

Global Player auf dem Frischteigmarkt

Gekühlte Fertigteige sind eine kleine, aber inzwischen gut etablierte Sparte im Lebensmitteleinzelhandel. Internationale Konzerne mischen kräftig mit.

Vor mehr als 30 Jahren begannen die Deutschen damit, blaue Rollen an der Tischkante aufzuschlagen und die daraus hervorquellenden Teigstückchen im Ofen abzubacken. Knack & Back war – vor der Einführung der TK-Ware – eine der häufigsten Lösungen für ofenwarme Brötchen am Sonntagmorgen.

Aber Frischteig ist seit einigen Jahren längst nicht mehr nur Knack & Back. Der Frischteigmarkt ist vielseitiger geworden. Produktsegmente sind hinzugekommen. Allen voran die frischen Pizzateige, die in der Verpackung gleich noch ein Glas Tomatensoße mitliefern. Sie stehen nach wie vor hoch in der Gunst der Verbraucher und sind bei allen Discountern und Supermärkten gelistet. Meist befinden sich in der Packung 400 g frischer Hefeteig und 200 g Soße. Bei Aldi geht dieses Angebot für 1,79 € über den Ladentisch. Konnten in den ersten Jahren nach der Einführung, beispielsweise von 2003 auf 2004 noch traumhafte Umsatzzuwächse von 47% erzielt werden, sind es im 1. Halbjahr 2006 zum 1. Halbjahr 2007 nach Zahlen des Marktforschungsinstituts AC Nielsen, Frankfurt am Main, immerhin noch 18,3% (rund 12,2 Mio. €). Und dabei fehlen bei diesen Angaben die Aldi-Umsätze sogar noch.

Den Stein ins Rollen gebracht hat die Sara-Lee-Tochter Eurodough aus dem französischen Liévin, als sie vor rund fünf Jahren mit frischen Pizzateigen die Aldi-Listung schaffte. Der weltweit agierende Konzern Sara Lee aus dem US-amerikanischen Downers Grove, Illinois, gibt an, mit seiner Bakery Group zweitgrößter industrieller Großbäcker der Welt zu sein. Die Eurodough-Frischteige werden an drei Standorten in Frankreich produziert. Sie decken die komplette Palette von Blätter-, über Mürbe- und Hefeteig, Brötchen- und Croissantteige, flüssige Kuchenteige und Kekse ab. Aldi Nord beliefern die Franzosen nach wie vor mit Pizzateig, Aldi Süd wird von Österreich aus beliefert.

Das übernimmt Wewalka aus Sollenau, 30 Kilometer südlich von Wien. Der Betrieb mit 330 Mitarbeitern hat sich auf das Produzieren von Frischteigen spezialisiert und kann die komplette Produktpalette von frischem Blätterteig, Hefeteig, Plunderteig, Mürbeteig bis hin zu Rührteig liefern. Wewalka erzielt rund 56 Mio. € Umsatz. Hauptabsatzgebiet ist allerdings Osteuropa. Im ungarischen Celldömölk betreibt Wewalka ein Zweitwerk.

Auch ein zweites österreichisches Unternehmen ist mit der kompletten Produktpalette am Markt: Tante Fanny aus Linz. In Deutschland ist der Betrieb in zahl-

reichen Supermärkten und SB Warenhäusern vertreten. Beispielsweise kosten 270 g frischer süßer Mürbeteig 1,29 €, der Pizzateig (ohne Soße) mit 400 g 1,79 € und der Blätterteig mit 270 g 1,29 €.

Um die Herstellung frischer Hefe-, Mürbe-, Blätter- und Croissantteige kümmert sich in Deutschland auch ein Hersteller von Fertigmahlzeiten und frischen Kartoffel- und Kloßteigen: Henglein aus dem fränkischen Abenberg/Wassermungenau. Das Unternehmen vertreibt auch unter dem Namen Landmanns.

Frische Blätterteige liegen aufgerollt und eingeschweißt mit um die 270 g Gewicht und einem Preis zwischen -99 und 1,39 € im Kühlregal. Sie haben im Zeitraum erstes Halbjahr 2006 bis erstes Halbjahr 2007 um 17,8% auf 5,2 Mio. € zugelegt. Diese Angaben von AC Nielsen sind auch wieder ohne Aldi.

Deutlich gestiegen sind in diesem Zeitraum auch die Umsätze der Frühstückteige (Brötchen, Croissants). Sie schafften ein Plus um 24,5% auf 14,3 Mio. €. Das ist umso erstaunlicher, als auch hier die Aldi-Zahlen nicht berücksichtigt sind, der Branchenriese Eurodough jedoch sowohl bei Aldi Nord als auch bei Aldi Süd die Frischteigrollen unter dem Namen Crousti Pâte bestückt. Sechs Stück zu 310 bzw. 330 g kosten 99 Cent.

Doch auch der Frischteigpionier der ersten Stunde ist gut im Rennen. Seit 2001 gehört Knack & Back zu General Mills. Der US-amerikanische Konzern mit Sitz in Minneapolis ist der sechstgrößte Lebensmittelhersteller der Welt und hatte damals The Pillsbury Company gekauft, zu der Knack & Back gehörte. Nach Angaben auf der eigenen Homepage liegt der Jahresumsatz von General Mills bei 13,5 Mrd. US-Dollar. Davon entfallen rund 6 Mrd. auf die ehemals zu Pillsbury gehörenden Unternehmen.

Auf dem Alten Kontinent hat sich General Mills im Bereich Frischteige auf seine Kernkompetenz beschränkt. Das Unternehmen produziert in Athen Brötchen, Croissants, Blätterteig und Pizzateig für den gesamten europäischen Markt. Weitere Frischteigprodukte sind nicht im Prog. Neben Knack & Back vertreibt General Mills seine Frischteige in Deutschland auch über die eigene Vertriebsfirma Ino Fita, Hamburg. Die Knack & Back Markenprodukte liegen in ihren Preisen über dem Durchschnitt, sind in ihrer Auswahl aber größer. So gibt es beispielsweise Mehrkornbrötchen (330 g für 1,49 €), Sonntagsbrötchen (400 g für 1,49 €), Schokocroissants, Buttermilchbrötchen, Roggenbrötchen, Milchkörnchen oder Knoblauch-Ecken.



Der Pionier unter den Frischteigen, Knack&Back, präsentiert ein größeres Sortiment an gekühlten Frühstücksteigen als seine Mitbewerber.



Nestlé vertreibt seine gekühlten Frischteige außerhalb Deutschlands unter der Marke Herta.

Eine Ausnahmestellung unter den gekühlten Frischteigen nimmt das Segment der flüssigen Kuchenteige ein. Es hat keine zweistelligen Zuwachsraten aufzuweisen. Im Gegenteil: Nach den AC-Nielsen-Zahlen sanken die Umsätze vom ersten Halbjahr 2006 auf das erste Halbjahr 2007 rapide um minus 50,8% auf 3,6 Mio. €. Vor rund fünf Jahren wurde diese Produktgruppe neu auf dem deutschen Markt präsentiert. Seither haben sich zwei Anbieter bereits wieder verabschiedet. Sanella (Unilever) und Dr. Oetker. Zur Zeit bietet lediglich Nestlé 550-g-Alubeutel mit frischen Kuchenteigen in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Schoko, Rührkuchen und Stracciatella an. Sie müssen vor dem Backen noch in eine Kuchenform umgeschüttet werden und kosten um die 2,99 €.

Auch Muffinteige (Chocolate Chips, Blueberry und Milk Chocolate und Apfel-Zimt) hat der Konzern im flüssigen Rührkuchen-Programm. Auch sie müssen erst aus der 500-g-Alutüte in Förmchen umgefüllt werden und kosten 2,99 €. Im süßen Frischteig-Segment hat Nestlé noch Plätzchen- und Cookie-Teige anzubieten. Die Plätzchenteige sind in den sechs Sorten Mürbeteig, Vanillekipferl, Zimtsterne, Schwarz-Weiß-Gebäck, Lebkuchen und Haselnuss zu haben. Die Teiglinge sind vorgeschritten und müssen nur noch auf das Blech gelegt und gebacken werden. Die Cookies gibt es in Chocolate Chips, All Chocolate, Almond Chocolate und Walnut Chocolate Chip. Daneben hat Nestlé auch gerollte Pizza- und Blätterteige im Angebot. Der Lebensmittelkonzern produziert alle seine Frischteige in der Schweiz. Er hat einen Jahresumsatz von 61,1 Mrd. € weltweit, auf Deutschland fallen mehr als 3,8 Mrd. €. Die Frischteige werden hierzulande unter dem Label Nestlé vertrieben, während sie im europäischen Ausland unter der Marke Herta verbreitet sind. Der Wurstfabrikant aus Hertfen im Ruhrgebiet mit weiteren Standorten in Frankreich und Italien gehört seit 1986 zum Nestlé-Konzern.

Der zweite Anbieter von süßen Kuchenteigen auf dem deutschen Markt produziert auch tatsächlich in Deutschland. Es ist das westfälische Familienunternehmen Kuchenmeister aus Soest. 2005 sind die Kuchenbäcker mit vier Sorten frischem Rührkuchenteig auf den Markt gekommen. Die Massen in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Schoko, Marmor und Stracciatella werden in 550-g-Aluschalen angeboten. Sie sind unter anderem bei Aldi Nord gelistet und kosten dort 1,79 € das Stück. Die AC-Nielsen-Zahlen für frische Kuchenteige liegen somit auch wieder unter den tatsächlichen Umsätzen, weil sie die Aldi-Zahlen nicht berücksichtigen.

Dazu haben die Soester noch Frischteig-Muffins in den Sorten Stracciatella und Schoko im Programm. Der Teig befindet sich in hitzebeständigen Kunststofförmchen, die mit Muffinpapier ausgelegt sind. Eine Packung beinhaltet 2 mal 3 Stück mit insgesamt 390 g.

Dass die Soester sich in der Frischteig-Sparte fest etabliert haben, zeigt ihr Messeauftritt zur ISM Ende Januar in Köln. Dort präsentierte der Kuchenbäcker seine Neuheit in Sachen Frischteig: Cookies in den Geschmacksrichtungen Chocolate Chip und Chocolate. ■



Ihr Spezialist für:

- Engineering und Planung
- Brotanlagen
- Baguetteanlagen
- Sonderanlagen für Ciabatta und Pizza
- Tunnelöfen
- Service und Wartung von industriellen Backanlagen

Die ganze Palette ... von A bis Z



Sie haben eine Aufgabe? G/BT bietet Ihnen die ganze Palette von A bis Z.

Ob Einzellösungen wie der Rundwirker G/BT DERBY oder komplette Anlagen – wir sind Ihr Solution-Provider für industrielle Bäckereimaschinen und Backöfen aller Art.

G/BT GmbH
Bäckerei Technologie
 Gottlieb-Daimler-Str. 2
 D-78048 VS-Villingen
 Tel. 07721 99763-50
 Fax 07721 99763-33

www.gbtgmbh.de

G/BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
 German Bakery Technology



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.