

GEKÜHLTE FRISCHTEIGE

MARKEN LEHR BR!EF

Gekühlte Frischteige

In Kooperation mit



Lebensmittel
Zeitung

direkt

LERNWELT

MARKTWISSEN

- 04 Frischteige – eine wachsende Kategorie

WARENWISSEN

- 07 Tradition trifft Trend
- 08 Blick in die Produktion
- 10 Aufgerollt & köstlich: Die Welt der Frischteige

POS-WISSEN

- 12 Vom Kühlregal ins Körbchen

WISSEN PLUS

- 14 Rund um den Frischteig
- 15 Fragen & Antworten
- 16 Marktführer in Deutschland und Österreich

WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Dein nächster Schritt & Impressum

06



WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass Frischteige laut YouGov jährlich von 23 Millionen Deutschen gekauft werden? Die Kategorie hat sich in den letzten Jahren zu einem festen Bestandteil im Kühlregal entwickelt. Ob Pizzateig, Blätterteig, Mürbteig oder saisonale Spezialitäten: Frischteige stehen für bequeme Lösungen, die den Alltag erleichtern und gleichzeitig kreativen Spielraum lassen. Verbraucher schätzen an Frischteigen vor allem die Kombination aus Schnelligkeit und Frische: Der Teig ist sofort einsatzbereit, gelingt zuverlässig und bietet zahlreiche Möglichkeiten – von herzhaften Snacks über Hauptgerichte bis hin zu süßen Desserts.



11

Für den Handel sind Frischteige besonders interessant, da sie eine breite Zielgruppe ansprechen. Familien nutzen sie, um schnell ein Abendessen auf den Tisch zu bringen, Genießer schätzen die Vielfalt an Rezeptideen und gesundheitsbewusste Konsumenten greifen zunehmend zu Varianten mit Vollkorn oder Dinkel. Auch glutenfreie Frischteige sind im Handel erhältlich. Auf den folgenden Seiten erfährst Du alles, was Du über Frischteige wissen solltest. 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 Tante Fanny-Team



Dein nächster Schritt: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es ein kostenfreies, **interaktives E-Training** mit zusätzlichen Videos, einem Lernzettel zum Download und einem Abschlusszertifikat. Es liefert Dir **ergänzende Informationen** für erfolgreiches Verkaufen.

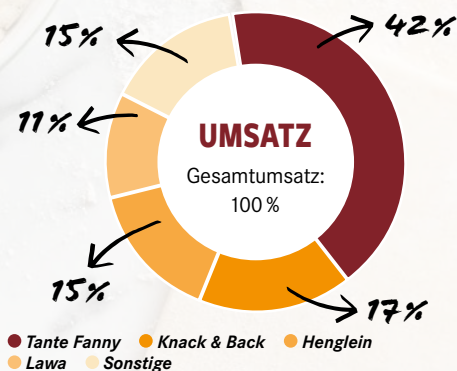
*HIER GEHT'S ZUM
E-TRAINING!*



14

FRISCHTEIGE – EINE WACHSENDE KATEGORIE

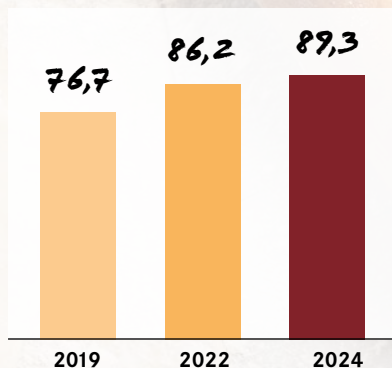
UMSATZVERTEILUNG FRISCHTEIGE NACH MARKE BIS JUNI 2025



Quelle: Nielsen, MAT Juni 2025. Exkl. Eigenmarken, Rundungsdifferenzen möglich

FRISCHTEIGE IN DEUTSCHLAND

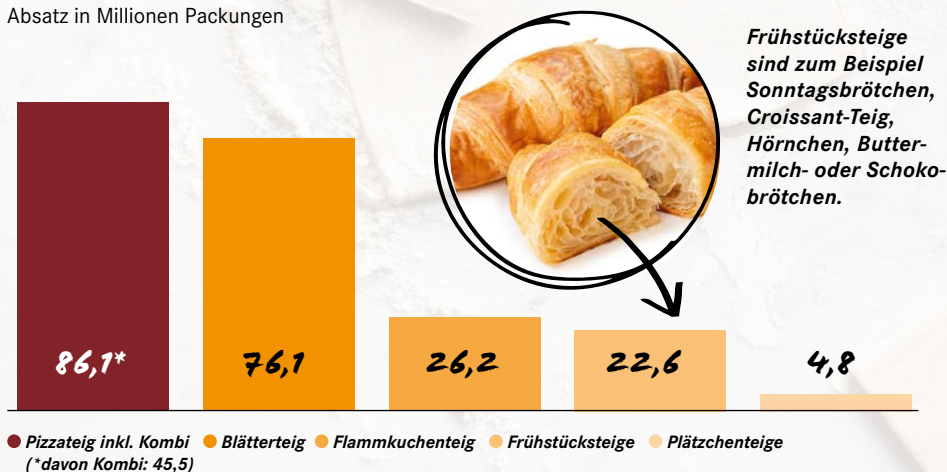
Angaben in Tausend Tonnen



Quelle: Nielsen, LEH+Total, inkl. HD, Frischteige 2019–2024

DIE BELIEBTESTEN FRISCHTEIGE 2025

Absatz in Millionen Packungen



Quelle: Nielsen, MAT Juni 2025

FRISCHTEIGE HEUTE

Heute haben Frischteige eine klare und wachsende Bedeutung im Lebensmittelmarkt, sowohl für den Handel als auch für die Konsumenten:

Convenience im Alltag

Frischteige bedienen den starken Trend nach einfacher und schneller Zubereitung.

Brücke zwischen Tradition und Moderne

Frischteige verbinden hausgemachtes Gefühl mit industrieller Verfügbarkeit.

Bedeutung im Handel

Frischteige zählen zur Kategorie Convenience Fresh, die in den letzten Jahren deutliche Wachstumsraten erzielt hat.

Vielfalt & Innovation

Die Produktpalette von Frischteigen deckt verschiedene Konsumanlässe ab – vom schnellen Abendessen bis hin zum Backen mit Kindern.

Verbraucherrend „Frische“

Während Tiefkühl- oder Trockenprodukte mit Konservierung verbunden werden, suggerieren Frischteige Natürlichkeit.

Bedeutung für Markenbildung

Marken wie Tante Fanny oder Eigenmarken der Händler nutzen Frischteige, um sich in einem emotionalen, alltagsnahen Segment zu positionieren.

Die Kategorie Frischteige wächst in Deutschland seit 2019 kontinuierlich: Während es 2019 noch rund 77 Tausend Tonnen waren, wurden 2024 bereits über 89 Tausend Tonnen Frischteige abgesetzt. Vor allem während der Pandemie haben die Produkte stark an Bedeutung gewonnen und erfreuen sich seither ungebrochener Beliebtheit bei den Verbrauchern.¹

BELIEBTER PIZZATEIG

2025 zeigt die Umsatzverteilung nach Marken, dass Tante Fanny mit 42 Prozent klar den Markt dominiert, gefolgt von Knack & Back mit 17 Prozent und Henglein mit 15 Prozent.² Besonders beliebt bei den deutschen Verbrauchern sind die Pizzateige.

Dahinter kommen die „convenienten“ Teige, die das Vorbereiten von Mahlzeiten erleichtern: Blätterteig, Flammkuchenteig, Frühstücksteige und Plätzchenteige.³ Besonders interessant: 66,6 Prozent der Frischteige-Einkäufer sind laut Marktforschung weiblich und die größte Zielgruppe bilden die 30- bis 49-Jährigen.⁴

¹ Quelle: Nielsen, LEH+Total, inkl. HD, Frischteige 2019–2024

^{2,3} Quelle: Nielsen, MAT Juni 2025

⁴ Quelle: YouGov DE, Deutschland Total, Käuferzahl in 1000, EKH, MAT Juni 2025



WELCHER FRISCHTEIG IST IN DEUTSCHLAND BESONDERS BELIEBT?

- ☐ Pizzateig
- ☐ Blätterteig
- ☐ Strudelteig

WAS IST EIGENTLICH FRISCHTEIG?

Frischteig ist ein Sammelbegriff für vorgefertigte rohe Teige aus dem Kühlregal, die weder getrocknet noch tiefgefroren, sondern direkt verarbeitet werden können. Frischteige kommen entweder gerollt auf Backpapier, als Teigblock oder runder Teigstrang, vorportionierte Teigkugel im Beutel oder als gerollter Teig in der Dose. Sie bestehen meist aus Mehl, Fetten oder Ölen, Wasser, Salz, Zucker und Backpulver oder Hefe. Typische Beispiele sind Pizza-, Blätter-, Mürb- und Plätzchenteig. Wer Frischteig nutzt, spart sich das Anrühren, Kneten und Ruhen und kann sofort starten – damit gelten Frischteige als Convenience-Produkte.



DEFINITION NACH DEN LEITSÄTZEN DES DEUTSCHEN LEBENSMITTELBUCHS

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs definieren typische Herstellungsmethoden, notwendige Zutaten und Mindestanforderungen von Lebensmitteln. Sie legen zum Beispiel fest, welche Zutaten drin sein müssen und wie viel davon.

Laut den Leitsätzen für Teigwaren des Deutschen Lebensmittelbuchs sind „Frische Teigwaren“ solche, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Dazu zählen beispielsweise Nudelteige und Frischteigwaren.



WELCHER FRISCHTEIG IST IN DEUTSCHLAND BESONDERS BELIEBT?

✓ Pizzateig

LEXIKON

Convenience | Convenience-Lebensmittel (kurz „Convenience“; aus dem Englischen für „Bequemlichkeit“) sind Lebensmittel, bei denen mehrere Arbeitsschritte der Vor- und Zubereitung bereits vom Hersteller übernommen wurden, um die Anwendung bzw. Nutzung für Verbraucher oder in der Gastronomie zu erleichtern.

TRADITION TRIFFT TREND

Die Kategorie Frischteig ist ein Produkt moderner Lebensmitteltechnologie, das den Wunsch nach praktischen und qualitativ hochwertigen Lösungen für die Zubereitung von Teigwaren erfüllt. Früher wurden Teige meist direkt vor Ort in Bäckereien oder Haushalten zubereitet.

In der Schweiz wurden beginnend mit 1938 von kleinen Bäckereien Teige in Blockform angeboten. Schweiz und Frankreich waren maßgeblich daran beteiligt, industriell hergestellte gekühlte Teige zu entwickeln, zu produzieren und anzubieten. Die Entwicklung in Frankreich in den 1960er- und 1970er-Jahren bestand darin, klassische Handwerksprozesse zu industrialisieren, insbesondere Laminieren und Tourieren. In den 1980er-Jahren kamen die Teige gerollt auf Backpapier in den LEH.

NACHFRAGE UND MARKTFÜHRER

Frischteige sind heute eine etablierte Convenience-Kategorie mit wachsender Nachfrage, weil sie Frische, Zeitersparnis und Kreativität vereinen. Sie stehen für die moderne Küche, in der man schnell und dennoch individuell kochen und backen möchte. Mit einem breiten Sortiment, innovativen Produkten und starker Markenidentität hat sich Tante Fanny

als führender Anbieter in Deutschland und Österreich etabliert. Das Unternehmen bietet zahlreiche Teige, die den unterschiedlichen Bedürfnissen der Verbraucher entsprechen.



MERKMALE VON FRISCHTEIGEN

Unmittelbare Verarbeitung

Frischteige sind sofort einsatzbereit. Sie müssen weder aufgetaut noch angerührt, gemischt, geknetet oder ausgewalzt werden.

Gekühlte Lagerung

Sie werden gekühlt gelagert und behalten im Kühlschrank unter optimalen Bedingungen ihre Qualität. Sie sind weder ungekühlt (ambient) noch tiefgefroren.

Gute Haltbarkeit

Mit einer Haltbarkeit von rund 20 bis 22 Tagen für den Endkonsumenten eignen sich Frischteige gerollt auf Backpapier ideal für die spontane Verwendung sowie für eine kurze Bevorratung.



WAS SIND MERKMALE VON FRISCHTEIGEN?

- ☐ Gute Haltbarkeit
- ☐ Unmittelbare Verarbeitung möglich
- ☐ Gekühlte Lagerung

BLICK IN DIE PRODUKTION



Teige werden exakt in Form geschnitten und über Förderbänder zum Aufrollen weitertransportiert, ...



... mit Backpapier aufgerollt und zum Schutz in Kunststoffolie verpackt.

In der industriellen Produktion von Frischteigen werden die Zutaten zunächst in großen, automatisierten Mischanlagen verarbeitet. Diese Anlagen sorgen dafür, dass alle Rohstoffe – wie Mehl, Wasser, Fett und weitere Zutaten – immer im gleichen Verhältnis gemischt werden, um eine gleichbleibende Qualität und Teigkonsistenz sicherzustellen.

Anschließend wird der Teig geknetet, portioniert und je nach Produktart und Rezept weiterverarbeitet – zum Beispiel durch Formen oder Laminieren. Danach wird er auf eine definierte Dicke ausgerollt und passend zum jeweiligen Produkt gestanzt oder durch spezialisierte Maschinen geführt.

Die fertigen Frischteigprodukte werden verpackt und sind für den Verkauf bereit. Moderne Produktionsanlagen arbeiten dabei sehr präzise und überwachen Temperatur, Feuchtigkeit und Knetdauer, damit der Teig später optimale Backeigenschaften besitzt. So können große Mengen Frischteig hergestellt werden, die dennoch eine konstante und verlässliche Qualität bieten.

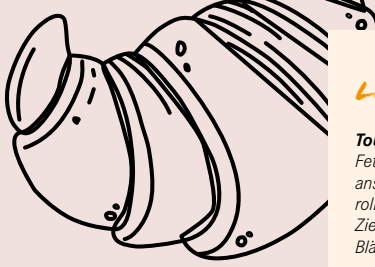
**GO
ONLINE**



WAS SIND MERKMALE VON FRISCHTEIGEN?

- ✓ Gute Haltbarkeit
- ✓ Unmittelbare Verarbeitung möglich
- ✓ Gekühlte Lagerung





LEXIKON

Tourieren | bezeichnet das Einschlagen des Fetts/der Fettplatte (kann Butter oder Margarine sein) in den Teig und anschließendes einmaliges oder mehrfaches Falten und Ausrollen des Teiges. Es wechseln sich Teig- und Fettschicht ab. Ziel ist es, viele dünne Teig- & Fettschichten zu erzeugen: Blätterteig, Plunderteig.

Laminieren | beschreibt das schichtweise Falten des Teiges, es muss nicht zwingend Fett mit eingeschlagen werden. Es können also auch Mürbteige, Pizzateige oder Flammkuchenteige laminiert werden.

BLÄTTERTEIG: DIE KNUSPRIGE BASIS FÜR DIE KREATIVE KÜCHE



Für Blätterteig wird zunächst Fett in den Grundteig eingearbeitet.



Durch erneutes Ausrollen und Falten verbinden sich Teig und Fett zu einer gleichmäßigen Schicht.

Blätterteig besteht aus vielen dünnen Schichten Teig und Fett, die sich beim Backen trennen und das typische „Aufblättern“ erzeugen. Für die Herstellung wird zunächst ein Grundteig zubereitet. Dieser Teig enthält nur wenige Zutaten – meist Mehl, Wasser, Salz und etwas Fett.

Anschließend wird eine kalte Butterplatte oder Zieh Fett auf den ausgerollten Teig gelegt und komplett mit Teig eingeschlagen. Durch seine vielen Schichten eignet sich Blätterteig ideal für Gerichte, bei denen Knusprigkeit und eine zarte Textur gefragt sind. Als Frischteig kommt er gebrauchsfertig aus dem Kühlregal und ist vielseitig einsetzbar.



WAS MACHT MAN BEIM TOURIEREN?

- ☐ Fett in den Teig einschlagen
- ☐ Fett aus dem Teig ziehen
- ☐ Fett unterrühren

AUFGEROLLT & KÖSTLICH: DIE WELT DER FRISCHTEIGE

Mehl, Fett (Butter oder Margarine), Wasser und Salz sind die Grundzutaten für **Blätterteig**. Seine Besonderheit liegt darin, dass in den Grundteig Butter oder Margarine (vegan) in Schichten eingearbeitet wird – dadurch bekommt der Blätterteig seine typische fächerartige, feinblättrige Struktur.

Verwendung: Der Teig eignet sich süß für Apfeltaschen, Tartes, Strudel und Desserts, herzhaft für Pies, Pasteten, Käsestangen, Pesto-Schnecken, Snacks wie Würstchen im Teig oder Lachs im Blätterteig. Am besten gut gekühlt verarbeiten.



Mürbteig zählt zu den klassischen Knetteigen und besteht im Grundrezept aus Mehl, Fett, Wasser und einer Prise Salz. Für die süße Variante wird Zucker hinzugefügt. **Verwendung:** Er kann für Kekse, Plätzchen, Tartes, Obstkuchen, Käsekuchenboden oder die Linzer Torte verwendet werden. Aber auch herzhaftes Quiches aus Mürbteig sind möglich.



Strudelteig besteht aus einer einzigen, hauchzarten Teigschicht. Als Teig ist er bereits ausgerollt und kann direkt verwendet werden. **Verwendung:** Süße Strudel wie Apfel-, Topfen-, Kirsch- oder Mohnstrudel sowie Baklava und Börek. Herzhaftes Varianten mit Gemüse, Hackfleisch oder Lachs gelingen ebenso. Wenn die einzelnen Teigschichten vor dem Backen mit Öl oder Butter bestrichen werden, wird das Backergebnis besonders knusprig.



WAS MACHT MAN BEIM TOURIEREN?

- ✓ Fett in den Teig einschlagen



LEXIKON

Vegane Frischteige | Viele Fertigteige sind bereits vegan und können anhand des V-Labels erkannt werden, zum Beispiel von Marken wie Tante Fanny.

Früher wurde die Quiche aus Brotteig hergestellt, heute wird dafür herzhafter Mürbteig ohne Zucker verwendet. **Quicheteig** kommt üblicherweise schon in runder Form ausgeschnitten, perfekt für die runden Quicheformen, aus dem Kühlregal.

Verwendung: Süße Tartes gelingen mit dünnem Teig, herzhaftes Quiches mit Speck, Käse, Gemüse oder Lachs können dicker sein.



Pizza ist ein Fladenbrot, das in seiner Ur-Form aus Mehl, Hefe, Olivenöl, Salz und Wasser besteht.

Verwendung: Herzhafte Varianten reichen von klassischer Margherita bis zu kreativen Belägen, Pizzastangen und Stromboli. Süße Pizza gibt es mit Schokolade, Obst oder Zimt und Zucker. Sie eignet sich auch als Nachtisch.



WARUM GEHT HEFETEIG AUF?

Hefeteig enthält Hefe – das sind kleine Lebewesen (Pilze). Diese Hefe isst den Zucker im Teig und macht daraus Kohlendioxid (Gas) und ein bisschen Alkohol. Das Gas kann nicht aus dem Teig entweichen, weil das Mehl ihn festhält. So entstehen viele kleine Bläschen, und der Teig wird locker und groß – er „geht auf“. Wenn der Teig genug Wärme und Luft (Sauerstoff) bekommt, arbeitet die Hefe am besten. Beim Backen verdampft der Alkohol.

Der extra dünne **Flammkuchenteig** aus Weizenmehl mit pflanzlichem Öl und Salz ist vielseitig einsetzbar. Sein knuspriger, krosser Teigboden kommt schon nach geringer Backzeit zur Geltung. **Verwendung:** Süßer Flammkuchen gelingt mit Äpfeln und Zimt, herzhaftes Varianten reichen vom Elsässer bis zum mediterranen Stil. Am besten sparsam belegen für knusprige Ergebnisse.



WAS ZEICHNET FLAMMKUCHENTEIG AUS?

- ☐ Knusprigkeit
- ☐ Süße
- ☐ Lange Backzeit

VOM KÜHLREGAL INS KÖRBCHEN

Trotz vergleichsweise kleiner Regalflächen im Kühlregal erzeugen Frischteige am POS hohe Aufmerksamkeit und einen starken Abverkauf. Etwa jeder dritte Einkauf erfolgt im Vollsortiment, wo die Markenvielfalt am größten ist. Beim Discounter greifen Konsumenten hingegen überwiegend zu Handelsmarken.¹ Durch Preisaktionen, Sonderangebote, Zweitplatzierungen oder Verbundplatzierungen lassen sich zusätzliche Kaufanreize schaffen, sodass Frischteige sowohl für Vollsortimenter als auch für Discounter ein attraktives und wachstumsstarkes Produktsegment darstellen.

Hier das Wichtigste rund um Frischteige am POS zusammengefasst:



Gut zu wissen:
Vor allem in der kaufkräftigen Altersgruppe zwischen 30 und 49 Jahren greifen rund zwei Drittel der Shopper zu Frischteigen!²



Platzierung im Kühlregal

Frischteige werden meist im Convenience-/Frische-Kühlregal platziert, häufig in der Nähe von Käse, Milchprodukten oder Salaten. Die Regalpositionierung ist entscheidend: Sicht- und Griffhöhe sorgt für starke Impulskäufe. Sortiere sie in Blöcken nach Verwendungszweck ein, um Deinen Kunden die Orientierung zu erleichtern – zum Beispiel Pizza, Blätterteig, Süßes.



Kaufanlass & Impulswirkung

Durch eine Verbundplatzierung von Frischteigen und Zutaten – zum Beispiel Flammkuchenteig, Schinken, Schmand und Federweißer lieferst Du Deinem Kunden

lösungsorientiert Rezeptideen oder animierst zum Spontankauf. Und das macht sich auch auf dem Bon bemerkbar: Dein Shopper kauft nicht nur Teig, sondern auch die Zutaten für die Zubereitung der Speise.



Verpackung & Markenauftritt

Am POS spielt die Verpackungsgestaltung eine Schlüsselrolle: große Produktabbildungen, Rezeptideen und Farb-Codierungen erleichtern die Wahl. Marken wie Tante Fanny setzen auf emotionale Bildwelten mit Familie, Genuss und dem Motto „einfach fannytastisch!“ während Handelsmarken stärker über den Preis und die Platzierung wirken.



WAS ZEICHNET FLAMMKUCHENTEIG AUS?

 Knusprigkeit

LEXIKON

Zweitplatzierung | Im Einzelhandel kommt der sogenannten Zweitplatzierung eine zentrale Bedeutung für die Verkaufsförderung zu. Sie sorgt dafür, dass Produkte auch außerhalb der normalen Regale sichtbar und die Kunden eher zum Kauf angeregt werden. Bei gekühlten Frischteigen sind dafür zusätzliche Kühlmöbel nötig.

**Promotion & Aktionen**

Frischteige profitieren von Saison-Promotions wie etwa Grillen, Weihnachten oder Ostern. Mit Rezeptkarten, Displays oder Zweitplatzierungen steigert Du die Abverkäufe.

**Wahrnehmung durch Konsumenten**

Am POS wirken Frischteige wie eine praktische und frische Lösung. Die Präsentation im Kühlregal vermittelt eine höhere Frische- und Qualitätswahrnehmung.

1 Quelle: DE YouGov FMCG Frischteige gekühlt, MAT Okt 2024

2 Quelle: DE YouGov FMCG Deutschland TOTAL, Käuferanteil des Produkts in Sozio-Gruppe, Loyalitätsklasse TOTAL, MAT Juni 2025

**WAS KANN DEN ABVERKAUF VON FRISCHTEIGEN AM POS ANKURBELN?**

- ☐ Zweitplatzierungen
- ☐ Cross-Selling
- ☐ Saison-Promotions

RUND UM DEN FRISCHTEIG

REZEPTIDEE: FRUCHTIGE APFEL-ZIMT-ECKEN

ZUTATEN

- 400 g frische Äpfel, säuerlich
- 1 TL Zimt und Zucker
- 1 EL Rosinen
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Mandeln gehobelt



ZUBEREITUNG

1. Geriebene Äpfel mit Zimt, Zucker, Rosinen, Zitronensaft und -abrieb mischen. Masse zum Abtropfen auf ein Sieb geben und die Abtropfflüssigkeit auffangen.
2. Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen und in 8×8 cm große Quadrate schneiden. Je einen EL der Apfelmasse auf die Teigquadrate verteilen, rundum einen Rand von ca. 5 mm aussparen. Rand mit Abtropfflüssigkeit bestreichen.
3. Jedes Quadrat diagonal zu einem Dreieck zusammenschlagen und die Ränder mit den Fingern gut festdrücken. Die Ecken mit der Abtropfflüssigkeit bestreichen und mit Mandeln bestreuen.
4. Im Backofen 20 bis 25 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Warm oder ausgekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten



*Dieses und noch
viel mehr Rezepte
findest Du auf
www.tantefanny.com*

WAS KANN DEN ABVERKAUF VON FRISCHTEIGEN AM POS ANKURBELN?

- ✓ Zweitplatzierungen
- ✓ Cross-Selling
- ✓ Saison-Promotions

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN STRUDELTEIG UND BLÄTTERTEIG?

Sowohl Strudelteig als auch Blätterteig werden gerne für Strudel aller Art verwendet. Wenn man vom klassischen Strudelteig spricht, meint man üblicherweise den hauchdünnen, gezogenen Strudelteig nach österreichischer/ungarischer Tradition. Blätterteig geht durch seine vielen Schichten von Teig und Butter richtig schön im Ofen auf und hat dadurch etwas mehr Biss.

Was ist der Plastikknopf in der Pizzateig-/Flammkuchenteigverpackung?

Dies ist ein sogenanntes CO₂-Ventil. Es wird bei der Verpackung von Teigen mit Hefe genutzt, um zu gewährleisten, dass CO₂ aus der Packung ausströmen kann. Fehlt das Ventil, würde die Packung eines Pizzateiges schlicht und einfach aufblähen oder platzen.

WARUM IST ALKOHOL IM TEIG?

Alkohol dient nur zur Haltbarmachung der Teige. Bei Zubereitung nach Anleitung verdunstet er während des Backens nahezu komplett. Spuren in dieser Größenordnung finden sich in vielen Lebensmitteln, da Alkohol ein Stoffwechselprodukt natürlicher Gärung ist.

Können Frischteige auch ohne Backofen zubereitet werden?

Frischteige können außerhalb des Backofens zubereitet werden. Je nach Rezept und Teigart gibt es viele kreative Alternativen – etwa in der Pfanne, auf dem Grill oder im Airfryer.



Filo- & Yufkateig oder Strudel?

Der Unterschied liegt hier in der Anwendung, denn beides sind gezogene Teige. So wird in der österreichischen/ungarischen Küche der Teig für Strudel mit süßen und pikanten Füllungen eingesetzt. In der griechischen/türkischen Küche werden die hauchdünnen Teigblätter für diverse Kleingebäcke wie gefüllte Tascherl, Sackerl oder aber auch Röllchen verwendet. Da für diese Gerichte mehr Teig benötigt wird, ist der Filo- & Yufkateig mit seinen 10 Teigblättern ideal.

KANN MAN FRISCHTEIG EINFRIEREN?

- /// Blätterteige, Mürbteige, Tarte- und Quicheteige sowie Flammkuchenböden lassen sich problemlos einfrieren. Hefeteige sind nicht zum Tiefkühlen geeignet.
- /// Generell ist es wichtig, die Frischteige vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

einzufrieren. Länger als 6 Monate sollten die Teige nicht tiefgefroren werden.

- /// Zum Auftauen die Teige am besten über Nacht im Kühlschrank liegen lassen. Bei Raumtemperatur ist der Teig in etwa 2 bis 3 Stunden aufgetaut.



WAS IST DER PLASTIKKNOPF AUF DER PIZZATEIGVERPACKUNG?

- ☐ CO₂-Ventil
- ☐ H₂O-Ventil
- ☐ Dekoration

MARKTFÜHRER IN DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH



Von Hefe- oder Germteig mit Butter über Croissant- & Plunderteig bis hin zu Plätzchenteig: Die Auswahl an Frischteigen ist riesig.

Die Tante Fanny Frischteig GmbH mit Sitz in Österreich wurde 1999 gegründet und ist auf frische, backfertige Teige spezialisiert – darunter Blätter-, Strudel-, Pizza- und Flammkuchenteige sowie vegane und saisonale Varianten. Das Sortiment umfasst über 30 Produkte, von klassischen Teigen bis zu Innovationen wie Filo- und Yufkateig.

FÜHRENDER MARKENHERSTELLER

Die Marke Tante Fanny ist mit ihrem umfangreichen Frischteigsortiment Marktführerin in Deutschland und Österreich. Tante Fanny

Frischteige ermöglichen eine kreative, frische Küche, die schnell, einfach und abwechslungsreich ist. Mit veganen Frischteigen und Varianten aus Dinkel greift die Marke aktuelle Ernährungstrends auf und bedient die wachsende Nachfrage der Verbraucher. Sie steht für Vertrauen, Genuss und Alltagstauglichkeit, was sie in zahlreichen Haushalten etabliert hat. Die Herstellung der Teige erfolgt gemäß international zertifizierten Qualitätsstandards, begleitet von laufenden internen Kontrollen der Rohstoffe und fertigen Frischteige.

**Mehr Informationen zum
Thema findest Du hier:**



WAS IST DER PLASTIKKNOPF AUF DER PIZZATEIGVERPACKUNG?

✓ CO₂-Ventil

Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1

Mehrfachantworten sind möglich!

WOZU EIGENEN SICH FRISCHTEIGE?

- ☐ Für die herzhaftere Zubereitung
- ☐ Für die süße Zubereitung
- ☐ Für die herzhaftere und süße Zubereitung

WAS ZEICHNET CONVENIENCE-PRODUKTE AUS?

- ☐ Sie sind kühlpflichtig
- ☐ Sie sparen dem Verbraucher Zeit
- ☐ Sie sind tiefgekühlt

WOZU ZÄHLEN BACKMISCHUNGEN?

- ☐ Trockenteige
- ☐ Hefeteige
- ☐ Frischteige

WER KAUFT MEHR FRISCHTEIGE?

- ☐ Männer
- ☐ Frauen
- ☐ Beide gleich

WELCHE FRISCHTEIGE KANN MAN EINFRIEREN?

- ☐ Blätterteig
- ☐ Mürbteig
- ☐ Pizzateig

SEIT WANN GIBT ES TEIGE GEROLLT AUF BACKPAPIER?

- ☐ 1970er-Jahre
- ☐ 1980er-Jahre
- ☐ 1990er-Jahre



Hier
umknicken!
Lösung auf
der nächsten
Seite.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2

Mehrfachantworten sind möglich!

WOZU DIENT DER PLASTIKKNOPF IN DER PIZZATEIGVERPACKUNG?

- ☐ Er gewährleistet, dass CO₂ aus der Packung ausströmen kann
- ☐ Er sorgt dafür, dass der Teig noch „gehen“ kann
- ☐ Er sorgt dafür, dass Luft an den Teig kommt

WAS IST EINE ZWEITPLATZIERUNG?

- ☐ Eine Verkaufsförderungsmaßnahme
- ☐ Ein Aufsteller im Kassensbereich
- ☐ Eine zusätzliche Präsentation der Ware

WELCHE ALTERSGRUPPE GREIFT BEVORZUGT ZU FRISCHTEIGEN?

- ☐ 20 bis 30 Jahre
- ☐ 30 bis 49 Jahre
- ☐ 50 Jahre und älter

WAS SIND DIE GRUNDZUTATEN VON BLÄTTERTEIG?

- ☐ Mehl, Hefe, Salz
- ☐ Mehl, Wasser, Fett, Salz
- ☐ Mehl, Milch, Salz

WAS SIND HEFEN?

- ☐ Zweizellige Pilze
- ☐ Künstliche Backtriebmittel
- ☐ Natürliche Backtriebmittel

WORAUS WURDE QUICHE FRÜHER HERGESTELLT?

- ☐ Aus altem Zwieback
- ☐ Aus Brotteig
- ☐ Aus süßem Mürbteig

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.

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.**

JETZT STARTEN!



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

Tante Fanny Frischteig GmbH
Parkstraße 24, A-4311 Schwertberg
www.tantefanny.com

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 3, 6: *milanmarkovic78*; 5: *Africa Studio*; 5, 13: *veekic1*; 8, 10, 18: *dinvector*; 14: *Artnizu*; 15: *Mr.Khanet*

iStockphoto

Seiten 2: *Elena Poigina*; 2, 6, 7, 11, 9, 13, 14, 17: *DragonTiger*; 4, 8, 9, 10, 11, 17, 18, 19: *Akiko Maki*; 4: *nathamag11*; 4, 5, 6, 9, 10, 11, 13, 17, 19: *Omadbek Nabiev*; 4: *PinkBird*; 5: *Nadiia Sachuk*; 6, 8, 12, 13: *Olga Kurbatova*; 8: *Liudmila Chernetska*; 13: *Paffy69*

Tante Fanny Frischteig GmbH

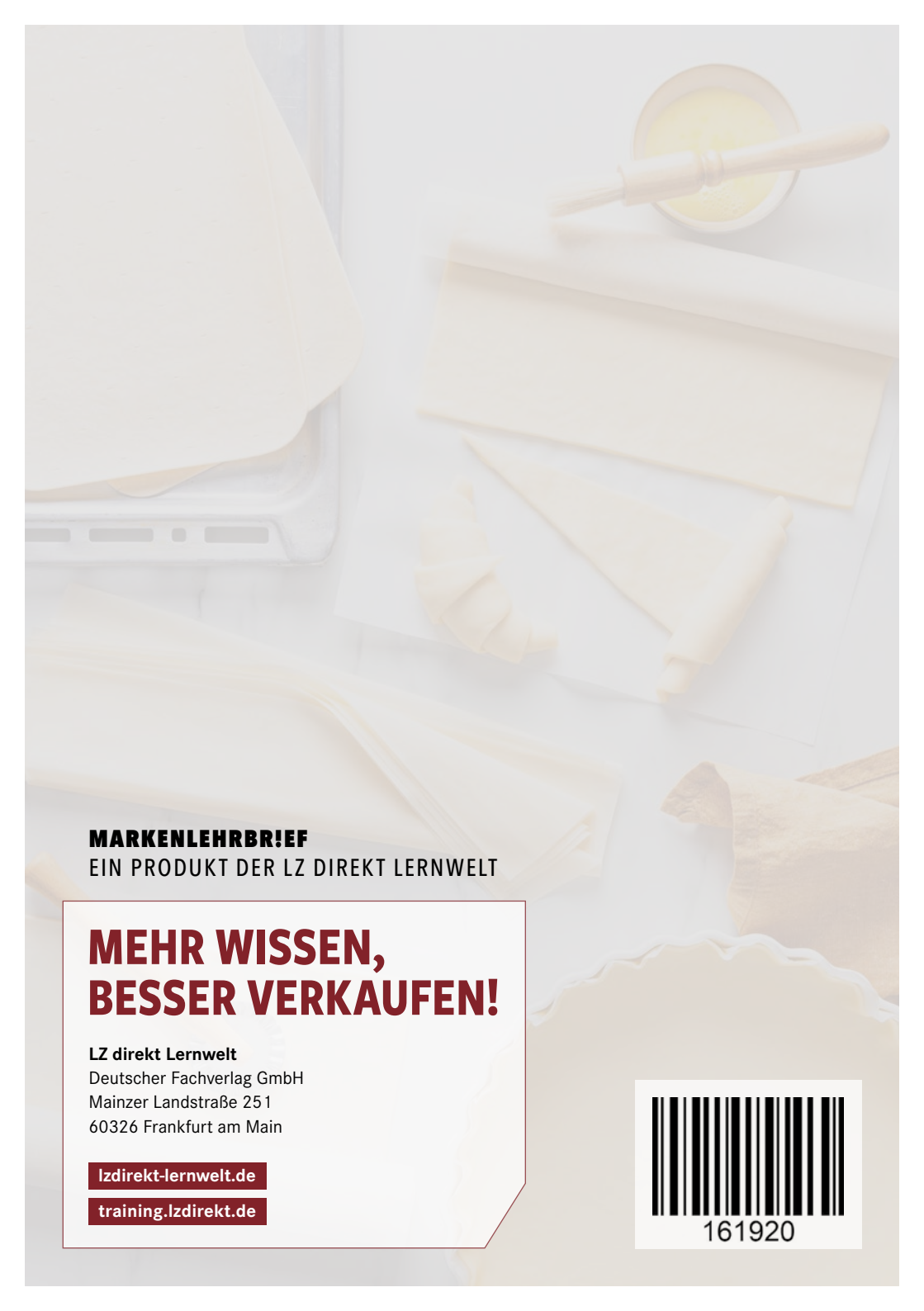
Seiten 1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 20

Stefanie Först

Seite 12

Vecteezy

Seiten 14, 15

The background of the entire page is a soft-focus photograph of a bakery workspace. It features various pieces of pale yellow dough, some rolled into a crescent shape, others as flat sheets. A small wooden bowl containing a yellow liquid, likely egg wash, with a wooden brush resting in it, is visible in the upper right. The overall lighting is warm and natural, creating a professional yet inviting atmosphere.

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

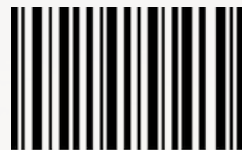
MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de



161920