

Ausgabe 6 - 2009

„Leberwurst hat Konjunktur“

Der Hockenheimer Wursthersteller Cornelius will nach seiner Pfälzer Leberwurst auch die fettreduzierte Version im Becher anbieten

Hockenheim. Der Wursthersteller Cornelius aus Hockenheim hat mit seinen Pfälzer Wurstwaren im vergangenen Jahr einen Umsatz von sieben Millionen Euro erzielt (2007: 5,9 Mio. €). Den größten Anteil daran hatte die Pfälzer Leberwurst. Mit ihr erwirtschaftete Cornelius 2008 rund 70 Prozent seines Umsatzes. „Leberwurst hat Konjunktur“, sagt Peter Cornelius, der das Unternehmen gemeinsam mit seiner Schwester Petra Cornelius-Morgan führt. Im Handel ist die Pfälzer Leberwurst als Ring, in der 200-Gramm-Packung und seit Anfang 2008 auch im Becher erhältlich. In diesem Jahr will Cornelius auch die fettreduzierte Variante der Leberwurst im Becher anbieten.

Die Geschwister leiten das Unternehmen in der dritten Generation. 1947 gründete die Familie in Mannheim einen Großhandel für Wurstwaren, 1950 kam eine eigene Metzgerei dazu. 1965 baute Cornelius im Hockenheim seine Produktions- und Lagerhallen. Von dort aus werden Discounter und der Lebensmitteleinzelhandel beliefert. Am Standort in Hockenheim produzieren derzeit 32 Mitarbeiter Wurst – insgesamt

sind es 13 Rezepturen. „Alles in allem kommen wir aber auf rund 100 Marken, denn für jede Packungsgröße gibt es auch eine eigene Marke“, sagt Peter Cornelius. Für die Wurst werden bei Cornelius Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, frische Zwiebeln, Salz und Gewürze verarbeitet. Die Firma verwendet nach eigenen Angaben keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker für ihre Produkte.

Auch Spanier und Polen
essen Pfälzer Wurst

Die Cornelius-Wurstsorten werden vor allem in Deutschland verkauft. Am stärksten werde die Pfälzer Leberwurst in Norddeutschland nachgefragt. Inzwischen wagen sich die Geschwister Cornelius jedoch auch an das Thema Export. Der macht derzeit gerade einen Prozent des Gesamtumsatzes aus. „Aber wir würden gern drei bis vier Prozent des Umsatzes durch Export machen“, sagt Peter Cornelius. Bisher liefert das Unternehmen nach Spanien – aber nur in die Ur-

laubsregionen der Deutschen. Auch in Polen wird die Pfälzer Leberwurst schon gegessen. „Das liegt daran, dass einige unserer Kunden ihre Vertriebswege gen Osten ausweiten.“

Dem Trend zur bewussten Ernährung folgend, produziert das Hockenheimer Unternehmen von seiner Pfälzer Leberwurst je eine Bio- und eine Leicht-Variante. Zur Produktpalette gehören außerdem die Pfälzer Leberrolle, Pfälzer Leberknödel, Pfälzer Bauernblutwurst, Gänseleberwurst und „Feine Kalbsleberpastete“. „Die Biolinie ist bei uns nur ein kleiner Randartikel, der gerade einmal einen Prozent des Umsatzes ausmacht.“ Trotzdem hält der Wursthersteller an dieser Linie fest. Denn künftig soll auch die Delikatesseleberwurst als Bio-Produkt auf den Markt kommen.

2008 schuf Cornelius drei Arbeitsplätze in Hockenheim. Im laufenden Geschäftsjahr will das Geschwisterpaar den Mitarbeiterstamm des Wurstherstellers weiter aufstocken. Das bestehende Personal soll durch Weiterbildungen und Schulungen gefördert werden.

Sabine Skibowski

