

## Wurst hat Zukunft

Naturdärme sind ein gefragter Rohstoff für die Herstellung hochwertiger Wurstspezialitäten. Wie sich mit der Edelhülle Wertschöpfung erzielen lässt und warum Wurst aktuell zum Premium-Produkt avanciert, erläutert Heike Molkenthin, Vorsitzende des deutschen Naturdarmverbandes.



Heike Molkenthin ist Vorsitzende des Zentralverbands Naturdarm (ZVN).

Peter Fobe

### Wie entwickelt sich die Naturdarmbranche?

**Heike Molkenthin:** Die Nachfrage nach Naturdarm wächst weltweit und Deutschland ist für den globalen Handel eine wichtige Drehscheibe. Keine Frage – die Auswirkungen der Pandemie sind eine Herausforderung. Das geht von Komplikationen bei Logistik und Lieferketten über enorme Kostensteigerungen bei Rohware, Lager und Transport bis hin zur Verknappung der Ware durch Betriebsschließungen in unseren Partnerländern. Aber unsere Mitgliedsunternehmen sind resilient, erfahren und gut vernetzt. Die Versorgung unserer Kunden mit hochwertiger Ware war und ist sicher.

### Die Fleischerei: Wie wird hierzulande die Inflation Ihre Branche beeinflussen?

**Heike Molkenthin:** Nach vielen Jahren eines robusten Konsumklimas fühlen

sich die Deutschen angesichts steigender Preise sehr verunsichert. Indes ist es ein bekanntes Phänomen, dass gerade in Krisen-Zeiten der kleine, alltägliche Genuss eine besondere Wertschätzung erfährt. Wurst ist ein Kult-Snack der Deutschen und wird das in der aktuellen Situation gut ausspielen können. Vor allem, wenn sie im Naturdarm steckt.

### Die Fleischerei: Was macht hier den Unterschied?

**Heike Molkenthin:** Naturdarm ist das Qualitätsmerkmal einer handwerklich hergestellten Wurst. Die Hülle veredelt in diesem Fall das Produkt. Mit dem natürlichen „Maßanzug“ wird jede Wurst zum Unikat und hebt sich damit deutlich vom Massenangebot ab.

### Die Fleischerei: Wie können Betriebe Wurst im Naturdarm gewinnbringend in Szene setzen?

**Heike Molkenthin:** Dafür gibt es viele großartige Beispiele, gerade bei der jungen Generation des Fleischerhandwerks. So ist im Sommer das Grillwurst-Sortiment in vielen Fällen Zugpferd und Visitenkarte des Betriebes. Und es lohnt sich: Waren vor einiger Zeit noch kostspielige „Luxus-Teilstücke“ für den Grill gefragt, profilieren sich die Gastgeber heute gern mit ausgefallenen und kreativen Wurst-Kreationen. Für den Betrieb ist das eine gute Möglichkeit, mit vergleichsweise geringem Aufwand Alleinstellungsmerkmale zu schaffen. Und Einzigartigkeit lässt eine interessante Preisstellung abseits des Mainstreams zu.

### Die Fleischerei: Von welchen Trends kann Wurst im Naturdarm außerhalb der Grillsaison profitieren?

**Heike Molkenthin:** Naturdarm ist die älteste Lebensmittelverpackung der Welt – und heute aktueller denn je. Die Edelhülle zahlt allein auf drei Mega-Trends ein: Rückbesinnung auf traditionelle Rezepturen, Wertschätzung für das Handwerk und verantwortungsvoller, nachhaltiger Genuss.

### Die Fleischerei: Gibt es dazu Beispiele aus der Branche?

**Heike Molkenthin:** Immer mehr Metzger heben sich mit Spezialitäten vom Massenmarkt ab. Zum Beispiel eine erfolgreiche Retro-Metzgerei in Thüringen, die konsequent auf Handwerk, Regionalität und alte Wurstsorten setzt.

Katharina Koch hält mit ihrem „Wursthimmel“ die Tradition der Ahle Wurst hoch, und natürlich sind hier die Erzeugnisse mit EU-Schutz, die Thüringer und die Nürnberger Bratwurst, zu nennen. Und immer ist Naturdarm die obligatorische Wursthülle.



„Kontrolle“: Naturdärme werden unter Druck mit Luft gefüllt, um eine einwandfreie Qualität sicherzustellen.

rotoshot.de



„Konfektionierung“: Naturdärme werden nach Anforderungen der Kunden individuell konfektioniert.

rotoshot.de

### Die Fleischerei: Wie viel Innovationspotenzial bietet Naturdarm?

**Heike Molkenhain:** Unser Produkt ist eine Erfindung der Natur und damit immer auf der Höhe der Zeit. Spannend ist das Zusammenspiel von Tradition und Innovation: Alte Würstrezepaturen und damit auch fast vergessene Darmsorten sind noch ein Geheimtipp, rücken aber zunehmend wieder in die Aufmerksamkeit. Treiber dieser Wiederentdeckung ist das Handwerk, das ja oft Vorreiter für die Industrie ist.

### Die Fleischerei: Was tut der Naturdarmverband, um diesen Trend zu pushen?

**Heike Molkenhain:** Unsere Mitglieder sind Familienunternehmen, viele davon seit Generationen. Das Wissen um alte Rezepturen und die dafür geeigneten Naturdärme ist hier noch vorhanden und wird von uns gern geteilt. Zum Beispiel bei einem Workshop mit Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks Ende 2022, bei dem unsere Naturdarmexperten und die Teammitglieder mit viel Spaß gemeinsam Wurst nach alter Handwerkstradition hergestellt haben.

### Die Fleischerei: Warum setzen Sie so stark auf die junge Generation?

**Heike Molkenhain:** Naturdarm ist ein nachhaltiger Rohstoff, der bei jeder Schlachtung anfällt, nicht hergestellt werden muss und in vielen Fällen am Ende einfach mitgegessen wird. Für die Verarbeitung kommen nur Was-

ser und Salz zum Einsatz. Das schont die Ressourcen, vermeidet Abfall und bedient das Prinzip „From Nose to tail“. Diese Argumente überzeugen vor allem junge Konsumenten, die Wert auf Nachhaltigkeit legen.

### Die Fleischerei: Stellen Naturdärme höhere Ansprüche an die Weiterverarbeitung?

**Heike Molkenhain:** Unser Rohstoff ist ein hochwertiges und verarbeitungs-

alles „weiche“ Faktoren, für die der Naturdarm steht. Dabei sollen natürlich die originären Produktvorteile nicht in den Hintergrund geraten: Als geschmacksneutrale Hülle lässt der Naturdarm die Wurst „atmen“ und damit optimal reifen, das typische Aroma des Bräts kommt damit voll zur Geltung. Die Hülle sorgt, beispielsweise bei Brühwürstchen, für die gewünschte „Bräthäftigkeit“. Und nicht zuletzt verleiht nur der Saiting,

## „Naturdarm ist die älteste Lebensmittelverpackung der Welt – und heute aktueller denn je.“

Heike Molkenhain, Vorsitzende des ZVN

sicheres Naturprodukt. In unseren Betrieben wird die Ware auf höchste Qualität geprüft.

Das Befüllen mit Wasser oder Luft unter Druck beispielsweise stellt sicher, dass selbst kleinste Löcher erkannt und die Ware kalibertreu konfektioniert werden. Unsere Kunden erhalten ihre Naturdärme dann maßgeschneidert für ihre individuellen Ansprüche – füllfertig in handlichen Einheiten, ob zu ein Hank für den Kleinbetrieb oder im 200-Liter-Fass für die industriellen Betriebe.

### Die Fleischerei: Welche Vorteile bietet Naturdarm für die Wurst?

**Heike Molkenhain:** Tradition, Handwerklichkeit, Nachhaltigkeit sind vor

der zarteste Naturdarm, feinen Wienern, Frankfurtern & Co den legendären „Knackeffekt“.

### Die Fleischerei: Wofür steht Ihre Kampagne „Rettet das Wurst-Kulturerbe“?

**Heike Molkenhain:** Wurst ist ein wichtiger Bestandteil unseres kulinarischen Erbes. Wir setzen uns dafür ein, die Traditionen und die Sortenvielfalt zu bewahren und im heutigen Zeitgeist neu zu interpretieren. Unsere Mitglieder investieren seit vielen Jahren in unsere Kommunikationskampagne, die das Image von Wurst nachhaltig unterstützt. Denn wir sind davon überzeugt: Wurst hat Zukunft. Und die Wurst der Zukunft steckt – natürlich – in der Edelhülle.

[www.naturdarm.de](http://www.naturdarm.de)