



... einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Cornelius – ein Kapitel Pfälzer Geschichte

Drei Generationen prägen die traditionellen Pfälzer Wurstwaren

Hockenheim, im September 2024. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts konnte man Arno Philipp Wettengel, dem Urgroßvater des heutigen Inhabers Peter Cornelius, begegnen, der seine hausgemachten Wurstspezialitäten auf den Märkten der Pfalz anbot.

Mit der Eröffnung eines Großhandels 1947 und der Gründung der eigenen Hausmetzgerei in Mannheim drei Jahre später legten Tochter Frieda und ihr Mann Ludwig den Grundstein zum heutigen Unternehmen. Der Sohn, Willi Cornelius, expandierte und suchte nach größeren räumlichen Kapazitäten, um die Produktion auszuweiten. Er verlegte das Unternehmen nach Hockenheim an den heutigen Standort. Die Pfälzer Wurstspezialitäten gingen von nun an bundesweit in den Vertrieb. Die Produktion wuchs stetig wie auch die Anzahl der Mitarbeiter.

Seit 2001 leitet Peter Cornelius erfolgreich die Geschicke des Unternehmens. Mit seinen Vorfahren gemein ist ihm der Anspruch, die besten und schmackhaftesten Pfälzer Wurstspezialitäten zu produzieren. Er setzt dabei auf beste Qualität der Rohstoffe, traditionelle Rezepturen und Produktion in kleinen Chargen.

Neben der Pfälzer Leberwurst wird heute ein breites Sortiment an Pfälzer Wurstspezialitäten angeboten, darunter Saumagen, Leberrolle, feine Leberknödel, Delikatessleberwurst, Kalbsleberwurst und eine herzhafte Bauernblutwurst. Das Sortiment ist im bundesweiten Lebensmittelhandel sowie in Fachmetzgereien erhältlich.

„Wir lieben die Pfälzer Kulinarik, die auf eine herzhafte Qualität setzt“, so Peter Cornelius „und wollen diese typische Art des Genusses mit der Pflege und dem Ausbau unseres klassischen Sortiments der nächsten Generation vermitteln. Unser Bekenntnis zum Standort wie zur Region bringen wir mit zahlreichen Aktionen und Sponsorships zum Ausdruck wie auch mit dem Werksverkauf, der zudem spezielle Pfälzer Spezialitäten, Weine und Gewürze bereithält.“



... einfach zum Reinbeißen

„Typisch Pfalz. Typisch Cornelius.“ heißt dann auch folgerichtig die aktuelle Marketingkampagne des Unternehmens. In kurzen, persönlichen Filmen gewährt Peter Cornelius Einblicke in die Produktion, lässt die Pfälzer Lebensart aufleben und will damit noch mehr „Lust auf Leberwurst“ machen. Als eine ganz neue Form des kulinarischen Get-Together wurde von Peter Cornelius die Event-Reihe „After Work im Werksverkauf“ ins Leben gerufen, eröffnet mit Gewürzexperte Peter Scharff.

„Daran hätte Arno Philipp Wettengel bestimmt auch Gefallen gefunden, sicher wäre er von der Vielfalt der Gewürzmischungen sehr beeindruckt“, meint Peter Cornelius.

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

