



Zentralverband Naturdarm e.V.
Sonninstraße 28
20097 Hamburg
Telefon 040 - 236 016 - 14
E-Mail zvn@wga-hh.de
Web www.naturdarm.de

Pressemeldung

Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 geht an Katharina Koch Naturdarmverband würdigt modernes Konzept rund um die „Ahle Wurst“

Frankfurt, 05. Mai 2025 – Der Zentralverband Naturdarm (ZVN) hat Katharina Koch von der Landfleischerei Koch in Calden im Rahmen der IFFA mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 ausgezeichnet. Die Familienunternehmerin erhält den Preis für ihr zukunftsweisendes Gesamtkonzept rund um die Nordhessische Ahle Wurst – ein traditionsreiches Produkt, das sie erfolgreich in die Gegenwart und Zukunft führt. Der Preis wird in jedem IFFA-Jahr in Partnerschaft mit dem Deutschen Fleischer-Verband (DFV) und der afz – allgemeine fleischer-zeitung verliehen, in diesem Jahr bereits zum zehnten Mal.

Katharina Koch verbindet in ihrer Manufaktur traditionelle Handwerkskunst mit modernen Vertriebs- und Vermarktungsstrategien, sie bietet authentische Produkterlebnisse bei Führungen in den "Wurstehimmel" und setzt im Betrieb auf den Einsatz digitaler Technologien bis hin zu KI.

„Ich freue mich sehr über diesen Preis, weil wir in unserem Familienbetrieb in 5. Generation auf die Herstellung von Nordhessischer Ahler Wurst spezialisiert sind und das Thema Wurst somit sozusagen Teil meiner DNA ist“, so die Preisträgerin. „Es freut mich besonders, jeden Tag zu erleben, dass die Nachfrage nach einer guten handwerklichen Wurst ungebrochen ist und wir auch in Zukunft vielen Menschen mit unseren Produkten eine Freude bereiten können. Der Innovationspreis des Zentralverbands Naturdarm e.V. würdigt die Zukunftsfähigkeit unseres Traditionsprodukts und stellt somit eine ganz besondere Auszeichnung für uns dar.“



Zentralverband Naturdarm e.V.
Sonninstraße 28
20097 Hamburg
Telefon 040 - 236 016 - 14
E-Mail zvn@wga-hh.de
Web www.naturdarm.de

Jury würdigt „beeindruckenden Brückenschlag zwischen Tradition und Innovation“

Zur Jury gehören neben Heike Molkenhain und Hilmar Reiss (beide ZVN) auch die DFV-Vizepräsidentin Dagmar Gross-Mauer, Fleischermeisterin Lena Ebersberger, Johannes Bechtel, Vorsitzender der Fleischer-Junioren – sowie Jörg Schiffeler, Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer-zeitung.

„Mit der Ahlen Wurst zeigt Katharina Koch, wie viel Kraft im Handwerk steckt, wenn es selbstbewusst seine Wurzeln zeigt und gleichzeitig neue Wege geht“, so Schiffeler. „Das ist die Art von Innovationsgeist, die unsere Branche voranbringt.“

„Die Ahle Wurst von Katharina Koch steht beispielhaft für das, was den Naturdarm als Edelhülle ausmacht: Natürlichkeit, Einzigartigkeit und Nachhaltigkeit“, betont Heike Molkenhain, Vorsitzende des ZVN. „Der Naturdarm ist nicht nur die älteste, sondern auch die modernste Lebensmittelverpackung – ganz im Sinne des Nose-to-tail-Prinzips, das auch in der Landfleischerei Koch gelebt wird.“

Auszeichnung für kreative Zukunftskonzepte rund um das Kultprodukt

Mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ möchte der Naturdarmverband kreative Vermarktungsideen und innovative Konzepte sichtbar machen, die das Kulturgut Wurst in die Zukunft tragen. Der Preis ist Teil des umfassenden Engagements des ZVN für den Erhalt und die Weiterentwicklung der handwerklichen Wurstkultur. Mit der Kampagne „Rettet das Wurst-Kulturerbe“, Workshops für den Branchennachwuchs, Informationsmaterialien für Berufsschulen und vielen weiteren Aktivitäten setzt sich der Verband dafür ein, das Bewusstsein für Qualität, Nachhaltigkeit und Tradition in der Wurstherstellung zu stärken.

Mehr über den Zentralverband Naturdarm: www.naturdarm.de

Ansprechpartner Medien:
UHM Kommunikation
Ulrike Hanky-Mehner
Tel. +49 4183 79 59 79 2
info@uhm-kommunikation.de