

Pressemitteilung

Tradition trifft Moderne

ritterwerk stellt handbetriebene Allesschneider amano 5 und manus 3 auf der ambiente 2020 in Frankfurt vor / Ökologisches Denken auf dem Vormarsch / Qualität triumphiert über Wegwerfkultur

Gröbenzell, Dezember 2019. Die Themen Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und Regionalität gewinnen immer mehr an Bedeutung. „Auch in der Küchengeräte-Branche können wir einen solchen Trend erkennen“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer von ritterwerk. Es ist für Hersteller längst nicht mehr ausreichend, möglichst günstig zu produzieren oder generell den Fokus auf ökonomische Ziele zu legen. Sie müssen beweisen, dass ihre Produkte den Zeitgeist treffen und dies nicht alleine durch technische Brillanz. „Wir vom ritterwerk machen es uns seit mittlerweile 115 Jahren zum Ziel, Hochwertigkeit in Form von Küchengeräten ins Herzstück eines jeden Zuhauses zu bringen; die Küche“, fährt Schüller fort. „Qualität bei der Auswahl der eingesetzten Materialien sowie eine nachhaltige, der Umwelt gegenüber verantwortungsbewusste Produktion stehen dabei ganz klar im Fokus, genauso wie die tiefe Verbundenheit zu den Lehren des Bauhaus der 1920er Jahre.“ So auch bei der Produktneuheit, die auf der ambiente 2020 erstmals präsentiert wird: einem mittels Handkurbel betriebenen Allesschneider. Diesen wird es in zwei Ausführungen geben, als Variante mit praktischem Bambusbrett amano 5 sowie als freistehende Variante manus 3.

Auch auf der ambiente 2020 in Frankfurt wartet ritterwerk wieder mit einer Neuheit aus der Welt der Küchenkleingeräte „made in Germany“ auf – zum ersten Mal werden dem Fachpublikum die beiden neuen Allesschneider amano 5 sowie manus 3 präsentiert. Beide Allesschneider verfügen über eine hohe Materialqualität, bestehen zum Großteil aus robustem Metall und passen dank ihres zeitlosen Designs praktisch in jedes Zuhause. Interessierte Besucher können sich selbst von beiden Geräten überzeugen, indem sie dem ritter-Team zwischen dem 7. und 11. Februar am Stand B10 in Halle 3.1 einen Besuch abstatten.

Wer gleichmäßig geschnittene Brot-, Käse-, Wurst- und sogar Gemüsescheiben möchte und ungern mit einem herkömmlichen Messer hantiert oder aber beim Schneiden Zeit sparen möchte, der weiß: Ein Allesschneider kann Abhilfe schaffen.

Bei einem elektrischen Alleschneider kann auf Muskelkraft zwar verzichtet werden, da die Hauptarbeit von einem effizienten Motor übernommen wird, allerdings läuft ohne Stromanschluss natürlich nichts. Die Beliebtheit speziell von Küchengeräten und kleinen Maschinen, die den Alltag auch ganz ohne Strom erleichtern, scheint größer zu werden. Gemeinsam mit der steigenden Nachfrage nach Bio- sowie regionalen Lebensmitteln und dem Wunsch, wieder so viel wie möglich selbst zu machen, nicht mehr nur auf maschinell Gefertigtes zu vertrauen. „Überall in Deutschland kehren die Menschen zu einem viel bewussteren, nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen und sogar Haushaltsgeräten zurück“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer von ritterwerk. „Auch das Vertrauen in deutsches Traditions Handwerk steigt wieder und das spürbar. Und wie ein altes Sprichwort so treffend lautet: ‚Tradition muss man leben und gestalten‘, so sehen wir vom ritterwerk es auch.“

Bewährte Technik mit modernem Rüstzeug

Die beiden handbetriebenen Alleschneider bringen so zu sagen das Beste aus beiden Welten mit: bewährte, traditionelle Handwerkskunst gepaart mit modernem technischen Know-how und elegantem Design. Da sie mit einer leichtgängigen Kurbel betrieben werden, kommen sie ganz ohne Strom aus. Somit sind sie überall und zu jeder Zeit einsetzbar, ob nun zuhause, während einem Sommerbarbecue im Garten oder beispielsweise auf einer urigen Skihütte – man ist stets bestens ausgerüstet und kann in Windeseile mit perfekten Schneidresultaten eine zünftige Brotzeit zelebrieren. Dank ihrer Vollmetallausführung und der hohen Qualität der eingesetzten Materialien sind sie wunderbar robust und eignen sich zusätzlich perfekt dafür, z. B. auch bei einem Campingausflug miteingepackt zu werden.

Sowohl amano 5 als auch manus 3 verfügen über vier Saugfüße, die einen besonders sicheren, rutschfesten Stand gewährleisten. Man muss das Gerät nur ein wenig auf die Oberfläche des gewünschten Arbeitsplatzes aufdrücken und schon saugen sich die Silikonfüße fest – der Alleschneider kann während des Schneidvorgangs nicht verrutschen. Für eine bessere Ausgabe von großem, hartem Schneidgut während des Schneidens haben die beiden Geräte einen flexiblen Schneidgut-Führungsbügel, welcher je nach Schneidgut hinauf- oder heruntergeklappt werden kann. Möchte man nun eher große, härtere Lebensmittel wie einen größeren Brotlaib oder ein üppiges Stück Speck schneiden, belässt man den Führungsbügel in seiner Position direkt hinter dem Messer - der Vorteil davon ist, dass das eben geschnittene Schneidgut die Kurbelbewegung nicht stört beziehungsweise blockiert. Soll kleineres, weiches Schneidgut wie z. B. eine dünne Salami oder Käse aufgeschnitten auf dem Teller landen, so klappt man den Führungsbügel nach oben und lässt das geschnittene Lebensmittel einfach ohne ihn vom Rundmesser gleiten.

amano 5 wie auch manus 3 sind links geführt, was bedeutet, dass die Kurbel mit der rechten Hand betätigt und der Edelstahl-Schneidgutschlitten inklusive Schneidgut mit der linken Hand nach vorne geschoben wird. Es genügt bereits ein leichter Vorschub und nur wenig Druck, um genauso präzise Schneidergebnisse wie mit einem elektrischen Gerät zu erhalten. Die Schnittstärke kann stufenlos bis ca. 20 mm eingestellt werden. Die amano 5 bringt, neben dem schönen Holzgriff an der Kurbel, eine sehr wertige Zusatzkomponente mit: ein solides Brett aus Bambusholz, das in die dafür vorgesehenen Schienen direkt unter dem Alleschneider passt und sogar herausgezogen und als rustikale Servierplatte oder als Schneidbrett verwendet werden kann. Es ist FSC-zertifiziert, nimmt weder Verfärbungen noch unschöne Gerüche an und ist besonders nachhaltig in seiner Produktion, da Bambusholz sehr schnell nachwächst. Zudem ist es für Messer, mit denen darauf geschnitten wird, äußerst schonend. Die Besonderheit der manus 3 stellt ihr freitragendes Design, komplett mit den vier Standfüßen aus hochwertigem Stahl dar, aber auch ihr geringes Eigengewicht macht sie zu einem rundum praktischen Gerät.

Qualität versus Wegwerfware, heute wie damals

„Mit unseren beiden handbetriebenen Alleschneidern ‚made in Germany‘ gehen wir nicht nur mit dem Trend in Richtung Nachhaltigkeit und ökologischem Denken, wir bleiben auch unseren Überzeugungen hinsichtlich der Qualitätsprinzipien des 20er-Jahre-Bauhaus absolut treu“, so Schüller. Bauhaus steht nämlich nicht nur für Formschönheit und Funktionalität – es steht auch für Qualität, Langlebigkeit und Reparaturfähigkeit. Schon damals, als die erste manuelle ritter-Brotmaschine auf den Markt kam, legten die Menschen Wert darauf, dass ihr Gerät die Jahre überdauert. Heute, beinahe 90 Jahre später und trotz massenhaft hergestellter, günstiger Wegwerfware, die besonders in der Küchengerätebranche überall auf der Welt verkauft wird, lässt sich ritterwerk nicht einschüchtern und erneuert stattdessen sein Versprechen, weiterhin qualitativ hochwertige Küchenhelfer direkt am Standort bei München zu konzipieren, die seinen Kunden den Küchenalltag erleichtern.

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München. Die Unternehmensphilosophie "Made in Germany" steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Vielmehr bezieht sie hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit, Nachhaltigkeit sowie funktionales Design mit ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de