



ETIKETTEN DESIGN

ARBEITSAUFTRAG:

Gestaltung von Klebeetiketten und Beilage

Entwicklung von Produktetiketten sowie einer informativen Beilage für die von der Tourismusschule produzierten Produkte im Rahmen der Kooperation mit dem Sterntalerhof. Das Endprodukt ist eine Geschenkbox mit den vier Produkten und einer Beilage.

Aufgabenstellung im Detail

1 RECHERCHE ETIKETTEN FÜR LEBENSMITTEL

Recherchiert anhand von vorhandenen Produkten wie Etiketten aufgebaut sind. Sammelt eurer Meinung nach gute Beispiele als Inspiration bzw. Vorlage für das folgende Etikettendesign.

Abgabe: 1 A4 Seite als PDF

2 GESTALTUNG KLEBEETIKETTEN

Erstellt für alle produzierten Produkte (siehe Anhang) Klebeetiketten.

Dabei sind die im Anhang angeführten Informationen verpflichtend zu berücksichtigen:

Die Etiketten sollen:

- übersichtlich gestaltet sein,
- gut lesbar sein,
- optisch ansprechend sein und zum Gesamtprodukt passen,
- optisch einen roten Faden haben,
- druckbereit erstellt werden.

3 ERSTELLUNG BEILAGE

Um die Geschenkbox zu ergänzen ist eine Beilage zu gestalten.

Diese soll folgende Inhalte enthalten:

Projektbeschreibung

- kurze Vorstellung des Projekts
- Ziel und Hintergrund der Produktion
- Bezug zur Tourismusschule
- Foto

Verwendungsmöglichkeiten der Produkte (Siehe Anhang Vorgabe Tourismusschule)

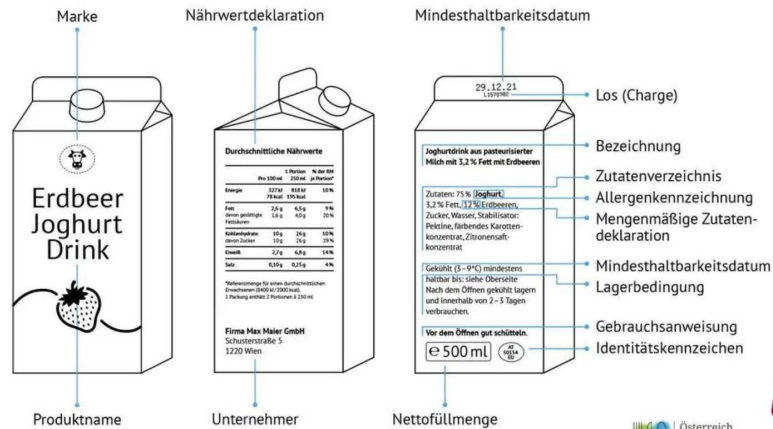
Rezeptvorschläge für die Polenta (siehe Anhang Vorgabe Tourismusschule)

Abgabe: digitale Abgabe als PDF auf Teams

DOKUMENTATION:

Recherche Produktetiketten

Lebensmittelkennzeichnung



shutterstock.com · 2647760315



Foto fertige Geschenkbox



Übersicht Produkte | Etiketten

schokoladen-himbeer-crumble

Produktname: Schokoladen-Himbeer-Crumble

ZUTATEN:

Zucker, weiße Schokolade (Rohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Vollrohrzucker, Vanilleschotenpulver, Sojalecithin (E322), Steinsalz, Zimt), Himbeeren gefriergetrocknet

Füllmenge: 65 g



bbq-birnen-sauce

Produktname: BBQ-BIRNEN-SAUCE

ZUTATEN:

Birnen-saft, Birnen, Zwiebel, Zucker, Balsamicoessig (enthält Sulfite), Birnenessig, Tomatenmark, Salz, Zuckercouleur, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Xanthan, Cayennepfeffer

Packungsinhalt: 120 ml

BBQ Birnen
Sauce





tomaten-kräuter-polenta

Produktname: Tomaten-Kräuter-Polenta

ZUTATEN:

Polenta*, Tomatenflakes (Tomaten, Maisstärke), Thymian, Rosmarin, Petersilie, Basilikum, Salz, Knoblauchpulver

*kann Spuren von Gluten, Sesam und Schalenfrüchten enthalten.

Füllmenge: 200 g



ZUTATEN: Polenta*, Tomatenflakes (Tomaten, Maisstärke), Thymian, Rosmarin, Petersilie, Basilikum, Salz, Knoblauchpulver
*kann Spuren von Gluten, Sesam und Schalenfrüchten enthalten.



kürbis-rum-sirup

Produktname: Kürbis-Rum-Sirup

ZUTATEN:

Zucker, brauner Zucker, Wasser, Kürbis (Hokkaido-/Muskatkürbis),

Innländer Rum, Koriandersamen, Piment, Curcuma, Ingwer

gemahlen, Sternanis, Zimtstange, Kardamom, Muskatblüte,

Nelken

Alkoholgehalt 16 %

Füllmenge: 200 ml



ZUTATEN: Birnensaft, Birnen, Zwiebel, Zucker, Balsamicoessig (enthält Sulfite), Bienenessig, Tomatenmark, Salz, Zuckercola, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Xanthan, Cayennepfeffer





Beilage Geschenkbox Seite 1 bis 4



Wir **Sterntaler** für den Sterntalerhof.

genussbox
2025



Im Rahmen einer besonderen Kooperation engagiert sich der Business Campus Oberwart für den guten Zweck.

Wir, die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Oberwart, kreierten und produzierten hochwertige Produkte für eine eigens gestaltete Genussbox. Mit viel Liebe zum Detail haben wir die Rezepte für diese Köstlichkeiten erarbeitet und diese auch in Eigenarbeit hergestellt.



Die Gestaltung der Etiketten und Begleitblätter haben wir in die Hände der HLP Oberwart gelegt. Sie haben mit ihrem gestalterischen Know-how für ein ansprechendes und professionelles Erscheinungsbild gesorgt.



Engagierte Sponsoren haben uns Zutaten für die Zubereitung der Köstlichkeiten bereitgestellt. Der Reinerlös der Genussboxen kommt zur Gänze dem Sterntalerhof zugute – und leistet damit einen wertvollen Beitrag.

von jungen händen
für kinderherzen



Petra . Carolina . Lena . Annalena . Sabrina . Angelina . Yannick . Max . Emilia . Matea
Johanna . Marc-André . Oskar . Sarah . Alina . Lilith . Lara . Valentina . Gergő . Simon
Anna-Lena . Benjamin . Levi . Raffael . Lavinia . Laura-Natalie . Teresa



Verwendungs- möglichkeiten

wir haben hier ein paar
ideen zur anwendung
unsere produkte gesammelt

bbq-birnen-sauce

Grillmarinade – Fleisch, Fisch oder Gemüse vor dem Grillen einpinseln.
Dip-Sauce – zu Pommes, Nachos, Gemüsesticks oder Käseplatten servieren.
Burger-Sauce – als raffinierter Aufstrich in Burgern oder Sandwiches.
Glasur – kurz vor Ende der Garzeit über Rippchen, Steaks oder Ofengemüse pinseln.
Käsebegleiter – besonders zu Weichkäse (z. B. Camembert oder Bauschimmelkäse) passt die süß-würzige Note.
Pfannensaucen verfeinern – für fruchtig-würzige Fleischsaucen etwas Sauce in Bratensaft geben.

schokoladen-himbeer-crumble

Topping für Joghurt oder Quark – sorgt für Crunch und fruchtige Süße.
Dessertveredelung – über Eis, Panna Cotta, Mousse au Chocolat oder Tiramisu streuen.
Backen – als Streusel auf Kuchen, Muffins oder Tartes verwenden.
Snack pur – einfach direkt naschen.
Frühstücks-Booster – ins Müsli, Porridge oder Overnight Oats mischen.

kürbis-rum-sirup

Cocktails & Longdrinks – in Rum-Cocktails, Punsch, Mojito-Varianten oder über Crushed Ice.
Heiße Getränke – im Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee für herbstliche Würze.
Desserts verfeinern – über Vanilleeis, Panna Cotta oder Obstsalat träufeln.
Backzutat – als Glasur für Kuchen, in Füllungen oder als Aroma für Muffins & Kekse.
Pfannkuchen & Waffeln – als besonderer Sirup über Crêpes, Waffeln oder Kaiserschmarrn.
Pur genießen – wer es cremig mag, kann den Sirup noch mit Sahne vermischen.

tomaten-kräuter-polenta

Cremepolenta als Beilage – klassisch zu Fleisch, Fisch oder Gemüse servieren.
Polentaschnitten – gekocht, ausgekühlt, in Stücke schneiden und anbraten oder grillen.
Herzhafte Polentataler – mit Käse vermischt, in der Pfanne goldbraun braten.
Suppeneinlage – Polentaschnitten klein geschnitten in Brühen oder Gemüsesuppen.
Snack – Cremepolenta dünn auf ein Blech streichen, backen und als knusprige Chips genießen.

www.business-campus-oberwart.at



cremepolenta

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

100 g Tomaten-Kräuter-Polenta
 300 ml Wasser oder Gemüsebrühe
 200 ml Milch
 200 ml Sahne
 (wer keine Milchprodukte verwenden möchte,
 nimmt 700 ml Gemüsebrühe oder pflanzliche Produkte)
 50 g Olivenöl oder Butter
 Salz und Pfeffer nach Geschmack
 Optional: 50 g geriebener Parmesan oder anderer Käse

Zubereitung

Flüssigkeiten erhitzen
 Milch, Sahne, Wasser oder Gemüsebrühe und Butter in einem Topf
 zum Kochen bringen.

Polenta einrühren
 Die Polentamischung langsam unter Rühren einrieseln lassen, Hitze
 reduzieren.

Quellen lassen
 Unter ständigem Rühren 5–10 Minuten köcheln, bis die Masse
 cremig ist. (Falls der Polenta zu fest wird, einfach noch etwas
 Flüssigkeit nachgießen.)

Verfeinern
 Butter und Parmesan unterrühren, abschmecken mit Salz und
 Pfeffer.

Servieren
 Sofort servieren, solange sie schön cremig ist.

gutes gelingen

*für den kauf
 der genussbox
 2025*



Sterntalerhof
HOSPIZ FÜR KINDER UND FAMILIEN

danke!!

an unsere sponsoren

Köstliche Himbeeren von *faire beere* - www.fairebeere.at
 Feine Schokolade von *zötter schokolade* - www.zotter.at
 Regionale Birnen von *obsthof zotter* - www.obsthof-zotter.at

www.business-campus-oberwart.at



rezeptvorschläge für die tomaten-kräuter-polenta

polentaschnitten

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

200 g Tomaten-Kräuter-Polenta
300 ml Wasser oder Gemüsebrühe
300 ml Milch
200 ml Sahne
(wer keine Milchprodukte verwenden möchte, nimmt 800 ml Gemüsebrühe)
50 g Olivenöl oder Butter
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Optional: 50 g geriebener Parmesan oder anderer Käse

Zubereitung

Flüssigkeiten erhitzen

Milch, Sahne, Wasser oder Gemüsebrühe und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.

Polenta einrühren

Die Polentamischung langsam unter Rühren einrieseln lassen, Hitze reduzieren.

Quellen lassen

Unter ständigem Rühren 5–10 Minuten köcheln, bis die Masse cremig ist.
→ Wer es würziger mag, rührt am Ende Käse und Olivenöl unter.

Ausstreichen

Die Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder einer befetteten Auflaufform etwa 2 cm dick ausstreichen.

Abkühlen lassen

Vollständig auskühlen lassen, bis sie fest wird (ca. 1 Stunde oder schneller im Kühlschrank).

Schneiden & braten

In Quadrate oder Rauten schneiden und in etwas Öl oder Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten.
→ alternativ: im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten knusprig backen oder nochmals mit extra Käse überbacken.

gutes gelingen

www.business-campus-oberwart.at