

Marketing

Leidenschaft
für
Handwerkliches

Craft-Welle schwapppt zur Wurst

Unter dem Motto „Craft-Beer meets Craft-Wurst“ feierte der Zentralverband Naturdarm sein Jubiläum.

SILKE LIEBIG-BRAUNHOLZ

Die Bierbrauer haben es vorgemacht. Ihre handwerklich hergestellten Produkte sind als Craft-Beer in aller Munde. Jetzt schwappt die Welle zur Wurst. Längst gibt es auch eine Craft-Wurst-Bewegung, die ebenfalls ihre Popstars hervorgebracht hat. Zum 70. Jahrestag des Zentralverbands Naturdarm e.V. auf dem Gelände der Craft-Beer-Brauerei Hopper Bräu in Hamburg brachte er einige Akteure der Bewegung zusammen. Mit ihnen sprach er über Möglichkeiten, den Verbraucher mit der persönlichen Leidenschaft für die handwerkliche Wurstproduktion zu erreichen.

Einer der bekanntesten „New Age Butcher“ der Bewegung ist Hendrik Haase, der mit seiner gläsernen Metzgerei Kumpel & Keule in Berlin das Ziel verfolgt, dem Fleisch und dem Handwerk den ihnen gebührenden Respekt zurückzugeben. Beim Jubiläum des Zentralverbands Naturdarm e.V. auf dem Gelände der Craft-Beer-Brauerei Hopper Bräu in Hamburg brachte er einige Akteure der Bewegung zusammen. Mit ihnen sprach er über Möglichkeiten, den Verbraucher mit der persönlichen Leidenschaft für die handwerkliche Wurstproduktion zu erreichen.

Wie das geht, zeigte Fleischermeisterin Anna Steffen aus Muxall mit ihrem Kollegen Nico Hellmann. Zunächst zerlegte sie eine Schweinehälfte, um schließlich aus dem Fleisch verschiedene Bratwürste zu produzieren. In drei Versionen zu jeweils vier Kilogramm gab es eine klassische Bratwurst – nur mit Salz, Pfeffer, Nelken und Macis gewürzt, eine mediterrane Version mit Tomaten und Basilikum und einen Scharfmacher mit Rotwein, Fen-



Verbandschefin Heike Molkenthin (links) freut sich mit den Akteuren Hendrik Haase und Anna Steffen über das gelungene Zusammenspiel. Foto: slb

chelsamen, Knoblauch und Chili. Dazu benötigte sie als Handwerkszeug neben Messer und Wolf lediglich einen Handfüller mit Drehkurbel, den sie aus dem Laden ihrer Kieler Verkaufsstelle mitgebracht hatte.

Anna Steffen war 2014 Innungsbeste, Landessiegerin in Schleswig-Holstein und anschließend Bun-

te Foodaktivist und Mitbegründer von Kumpel & Keule. Craftbeerbrauer-Kollege Sascha Bruns aus Hamburgs Hopper Bräu bekräftigte dies und zudem den Rat: „Nur nicht stehenbleiben!“ Ansonsten übernahmen vielleicht mehr und mehr

branchenfremde Kreative die Vermarktung kulinarischer Kulturgüter wie der Wurst.

Die Jungs von Wurst App Your Life, Webdesigner Fabian Bentz und Fotograf Fabian Hensel, erzählten zumindest eindrucksvoll, wie

erfolgreich sie mit ihrer Web-Entwicklung sind und auf wieviel Resonanz ihre Wurst-App stößt. „Die Nutzer fragen schon nach, ob wir nicht noch weitere Rezepte bereitstellen können“, erzählten sie beiden. Damit bestätigten sie das große Interesse von neugierigen Konsumenten, Genussmenschen und Hobbyköchen an konkreten Anleitungen und handwerklichen Tipps.

Für Verbandsvertreter wie Heike Molkenthin vom Zentralverband Naturdarm e.V. bieten diese kreativen Entwicklungen eine willkommene Gelegenheit, um die natürliche Hülle einer Wurst in den Mittelpunkt zu stellen. Die mehr als 2000 Jahre alte Tradition des Naturdarms bezeichnet sie als immer noch zeitgemäß: „Der Naturdarm hat einen entscheidenden Einfluss auf Aussehen und Geschmack. Er unterstützt das herzhaft aromatische und sorgt für den typisch knackigen Biss. Die Wurst ist atmungsaktiv und hält sich gut.“ | afz 26/2017



Die Metzger, die sich vernetzen und modern denken, werden überleben.

Hendrik Haase

dessiegerin der Gesellen. Bereits seit ihrer Ausbildung arbeitet sie im elterlichen Unternehmen, einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Fleischerei. Bei dem Event blickte sie in die Zukunft des Handwerks und stellte fest: „Es braucht Durchstarter, und es wird weniger Fleischer geben. Die wenigen werden das Handwerk dann aber transparenter darstellen als es bislang der Fall war.“ Auf Hof Steffen in Muxall wird Transparenz bereits heute großgeschrieben. Die Familie lädt beispielsweise zu Hoffesten ein, veranstaltet Kochkurse und teilt Hintergrundwissen mit den Kunden über Facebook.

Soziale Netzwerke waren auch während der Hamburger Veranstaltung Mittelpunkt der Moderationsgespräche mit Hendrik Haase. „Die Metzger, die sich vernetzen und modern denken, werden überleben“, betonte der in sozialen Plattformen wie Facebook, Twitter oder Instagram als „Wurstsack“ bekann-

ANZEIGE

Ihre Themen im August

	Schwerpunktt Themen in der afz	AS	ET
31	» Oktoberfest: Haxen, Weißwurst, Senf & Co.	24.07.17	02.08.17
33	» Warenwirtschaft für das Fleischerhandwerk	07.08.17	16.08.17
35	» Wilde Abwechslung: Mit Keiler, Hirsch, Reh	21.08.17	30.08.17

Lobby seit 70 Jahren

Der Zentralverband Naturdarm e.V. mit Sitz in Hamburg vertritt seit 1947 die Interessen der Firmen, die dem Handel und der Verarbeitung von Naturdärmen zugeordnet sind.

Den Fokus richtet der Verband auf die Sicherung der Qualitätsvorteile von Naturdärmen und die uneingeschränkte Lebensmittelsicherheit des veredelten Rohstoffs.

Deutschland gilt als Drehscheibe im internationalen Naturdarmhandel.

Derzeit zählen zum Zentralverband 29 Unternehmen, die im In- und Ausland etwa 6000 Mitarbeiter beschäftigen. www.naturdarm.de



Weitere Informationen bei
Christine Contzen, 069 7595-1852,
christine.contzen@dfv.de
www.fleischwirtschaft.de/mediadaten

afz allgemeine fleischer zeitung

fleischwirtschaft.de

dfv Mediengruppe