

# *Das ganze Basiswissen kurz & prägnant*



Waren-Wissen kompakt enthält in konzentrierter Form die Informationen über die Ware, die fitte Kaufleute für ihren Beruf brauchen.

Kurz und prägnant gibt es Basisinformationen zu den wesentlichen Themen der Warekunde. Fragen und die dazu gehörenden Antworten auf der nächsten Seite festigen das Wissen. Waren-Wissen kompakt ist keine Prüfungsvorbereitung, vermittelt jedoch Lern- bzw. Wiederholungstoff.

Waren-Wissen kompakt ist die ideale Ergänzung zur umfassenden Warekundeinformation, die Ihnen „Lust auf Lebensmittel. Das Wissensbuch“ bietet. Dort finden Sie die Information ausführlich in aller Tiefe und Breite, wenn Sie sich gründlich mit einem Thema befassen wollen. Waren-Wissen kompakt dagegen beschränkt sich auf das grundlegende und allernotwendigste Wissen. Benützen Sie beide Bücher, und Sie werden die Warekunde absolut sicher beherrschen und auf alle Kundenfragen die richtige Antwort wissen.

Wir wünschen Ihnen Freude an der Ware und viel Erfolg beim Verkaufen.

Ihre MediaDidact-Redaktion

## *Sicher und leicht ans Lernziel*

Mit Waren-Wissen kompakt kommen Sie mit kleinen Schritten sicher und leicht ans Lernziel.

Sie brauchen etwas zum Schreiben, am besten einen Kugelschreiber.

Lesen Sie Seite für Seite aufmerksam und in Ruhe durch. Wenn Sie dabei auf Textlücken stoßen, müssen Sie die richtigen Begriffe eintragen.

Manchmal sind bei Fragen mehrere Antworten vorgegeben. Dann sollten Sie die richtige Antwort ankreuzen.

Ob Sie die richtige Lösung gefunden haben, erfahren Sie jeweils auf der nächsten Seite links unten. War die Antwort richtig, gleich weiterlesen. Sonst empfiehlt es sich, noch einmal zurückzublättern und zu wiederholen.

---

# INHALT

---

	Seite
Gesunde Ernährung richtig verkaufen	5
Milch- und Molkereiprodukte	25
Grundnahrungsmittel	47
Obst	59
Südfrüchte	77
Gemüse	89
Fleisch	103
Wurst	123
Fisch	133
Brot und Backwaren	145
Gemüse- und Obstkonserven	159
Fischkonserven	171
Tiefkühlkost	181
Kaffee	193
Tee	205
Kakao & Schokolade	217
Honig – Konfitüren – Marmeladen	229
Zuckerwaren	241
Alkoholfreie Getränke	251
Wein	265
Bier	285
Spirituosen	297
Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel	311
Körperpflege	321
Kosmetik	335
Babynahrung	347
Tiernahrung	359
Index	371
Impressum	379

*Kaffee*



# KAFFEE

Am Ende des Weintrinkens schwinden die Sinne, nach dem Kaffeetrinken verdoppeln sie sich, sagte der arabische Arzt und Wissenschaftler El Hakim.

Zahlreiche Geschichten ranken sich um die Entdeckung des Kaffees. Eine der Legenden erzählt uns, dass der Ziegenhirt Kaldi, der im 8. Jahrhundert in der athiopischen Provinz Kaffa lebte, der eigentliche Entdecker des Kaffees sei. Er beobachtete erstaunt, wie seine Ziegen immer, wenn sie von den leuchtend roten Früchten des Kaffeebaumes gegessen hatten, wie toll herumsprangen. Kaldi berichtete einem Mönch von diesen eigenartigen Vorgängen. Dieser sammelte die sonderbaren Kirschen, röstete sie und kochte sie in Wasser auf – der erste Kaffee war fertig! Ob's wahr ist?

Verbreitet hat sich der Kaffee zunächst ausschließlich im Orient. Erst Ende des 16. Jahrhunderts kam die belebende Bohne nach Europa. Heute ist Kaffee, nach Erdöl, der zweitwichtigste Rohstoff im Welthandel.

Auch in Deutschland ist Kaffee eines der beliebtesten Genussmittel. Jährlich werden hier rund 450.000 t Röstkaffee und 15.000 t löslicher Kaffee abgesetzt. Im Durchschnitt trinkt jeder Bundesbürger am Tag etwa vier Tassen Kaffee und kommt damit auf einen jährlichen Verbrauch von 160 l oder rund 6,7 kg Rohkaffee.

Allerdings ist der Kaffeeumsatz in der Bundesrepublik durchaus noch steigungsfähig, wie der wesentlich höhere Pro-Kopf-Verbrauch in Schweden und Dänemark beweist.



**Cappuccino**

Der wichtigste Wirkstoff im Kaffee ist zweifellos das Koffein.

Koffein ist der Inhaltsstoff des Kaffees, der Geist und Körper in Schwung bringt. Anders als beim Tee wirkt das Koffein des Kaffees aber nicht auf das Gehirn und das zentrale Nervensystem, sondern auf Herz und Kreislauf.

Etwa 80 mg Koffein enthält eine Tasse Filterkaffee. Vier bis fünf Tassen täglich sind Untersuchungen zufolge für den gesunden Organismus unschädlich. In diesen Mengen konsumiert, zeigt sich Koffein in der Regel von seiner positiven Seite: Es regt an, vertreibt Müdigkeit und steigert die Leistungsfähigkeit. So richtig zu wirken beginnt das Koffein etwa nach 20 Minuten.

Daneben enthält Kaffee aber noch eine ganze Reihe lebenswichtiger Mineralstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Kalium, Magnesium und Mangan sowie Vitamin B<sub>2</sub>.

Kaffee hat keinen Nährwert, enthält also keine Kalorien bzw. Joule (sprich: dschuul). Somit ist Kaffee also kein Nahrungs-, sondern ein \_\_\_\_\_mittel. Sein typisches Aroma verdankt der Kaffee seinem Gehalt an atherischen Ölen und Kaffeesäuren.

Die Urheimat der wirtschaftlich nutzbaren Kaffeearten – Arabica und Robusta – ist Afrika.

Die am längsten bekannte wild wachsende Kaffee-Pflanze ist Arabica. Erst Mitte des vergangenen Jahrhunderts wurde Robusta entdeckt.

Kaffee-Pflanzen sind eigentlich Bäume, die bis zu 15 Meter hoch werden. In den Plantagen, wo der Kaffee heute noch hauptsächlich mit der Hand gepflückt wird, halt man sie allerdings auf einer Höhe von etwa drei Metern.



**Rohkaffee aus Kolumbien  
gewaschener Arabica**

# KAFFEE

\_\_\_\_\_ ist der wichtigste Wirkstoff im Kaffee. Anders als bei Tee wirkt es aber nicht auf das Gehirn und das zentrale Nervensystem, sondern auf \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_.

Arabica und Robusta bestimmen heute den Kaffeemarkt. Mit rund 10 Milliarden Pflanzen ist Arabica eindeutig dominierend, Robusta kommt auf ungefähr 4 Milliarden Pflanzen.

Gemeinsam liefern die beiden rund 98 % des weltweit erzeugten Rohkaffees.

Die als höherwertig geltende Arabica wird vor allem in Ländern Lateinamerikas, in Ostafrika, Indien und Papua-Neuguinea angebaut. Robusta stammt meist aus Westafrika, Uganda, Madagaskar, Indonesien, den Philippinen, aber auch aus Brasilien und Indien.

Weltweit werden jährlich über 100 Millionen Sack Kaffee geerntet. Die beiden größten Kaffee-Anbauländer sind Brasilien und Kolumbien. Sie produzieren zusammen fast die Hälfte des jährlich erzeugten Kaffees. Eine schlechte Ernte in einem dieser beiden Länder hat für den Rohkaffee-Markt und damit für die Kaffeepreise weit reichende Konsequenzen.

Anerkannt guten Kaffee liefern auch Venezuela, Costa Rica, Guatemala, El Salvador, Mexiko und Indonesien. Der afrikanische Kaffee aus Kenia und Tansania hingegen ist von geringerer Qualität.



**Espresso gemahlen**

*Genuss*

# WURST

Deutschland ist ein „Wurstland“. Rechnet man die Vielfalt an Wurst- und Fleischwaren zusammen, kommt man auf über 1500 verschiedene Sorten. In einer gut bestückten Verkaufstheke im Supermarkt können die Kunden im Schnitt unter mehr als 100 Sorten wählen. Ein leistungsfähiger Supermarkt bietet über 200 Sorten an.

Unter Fleischerzeugnissen, landläufig auch Wurst- und Fleischwaren genannt, verstehen wir

- bearbeitetes Fleisch wie Schinken,
- verarbeitetes Fleisch wie Wurst sowie
- **Fleischspezialitäten** wie Pasteten, besonders bearbeitete ausländische Schinken oder gebratenes Roastbeef.

Bei uns geht es hier nun um die Wurst. Würste sind laut Definition Fleisch-erzeugnisse, die nach einer bestimmten Rezeptur und einem besonderen Herstellungsverfahren produziert werden. Nach Herstellung und Lagerfähigkeit der Wurst unterscheiden wir zwischen Frischwurst und Dauerwurst.



**Italienische Salami**



**Leberpastete**

# WURST

Die Bezeichnungen „grob“, „grob zerkleinert“ und „fein zerkleinert“ beziehen sich auf den \_\_\_\_\_ der Wurstware, während sich die Angaben „extra“, „ff“, „fein“, „prima“ und „einfach“ auf die \_\_\_\_\_ der Wurstfüllung beziehen.

Qualitätsangaben sind für Spitzenqualitäten beispielsweise „\_\_\_\_\_  
“\_\_\_\_\_  
“\_\_\_\_\_  
“\_\_\_\_\_  
“\_\_\_\_\_  
“, für Einfachqualitäten „\_\_\_\_\_  
“\_\_\_\_\_  
“. Dieser Zusatz muss genauso deutlich angebracht werden wie die Bezeichnung der Ware selbst. So etwa: „Fleischwurst, einfach“.

Geografische Bezeichnungen sind in der Regel echte Herkunftsangaben wie etwa „italienische Salami“. In manchen Fällen können sie aber auch nur Hinweis auf eine bestimmte Zusammensetzung

oder Herstellungsweise sein, wie etwa bei Wiener Würstchen oder Salami Mailänder Art.

In Verbindung mit den Worten „original“ oder „echt“ weisen geografische Bezeichnungen in jedem Fall auf die Herkunft hin wie etwa beim „Original San-Daniele-Schinken“.

Herkunftsbezeichnungen sind für die „Frankfurter Würstchen“ und für die „Rügenwalder Teewurst“ geschützt, für die anderen Würste nicht. So darf Rügenwalder Teewurst nur von Herstellern produziert werden, die früher in Rügenwalde ansässig waren.

Bei deutschen Schinken gibt es beispielsweise Herkunftsbezeichnungen für „Schwarzwälder Schinken“, „Coburger Schinken“ und „Ammerländer Schinken“.



**Wiener Würstchen**

*Koch- und Brühwürste*  
*Rohwürste*  
*Dauerwürste*  
*Kühlung*  
*Pökelsalz*  
*Pökelsalzlösung*

# TEE

Die Grundlage fast aller Teekulturen der Welt, und damit auch in Assam, bilden heute die \_\_\_\_\_, eine Kreuzung aus dem chinesischen Teestrauch und dem indischen Assam-Teestrauch. An den Hängen des Himalaya wächst ein Tee mit besonders zart-duftigem Aroma, derso genannte \_\_\_\_\_, ein typischer \_\_\_\_\_.

Als würzig-kräftig lässt sich das Aroma des \_\_\_\_\_-Tees beschreiben. Ceylon-Tee gilt als fein \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_.

Ob schwarzer oder grüner Tee, nicht die Pflanze, die Verarbeitung macht den Unterschied.

Denn: Alle Tees sind zunächst grün. Werden die Teeblätter nach der Ernte lediglich gewelkt, gerollt, einem kurzen Dampfbad ausgesetzt und gleich danach getrocknet, erhält man den sogenannten **grünen Tee**.

Grün wurde und wird der Tee seit Jahrtausenden in den asiatischen Ländern getrunken. Erst die Engländer, die in ihren Kolonien Indien und Ceylon Tee

anpflanzten, haben ihn fermentiert und damit schwarz gemacht.

Dafür muss das Blattgut nach der Ernte zunächst bis zu 24 Stunden welken und wird dann gerollt. Bei der anschließenden Fermentation färben sich die Blätter zunächst kupferrot und entwickeln die feinen Duft- und Aromastoffe. Erst beim Trocknen kommt es dann zu der charakteristischen Schwarzfärbung.

Zum Schluss werden die getrockneten Blätter nach Größe, den sogenannten „Blattgraden“, sortiert.



**Teeblätter**



**Teefermentierung**

b) *Koffein*  
*Gehirn*  
*Nervensystem*  
*Herz*  
*Kreislauf*

OP, FOP, GFOP – Mit diesen Abkürzungen, die wir auf den Packungen finden, werden die Sortierungen klassifiziert, je nachdem welches Blatt und wie viele Blattknospen enthalten sind.

Was verbirgt sich nun hinter den geheimnisvollen Abkürzungen?

Beginnen wir mit dem P – es steht für Pekoe (sprich: pekkou), für die einfachste Blattqualität, die in Deutschland nicht auf den Markt kommt.

Häufig finden wir dagegen:

**Orange Pekoe (OP)** (sprich: orindsch pekkou), ein Tee gehobenen Niveaus, für den ausschließlich das erste zarte Blatt verwendet wird.

**Flowery Orange Pekoe (FOP)** (sprich: flaueri orindsch pekkou), ein Tee, der nur das erste Blatt und viele junge, silbrig behaarte Blattknospen, die sogenannten „Tips“ enthält.

**Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP)** ist ein Tee mit Tips von besonders feiner Qualität.

Der Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (TGFO) enthält einen besonders hohen Anteil an Blattknospen und wird nur noch übertroffen vom Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (FTGFOP).



**Grüner Tee Jasmin Pearls**

Die absolute Spitze des Teegenusses schließlich ist der FTGFOP 1, der Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe mit dem kleinsten Blattgrad.

Denn die Größe der verwendeten Blätter – 1, 2 oder 3 – wird nach der Sortierung angegeben.

Wir müssen uns nicht die Namen der einzelnen Tees merken, es reichen die Abkürzungen, wie sie übrigens auch an der internationalen Teebörse verwendet werden.

Die gängigsten Sortierungen sind der Orange Pekoe, der Flowery Orange Pekoe und der Golden Flowery Orange Pekoe.

Übrigens: Orange hat nichts mit der Farbe oder dem Geschmack zu tun. Es leitet sich vermutlich vom holländischen Königshaus Oranien ab und steht für „königlich“, eben besonders gut.



**Teeverkostung**