

# Kultwurst aus Calden



*Viel Licht, Platz und Stroh: Katharina Koch überzeugt sich regelmäßig persönlich von den Haltungsbedingungen bei ihren Partner-Landwirten.*

Im Herbst können Liebhaber und Kunden in der Calde-  
ner Landfleischerei Koch neue Kreationen aus der  
Zusammenarbeit zwischen regionalem Metzger und  
Bauern genießen.

**B**ei einer befreundeten Bauernfamilie stehen seit einiger Zeit auch die  
bekanntesten Schwäbisch-Hällischen Schweine im Stall. Diese Schweine-

rasse, ohnehin schon für ihre hervorragende Fleischqualität bekannt, ver-  
arbeitet die Landfleischerei Koch in ihren neuen Kreationen. „Das wird et-  
was ganz Besonderes, wir machen aus ‚Schwäbisch-Hällischem‘ nun  
‚Schwäbisch-Cällisches‘“, ist Katharina Koch, Inhaberin der Landfleischerei  
Koch, überzeugt.

Wissend fügt sie hinzu: „Bei der echten Ahlen Wurst ist es wie bei gutem  
Wein oder Käse: Wer beim Ausgangsmaterial Kompromisse eingeht, be-  
kommt nie ein Spitzenprodukt.“

Schon ihr Vater Thomas ist diesem einfachen Grundsatz gefolgt und damit  
für seine Caldeener Kultwurst über die Grenzen der Region hinaus berühmt  
geworden.

Für Katharina Koch, die das Geschäft in der fünften Generation leitet, gibt  
es keinen Grund, von dieser goldenen Regel abzuweichen. Ganz im Gegen-  
teil: „In den letzten Jahren bemerken wir verstärktes Interesse von Kunden,  
die ganz bewusst nach der Herkunft der Tiere und deren Haltung fragen.“  
Diese bezieht Katharina Koch ausschließlich von kleinen und mittleren Be-  
trieben aus der unmittelbaren Umgebung.

Nur deren Fleisch kommt bei den Kochs in die Ahle, die danach bis zu zwölf  
Monate unter natürlichen Bedingungen in den traditionellen Lehmkam-  
mern – dem berühmten Wursthimmel – heranreift.

Ganz besondere Kenner dieser Qualität lassen sich bei Kochs aus dem  
Fleisch dieser Schweine auch Braten, Steaks und Koteletts schneiden. „Das  
ist Schweinefleisch für Genießer, kräftig dunkelrot und mit viel mehr Speck  
unter der Schwarte, dabei sehr zart marmoriert“, schwärmt Katharina Koch.

## Kontakt:

Landfleischerei Koch, Mittelstraße 6, 34379 Calden  
Tel. 05674 6106, [www.landfleischerei-koch.de](http://www.landfleischerei-koch.de)