



... einfach zum Reinbeißen

## PRESSEINFORMATION

### **Trendwende am Wurstmarkt**

*Cornelius, einer der führenden Hersteller von Pfälzer Wurstspezialitäten, sieht Branche und Konsum in 2024 gut aufgestellt trotz einiger noch unerledigter Aufgaben.*

*Hockenheim, im September 2024.* Er blicke mit Optimismus in die Zukunft der Wurst- und der Fleischbranche, sagt Peter Cornelius, dessen gleichnamiges Unternehmen zu den führenden Herstellern von Pfälzer Wurstspezialitäten in Deutschland mit Sitz in Hockenheim zählt. Mit einem Umsatz von 8,9 Millionen Euro in 2023 übertraf das inhabergeführte Unternehmen sein Ergebnis von 2022 um zehn Prozent. Wir spüren Rückenwind, so Cornelius weiter, Fleisch und Wurst werde vom Konsumenten wieder mehr geschätzt, insbesondere stünden regionale und traditionelle Lebensmittel hoch im Kurs.

„Es sind dennoch einige Aufgaben zu erledigen“, so Cornelius weiter. „Dazu gehören die Eingrenzung der Afrikanischen Schweinepest ebenso wie die Umsetzung der staatlichen Initiative zum Tierwohl, die Realisierung von Nachhaltigkeitskonzepten im Mittelstand wie der Abbau von Bürokratie.“

Das Kerngeschäft von Cornelius ist die Produktion und der Vertrieb der Pfälzer Leberwurst, die in klassischer Rezeptur hergestellt wird. Mit dieser traditionellen Spezialität, die im Kunstdarm wie im Naturdarm, Bio und als Light-Version und in unterschiedlichen Grammaturen angeboten wird, bedient Cornelius bundesweit den Lebensmittelhandel sowie den Discount und ist zudem im Fachhandel vertreten. Dies gilt gleichermaßen für die Pfälzer Wurstspezialitäten, wie Leberrolle, Leberknödel, Saumagen und Bauernblutwurst und saisonal die Gänseleberwurst. Neu im Sortiment ist die gekochte Rinderzunge. Im Werksverkauf in Hockenheim sind neben dem Pfälzer Wurstwaren-Sortiment weitere Spezialitäten der Region, wie Weine, Brot und Gewürze, erhältlich.



... einfach zum Reinbeißen

Der Region, in der das Unternehmen seit drei Generationen ansässig ist, etwas zurückzugeben, ist Peter Cornelius ein besonderes Anliegen. „Ich möchte das verknüpfen mit einem Bekenntnis zur Qualität, zum guten Essen, zum Wissen um das, was auf dem Teller liegt“. Dies findet seinen Ausdruck unter anderem in der Eventserie „After Work im Werksverkauf“, die Mitte September auf dem Werksgelände in Hockenheim startet. Alle, die Spaß am Genuss haben, sind eingeladen, bei einem Glas Wein und Bratwurst vom Grill dem Gewürzexperten Peter Scharff zu lauschen. Weitere Veranstaltungen sind geplant, darunter eine Weinverkostung und ein Messer-Schleifkurs.

Mit „Typisch Pfalz. Typisch Cornelius.“ gewährt Peter Cornelius in kurzen, sehr persönlichen Filmen Einblicke in die Produktion, lässt Pfälzer Lebensart aufleben und möchte auch digital die Lust auf Leberwurst noch weiter steigern.

Die Branche mitzugestalten war für Peter Cornelius Anlass, sich im Vorstand des Bundesverbandes Deutscher Wurst- und Schinkenproduzenten eV zu engagieren. „Es ist wichtig, dass wir auch von der Politik gehört werden, um Verständnis für die Belange der Fleisch- und Wurstbranche, die mit einem Jahresumsatz von insgesamt über 68 Milliarden Euro einen großen Teil der Lebensmittelkette produziert, zu erzielen.“

---

**Link zur Pressemappe:** <https://lmy.de/Pressemappe-Cornelius>

#### **Pressekontakt**

H+P Public Relations GmbH, Sina Vivien Lippitz, LOFTWERK, Helfmann-Park 7, 65760 Eschborn  
s.lippitz@hup-pr.de, Tel. 069 / 555 111, Mobil. +49 (0) 162 694 73 19

#### **Unternehmen**

Cornelius GmbH, Zweite Industriestraße 9, 68766 Hockenheim  
info@cornelius-wurstwaren.de, Tel. +49 (0) 6205 2999 0, [www.cornelius-wurstwaren.de](http://www.cornelius-wurstwaren.de)

