

Alles Marketing? 10 Fragen zum Marketing-Mix

Ausgangslage: Sie boomen wie kaum ein anderer Bereich: vegane, laktose- oder glutenfreie Lebensmittel. Während insbesondere allergiebelastete Konsumenten vor Jahren auf diese Art von Lebensmitteln angewiesen waren, haben sich vor allem ernährungsbewusste Menschen von diesem Hype anstecken lassen.

Paradoxon : Überschriften wie „Analogkäse, Gel-Schinken und Co.: Verbraucherschützer decken Lebensmittel-Tricksereien auf“ der Spiegel Online Redaktion vom 10.07.2009 führte zu einem Aufschrei kritischer Konsumenten.

Heutzutage füllen gerade Käseimitate gleicher Herstellung zunehmend wieder die Regale der Supermärkte und die Mägen vermeintlich bewusster Verbraucher.

Also alles eine Frage des Marketings?

Wir schauen uns das am Beispiel eines „vegane Käses“ an.



© Fotolia.com | Take

Zutaten des künstlichen Käses

(Quelle: Wikipedia®; Kunstkäse)

„Wasser, Milch-, Soja- oder Bakterieneiweiß und Pflanzenöle wie Palmöl als Grundstoffe, teils auch Stärke. Weitere Zutaten sind Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker.“

Schimmelpilze als Aromenlieferant

Das beliebte Käsearoma wird unter anderem aus Schimmelpilzen gewonnen. Da diese rein pflanzlich sind, dürfen sie als vegane Aromen deklariert werden.

Internetrecherche zu Marketingentscheidungen:

1. Was bedeutet vegan?
2. Finden Sie heraus, wie echter Käse hergestellt wird und welche Zutaten darin verarbeitet werden.
3. Vergleichen Sie die Zutatenliste mit denen eines künstlichen Käses. Welche Unterschiede stellen Sie fest?
4. Suchen Sie im Internet nach Anbietern veganer Käse. Mit welchen Vorzügen, Eigenschaften und Botschaften werden dort Käseimitate im Rahmen der **Kommunikationspolitik** beworben?
5. Welche Vor- und Nachteile vereinigt ein veganer Käse für die Zielgruppe der Verbraucher?
6. Häufig taucht in den Werbebotschaften der Hinweis auf, dass der industrielle künstliche Käse glutenfrei ist. Was ist eigentlich Gluten und wie viel Gluten enthält echter Käse?
7. Um natürliche Geschmacksrichtungen zu imitieren, setzen Hersteller bei der **Produktpolitik** auf Aromen. Bewerten Sie die Zutatenhinweise „künstliche Aromen“, „naturidentische Aromen“, und „natürliche Aromen“ auf die Wirkung beim Kunden.
8. Um veganem Käse ein natürliches Aroma zu verleihen, setzt die Industrie auf Schimmelpilze. Welche Wirkung könnte die Umbenennung von „vegane Aromen“ in „Schimmelpilzaromen“ auf die Konsumenten haben?
9. Zahlreiche alternative Produkte verwenden Palmöl. Welche Problematik steckt hinter dieser harmlos klingenden Zutat?
10. Obwohl die Hauptzutat industriell hergestellten Käseersatzes Wasser ist und künstlicher Käse nur kurz „reift“, gelten in diesem Lebensmittelsegment ganz eigene Regeln der **Preispolitik**. Wie ist es zu erklären, dass Analogkäse je 150 gr. 2,99 EUR, vergleichbarer echter Käse aber nur 1,20 EUR kostet?