

# FLEISCHWAREN



## Mit Pfälzer Spezialitäten auf Erfolgskurs

**CORNELIUS** Eine deftige Scheibe Brot, *Pfälzer Leberwurst* drauf, und der Genuss ist perfekt. Für zig Tausende von Konsumenten ist dieses Szenario am Frühstückstisch, zum Abendbrot oder mal zwischendurch gängige Praxis. Ein Unternehmen, das wie kaum ein anderes für die exzellente Herstellungskunst dieser Spezialität steht, ist die Firma CORNELIUS in Hockenheim. *Pfälzer Leberwurst* ist das Flaggschiff im reichhaltigen Sortiment dieses traditionsreichen Betriebes. Sie wird in dem Familienunternehmen bereits in dritter Generation hergestellt.

Höchste Qualität auf jeder Stufe der Produktion – dies ist die Maxime der Fertigung von Pfälzer Wurstkreationen im Hause CORNELIUS. Nur Rohware erster Güte, die alle strengen, internen Labortests bestehen muss, findet Eingang in die Produktionshallen. Dies Reglement gilt für die täglich frisch angelieferte Schweineleber ebenso wie für alle übrigen Zutaten: das hochwertige Schweinefleisch, den Speck, die immer frischen Zwiebeln und das Jodsalz. Eine besondere Rolle bei der Herstellung der *Pfälzer* von CORNELIUS spielen natürlich die Gewürze. Muskat, Nelke, Pfeffer, Majoran

und Kardamon gehören dazu, ebenso Liebstöckelwurzel und Koriander. „Die genaue Gewürzmischung verraten wir natürlich nicht,“ sagt Geschäftsführer Peter Cornelius, „sie ist Familiengeheimnis.“

Darüber hinaus liegt das Geheimnis des einzigartigen Geschmacks der *Pfälzer Leberwurst* aus Hockenheim in dem eigens im Unternehmen entwickelten Herstellungsverfahren, das auf die Produktion von separaten kleinen Chargen setzt. Dies ermöglicht den kompletten Verzicht auf jegliche Arten von Konservierungsstoffen, Emulgatoren, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. Zudem ist das Produkt überwiegend ohne Kühlung lagerfähig, ist lactose- und glutenfrei – alles absolute Qualitätsmerkmale.

## Der Convenience-Becher schlug sofort ein

Dass auch ein Traditionsprodukt wie die *Pfälzer* den Bedürfnissen der Konsumenten unserer Zeit angepasst werden muss, liegt auf der Hand. So gibt es die Spezialität nicht mehr allein im guten, alten Ring oder der 200 g Packung, sondern seit gut einem Jahr für den kleinen Verbrauch auch im Convenience-Becher.

Der Klassiker im neuen Kleid schlug auf Anhieb ein. Stabil, standfest, simpel in der Handhabung, hygienisch – das sind die Vorzüge des kleinen Bechers in Form seines unverwechselbaren, blauen Ovals.

Weil die Schar jener Konsumenten, die auf kalorienarme

