



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

Foto: Harry Soremski

Wilhelmsthal sausage heaven: In the clay chambers in the attics 'Ahle Würste' ripen as they have for centuries. Katharina Koch is proud of her traditional family business.

Zwischen Tradition und Moderne

Der Generationswechsel ist vollzogen. Seit zwei Jahren führt Katharina Koch die Landfleischerei Koch in Calden und stellt das traditionsreiche Familienunternehmen zeitgemäß auf. Dabei verbindet die junge Fleischermeisterin Altbewährtes mit frischen Ideen – sowohl in der Produktion als auch in der Außendarstellung, wo zunächst das neue Logo auffällt: Statt Rinderkopf und Beil ziert das Unternehmen nun ein filigranes Logo mit den Initialen der Chefin. Zeitgemäß und elegant ist das neue Markenzeichen, das den Betrieb zugleich weiter personalisiert. „Ich stehe mit meinem Namen für das Unternehmen und gebe damit ein Qualitätsversprechen. So haben die Leute immer einen Ansprechpartner.“ Daher ist Katharina Koch auch oft im Ladengeschäft anzutreffen, das weiterhin Anlaufstelle für Kunden aus der ganzen Region bleibt. „Hier kann man sehen, riechen und schmecken, man erhält eine ebenso freundliche wie kompetente Beratung“, betont sie den Stellenwert des Ladens. Parallel baut Katharina Koch ihren digitalen Vertrieb aus. „Damit zollen wir dem gesellschaftlichen Wandel Tribut“, erklärt die Fleischermeisterin, die – zugleich moderne Businessfrau – ein weiteres Anliegen verfolgt: „Wir haben mit unserer Ahlen Wurst ein einzigartiges Produkt, das wir auch überregional bewerben wollen.“

Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist die eigene Schlachtung, womit die Landfleischerei unabhängig von Zulieferern stets höchste Qualität garantieren kann.

Auch in der Produktion geht Katharina Koch neue Wege, wobei ihr die Klassiker wie Ahle Wurst oder Bratwurst heilig sind: „Daran wird nicht gerüttelt“, betont Katharina Koch, die sich jedoch erlaubt, mit Altbewährtem zu spielen: „Auch Klassiker lassen sich neu erfinden. Wir orientieren uns dabei an der Nachfrage und aktuellen Trends.“ So findet sich im Sortiment die Bratwurst mit Fenchel oder im griechischen Stil. Auch die Ahle Wurst mit Gin, Chili oder Honig ist kein Tabu.

Viele der ausgefallenen Kreationen ergeben sich aus Kooperationen mit anderen jungen Unternehmen aus der Region. Gemeinsam entwickelt man kreative Ideen, die sehr gut ankommen: „Die Leute wollen auch mal was Neues probieren“, hat Katharina Koch beobachtet. Bei aller Kreativität und Experimentierfreude ist aber eines klar: Die Qualität muss immer stimmen.

Mit vielen frischen Ideen hat Katharina Koch neben dem Generationswechsel auch einen Imagewandel vollzogen – vom traditionellen Fleischereibetrieb zu einem modernen Unternehmen.

PEE

Between tradition and modernity

Katharina Koch has been running the Landfleischerei Koch in Calden for two years and has set up the traditional family company in a contemporary manner. In doing so, she combines the tried and tested with the new – in its production as well as with its external appearance, where the new logo is the first thing to notice. The filigree trademark with the boss's initials is contemporary and elegant. At the same time, it personalizes the company, because Katharina Koch stands for the company with her name and so offers a promise of quality. Accordingly she can often be found in the local shop that remains the point of contact for customers. At the same time she is expanding digital sales, thus paying tribute to social change. As a very modern businesswoman Katharina Koch is pursuing another concern: “With the ‘Ahle Wurst’ (traditional air-dried or smoked sausage) we have a unique product that we also want to advertise nationally.”

Another unique selling point is that they carry out their own slaughtering, and that means that the Landfleischerei can always guarantee the highest quality regardless of suppliers.

Katharina Koch is also breaking new ground in production, where the classical methods are sacred to her, though she dares to experiment with the tried and tested. The assortment includes fried sausage with fennel or in the Greek style, as well as ‘Ahle Wurst’ with gin, chili or honey.

Many of the creations result from collaborations with other young companies in the region. For all the creativity and experimentation, one thing, however, is clear: the quality must always be right.

Along with the generational change, Katharina Koch has brought about an image change with fresh ideas – from the traditional butcher shop to a modern company.

Landfleischerei Koch

Kontakt / Contact: Mittelstraße 6 | 34379 Calden | ☎ 0 56 74 / 61 06 | www.wursthimmel.de