



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Cornelius wird 70 und spendet das Gründungsjahr 1947 als Betrag an das Kinderhospiz Sterntaler in Dudenhofen/Speyer

Hockenheim, September 2017. Einer der führenden Hersteller von Pfälzer Wurstspezialitäten Cornelius blickt in diesem Jahr auf sein 70-jähriges Bestehen. Die Geschwister Petra und Peter Cornelius, die das mittelständische Unternehmen in Hockenheim heute in dritter Generation führen, nehmen dieses Jubiläum zum Anlass, in der Region ein Zeichen zu setzen.

„70 Jahre – das ist ein Grund Danke zu sagen“, so Petra Cornelius. „Es dreht sich bei Cornelius alles um die Region. Wir sind als Unternehmen hier fest verankert und produzieren eine der beliebtesten regionalen Spezialitäten, die Pfälzer Leberwurst. Dieser Verbundenheit möchten wir Ausdruck verleihen. Und wie kann man das besser, als jene, die Hilfe bedürfen, zu unterstützen. Wir spenden daher das Gründungsjahr 1947 als Betrag an das Kinderhospiz Sterntaler, eine Organisation, die erkrankte Kinder und deren Familien auf ihrem schweren Weg begleitet“, ergänzt Peter Cornelius.

Kinderhospiz Sterntaler in Dudenhofen/Speyer

Das stationäre Kinderhospiz Sterntaler ist seit seiner Inbetriebnahme 2009 die einzige Einrichtung dieser Art in Rheinland-Pfalz und der Metropolregion Rhein-Neckar. Bis zu 12 Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene werden hier gepflegt und betreut. Daneben sind ein ambulanter Pflegedienst, eine Kindertagesstätte und eine ehrenamtliche Familienbegleitung die Säulen des 2002 gegründeten Mannheimer Fördervereins.

Cornelius, wie alles begann...

Frieda und Ludwig Cornelius gründeten 1947 den 1. Großhandel für Wurstwaren in Mannheim. Durch die eigene Rezeptur für Pfälzer Leberwurst machte sich das Ehepaar Cornelius rasch einen Namen, sodass sie schon 1950 ihre erste Metzgerei eröffnen konnten. Die folgende Generation um Willi Cornelius baute den Familienbetrieb weiter aus mit einer Manufaktur für feine Pfälzer Wurstwaren in Hockenheim, wo sich Cornelius heute noch befindet. Seit 2001 wird der Mittelständler in dritter Generation von den Geschwistern Petra und Peter Cornelius geführt. Die Kernkompetenz liegt in der Herstellung von Pfälzer Leberwurst. Das handwerkliche Know-how findet sich aber auch in weiteren Spezialitäten wie Leberrolle, Blutwurst, Leberknödel sowie Delikatessleberwurst, Kalbs- und Gänseleberwurst wieder.

Die Produktion der Pfälzer Wurstspezialitäten durchläuft heute modernste Prozesse und genügt höchsten Qualitätsstandards, abgestimmt auf Nachhaltigkeit und Zukunftsorientierung. Seit nunmehr 70 Jahren verfolgt die Familie Cornelius den Voratz, ihre Spezialitäten in heimischer Produktion, in qualitativ hochwertigen kleinen Chargen und nach traditionellen Rezepturen herzustellen.

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