

## Frankfurter Brett GmbH

Johannes und Joseph Schreiter, Senefelder Str. 1c, 63069 Offenbach

Tel.: 0176 99809704, [www.frankfurter-brett.de](http://www.frankfurter-brett.de)



Johannes und Joseph Schreiter sind Zwillingbrüder. Joseph Schreiter ist gelernter Systemgastronom. Ihn zog es zu verschiedenen Stationen von Arbeit und Studium zunächst nach England und dann nach Offenbach, wo er an der Hochschule für Gestaltung ein Studium für Produktgestaltung begann. Johannes Schreiter ist gelernter Maurer. Nachdem er seinen Beruf aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr ausüben konnte, arbeitete er in einer Profiküche. Hier fiel ihm auf, wie umständlich und zeitraubend es doch ist, wenn ein Koch Gemüse schneidet und ständig das Schnittgut, sei es der Abfall oder der Teil, der dann weiter verwendet werden soll, in weitere Behälter umfüllen muss. Und dann sah er einen Koch, der sich in einem fast artistischen Akt behalf, und einen Behälter mit dem Oberschenkel an den Arbeitstisch presste, damit er das Schnittgut rationell vom Schneidebrett in den Behälter schieben konnte. „Das ist doch eine gute Idee, die den Arbeitsprozess deutlich vereinfacht,“ dachte sich Johannes Schreiter. Johannes entwarf daraufhin das „Frankfurter Brett“, was das Kernprodukt des gemeinsamen Unternehmens werden sollte.

Das Frankfurter Brett entwickelt das herkömmliche Schneidebrett zu einem organisierbaren Arbeitsplatz in der Küche weiter. Mit Hilfe des patentierten ausziehbaren Bügelsystems lassen sich Behälter für Abfall, Schnittgut, Zutaten und benutzte Küchenwerkzeuge lückenlos ringsum an dem Schneidebrett befestigen. Das macht die Küchenarbeit nicht nur einfacher und sauberer, sondern spart auch richtig viel Platz. Das Frankfurter Brett wurde für ambitionierte Hobbyköche und Profiköche in der gehobenen Gastronomie entwickelt. Es wurde 3 Jahre lang in der Profiküche getestet und weiterentwickelt. Das Frankfurter Brett gibt es bereits als Einstiegsmodell für 120 Euro bis zur Profivariante für 450 Euro.

Namensgeber für das Frankfurter Brett war übrigens die „Frankfurter Küche“, die 1926 im Rahmen des Projekts „Neues Frankfurt“ von der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ausgearbeitet wurde, um das Arbeiten in der Küche zu vereinfachen. Sie gilt als Urtyp der modernen Einbauküche.