

Natürlich konservieren – nachhaltiger Genuss mit GRAEF

(Arnsberg, August 2025) Wenn der Spätsommer seinen Höhepunkt erreicht, ist die beste Zeit gekommen, frische, regionale Lebensmittel haltbar zu machen. Die Verarbeitung heimischer Ernten zu Vorräten liegt wieder im Trend und leistet einen wichtigen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit im Alltag. Ob dörren, einkochen oder einlegen – mit durchdachten Küchengeräten und guten Rezeptideen wird das Haltbarmachen zum gesunden Hobby. Das Familienunternehmen GRAEF bietet das passende Sortiment: vom Stabmixer bis hin zum Dörrautomaten und zu den beliebten Allesschneidern. Ob Sellerie, Rote Bete, Süßkartoffeln oder Beeren aller Art – die Monate August und September sind der ideale Zeitpunkt, saisonale Schätze kreativ zu verarbeiten und ihren Geschmack für die kommenden Monate zu bewahren.

Perfektes Duo von GRAEF: Allesschneider und Dörrautomaten

Damit aus frischem Erntegut gesunde Vorräte werden, kommt es auf die richtige Vorbereitung an. Denn je feiner Obst und Gemüse geschnitten sind, desto besser lassen sie sich beispielsweise dörren. Die bewährten Feinschneider von GRAEF, z. B. die Master M20F oder die ULTIMATE mit der stufenlosen Schnittstärkeneinstellung von 0 bis 20 Millimetern und der zusätzlichen Feinschneidefunktion im Bereich 0 bis 2 Millimeter sorgen für den perfekten Schnitt und legen den Grundstein für feinste Snacks und haltbare Köstlichkeiten. Das Dörren ist die älteste, aber auch schonendste Methode, Lebensmittel haltbar zu machen. Denn beim Dörren bleibt die Temperatur stets hoch genug, um die Lebensmittel schnell zu trocknen, und niedrig genug, um Enzyme, Vitamine und andere wertvolle Nährstoffe zu erhalten. Die Dörrautomaten DA506 und DA510 von GRAEF mit bis zu 1,08m² Dörrfläche erzeugen dank modernster 3-D-Dörrtechnologie das ideale Trockenklima und verwandeln Lebensmittel wie Zitrusfrüchte, Rote Bete, aber auch Fleisch und Fisch innerhalb weniger Stunden in vitaminreiche Chips und natürliche Snacks. Das Heizelement und der Ventilator sind jeweils an der Rückseite der Geräte positioniert, wodurch der Luftstrom nicht nur in eine Richtung zieht, sondern gleichmäßig im Gerät zirkuliert, bevor die Luft wieder austritt. Die Metallverkleidung im Inneren sorgt zusätzlich für eine optimale Wärmeverteilung und bei maximalen Energiekosten in Höhe von aktuell ca. 0,22 €/Stunde* für sehr energieeffizientes Dörren. Die Temperatur des kompakten Dörrprofis wird digital angezeigt und ist zwischen 30 °C und 70 °C regulierbar, denn unterschiedliche Lebensmittel werden je nach Temperatur besonders knusprig, knackig oder biegsam. Besonders komfortabel ist dabei das Schubladendesign. Die Edelstahltablets können wie beim Backofen ganz bequem nach vorne herausgenommen werden und sind je nach Menge des

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Die GRAEF Dörrautomaten erzeugen dank 3-D-Dörrtechnologie das ideale Trockenklima.



Dörren ist die schonendste Methode, Lebensmittel haltbar zu machen.



Je feiner Obst und Gemüse geschnitten sind, desto besser lassen sie sich dörren.

mehr >>

Presseinformation

Dörrguts auf unterschiedlichen Höhen wieder einsetzbar. Im Lieferumfang der GRAEF Dörrautomaten befinden sich zudem ein bebildertes Rezeptheft mit 15 kreativen Dörrrezepten und eine Silikonmatte für klebriges Dörrgut.

Einkochen leicht gemacht

Auch das Einkochen erlebt ein echtes Revival. Die traditionelle Konservierungsmethode ist ideal für selbst gemachte Marmeladen, Chutneys, Kompotte oder Tomatensaucen – und das ohne jegliche Zusatzstoffe. Mit den praktischen Stabmixern oder dem Multizerkleinerer von GRAEF können unterschiedlichste Lebensmittel fein püriert oder grob zerkleinert und so optimal für das Einkochen vorbereitet werden. Profitipp: Das Einkochen muss lange genug und bei konstanter Temperatur erfolgen, damit das Innere auch wirklich keimfrei wird (meist 30–90 Minuten, je nach Inhalt). Bei richtig verschlossenem Deckel bleiben Lebensmittel so mindestens drei Monate haltbar.

Nachhaltigkeit, die schmeckt

Ob bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, der Herstellung kreativer Snackalternativen oder der Verwertung der eigenen Ernte – GRAEF unterstützt mit seinen Küchenhelfern einen nachhaltigen Lebensstil. Die klare Haltung gegen die Wegwerfmentalität ist eine zentrale Komponente der Unternehmensphilosophie – Für heute. Für morgen. Für dich.

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



*Ausgehend von Stromkosten in Höhe von 0,35 €/kWh und einer Geräteleistung von max. 630 Watt.

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. Der Markenclaim des mittlerweile in vierter Generation geführten Familienunternehmens – „Für heute. Für morgen. Für dich.“ – unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Innovationsfreude, begeisterte Kund:innen und kompromisslose Qualität zeichnen die Marke GRAEF seit über 100 Jahren aus. Das Familienunternehmen ist marktführend bei Allesschneidern und setzt mit seiner jahrzehntelang aufgebauten Spezialistenkompetenz immer wieder Standards in diesem Produktsegment. Aber das Sortiment des Unternehmens umfasst auch noch viele andere Küchengeräte. 2024 hat das Unternehmen seine Kompetenzbereiche noch mal neu ausgerichtet und das Sortiment in fünf neue Produktwelten gegliedert, die die einzelnen GRAEF Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidwelt mit der Kerndisziplin Allesschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siebträger-Espressomaschinen und erstklassigen Kaffeemøhlen, die Backwelt mit dem Heroproduct MYestro, die Helferwelt mit Küchengeräten wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. und die Profiwelt mit Allesschneidern für das Gewerbe. National und international sind die Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet. 2023 wurde das Unternehmen von der Jury des Plus X Awards als „Deutsche Marken Ikone“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Wer Lebensmittel einkochen will, sollte auf Zerkleinerer von GRAEF setzen.

Weitere Informationen

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

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@dps-news.de
Tel.: +49 611 39539-16

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@dps-news.de
Tel.: +49 611 39539-18



DEUTSCHER PRESSESTERN