



PRESSEMITTEILUNG

„Wurst hat Zukunft!": Innovationspreis 2008 des Zentralverbandes Naturdarm e. V. würdigt engagierte Jugendarbeit

Berlin, 18. Januar 2008. Im Rahmen der Grünen Woche verlieh Frau Dr. Katrin Langner, Geschäftsführerin des Zentralverbandes Naturdarm e. V., heute den Innovationspreis 2008 an die Fachschule der Fleischer-Innung Berlin. Damit würdigt der Verband die engagierte Jugendarbeit der Innung. Die Auszeichnung nahmen die beiden Fachschullehrer der Innung Olaf Nikolaus und Swantje Rabe mit ihrem jungen Team Auszubildender entgegen.

Die beiden Fleischermeister Swantje Rabe und Olaf Nikolaus engagieren sich mit Leib und Seele für die Vermittlung von Wissen an ihre Auszubildenden. Dabei kommt es vor allem darauf an, gemeinsam mit den Lehrlingen die handwerkliche Wurstherstellung auf einem hohen Qualitätsniveau zu praktizieren. „Besonders wichtig ist dabei die Arbeit mit hochwertigen und natürlichen Rohstoffen, wie beispielsweise Naturdärmen und Naturgewürzen“, erklärt Olaf Nikolaus. Im Rahmen der Nachwuchsförderung entstehen so unter anderem kreative Rezepturvariationen rund um die Bratwurst. Phantasievolle Kombinationen wie Bratwurst mit Tomaten und Basilikum, mit Champignons oder Spinat – und sogar mit Bier oder Milch – werden zusammen mit den Lehrlingen entwickelt, genauestens auf Qualität geprüft und anschließend verkostet. Dabei legen die Fachschullehrer nicht nur Wert auf besonders kreative Ideen, sondern auch auf ernährungsphysiologische Aspekte. So zeichnen sich beispielsweise die innovativen Produkte mit hohem Gemüseanteil durch einen reduzierten Gesamtkaloriengehalt aus und tragen auf diese Weise auch dem Trend nach gesundheitsbewusster Ernährung Rechnung.

„Es freut uns besonders, dass die Jugendarbeit der Fleischerfachschule Berlin mit dem Innovationspreis des Zentralverbandes Naturdarm ausgezeichnet wird“, so Fachschulleiterin Simone Schiller nach der Preisverleihung. In einwöchigen Kursen lernen jährlich ca. 600

Lehrlinge aus Berufen mit dem Schwerpunkt Fleischerei in der Fleischerfachschule das Handwerk qualitativ gehobener Wurstherstellung.

Mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ prämiert der Zentralverband Naturdarm e. V. außergewöhnliches Engagement im Bereich Fleisch- und Wursthandwerk. Besondere Leistungen im Bereich Produktentwicklung und -vermarktung hat der Verband erstmals 2006 mit dem Preis, ebenfalls auf der Grünen Woche, ausgezeichnet. Preisträger dieses ersten Innovationspreises war die Eugen-Kaiser-Berufsschule in Hanau. Der Zentralverband Naturdarm engagiert sich seit vielen Jahren für die Nachwuchspflege in der Fleischbranche. So kommt das Lehrmittelpaket „Naturdarm – ein Thema für den Unterricht“ an fast allen Berufs- und Fachschulen im Bundesgebiet zum Einsatz. Ein besonderes Augenmerk richtet der Verband darüber hinaus darauf, mit Werbung und Öffentlichkeitsarbeit speziell jungen Verbraucherinnen und Verbrauchern den Wurstgenuß (wieder) nahe zu bringen. Ganz nach dem Motto des Verbandes: „Wurst hat Zukunft!“.

Weitere Informationen:

Euro RSCG ABC Hamburg
Agentur für Kommunikation GmbH
Brahms Kontor
Johannes-Brahms-Platz 1
D-20355 Hamburg

Tabea Reich

T +49 (0)40 4 31 75-184
F +49 (0)40 4 31 75-110
E Tabea.Reich@eurorscgabc.de