

mediadidact:

Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · www.mediadidact.de



MARKENLEHRBRIEF



Marzipan



MARKTDATEN
 Noch Potenzial vorhanden **4**

WARENWISSEN
 Die Mandel – Basis für Marzipan **6**
 Wie die Mandel zu Marzipan wird **8**
 Qualität aus Lübeck **10**

POS-PRAXIS
 Süßware braucht Frequenz **13**
 Marzipan mit Tradition **14**

GUT ZU WISSEN
 Lexikon der Fachbegriffe **16**

TRAINING
 Abschlusstest 1 **17**
 Abschlusstest 2 **18**

Konzeption und Entwicklung:
 Deutscher Fachverlag GmbH
 Mediadidact
 Mainzer Landstraße 251
 60326 Frankfurt am Main
 Tel.: +49 69 7595-2212
 Fax: +49 69 7595-2210
 info@mediadidact.de
www.mediadidact.de

In Zusammenarbeit mit
 Erasmii & Carstens GmbH & Co. KG
 Mecklenburger Straße 255
 23568 Lübeck
 Tel.: +49 451 61950-0
 Fax: +49 451 61950-50
www.carstens-marzipan.de

Objektleitung:
 Oliver Peik

Redaktionelle Leitung:
 Bernd Nusser

Grafische Gestaltung:
 Deutscher Fachverlag, Edith Graßmann

2. Auflage 2013

Bildnachweis:
 Almond Board of California (Seite 7)
 Carstens (Cover; Seiten 3; 8–16)
 fotolia.com (Seite 6: Sergej Toporkov)

Wussten Sie eigentlich, ...

... dass Marzipan nicht nur zu Weihnachten und Ostern als Genusslebensmittel den Gaumen erfreut? Ob als (Glücks)-Schwein, als Früchte, oder in unzähligen Formen mit Schokoladenüberzug – Marzipan verwöhnt die Verbraucher das ganze Jahr in den unterschiedlichsten Formen.



Schwein gehabt! Das Marzipanschwein ist ein beliebter Glücksbringer.

Und wussten Sie eigentlich auch, dass es höchst unterschiedliche Qualitäten und damit auch Geschmackserlebnisse gibt? Ganz entscheidend bei der Herstellung ist dabei das Verhältnis von Marzipanrohmasse und Zucker. Besteht das Produkt zu gleichen Teilen aus diesen beiden Zutaten, darf es laut Gesetz als „Marzipan“ bezeichnet werden.

„Lübecker Marzipan“, weltweit die wohl bekannteste Marke und mit dem EU-Herkunftssiegel „Geschützte geografische Angabe“ gekennzeichnet, geht hier einen Qualitätsschritt weiter und mischt mindestens im Verhältnis 70:30; Lübecker Edelmarzipan enthält sogar nur 10 Prozent zusätzlichen Zuckeranteil bei 90 Prozent Rohmasse.

Es gibt also eine ganze Menge zu erfahren über Marzipan. Dieser Markenlehrbrief liefert Ihnen einen kompakten und kompetenten Überblick.

Ihr Carstens-Team



Marzipan mit Schokoladenüberzug – das klassische Brot von klein bis groß ist das bekannteste Produkt im Sortiment.

Noch Potenzial vorhanden

Die Süßwarenherstellung nimmt im deutschen Ernährungsgewerbe eine bedeutende Position ein. Nach den Zahlen des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) liegt die Kategorie in der Statistik des Jahres 2011 mit einem Gesamtumsatz von mehr als 13 Milliarden Euro hinter der Fleischwarenindustrie (rund 34,5 Milliarden Euro) und den Molkereiprodukten (rund 23 Milliarden Euro) auf Rang 3 (siehe Tabelle unten). Damit steht die Branche für 9,2 Prozent des gesamten Nahrungsmittelumsatzes.

Den süßen Löwenanteil mit fast fünf Milliarden Euro vereinigen Schokolade und Schokoladenwaren auf sich. Dazu werden auch Marzipanerzeugnisse mit Schokoladenüber-

zug gezählt. Marzipanwaren ohne Schokolade werden zu den Zuckerwaren gerechnet. Daher gibt es keine absolute Umsatz- und Absatzzahl für den Marzipankonsum in Deutschland.

Hochburg im Norden

Laut der Marktforschung des Lübecker Herstellers Carstens auf Basis der Marzipanrohmassenproduktion in Deutschland ergibt sich ein jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch an Marzipanprodukten zwischen 400 und 700 Gramm. Zum Vergleich: Der Pro-Kopf-Verbrauch von Eiscreme beträgt 3,71 Kilogramm, der von kakaohaltigen Brotaufstrichen 1,38 Kilogramm und der von Husten-

Die Top Ten der Nahrungsmittelindustrie

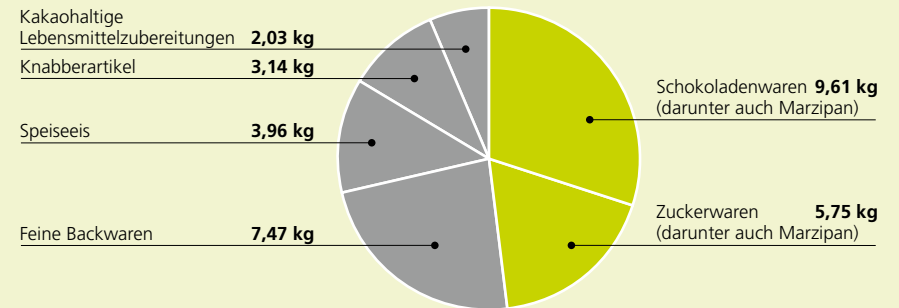
Nach Umsatz im Jahr 2011.

RANG	INDUSTRIEZWEIG	UMSATZ IN 1.000 EURO	ANTEIL IN PROZENT
1	Fleischwaren	34.549.960	23,5
2	Molkereiprodukte	23.128.115	15,7
3	Süßwaren (inkl. Dauerbackwaren, Speiseeis)	13.480.618	9,2
4	Backwaren (ohne Dauerbackwaren)	11.673.978	7,9
5	Obst und Gemüse	8.964.979	5,9
6	Brauereien	7.296.872	5,0
7	Mineralwasser, Limonaden	6.705.313	4,6
8	Futtermittel	6.196.424	4,2
9	Nährmittel	5.180.622	3,5
10	Kaffee und Tee	4.025.399	2,7

Quelle: BDSI.

Pro-Kopf-Verbrauch von Süßwaren

Nach Menge im Jahr 2011.



Quelle: BDSI.

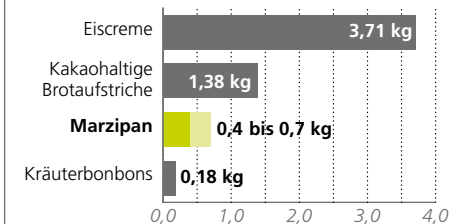
und Kräuterbonbons 180 Gramm (siehe Grafik rechts unten).

Dabei verzehren die Norddeutschen Bundesbürger traditionell mehr Marzipan als die Süddeutschen – was besonders im Süden Potenzial für Umsatz- und Absatzsteigerungen bietet.

In der Marzipanhochburg Lübeck arbeiten drei große Betriebe, davon ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung der Marzipanrohmasse spezialisiert hat.

Pro-Kopf-Verbrauch Vergleich

Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch ausgewählter Süßwarenssegmente. Angaben in Kilogramm.



Quelle: Carstens-Marktforschung.



WIE HOCH IST DER JÄHRLICHE MARZIPAN-PRO-KOPF-VERBRAUCH IN DEUTSCHLAND?

- 3,71 Kilogramm
- 180 Gramm
- Zwischen 400 und 700 Gramm

Die Mandel – Basis für Marzipan

Hauptbestandteil und wichtigster Rohstoff von Marzipan ist die Mandel. Sie stammt aus der Gattung *Prunus* in der Familie der Rosengewächse (lateinisch: *Rosaceae*). Der Mandelbaum wird bis zu sechs Meter hoch und trägt, je nach Region, von Ende Januar bis Ende Februar weiße bis hellrosa Blüten. Geerntet werden Mandeln zwischen August und Oktober.

Das weltweite Hauptanbaugebiet liegt in Kalifornien und erstreckt sich auf mehr als 640 Kilometern. In dem US-Bundesstaat werden auf einer Fläche von mehr als einer halben Million Hektar Mandeln angebaut. Die Mandel ist der wichtigste Agrarexportartikel des sonnenverwöhnten Staates. Die

Wurzeln im Orient

Seinen Ursprung hat Marzipan im Orient, vermutlich in Persien, dem heutigen Iran. Mit den Kreuzzügen kam das süße Produkt nach Europa. Im 14. Jahrhundert wurde der Teig aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser in Apotheken gegen Verstopfung, Blähungen und als Potenzmittel verkauft. Als im 19. Jahrhundert der Rübenzucker den teuren Rohrzucker als Rohstoff ablöste, wurde Marzipan auch für die breite Bevölkerung erschwinglich.

jährliche Produktion beträgt rund 900.000 Tonnen. Zum Vergleich: In Spanien liegt die Mandel-Jahresernte bei circa 50.000 Tonnen.

Bittere und süße Früchte

Unterschieden wird zwischen bitteren und süßen Mandeln. Die Süßmandel ist durch Veredelung der Bittermandel gezüchtet worden und macht den überwiegenden Teil der Produktion aus. In Kalifornien werden ausschließlich süße Mandeln geerntet. Bittermandeln werden zu drei bis fünf Prozent bei der Herstellung von Marzipan eingesetzt, um einen kräftigeren Geschmack zu erzielen.

Mandelkerne sind sehr fetthaltig und nährstoffreich. Der Mandelölanteil beträgt circa 54 Prozent. Mandeln enthalten 22 Prozent Eiweiß, 5 Prozent Kohlenhydrate sowie viele Mineralstoffe, vor allem Kalium und die Vitamine B₁ und B₂.



Mandelbäume in voller Blüte. Geerntet wird zwischen August und Oktober.



WIE HOCH IST DER JÄHRLICHE MARZIPAN-PRO-KOPF-VERBRAUCH IN DEUTSCHLAND?

Zwischen 400 und 700 Gramm



WELCHES IST DER WICHTIGSTE ROHSTOFF FÜR MARZIPAN?

- Erdnüsse
- Pinienkerne
- Mandeln

Wie die Mandel zu Marzipan wird

Bevor die Marzipanmasse entsteht, müssen die rohen, braunen Mandeln verarbeitet werden. Sie werden gereinigt und anschließend mit heißem Wasser überbrüht, damit die gelöste, braune Samenhaut in Schälmaschinen mit rotierenden Gummiwalzenpaaren entfernt werden kann. Heutzutage sortieren elektronische Verlesemaschinen fehlerhafte Kerne aus.

Nach streng gehüteten Rezepten werden dann die Mandeln mit Zucker und Wasser computergesteuert eingewogen, zerkleinert



Das geformte Marzipan wird hier von unten schokoladiert, ...

und vermischt. Diese Masse wird bei der traditionellen Verarbeitung über zwei geschliffene, gegenläufige Granitwalzenpaare feingewalzt. Dadurch ergibt sich die leicht faserige Struktur. Weitere Verfahren basieren auf Stahlwalzenpaaren oder Lochscheiben.

Anschließend wird die Masse in offenen Kupferrostkesseln bei Temperaturen zwischen 90 und 95 Grad erhitzt – der Fachmann spricht von „abrösten“. Durch Zugabe von Invertzuckersirup erfolgt eine leichte Karamelisierung.



Nach dem Abkühlen wird die Marzipanrohmasse gekühlt, zu 12,5 Kilogramm schweren Blöcken ausgeformt, in Folie verpackt und dann zum Reifen gelagert.

Im Anschluss kann das Veredeln und Ausformen des Marzipans beginnen. An langen Fließbändern durchlaufen die ausgeformten Brote, Herzen oder Kugeln zumeist ein Schokoladenbad, oder werden mit Lebensmittelfarbe zu Marzipanfrüchten verarbeitet. Auch die Verpackung erfolgt computergesteuert und mithilfe modernster Robotertechnologie.



... mit Schokolade überzogen, ...



... einzeln verpackt, ...



... in Faltschachteln einsortiert ...



... und versandfähig gemacht.



WELCHES IST DER WICHTIGSTE ROHSTOFF FÜR MARZIPAN?

- Mandeln



WELCHE HAUPTBESTANDTEILE ERGEBEN DIE MARZIPANROHMASSE?

- Schokolade, Fett, Getreide
- Mandeln, Zucker, Wasser
- Eier, Mehl, Milch



Qualität aus Lübeck

Marzipanrohmasse, wie auf der vorhergehenden Seite beschrieben, wird häufig lediglich zum Backen verwendet. Dabei bietet das „Zwischenprodukt“ eigentlich den unverfälschtesten und qualitativ hochwertigsten Genuss. Die Zusammensetzung der Rohmasse ist ebenso wie die Bestandteile des fertigen Produktes in den „Leit-sätzen für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren“ im Deutschen Lebensmittelbuch festgelegt:

„Marzipanrohmasse ist eine aus blanchierten/geschälten Mandeln hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 17 Prozent Feuchtigkeit. Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt

*höchstens 35 Prozent und der Mandelölgehalt mindestens 28 Prozent ... Marzipan ist eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker**

Die Mindestqualität für **Marzipan** liegt also bei einem Mischungsverhältnis von 50:50.

Lübecker Marzipan, weltweit die wohl bekannteste Marke und mit dem EU-Herkunftssiegel „Geschützte geografische Angabe“ (siehe Kasten links) gekennzeichnet, geht hier einen Qualitätsschritt weiter und wird mindestens im Verhältnis 70:30 gemischt. **Lübecker Edelmarzipan** enthält sogar nur 10 Prozent zugesetzten Zuckeranteil bei 90 Prozent Rohmasse (siehe Grafik rechts). Diese Selbstverpflichtung ist beim Deutschen Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung mit der Nummer RAL-RG 0132 eingetragen.

Absolute Marzipanpremiumqualität wird übrigens im Verhältnis 100:0 angeboten. Das heißt, der Rohmasse wird kein zusätzlicher Zucker mehr beigefügt.

*Der komplette Gesetzestext findet sich auf der Internetseite des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter www.bmelv.de

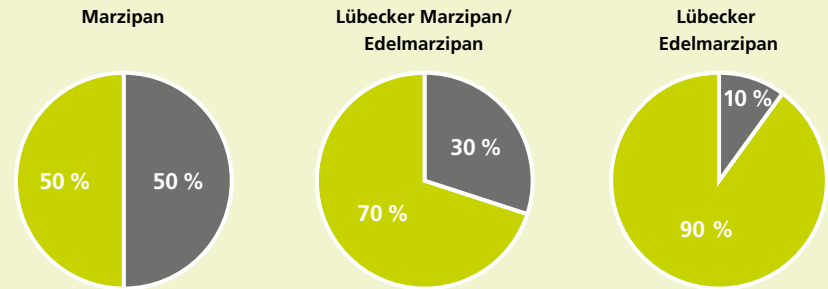
Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Das steckt dahinter: Lebensmittel-spezialitäten, die sich geografisch einer bestimmten Region innerhalb der EU zuordnen lassen. Hersteller, die diese Lebensmittel dort produzieren, können einen sogenannten Herkunftsschutz beantragen. Das schützt sie vor Imitaten – und weist Verbraucher auf ein Lebensmittel mit viel Tradition und Regionalbezug hin.



Marzipanqualitäten auf einen Blick

Mischungsverhältnis Marzipanrohmasse (■) : Zucker (■)



WELCHE HAUPTBESTANDTEILE ERGEBEN DIE MARZIPANROHMASSE?

- Mandeln, Zucker, Wasser



WELCHES MARZIPAN IST QUALITATIV HOCHWERTIGER?

- Marzipan
- Lübecker Edelmarzipan
- Edelmarzipan



Eine attraktive Zweitplatzierung fällt im Markt auf und weckt die Kauflust der Kunden.

Süßware braucht Frequenz

Klar, zu Saisonhöhepunkten wie Weihnachten, Ostern oder Valentinstag ist Marzipan stark gefragt. Doch das Naschwerk bietet sich auch das ganze Jahr über als „süße Selbstbelohnung“ an. Deshalb verpacken die Hersteller Marzipan auch besonders hochwertig und jeden Happen einzeln – um die Vorfreude der Verbraucher zu steigern.

Käuferlust wecken

Allerdings: Marzipan findet sich auf kaum einem Einkaufszettel. Die norddeutsche Spezialität ist ein klassischer Impulsartikel. Das heißt, Ihre Kunden greifen ganz spontan zu. Daher gilt auch für Marzipan die Regel: Süßware braucht Frequenz! Mit einem attraktiv gestalteten Regal oder einer auffälligen Zweitplatzierung wecken Sie die Lust der Käufer. Auch eine

Platzierung im Kassenerbereich, der Fläche mit dem höchsten Quadratmeterertrag in Ihrem Markt, bietet sich an. Dabei geht der Verbrauchertrend klar zu den höherwertigen und daher weniger süßen Qualitäten. Insbesondere in Süddeutschland, wo Marzipan in den Köpfen der Kunden nicht so stark verankert ist wie im Norden, empfiehlt es sich, edles Marzipan mit geringerem Zuckeranteil anzubieten, um die Wiederverwendungsquote zu erhöhen.

Marzipan ist zwischen sechs und neun Monaten haltbar – mit Schokoladenüberzug deutlich länger. Die ideale Lager Temperatur sollte gleichbleibend 18 Grad betragen. Bei Temperaturschwankungen kann die Schokolade leicht grau werden.



WELCHES MARZIPAN IST QUALITATIV HOCHWERTIGER?

- Lübecker Edelmarzipan



BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE MARZIPAN GELAGERT WERDEN?

- Minus 18 Grad
- 8 Grad
- 18 Grad

Marzipan mit Tradition

Als bedeutende Hansestadt war Lübeck einst Hauptumschlagplatz für Waren und Rohstoffe aus Übersee. Im Lübecker Hafen landeten auch die Mandeln aus aller Herren Länder – und wurden seit dem 19. Jahrhundert gleich frisch von den ortsansässigen Konditoren verarbeitet.

So gründete sich 1845 auch die Firma Carstens Lübecker Marzipan. 1874 wurde der Unternehmensmitbegründerin Charlotte Erasmi das Prädikat einer „kaiserlichen Hoflieferantin“ verliehen. Im Laufe des 20. Jahr-

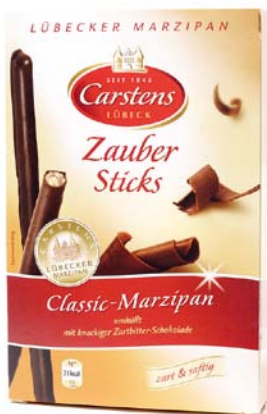


hunderts perfektionierte Carstens permanent die industrielle Marzipanherstellung.

Seit 1995 ist das Unternehmen eine Tochter der Schluckwerder-Gruppe. Heute werden auf 8.500 Quadratmetern Produktionsfläche von rund 150 Mitarbeitern mehr als 150 Premiumprodukte des weltberühmten „Lübecker Marzipans“ hergestellt und weltweit an den Lebensmitteleinzelhandel und den Discount geliefert.

IFS-Standard

Die Produkte werden nach dem sogenannten IFS-Standard gefertigt. Der International Food Standard wurde 2003 von Vertretern des europäischen Lebensmitteleinzelhandels festgelegt und dient der Überprüfung und



Der Mensch lebt nicht vom Brot allein

Das klassische Marzipanbrot, vom 12,5-Gramm-Minibrot bis zum 200-Gramm-Stück, hat die längste Tradition. Doch Hersteller wie Carstens greifen viele Verbraucherwünsche auf und inzwischen gibt es Marzipan als

- Happen
- Tafeln
- Täfelchen
- Pasteten
- Sticks
- Kugeln
- Nuggets
- Ministicks
- Minibrote
- Früchte



Ganz besonderen Wert legen die Konsumenten dabei auch auf die Verpackung. Schließlich eignet sich Marzipan nicht nur zum Selbstverwöhnen sondern auch als Geschenk oder Mitbringsel.

Zertifizierung von Systemen zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln. Für Firmen, die nur mit Lebensmitteln handeln (Zwischenhändler) gibt es das Regelwerk IFS Broker.

Die Zertifizierung erfolgt durch akkreditierte Zertifizierer, in Deutschland zum Beispiel durch die DQS-Holding (Frankfurt am Main), den TÜV oder das Dienstleistungsunternehmen SGS (Tausnstein). In Frankreich übernimmt diese Aufgabe das Bureau Veritas (Paris).

Der International Food Standard wurde speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt,

die Eigenmarkenprodukte an Handelsunternehmen liefert. Die Anforderungen wurden unter anderem vom Handelsverband Deutschland (HDE) definiert.

Weitere Informationen finden sich auch unter www.carstens-marzipan.de www.bdsi.de und www.ifs-certification.com.



BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE MARZIPAN GELAGERT WERDEN?

✓ 18 Grad



WARUM WURDE LÜBECK ZUR MARZIPANHOCHBURG?

- Lübecker essen besonders gerne Süßwaren.
- Mandelanlieferung im Lübecker Hafen.
- Lübeck verfügt über eine eigene Rosenwasserquelle.

Lexikon der Fachbegriffe

Angewirktes Marzipan: Mit Puderzucker und /oder weiteren Zusätzen (zum Beispiel Fruchtstückchen, Caramel) weiterverarbeitetes Marzipan.

IFS (International Food Standard): Ein internationales System zur Sicherstellung von Lebensmittelsicherheit und Qualität.

Invertase: Ein Enzym das Haushaltszucker (Saccharose) in Fructose (Fructose) und Traubenzucker (Glucose) aufspaltet und dafür sorgt, dass das Marzipan lange zart und saftig bleibt.

Lübecker Edelmazipan: Mindestens 90 Prozent Marzipanrohmasse im Marzipan.

Marzipanrohmasse: Masse aus blanchierten Mandelkernen, Zucker und Wasser.

Persipan: Während beim Marzipan Mandeln die Rohstoffgrundlage bilden, wird Persipan aus Aprikosenkernen gewonnen. Die Masse wird häufig zum Backen verwendet und findet sich etwa in Dominosteinen.

RAL: Steht für den 1925 gegründeten Reichsausschuss für Lieferbedingungen. Das unabhängige RAL-Institut dokumentiert die Standards für Güter, so auch die von „Lübecker Marzipan“.



WARUM WURDE LÜBECK ZUR MARZIPANHOCHBURG?

- Mandelanlieferung im Lübecker Hafen.

Marzipan Abschlusstest 1

IN WELCHER DEUTSCHEN STADT HAT MARZIPAN EINE BESONDERS GROSSE TRADITION?

- Lüneburg
- Lübeck
- Ludwigsburg

WANN KÖNNEN SIE MARZIPAN VERKAUFEN?

- Das ganze Jahr über
- Nur zu Weihnachten
- Nur zu Ostern

WIE HOCH WAR 2011 DER GESAMTUMSATZ DER DEUTSCHEN SÜSSWARENINDUSTRIE?

- 1,3 Millionen Euro
- Mehr als 13 Milliarden Euro
- Mehr als 1,3 Milliarden Euro

WAS BÜRGT FÜR EINE HOHE MARZIPANQUALITÄT?

- Hoher Zuckergehalt
- Hoher Fettanteil
- Niedriger Zuckergehalt

WO WACHSEN MANDELN?

- Strauch
- Erde
- Baum

WOHER STAMMEN DIE MANDELN FÜR DIE MARZIPANPRODUKTION HAUPTSÄCHLICH?

- Kanada
- Kambodscha
- Kalifornien

Marzipan Abschlusstest 2

WAS WIRD BEI DER MARZIPANROHMASSEHERSTELLUNG
HAUPTSÄCHLICH VERWENDET?

- Süßmandeln
- Erdnüsse
- Bittermandeln

WIE NENNT MAN DIE ERHITZUNG DER MARZIPANROHMASSE?

- Sieden
- Abrösten
- Dämpfen

WIE VIEL PROZENT ZUCKER DARF DIE MARZIPANROHMASSE
HÖCHSTENS ENTHALTEN?

- 35 Prozent
- 3,5 Prozent
- 25 Prozent

WIE NENNT MAN MARZIPAN MIT EINEM MISCHUNGSVERHÄLTNIS
VON 90:10?

- Edelmarzipan
- Lübecker Marzipan
- Lübecker Edelmarzipan

WAS KENNZEICHNET DAS SIEGEL „GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE
ANGABE“?

- Lebensmittel mit Tradition und Regionalbezug
- Lebensmittel, die in einer bestimmten Region nicht verzehrt werden dürfen.
- Lebensmittel ohne Regionalbezug

WAS STELLT DER INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) SICHER?

- Rationelle Produktion
- Schneller Transport zum Handel
- Lebensmittelsicherheit und Qualität