

PETRA GÖTZ

Anna Stirner-Sinn, die älteste der beiden Töchter von Jeanette und Gunther Stirner-Sinn aus der Gerlinger Kronenmetzgerei, wurde 1997 geboren. Anders als ihre Schwester, die sich beruflich nicht im Fleischerhandwerk verwirklicht hat, bekennt Anna: „Mir ist der Beruf wohl in die Wiege gelegt worden.“

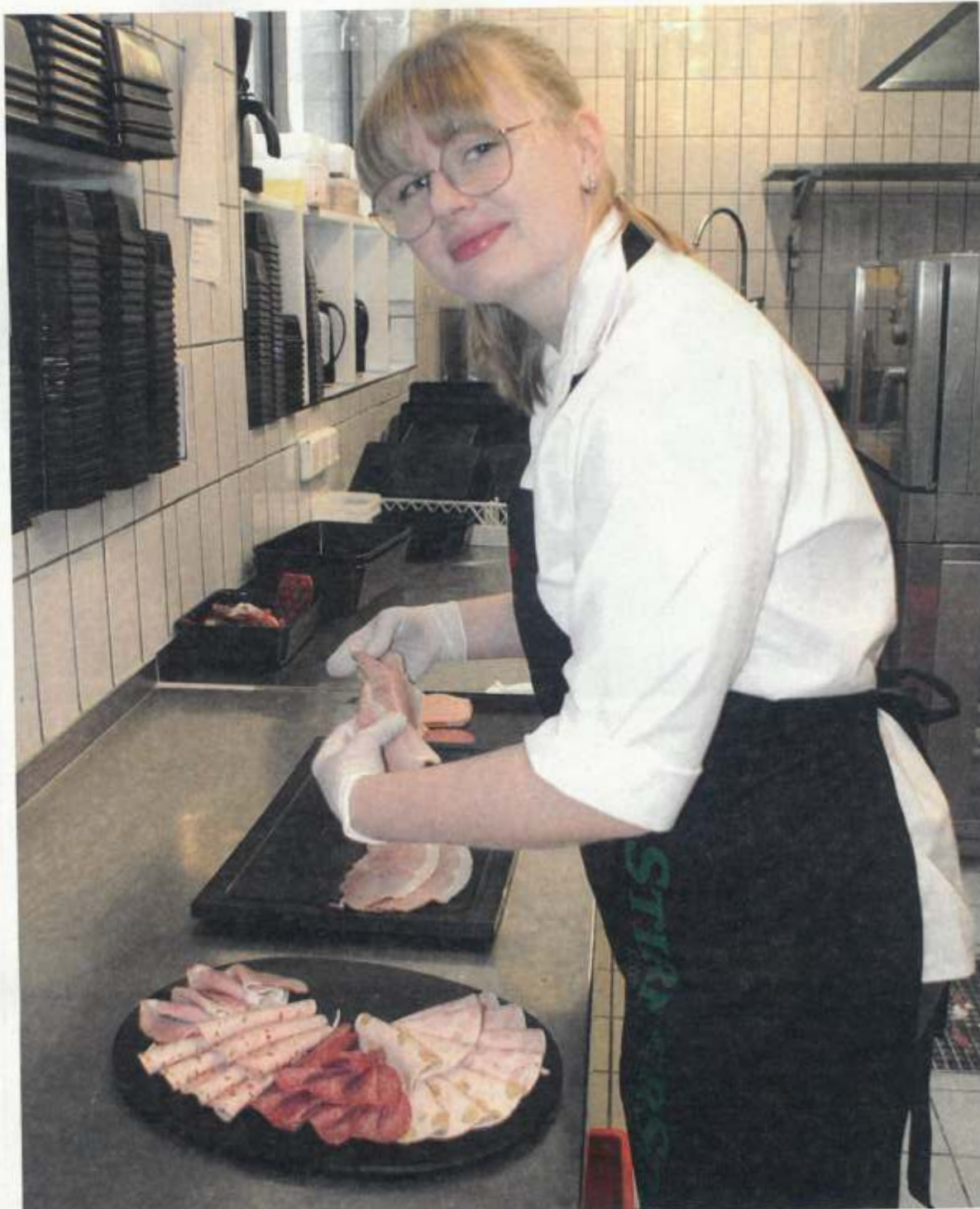
Hineingeboren in eine nördlich von Stuttgart ansässige Metzgerfamilie mit mehr als zweihundert Jahre langer Tradition wurde sie schon als kleines Kind von der Begeisterung ihrer Eltern und Großeltern für hervorragende Handwerksprodukte angesteckt. Nach dem Abitur im Jahr 2016 begann Anna Stirner-Sinn eine Ausbildung zur Fleischer-Fachverkäuferin im befreundeten Betrieb Schneider in Pliezhausen. Nach Abschluss ihrer Lehre arbeitete sie zwei Jahre im eigenen Familienunternehmen in Gerlingen in der Produktion. 2021 besuchte sie die Meisterschule in Augsburg und erhielt den Bayerischen Staatspreis für ihre hervorragende Leistung als Jahrgangsbeste.

Mit dem Meisterbrief in der Tasche wurde sie wieder im Familienbetrieb aktiv – und zwar überall dort, wo sie gebraucht wird. Sei es in der Produktion, sei es im Verkauf in einem der fünf Fachgeschäfte der Familie Stirner-Sinn. Weil es das erklärte Ziel der jungen Meisterin ist, in die Führung des elterlichen Betriebs einzusteigen, weiß sie, dass auch verstärkt Büroarbeit auf ihrer täglichen Agenda stehen wird. Um dafür gerüstet zu sein, geht sie seit Mai 2022 erneut in Augsburg zur Schule, um dort eine Weiterbildung zum Betriebswirt des Handwerks zu absolvieren. Und für die kommenden Jahre plant sie den Besuch von Kursen, die sie zur Ernährungsberaterin und eventuell zur Fleischsommelière weiterqualifizieren.

Ihre berufliche Karriere im Fleischerhandwerk ist für die 25-Jährige sehr erfüllend, weil „sie so vielseitig ist“. Im Verkauf hat sie die Möglichkeit, mit Menschen zu kommunizieren, sie fachkundig zu beraten, ihnen Zubereitungstipps zu geben und aus ihrer eigenen Erfahrung zu berichten. Beim Legen von Wurst-, Schinken- und Käseplatten lebt sie ihre Kreativität aus und vergleicht es schon fast mit einer künstlerischen Tätigkeit. In der Produktion bringt sie ihr erlerntes Fachwissen ein, kreierte auch mal ganz neue Produkte und trägt eigenhändig dazu bei, dass hochwertige Qualitätsware entsteht. Das positive Feedback zufriedener Kunden und die fertigen Ergebnisse, die sie am Ende eines jeden Arbeitstags sieht, geben ihr Bestätigung. „Sei es eine gut gekutterte Wurst, eine appetitliche Platte oder ein besonderer Wurstsalat“, zählt Anna Stirner-Sinn auf. Alles Gelungene macht ihr große Freude.

Beim Feinzuschnitt im Element

Etwas weniger liegt ihr dagegen das grob Ausbeinen von Rinder- und Schweinehälften. Sie kann es zwar, hat es schließlich gelernt, gibt aber ganz ehrlich zu, dass sie bei der harten Arbeit an ihre körperlichen Grenzen kommt. Beim Feinzuschnitt ist sie stattdessen in ihrem Element und hält das Arbeitstempo in Reihe gut mit. Auf die Frage, ob



Anna Stirner-Sinn schätzt die Vielseitigkeit und Kreativität ihres Berufs. Foto: pgö

BADEN-WÜRTTEMBERG

Beruf in die Wiege gelegt

Ausbildung, Meisterbrief, Betriebswirt-Kurs: Die 25-jährige Anna Stirner-Sinn aus Gerlingen geht ihren Karriereweg mit großer Entschlossenheit und findet, dass das Handwerk Menschen mit Köpfchen braucht - vor allem in Führungspositionen.

sie gern kocht, gibt Anna Stirner-Sinn an, dass sie dazu leider zu selten kommt. „Im Alltag sitze ich an der Quelle und brauche meistens nicht mehr viel kochen“, erläutert sie. Wenn sie Zeit für ihre Freunde hat, geht sie mit ihnen aus, oder es ist gemeinsames Grillen angesagt. Ihre Hobbys, Schwimmen und Tanzen, übt die junge Metzgermeisterin weiterhin mit Spaß aus und sieht beides als guten Ausgleich zur körperlichen Arbeit im Beruf.

Im Betrieb kennen viele der langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Anna schon seit ihrer Geburt. Jetzt arbeitet sie Seite an Seite mit ihnen als gut ausgebildete Fachkraft und künftige Chefin. In den ersten beiden Jahren im heimischen Betrieb hat sie sich dabei bewusst etwas zurückgenommen, um die Abläufe und Interaktionen zwischen den Teams an den verschiedenen Arbeitsplätzen besser kennenzulernen und zu verstehen.

Heute fühlt sie sich respektiert – so wie sie ihrerseits auch die Kolleginnen und Kollegen respektiert. Das gemeinsame Arbeiten, wenn in der Urlaubszeit oder bei Krankheit jemand ausfällt und Anna einspringt, hat ihr die nötige Anerkennung eingebracht. Denn Anna ist sich für nichts „zu schön“, trägt die Nase nicht hoch, sondern packt dort an, wo sie gebraucht wird. Das schätzen die Teams in allen Positionen sehr an ihr.

Natürlich fallen der jungen Meisterin immer wieder über Jahre festgefahrene Handgriffe auf, die sie gerne ändern und optimieren würde. Doch sie weiß: Veränderungen sollten nicht einfach von einem auf den anderen Tag durchgezogen werden. „Das sind Prozesse, die Zeit und Geduld erfordern“, hat sie im Betriebswirt-Lehrgang bestätigt bekommen. Entsprechend speichert sie die geplante Veränderung erst mal ab, verfolgt ihr Ziel aber langfristig und konsequent weiter.



Mein Beispiel zeigt, dass es gut möglich ist, nach dem Abi eine Ausbildung zu machen.

In Annas Freundeskreis kommt ihre Berufstätigkeit unterschiedlich an. „Die Hälfte feiert es“, lacht sie. Die andere Hälfte, mehrheitlich Vegetarier, gibt sich verhalten, aber neugierig. Die Freunde fragen viel, doch es ist niemand dabei, der den anderen zu missionieren versucht. Auch diejenigen, die sich nicht vegetarisch ernähren, interessieren sich für den Handwerksberuf.

Das Image verbessern

Anna ist das recht, sie informiert gern über ihre tägliche Arbeit in der Metzgerei. Damit leistet sie einen wichtigen Beitrag, um das Image des Fleischerhandwerks – zumindest in ihrem Umfeld – zu verbessern und zu verändern. Das ist ihr wichtig: „Ich würde mir wünschen, dass diesbezüglich viel mehr Öffentlichkeitsarbeit gemacht wird. Wir müssen zeigen, dass die Welt nicht nur schwarz und weiß ist. Es gibt nicht nur den Discounter mit Produkten aus schlechter Tierhaltung oder den Veggie-Lifestyle, sondern dazwischen auch ein Fachgeschäft“, betont sie. Gleichwohl wollten viele junge Leute „nicht mehr anpacken“, beobachtet sie. In den Schulen werde vermittelt, dass man mit einem Studium gutes Geld verdient, ohne sich wirklich anstrengen zu müssen. „Wer nie handwerkliches Arbeiten ausprobiert hat, kann auch nicht wissen, ob es ihm gefällt.“ Das Handwerk brauche Leute mit Köpfchen, vor allem in Führungspositionen.

„Mein Beispiel zeigt, dass es gut möglich ist, nach dem Abi eine Ausbildung zu machen. Aber leider vermittelt das niemand in der heutigen Gesellschaft“, bedauert Anna Stirner-Sinn. Ihr Wunsch an die Handwerksorganisationen ist, dass sie gezielt in die Schulen gehen und dort Informationen über die Vielseitigkeit und Kreativität der Fleischerberufe vermitteln. Die Teilnahme an Jobbörsen hält sie für nicht zielführend: „Dabei ist der Gruppendruck zu groß. Es braucht nur einer zu sagen, wie uncool Fleischer sind, und schon läuft die ganze Gruppe vorbei.“ Im Gegensatz dazu habe man in Schulstunden die Aufmerksamkeit der Einzelnen, die dann eigenständig entscheiden können, ob sie das Gehörte interessant finden oder nicht. | afz 1/2/2023
www.stirnersinn.de