



## Qualität trotz steigender Rohstoffpreise

Der Marktführer bei Bioknäckebrot setzt kompromisslos auf hochwertige Rohstoffe

Schwabach, 11. August 2008

Die Rohstoffpreise für Lebensmittel befinden sich auf Rekordniveau. So mancher Hersteller könnte sich da veranlasst sehen, auf weniger hochwertige Rohstoffe zurückzugreifen. Dr. Klaus Karg, Inhaber und Geschäftsführer des gleichnamigen Marktführers bei Bioknäckebrot, setzt dagegen kompromisslos auf Qualität: „Wir setzen den steigenden Preisen ein ganzes Bündel an Maßnahmen entgegen“, äußerte sich der Unternehmer in einem Interview gegenüber der Lebensmittelzeitung. „Aber eines werden wir niemals ändern: Unsere bewährte Rezeptur.“ Der fränkische Mittelständler will damit in Zeiten steigender Preise und diverser Lebensmittelskandale ganz bewusst ein Zeichen für Qualität setzen und ist bemüht Preissteigerungen soweit wie möglich abzufedern.

„Der Verbraucher besinnt sich zunehmend auf die einfachen Genüsse“

„Beste, hochwertige Rohstoffe machen unsere Produkte erst zu dem, was sie sind. Der Konsument schmeckt den Unterschied – nicht umsonst werden unsere Brotspezialitäten auch gerne pur geknabbert“, so Karg weiter. „Der Verbraucher besinnt sich zunehmend auf die einfachen Genüsse, findet wahre Lebensqualität indem er sich auf das Wesentliche besinnt.“ Nicht mehr das schnell konsumierte Fast Food liegt im Trend, sondern der bewusste Genuss.

Trend-Knäckebrot trifft die Bedürfnisse der Kunden

Egal, ob in konventioneller oder in Bioqualität: Die Marke Dr. Karg steht für ein außergewöhnliches Knäckebrotssortiment das beim Verbraucher immer beliebter wird. Das Trend-Knäckebrot aus Franken trifft genau die Bedürfnisse gesundheitsbewusster und auf Qualität achtender Kunden. Traditionell belegt oder als kultiger Snack bei der Grillparty: Der Brotgenuss aus Franken findet zunehmend auch bei Anlässen Verwendung, die man nicht mit traditionellem Knäckebrot in Verbindung bringen würde.

Marktführer bei Bio-Knäckebrot

Dr. Karg Exquisiter Brotgenuss ist der führende Anbieter von Premium-Knäckebrot und Marktführer bei Bioknäckebrot. Das Unternehmen aus Schwabach bei Nürnberg steht seit mehr als fünfzig Jahren für Qualität. Alle Knäckebrote werden ohne Zugabe von Fett und Öl, ohne Farb- und Konservierungsstoffe oder andere chemische Zusätze hergestellt. Damit liegt die inhabergeführte Firma voll im Trend von Natürlichkeit und Gesundheit. Bereits zwei Drittel der Umsätze im Knäckebrotsegment erzielt das Unternehmen mit Bio-Knäckebrot. Mit insgesamt 22 verschiedenen Produkten bietet Dr. Karg dem Handel ein breites Sortiment mit überdurchschnittlich hoher Wertschöpfung.

### Pressekontakt:

Redaktionsbüro LEIF KUBIK

Dipl.-Reg.-Wiss. Leif Kubik  
Freier Journalist  
Christ-König-Straße 28 a  
D-53229 Bonn

Fon: +49 228 / 929 66-66  
Fax: +49 228 / 929 66-67  
Mobil: +49 171 / 283 09 70  
Mail: post@leifkubik.de  
Web: www.leifkubik.de

### Kontakt Dr. Karg:

Dr. Klaus Karg KG

Brigitte Ziereis  
Marketing  
Alte Rother Straße 10  
D-91126 Schwabach

Fon: +49 9122 / 6311-25  
Fax: +49 9122 / 6311-63  
Mail: ziereis@dr-karg.de  
Web: www.dr-karg.de