



Wilhelmsthaler Wursthimmel: In den Lehmkammern auf den Dachböden reifen die Ahlen Würste wie seit Jahrhunderten. Katharina Koch ist stolz auf ihren traditionsreichen Familienbetrieb.

Foto: Andreas Fischer

Sausage heaven in Wilhelmsthal: In the clay chambers in the attics, the "Ahlen Würste" age as they have for decades. Katharina Koch is proud of her traditional family business.

Handwerk zwischen Tradition und Moderne

Unter den Berufswünschen junger Frauen dürften ein Job auf dem Dorf und ein Alltag zwischen Schweinehälften nicht unbedingt an erster Stelle stehen. Schon eher das Leben in einer pulsierenden Metropole, eine Karriere in der internationalen Politik oder auf dem diplomatischen Parkett. Katharina Koch stand genau diese Perspektive offen. Sie studierte Politik und Kommunikation in Berlin und an der Pariser Sorbonne, arbeitete im Bundestag und bei den Vereinten Nationen in New York. Sie entschied sich gegen die große Politik und die weite Welt, wählte den Beruf der Metzgerin in Calden, wo sie den alteingesessenen Familienbetrieb übernahm. „Denn“, so die 33-Jährige, „hier kann ich gestalten und sehe täglich die Ergebnisse meiner Arbeit.“ Diese beschränkt sich nicht nur auf Organisation, Produktion und Verkauf, vielmehr hat es sich die Fleischer-Meisterin zur Aufgabe

gemacht, das Familienunternehmen, dem sie in fünfter Generation vorsteht, fit für die Zukunft zu machen. Eine über 140-jährige Tradition transportiert sie in die Moderne.

Altbewährtes Rezept

Wichtig sind für Katharina Koch dabei die Zutaten des Erfolgsrezepts: Qualität und Tradition. So wird etwa der Klassiker – die Ahle Wurst, als deren Botschafter sich die Landfleischerei sieht – nach altbewährten Rezepten hergestellt. Bei anderen Produkten wird man kreativ: So finden sich im Sortiment unter anderem die Bratwurst mit Gummibärchen oder Ahle-Wurst-Schokolade. Damit greift die Fleischerei aktuelle kulinarische Trends auf – in diesem Fall die Fusionsküche.

Auch beschreitet der Betrieb konsequent den Weg in die Digitalisierung, die nicht nur der Optimierung der internen Abläufe dient,

sondern auch die Möglichkeit bietet, kräftig für das Handwerk im Allgemeinen und den Nachwuchs im Besonderen zu trommeln. „Viele Betriebe klagen über Nachwuchssorgen, wir werben aktiv, sind stets auf den Nachwuchs und dessen Förderung bedacht“, unterstreicht Katharina Koch. Dank des Online-Shops, der „digitalen Fleischtheke“, werden die Produkte nicht nur bundesweit, sondern sogar weltweit verschickt. Oft ist die Welt auch zu Gast in Calden – regelmäßig überzeugen sich Besuchergruppen von der Tradition des Fleischerhandwerks bei einer Führung durch den „Wilhelmsthaler Wursthimmel“, die Lehmkammern auf den Dachböden, wo die Ahlen Würste wie seit Jahrhunderten reifen.

Auch bei anderen Trends gelingt es Katharina Koch, heutige Ansprüche mit der Handwerkstradition zu vereinbaren: „Die Menschen achten heute viel mehr auf ihre



Artgerechte Haltung: Die Schweine fühlen sich in den geräumigen Boxen auf Stroh wohl, wovon sich Katharina Koch und ihr Vater Thomas Koch regelmäßig überzeugen.

Species appropriate husbandry: The pigs feel comfortable in their spacious boxes on straw, which convince Katharina Koch and her father Thomas Koch time and time again.



Glückliche Kühe: Katharina Koch und ihr Vater Thomas Koch beziehen das Vieh von ausgewählten Bauern aus der Region.

Fotos: Mario Zgöll

Happy cows: Katharina Koch and her father Thomas Koch obtain their cattle from selected farmers from throughout the region.

„Viele Betriebe klagen über Nachwuchssorgen, wir werben aktiv, sind stets auf den Nachwuchs und dessen Förderung bedacht.“

KATHARINA KOCH

Ernährung.“ Da die Landfleischerei im harten Preiskampf der Branche nicht mithalten kann, hat sie sich auf eine Nische spezialisiert: „Wir bieten eine Qualität, die es in der Massenproduktion nicht gibt.“ Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Produkten werde es immer geben, ist Katharina Koch überzeugt, weshalb die bio-zertifizierte Fleischerei ihre Schlachttiere von ausgewählten Bauern aus der Region bezieht „Regionalität seit über 140 Jahren – das ist unsere Stärke, die es zu nutzen und auszubauen gilt“, betont Katharina Koch. Auch in anderen Bereichen nimmt die Landfleischerei eine Vorreiterrol-

le ein: Sie ist der erste Fleischereibetrieb in Hessen, der klimaneutral arbeitet, womit er sich als modernes, verantwortungsbewusstes und nachhaltiges Unternehmen präsentiert. Im Zeichen der Nachhaltigkeit steht auch der Plan, zeitnah eine E-Tanksäule vor dem Geschäft zu installieren. Dort können Kunden ihr E-Fahrzeug kostenlos laden. Der Fuhrpark soll ebenfalls um ein E-Auto für den Lieferservice erweitert werden. Mit Maßnahmen wie diesen gelingt es der jungen Chefin, die alteingesessene Fleischerei in die Zukunft zu führen und zugleich der Tradition verbunden zu bleiben. PEE

Craftsmanship that's both traditional and modern

Katharina Koch made it her mission to lead a traditional operation into the future. The young Master Butcher is currently leading Landfleischerei Koch in its fifth generation. The family business's recipe for success is its quality and tradition for the last 140 years. It's with these values in mind that the "Ahlen Würste", for which the Landfleischerei is an ambassador, is produced according to tried-and-true recipes, while paving new paths with other products. The assortment is comprised of creations like a gummy-bear bratwurst or "Ahle Würste" chocolate.

The digitalization and doesn't only serve to optimize processes, but it provides the opportunity to actively promote the butcher's craftsmanship and attract talent as well. At the "digital meat counter", products can be ordered online throughout the entire world. Visitors from around the world are often guests in Calden, where they are amazed by the tradition behind the butcher trade in "Wilhelmsthaler Würstehimmel" (Sausage Heaven in Wilhelmsthal). In the clay chambers in the attics, the "Ahlen Würste" age as they have for decades. Katharina Koch is also successful in combining other trends with traditional craftsmanship and current demand: "Today, people are much more concerned about their diets", she recognized. "We offer a quality that cannot be found in mass production." She's convinced that the demand for high-quality products will always exist. That's why the butcher's animals originate from select farmers from throughout the region. "Regionality for more than 140 years – that's our strength, which we utilize and develop", says the 33-year-old. Landfleischerei Koch's certified organic business also occupies a pioneering role and it is the first meat operation in Hesse to work climate-neutrally. With regards to sustainability, the plan is to install an electric charging station in front of the store, where customers can charge their electric vehicles free of charge. Likewise, its fleet of vehicles are to be expanded by an electric car in the future. In this way, the young boss is making the long-established business future-proof, while, at the same time, maintaining its tradition.

Landfleischerei Koch

Kontakt / Contact: Mittelstr. 6 | 34379 Calden | ☎ 0 56 74 / 61 06 | www.landfleischerei-koch.de

