



Wurstehimmel

Über Uns:

Die Landfleischerei Koch besteht seit 1877 als Familienbetrieb. Fleischermeisterin Katharina Koch führt den Betrieb mit 20 Mitarbeitenden in fünfter Generation. Wir schlachten selbst und stellen neben vielen anderen regionalen Spezialitäten vor allem original nordhessische Ahle Wurst her. Unser Betrieb ist seit über 25 Jahren Bio-zertifiziert und arbeitet ausschließlich mit Landwirtinnen und Landwirten aus der Region zusammen.

Darum bin ich Fleischermeisterin:

Eigentlich waren meine Brüder für die Betriebsnachfolge vorgesehen. Deshalb habe ich zunächst im Ausland studiert und gearbeitet. Als sie sich jedoch gegen die Übernahme des Betriebs entschieden, bin ich in meine nordhessische Heimat zurückgekehrt, um den Fortbestand unseres Familienunternehmens zu sichern. Heute könnte ich mir keinen schöneren Beruf vorstellen. Ich liebe an unserem Handwerk, dass wir in der Lage sind, einzigartige Produkte zu schaffen, die den Menschen Freude bereiten. Hinzu kommt, dass wir mit unserer Arbeit die regionalen Wirtschaftskreisläufe stärken und somit einen echten Beitrag zum nachhaltigen Wirtschaften leisten.

So regional sind unsere Produkte:

Unser Fleisch stammt ausschließlich von Stroh-Schweinen, die mit hofeigenem Futter versorgt werden. Unsere Partner-Bauernhöfe sind nur wenige Kilometer von unserer Fleischerei entfernt, sie befinden sich in Calden und den umliegenden Dörfern. Wenn sie nicht vorbeigebracht werden, holen wir die Schweine mit unserem kleinen Anhänger ab. Die Wege sind also sehr kurz und wir können uns persönlich von den Haltungsbedingungen vor Ort überzeugen.



Das macht unsere Ahle Wurst besonders:

Die Ahle Wurst ist ein echtes Kult-Produkt, das wie kaum ein anderes mit Nordhessen in Verbindung gebracht wird. Geschmacklich kann sie es durchaus mit anderen naturgereiften Spezialitäten wie etwa Parma- oder Ibérico-Schinken aufnehmen. Unsere Ahle Wurst wird im traditionellen Warmfleisch-Verfahren hergestellt. Dabei verwenden wir ausschließlich Naturgewürze und verzichten komplett auf Zusatzstoffe. Die Würste reifen mehrere Monate in unseren Lehmkammern. Lehmwände und Fenster unserer Fachwerkhäuser ermöglichen die Zirkulation der frischen Luft. Es ist eine milde Brise, die aus den nahen Wäldern herangeweht wird, und die Aromen der Buchen und Eichen mit sich trägt. Der Trocknungsprozess geht sehr langsam vor sich. In Abhängigkeit von Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Wind gesellen sich auf diese Weise zum reinen Schweinefleischgeschmack sekundäre Aromen, die die Ahle Wurst mit dem Duft von Herbstlaub, Pilzen und erdigen Noten bereichern.

Was wir Ihnen mitgeben möchten:

Vielen Dank, dass Sie mit Ihrem Einkauf die regionalen Produzent:innen vor Ort unterstützen! Bei einer Führung durch unseren Wursthimmel können Sie noch mehr über unsere Fleischerei und die Ahle Wurst erfahren. Vereinbaren Sie einfach einen Termin.



Kontakt:

Landfleischerei Koch

Mittelstraße 6

34379 Calden

Tel. 05674 6106

www.landfleischerei-koch.de