



PMM SPECIAL

Ausgabe #2

Champion Dose in allen Disziplinen!

Wir feiern den Tag der Konserve am 25. August, der Geburtsstunde der Lebensmitteldose – und haben allen Grund dazu. Die Konservendose ist nämlich ein Höchstleistungs-Champion: nachhaltig, energiesparend, ressourcen- und platzschonend sowie 100 %-recyclingfähig. Übrigens: Die »Konserve«



leitet sich vom lateinischen Verb »conservare« ab – auf deutsch: »bewahren«. Die Konserve hat also nichts mit Konservierungsstoffen zu tun. Die gehören da nicht hinein. Die Konservendose ist vielmehr ein perfekter Aufbewahrungsort und Schutz für Inhalt, Frische und Nährstoffe. Wenn man den richtigen Dosenöffner hat. Dazu mehr später.

HISTORIE DER WEISSBLECHDOSE

– wie alles begann

Der französische Zuckerbäcker Nicolas François Appert erfand Anfang des 19. Jahrhunderts im Auftrag Napoleons die Hitzesterilisation und füllte Lebensmittel (Obst/Gemüse) luftdicht in Gläser ab. Die Erfindung der heutigen Konservendose jedoch verdanken wir dem englischen Kaufmann Peter Durand: Dieser griff kurze Zeit später die Idee des Einkochens auf und verschloss die Produkte anschließend in luftdichten Weißblechdosen. Das Patent darauf erhielt Durand am 25. August 1810. Die Dosen waren genauso lange haltbar wie die Gläser, gingen aber nicht mehr

so leicht zu Bruch und ließen sich besser transportieren und lagern. Von diesen Vorzügen profitiert die Konserve bis heute. Um 1900 war die Fertigung als Massenprodukt technisch so ausgereift, dass die Konservendose schlagartig zum Verkaufsschlager wurde. In jenem Jahr verließen gut 700 Millionen Dosen die Fabriken in den USA. Heute werden Jahr für Jahr global fast 300 Milliarden Dosen hergestellt. In den 1930er Jahren trat dann die Getränkedose ihren Siegeszug an – selbstverständlich wieder in den USA und in Großbritannien und natürlich mit Bier gefüllt.

ERLEBNIS Dose

Der klassische Dosenöffner wurde erst 50 Jahre nach der Patentierung der Konservendose erfunden. Heute, wo alles schnell gehen muss, machen so genannte **Ring-pull-Deckel** (auch Easy-open-Deckel genannt) das Öffnen von Konserven kinderleicht. Wir verbessern das Ganze noch einmal auf typische PMM-Art: Mit dem neuen PAUL M. MÜLLER-Dosenöffner lässt sich die Dose direkt am **Bördelrand** so aufdrehen, dass keine scharfen Kanten

am Weißblech entstehen – ein echtes Erlebnis! Für unsere treuen Marktbericht-Leser halten wir auf der ANUGA-Messe in Köln ein englisches Exemplar „kill the can!“ bzw. ein deutsches namens „LAUFschneider.“ des genialen Dosenöffners bereit.





PAUL M. MÜLLER GMBH

HÖCHSTLEISTUNG *bei den Produkten*

Beispiel Tomaten und Sauerkraut: In der Metallhülle geborgen, bleibt bei beiden Produkten deutlich mehr Vitamin C erhalten als bei frisch gegarten Varianten. So enthalten 200 g Büchsen-Sauerkraut ein Drittel mehr Vitamin C als das frisch zubereitete Pendant und liefern stolze 40 % der empfohlenen Tagesdosis.

Bei 200 g Dosentomaten liegt der Anteil immerhin bei einem Drittel der empfohlenen Tagesdosis, frisch zubereitete Tomaten schaffen hingegen nur ein Viertel.

Absolute Spitzenreiter sind Dosentomaten bei den Gehalten an Betacarotin (Provitamin A) und Lycopin. 200 g verzehrfertige Tomaten aus der Dose tragen 66 % zur empfohlenen Tagesration an Betacarotin bei, das für Augen, Haut und Schleimhäute wichtig ist. Lycopin ist ein sekundärer Pflanzenstoff, der antioxidativ und vorbeugend gegen Herz-Kreislaufkrankungen sowie gegen bestimmte Krebsarten wirken soll. Bei Tomaten aus der Dose ist sein Gehalt viermal höher als bei frischen gegarten Tomaten.

Die Ergebnisse basieren auf Untersuchungen des SCS Instituts Fresenius (Berlin)/Initiative Lebensmitteldose von 2015.

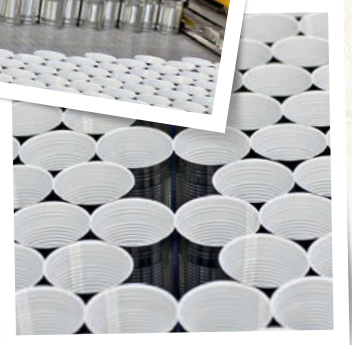
DOSENCODE: *Schutz ohne Kompromiss*

Ob im Regal, im Keller, für Gastronomie, Küche, Großmarkt oder bei Transport und Zwischenlagerung – durch die schonende Erhitzung und die schützende Weißblechhülle bleiben Lebensmittel in der Dose mindestens drei Jahre so frisch, wie gerade erst abgefüllt. Der moderne **Dosencode** garantiert das. Wie man ihn liest, erklären wir in unserem PMM-Glossar.

KONSERVE, *aber richtig*

Trends im Markt aufspüren, die Kunden informieren und mit aktuellen Themen punkten – wir sind DER Konservenpartner für Profis! PMM liefert kultige Frische clever verpackt und zu öffnen.

Und wir haben etwas gegen die Wegwerfmentalität. Das Dosenblech ist wiederverwertbar und Untersuchungen zeigen außerdem, dass Verbraucher Lebensmittel in Dosen weniger häufig wegschmeißen.





INTERVIEW

„Unfassbar praktisch“

Wir wussten es immer: Die Konservendose ist angesagt. Übrigens auch bei Deutschlands führendem Feinkosthändler und Spitzengastronom Käfer. Das lernen schon die Azubis, wie Mario Stock, Geschäftsführer der Feinkost Käfer GmbH (München), im Gespräch mit PMM verrät.

Mario Stock



PMM: Herr Stock, die Lebensmitteldose rückt derzeit wieder zunehmend in den Mittelpunkt. Welchen Stellenwert hat die Konserve bei Feinkost Käfer? Welchen Vorteil bietet sie Ihnen?

Mario Stock

Die klassische Konservendose ist nie vollständig aus dem Feinkostladen verschwunden und wird nach wie vor gut verkauft. Sie ist unfassbar praktisch aufgrund des langen MHDs und weil sie in der Regel nicht gekühlt werden muss. Abgesehen von der Dose funktionieren auch Produkte wie Antipasti, Kompott und Saucen in Gläsern sehr gut. Deshalb wird unsere Eigenmarke mit Fonds, Brühen, klassischen Gemüsesuppen, Eintöpfen und Essenzen auch gerade überarbeitet und neu aufgelegt.

Gibt es Bestseller?

Der Weihnachtsklassiker Ragout Fin wird im Winter nach wie vor gut verkauft. Wir produzieren diesen und andere Artikel nach speziellen Käfer-Rezepturen in unserer Manufaktur in Parsdorf und füllen sie dort auch ab. Übrigens, auch unsere berühmten Weißwürste in der Konserve sind ein Dauerbrenner.

Werden Themen wie das Konservieren und Aufbewahren in der Ausbildung bei Käfer berücksichtigt?

Unser Hauptaugenmerk liegt zwar auf frischen Produkten, doch „Einwecken“ ist gerade ein Trendthema in allen Küchen und wird punktuell in den jeweiligen Restaurants ein- und umgesetzt. Davon profitieren natürlich auch unsere Azubis, die sowohl in der Manufaktur in Parsdorf als auch in unseren Restaurants damit in Berührung kommen. Dieses Jahr haben wir wieder ein Käfer-Gewächshaus, das Sternekoch Bobby Bräuer bespielt. Die dort angebauten Produkte verarbeitet er im 2-Sterne-Restaurant EssZimmer in der BMW-Welt. Die Überproduktion wird bei uns im Feinkostladen frisch verkauft oder weiterverarbeitet. Auch haben wir beispielsweise erst kürzlich eine halbe Tonne frische Wachauer Marillen bekommen. Daraus haben wir unter anderem Marillen-Röster und Marmelade gemacht.

Kommt die Konserve auch in der Gourmetküche zum Einsatz?

Die klassische Konserve kommt in den verschiedenen Käfer-Gastronomie-Bereichen eigentlich selten zum Einsatz. Dort bieten wir fast ausschließlich Gerichte, die aus frischen Produkten zubereitet wurden. Es gibt aber natürlich Ausnahmen wie etwa Essiggurken oder Apfelmus.

Wir bedanken uns für das Gespräch und ihre Zeit.

