

Alles Marketing? *10 Fragen zum Marketing-Mix*

Antworten

1. Was bedeutet vegan?

Besondere Art der Einstellung zu Lebens- und Ernährungsgewohnheiten, bei der Produkte und Nahrungsmittel tierischen und Ursprungs gemieden werden.

2. Finden Sie heraus, wie echter Käse hergestellt wird und welche Zutaten darin verarbeitet werden.

Milch entrahmen, durch Lab eindicken, Bruch schneiden, erwärmen, formen, pressen, Salzbad, reifen

3. Vergleichen Sie die Zutatenliste mit denen eines veganen Käses. Welche Unterschiede stellen Sie fest?

Klassischer Käse: entrahmte Milch, Lab, Salz

Analogkäse: Wasser, Pflanzenöle, Verdickungsmittel, Emulgatoren (zum Verbinden von Wasser und dem Geschmäcksträger Fett), Aroma- und Farbstoffe, Salz und Geschmacksverstärker.

Unterschied: Aromen und „Verdickungsmittel“ bringt die Natur mit, beim künstlichen Käse werden diese simuliert.

4. Suchen Sie im Internet nach Anbietern veganer Käse. Mit welchen Vorzügen, Eigenschaften und Botschaften werden dort Käseimitate im Rahmen der **Kommunikationspolitik** beworben?

Nahezu alle Anbieter eint, dass das Produkt als innovativ, gesund und vital angeboten wird. Kaum einer wirbt mit dem Produktionsfaktor „Tier“. Ebenfalls wirbt kaum ein Anbieter mit dem Bio-Siegel, da das Produkt im engeren Sinne nicht biologisch hergestellt werden kann.

5. Welche Vor- und Nachteile vereinigt ein veganer Käse für die Zielgruppe der Verbraucher?

Vorteile: Produkt ohne Verwendung tierischer Zutaten, geringfügig geringere Kalorienzahl. Das allerdings ist ein Merkmal bei Käse. Bei Fleischersatzprodukten kehrt sich das auf Grund der hohen Salzbelastung, Zucker- und Fettanteil schnell ins negative.

Nachteil: Verwendung von Geschmacksverstärkern (wie Hefeextrakt, der Glutaminsäure enthält), Fetten, Zucker, viel Salz. Daher haben solche Produkte häufig einen hohen Brennwert. Wesentliche Vitamine tierischer Produkte fehlen in veganen Produkten, z. B. Vitamin B12.

Alles Marketing? *10 Fragen zum Marketing-Mix*

Antworten

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?

Ein gutes Beispiel für zielgruppengerechtes Marketing. Dieser Zusatz ist zwar folgerichtig, suggeriert aber, dass echter Käse Gluten enthält. Die meisten Käsesorten enthalten aber kein Gluten bzw. Gluten nur in äußerst geringen Mengen. Des Weiteren greift dieses Werbeversprechen zusammenhangslos das Bedürfnis vieler Konsumenten nach glutenfreier, laktosefreier und veganer Kost auf.

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.

Konsumenten sind, was die Aromen angeht, mitunter sehr kritisch. Die Abneigung geht vom künstlichen über die naturidentischen bis hin zu natürlichen Aromen. Das unter die natürlichen Aromen auch Holzspäne, Schimmelpilze oder Haare fallen, ist den meisten Konsumenten dabei nicht bewusst.

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?

Kaum ein Kunde würde ein Produkt kaufen, auf dem als Inhaltsstoff „Schimmelpilzextrakt- oder aroma“ steht. Zu schnell wäre eine bildliche Analogie zu Schimmelpilzen in Duschwannen gebildet.

9. Zahlreiche alternative Produkte verwenden Palmöl. Welche Problematik steckt hinter dieser harmlos klingenden Zutat?

Für Palmölplantagen, deren Öl früher hauptsächlich im Bereich industrieller Öle und Kosmetika zu finden war, werden häufig illegal große Teile des Regenwaldes abgeholzt. Dadurch wird beispielsweise der Lebensraum des Orang-Utan oder des Tigers zerstört.

Alles Marketing? *10 Fragen zum Marketing-Mix*

Antworten

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?

Das ist mit den „normalen“ Gesetzen des Marktes nicht zu erklären. Weder herrscht ein Nachfrageüberschuss, der solche Preise erklären kann, noch sind die Produktionsbedingungen so gestaltet, dass der Preis zu erklären wäre.

Dieser Preis ist ausschließlich durch das perfekt abgestimmte Marketing in Verbindung mit einem sehr speziellen Käuferverhalten zu erklären.

Ihnen hat dieses Arbeitsblatt gefallen?

Dann würden wir uns freuen, wenn Sie sich in unseren Newsletter oder bei Facebook einschreiben würden.

- Website: www.schulprozesse.de
- Newsletter: <http://www.schulprozesse.de/newsletter>
- Facebook: <https://www.facebook.com/schulprozesse>
- Anbieter: schulprozesse.de
Verlag Lorem Ipsum
Inh. Knut Harms