

**W**ie Heike Molkenhuth, Vorstandsvorsitzende des Zentralverbandes Naturdarm, erklärt, liegt der Trend der Entwicklung weiter in der hohen Qualitätssicherung sowie der uneingeschränkten Lebensmittelsicherung der hochwertigen Naturdärme. „Weltweit ist der Bedarf an Naturdärmen sehr gut. Absatzmärkte, welche in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen haben, sind Russland sowie Osteuropa – aber auch in asiatischen Ländern ist der Konsum von Wurstprodukten steigend und somit

# TRADITIONELLE HERSTELLUNG

**In den letzten Jahrzehnten hat sich der deutsche Naturdarmhandel zu einem modernen Zweig der Lebensmittelwirtschaft entwickelt. Wachstum ist vor allem auf den asiatischen und osteuropäischen Märkten zu verzeichnen.**

Qualität, Regionalität, Herkunft – die Naturdarmhersteller versuchen diese Trends für sich und das Wachstum „ihres“ Marktes zu nutzen. Die allgemeine Globalisierung weckt bei den Verbrauchern die Sehnsucht nach transparenten, „naturnahen“ und handwerklichen Herstellungsprozessen. Eine dem Verbraucher bekannte Region dient als Qualitäts- aber auch Geschmacksgarant, regional verwurzelte Produkte gelten als besonders vertrauenswürdig.

Die Optik von Wurst im Naturdarm hat dabei besondere Effekte: Der Verbraucher achtet verstärkt auf natürlich anmutende Lebensmittel – zumal der Einkauf von Fleisch und Fleisch-erzeugnissen verstärkt zur Vertrauensfrage wird. Überdies dürfen bestimmte Wurstprodukte ihren Namen nur tragen, wenn sie im Naturdarm stecken, wie beispielsweise die Nürnberger und die Thüringer. Und es gibt Bestrebungen, weitere Traditionswurstprodukte im Naturdarm zu schützen.



Würstchenliebhaber, die Wert auf den einzigartigen Knackeffekt legen, genießen das Erzeugnis im Naturdarm – unabhängig vom Alter.

auch der Bedarf an Naturdärmen. China spielt dabei auch eine Rolle, was für die Zukunft interessant sein könnte. Die weltweiten Kostensteigerungen im Energiebereich gehen aber auch nicht am Naturdarm vorbei und haben Preissteigerungen zur Folge“, führt Heike Molkenhuth aus.

Das handwerkliche Profil des Naturdarms bietet in den Augen seiner Anhänger einige Vorteile gegenüber Wurst im Kunstdarm. „Dem Handwerk bieten Spezia-

litäten im Naturdarm die Möglichkeit, sich vom Wettbewerb abzugrenzen. Die Rückbesinnung auf traditionelle Herstellung und Rezepturen eröffnet gute Chancen, Stammkunden zu binden und neue Käuferschichten zu gewinnen“, so Heike Molkenhuth. Und auch für die Industrie eröffnen sich durch die zunehmende Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Lebensmitteln große Chancen für Wurst im Naturdarm. Diese Potenziale ergänzt der Naturdarmhandel

mit passgenau zugeschnittenen Konzepten.

Der Marktanteil der Naturdärme beruht auch auf den verschiedenen Produktinnovationen der Naturdarmfirmen, welche die Handhabung der Naturdärme – auch für ungelernetes Personal – erleichtern, den Zeitaufwand verringern und hohe Produktionsleistungen ermöglichen.



Naturdärme werden nach Kaliber und Qualität sortiert in den Handel gebracht. Das Kaliber reicht von dem engen Saitling mit etwa 14 Millimeter Durchmesser bis zum extraweiten Mittelfarm, dessen Durchmesser bei über 70 Millimeter liegt.