

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist: Lebensmittel am Stück bleiben deutlich länger haltbar

(Arnsberg, September 2020) – Ob knackiges Brot, leckere Wurst oder aromatischer Käse – am Stück gelagert sind Lebensmittel teilweise über zwei Wochen länger haltbar als ihre geschnittenen Pendanten. Das hat nun das Familienunternehmen GRAEF in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm herausgefunden. Im Rahmen der Haltbarkeitsstudie wurden Mischbrot, beliebte Wurstsorten sowie Gouda jeweils am Stück und in Scheiben geschnitten gelagert und regelmäßig auf Geruch, Aussehen und Bakterienbestand getestet. Die Stückware wurde für die Tests stets frisch aufgeschnitten, um auch hier Scheiben zu bewerten. Klarer Haltbarkeitssieger: Lebensmittel am Stück – und das sogar über den Zeitraum üblicher Lagerungsempfehlungen hinaus. „Die Ergebnisse zeigen uns, dass wir mit unseren Alleschneidern einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten. Denn mit unseren Geräten können Brot und Co. im Nu frisch und ganz nach Bedarf aufgeschnitten werden“, unterstreicht Hermann Graef, Geschäftsführer des Arnsberger Küchengeräteherstellers. Auf diese Weise bleiben keine Reste übrig, die früher schimmeln und entsorgt werden müssen – und ganz nebenbei entsteht auch weniger Verpackungsmüll.

Auch das Fazit von Astrid Krings, Ökotrophologin und Autorin der Studie aufseiten des Münchner Labors Dr. Böhm, fällt positiv aus: „Stückware ist nicht nur gegenüber der geschnittenen Ware deutlich länger haltbar, die Verbraucher haben auch eine genauere Kenntnis über die Frische des Lebensmittels. Denn man weiß nie genau, wie lang vorgeschchnittene Ware bereits in der Fleisch- oder Wursttheke liegt.“

So wurde getestet

Gouda, Schinkenwurst, Salami, westfälischer Schinken und natürlich Mischbrot – im Fokus der Studie standen beliebte Klassiker, die regelmäßig ihren Weg auf deutsche Frühstücks- und Abendbrotische finden. Für die GRAEF Haltbarkeitsstudie wurde dieselbe Ware einmal am Stück und einmal geschnitten gekauft und unter gleichen Bedingungen in einem handelsüblichen Kühlschrank gelagert – wie im Privathaushalt.

[mehr >>](#)



[Download Bildmaterial](#)



Die GRAEF Studie beweist: Lebensmittel sind am Stück länger haltbar.



GRAEF Alleschneider SKS500



Astrid Krings, Ökotrophologin und Autorin der Studie

Presseinformation

Zur Vergleichbarkeit wurde die Stückware für die Tests stets frisch aufgeschnitten, sodass immer die Qualität von Scheiben bewertet wurde. Die Tests erfolgten regelmäßig, im Abstand von mehreren Tagen. Mikrobiologisch wurden je nach Lebensmittel die Anzahl der Entero- und Milchsäurebakterien, die Gesamtkeimzahl sowie das Vorkommen von Hefen und Schimmel getestet. Der Laborbewertung liegen die von der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) empfohlenen Grenzwerte zugrunde. Zudem bewerteten die Wissenschaftler das Aussehen (Eintrocknung, Schimmelbefall, Verfärbungen), den Geruch und – sofern unbedenklich möglich – den Geschmack.

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist: Lebensmittel besser am Stück kaufen!

Denn so sind sie länger haltbar – sogar bis zu 2 Wochen im Vergleich zu Aufschnitt! Ein Ergebnis des Münchner Labors Dr. Böhm in Zusammenarbeit mit dem Familienunternehmen GRAEF.*

<p>Schinkenwurst</p> <p>Geschnitten Verkeimt (Tag 10)</p> <p>vs.</p> <p>Am Stück > 3 Wochen frisch</p>	<p>Mischbrot</p> <p>Geschnitten Geschimmelt (Tag 4)</p> <p>vs.</p> <p>Am Stück > 5 Tage frisch</p>
<p>westfälischer Schinken</p> <p>Geschnitten Geläichgrün verfärbt (Tag 14)</p> <p>vs.</p> <p>Am Stück > 3 Wochen saftig</p>	<p>Gouda</p> <p>Geschnitten Trocken und muffig (Tag 14)</p> <p>vs.</p> <p>Am Stück > 3 Wochen lecker</p>
<p>Salami</p> <p>Geschnitten Verschlammelt (Tag 21)</p> <p>vs.</p> <p>Am Stück > 3 Wochen köstlich</p>	

#BesserAmStück

*Überprüfung über 21 Tage hinweg, darüber hinaus wurde speziell bei Stück- und auch geschnittenem Fleisch mit einer gleichartigen Befalligkeit in einem handelsüblichen Kühlschrank getestet – wie im Profifachhandel. Zur Vergleichbarkeit wurde die Stückware für die Tests stets frisch aufgeschnitten, sodass immer die Qualität von Scheiben bewertet wurde.

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist: Lebensmittel am Stück...

- ... sind länger haltbar.
- ... sparen Geld.
- ... sorgen für weniger Verschwendung.

Smarter: Lebensmittel frisch aufschneiden – mit einem Alleschneider.

#BesserAmStück

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm



GRAEF – SlicedKitchen SKS903

Besser am Stück – die Ergebnisse im Detail

Eindeutiger Verlierer des Tests: geschnittenes Mischbrot. Schon am vierten Tag war es von Schimmel befallen. Am fünften Tag war der Keimgehalt so hoch, dass es nicht mehr zum Verzehr geeignet war. Das gleiche Brot, am Stück gelagert, konnte zu diesem Zeitpunkt noch völlig bedenkenlos gegessen werden. Die Schinkenwurst hielt als Aufschnitt nur bis zum zehnten Tag durch – danach tummelten sich schon so viele Keime darin, dass sie sämtliche Grenzwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) um fast das Dreifache überschritt. Die Schinkenwurst am Stück? Die hat sich in dieser Zeit überhaupt nicht verändert und war selbst nach drei Wochen lagern immer noch zum Verzehr geeignet!

Ein ähnliches Ergebnis zeigte sich beim geschnittenen westfälischen Schinken, beim Gouda und selbst bei Salami, die für ihre Haltbarkeit bekannt ist. Schinken und Gouda zeigten bereits ab Tag neun Alterserscheinungen. Zwar hielten sich die geschnittenen Versionen der Salami und des Goudas insgesamt eine Woche länger als der Schinken, der nach 14 Tagen endgültig

GRAEF Haltbarkeitsstudie beweist: Lebensmittel am Stück sind länger haltbar.

21 Tage*

10 Tage*

Geschnitten vs. Am Stück

* Beispiel: Schinkenwurst

#BesserAmStück

Quelle: GRAEF Haltbarkeitsstudie in Zusammenarbeit mit dem Münchner Labor Dr. Böhm

GRAEF – #BesseramStück

mehr >>

Presseinformation

verdorben war, aber auch bei ihnen war spätestens an Tag 21 Schluss – Verfärbungen, muffiger Geruch, schmieriger Film und Schimmel inklusive. Die Lebensmittel am Stück? Sowohl Schinken als auch Salami und Gouda waren auch noch nach 21 Tagen genießbar – ohne jede Beeinträchtigung.

Weniger verschwenden – mehr Genuss

Die GRAEF Haltbarkeitsstudie zeigt, dass mit Lebensmitteln am Stück einem großen Problem unserer Zeit entgegengewirkt werden kann: Lebensmittelverschwendung. In Deutschland sind wir Verbraucher für 52 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich – pro Kopf sind das umgerechnet 75 kg Müll. 33 kg wären vermeidbar, wenn wir sorgfältiger planen, einkaufen und lagern würden. Mit den hochwertigen Alleschneidern von GRAEF wird immer nur genau so viel Brot, Wurst oder Käse abgeschnitten, wie gerade benötigt wird. Das hält die Lebensmittel länger frisch, schont auf lange Sicht den Geldbeutel und Essen landet, wo es hingehört – im Magen. Das GRAEF Sortiment bietet von der manuellen Kurbelmaschine im Retrolook bis zum elektronischen Schneider für hauchzarte Schinkenscheiben das passende Gerät für jeden Bedarf.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG können unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens eingesehen werden.

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität, „made in Germany“.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen GRAEF stets für perfekten Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielten in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt.



Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15

Natalia Wenzel-Warkentin

E-Mail: n.wenzel-warkentin@stern-agentur.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN