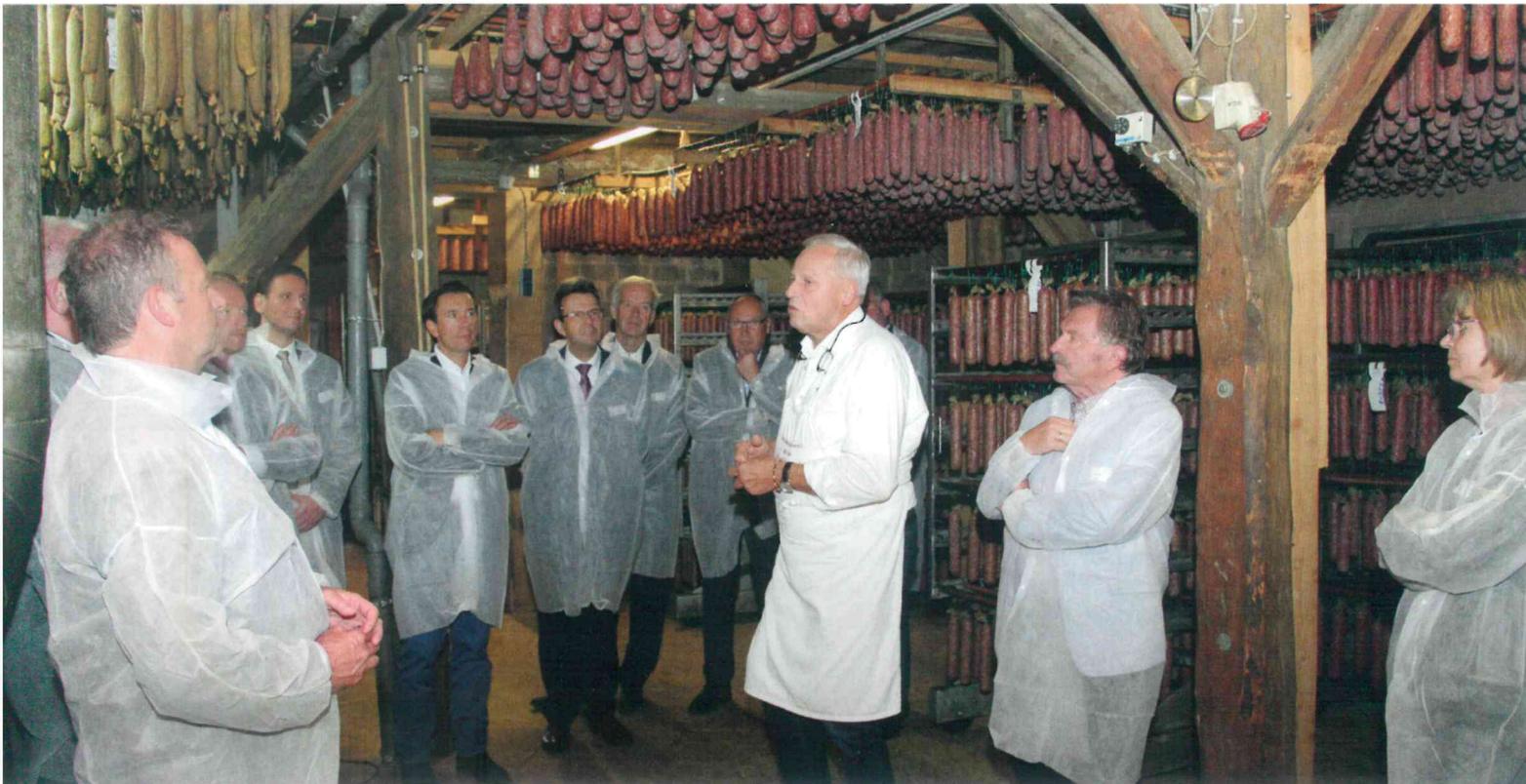


AFK-Unternehmertreff im Caldener Wursthimmel: Handwerkskunst für den Gaumen



Seniorchef Thomas Koch ließ es sich nicht nehmen, die AFK-Mitglieder persönlich in den Wursthimmel zu entführen.

Beim AFK-Mitglied, der Landfleischerei Koch in Calden, ist der Himmel zum Greifen nah, denn er hängt voller Wurst. Längst gelangten die Düfte des Wursthimmel, wie der Reifungsort der nordhessischen Spezialität „Ahle Wurst“ poetisch genannt wird, in die Zeitungsredaktionen von FAZ oder die Studios namhafter Fernsehsender. Im Oktober lernten Mitglieder des AFK der Region Kassel beim Unternehmertreff den Wursthimmel, wo in Spitzenzeiten 40.000 Würste hängen, persönlich kennen.

Katharina Koch, Inhaberin der Landfleischerei, empfing zusammen mit Ihrem Vater Thomas die Mitglieder des AFK. Nach dem Abitur studierte die junge Fleischermeisterin Publizistik und Politikwissenschaft in Berlin und in Paris an der Sorbonne. Sie arbeitete im Deutschen

Bundestag und bei den Vereinten Nationen in New York. Für ihre Projekte in den Bereichen Marketing, Vertrieb und Personalwesen wurde sie mit dem "Förderpreis der Fleischwirtschaft" ausgezeichnet und vom Handwerk-Magazin zur "Unternehmerfrau im Handwerk" gewählt. Im Herbst 2018 berief sie der Bundeswirtschaftsminister für Wirtschaft und Energie in den Mittelstandsbeirat des Bundesministeriums. AFK-Vorsitzender Georg von Meibom fand lobende Worte: „Das ist eine überaus beeindruckende Vitae. Sie haben ein großes Erbe angetreten, denn die Fleischerei besteht bereits seit 141 Jahren und es soll sie auch noch weiterhin geben. Im harten Wettbewerb mit den Handelsketten ist Ihre unternehmerische Leistung daher vorbildlich. Aber letztendlich kommt der Erfolg über den Gaumen. Und der ist unvoreingenommen.“