

Pressemitteilung

Warum die Firma Metten bei ihren Würstchen auf Dosen aus Weißblech setzt

Die „Dicke Sauerländer“ Bockwurst von Metten ist ein Wurst-Klassiker. Die bedruckte Weißblechdose mit ihrem auffälligen Design findet sich in Supermärkten und Haushalten deutschlandweit. Wie es dazu kam, warum das Unternehmen bis heute auf die Dose setzt und wo die meiste Wurst gegessen wird, erklärt Geschäftsführer Tobias Metten.

Familie Metten produziert seit 1902 Wurstwaren im sauerländischen Finntrop. Dabei setzt sie schon seit Jahrzehnten auf Verpackungen aus Weißblech. Genau genommen seit 1961, als der Großvater des heutigen Inhabers Tobias Metten auf die Idee kam, Würstchen in Konservendosen für die damals noch weit verbreiteten Tante-Emma-Läden anzubieten. „Dort wurden unsere frischen Würstchen damals einzeln verkauft. Allerdings gab es oft ein Problem mit der Kühlung“, erzählt Tobias Metten, der das Familienunternehmen in vierter Generation betreibt. Die Dose bot die ideale Lösung, denn damit waren die Würstchen länger haltbar und konnten auch bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Hohe Produktsicherheit dank Weißblech

Heute sind die „Dickes Sauerländer“, wie die Bockwürstchen in Anlehnung an die Heimatregion der Familie heißen, mit jährlich rund 10 Mio. Dosen in der Größe 5x80g laut Unternehmensangaben Marktführer in ihrem Segment. Neben der einfachen Lagerung hat die Dose auch klare Vorteile bei der Produktsicherheit, vor allem im Vergleich zu Glas. „Fällt die Dose runter, hat sie vielleicht eine Beule, geht aber nicht kaputt. Bei Glas sieht das ganz anders aus“, sagt Tobias Metten.

Retrodesign sorgt für Wiedererkennbarkeit

Ein weiterer Vorteil für die den Wursthersteller aus dem Sauerland ist, dass die Dose rundum bedruckt, genauer gesagt lithografiert, werden kann. Denn anders als viele andere Weißblechdosen verzichtet Metten auf eine Banderole aus Papier. Das Design hat sich seit der Einführung nicht verändert und ist so über die Jahre zu einem echten Hingucker geworden. Der Recyclingfähigkeit tut die Farbe übrigens keinen Abbruch. Die Metten-Dosen sind wie alle Dosen aus Weißblech zu nahezu 100 Prozent recycelbar und verfügen über eine der höchsten Recyclingquoten aller Verpackungsmaterialien. Denn Weißblech ist magnetisch und lässt sich deswegen leicht von anderen Materialien trennen.

Gut für Up- und Recycling

Voraussetzung für das Recycling ist natürlich, dass die Dose ihren Weg in den gelben Sack oder die gelbe Tonne findet. Das ist bei der Metten-Dose nicht immer der Fall, oder zumindest nicht sofort. Denn ähnlich wie andere hochwertige Lebensmitteldosen, z.B. für

Lebkuchen, wird sie häufig wiederverwendet, beispielsweise zur Aufbewahrung von Werkzeugen oder Bastelmaterialien. Dabei kommt auch das lithografierte Design zum Tragen. „Anders als normale Dosen mit Papierbänderolen sehen unsere Metten-Dosen auch nach einiger Zeit noch schön aus“, weiß Tobias Metten.

Dosenwurst-Saison rund ums Jahr

Die lange Haltbarkeit und die einfache Zubereitung des Inhalts beeinflussen übrigens auch, wann die Wurst aus der Dose am meisten gegessen wird. Am bekanntesten ist die Bockwurst aus der Dose als unkompliziertes Festtagsessen an Heiligabend. „Das Weihnachtsgeschäft ist einer unserer Saisonhöhepunkte schlechthin“, bestätigt Tobias Metten. „In unserem Kernmarkt Nordrhein-Westfalen gibt es außerdem einen starken Ausschlag rund um Karneval, wenn man nach dem Feiern spät nach Hause kommt und noch Lust auf was Deftiges hat.“ Jetzt im Sommer nehmen viele die Dose gern mit in den Urlaub im Camper oder Ferienhaus. Oder sie steht im Vorratsregal für das erste Essen nach der Rückkehr bereit. Und im Herbst zur Eintopfzeit wird ebenfalls viel Bockwurst gegessen.

Regionale Geschmacksunterschiede

Südlich des so genannten Weißwurst-Äquators Main wird übrigens weniger Wurst aus der Dose gegessen als im Norden. Entsprechend liegt der Absatzschwerpunkt von Metten in und um Nordrhein-Westfalen, inklusive der Benelux-Staaten. „In Süddeutschland ist die Bockwurst aus der Dose nahezu unbekannt, das gleiche gilt in weiten Teilen des europäischen Auslands“, sagt Tobias Metten. Das vielleicht skurrilste Feedback bekam Metten aber von einem Mann aus Japan. „Die Würstchen wären lecker gewesen. Aber die ‚Suppe‘ – also die Salzlake, in der sie eingelegt waren – habe ihm besonders gut geschmeckt.“

*

Bildmaterial:

Die Verwendung ist frei bei Nennung der Bildquelle: Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG



Bilddownload auf den Presseseiten von weissblech-kommt-weiter.de



WEISSBLECH-KOMMT-WEITER.DE

Pressekontakt

Marco Cabras

Weissblech-kommt-weiter.de

Tel.: 0211 863 949 22

E-Mail: info@weissblech-kommt-weiter.de