



Männer lieben es dicker als Frauen

Wie Brot geschnitten wird, hängt laut Hausgerätehersteller ritter von vielen Faktoren ab

(ddp direct) Rund 300 Sorten Brot gibt es in Deutschland Vollkornbrot, Graubrot, Pumpernickel oder Weißbrot in allen Varianten. Wie das Brot schmeckt, hängt nicht zuletzt davon ab, wie dick oder dünn es geschnitten ist, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk in Gröbenzell bei München. Wer das Brot dicker schneidet, schmeckt es intensiver. Wie das Unternehmen in einer Social-Media-Umfrage herausgefunden hat, macht es knapp die Hälfte der Befragten (44 Prozent) vom Belag abhängig. Für jeden Fünften ist am wichtigsten, dass das Brot dicker ist als der Belag.

Rund 94 Prozent der Deutschen zwischen 18 und 69 Jahren essen pro Tag mindestens eine Scheibe Brot mit Butter, Käse, Wurst und Marmelade. Acht Millimeter dick schneiden die deutschen Bäckereien die Schnitten für ihre Käufer. Wenn das Brot daheim unter den Alleschneider kommt, gibt es jedoch laut ritter deutliche Geschlechterunterschiede. Wir haben in Umfragen herausgefunden, dass es Frauen tendenziell dünner als Männer mögen, sagt Schüller. Doch neben persönlichem Geschmack und Geschlecht spielen noch andere Faktoren eine Rolle.

Dick oder dünn?

Konsistenz: Die Konsistenz des Brotes spielt eine wichtige Rolle. So ist frisches Vollkornbrot oft innen weich und außen fest. Konsequenz: Es wird dicker geschnitten. Mischbrote hingegen lassen sich wesentlich dünner schneiden, denn sie besitzen eine straffe, elastische Struktur. Der Fachmann spricht von wolligen Teigen.

Brotbelag: Nicht nur bei Brot spielt die Scheibendicke eine Rolle, sondern auch beim Belag. Ob Schinken oder Salami - der Trend geht hin zu hauchdünnen Aufschnitten à la Carpaccio. Das schmeckt nicht nur vielen Aufschnittliebhabern besser und spart Kalorien, erläutert Schüller. Dickere Scheiben sind oft zu zäh und lassen sich schwerer beißen.

Abwechslung: Letztendlich bringt, wie bei den meisten Dingen im Leben, die Abwechslung Farbe in den Alltag. Menschen und Geschmäcker sind verschieden und unterschiedliche Trends lösen einander ab. Deshalb entscheiden sich gerade Familien für hochwertige Alleschneider, die nicht nur das Wurstbrot für Papa und die leichte Scheibe Vitalbrot für Mama schneiden, sondern auch das Gemüse-Carpaccio für die 16-jährige Tochter und die Lieblingswurst für den Sohnmann, sagt der ritter-Geschäftsführer.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/ikqn7o>

Permanente Link zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/maenner-lieben-es-dicker-als-frauen-90509>

Pressekontakt

scrivo PublicRelations

Herr Kai Oppel
Elvirastraße , Rgb. 4
80636 München

Kai.Oppel@scrivo-pr.de

Firmenkontakt

scrivo PublicRelations

Herr Kai Oppel
Elvirastraße , Rgb. 4
80636 München

scrivo-pr.de
Kai.Oppel@scrivo-pr.de

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Haushaltsgeräte, die den Küchenalltag erleichtern. Als Spezialist für Haushaltsschneidemaschinen bietet ritter ein großes Sortiment an Tisch- und Einbaugeräten für jeden Anspruch. Aktuell wurde das Produktportfolio um eine Serie von Toastern erweitert. Wenn es um Einbau-Kleingeräte im Küchenbereich geht, ist ritter die Nummer 1. Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell, Deutschland. Daher steht bei ritter Made in Germany nicht nur für den Standort Deutschland, sondern auch für hohe Qualitätsstandards sowie modernes und funktionales Design. Im Jahr 2005 feierte ritter das 100-jährige Firmen-Jubiläum und erhielt im gleichen Jahr die renommierte Auszeichnung TOP100. Mit diesem Gütesiegel zählt ritter zu den 100 innovativsten Unternehmen des deutschen Mittelstands.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de