



Pressemitteilung

### **„Wurstschmied“ gewinnt den Innovationspreis Wurst hat Zukunft**

#### **Naturdarm-Verband kürt zum neunten Mal kreative Konzepte rund ums Kultprodukt**

Hamburg/Frankfurt, 16. Mai 2022. Der „Wurstschmied“ Philipp Gantner von der Metzgerei Holzer aus Wörth ist diesjähriger Preisträger des Innovations-Awards „Wurst hat Zukunft“, verliehen vom Naturdarmverband (ZVN). Bei der Siegerehrung auf dem IFFA-Stand des DFV am 16. Mai nahm Philipp Gantner mit großer Freude die Trophäe, eine Urkunde und das Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro entgegen. Für die Jury würdigte die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenhain die gelungene Ansprache junger Konsumentinnen und Konsumenten, denen der „Wurstschmied“ nachhaltig orientierte, handwerkliche Metzgerkunst im frischen Look & Feel nahebringt. Das Konzept der „digitalen Metzgerei“ erlaube zudem den bundesweiten Vertrieb der regionalen Spezialitäten.

Bereits zum neunten 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 Verband die Mission hinter dem Award. Zur Jury gehören neben Heike Molkenhain und Hilmar Reiß vom ZVN auch DFV-Vizepräsidentin Dagmar Gross-Mauer, Fleischer-Meisterin Lena Michaelis, afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler und Johannes Bechtel, Vorsitzender der Fleischer-Junioren.

„Wir waren generell sehr begeistert von der Qualität der Bewerbungen“, sagt Heike Molkenhain. Neben dem Wurstschmied schafften es der „Wurstehimmel“ der Landfleischerei Koch aus Calden (moderne Inszenierung eines Traditionsproduktes) und die Kreativ-Metzgerei Freund aus Sommerkahl mit ihrem „Gesamtwerk“ einschließlich erfolgreicher medialer Publicity auf die Medaillentränge.



Zentralverband Naturdarm e.V.  
Sonninstraße 28 · 20097 Hamburg  
E-Mail: [zvn@wga-hh.de](mailto:zvn@wga-hh.de)

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 Nachhaltigkeit. „Bei der wachsenden Sensibilität der Konsumenten in Sachen Verpackung ist der Naturdarm als Wursthülle ein schlagendes Verkaufsargument“, so Heike Molkenhuth.

Website: [www.innovationspreis-wurst.de](http://www.innovationspreis-wurst.de)

Mehr über den Zentralverband Naturdarm: [www.naturdarm.de](http://www.naturdarm.de)

Ansprechpartner Medien:

UHM Kommunikation

Ulrike Hanky-Mehner

Tel +49 (0) 4183 79 59 79 2

Mob +49 (0) 175 4022 944

[info@uhm-kommunikation.de](mailto:info@uhm-kommunikation.de)