

Pressemitteilung

Stichproben zeigen: Abgepackte Lebensmittel im Schnitt doppelt so teuer

Umweltschutz schmeckt gut – Selbst aufschneiden statt abgepackt kaufen / Familie, die am Stück kauft, kann mehr als 1.000 Euro im Jahr sparen / Anschaffung eines Alleschneiders rentiert sich bereits nach kurzer Zeit

München / Gröbenzell, 14. Dezember 2016. Wer bewusst im Supermarkt Lebensmittel einkauft, stellt häufig fest: Sowohl Obst und Gemüse, als auch Wurst- und Käseaufschnitt sind in jede Menge Plastik verpackt. Plastik, das der Umwelt schadet. „Abgesehen vom Umweltaspekt ist es aber vor allem teuer, vorgeschnittene und abgepackte Lebensmittel einzukaufen“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk. „Wer selbst aufschneidet, hilft der Umwelt und spart Geld. Obendrein gibt es die qualitativ hochwertigeren und schmackhafteren Lebensmittel meist am Stück.“

Ob Salami, Schinken oder Gelbwurst: Der Durchschnittsdeutsche isst laut Statistiken pro Tag vier Scheiben Wurst. Und die ist wie andere Lebensmittel immer öfter verpackt. Das Problem: Zehn oder zwölf Scheiben Salami verpackt in Plastik bedeuten viel Verpackung für wenig Inhalt. Eine vierköpfige Familie kommt auf mehr als 40 solcher Verpackungen im Monat. Hinzu kommen Käse und andere abgepackte Lebensmittel. Dabei ließe sich viel durch Ware am Stück ersetzen.

Ein weiterer Vorteil: Lebensmittel am Stück schmecken nicht nur besser, sie halten auch länger frisch. Dadurch trocknen Wurst oder Käse viel langsamer aus, als wenn sie aufgeschnitten in der Verpackung liegen. „Mit einem Alleschneider lassen sich auch hauchdünne Scheiben schneiden. Die Geräte können anschließend durch die Abnahme des Schlittens und nach dem Herausnehmen des Messers schnell gereinigt werden“, erklärt Schüller vom Unternehmen ritterwerk, das seit Jahrzehnten Alleschneider herstellt. Da sich die Scheiben durch die Schnittstärkeverstellung beliebig dünn schneiden lassen, kann der Verbrauch sinken.

Bei Produkten von der Frischetheke fällt deutlich weniger Plastikmüll an. Der Kauf an der Frischetheke kommt nicht nur der Umwelt zugute, oft bleibt am Ende mehr im Geldbeutel. Denn: Wurst und Käse sind nach Stichproben von ritterwerk als Aufschnitt doppelt so teuer. Beispiel Salami: Ein Kilo einer getesteten Bio-Marken-Salami in Scheiben aufgeschnitten kostet 39,90 Euro. Für die gleiche Menge Salami am Stück sind es 19,90 Euro. Wer seine Salami selbst in Scheiben schneidet, kann je nach Sorte mehrere hundert Euro im Jahr sparen – und zwar pro Person. Zum einen liegt das am günstigeren Kilopreis von Salami am Stück, zum anderen

befinden sich in einer Packung Scheibensalami oft nur wenige, dafür dickere Scheiben bei gleichem Packungsgewicht.

Ähnliches lässt sich bei anderen Wurstwaren und Käse beobachten, wie die Stichproben des Hausgeräteherstellers ritterwerk in mehreren Supermärkten und bei Online-Discountern gezeigt haben. Das Ergebnis: Der Kauf von Ware am Stück an der Frischetheke schont den Geldbeutel. Denn neben den 30 Kilogramm Wurstwaren, konsumiert jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr 24 Kilogramm Käse. Auch hier fanden sich bei der Stichprobe im Kühlregal des Supermarktes enorme Preisunterschiede. „Auf das Jahr gerechnet ergibt sich bei einer Familie ein Einsparpotenzial von weit über tausend Euro“, sagt Schüller. Wem der Preis weniger wichtig ist als die Qualität, der kann die Rechnung auch anders aufmachen. Statt Geld zu sparen, lässt sich das Einsparpotenzial auch in hochwertigere Produkte investieren, die meist aus der Region kommen oder nachhaltig hergestellt worden sind.

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