



Zentralverband Naturdarm e.V.

Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025

- Rückblick -





"Wurst hat Zukunft" Innovationspreis

1.000 Euro für die beste Idee!

Unser Award:

Innovation hat bei uns Tradition. Schon seit 2006 wählen wir jedes Jahr unter vielen tollen Kandidaten einen Preisträger für unseren Award „Wurst hat Zukunft“ aus.

Wir suchen zum Beispiel ungewöhnliche Marketing-Lösungen, originelle Rezepturen, neue Vertriebsideen oder digitale Wurst-Erlebnisse. Und wir lassen uns gern von euch überraschen!

SIE ALLE SIND BEREITS PREISTRÄGER UNSERES AWARDS „WURST HAT ZUKUNFT“



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

afz allgemeine
fleischer zeitung

Ausschreibung
auf der ZVN-
Website

Innovationspreis 2025: Die gut besetzte Jury



Johannes Bechtel
Vorsitzender Fleischer-Junioren



Lena Michaelis
Prämierte Jung-Meisterin



Jörg Schiffeler
Chefredakteur afz

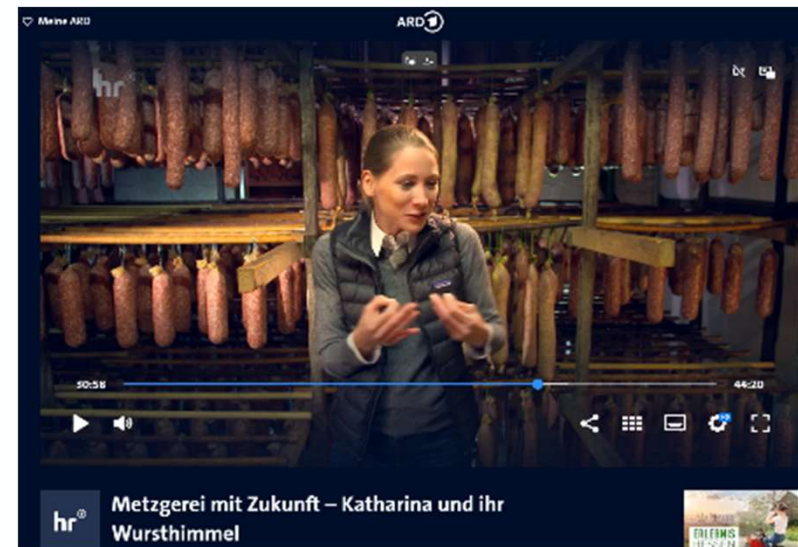


Dagmar Gross-Mauer
Vize-Präsidentin DFB



Unsere Preisträgerin 2025: Katharina Koch „Wurstehimmel“

- Karriere bei der UNO in New York
- 2019 Rückkehr in den Familienbetrieb
- „Ahle Wurst“ nach Traditionsrezept
- Erlebnisführungen „Wurstehimmel“
- Digitale Vermarktung der Produkte
- Kooperation Uni Kassel „Ahle Wurst trifft Künstliche Intelligenz“



5. Mai 2025:

Offizielle Preisverleihung auf dem IFFA-Stand des Fleischerverbandes







Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 geht an Katharina Koch

Naturdarmverband würdigt modernes Konzept rund um die „Ahle Wurst“

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 Produktergebnisse bei Führungen in den „Wurstehimmel“ und setzt

im Betrieb auf den Einsatz digitaler Technologien bis hin zu KI. Zur Jury gehören neben Heike Molkenthin und Hilmar Reiss (beide ZVN) auch die DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Fleischermeisterin Lena Ebersberger, Johannes Bechtel, Vorsitzender der Fleischer-Juniorinnen – sowie Jörg Schiffele, Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer-zeitung. „Mit der Ahle Wurst zeigt Katharina Koch, wie viel Kraft im Handwerk steckt, wenn es selbstbewusst seine Wurzeln zeigt und gleichzeitig neue Wege geht“, so Schiffele. „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 Molkenthin, 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.“



v.l.n.r. Patrick Merke (Moderator), DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Preisträgerin Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVN), Heike Molkenthin (ZVN) und Jörg Schiffele, Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer-zeitung
Left to right: Patrick Merke (Moderator), DFV-Vice President Dagmar Groß-Mauer, winner Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVN), Heike Molkenthin (ZVN) and Jörg Schiffele, Editor-in-Chief afz – allgemeine fleischer-zeitung.

Foto: Photo Sybille Reimers



Dienstag, 6. Mai 2025 / Tuesday, May 6, 2025

IFFA



e-Paper

• PEELER FOR LARGE FORMAT PRODUCTS

• SAUSAGE PEELER

• SAUSAGE CUTTER

• SLICER

• CO-EXTRUSION SYSTEM

ALGINATE DRY POWDER

ALGINATE GEL PREPARATION

ALGINATE SAUSAGE FORMING LINE



“Wurst hat Zukunft” Innovation Prize 2025 goes to Katharina Koch

Natural Casing Association honours modern idea behind the “Ahle Wurst”

The Zentralverband Naturdarm (ZVN - Natural Casing Association) is honouring Katharina Koch from Landfleischerei Koch in Calden with the “Wurst hat Zukunft” (Sausage has a Future) 2025 Innovation Award at IFFA. The entrepreneur is receiving the award for the forward-looking approach she has taken to the North Hessian Ahle sausage – a traditional product that she has successfully brought into the present and is taking into the future. The prize is awarded in every IFFA year in partnership with the German Butchers’ Association (DFV) and the afz – allgemeine fleischer-zeitung. This year it is being presented for the tenth time.

In her artisan business, Katharina Koch combines traditional craftsmanship with modern sales and marketing strategies. She offers authentic product experiences on

guided tours through “sausage heaven” and makes use of digital technologies, including AI. In addition to Heike Molkenthin and Hilmar Reiss (both ZVN), the jury also includes DFV Vice President Dagmar Groß-Mauer, master butcher Lena Ebersberger, Johannes Bechtel, Chairman of the Junior Butchers organisation, and Jörg Schiffele, Editor-in-Chief of afz – allgemeine fleischer-zeitung. “Katharina Koch’s ‘Ahle Wurst’ shows what craftsmanship can achieve when it proudly honours its heritage while also breaking new ground,” says Schiffele. “This is the kind of innovative spirit that we need to drive our industry forward.”

“Katharina Koch’s ‘Ahle Wurst’ is a perfect example of what makes natural casings so special: Naturalness, uniqueness and sustainability”, emphasises Heike Molkenthin, Chairperson of the ZVN. “Natural casings are simultaneously the oldest and also the most modern form of food packaging – and they adhere to the nose-to-tail principle, which is also practised at Landfleischerei Koch.”

Bericht in der IFFA-Messezeitung

Das war die IFFA 2025

Menschen, Maschinen, Messehallen. Impressionen von der Weltleitmesse in Frankfurt.



Unten links: Die Discovery Tours zeigten ausgewählte Neuheiten aus jeder IFFA World.

Unten: Die Social-Media-Metzger Timo Rögele (links) und Michael Forster mit der 10. Bayerischen Weißwurstkönigin Sophie Braumüller.



Oben links: Übergabe des Preises „Wurst hat Zukunft“ des Zentralverbands Naturdarm (von links) Patrick Merke (Moderator), DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Preisträgerin Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVND), Heike Molkenhain (ZVND) und afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler.

Unten rechts: Am Stand von Pacovis gab es als Messe-Gag Eis mit Wurstgeschmack.

Fotos: bia, kn, jus, roe, st, Petra Schramböhrer, Messe Frankfurt/ Pietro Sutera



Bericht in der afz



afz IFFA 2025

Innovationspreis 2025 geht an Katharina Koch

Von Redaktion afz.de | Montag, 05. Mai 2025

Anzeige



Übergabe des Preises "Wurst hat Zukunft" (von links) Patrick Merke (Moderator), DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Preisträgerin Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVN), Heike Molkenthin (ZVN) und afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler.

FRANKFURT 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.

Zur Jury gehören neben **Heike Molkenthin** und Hilmar Reiss (beide ZVN) auch die DFV-Vizepräsidentin **Dagmar Groß-Mauer**, Fleischermeisterin **Lena Ebersberger**, **Johannes Bechtel**, Vorsitzender der Fleischerjunioren – 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 Molkenthin, 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.“

Bericht in fleischwirtschaft.de

MEIST GELESEN

01 Bio
Discounter würden mehr Bio-Fleisch verkaufen, wenn sie es hätten

02 Fleischindustrie
Campofrio baut neues



Foto: Sybille Roemer

Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025: Nordhessische Ahle Wurst im Rampenlicht

Auf der IFFA 2025 wurde Katharina Koch von der Landfleischerei Koch in Calden mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ des Zentralverbands Naturdarm (ZVN) ausgezeichnet. In Partnerschaft mit dem Deutschen Fleischer-Verband (DFV) und der afz – allgemeine fleischer-zeitung würdigt der Preis jährlich kreative Zukunftskonzepte, die das Kulturgut Wurst stärken und weiterentwickeln.

Warum die Nordhessische Ahle Wurst wegweisend ist

- **Tradition trifft Moderne:** Katharina Koch verbindet in der fünften Familiengeneration traditionelle Herstellungsweisen mit modernen **digitalen Technologien** bis hin zu **Künstlicher Intelligenz**.
- **Authentische Produkterlebnisse:** Führungen im sogenannten „Wurstehimmel“ bieten Kunden exklusive Einblicke in das Handwerk und sorgen für nachhaltige Markenbindung.
- **Ganzheitliches Vermarktungskonzept:** Vom Online-Shop über regionale Märkte bis hin zu Social-Media-Kampagnen – die Nordhessische Ahle Wurst profitiert von einem smarten, crossmedialen Vertrieb.

Innovationspreis 2025

Menü Shop Login

B&L MedienGesellschaft

FT
FLEISCHEREI TECHNIK

FH
FLEISCHER-HANDWERK

Jetzt im Mini-Abo probelesen!

News | Konzepte | Events | Industrie | Verpackung

Die Preisträgerin: Katharina Koch

„Ich freue mich sehr über diesen Preis, weil in unserem Familienbetrieb die Nordhessische Ahle Wurst seit fünf Generationen Teil unserer DNA ist. 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.“

Katharina Koch, Landfleischerei Koch

Mit ihrem **zukunftsweisenden Gesamtkonzept** zeigt Katharina Koch, wie ein traditionelles Produkt gleichzeitig regional verankert und international attraktiv sein kann.

[Bericht auf fleischnet.de](#)



Preis für Katharina Koch

Auf der IFFA zeichnete der Zentralverband Naturdarm (ZVN) Katharina Koch von der Landfleischerei Koch mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 aus.

Die engagierte Familienunternehmerin Katharina Koch aus Calden erhielt 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 wurde zum 10. Mal wie in jedem IFFA-Jahr mit dem Deutschen Fleischer-Verband und der afz – allgemeine fleischer-zeitung verliehen.

Katharina Koch verbindet in ihrer Manufaktur traditionelle Handwerkskunst mit modernen Vertriebs- und Vermarktungsstrategien, sie bietet authentische Produkterlebnisse bei Führungen im „Wurstehimmel“

und setzt im Betrieb auf den Einsatz digitaler Technologien bis hin zu KI.

„Ich freue mich sehr über diesen Preis, da wir in unserem Familienbetrieb in fünfter Generation auf die Herstellung von nordhessischer Ahler Wurst spezialisiert sind und das Thema Wurst somit sozusagen Teil meiner DNA ist“, sagte die Preisträgerin: „Es freut mich 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.“

Die Jury würdigte den „beeindruckenden Brückenschlag zwischen Tradition und Inno-

vation“. Diese bestand neben Heike Molkenthin und Hilmar Reiss (beide ZVN) aus der DFV-Vizepräsidentin Dagmar Großmayer, Fleischermeisterin Lena Ebersberger, Johannes Bechtel (Vorsitzender der Fleischer-Junioren) und afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler. „Die Ahle Wurst von Katharina Koch steht beispielhaft für das, was Naturdarm als Edelhülle ausmacht: Natürlichkeit, Einzigartigkeit und Nachhaltigkeit“, erklärt die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenthin: „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.“ Mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ macht der Naturdarmverband kreative Vermarktungsideen und innovative Konzepte sichtbar, die das Kulturgut Wurst in die Zukunft tragen.

www.landfleischerei-koch.de
www.naturdarm.de