

Pressemitteilung

Alles Käse? Die richtige Aufschnitt-Taktik für weniger Müll und mehr Geld

Wurst und Käse als Aufschnitt doppelt so teuer

Gröbenzell/München, 27. November 2013. Den Käse am Stück zu kaufen, ist alles andere als Käse. Denn: Wer seinen Emmentaler selbst in Scheiben schneidet, spart im Jahr etwa 120 Euro. „Das liegt zum einen am günstigeren Kilopreis von Käse am Stück. Zum anderen befinden sich in einer Packung Scheibenkäse oft nur wenige, dafür dickere Scheiben bei gleichem Packungsgewicht. Bei Wurst sieht die Lage ähnlich aus“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer von ritterwerk. Der Hausgerätehersteller, der seit Jahrzehnten Allesschneider herstellt, hat Stichproben in mehreren Supermärkten und Discountern durchgeführt und festgestellt: ein Blick über den Kühltheckenrand lohnt sich.

Über 20 Kilogramm Käse konsumiert jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr. Hinzu kommen über 30 Kilogramm Wurstwaren und sonstige Fleischerzeugnisse wie Schinken. Diese Produkte kosten in Scheiben geschnitten teilweise doppelt so viel wie am Stück. „Auf das Jahr gerechnet kommen so Summen von mehreren hundert Euro zusammen. Besonders bei exklusiven Sorten ist der Preisunterschied enorm“, sagt Schüller. Im Kühlregal des Supermarkts fanden sich bei der Stichprobe von ritterwerk extreme Preisunterschiede: Ein Kilo eines getesteten Marken-Emmentalers kostete am Stück 7,50 Euro. Für die gleiche Menge in „hauchdünnen Scheiben“ waren es 13,52 Euro.

Doch nicht nur der finanzielle Aspekt sollte den Verbrauchern zu denken geben. 12 Scheiben Käse verpackt in Plastik bedeutet: viel Verpackung für wenig Inhalt. Ein Vier-Personen-Haushalt verbraucht pro Monat etwa 12 solcher Packungen. Diese könnten hingegen auch durch ein einziges Stück Käse ersetzt werden, wodurch deutlich weniger Verpackungsmüll anfallen würde. „Mit einem Allesschneider lassen sich mühelos hauchdünne gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Geräte können anschließend durch die Abnahme des Schlittens und nach dem Herausnehmen des Messers schnell und einfach gereinigt werden“, sagt Schüller.

Weitere Vorteile: Durch die Schnittstärkeverstellung können die Scheiben beliebig dünn geschnitten werden. Zudem halten Lebensmittel am Stück länger frisch. Es kann so vermieden werden, dass der Käse oder die Wurst in der Verpackung austrocknet.

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.

ritter ist Marktführer im Bereich der elektrischen Haushalts-Allesschneider in Deutschland und der Einbau-Kleingeräte für die Küche. 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. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de