



PRESSEMITTEILUNG

„Wurst hat Zukunft!": Innovationspreis 2009 des Zentralverbands Naturdarm e. V. würdigt grenzübergreifendes Projekt

Berlin, 16. Januar 2009. Unter dem Motto „Wurst hat Zukunft!“ verlieh Frau Dr. Katrin Langner, Geschäftsführerin des Zentralverbands Naturdarm e. V., auf der Grünen Woche den Innovationspreis 2009 an die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut für das Projekt „Bayerische Schmankerl made in Japan“. „Dieses einmalige Engagement zur grenzübergreifenden Vermittlung deutscher Wurstkompetenz ist es Wert, den Innovationspreis 2009 überreicht zu bekommen“, so Dr. Katrin Langner. Die Ehrung nahm Geschäftsführer und Schulleiter Georg Zinkl entgegen.

Seit über 80 Jahren verbindet die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut Tradition und Fortschritt. Dabei werden sowohl überlieferte Rezepte und klassische Methoden der Wurstherstellung als auch modernste Technologien berücksichtigt, um die Schüler auf eine erfolgreiche Berufskarriere vorzubereiten. Die Landshuter Meisterschule genießt Weltruf: So hat 2007 nicht nur jeder dritte deutsche Metzgermeister seine Prüfung in Landshut abgelegt, sondern Schüler aus sieben Nationen, von Chile bis Namibia, besuchten die Landshuter Meisterschmiede. Diesem Anspruch folgend ist die Fachschule in 2008 eine Kooperation mit einem japanischen Fleischwarenfabrikanten eingegangen und hat 12 Japanern in einem Wurstseminar die Kompetenzen des deutschen Fleischerhandwerks vermittelt. „Das Projekt ‚Bayerische Schmankerl made in Japan‘ zeigt sehr deutlich, dass wir unserer Philosophie gerecht werden“, so Seminarleiter Georg Schmid. „Neben der Herstellung regionaler Klassiker wie Gelb- und Weißwurst im Schweinedarm, stießen auch die Rezepte der verschiedenen Roh- und Kochwürste im Naturdarm bei den Japanern auf großes Interesse. Zu Dokumentationszwecken wurde das Seminar über drei Tage hinweg mit einem Kamerteam begleitet und im Anschluss während der Olympischen Spiele im TV ausgestrahlt. Wir freuen uns sehr über den Innovationspreis des Zentralverbands Naturdarm e. V., bestätigt es doch unseren Weg.

basierend auf alten Rezepten unseres Schulgründers Max Schöner, die Vielfalt der deutschen Wurst zu erhalten und mit außergewöhnlichen Ideen auf das Fleischerhandwerk aufmerksam zu machen“, so Geschäftsführer Georg Zinkl bei der Verleihung. „Wir werden uns auch in Zukunft bemühen, durch außergewöhnliche Ideen auf das Fleischerhandwerk aufmerksam zu machen.“

Mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft!“ prämiert der Zentralverband Naturdarm e.V. zum dritten Mal außergewöhnliches Engagement im Bereich Fleisch- und Wurstwaren. Bisherige Preisträger sind die Eugen-Kaiser-Berufsschule in Hanau (2006) sowie die Fachschule der Fleischer-Innung Berlin (2008). Darüber hinaus setzt sich der Zentralverband Naturdarm e. V. bereits seit vielen Jahren für die Nachwuchspflege in der Fleischbranche ein. So kommt das Lehrmittelpaket „Naturdarm – ein Thema für den Unterricht“ an fast allen Berufs- und Fachschulen im Bundesgebiet zum Einsatz. Ein besonderes Augenmerk richtet der Verband darüber hinaus darauf, mit Werbung und Öffentlichkeitsarbeit speziell jungen Verbraucherinnen und Verbrauchern den Wurstgenuss (wieder) nahezubringen. Ganz nach dem Motto des Verbandes: „Wurst hat Zukunft!“

Weitere Informationen:

Euro RSCG ABC Hamburg
Agentur für Kommunikation GmbH
Ulrike Hanky-Mehner/Daniela Beckmann
Rödingsmarkt 9
20459 Hamburg

Tel. 040 – 43 17 50
Ulrike.Hanky-Mehner@eurorscgabc.de
Daniela.Beckmann@eurorscgabc.de