

## GIK Food & Beverage-Report 2020 zeigt: GRAEF Produkte und Haltbarkeitstipps für Lebensmittel treffen ins Herz der Deutschen

**(Arnsberg, Juli 2020)** – Gesund und ausgewogen (67,3 %), regional (65,8 %), lange haltbar (55,4 %) – so stellen sich Deutsche laut GIK Food & Beverage-Report 2020 ihre idealen Lebensmittel bzw. ihre Ernährung vor, wobei vor allem Bio- und Fair-Trade Produkte weiter auf dem Vormarsch sind. Ein ebenso klares Ergebnis der Studie: Kochen muss schnell gehen (64,8 %) – mit den passenden Küchenhelfern kein Problem. So sind gesundes Obst und Gemüse mit den Alleschneidern von GRAEF zum einen schnell geschnitten, mit den Lagerungstipps für Lebensmittel darüber hinaus aber auch länger haltbar. Das trifft genau ins Ernährungsherz der Deutschen. Denn ob Klimazonen im Kühlschrank, gute Nachbarschaft bei Obst und Gemüse oder kaufen am Stück – schon kleine Tricks halten Lebensmittel länger frisch und reduzieren so Einkaufsgänge und vor allem Müll. Werden die klug eingekauften und gelagerten Lebensmittel dann noch mit den bewährten Alleschneidern von GRAEF und ihrem vielseitigen Zubehör frisch aufgeschnitten, steigert sich zusätzlich auch der Genuss – eine rundum exquisite Lösung.

### Mehr Klimazonen als jeder Kontinent – unser Kühlschrank

Wirkt wie ein simpler großer Kasten, ist aber in Wirklichkeit ein vielschichtiges Wesen. Wer sich bei der Lebensmittelaufbewahrung an die Klimazonen seines Kühlschranks hält, kann ihre Haltbarkeit stark verlängern. Käse und geräucherten oder bereits zubereiteten Speisen genügen zum Beispiel die moderaten acht Grad im obersten Fach; Butter, Marmelade und Eiern sogar die „Höchsttemperaturen“ ganz oben in der Tür. Wässrige Milchprodukte wie Joghurt, Frischkäse und Quark sind am besten im mittleren Fach aufgehoben, während Fleisch, Fisch und Wurst auf die circa zwei Grad im untersten offenen Fach stehen. Noch frostiger mögen es nur Tiefkühlkost und eingefrorene Reste.

### Extrawürste mit Ethylenfahne: Obst und Gemüse

Äpfel sehen in einer Schale super aus, halten allerdings besser in der Vorratskammer oder im Gemüsefach des Kühlschranks. Nur: Zu große Nähe zu anderem Obst und Gemüse gilt es zu vermeiden, denn wie Tomaten



[Download Bildmaterial](#)



Mit den GRAEF Alleschneidern können Lebensmittel am Stück frisch portioniert werden.



Die Lebensmittelhaltbarkeit kann durch die richtige Lagerung verlängert werden.

[mehr >>](#)

## Presseinformation

oder Pflaumen verströmen Äpfel viel Ethylen, das die Reifung fördert. Gar nicht in den Kühlschrank gehören Exoten wie Bananen und Orangen sowie bestimmte Gemüse wie Gurken und Auberginen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch ist übrigens ein dunkles, kühles Plätzchen am liebsten, zum Beispiel im Keller. Richtig gelagert, halten Lebensmittel nicht nur länger, sondern bewahren auch ihr Aroma – sodass es sich bei der Verarbeitung voll entfalten kann. Ob in hauchzarten oder zünftigen Scheiben: Mit den komfortablen Alleschneidern von GRAEF lässt sich dabei ruck, zuck etwas zaubern, falls doch mal verfallsbedingte Verschwendung droht. Und auch kleinste Lebensmittel wie Pilze oder Erdbeeren sind mit smartem Zubehör wie dem MiniSlice-Aufsatz schnell und fingersicher aufgeschnitten.



### Am Stück schlägt geschnitten – nicht nur bei Brot

Dass Brot sich am besten in einem abgeschlossenen Brotkasten hält, ist bekannt. Doch das kostbare Getreideprodukt ist auch ein gutes Beispiel dafür, dass es bei der Lagerung nicht nur auf das Wo, sondern ebenso auf das Wie ankommt. Brot in Scheiben wird schnell trocken und schimmelig, am Stück bleibt es länger frisch – wie sich bei einer von GRAEF und einem Münchner Labor durchgeführten Haltbarkeitsstudie klar zeigte. Noch ausgeprägter war der Effekt bei Käse, Wurst und Schinken: Hier hielten die Lebensmittel am Stück zum Teil zwei Wochen länger als in vorgeschnittenem Zustand. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist es also klüger, anderen das Schneiden zu ersparen und zu Hause selbst Hand bzw. den GRAEF Alleschneider anzulegen. Gespart werden so oft auch Verpackungsmüll und Kosten – ein nicht zu verachtender Nebeneffekt.

mehr >>



Der GRAEF MiniSlicer schneidet Lebensmittel zuverlässig in hauchdünne Scheiben.



Die GRAEF Alleschneider sind hochwertige Küchenpartner.

## Schneidige Multitalente – die GRAEF Allesschneider

Das Familienunternehmen GRAEF ist seit mehr als 60 Jahren für seine qualitativ hochwertigen Allesschneider bekannt und Marktführer für die schnittigen Geräte. Das Sortiment umfasst sowohl kompakte Modelle für die kleine Küche, Schneidepartner für den oftmals stressigen Familienalltag und starke Allrounder für ambitionierte Küchenchefs. Die GRAEF Allesschneider sind nicht nur langlebig und hochwertig, sondern, wie zahlreiche Awards beweisen, auch echte Designstücke – ein Must-have für jede Küche.

Mehr Informationen zu den Produkten von GRAEF – darunter auch der neue, familientaugliche Allesschneider SKS 500 (299,99 €, UVP) – finden Sie unter [www.graef.de](http://www.graef.de) sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens.

## Über den GIK Food & Beverage-Report

Die fünf großen Medienhäuser Axel Springer, Bauer Media Group, Funke Mediengruppe, Gruner + Jahr und Hubert Burda Media haben sich unter dem Dach der Gesellschaft für integrierte Kommunikationsforschung zusammengeschlossen und betreiben regelmäßige Markt-Media-Studien. Der Food & Beverage-Report wird seit 2013 herausgegeben und beleuchtet neben den Vorlieben bei der Ernährung das Kaufverhalten und die Medienwirkung auf die Konsumenten: <https://gik.media/>.

---

### Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feiert das Familienunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. 100 % Innovation, 100 % Ingenieurskunst, 100 % Nachhaltigkeit und vieles mehr – für das bedeutende Jahr 2020 hat GRAEF prägnante Botschaften formuliert, die die Philosophie des Familienunternehmens, seine Werte und Errungenschaften perfekt zusammenfassen. So steht das Unternehmen – mittlerweile in vierter Generation familiengeführt – längst nicht mehr nur für höchste Qualität „made in Germany“, sondern auch für verantwortungsvolles und nachhaltiges Wirtschaften.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allesschneider für Privathaushalte. Auch mit Messerschärfen, Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Milchaufschäumern, Wasserkochern, Toastern und Waffeleisen sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen 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 erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2009 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt und konnte jüngst den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ für sich gewinnen.



## Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

### Laura Trost

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15

### Natalia Wenzel-Warkentin

E-Mail: [n.wenzel-warkentin@stern-agentur.de](mailto:n.wenzel-warkentin@stern-agentur.de)  
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN