

MONIKA MATHES

Wenn sie arbeitet, dann mit voller Kraft. Das ist auch der Grund, warum Gina Benz aus der knapp 10000 Einwohner zählenden Gemeinde Köngen in der Region Stuttgart in die elterliche Schwanen-Metzgerei Betrieb eingestiegen ist. „Ich will meine Energie lieber in ein eigenes und nicht in ein fremdes Unternehmen stecken“, sagt die 24-Jährige selbstbewusst.

Ihren klassischen schulischen Werdegang schloss Benz 2013 mit dem Abitur ab. Bereits in dem Jahr, bevor sie das Gymnasium in Kirchheim unter Teck verließ, stand für sie fest: Ein Foodmanagement-Studium würde ihr nächster Karriereschritt sein. Es gliedert sich in sechs Studiensemestern an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn und sechs in einem selbst gewählten Praxisbetrieb. „Ich wollte mir für den praktischen Teil unbedingt eine kleine Manufaktur aussuchen. Dort steht man erfahrungsgemäß hinter der Philosophie der Lebensmittel – wobei mir völlig egal war, was dort hergestellt wird“, erinnert sich die junge Frau. Etwas anderes wäre seinerzeit für sie ebenso wenig in Frage gekommen wie eine Ausbildung in einer Fleischerei. „Dafür war ich viel zu sehr ‚Mädchen‘“, bekennt Benz. Ihr damals noch nicht komplett ausgeprägtes Selbstbewusstsein ließ sie nicht einmal zugeben, dass sie aus einer Metzgerei stammt.

Familiäre Bande im Praxisbetrieb

Trotzdem entschied sie sich für Fleisch und Wurst: Der italienischstämmige Feinkost- und Weinhändler Di Gennaro erfüllte ihre Vorstellungen. In dem Stuttgarter Unternehmen arbeitete sie im Bereich Großhandel und leitete dort zum Schluss ihres Studiums Wege für ein Auditierungsmanagement ein. Obwohl es bei Di Gennaro sehr familiär zugeht, was Benz sehr wichtig war, stand für sie kurz vor dem Ende des Studiums fest: „Ich will zu Hause in die Metzgerei einsteigen.“

Ein Jahr vor dem Bachelor-Abschluss als Foodmanagerin konfrontierte sie ihre Eltern Daniel (55) und Monika Benz (56) mit der Idee, stellte aber gleichzeitig auch die Bedingung, im Familienunternehmen zunächst eine Fleischerlehre machen zu wollen. „Begeisterung sieht anders aus“, erinnert sie sich an die Reaktion der Eltern auf ihren Wunsch. Denn beide wissen aus ihrer langen Erfahrung um die negativen Seiten des Fleischerhandwerks – den anstrengenden Alltag und die langen Arbeitszeiten. „Wenn man den Beruf nicht liebt, kann man ihn nicht ein Leben lang ausüben“, mahnten sie die Tochter.

Kniffs und Tricks ersetzen mangelnde Körperkraft

Gina Benz ließ sich von ihren Plänen nicht abbringen und startete 2016 mit der Ausbildung unter der Ägide ihres Vaters. Sie musste Kutteln und Ausbeinen lernen – Tätigkeiten, die einer Frau viel Kraft abfordern, die sich aber mit allerlei Kniffs und Tricks bewältigen ließen. Sie merkte bald, dass der Entschluss richtig war: „Im Studium



Energiebündel mit Leidenschaft für gute Lebensmittel: Gina Benz aus Köngen ist Foodmanagerin, Fleischergehilfin und wird in Kürze auch noch die Meisterprüfung ablegen. Foto: mm

BADEN-WÜRTTEMBERG

Hobby und Beruf zugleich

Das im Foodmanagement-Studium gebüffelte theoretische Wissen genügte ihr nicht: Gina Benz aus Köngen verschaffte sich die nötige Praxis fürs Handwerk in ihrer Fleischerausbildung und hängt jetzt noch die Meisterschule an.

paukt man nur die graue Theorie. Stattdessen hat mir die praktische Arbeit in der Wurstküche geholfen, Hintergrundwissen zu erwerben. Denn man kommt in den Betrieb, hat studiert und will etwas verändern. So einfach geht das nicht. Ich musste mir die Akzeptanz unserer Mitarbeitern erst mal verdienen – vor allem von denen, die mich bereits von Geburt an kennen.“ Das gelang, weil ihr das vom Vater vermittelte Wissen Argumente lieferte, um umgestellte Arbeitsprozesse oder abgewandelte Rezepturen glaubhaft zu begründen. Trotzdem musste sie sich bis zur Gesellenprü-

fung vor ihrem Ausbilder immer wieder aufs Neue bewähren. „Als ich aufgrund meiner Noten Jahrgangsbeste unter 20 Absolventen der Innung Stuttgart-Neckar-Fils wurde, war mein Vater überaus stolz auf mich. Damit hatte ich ihm bewiesen, dass ich mein Handwerk auch praktisch beherrsche“, erinnert sie sich. Einen weiteren Nachweis ihres Könnens lieferte die 24-Jährige, als sie beim baden-württembergischen Landesentscheid der Fleischerjugend den ersten Platz bei den Fleischern belegte und sich damit gute Chancen zur Aufnahme in die Nationalmannschaft

des Fleischerhandwerks sicherte. Im Juli 2018 stieg Benz endgültig ins Unternehmen ein. Die jetzt drei Vollverdiener überlegten zunächst, wie sie alle vom Ertrag des Betriebs leben könnten.

Der Familienrat kam zu folgendem Schluss: Die Tochter wird ein eigenes Start-up gründen – mit Schwerpunkt auf Fertiggerichten in Dosen. Damit entwickelt Gina Benz das bereits vorhandene, nach Hausfrauenart gefertigte Konservensortiment auch marketingmäßig weiter. Derzeit umfasst die jetzt täglich von der Juniorchefin frisch gekochte Palette unter anderem Rouladen,

Gulasch, Sauce Bolognese, Schweine- und Putengeschnetzeltes sowie saure Kutteln und Hirnsuppe als regionale Klassiker. „Diese Alleinstellungsmerkmale habe ich zunächst stärker herausgearbeitet. Es kann doch nicht sein, dass unsere Dosen trotz ihrer hohen Qualität genauso bieder aussehen wie alle anderen.“ Die Optik der Banderolen ließ sie von einem Designer individuell aufpeppen und stellte ein großes SB-Regal im Laden auf. Ausreichend Nachfrage ist aufgrund der steigenden Zahl von Single- und Seniorenhaushalten und der rückläufigen Kochkompetenz ohnehin vorhanden. Außerdem spekuliert Benz damit, dass ihr küchenfertiges Sortiment sogar bei Metzgerkollegen Anklang findet.

Große Leidenschaft für gute Lebensmittel

Obgleich ihr Herz jetzt für die Praxis schlägt: Die Studienzeit in Heilbronn möchte sie keinesfalls missen: „Ich habe das ganze Spektrum an Lebensmitteln kennengelernt und viele Kontakte geknüpft“, er-



Im Studium paukt man nur die graue Theorie. Durch die praktische Arbeit in der Wurstküche habe ich das nötige Hintergrundwissen erworben.

klärt die junge Gesellin, die derzeit den Meisterkurs in Augsburg besucht. Die nutzt und pflegt sie heute noch: „Wenn ich Fragen zu einer Verpackung habe, rufe ich meinen Studienkollegen an, der heute Verpackungsmaterial verkauft.“ Lebhaftige Diskussionen rund um Lebensmittel und ums Kochen führt sie auch mit ihren Freunden. Obwohl die Clique sich zunächst auf Gina Benz' lange Arbeitszeiten einstellen musste, ist inzwischen jeder begeistert von deren Karriereplanung. „Es ist ein großes Glück, dass ich mein Hobby zum Beruf gemacht habe“, stellt sie fest.

Ihrer Leidenschaft für gute Lebensmittel frönt sie ebenfalls im Urlaub. Den verbringt sie oft und gern in Italien. Auf der Rückreise belädt sie den Kofferraum ihres Autos lieber kistenweise mit schweren Rotweinen statt mit schicken Klamotten. Bevor sie verreist – auch Südostasien, Ecuador oder Syll standen schon auf der Agenda – informiert sie sich auf Blogs, wo es kleine Lebensmittelgeschäfte mit exklusivem Angebot oder Restaurants mit tollen Speisekarten gibt. Von dort nimmt sie reichlich Inspirationen mit nach Hause und setzt die eine oder andere in ihrer täglichen Arbeit um. Ein Ergebnis ist eine Pastrami, an der Benz bis zur Perfektion vier Monate herumgetüftelt hat. Die mit Koriander, Pfeffer und Orangenaroma ummantelte Rinderbrust läuft mittlerweile besser als das ebenfalls in der Ladentheke offerierte Roastbeef. | afz 4/2019 www.schwanen-metzgerei.de