausreichender Bewässerung – kann eine einzelne Pflanze während einer etwa 70-tägigen Erntesaison bis zu 200 Cornichons hervorbringen.



ZU WELCHER FAMILIE GEHÖRT DIE GURKE?

✓ Zu den Kürbisgewächsen

LEXIKON

Vertikalanbau I Die Gurkenpflanzen wachsen an Schnüren, Netzen oder Spalieren nach oben. Das spart Platz und erleichtert die Ernte, vor allem im Gewächshaus.

Horizontalanbau I Die Gurkenpflanzen wachsen bodennah und breiten sich über den Boden aus. Diese Methode benötigt mehr Platz und ist typisch für den Freilandanbau.

Einlegegurken werden in Deutschland vor allem in Niederbayern, im Spreewald, am Niederrhein und in Baden-Württemberg angebaut. Zu den international bedeutenden Anbaugebieten zählen der Balkan, die Türkei, Indien, Mexiko und die USA. Gurken benötigen für ihr Wachstum eine Mindesttemperatur von etwa 12 °C, optimal sind jedoch rund 18 °C. Zudem sind ausreichend Sonnenschein und eine gute Wasserversorgung wichtig für eine gute Ernte.

FRUCHTFOLGE

Gurken wachsen auf fast allen Böden – vorausgesetzt, sie werden bewässert und gedüngt. Vor der Pflanzung wird der Boden mechanisch vorbereitet, eine Fruchtfolge muss eingehalten und Agrarfolie zum Schutz eingesetzt werden. Während kleine Gurken wie Cornichons eher im Vertikalanbau wachsen, werden klassische Gewürzgurken oder eingelegte Gurken in Industriegröße im Horizontalanbau angebaut.

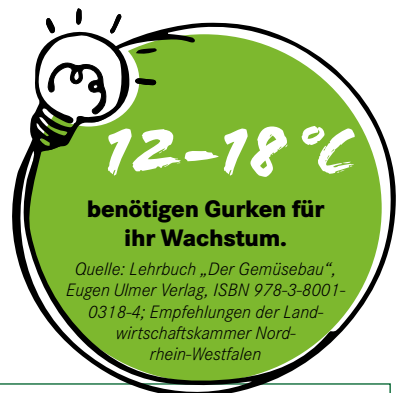
HERAUSFORDERUNGEN

Gurken reagieren sehr empfindlich auf Witterung, Schädlinge und Bodenprobleme. Besonders kleine Gurken müssen täglich geerntet werden, was wegen des Arbeits-



Der Erntezeitpunkt entscheidet, zu welcher Klasse die Gurke gezählt wird.

kräftemangels eine große Herausforderung ist. Eine vollmaschinelle Ernte wie in den USA ist in Deutschland wegen des hohen Flächenverbrauchs nicht sinnvoll. Daher erfolgt die Ernte hierzulande meist teilmaschinell und per Hand.



WELCHE ANBAUVORAUSSETZUNGEN BENÖTIGEN GURKEN?

- ☐ Sie müssen lichtgeschützt sein
- ☐ Sie benötigen eine Mindesttemperatur von 12 °C
- ☐ Sie brauchen Sonnenschein und Niederschläge

AUS DER ERDE AB INS GLAS



*Die Produktion erfordert viel Handarbeit:
Vom Sortieren und Verlesen ...*

Vom Anbau auf sonnigen Feldern über die sorgfältige Ernte bis hin zur Verarbeitung erfordert die Produktion von Einlegegurken viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und echte Handarbeit. Die Gurken kommen per Lkw an und werden zuerst nach Größen sortiert – je nachdem, für welches Produkt sie später verwendet werden. Bis zur Verarbeitung lagern sie in großen, gut gekühlten Kühllhäusern. So bleiben sie frisch und behalten zuverlässig ihre hohe Qualität.

Waschen & Vorsortieren

Die Verarbeitung beginnt in großen Schwemmbecken. Die Gurken werden ins Wasser gegeben und mithilfe von Bürsten gründlich gewaschen, sodass Erde und andere Verunreinigungen entfernt werden. Anschließend transportieren Förderbänder die sauberen Gurken zu den Verlesebändern. Dort prüfen Mitarbeitende jede Gurke per Hand und sortieren alles aus, was nicht der gewünschten Qualität entspricht. So gelangen nur einwandfreie Gurken in die weitere Verarbeitung.



WELCHE ANBAUVORAUSSETZUNGEN BENÖTIGEN GURKEN?

- ✓ Sie benötigen eine Mindesttemperatur von 12 °C
- ✓ Sie brauchen Sonnenschein und Niederschläge

LEXIKON

Pasteurisierung I oder Pasteurisation ist die kurzzeitige Erwärmung von Lebensmitteln auf Temperaturen von mindestens 72 bis 75 °C. Sie dient dazu, rohe Lebensmittel oder Zutaten haltbar zu machen. Durch die kurze, nur Sekunden bis wenige Minuten andauernde Erhitzung bleiben Nährwert, der Geschmack und die Konsistenz des Lebensmittels weitgehend erhalten. Quelle: lebensmittelverband.de



... über das Nachdrücken ...

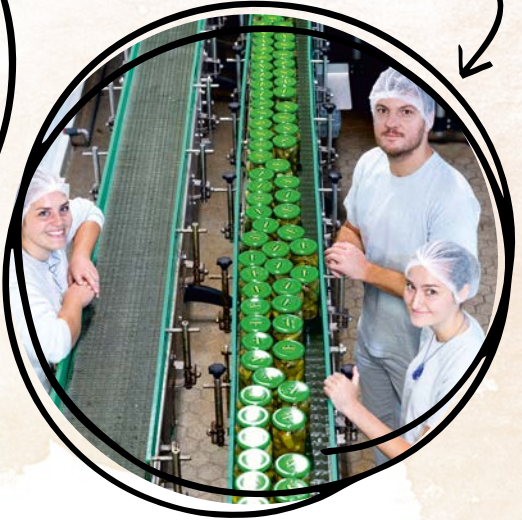
Einfüllen & Verdichten

Nach der Sichtkontrolle rutschen die Gurken über einen sogenannten „Rüttler“. Durch die feinen Vibrationen bewegen sie sich gleichmäßig weiter und fallen kontrolliert in die vorbereiteten Gläser. An den Nachpackbändern korrigieren Mitarbeitende anschließend das Füllgewicht, indem sie vorsichtig zusätzliche Gurken ins Glas drücken – gerade so viel, dass jedes Glas exakt die vorgegebene Menge enthält.

Verschließen, Erhitzen & Etikettieren

In der Verschließmaschine, dem Twist-Off-System, wird die selbst hergestellte Lake sorgfältig eingefüllt, bevor der Deckel auto-

... bis zur Endabnahme der Gläser.



matisch aufgeschraubt wird. Danach folgen die Gläser dem Weg in den Pasteur, wo sie behutsam erhitzt werden, um eine lange Haltbarkeit ohne zusätzliche Konservierungsstoffe zu erreichen. Im letzten Schritt erhalten die Gurken ihr Etikett und eine Codierung – und sind damit bereit für die Auslieferung in den Handel.



WARUM WERDEN GURKEN NACH GRÖSSE SORTIERT?

- ☐ Weil es schöner aussieht
- ☐ Weil nur die größten Gurken weiterverarbeitet werden
- ☐ Weil aus ihnen unterschiedliche Endprodukte werden

VIelfalt im Glas



Eingelegte Gurken sind wahre Allrounder im Alltag. Mehr als die Hälfte der Verbraucher greift vor allem beim Abendessen zu den knackigen Gurken, nutzt sie aber ebenso gern als Zutat für beliebte Klassiker wie Kartoffel- oder Nudelsalat.¹ Ob im Familienkreis oder beim Bewirten von Gästen – die würzigen Gurken kommen in nahezu jeder Situation gut an.

Auch das Gurkenwasser erfreut sich wachsender Beliebtheit: Viele schwören darauf als Geheimtipp gegen Kater oder Heißhunger in der Schwangerschaft. Und selbst nach dem Sport dienen eingelegte Gurken angeblich häufig als schnelle Hilfe gegen Muskelkater.

MARKENPRODUKTE

Im Supermarkt müssen sich Kunden zwischen Markenprodukten und Handelsmarken entscheiden. Gerade bei der Bewirtung von Gästen punkten die Markenprodukte. Sie haben hier einen klaren Vorteil gegenüber den Handelsmarken, weil sie als repräsentativer gelten.²



¹ Quelle: Kühne Studie Better Brand Health Trackings (BBHT), 2025

² Quelle: Kühne Shopper Studie „Konserven“, Q1/2023



WARUM WERDEN GURKEN NACH GRÖSSE SORTIERT?

- ✓ Weil aus ihnen unterschiedliche Endprodukte werden

GURKEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Das Sortiment an eingelegten Gurken umfasst klassische Gewürzgurken, feine Cornichons und praktische geschnittene Gurken. Jedes Produkt zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack und die bewährte Qualität aus. Die verschiedenen Gurkenarten unterscheiden sich in Größe, Knackigkeit und Einsatzmöglichkeiten.



GEWÜRZGURKEN

CORNICHONS

Gattungsbegriff

Gewürzgurken ist der Gattungsbegriff der Kategorie, Cornichons zählen dazu.

Cornichons sind kleine Gurken. Der Name stammt aus dem Französischen und bedeutet „Hörnchen“, was auf die Form der kleinen Gurken hinweist.

Kundenwahrnehmung

Konsumenten denken eher in Größenabstufungen, große eingelegte Gurken werden als „Gewürzgurken“ wahrgenommen.

Konsumenten betrachten Cornichons als besondere Art eingelegter Gurken, nicht nur als früh geerntete Variante.

Geschmacksprofil

Liebhaber schätzen den würzigen Geschmack und die Saftigkeit.

Sie sind würzig und durch ihre Größe besonders knackig.

Verpackung

Große eingelegte Gurken werden in entsprechend großen Gläsern angeboten.

Kleine eingelegte Gurken werden in kleineren Gläsern angeboten – als „Cornichons“.



GESCHNITTENE GURKEN

Geschnittene Gurken werden von den Verbrauchern sehr geschätzt, da sie direkt für Gerichte wie Burger, Sandwiches oder eingelegten Gurkensalat verwendet werden können. Viele Produkte haben außerdem einen besonderen Spezialitätencharakter, zum Beispiel Schlesische eingelegte Gurkenhappen oder dänischer Gurkensalat.



WAS SIND CORNICHONS?

- ☐ Eine eigene Kategorie
- ☐ Kleine Gewürzgurken
- ☐ Besonders knackige Gewürzgurken

NACHHALTIGKEIT: ISS LECKER FÜR DIE ZUKUNFT!

Nachhaltiger Anbau von Einlegegurken bedeutet, Ressourcen zu schonen, Böden fruchtbar zu halten, die Biodiversität zu fördern und faire wirtschaftliche Strukturen zu sichern. Viele traditionelle Anbauggebiete setzen inzwischen auf zertifizierte Nachhaltigkeitsprogramme oder integrierten Landbau.



WIE SIEHT DAS BEIM GURKEN-ANBAU KONKRET AUS?



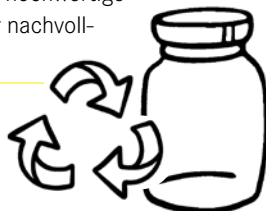
Regionaler Anbau

Wenn Gurken regional angebaut werden, sind die Transportwege kürzer und die Produktionsbedingungen lassen sich besser kontrollieren. Das senkt CO₂-Emissionen und sorgt für frischere, hochwertigere Gurken. Außerdem stärkt die regionale Landwirtschaft die Zusammenarbeit mit den örtlichen Landwirten und hilft, traditionelle Anbauggebiete zu erhalten. Auch Faktoren wie Bodenqualität, Wasserverbrauch oder Pflanzenschutz können so besser überwacht und an die regionalen Gegebenheiten angepasst werden.



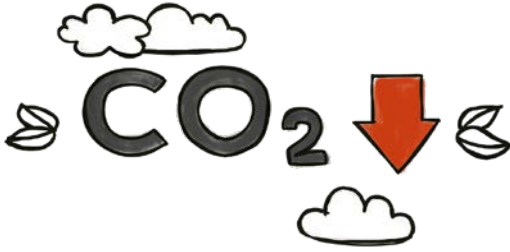
Vertragsanbau

Beim Vertragsanbau arbeiten Hersteller langfristig und partnerschaftlich mit ausgewählten Landwirten zusammen. Diese Kooperation schafft Planungssicherheit: Landwirte erhalten faire Abnahmepreise und technische Unterstützung, während das Unternehmen hochwertige Rohstoffe aus klar nachvoll-



WAS SIND CORNICHONS?

- ✓ Kleine Gewürzgurken
- ✓ Besonders knackige Gewürzgurken



ziehbarer Herkunft erhält. Zudem ermöglichen die Verträge gemeinsame Nachhaltigkeitsziele, etwa wassersparende Bewässerung, umweltfreundlichen Pflanzenschutz oder die Förderung gesunder Böden. So entsteht eine verlässliche und verantwortungsbewusste Wertschöpfungskette.



Verpackung

Glas kann mehrfach genutzt werden. Alte Glasscherben werden zu einem großen Teil für neue Glasbehälter verwendet. Da über 80 Prozent des Glases recycelt werden, ist Glas eine umweltfreundliche Verpackung. Etiketten und Verschlüsse lassen sich gut entfernen. Papieretiketten lösen sich fast von selbst, Metall- oder Kunststoffverschlüsse werden getrennt verwertet. Die Verpackung ist insgesamt gut recycelbar.



Nachhaltigkeitsstrategie

Damit schaffen Unternehmen wie Kühne eine verlässliche Basis, um Nachhaltigkeit in allen wichtigen Bereichen fest zu verankern – von der Beschaffung der Rohstoffe über die Produktion bis hin zu Verpackung und Logistik.

Quellen: klimabonus.info, www.kuehne.de/ueber-uns/nachhaltigkeit, ima-agrar.de

TYPISCHE BESTANDTEILE EINER NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

Ziele und Leitbild

Das Unternehmen legt fest, wofür es steht – etwa Klimaschutz, Ressourcenschonung, faire Arbeitsbedingungen oder gesellschaftliches Engagement.

Handlungsfelder

Diese unterteilen die Strategie in Bereiche wie Energie, Wasser, Verpackung, Lieferkette, Mitarbeiter oder soziales Engagement.

Maßnahmen und Projekte

Konkrete Aktivitäten, die zu den Zielen führen sollen – etwa Einführung von Mehrwegverpackungen oder Kooperationen mit regionalen Lieferanten.

Kennzahlen und Monitoring

Damit Fortschritte überprüft werden können, werden konkrete Kennzahlen definiert wie zum Beispiel der Anteil recycelter Materialien.

Transparenz und Kommunikation

Unternehmen berichten regelmäßig über ihre Erfolge und Herausforderungen, etwa in Nachhaltigkeitsberichten oder auf ihrer Website.



WARUM SIND NACHHALTIGKEITSSTRATEGIEN WICHTIG?

- ☐ Sie helfen, Ressourcen effizienter zu nutzen und Kosten zu senken
- ☐ Sie stärken Vertrauen und Glaubwürdigkeit
- ☐ Sie sichern Nachhaltigkeit als Bestandteil der Unternehmensführung



Pickle Lemonade: ein alkoholfreier Cocktail mit Zitrone, Zucker sowie Gewürzgurken- und Mineralwasser.

WANN WIRD GURKENWASSER GETRUNKEN?

Angaben in Prozent

Gurkenwasser wird z. B. gegen Heißhunger in der Schwangerschaft oder nach dem Sport getrunken.



- gegen Heißhunger in der Schwangerschaft
- gegen Kater nach Alkoholkonsum
- nach dem Sport
- auf Festivals
- als Gewürzgurken-Brunnen auf einer Party
- in einem Drink (z. B. Margarita)
- keine von diesen

Quelle: Studie Kühne Better Brand Health Tracking, 2025



WARUM SIND NACHHALTIGKEITSSTRATEGIEN WICHTIG?

- ✓ Sie helfen, Ressourcen effizienter zu nutzen und Kosten zu senken
- ✓ Sie stärken Vertrauen und Glaubwürdigkeit
- ✓ Sie sichern Nachhaltigkeit als Bestandteil der Unternehmensführung

KATERKILLER & KULTGETRÄNK

Eingelegte Gurken erleben derzeit einen echten Hype – weit über das klassische Glas hinaus. Besonders eingelegtes Gurkenwasser erfreut sich wachsender Beliebtheit und wird von einigen Fans sogar pur getrunken – als Mittel gegen den Kater nach einer langen Partynacht. Innovative Getränke wie die „Pickle Lemonade“ oder das Trendprodukt „Fricke“ zeigen, wie kreativ die Verwendungsmöglichkeiten geworden sind und unterstreichen die neue Aufmerksamkeit für die Kategorie: Eingelegte Gurken sind nicht nur bei älteren Käufern beliebt, sondern entwickeln sich auch in jüngeren Zielgruppen zum Lifestyle-Produkt.



MEGATREND SNACKING

In den letzten Jahren hat sich das Essverhalten vieler Menschen verändert. Große, feste Mahlzeiten treten immer mehr in den Hintergrund, während kleine Snacks an Bedeutung gewinnen. Dieser sogenannte „Snacking“-Trend spiegelt sich in der steigenden Nachfrage nach innovativen und praktischen Snack-Optionen wider. Die Fricbles passen perfekt dazu und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis für zwischendurch.



FRITTIERTE GEWÜRZGURKEN

Fricbles sind Fried Pickles – also frittierte Gewürzgurken. Sie verbinden den würzigen Kick der Gewürzgurke mit einem herzhaften Crunch. Mit der Gurke kommt die Hauptkomponente von Kühne und verleiht der Fricke den unverwechselbaren Geschmack, der lange in Erinnerung bleibt.

Quellen: Jetzt kommt das Jahr der Gewürzgurke (W&V), Mittel gegen Kater und Krämpfe? Warum jetzt alle Essiggurkenwasser trinken (Süddeutsche Zeitung 2025), Kühne Studie: Better Brand Health Tracking, 2025



WARUM SIND GEWÜRZGURKEN TRENDPRODUKTE?

- ☐ Sie eignen sich zum Snacken
- ☐ Sie lassen sich kreativ verwenden
- ☐ Sie sind keine Trendprodukte

SMART PLATZIERT

Kunden kaufen eingelegte Gurken meistens automatisch, ohne lange darüber nachzudenken – einfach aus Gewohnheit. Sie werden sowohl beim kleinen Einkauf zwischendurch als auch beim Großeinkauf gekauft. Beim kleinen Einkauf landen Gurken oft durch Sonderaktionen im Einkaufswagen. Beim Großeinkauf werden sie dagegen eher als fester Bestandteil der täglichen Mahlzeiten eingekauft.¹ Oft kaufen Kunden ein Glas zusätzlich auf Vorrat. Dank der Haltbarkeit durch die Pasteurisierung eignen sich eingelegte Gurken besonders gut, um sie länger zu lagern.



ZWEITPLATZIERUNGEN

Zusätzlich zum Stammregal lohnt es sich, eingelegte Gurken an weiteren Stellen im Markt zu präsentieren (Zweitplatzierung). So erreichst Du Kunden an Orten, an denen sie gezielt nach passenden Produkten suchen und steigertest damit die Chance auf Impulskäufe. Besonders geeignet sind folgende Bereiche:

Brotabteilung / interner Bäcker

Käse- oder Wurstabteilung oder Theke

Gemüseabteilung



¹ Quelle: Kühne Shopper Studie „Konserven“, Q1/2023



WARUM SIND GEWÜRZGURKEN TRENDPRODUKTE?

- ✓ Sie eignen sich zum Snacken
- ✓ Sie lassen sich kreativ verwenden

LEXIKON

Zweitplatzierung | Eine Zweitplatzierung ist eine zusätzliche Präsentation eines Produkts außerhalb seines Stammregals, also an einem weiteren Standort im Markt, um die Sichtbarkeit zu erhöhen und den Absatz zu steigern.

GO
ONLINE

48

**Sekunden dauert die
Entscheidung zum
Gurkenkauf im Schnitt.**

Quelle: Kühne Shopper Studie
„Konserven“, Q1/2023

STAMMREGAL

Damit eingelegte Gurken gut gesehen und leicht gefunden werden, ist die richtige Platzierung des Stammregals sehr wichtig. Am besten steht es in der Nähe von passenden Produkten wie Öl & Essig. Wenn das nicht geht, gibt es gute Alternativen, die trotzdem für Aufmerksamkeit sorgen und den Verkauf unterstützen:

Idealtypische Platzierung: Direkt bei Öl & Essig, möglichst mit direkter Anbindung an diesen Bereich.

Zweitbeste Option: In der Nähe von Öl & Essig platzieren. Am besten so, dass die eingelegten Gurken im Hauptkundenlauf gut

sichtbar sind. Idealerweise sollte zumindest der Gondelkopf als Blickfang genutzt werden.

Reale Option: „Auf sich allein gestellt“ im Konservenbereich. Hier ist es besonders wichtig, dass das Regal vom Hauptkundenlauf aus gut sichtbar ist. Idealerweise wird der Gondelkopf als Blickfang genutzt. Die Platzierung kann als dauerhafte Zweitplatzierung dienen, um wechselnde Produkte aus dem Sortiment hervorzuheben. Als Ankermarke sollte dabei Kühne eingesetzt werden.



WO SOLLTE DAS STAMMREGAL IDEALERWEISE PLATZIERT SEIN?

- ☐ Direkt in der Nähe von Öl & Essig
- ☐ Direkt neben dem Toastbrot
- ☐ Im Konservenbereich

ORDENTLICHE UMSÄTZE

Bei eingelegten Gurken orientieren sich die Kunden zunächst an Marke und Geschmacksrichtung. Danach folgen Packungsgröße, Produkttyp und Preis, die untereinander wiederum ähnlich relevant sind.¹ Beachte folgende Platzierungstipps:



Platzierung nach Marken

Platziere Produkte einer Marke immer zusammen, damit Kund:innen sie schnell zuordnen können. Das sorgt für Wiedererkennung und bessere Orientierung. Kühne sollte als Ankermarke am Regalanfang stehen, da sie Aufmerksamkeit aus der Ferne auf sich zieht.



Innerhalb der Marken nach Segmenten

Innerhalb einer Marke solltest Du nach Produktarten oder Sorten sortieren – zum Beispiel nach Geschmacksrichtungen, Größen oder Varianten. Das hilft Deinen Kunden, genau das Produkt zu finden, das sie suchen.



¹ Quelle: Kühne Shopper Analysis Studie, 2024



Gebindeformen berücksichtigen

Unterschiedliche Verpackungsgrößen oder -formen solltest Du so anordnen, dass das Regal ruhig und ordentlich wirkt. Achte darauf, dass Gläser oder Dosen gut zueinander passen und eine gerade Linie bilden.



Klare Blockbildung

Produkte sollten in klar abgegrenzten Blöcken stehen. So entsteht ein sauberes Bild im Regal. Deine Kunden erkennen auf einen Blick, wo eine Marke oder Produktgruppe anfängt und wo sie endet.

Zusätzlich gibt es ein paar **Grundprinzipien**, die Du beim Einräumen immer im Hinterkopf behalten solltest:



Die Orientierung erfolgt von links nach rechts

Die meisten Menschen schauen und greifen zuerst nach links und bewegen sich dann nach rechts. Deshalb sollte das Regal so aufgebaut sein, dass man den logischen Aufbau von links nach rechts erkennt.



Preisordnung von günstig nach teuer

Kunden greifen meistens mit der rechten Hand. Deshalb werden günstigere Produkte links und teurere Produkte rechts



WO SOLLTE DAS STAMMREGAL IDEALERWEISE PLATZIERT SEIN?

- ✓ Direkt in der Nähe von Öl & Essig

LEXIKON

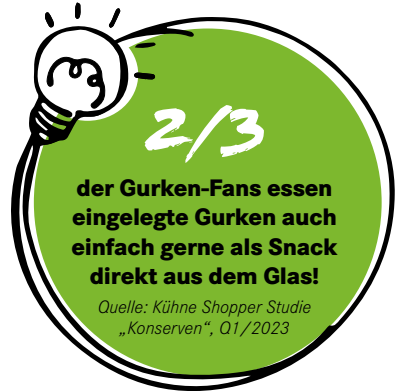
Ankermarke | Eine Ankermarke ist eine bekannte und umsatzstarke Marke innerhalb einer Warengruppe oder Kategorie im Handel. Sie dient als Orientierungspunkt für den Kunden und als Strukturgeber im Regal.

platziert. So lenkst Du den Blick und das Griffverhalten gezielt und sorgst für eine durchdachte Regalordnung.

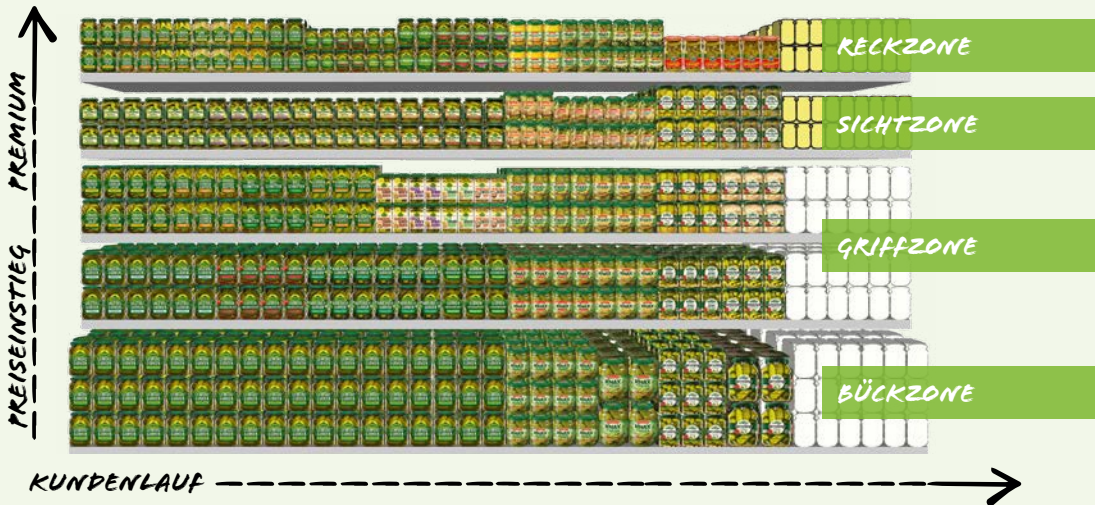


Größere Gebinde unten, kleinere oben

Schwere oder große Verpackungen gehören nach unten ins Regal, denn das ist sicherer und praktischer. Nach oben hin kannst Du die kleineren Gebinde platzieren. So wirkt das Regal ausgewogen und übersichtlich.



PERFEKT PLATZIERT



WAS IST DAS WICHTIGSTE SUCHKRITERIUM AM REGAL?

- ☐ Marke
- ☐ Preis
- ☐ Verpackungsgröße

AM POS AUF DEN GESCHMACK GEBRACHT

SAISONALER GENUSS

Um eingelegte Gurken das ganze Jahr über zu verkaufen, ist es sinnvoll, besondere saisonale Anlässe zu nutzen:

Weihnachtszeit

Jetzt eignen sich eingelegte Gurken besonders gut für Raclette. Sie können gemeinsam mit Würzsoßen und anderen Raclette-Must-Haves präsentiert werden, um Deine Kunden zu inspirieren.

Festsaison

Eingelegte Gurken eignen sich ebenfalls sehr gut zu Würstchen und Kartoffelsalat. Zusammen mit Senf und weiteren passenden Produkten lassen sich so attraktive Verbundplatzierungen am POS gestalten.

Feuer Deinen Abverkauf mit Coupons an!

Grillzeit

Kurbel Deinen Abverkauf mit Sofort-Rabatten – zum Beispiel Coupons – an. Diese sollten auf Produkte angewendet werden, die in der Grillsaison stark nachgefragt werden. So stellst Du sicher, dass Deine Kunden auch weiterhin zum Markenprodukt greifen.



Eingelegte Gurken sind kein Hauptgericht, sondern werden vor allem als Zutat zu Abendessen, Salaten wie Kartoffel- oder Nudelsalat oder als Snack verwendet. Am POS kannst Du Verwendungsanlässe und konkrete Rezeptideen gezielt über Displays oder Verbundplatzierungen kommunizieren, um Deine Kunden auf den Geschmack zu bringen:



Verbundplatzierungen mit anderen Marken sind sinnvoll – insbesondere mit Herstellern von Produkten, die den Gurkengenuss sinnvoll ergänzen. Das können zum Beispiel Burgerbrötchen oder Hot Dog Würstchen sein.



Wichtig ist, dass die Displays im Hauptkundengang platziert werden. Idealerweise stehen sie nahe an den Regalen der Kategorie und in Blickrichtung. So dienen sie als „Regalerweiterung“ und helfen, Out-of-Stock-Situationen zu vermeiden.



In Top-Wochen wie vor Weihnachten oder Silvester steigt der Bedarf an eingelegten Gurken nochmals deutlich an.¹ Achte darauf, ausreichend Waren vorrätig zu haben und präsentiere diese möglichst aufmerksamkeitsstark.

¹ Quelle: NIQ; LEH; Umsatz; Gurkenkonserven; Dez 2024 vs. Durchschnitt Jan-Nov 24



WAS IST DAS WICHTIGSTE SUCHKRITERIUM AM REGAL?



Marke

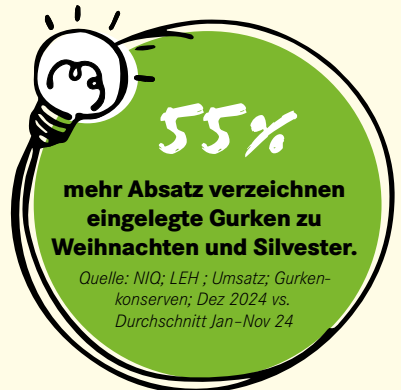
LEXIKON

Verbundplatzierung I oder auch „Cross-Selling“ bezeichnet die Platzierung von Produkten, die sich ideal ergänzen. Ziel einer Verbundplatzierung ist es, den Kunden zum ergänzenden Kauf anzuregen.

Display I Ein Verkaufsdisplay ist eine Präsentationsfläche für Waren, meist außerhalb des regulären Regals. Es soll Aufmerksamkeit erregen, Impulse zum Kauf wecken und Informationen über das Produkt vermitteln.



Bringe Deine Kunden
mit Rezeptideen in
Kauflaune!



WIE VIEL MEHR ABSATZ VERZEICHNEN EINGELEGT GURKEN ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER?

- ☐ Knapp 60 Prozent
- ☐ Knapp 30 Prozent
- ☐ Knapp 55 Prozent

MARKENWELTEN AM POS

Gurken Senf als Limited Edition.



Markenwelten schaffen Aufmerksamkeit am Point of Sale – etwa durch auffällige Displays, welche die Kunden emotional ansprechen und im besten Fall Online- mit Offline-Aktionen kombinieren. Markenhersteller wie Kühne zeigen, wie digitale Aufmerksamkeit und kreative Produktinszenierung erfolgreich miteinander verbunden werden können: Mit innovativen Limited Editions und starken Aktionen, die Markenwelten erlebbar machen.



Limited Edition schafft Begehrlichkeit:

Sondereditionen sorgen für extra Aufmerksamkeit am POS. So wird zum Beispiel die Limited Edition „Gurken Senf“ von Kühne ausschließlich über Displays eingeführt. Das ist ein cleverer Weg für die Einführung eines neuen Produktes, welches im zweiten Schritt potenziell gelistet werden kann.



Viraler Content wird zur Handelsaktion:

Der Gurken-Brunnen ist kein Produkt, das man kaufen kann. Er ist ein DIY-Party-trend, der durch Videos in sozialen Netzwerken populär wurde. Mit einem echten Gurken-Brunnen bringt Kühne die Online-Begeisterung in den Markt und direkt an den POS – beide Welten verschmelzen.



WIE VIEL MEHR ABSATZ VERZEICHNEN EINGELEGT GURKEN ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER?



Knapp 55 Prozent



KI IM HANDEL UND IM AUßENDIENST

Die **Image Recognition** („Bilderkennung“ oder kurz „IR“) ist ein richtig cooles Tool, das zeigt, wie künstliche Intelligenz zur Unterstützung im Vertrieb erfolgreich eingesetzt werden kann.

Mithilfe eines Fotos erkennt das System in Sekunden, welche Produkte im Regal sind, welche fehlen und wie sie platziert sind. So bekommt das Außendienst-Team wertvolle Tipps für Verbesserungen, spart Zeit, kann mehr Kunden besuchen und liefert gleichzeitig relevante Daten für Vertrieb und Marketing. Die neue Technologie macht die Arbeit leichter, schneller und effizienter.

Künstliche Intelligenz macht die Arbeit im Außendienst effizienter.



WAS SCHAFFEN MARKENWELTEN?

- ☐ Sie sorgen für Aufmerksamkeit am POS
- ☐ Sie setzen Kaufimpulse
- ☐ Sie sprechen die Kunden emotional an

RUND UM GEWÜRZ- GURKEN

REZEPTIDEE: FRIED PICKLES

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- 1 Glas Kühne Burger Gurken
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- Salz, Pfeffer
- 100 g Mehl
- 50 g Panko (japanisches Paniermehl)
- Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

1. Kühne Burger Gurken abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Kühne Burger Gurken von beiden Seiten erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden.
3. Öl in einer Fritteuse, dem Airfryer oder einem Topf erhitzen und panierte Kühne Burger Gurken in heißem Öl goldbraun und knusprig frittieren.
4. Mit Kräutermayonnaise oder Dip nach Wahl servieren und genießen.



Weitere Rezepte findest Du hier: <https://www.kuehne.de/rezepte>



WAS SCHAFFEN MARKENWELTEN?

- ✓ Sie sorgen für Aufmerksamkeit am POS
- ✓ Sie setzen Kaufimpulse
- ✓ Sie sprechen die Kunden emotional an

SAURE-GURKEN-ZEIT

Wenn der Lebkuchenvorrat nach Weihnachten zur Neige geht, beginnt sprichwörtlich die „Saure-Gurken-Zeit“. Doch woher kommt dieser Ausdruck? Eine Erklärung verweist auf eingelegte Spreewälder Gurken, die früher nur im Sommer verkauft wurden, wenn das Geschäft wegen Hitze und Urlaubszeit oft schwach lief. Daher nannten Händler diese Phase „Saure-Gurken-Zeit“.

WARUM HABEN SCHWANGERE OFT LUST AUF SAURE GURKEN?

Kurz gesagt: Es ist eine Mischung aus Hormonen und veränderter Geschmackswahrnehmung. Während der Schwangerschaft verändern sich die Hormonspiegel (insbesondere Östrogen, Progesteron und hCG), was Geschmacks- und Geruchssinn beeinflussen kann. Das kann dazu führen, dass Lebensmittel intensiver schmecken, angenehmer oder auch unangenehmer werden und damit die Gelüste- und Abneigungen beeinflussen.

Quelle: healthline.com, sciencefocus.com



Gutes Gemüse

Gurken sind ein sehr gesundes Gemüse. Dank ihres hohen Wasseranteils von über 95 Prozent besitzen sie wenig Kalorien und sind dabei reich an Vitaminen und Mineralstoffen.



Gewürzgurken werden meist mit einem Kräuter-Essig-Sud aufgegossen.

DIE ZWEI HÄUFIGSTEN KUNDENFRAGEN:

/// Sind saure Gurken Gewürzgurken?

Saure eingelegte Gurken unterscheiden sich in der Herstellung von Gewürzgurken. Sie können auch mit in Salz eingelegten Gurken gleichgesetzt werden, sind milchsauer vergoren und pasteurisiert. Gewürzgurken hingegen werden mit einem Kräuter-Essig-Sud aufgegossen und pasteurisiert.

/// Was ist der Unterschied zwischen Cornichons und Gewürzgurken?

Cornichons sind deutlich kleiner und feiner als Gewürzgurken. Dies liegt daran, dass sie früher geerntet werden. Damit handelt es sich bei den Cornichons um jüngere Gewürzgurken.



WOMIT WERDEN GEWÜRZGURKEN AUFGEGOSSEN?

- ☐ mit einem Kräuter-Essig-Sud
- ☐ Essig und Öl
- ☐ Kräuter, Milch und Sahne

KÜHNE SEIT 1722: ISS LECKERER



Kühne ist eine sehr starke Marke in Deutschland, besonders bei Essig, Gurken und Senf.

Seit über 300 Jahren steht Kühne für die Liebe zu echtem Geschmack und dafür, Alltagsmomente in echten Genuss zu verwandeln. Ob knackige Gurken im Sandwich, fein abgestimmte Dressings oder Soßen, die einfache Gerichte zu kleinen Geschmackserlebnissen machen – Kühne verleiht jedem Bissen das gewisse Etwas. Als Familienunternehmen lebt Kühne eine besondere Nähe zu den Menschen, hört zu und entwickelt

Ideen, die den Alltag ein Stück leckerer machen. Rund 1.300 Mitarbeitende an 13 Standorten weltweit verkörpern dabei die „Kühne-Haltung“: mutig, herzlich und verlässlich – mit dem Ziel, Genuss zu schaffen, der verbindet.



**Mehr Informationen
zum Unternehmen findest
Du hier.**



WOMIT WERDEN GEWÜRZGURKEN AUFGEZOSEN?

✓ Kräuter-Essig-Sud

Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

ÜBER WELCHEN ABSATZKANAL WERDEN DIE MEISTEN GURKENKONSERVEN VERKAUFT?

- ☐ Discounter
- ☐ Vollsortimenter
- ☐ Drogeriemärkte

WELCHES EINGELEGTE GURKENPRODUKT HATTE 2024 DEN GRÖSSTEN MARKTANTEIL?

- ☐ Gewürzgurken
- ☐ Senf-Gurken
- ☐ Cornichons

WELCHE EINGELEGTE GURKENVARIANTE IST IM NORDOSTEN DEUTSCHLANDS BESONDERS BELIEBT?

- ☐ Salz-Dill-Gurken
- ☐ Geschnittene Gurken
- ☐ Cornichons

WIE LANGE DAUERT ES VOM SETZLING BIS ZUR GURKENERNTE?

- ☐ 3 bis 4 Wochen
- ☐ 7 bis 8 Wochen
- ☐ 10 bis 12 Wochen

WAS PASSIERT IM PRODUKTIONSSCHRITT „PASTEURISIEREN“?

- ☐ Eingelegte Gurken werden geschnitten
- ☐ Eingelegte Gurken werden gelagert
- ☐ Eingelegte Gurken werden schonend erhitzt, um haltbar zu bleiben

WAS IST EINE ZWEITPLATZIERUNG?

- ☐ Zusätzliche Präsentation eines Produkts
- ☐ Präsentation im Stammregal
- ☐ Präsentation im zweiten Kundengang



Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WIE KÖNNEN EINGELEGTE GURKEN ZUR WEIHNACHTSZEIT PLATZIERT WERDEN?

- ☐ Als Geschenk
- ☐ Als Bestandteil von Raclette
- ☐ Gemeinsam mit Würzsoßen

WIE IST DAS EINKAUFSVERHALTEN DER EINGELEGTE GURKEN-SHOPPER?

- ☐ Spontan
- ☐ Intensive Auseinandersetzung
- ☐ Routiniert

WAS SIND FRICKLES?

- ☐ Frittierte Cornichons
- ☐ Frittierte Gewürzgurken
- ☐ Frittierte Salatgurken

WANN WURDE DAS UNTERNEHMEN KÜHNE GEGRÜNDET?

- ☐ 1722
- ☐ 1822
- ☐ 2000

WIE HOCH IST DER WASSERANTEIL VON GURKEN?

- ☐ Über 80 Prozent
- ☐ Über 95 Prozent
- ☐ Sehr gering

WOHER STAMMEN EINGELEGTE GURKEN URSPRÜNGLICH?

- ☐ Indien
- ☐ Japan
- ☐ Deutschland

DEIN NÄCHSTER SCHRITT

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt kennst Du die Grundlagen. Hier der nächste Schritt:

STARTE DAS E-TRAINING

Im interaktiven E-Training wiederholst Du die Inhalte, vertiefst Dein Wissen und bereitest Dich gezielt auf Praxis und Prüfung vor. Du kannst das E-Training auf Deinem Computer, Tablet oder Smartphone bearbeiten.

JETZT STARTEN!



Das bringt es Dir:

- /// Mehr Sicherheit im Verkauf
- /// Besseres Behalten durch Wiederholung
- /// Lernzettel zum Download
- /// Abschluss mit Zertifikat

Dank unserer Partner kannst Du alle E-Trainings jederzeit **kostenfrei nutzen.**

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

1. Auflage 2026

Ein Markenlehrbrief der

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

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion:

Fabienne Leonard

Grafische Gestaltung: Stefanie Först

In Zusammenarbeit mit

Carl Kühne KG (GmbH & Co.)
Kühnehöfe 11
22761 Hamburg
www.kuehne.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 (Seiten 1: *PicsArt*; 3, 12, 14, 23, 27: *dinvector*; 6: *Marry93*; *StockKing*; *Yashina*; 7: *noppunan*; 10, 15: *Tatyana Sidorova*; 12: *Gerhard Köhler*; 19: *jenny on the moon*; *Tierney*; 23: *JackF*; 26: *Janngam*; 30: *veekic*; 31: *petrgoskov*; 32: *jane55*; *Roni*; 36: *Atlas*); **Flux-schnell** (Seite 23: *Illustration KI-generiert*); **iStockphoto** (Seiten 2: *teksomolika*; 4, 9, 30: *schiva*; 7, 13, 16, 18, 23, 24, 25, 27: *DragonTiger*; 7, 15, 31: *storonka*; 9: *Noko LTD*; *Tatyana Goncharuk*; 10: *Malekas85*; 12: *bigtunaonline*; 12, 13, 17, 20, 21, 22, 28, 29: *Olga Kurbatova*; 13: *Vaivirga*; 14, 15: *Nottomanv1*; 16: *StefaNikolic + Seremin*; 17: *bigacis*; *Boarding1Now*; *Dmytro Chernykov*; *domnickyy*; 18: *Anna Solovei*; 19: *sergeyryzhov*; 19, 32: *ulimi*; 20: *Drazen Zigic*; 26: *deystudio*; 26: *jacoblund*; 31: *Milan Markovic*; 32: *Bohdan Bevz*); **Carl Kühne KG (GmbH & Co.)** (Seiten 12: *S. Foerst Grafik*; 14, 15, 21, 22, 24, 25, 27, 28, 30)



MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

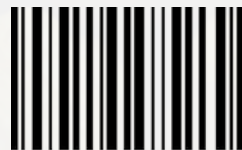
MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



161921