

BUCHVERÖFFENTLICHUNG Autoren-Duo schreibt über Caldener Metzgerin Von New York in den Wurstehimmel

Die junge Fleischermeisterin Katharina Koch aus Calden ist in Nordhessen längst ein bekanntes Gesicht. Jetzt ist ihr besonderer Werdegang sogar in einem Buch nachzulesen: „Fleisch ist kein Gemüse“.

VON DARIA NEU

Calden – Was bewegt eine junge Politikwissenschaftlerin dazu, eine pulsierende Großstadt wie New York zu verlassen und stattdessen Chefin einer Landfleischerei in der Heimat zu werden? Kann es überhaupt eine gesunde Beziehung zwischen Schweinen, Bauern, Metzgern und Kunden geben? Und warum ist die Ahle Wurst in Nordhessen mehr als nur ein Lebensmittel? Mit diesen und vielen anderen Fragen beschäftigen sich die Autoren Fabian Lange und Cornelius Lange, die ursprünglich aus Hann. Münden kommen, in ihrem neuen Buch „Fleisch ist kein Gemüse“.

Die Brüder schreiben mittlerweile seit mehr als 20 Jahren über das Essen und Trinken, über Genuss und dessen Bedeutung und haben bereits über 15 Bücher veröffentlicht. Im neuen Werk stellen sie das Leben, den Alltag und die Werte der 35-jährigen Caldener Fleischermeisterin Katharina Koch vor, die vor vier Jahren den seit 1877 bestehenden Familienbetrieb in fünfter Generation übernommen hat. In der Region ist die junge Frau längst ein bekanntes Gesicht. Und nicht nur dort. Zuletzt war sie als Botschafterin für eine Image-Kampagne des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks auf zahlreichen Plakaten zu sehen.

Koch möchte viele Botschaften vermitteln. Unter anderem geht es dabei um die Rolle der Frau in Handwerksberufen klassischer



Es zog sie zurück in die Heimat: Katharina Koch hat 2018 die Fleischerei ihrer Eltern in Calden übernommen. Dafür hat sie ihr bisheriges Leben als Politikwissenschaftlerin in New York hinter sich gelassen. FOTOS: ARNE LANDWEHR

Lesung am kommenden Sonntag – Zweites Buch erscheint im Oktober

Die Autoren Fabian und Cornelius Lange (57, 59) kennen die Metzgerei Koch seit Jahrzehnten. Im Zuge der Betriebsübernahme von Katharina Koch haben die beiden die Idee entwickelt, ihre Lebensgeschichte aufzuzeichnen und das Buch zu schreiben. Katharina Koch studierte Publizistik und Politikwissenschaft in Berlin und Paris. Nach Stationen im Deutschen Bundestag und bei den Ver-

einten Nationen in New York ist sie in ihre nordhessische Heimat zurückgekehrt, um die Fleischerei ihrer Eltern zu übernehmen. Die Erstauflage des Buchs „Fleisch ist kein Gemüse“ ist am 12. August erschienen. Es umfasst 194 Seiten und kostet 19,90 Euro (ISBN: 978-3985951628). Die Autoren und die Fleischermeisterin laden für morgen, Sonntag, ab 14 Uhr zu einer Lesung und Vor-

stellung des neuen Buchs im Kasseler Ruru-Haus ein. Und damit nicht genug: Schon Anfang Oktober erscheint Kochs zweites Buch – diesmal über den Wartberg Verlag aus Gudensberg. Das zweite Werk hat sie selbst geschrieben, es trägt den Titel „Nordhessische Ahle Worscht“. Das Buch kann bereits jetzt für 15,90 Euro vorbestellt werden (ISBN: 978-3831334094).

neu

Männerdomänen. Das hat auch die Brüder Lange fasziniert. „Wir kennen Familie Koch schon seit vielen Jahren“, sagt Fabian Lange. Die interessante Vita von Katharina Koch in Verbindung mit dem einzigartigen Genussprodukt Ahle Worscht sei die perfekte Mischung für eine Buchveröffentlichung gewesen.

„Die Warmfleischverarbeitung, die Lufttrocknung – all das sind Aspekte, die die Ahle Wurst zu einem ganz besonderen Produkt machen“, erklärt Lange. Das bestätigt auch Koch: „Es geht dabei nicht nur um das Lebensmittel selbst, sondern um unsere nordhessische Identität, um ein Stück Geschichte, das es zu bewahren gilt.“

„Fleisch ist kein Gemüse“ – der Titel soll die Einzigartigkeit von Wurst- und Fleischprodukten unterstreichen. Er soll zeigen, dass es sich um ein unverwechselbares Handwerk handelt. Das Autoren-Duo hat bei der Darstellung ein spezielles Stilmittel gewählt. Sie schreiben in der Ich-Perspektive von Katharina Koch. „Wir haben stun-

denlange Gespräche miteinander geführt. Wenn man sich gegenseitig vertraut, dann funktioniert diese Darstellungsform sehr gut“, sagt Lange. Erzählungen aus der Ich-Perspektive schaffen Nähe, lassen den Leser tief in das Leben der Fleischermeisterin eintauchen. Und genau das wollen die Autoren mit dem Buch erreichen.

■ 30 bis 35 Jahre alt, 1,80 Meter groß, schmale Statur, ■ weiße FFP2-Maske, schwarze Jacke mit über den Kopf gezogener Kapuze, dunkelblaue lange Sporthose, Sportschuhe.

■ Er hatte eine Plastiktüte dabei, vermutlich von Edeka. vsa
Hinweise an die Polizei unter Tel. 0561/91 00.

Corona: Landkreis verzeichnet weiter Höchstwerte

Kassel – Das Gesundheitsamt Region Kassel meldet 154 neue Corona-Fälle in der Stadt Kassel und 446 Neuinfektionen im Landkreis Kassel. Damit steigen die Siebentage-Inzidenzen an. In der Stadt Kassel beträgt sie 458,1 (Vortag: 440,7) und im Landkreis liegt die Inzidenz bei 913,9 (Vortag: 797,0). Die landesweite Inzidenz steigt auch leicht auf 376.

Der Landkreis Kassel verzeichnet damit weiterhin die höchste Inzidenz Hessens und außerdem auch die zweithöchste Inzidenz in ganz Deutschland, wie das Robert Koch-Institut berichtet. Darüber liegt nur der Landkreis Kulmbach in Bayern (1272,6). Einen Grund für die hohe Inzidenz kann das Gesundheitsamt nicht nennen. „Wir haben eine hohe Testhäufigkeit, aber das allein ist keine Erklärung. Es gibt auch keinen Hotspot“, sagt Harald Köhlborn, Landkreis-Pressesprecher. alw

„Buch ist eine Reise durch die eigene Vergangenheit“

Fleischermeisterin Katharina Koch spricht über Regionalität und das Beste an ihrem Job

Die Fleischermeisterin Katharina Koch aus Calden spricht im neuen Buch „Fleisch ist kein Gemüse“ über das Lebenswerk, das sie von ihrem Vater übernommen hat. Sie beschreibt ihre Motivation und möchte andere junge Menschen ermutigen, sich ernsthaft mit dem Schritt einer Betriebsübernahme zu beschäftigen, wenn sich die Chance bietet. Fest steht: Koch hat schon in jungen Jahren ein eigenes Werteverständnis mit Blick auf das Verhältnis zwischen der großen, weiten Welt und ihrer Heimat entwickelt. Mit uns spricht sie über:

■ **das Gefühl, über sich selbst in einem Buch zu lesen:** „Das ist erst mal schon ein etwas komisches Gefühl“, sagt Katharina Koch und lacht. Die Brüder Lange kenne sie aber schon viele Jahre und vertraue ihnen. Die Ich-Perspektive sei literarisch absichtlich gewählt worden, um die Geschichte persönlich zu machen. „Für mich war es wie eine Reise durch meine eigene Vergangenheit“, sagt sie.

Zwar sei über sie und ihren Werdegang schon mehrmals in Zeitungen und Zeitschriften berichtet worden, „das ist aber immer eher eine Momentaufnahme.“ Das Buch beschreibe ihren Weg natürlich viel ausführlicher.

■ **den Wert von Regionalität:** Wie wertvoll Regionalität ist, habe die Pandemie mehr als deutlich gezeigt. „Hier auf dem Land gibt es immer noch eine intakte Infrastruktur, kleine Familienbetriebe und Geschäfte. Menschen können hier nach wie vor ihren Lebensmittelpunkt behalten“, betont Koch. Das sei ein schützens- und erhaltenswertes Gut. Kurze Wege, umweltfreundliche Verarbeitung von Lebensmitteln – all das sei für die Bürger im ländlichen Raum wichtig. „Wenn man das nicht bewahrt, gibt es irgendwann nur noch für alles eine Zentrale“, warnt Koch und möchte diese Entwicklung aufhalten.

■ **den Vergleich zwischen Calden und New York:** „Mir ist es ganz wichtig, nicht auf der ei-



Fleisch ist kein Gemüse: Die Autoren Fabian und Cornelius Lange haben das Leben von Katharina Koch zu Papier gebracht.

nen Seite von der tollen Großstadt New York und auf der anderen Seite von der Provinz Calden zu sprechen“, sagt die Fleischermeisterin. Ein Alltag in New York höre sich immer sehr spannend an. „Es ist aber nicht alles wie in der Serie Sex and the City, wenn man dort wirklich lebt“, sagt sie mit einem Augenzwinkern. Im Gegenteil:

Die Lebensqualität auf dem Land sei sogar viel höher, findet sie. „Ich bin gern in der Welt unterwegs, keine Frage. Aber die Ruhe und den Platz in meiner Heimat kann eine Stadt wirklich nicht ersetzen.“

■ **das Beste am Berufsalltag in einer Fleischerei:** Das Überzeugende an ihrem Beruf als

Fleischermeisterin sei definitiv der Abwechslungsreichtum, sagt Koch. „Jeder Tag läuft unterschiedlich ab, das weiß ich zu schätzen.“ Dass das Handwerk auch im Jahr 2022 noch ein männerdominiertes ist, störe die 35-Jährige dabei nicht. „Klar, ich werde immer noch häufig für die Schwiegertochter gehalten. Aber wenn die Menschen dann erfahren, dass ich selbst die Fleischermeisterin bin und den Betrieb führe, sind sie sofort interessiert. So kommt man ins Gespräch. Ich nehme das mit Humor.“

■ **die größte Herausforderung in den nächsten Jahren:** Laut Koch wird eine der größten Herausforderungen der allseits bekannte Fachkräftemangel sein. „Ich bin aber zuversichtlich“, sagt die 35-Jährige. Alles laufe in Zyklen ab. Wo ein Mangel herrsche, würde Arbeit gut bezahlt. Das wiederum mache den Beruf attraktiv. „Unser Handwerk hat eine Zukunft, da bin ich sicher.“ Die Rückbesinnung auf regionale Produkte habe bereits stattgefunden. neu

Bergparkbus: Linie 23 fährt wieder

Kassel – Die KVG teilt mit, dass aktuell wieder mehr Fahrpersonal zur Verfügung steht. So kann die KVG das Wasserspiele-Zusatzangebot Linie 23, am Sonntag, 21. August, vollständig besetzen. Somit können an diesem Tag alle im Fahrplan ausgewiesene Fahrten stattfinden. rup