



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Cornelius. Eine Erfolgsgeschichte

Schon der Urgroßvater hatte seine eigene Rezeptur der Pfälzer Leberwurst

Hockenheim. Arno Phillip Wettengel, Urgroßvater von Petra und Peter Cornelius, stellte schon Anfang des 20. Jahrhunderts Pfälzer Leberwurst nach eigener Rezeptur her und verkaufte diese auf regionalen Märkten. Seine Tochter Frieda gründete zusammen mit ihrem Mann Ludwig Cornelius 1947 den ersten Großhandel für Wurstwaren in Mannheim. Das Ehepaar Cornelius machte sich rasch einen Namen, sodass sie schon 1950 die erste Metzgerei eröffnen konnten. Der Grundstein für das heutige Unternehmen ward somit gelegt.

In der Folgegeneration um Willi Cornelius zog der Familienbetrieb mit einer Manufaktur für Pfälzer Wurstwaren nach Hockenheim, wo sich Cornelius heute noch befindet. Das Sortiment wurde erweitert und schon bald waren die Pfälzer Wurstspezialitäten bundesweit erhältlich.

Seit 2001 wird der Mittelständler in dritter Generation von den Geschwistern Petra und Peter Cornelius geführt. Die Kernkompetenz des Unternehmens liegt in der Herstellung von Pfälzer Leberwurst. Das handwerkliche Know-how findet sich zudem in weiteren Spezialitäten wie Zwiebelwurst gekocht, Leberrolle, Blutwurst, Leberknödel sowie Delikatessleberwurst, Kalbs- und Gänseleberwurst.

Die Produktion der Pfälzer Wurstspezialitäten durchläuft modernste Prozesse und genügt höchsten Qualitätsstandards, abgestimmt auf Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung. In Hockenheim stellt Familie Cornelius seit 1947 ihre Spezialitäten in qualitativ hochwertigen, kleinen Chargen und nach traditionellen Rezepturen her.

www.cornelius-wurstwaren.de

www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst

Pressekontakt
H+P Public Relations GmbH, Brigitte Huebner, Voltastraße 1, 60486 Frankfurt
welcome@hup-publicrelations.de, Tel: +49 (0) 69 555111, Fax: +49 (0) 69 5962272

Cornelius GmbH, 2. Industriestraße 9, 68766 Hockenheim
info@cornelius-wurstwaren.de, Tel: +49 (0) 6205 2999 0, Fax: +49 (0) 6205 2999 10