



Naturdarm – edle Hülle für die Wurst

Heike Molkenthin

Vorsitzende Zentralverband Naturdarm e. V.

1 Rückblick auf 1000 Jahre Wurst-Kulturerbe

2 Nachhaltiger, zeitgemäßer Rohstoff

3 Knackeffekt: Produktvorteile der Edelhülle

4 Naturdarm als Wirtschaftsfaktor

5 Mittelständische Branche mit Tradition

6 Qualität und Sicherheit als oberstes Gebot

7 Ihre Fragen



**DIE NATUR
VERPACKT
AM BESTEN**



ERSTE BLÜTEZEIT IM MITTELALTER



WURST- WELTMEISTER DEUTSCHLAND

- ➔ Rund 1.600 Sorten
- ➔ Regional verwurzelt
- ➔ Rund 50 Prozent im Naturdarm



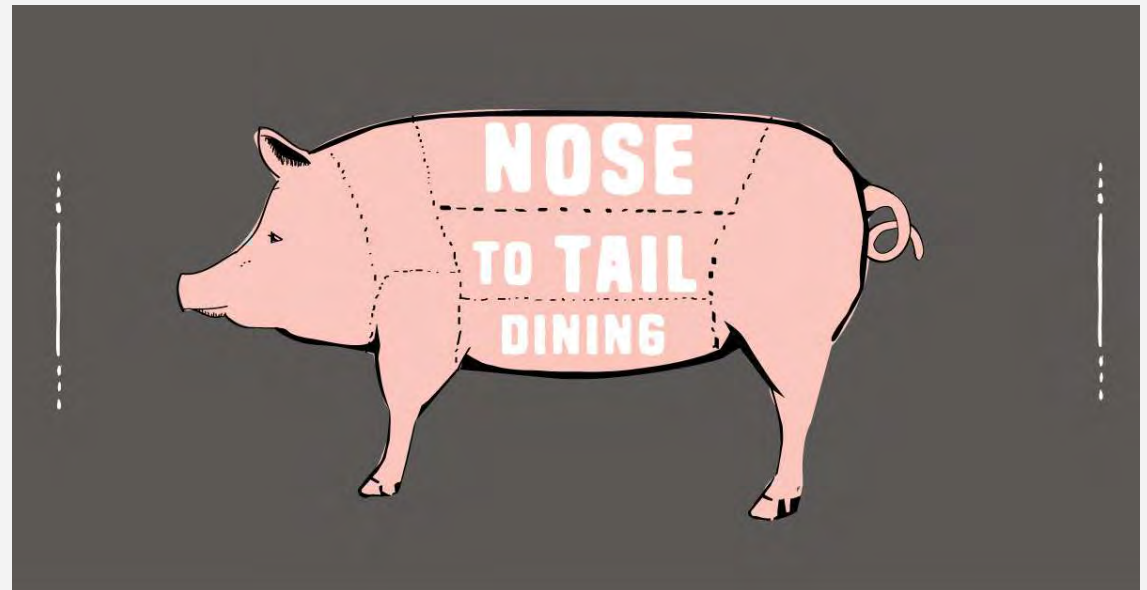
VISITENKARTE DES HANDWERKS

- ➔ Wurst: Mehr als 50 % Umsatzanteil
- ➔ Naturdarm als Qualitätsmerkmal

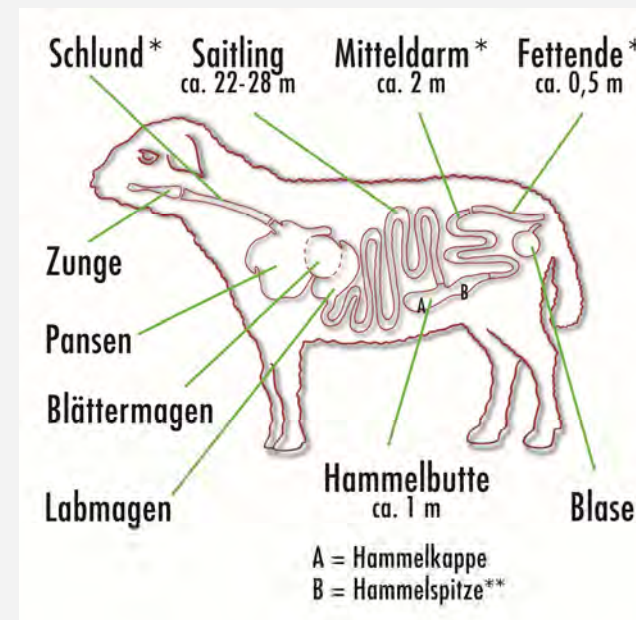
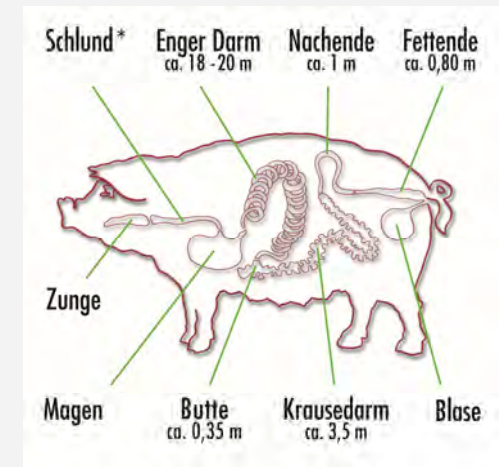
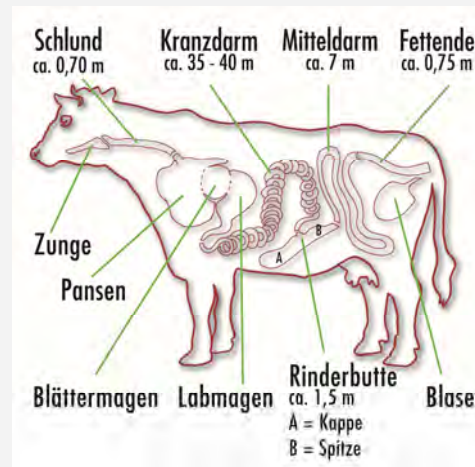


EIN NACHHALTIGER RÖHSTOFF

- Fällt bei jeder Schlachtung an
- “Nose-to-tail” ist ein Mega-Trend



“FÜR UNS STIRBT KEIN TIER“



WARUM NATURDARM?



LUFTDURCHLÄSSIG

Bringt das Eigen-Aroma der Wurst optimal zur Geltung.



INDIVIDUELL

Gibt der Wurst eine unverwechselbare Optik



“KNACKIG”

Naturdarm verleiht den legendären Knackeffekt.

WASSER UND SALZ

- Naturdarm wird ohne Chemie verarbeitet
- Wasser reinigt, Salz konserviert



EIN REINES PRODUKT

→ Naturdarm ist „low-risk-Material“



MIT HANDARBEIT UND AUGENMASS

- ➔ Qualifiziertes Personal
- ➔ Überdurchschnittlich lange Betriebstreue
- ➔ Erfahrung macht den Unterschied



SICHERE QUALITÄT IST ÖBERSTES GEBÖT

- ➔ Hygiene
- ➔ Einwandfreie Verarbeitung
- ➔ Sicheres Produkt



FÜR JEDEN KUNDEN DAS RICHTIGE ANGEBOT

- Handwerk
- Fleischverarbeitende Betriebe
- Lebensmittelhandel





WIRTSCHAFTS- FAKTÖR NATURDARM

- ➔ Deutsche Branche ist Drehscheibe des globalen Handels
- ➔ 2023 wurde Ware im Wert von knapp 1 Mrd EUR über Deutschland gehandelt
- ➔ Langjährige Handelsbeziehungen in aller Welt



FAMILIÄRE BRANCHE

- Mittelständisch geprägt
- Viele Familienbetriebe, zum Teil über Generationen
- Gewachsene und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den internationalen Partnern



Vorstand und Geschäftsführung des ZVN 2023

AKTIV IN STARKE NETZWERKEN

- Lokale Verbände in den EU-Staaten
- Europäischer Verband in Brüssel mit direktem Kontakt zur EU-Kommission
- Internationaler Dachverband mit Schwerpunkt Wissenschaft/Forschung



NATURDARM – EIN SICHERER UND WERTVOLLER ROHSTOFF

- > Natürlichste "Verpackung" der Wurst
- > Nachhaltig und Ressourcen-schonend
- > Qualitätsmerkmal für gute Wurst
- > Verarbeitet in Handarbeit
- > Low-risk-Produkt
- > Familiäre Branche mit globalem Netzwerk
- > Sichert das kulinarische Wurst-Erbe

VIELEN DANK
FÜR
IHR INTERESSE
-
HABEN SIE
FRAGEN?





www.naturdarm.de
zvn@wga.de

T: +49 40 23 60 16-14



Heike Molkenthin, Vorsitzende



Thorsten Harms, Geschäftsführer