

Kreativität lockt Kunden

Wer mit einer attraktiven Sortimentsgestaltung und -inszenierung Neugierde weckt, stellt die Weichen für eine nachhaltige Kundenbindung.

Aktuelle Studien belegen eindeutig: In Zeiten knapper Haushaltskassen wird am Lebensmitteleinkauf gespart. In dieser Situation ist das Fleischerhandwerk besonders gefordert, seinen Kundinnen und Kunden herausragende Genussmomente zu bieten, für die sie bereit sind, ein wenig tiefer in die Tasche zu greifen. Mit Massenware lässt sich auf Dauer kein Geld verdienen. Wertschöpfung entsteht durch Qualität, Individualität und echtes Handwerk. Und genau hier spielt die Wurst als Kulturgut eine herausragende Rolle.

Visitenkarte fürs Fachgeschäft

Ein hochwertiges und kreatives Wurstsortiment kann die genussvolle Visitenkarte des Fleischer-Fachgeschäfts sein. Denn Wurst hat Tradition und birgt eine Vielfalt, um sich mit dem eigenen Portfolio von der Konkurrenz abzuheben. Jede Region in Deutschland hat ihre Spezialitäten: Ob sächsische Räucherwurst, thüringische Bratwurst oder westfälische Mettwurst – jede dieser Kulturstücke erzählt ihre eigene Geschichte. Und das ist es, was die Kunden suchen: Produkte mit Seele, Geschichte und einem hohen Genussfaktor.



Ein Hingucker: die Optik der Wursthülle mit ihren individuellen „Dellen“ und „Beulen“. Foto: Imago/Ulrich Roth

Entscheidend ist die Qualität der Zutaten. Das fängt bei der „Verpackung“ an: Ein Naturdarm liefert nicht nur einen authentischen Genuss, er zeugt auch von traditioneller Herstellung und punktet als natürliche Ressource. Zudem ist die Optik der Edelhülle mit ihren individuellen „Dellen“ und „Beulen“ bei großkalibrigen Spezialitäten ein

echter Hingucker. Verantwortungsvolle Tierhaltung ist ein weiteres Qualitätsmerkmal, das Konsumenten einfordern. Erfolgreiche Metzger zeigen ihnen, dass sie diese Werte teilen, und kommunizieren die Herkunft des verwendeten Fleisches und ihre Herstellungsprozesse. Gerade bei Wurst ist das ein echter Pluspunkt, gilt sie doch bei vielen

Kunden immer noch als „billige“ Alternative zu Fleisch.

Kreativität macht sich bezahlt

Ein weiterer Schlüssel zum Erfolg ist die unternehmerische Kreativität, für die das Wurstsortiment eine große Spielwiese bietet – auch ohne große Investition in die Produktentwicklung. Ob wiederentdeckte

regionale Rezepte, Angebote mit lokalem Bezug wie Schützenfest, Fußballturnier und Abi-Feier oder auch ungewöhnliche Gewürznoten für Grillwürste: Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Einzigartigkeit schützt vor Preisvergleich, lautet die Erfolgsformel.

Kunden lieben gute Geschichten

Und nicht zuletzt sind die persönliche Beratung und das Gespräch mit dem Kunden wichtig. Hier hat vor allem das inhabergeführte Fachgeschäft gegenüber dem Supermarkt einen klaren Vorteil. Kunden schätzen die individuelle Ansprache und das „Storytelling“: Wie ist die Idee zur Wurst entstanden, was gehört hinein, welche Rolle spielt der Naturdarm und wie lässt sich die frisch erworbene Ware zu Hause am besten zubereiten? So entsteht echte Wertschätzung für die Produkte und die Handwerkskunst, mit der sie hergestellt werden.

Ein gutes Fachgeschäft ist mehr als nur ein Ort, an dem Fleisch und Wurst gekauft werden. Es steht für Begegnung, für Genusskultur und für Leidenschaft für die Profession. So entstehen echte Mehrwerte, die die Kundschaft überzeugen – und die eine solide Grundlage sind für gute und nachhaltige Wertschöpfung. zvn | afz 30/2023

Gewu(r)sst? Ein kleines Naturdarm-Lexikon

FAKTEN UND ARGUMENTE

Im Fleischerhandwerk gilt der Naturdarm seit jeher als die erste Wahl, um ein qualitativ hochwertiges Produkt abzufüllen. Nachfolgend haben wir einige Fakten und Argumente rund um die Edelhülle zusammengestellt:

■ **Aroma:** Naturdarm ist luftdurchlässig. Er lässt die Wurst atmen und bringt ihr feines Aroma optimal zur Geltung.

■ **Butte:** Die Rinderbutte eignet sich hervorragend für geräucherte Brühwürste und Aufschnitt wie beispielsweise Mortadella, Bier-schinken oder Coppa.

■ **Räuchern:** Der Einsatz von Naturdarm fördert die Räuchereigenschaften der Wurst.

■ **EU-Schutz:** Ob Thüringer Bratwurst, Nürnberger oder Ahle Wurst: Bei allen Fleischwaren-sorten mit EU-Schutz ist die Verwendung von Naturdarm obligatorisch.

■ **Knackeffekt:** Erkennungsmerkmal von Naturdarm; macht den Unterschied bei Würstchen und entsteht durch den Biss in die pralle Darmhaut.

■ **Krause- oder Grimmdarm:** Der Krausedarm vom Schwein eignet sich zum Beispiel bestens als Hülle für Hausmacher Blut- oder Leberwurst.

■ **Nachhaltigkeit:** Der Naturdarm ist in Zeiten von „From Nose to Tail“ aktueller denn je. Denn er ist eine natürliche Ressource und optimale Verpackung, die sich mitessen lässt.

■ **Saitling:** Der zarteste und dünnste Naturdarm (vom Schaf) sorgt für den typischen Knackeffekt.

■ **Zuzeln:** In Bayern hat das Zuzeln von Weißwurst Tradition, bei den prämierten Weißwürsten von Philipp Burkhardt aus Mannheim – fünfmaliger, amtierender „Deutscher Weißwurstmeister“ – wird die Pelle hingegen mitgegessen.

■ **Tradition:** Naturdarm ist die älteste Lebensmittelverpackung der Welt.

■ **Verband:** Der Zentralverband Naturdarm vertritt die Interessen der Branche in Deutschland. Die 25 Mitglieder finanzieren unter anderem die Kampagne „Rettet das Wurst-Kulturerbe“ als Hommage an die Wurst. zvn | afz 30/2023 www.naturdarm.de

ANZEIGE

WURST-MACHERS LIEBLING
Naturdarm

100% Natur

DER NATURDARM FÜR SELBERMACHER!

WURSTMACHERS-LIEBLING.DE