

trnd Projektfahrplan

# Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle.

trnd  
Projekt



# trnd-Partner machen Toppits Dampf-Gar-Beutel bekannt.



*Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle: Schützt lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe – extra schnelle Zubereitung.*

In diesem trnd-Projekt haben wir eine Besonderheit für alle, bei denen es beim Essenkochen schnell gehen muss, die aber trotzdem nicht auf vitamin- und mineralstoffreiche Kost voller Geschmack verzichten wollen: Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle.

Gemeinsam mit 5.000 trnd-Partnern, die eine Mikrowelle besitzen, wollen wir in diesem Projekt die Küchenhilfe für schonendes und schnelles Garen testen und noch bekannter machen.

Wir freuen uns drauf!

Im trnd-Projekt wollen wir:

- gemeinsam Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle **testen**.
- **Deine Meinung** zum Dampf-Gar-Beutel wissen: Wie findest Du die schonende und schnelle Zubereitung? Welche Rezepte gelingen damit besonders gut?
- **Meinungen von Freunden, Bekannten und Kollegen** einholen (dazu kannst Du viele Dampf-Gar-Beutel weiterverschenken und für uns zum Marktforscher werden).
- Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle **gemeinsam noch bekannter machen** — einfach durch Weitererzählen an Freunde, Bekannte und Kollegen.
- eine Menge **Spaß haben**, wenn 5.000 trnd-Partner gemeinsam Toppits Dampf-Gar-Beutel testen.



# Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle.



*Toppits Dampf-Gar-Beutel für schonende, extra schnelle Zubereitung und natürlich leckeren Geschmack.*

Eine gesunde und ausgeglichene Ernährung ist wichtig für Jung und Alt. Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle können hierbei einen wertvollen Beitrag leisten: sie ermöglichen eine schonende Zubereitung von Lebensmitteln in der Mikrowelle.

Die einfache Handhabung des Beutels und die schnelle Zubereitungszeit in der Mikrowelle machen Toppits Dampf-Gar-Beutel zum täglichen Ernährungs-Helfer: Einfach Gemüse, Fisch oder Fleisch in den Beutel geben, schließen und in der Mikrowelle erhitzen.

So geht es nicht nur **extra schnell**, sondern wird auch **besonders aromatisch**. Durch das Dampfgaren werden die natürlichen **Aromastoffe, Mineralien und Vitamine** des jeweiligen Nahrungsmittels **besonders gut erhalten** – das schmeckt man.

# Dampfgaren – die schonendste Garmethode.

## Vitamin-, Mineralstoff- und Aroma-Schutz.

Dampfgaren ist die schonendste Garmethode die es gibt. Bei keiner anderen Garmethode gehen so wenig Vitamine und Mineralstoffe verloren wie beim Dampfgaren.

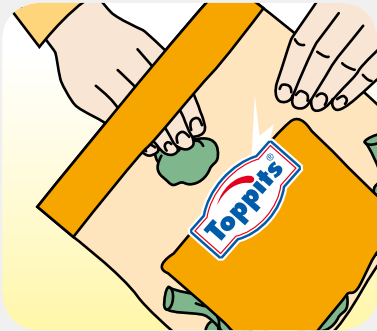
Zudem sorgt Dampfgaren für vollen Genuss: Alle Speisen behalten auch ohne Zugabe von Flüssigkeit, Fett, Salz und Gewürzen ihren natürlichen Geschmack. **Gemüse bleibt knackig, Fisch schön saftig.**



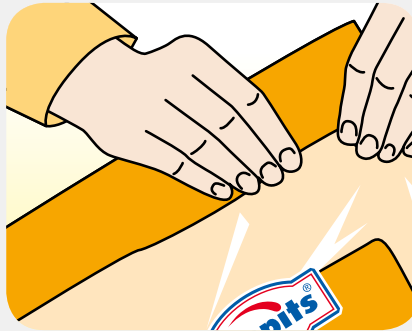
*Wissenschaftlich bewiesen: Beim Dampfgaren bleiben wasserlösliche Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten – Gemüse behält Farbe und Biss, bleibt in Form und geschmacksintensiv.*

# So funktioniert's.

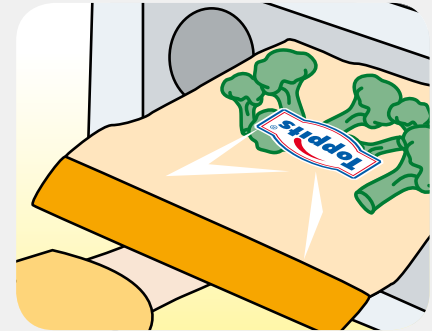
Beim Dampfgaren mit dem Toppits Dampf-Gar-Beutel umströmt heiße, feuchte Luft das Gargut und verhindert, dass die Fasern der Lebensmittel austrocknen: **Vitamine, Mineralstoffe und natürliche Aromastoffe** werden nicht wie bei anderen Zubereitungsmethoden aus den Lebensmitteln ausgespült, sondern **bleiben nahezu komplett erhalten**.



1. Dampf-Gar-Beutel befüllen.

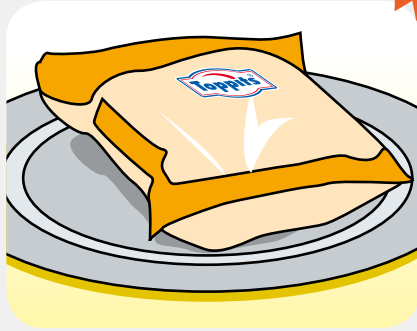


2. Beutel sicher verschließen.



3. Beutel mit dem Toppits-Logo nach oben (= Ventil nach oben) in die Mikrowelle legen und die entsprechende Watt- und Minutenzahl einstellen.

*Einzigartiges  
Dampfkochsystem  
mit sicherem  
Zip-Beutelver-  
schluss und  
Dampf-Ventil.*



4. Der Beutel bläht sich während des Dampf-Gar-Prozesses in der Mikrowelle auf. Aufgeheizte Luft kann durch das Ventil entweichen.



5. Den Beutel öffnen und servieren.

#### **Tipps zur Verwendung:**

- Das Gemüse sollte nach Möglichkeit tropfnass in den Beutel gegeben werden.
- Bitte den Beutel erst 30 Sekunden nach Beendigung der Garzeit öffnen!
- Vorsicht: Beim Öffnen kann heißer Dampf entweichen! Der Beutel sollte nur an den äußeren Enden angefasst werden.
- Die Dampf-Gar-Beutel sind grundsätzlich wiederverwendbar. Achte jedoch darauf, was Du darin zubereitet hast ehe Du einen Beutel wiederverwendest. Fisch haftet z.B. sehr stark an dem Beutel, so dass selbst nach gründlicher Reinigung eine Geschmacksübertragung auf andere Lebensmittel nicht auszuschließen ist.

# Produktsortiment.

Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle gibt es in den Größen normal und XL, jeweils mit Rezeptheft für viele leckere, schnelle Gerichte.



**Inhalt 1 Packung Dampf-Gar-Beutel:**  
10 Beutel, mit Rezeptheft, 9 x 18 cm.



**Inhalt 1 Packung Dampf-Gar-Beutel XL:**  
7 Beutel, mit Rezeptheft, 20 x 25 cm.

# Projektablauf: 1. Testen und Meinung bilden.

Zum Projektstart erhalten alle Projektteilnehmer ein kostenloses Startpaket mit folgendem Inhalt:

Für Dich:

**1 Packung Toppits Dampf-Gar-Beutel.**

**1 Packung Toppits Dampf-Gar-Beutel XL.**

**Marktforschungsunterlagen** zum Befragen von Freunden, Bekannten und Kollegen.

Zum Weitergeben an Freunde, Bekannte und Kollegen:

**50 Toppits Dampf-Gar-Beutel.**

**50 Rezepthefte.**



Zunächst gilt es natürlich erstmal, die Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle **zu testen**.

Schreib uns dann Deine ehrliche Meinung: Wie findest Du das schnelle und schonende Dampfgaren mit dem Toppits Dampf-Gar-Beutel? Wie schmeckt das zubereitete Essen? Je mehr Feedback, desto besser!

Fragen bitte per eMail direkt an **BigT@trnd.com** schicken. Auf dem Projektblog werden wir die Fragen aufgreifen und gemeinsam diskutieren: **[www.trnd.com/toppits](http://www.trnd.com/toppits)**

# Projektablauf: 2. Freunde und Kollegen testen lassen.



*Was sagen Deine Freunde, Bekannten und Kollegen?*

Nachdem Du Dir eine Meinung gebildet hast, interessiert uns natürlich, was Deine Freunde, Bekannten und Kollegen zum Toppits Dampf-Gar-Beutel sagen.

Verschenke dazu einfach die Dampf-Gar-Beutel Produktproben aus Deinem Startpaket an Freunde, Bekannte, Verwandte oder Kollegen. Oder erzähle einfach davon.

Da viele das schonende und schnelle Dampf-garen mit Toppits in der Mikrowelle vielleicht noch nicht kennen, werden Dich Deine Freunde sicherlich mit jeder Menge Fragen löchern. ;-)

Die meisten Fragen wirst Du mit den Infos aus diesem Projektfahrplan locker beantworten können, **falls Du weitere Infos benötigst**, schreib uns einfach eine eMail: [BigT@trnd.com](mailto:BigT@trnd.com).

# Projektablauf: 3. Weitersagen und berichten.

Immer, wenn Du mit Freunden, Bekannten oder Kollegen über den Toppits Dampf-Gar-Beutel gesprochen hast, dann schreib uns einen Bericht!

Mundpropaganda-Berichte sind die Grundlage für trnd-Projekte. Je mehr Berichte zusammenkommen, desto besser können wir das Projekt auswerten und desto besser können wir den Leuten von Toppits zeigen, was wir gemeinsam erreicht haben.

In den Berichten interessiert uns, wann Du mit Freunden, Bekannten und Kollegen gesprochen hast, was Deine Freunde vom Toppits Dampf-Gar-Beutel halten und welche Fragen es dazu gab. Je mehr Berichte wir gemeinsam zusammenbringen, desto besser!

Und weil Berichte schreiben ja durchaus ein wenig Tipp-Arbeit bedeutet, belohnen wir jeden geschriebenen Bericht (bzw. Fotos/ Videos Deiner Mundpropaganda-Aktionen) mit ein paar trnd-Punkten.



*Mundpropaganda-Berichte schreiben ist ganz einfach: Surfe auf [www.trnd.com/toppits](http://www.trnd.com/toppits), klicke den Button „Bericht schreiben“ und schon kannst Du uns berichten.*

# Projektablauf: 4. Hilf uns bei der Marktforschung.



*Hilf uns bei der Marktforschung!*

**Wir machen Dich im Rahmen des trnd-Projekts „Toppits Dampf-Gar-Beutel“ zum offiziellen Marktforscher!**

Mit den beiliegenden Marktforschungs-Unterlagen kannst Du bis zu 20 Freunde, Bekannte, Verwandte und Kollegen zum Thema „Schnelles und gesundes Essen“ befragen.

Deine gesammelten Ergebnisse werden dann am Projektende von trnd ausgewertet und in anonymisierter Form an Toppits übergeben.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungs-Unterlagen. Wir freuen uns aber auf so viele Meinungen wie möglich!

# Projektablauf: 5. Ideen zum Weitersagen.

Beim Befragen Deiner Freunde und Bekannten kannst Du ihnen gleich mal von Deinem Insider-Wissen rund um Toppits Dampf-Gar-Beutel erzählen. Es gibt aber noch weitere Möglichkeiten, wie Du anderen vom schonenden und schnellen Mikrowellen-Dampfgaren berichten kannst.

Mach doch einfach mit Arbeitskollegen in der Mittagspause den Toppits Dampf-Gar-Beutel Test und gemeinsam bereitet Ihr damit was Leckeres zu.

Oder Du lädst Freunde zum gemeinsamen Kochen ein und Ihr probiert zusammen einige Rezepte aus dem Toppits Rezeptheft bzw. lasst euch von den Rezepten unter <http://goto.trnd.com/toppits> inspirieren.

Du kannst auch über Deinen Test bloggen, Fotos & Videos machen und diese an uns schicken, oder selbst im Web veröffentlichen.

Die besten Ideen für Mundpropaganda habt Ihr aber wie immer sicherlich selbst. Schreibt uns, was man tun kann – wir sind sehr gespannt!



*Wie kann man Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle am besten weiter erzählen?*

# trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Projektteilnehmer bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.



## **Offenheit.**

Die Teilnahme an trnd-Projekten ist weder etwas Geheimes noch Undercover-mäßiges. Wir wollen keine Schleichwerbung oder sonstigen Unfug verbreiten. Alle Projektteilnehmer

sind daher verpflichtet, dass sie – immer wenn sie im Rahmen des Projekts mit Freunden und Bekannten sprechen – stets erwähnen, dass sie die Test-Produkte im Rahmen eines trnd-Projekts kennengelernt haben und dass sie an einem trnd Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Du darfst Deinen Freunden/Bekanntem auf keinen Fall etwas vormachen, schließlich bist Du kein Vertreter, der an der Tür klingelt und irgendwas verkaufen will. Sei offen und ehrlich und gib ausschließlich Deine eigene Meinung wieder.



## **Ehrlichkeit.**

Eigentlich selbstverständlich, aber leider heutzutage nicht immer üblich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Das bedeutet auch, dass Du nichts verschweigen oder

übertreiben solltest. Gib einfach Deine eigene Meinung an Freunde und Bekannte weiter.

## **Zuhören.**

Mundpropaganda ist keine Veranstaltung, bei der Du Deinen Freunden erzählst, wo es langgeht. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich eine eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projektes bilden. Du solltest Ihnen Deine Meinung nicht aufdrängen, sondern üben zuzuhören und die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten zu sammeln und zu respektieren.

# Der Satz zum Weitererzählen.

Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle:

- **Schonendes Dampfgaren schützt Vitamine, Mineralien und Aromen – Speisen bleiben knackig und saftig.**
- **Extra schnelle Zubereitung.**



# Insider-Infos: Fragen und Antworten.

## **Ist ein Mehrfachgebrauch des Dampf-Gar-Beutels möglich?**

Ja, Du kannst den Toppits Dampf-Gar-Beutel mehrfach verwenden. Die mehrfache Verwendung ist jedoch abhängig vom zuvor im Dampf-Gar-Beutel zubereiteten Lebensmittel. Bereitest Du bspw. Fisch oder stark gewürzte Speisen im Dampf-Gar-Beutel zu, bleiben die Geschmacksträgerstoffe möglicherweise im Beutel enthalten und können sich auf weitere Lebensmittel übertragen. Falls Du den Dampf-Gar-Beutel mehrfach verwendest, solltest Du ihn nach jeder Anwendung mit Wasser gründlich auswaschen.

## **Was ist eigentlich Dampfgaren und wie funktioniert es?**

Dampfgaren ist die schonendste Garmethode die es gibt. Bei keiner anderen Garmethode gehen so wenig Vitamine und Mineralstoffe verloren wie beim Dampfgaren. Zudem sorgt sie für vollen Genuss: Alle Speisen behalten auch ohne Zugabe von Fett, Salz und Gewürzen ihren natürlichen Geschmack. Gemüse bleibt knackig, Fisch schön saftig.

So funktioniert es: Beim Dampfgaren umströmt heiße, feuchte Luft das Gargut und verhindert, dass die Fasern der Lebensmittel austrocknen. Vitamine, Mineralstoffe und natürliche Aromastoffe werden nicht wie bei anderen Zubereitungsmethoden aus den Lebensmitteln ausgespült, sondern bleiben nahezu komplett erhalten.

## **Wie funktioniert eigentlich eine Mikrowelle und kann die Nutzung dieser Gesundheitsschäden hervorrufen?**

Mikrowellengeräte enthalten ein Magnetron, das die Mikrowellen erzeugt, die in den Garraum eingespeist werden. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit ihrer Energie kleine Teilchen (Moleküle) einer Substanz oder eines Lebensmittels in Schwingungen versetzen. Dadurch wird unmittelbar im Lebensmittel Wärme erzeugt.

Immer wieder kursieren verunsichernde Gerüchte oder Falschmeldungen über mögliche Gesundheitsgefahren durch Mikrowellen oder nachteilige Veränderungen in den Lebensmitteln. Dr. Klaus Paulus, Präsidiumsmitglied der DGE, urteilt: „Wer Mikrowellengeräte sachgerecht einsetzt, muss keine Gesundheitsgefahren fürchten.“

Durch Mikrowellen ausgelöste Veränderungen im Lebensmittel unterscheiden sich nicht von Veränderungen, die durch herkömmliche Erhitzungsmethoden entstehen.



### Ist das Dampfgaren in der Mikrowelle denn schneller als das herkömmliche Kochen von Lebensmitteln?

Ja, das Dampfgaren in der Mikrowelle ist schneller als das herkömmliche Kochen der Lebensmittel. Schau doch mal in die nachfolgenden Tabellen – hier kannst Du sehen, wie viel Zeit Du beim Dampfgaren in der Mikrowelle einsparen kannst.

#### Kochzeiten Toppits Dampf-Gar-Beutel.

	850 W Mikrowelle	Konventionel- les Kochen	Zeitersparnis
Kartoffeln, kl. mit Schale	4 Min.	15-20 Min.	73 %
Paprikaschoten, in Stücken	2 Min.	10-15 Min.	80 %
Möhrenscheiben	2 Min.	10-15 Min.	80 %
Blumenkohlröschen	3 Min.	10-15 Min.	70 %
Fisch, z.B. Lachsfilet (3 cm Höhe)	3 Min.	10-15 Min.	70 %

#### Kochzeiten Toppits Dampf-Gar-Beutel XL.

	850 W Mikrowelle	Konventionel- les Kochen	Zeitersparnis
Kartoffeln, kl. mit Schale	11 Min.	10-15 Min.	27 %
Paprikaschoten, in Stücken	6,5 Min.	10-15 Min.	35 %
Möhrenscheiben	9 Min.	10-15 Min.	10 %
Blumenkohlröschen	9 Min.	10-15 Min.	10 %
Fisch, z.B. Lachsfilet (3 cm Höhe)	4,5 Min.	10-15 Min.	55 %

# Insider-Infos: Fragen und Antworten.

**Wenn meine Lebensmittel nach der angegebenen Kochzeit im Dampf-Gar-Beutel noch nicht ganz gar sind, kann ich den Dampf-Gar-Beutel dann nochmals in die Mikrowelle geben?**

Falls nach den angegebenen Kochzeiten Dein Lebensmittel noch nicht gar / weich ist, verschließe den Beutel und gib diesen bei der gleichen Wattzahl weitere 30-60 Sekunden wieder zurück in die Mikrowelle. Bitte beachte, dass beim Öffnen des Beutels heißer Dampf entweichen kann. Deshalb sollte der Beutel nur an den äußeren Enden angefasst werden.

**Kann der Dampf-Gar-Beutel in der Mikrowelle aufplatzen?**

Nein, wenn Du Dich nach den angegebenen Watt- und Minutenzahlen auf dem Toppits Dampf-Gar-Beutel richtest, kann dieser nicht aufplatzen. Der Beutel bläht sich während des Dampf-Gar-Prozesses in der Mikrowelle zwar auf, aber die überschüssige aufgeheizte Luft kann durch das Ventil sicher entweichen. So verhindert das Ventil, dass zu viel Druck im Beutel entsteht, der den Beutel sonst zum Platzen bringen würde. Achte immer darauf, den Dampf-Gar-Beutel mit dem Ventil nach oben in die Mikrowelle zu legen.

**Wenn ich meiner Familie ein Gericht im Dampf-Gar-Beutel zubereiten möchte, kann ich immer nur Portion für Portion extra zubereiten, da der Beutel einfach zu klein ist. Gibt es auch einen größeren Dampf-Gar-Beutel?**

Ja, seit dem 01.03.2008 gibt es den Toppits Dampf-Gar-Beutel auch im XL-Format. Der Dampf-Gar-Beutel XL eignet sich für das Zubereiten größerer familiengerechter Portionen. Der Dampf-Gar-Beutel XL hat ein Innenformat von 20 x 25 cm.



# Insider-Infos: Gesund und ausgewogen ernähren.

## Lebensmittelpyramide: Wegweiser für gesunde Ernährung.

Ausgewogen essen kann viel Freude machen. Aber wie sollte Dein täglicher Speisezettel aussehen? Die Lebensmittelpyramide stellt vereinfacht dar, was Du heute nach allgemein anerkannten Ernährungsrichtlinien jeden Tag essen solltest. Benutze die Pyramide als Leitfaden, um gesünder zu leben. Wichtig ist, dass die Basis stimmt.

*Fett- und zuckerreiche Lebensmittel und Getränke nur in Maßen!*

*Wenig Öle und Fette  
Bevorzugt sind pflanzliche Öle und Fette!*

*Fettarme Milch  
und Milchprodukte  
täglich!*



*Fisch 1-2 Mal wöchentlich!*

*Fleisch, Wurst und Eier in Maßen!*

*Genügend Kartoffeln und  
Getreideprodukte aus Vollkorn!*

*Obst und Gemüse 5 Mal täglich!*

*Reichlich trinken!*

Die Lebensmittel, die am Fuß der Ernährungspyramide stehen sind besonders empfehlenswert. Hingegen sind die Lebensmittel, die an der Spitze der Pyramide abgebildet sind weniger empfehlenswert. Viel zu Dir nehmen solltest Du somit Produkte wie Obst, Gemüse und Mineralwasser. Weniger empfehlenswert sind hingegen Lebensmittel wie Süßigkeiten, Energydrinks, Limonaden, Schmalz, Butter und fettreiches Fleisch.

Du kannst die Lebensmittelpyramide beim wöchentlichen Einkauf und täglichen Kochen nutzen. Sie zeigt Dir, wie Du Dich gesund und ausgeglichen ernähren kannst, welche Lebensmittel wichtig für Deinen Körper sind und wovon Du mehr essen und trinken solltest.

*(Quelle: DGE)*

# Insider-Infos: Vitaminkompass.

In welchen Lebensmitteln sind eigentlich welche Vitamine enthalten und bei welchen Mangelercheinungen solltest Du welches Vitamin zu Dir nehmen?

Im Folgenden findest Du einen Vitaminkompass zur **Wirkungsweise wasserlöslicher Vitamine.**



## Vitamin B1 (Thiamin)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Vollkornbrot, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Schweinefleisch	Gefühlsschwankungen, Müdigkeit, Appetitlosigkeit, Durchfall, Muskelkrämpfe oder -schwäche, Konzentrationsmangel	starker körperlicher Belastung, hohem Konsum von Kohlenhydraten, insb. Zucker, Schwangerschaft und Stillzeit

## Vitamin B2 (Riboflavin)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Milch, Käse, Vollkornprodukte, Leber	schmerzhafte Hautrisse in den Mundwinkeln, Schleimhautentzündungen, entzündliche Hautveränderungen	starker körperlicher Leistung, Fieber, Schwangerschaft und Stillzeit

### Vitamin B3 (Niacin)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Vollkornprodukte, Seefisch, Erbsen, Leber	entzündliche Hautveränderungen, Durchfall, Schlaflosigkeit, Müdigkeit, Schwindel, Kopfschmerzen, Gefühlsschwankungen	Verdauungsstörungen, Fieber, schwerer körperlicher Arbeit, hoher Flüssigkeitszufuhr

---

### Vitamin B5 (Pantothensäure)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Brokkoli, Blumenkohl, Fisch, Milch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Vollkornprodukte	Müdigkeit, Schlaflosigkeit, entzündliche Hautveränderungen, Schmerzen in Zehen und Fußsohlen, höhere Anfälligkeit für Infektionen	Einnahme verschiedener Medikamente, Stress

---

## Vitamin B6 (Pyridoxin)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Vollkornbrot, Bohnen, Geflügel, Fisch, Nüsse	erhöhte Reizbarkeit, entzündliche Hautveränderungen, Entzündungen im Mund und an den Lippen	Wachstum, starker körperlicher Belastung, Schwangerschaft und Stillzeit, Einnahme der „Pille“, Einnahme von Schmerzmedikamenten

---

## Vitamin B9 (Folsäure)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Vollkornprodukte, grünes Blattgemüse, Tomaten, Sojabohnen	Durchfall, verminderte Immunabwehr, Gefahr von Missbildungen bei Neugeborenen	Schwangerschaft, Stillzeit, nach Operationen, bei Blutverlust, Nikotinkonsum

---

## Vitamin B12 (Cyanocobalamin)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
Eier, Milch, Milchprodukte, Fleisch	Zungenbrennen, Veränderungen der Zungen- und Mundschleimhaut, Schwäche, Müdigkeit bedingt durch Veränderung des Blutbildes	hohen Blutverlusten, nach Operationen

---

## Vitamin C (Ascorbinsäure)

Natürliche Quellen:	Mangelsymptome:	Erhöhter Bedarf bei:
frisches Obst und Gemüse, insbes. Zitrusfrüchte, Kiwi, schwarze Johannisbeere, Paprika	verzögerte Wund- und Narbenheilung, verringerte Infektabwehr, verminderte körperliche Leistungsfähigkeit, Reizbarkeit, Schmerzen in Gelenken	starker körperlicher Belastung, Schwangerschaft, Stillzeit, Infekten, Schilddrüsenüberfunktion, nach operativen Eingriffen

---

# Toppits Bewusst genießen Produkte.

Die Toppits Bewusst genießen Produkte ermöglichen nicht nur eine besonders schmackhafte und gesunde Zubereitung von Gerichten, auch das sonst so lästige Reinigen von Töpfen, Pfannen oder gar des Backofens entfällt. So werden die Toppits Bewusst genießen Produkte zu Deinen täglichen Ernährungs-Helfern. :-)

**Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle:** Schützt lebenswichtige Vitamine - Extra schnelle Zubereitung.



Toppits Dampf-Gar-Beutel ermöglichen eine schonende Zubereitung von Lebensmitteln in der Mikrowelle. Die natürlichen Aromastoffe, Mineralien und Vitamine des jeweiligen Nahrungsmittels, wie

z.B. Gemüse, Fisch oder Fleisch bleiben nahezu komplett erhalten. Speisen sind geschmacksintensiv – auch ohne Zugabe von Fett und Gewürzen. Die einfache Handhabung und die schnelle Zubereitungszeit in der Mikrowelle machen die Toppits Dampf-Gar-Beutel zum täglichen Ernährungs-Helfer.

**Toppits Brat-Beutel und Toppits Brat-Schlauch für den Backofen:** Mehr Geschmack - Weniger Fett.

Der Toppits Brat-Beutel ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel oder Fisch und bewirkt auch ohne Zugabe von Fett ein ganz besonders intensives Geschmackserlebnis. Durch das geschlossene Gar-System bleiben die natürlichen Aromastoffe, Mineralien und Vitamine des jeweiligen Nahrungsmittels besonders gut erhalten. Das schmeckt man. Darüber hinaus hält das geschlossene Gar-System den Ofen sauber – lästiges Putzen entfällt. Besonderheiten:

- Beigegebene Gewürze wirken intensiver.
- Ideal für Diätkost.
- Der Ofen bleibt sauber.
- Mikrowellen-geeignet.



### Toppits Cross&Frit-Papier für den Backofen: Knusprige Snacks - Weniger Fett.



Das Toppits Cross&Frit-Papier saugt austretendes Fett und Wasser des darauf zubereiteten Lebensmittels auf. So werden z.B. Pommes nicht nur besonders knusprig, sie haben auch einen geringeren Fettanteil. Das saugstarke Krepp in der oberen Schicht des Papiers nimmt überschüssiges Fett und Wasser auf, während die untere Schicht dicht hält. Dadurch bleiben Fett und Flüssigkeit im Papier und das Backblech sauber. Zudem passen die Toppits Cross&Frit-Papier-Bögen auf jedes Backblech für eine einfache Anwendung. Außerdem eignet sich das Toppits Cross&Frit-Papier auch zum Fettaufsaugen nach dem Anbraten oder Frittieren von Speisen.

# Toppits Zeitreise.

1937: Das erste Butterbrotpapier kommt auf den Markt.



1963: Einführung der ersten Alufolie in Deutschland.



1965: Entwicklung und Markteinführung der Frischhaltefolie.



1967: Start des Gefrierbeutelgeschäfts.



1968: Inbetriebnahme einer eigenen Folienherstellung (Extrusion).



1973: Einführung des Bratbeutels und Umsetzung des ersten Backpapier-Packungsrelaunch.



1974: Markteinführung des ersten Bratschlauchs für den Backofen.



1982: Die ersten Eiskugelbeutel werden eingeführt.



1985: Verbesserung der Gefrierbeutelqualität (Schutz vor Gefrierbrand dank mikrovesterkter Außenschicht).



1988: Umbenennung der Melitta-Haushaltsfolienprodukte – Geburtsstunde der Marke Toppits.



1990: Einführung der Toppits Ziploc Vorratsbeutel mit Schnellverschluss.



1992: Qualitätsverbesserung des Toppits Bratschlauch – Umstellung auf eine Mehrschichtfolie.



1994: Einführung Cross und Fritt -Papier.

1995: Verbesserung der Gefrierbeutelqualität – Umstellung auf ABC-Dreischichtfolie.



1996: Gründung des Gemeinschaftsunternehmens Cofresco von Melitta und S.C. Johnson im Produktbereich Haushalts-Folien und -Papiere.



**1997:** Ziploc Gefrier- und –Frischhaltebeutel werden eingeführt.



**1998:** Einführung der beschichteten Alufolie Alu Plus.



**1999:** Umstellung der Eiskugelbeutel auf eine Peelingfolie – zur Erleichterung des Herauslösen der Eiskugeln, Eintritt in den Markt der Haushaltsdosen mit dem Toppits Flexware Sortiment.



**2000:** Start des Ziploc Kinder Sortiments mit bedruckten Beuteln.



**2001:** Backpapier in neuer Dimension, die Back-Alufolie entsteht.



**2002:** 2in1- Folie kommt auf den Markt – die ideale Kombination aus Frischhalte- und Mikrowellenfolie.



**2003:** Toppits Back-Papier erhält seine unverwechselbare Prägung.



**2004:** Fix-Brat Alu und Fix-Grill Pfannen werden eingeführt – Grillen erfährt neue Dimensionen durch Nanotechnologie.



**2005:** Quick-Tops Abdeckhauben und das Haushaltsdosen-Sortiment Toppits BOXN werden eingeführt.



**2006:** Relaunch Cross&Frit-Papier und Einführung der Back-Papier-Bögen.



**2007:** Einführung Ziploc Minis, Ziploc Maxi und Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle.



**2008:** Toppits geht neue Wege mit der Einführung des Bewusst genießen Sortiments.



# Die Marke Toppits.

Vor 43 Jahren brachte Toppits, damals noch unter dem Namen Melitta, die erste Frischhalte-Folie auf den deutschen Markt. Der Trend kam aus den USA und machte in Europa schnell Karriere. Von Anfang an wurde die Folie nach Belgien, Dänemark, Österreich, in die Niederlande und die Schweiz exportiert.

Nur zwei Jahre zuvor (1963) hatte bereits Melitta Alu-Folie ihren Siegeszug als „Alleskönner“ in der Küche angetreten – damals ein Luxusprodukt mit hohem Prestige, ebenfalls nach US-amerikanischem Vorbild.

Mit dem gesellschaftlichen Wandel im Deutschland der 70-er Jahre wurden die neuen Haushaltshelfer populär. Immer mehr Frauen gaben ihre ausschließliche Hausfrauentätigkeit auf. Die Zeit für Küche und Haushalt wurde knapper, also suchten sie nach Möglichkeiten, Arbeiten rationell zu bewältigen. Statt täglich einzukaufen, wurden Vorräte angelegt und im Kühlschrank und in der Gefriertruhe gelagert.

1968 kamen die ersten Gefrier-Beutel von Melitta auf den Markt. Haushaltsfolien ersetzten nach und nach die bis dahin üblichen Spezialpapiere zum Frischhalten von Lebensmitteln. Die Folie mit der Frischhalte-Mission wurde anfangs unter dem Namen „Sichtfolie“



verkauft, denn die „hauchzarte Folie, nicht ganz so vielseitig wie Alufolien, aber dafür merklich billiger“ (Quelle: Werkzeugung Melitta, 1965) ließ ja durchblicken, was sie frisch hielt. Sie war außerdem luft-, geruchs- und fettundurchlässig und wurde gern „im Kühlschrank, auf Wanderungen und beim Camping“ eingesetzt.

1974 wurde sie umbenannt. Aus der „Sichtfolie mit Hafteffekt“ wurde „Frischhalte-Folie – die atmende Folie, die alles frisch hält“.

Dass Frischhalte-Folie „atmet“, liegt an den physikalischen Eigenschaften von Polyethylen (PE), dem Material, aus dem sie seit 1969 in Minden in Westfalen hergestellt und kontinuierlich verbessert wird. Polyethylen lässt Luftaustausch zu. Besonders für das Frischhalten von Obst, Gemüse und einigen Weichkäsesorten ist dies wichtig. Polyethylen ist umweltfreundlich, denn es enthält keine Weichmacher und ist recycelbar: Wird es verbrannt, entstehen Kohlendioxid und Wasser, wird es auf Deponien entsorgt, gibt es keine Schadstoffe an Luft, Wasser und Boden ab.

Ende der 80-er Jahre ändert sich die Vermarktungsstrategie. Nicht mehr die „atmende“ Folie wird besonders betont, sondern der „Schutz vor Austrocknung und Verderb“. Die Melitta Frischhalte-Folie ist inzwischen ein Verkaufsschlager, mit einem Marktanteil von über 44 Prozent ist sie schon Anfang der 80-er die meistgekauftete Lebensmittelfolie in Deutschland überhaupt.

Im Jahr 1988 wird die Marke Toppits ins Leben gerufen. Ihr Motto „Außen Toppits, innen Geschmack“ steht seitdem für alle Frischhalteprodukte der Melitta Gruppe in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Eine Zeit lang tragen Folien und Butterbrot-Papiere noch zwei Schriftzüge im Logo (Melitta und Toppits), danach ist die Marke endgültig „erwachsen“: Ab 1999 zeigt das Logo ausschließlich den blau-weißen Toppits-Schriftzug.

„Extra anschmiegsam“, „besonders haftsicher und reißfest, sehr leicht abzurollen“ sind dann die Schlagworte in den 90-er Jahren. Die bequeme Handhabung steht im Mittelpunkt, das Zeitalter der „Convenience“ hält Einzug. Sogar einen „automatischen Anfangsfinder“ gibt es. Gemeint ist der schmale Klebestreifen auf der Folienkante, der das Abwickeln der fabrikneuen Rolle einfacher macht.

Zum Jahresende 2005 hat Toppits eine neue Generation Frischhalte-Folie auf den Markt gebracht. Eine neue Folienrezeptur bewirkt, dass das durchsichtige, atmende und anschmiegsame Geburtstagskind noch besser auf Oberflächen wie Glas, Porzellan oder Edelstahl haftet, sich aber gleichzeitig leichter von der Folienrolle abwickeln lässt. Der „automatische Anfangsfinder“ ist dann historisch. Die neue Verpackung für den Küchenklassiker wird stabiler gemacht und ist praktischer zu handhaben.

 **Außen Toppits<sup>®</sup>, innen Geschmack!**

# Zahlen und Fakten.

## **Toppits Dampf-Gar-Beutel für die Mikrowelle.**

---

Ermöglicht schonende Zubereitung von Lebensmitteln in der Mikrowelle.

---

Dampfzugen sorgt für Vitamin-, Mineralstoff- und Aroma-Schutz.

---

Voller Genuss: Speisen bleiben knackig, saftig und besonders aromatisch.

---

Einfache Handhabung – extra schnelle Zubereitung.

---

Rezeptheft in jeder Packung.

---

Erhältlich in Größe normal und XL.

---

Unverbindliche Preisempfehlung:

Toppits Dampf-Gar-Beutel (10 Beutel mit Rezeptheft, 9x18 cm): 2,99 Euro.

Toppits Dampf-Gar-Beutel XL (7 Beutel mit Rezeptheft, 20x25 cm): 2,99 Euro.

---

The logo for Toppits, featuring the brand name in a white, stylized font inside a blue-bordered white oval shape, which is set against a blue rectangular background.

Toppits®

Bewusst  
genießen

— Schützt lebenswichtige Vitamine • Extra schnelle Zubereitung —

**Dampf-Gar-Beutel**

**für die Mikrowelle**

**Sacs Cuisson Vapeur Micro-ondes**

— Préserve les vitamines • Cuisson très rapide —

10 Beutel • Sacs  
20 x 10 cm L

— Préserve les vitamines • Cuisson très rapide —  
sacs Cuisson Vapeur Micro-ondes

# trnd

[www.trnd.com/toppits](http://www.trnd.com/toppits) - Ansprechpartner: BigT@trnd.com

© 2009 trnd AG – Winzererstr. 47d – 80797 München