



Pressemitteilung

„Karcher - Dein Metzger“ gewinnt den Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ Naturdarm-Verband kürt zum achten Mal kreative Konzepte rund ums Kultprodukt

Hamburg/Frankfurt, 06. Mai 2019. Strahlende Gesichter gab es bei Simon Karcher und Nehle Hussong am Montag auf IFFA-Stand des DFV: Das junge Team aus Neibsheim hat mit dem Konzept „Karcher – Dein Metzger“ den Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ des Naturdarm-Verbandes (ZVN) gewonnen und nahm im Rahmen der öffentlichen Preisverleihung die Sieger-Urkunde und das Preisgeld in Höhe von eintausend Euro entgegen. Die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenthin lobte in ihrer Ansprache das ganzheitliche, moderne Betriebskonzept. Dazu gehören auch mobile Lösungen wie das Geschmacksfuhrwerk, ein hochwertiges und kreatives Wurst-Sortiment sowie nicht zuletzt die besondere Portion Herzblut und unternehmerischer Leidenschaft, mit der das Karcher-Team die Jury überzeugte.

Bereits zum achten Mal zeichnet der Zentralverband Naturdarm (ZVN) in Kooperation mit dem Fleischerhandwerk und der afz allgemeine fleischer zeitung kreative Konzepte aus, die das Kultprodukt zukunftsweisend inszenieren und vermarkten. „Rettet das Wurst-Kulturerbe“ nennt der ZVN die Mission hinter dem Award. Zur Jury gehören neben Heike Molkenthin und Hilmar Reiß vom ZVN auch afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler, Dr. Wolfgang Lutz und Michael Dürst vom DFV sowie – erstmals dabei – Lena Michaelis (21). Die erfolgreiche Jungmeisterin repräsentiert die junge Generation des Handwerks.

„Dieses Jahr hatte es die Jury besonders schwer – die Qualität der Bewerbungen war durchweg beeindruckend“, sagt Heike Molkenthin. Neben „Karcher – Dein Metzger“ hatten es die Metzgerei Hornung („Bratwurst vom Faberico-Schwein“), das „Bratwurst-Hotel“ von Claus Böbel, das Team von „Wurst App Your Life“ und die „Gruben-Griller“ von Udo Kürten ins Spitzenfeld geschafft. Aber auch auf den folgenden Plätzen fanden sich durchweg kreative



und überzeugende Konzepte für die Herstellung und Vermarktung. „Bei allen bekannten Herausforderungen der Branche – mit dieser geballten Kreativität auf Seiten des Handwerks, der Industrie und der Fachschulen muss uns um die Erhaltung des Wurst-Kulturerbes nicht bange sein“, darüber herrscht in der Jury Einigkeit.

Der Innovationspreis ist Teil einer langfristig angelegten Kampagne, mit der sich der Zentralverband Naturdarm für das Image der Wurst stark macht. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf handwerklicher Qualität, hochwertigen Zutaten und Natürlichkeit. „Bei der wachsenden Sensibilität der Konsumenten in Sachen Verpackung ist der Naturdarm als Wursthülle ein schlagendes Verkaufsargument“, so Heike Molkenhain.

Website: www.innovationspreis-wurst.de

Weitere Informationen:

Zentralverband Naturdarm e.V.
c/o UHM Kommunikation
Ulrike Hanky-Mehner
Tel.: (0175) 40 22 944
E-Mail: info@uhm-kommunikation.de