

Von wegen Männerberuf

Köngen: Gina Benz setzt nach Gesellenprüfung neue Akzente im Familienbetrieb – Fleischerin ist Jahrgangsbeste

Von Elisabeth Maier

Eine Rinderhälfte zu zerteilen, ist für die junge Metzgerin Gina Benz auch körperlich sehr anstrengend. Aber die 24-Jährige hat inzwischen Übung im Handwerk. Als Jahrgangsbeste ihres Gewerbes hat die junge Frau die Gesellenprüfung bei der Fleischerinnung Stuttgart abgeschlossen. Am Montag, 17. September, wird sie bei der Lossprechungsfeier ausgezeichnet. Nach ihrem Bachelor-Abschluss im Fach „Food Management“ (deutsch: Lebensmittel-Management) an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) in Heilbronn zog es die junge Frau wieder in die Metzgerei ihrer Eltern, Daniel und Monika Benz. „Mit dem, was ich an der Hochschule gelernt habe, möchte ich unser Geschäft für die Zukunft fit machen.“

Dass die Enkelin die Familientradition in vierter Generation fortsetzt, macht nicht zuletzt ihren Opa Günther Benz glücklich. Die selbstbewusste Hochschulabsolventin freut sich, dass sie ins Geschäft mit einsteigen darf. „Viele denken, dass Metzger ein Männerberuf ist.“ Frauen stünden oft als Fleischereifachverkäuferinnen hinter der Theke. Gina Benz reizt die Fleischerin. Zwar sei die körperliche Arbeit anstrengend. „Aber mir gefällt die Vielseitigkeit des Berufs.“ Auch den Kontakt mit Kunden genießt sie. Dass sie jetzt Jahrgangsbeste ist, freut sie. Zweifler, die finden, dass das kein Frauenberuf sei, bringe das hoffentlich zum Verstummen. „Metzger ist halt kein schönes Wort“, findet Benz. Da müsse die junge Generation einiges tun, um das Image aufzupolieren. Für Gina Benz hat das Fleischergeschäft mit Genuss zu tun. Mit ehemaligen Studienkollegen hat sie die Gruppe „Kulinaristen“ gegründet. Die jungen Manager gehen auf Trüffelsuche oder testen erstklassige Restaurants in Paris.

Obwohl die Juniorchefin gerne Neues ausprobiert, will sie am Bewährten festhalten. „Mit meinen Eltern liege ich da auf einer Linie.“ Vater Daniel Benz liebt es wie sie, Rezepte auszuprobieren. Von seiner Römervurst, die er vor Jahren anlässlich eines Römertags kreiert hat, schwärmt die Tochter noch heute. „Für mich ist es das Schönste, vor dem Regal mit Gewürzen zu stehen und Gewagtes auszuprobieren“, schwärmt sie. Eine Wurst mit Gin aus Stuttgart hat sie selbst kreiert. Dry-Aged-Rindfleisch, das durch Trocknung einen besonderen Geschmack entfaltet, zählt zu den Spezialitäten. Gina Benz wagt das Experiment und hat festgestellt, dass das auch mit Schweinefleisch geht. „Wir ermuntern uns, Ungewohntes zu testen“, lobt Gina Benz die Offenheit ihrer Eltern.

Den praktischen Teil ihres Dualen Studium absolvierte Gina Benz bei der Stutt-



Metzgerin Gina Benz vor dem Regal mit Dry-Aged-Rindfleisch.

Foto: Weller

garter Feinkost- und Weinhandlungsgesellschaft Di Gennaro. Das hat der Genießerin gefallen. In der „Schwanen“-Metzgerei kümmert sie sich mit Mutter Monika ums Catering, wenn es ihre Zeit zulässt. Denn zurzeit ist die junge Fleischerin viel mit administrativen Aufgaben im Büro betraut. „Catering ist für Metzgereien ein wichtiger Geschäftszweig“, sagt Monika Benz. Sie findet es spannend, mit ihrer Tochter mit Zutaten zu experimentieren. „Neulich kam Gina sogar mit Artischocken an“, plaudert die Mutter aus der Küche.

Wie meistert die junge Metzgerin den Spagat zwischen modernen Bedürfnissen und Tradition? „Unsere Kunden kommen, weil sie uns vertrauen.“ Der Betrieb bezieht das Fleisch fast ausschließlich von Schlachtern der Region. Schweinefleisch kommt aus eigener Schlachtung vom Bauern Michael Hermann, der seine Zucht auf den Erlenhöfen Köngen betreibt. Rindfleisch und Kalbfleisch liefert der Göppinger Metzgerschlachthof „Staufenfleisch“.

Tierwohl ist wichtig

In den Partnerbetrieben wisse man, dass auf das Tierwohl geachtet wird – für Gina Benz ist das eines der zentralen Themen. Und sie findet es wichtig, „dass nicht nur die feinen Stücke, sondern das ganze Tier verarbeitet wird.“ Das macht für sie nachhaltige Lebensmittelproduktion aus. Kutteln, Leber oder Hirn ließen sich mit entsprechenden Rezepturen ebenfalls zu einer leckeren Mahlzeit verarbeiten.

Im Studium hat sie gelernt, dass sich die Bedürfnisse der Kunden wandeln. Immer mehr berufstätige Leute hätten keine Zeit mehr, selbst zu kochen. Deshalb läuft der Mittagstisch mit Salattheke in der Metzgerei gut. Ein Freund sprach die junge Metzgerin darauf an, dass er so gerne mal einen Sauerbraten wie den von seiner Mutter zubereiten würde. „Immer weniger Leute haben Zeit, so eine Soße stundenlang zu kochen.“ Da kam die Familie Benz auf die Idee, handgemachte Konserven anzubieten. „Da denke ich auch an Online-Vertrieb“, ist Benz überzeugt. Denn Schaschlikpfanne, Rinderrouladen, Leberknödelsuppe oder Gulasch sind mindestens ein Jahr haltbar.

Dass Billig-Angebote in den Supermärkten ihrem Handwerk Konkurrenz machen, sieht sie als Herausforderung. „Wir punkten mit der Qualität, die wir bieten.“ Das möchte die junge Metzgerin den Kundinnen und Kunden vermitteln. Und sie will die Standards weiter heben. „Nachhaltige Tierhaltung und aufwendige Verarbeitung haben aber auch ihren Preis“, sagt die frischgebackene Fleischerin selbstbewusst. Sie sieht sie ihren Berufsstand in der Pflicht, noch mehr Aufklärungsarbeit zu leisten. Wenn das gelinge, sei ihr um dessen Zukunft nicht bange.

Nachwuchs ist nur schwer zu finden

Ein Viertel der Auszubildenden im Metzger-Handwerk sind Frauen, macht Ulrich Klostermann einen bundesweiten Trend fest. Der Hauptgeschäftsführer des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk beobachtet, dass viele der angehenden Fleischerinnen aus Familienbetrieben kommen. „Die sind mit der Fleischerin aufgewachsen und tun sich leichter.“ Seine Jahrgangsbesten, wie jetzt Gina Benz, kämen oft aus Familienbetrieben. Wie in den meisten anderen

Handwerksberufen werde es immer schwerer, geeigneten Nachwuchs zu finden. Im Fleischerhandwerk mache sich der Fachkräftemangel noch deutlicher bemerkbar. Voraussetzung ist ein Hochschul-, Realschul- oder Gymnasialabschluss. Mit weiterführendem Abschluss ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich. Nach der Gesellenprüfung und einiger Berufserfahrung kann die Meisterprüfung berufs begleitend oder im Blockunterricht absolviert werden.

Köngen

Auto erfasst 96-jährige Frau

Ein 35 Jahre alter Autofahrer hat am Donnerstag gegen 14.45 Uhr auf der Golterstraße in Köngen zu sehr auf eine Parklücke gespäht und deshalb zwei 96 und 46 Jahre alte Passantinnen angefahren. Wie die Polizei berichtet, überquerten die beiden Fußgängerinnen gerade die Straße, als er zurücksetzte. Sowohl die 96-Jährige, die mit einem Rollator unterwegs war, als auch deren Pflegerin kamen durch den Aufprall zu Fall und wurden verletzt. Der Rettungsdienst brachte sie in ein Krankenhaus. Dort stellte sich heraus, dass die Seniorin schwere Verletzungen erlitten hatte, die 46-Jährige überstand den Unfall offenbar mit leichten Blessuren. (kh)

Koch erleidet Verbrennungen

Auf dem Gelände eines Catering-Betriebs im Kögener Industriegebiet am Neckar hat sich am Freitag gegen 14.45 Uhr ein schwerer Arbeitsunfall in der Küche ereignet, berichtet die Polizei. Als ein 31-jähriger Koch den Deckel eines Kochgeräts hob, schoss ihm unter noch ungeklärten Umständen heißes Püree entgegen. Er Mann erlitt schwere Verbrennungen und wurde mit einem Rettungshubschrauber in ein Krankenhaus geflogen. (kh)

Köngen

Keltengruppe im Römermuseum

Am Sonntag, 16. September, bezieht die Keltengruppe „Carnyx“ von 13 bis 17 Uhr ihr Lager im Römerpark Köngen. Die Männer und Frauen möchten den keltischen Abschnitt der europäischen Vorgeschichte möglichst realistisch und detailgetreu darstellen. Schwerpunkt ist die Rekonstruktion von Tracht, Schmuck, Werkzeug, Bewaffnung und Ausrüstung des 3. bis 1. vorchristlichen Jahrhunderts. Archäologische Funde stellen die wichtigste Quelle dar, ergänzt durch Nachrichten antiker Geschichtsschreiber. Die lebensnahe Präsentation im „keltischen Lager“ bietet Museum zum Anfassen. Dadurch wird im Museum ausgestellten Gegenständen ihr ursprünglicher Kontext in der Alltagswelt der Kelten wiedergegeben. Die Mitglieder der Keltengruppe sind fast alle Archäologen von Beruf – sie zeigen und erklären Ausrüstung und Bewaffnung der Krieger, Tracht und Schmuck der Frauen. (eli)

Festtags-REISE ASIEN & HONGKONG

3.598,-
Bei Buchung -12.11.18
Regulär: € 4.008,-

18 TAGE: 23.12.-9.1.20

Mein Schiff 6****

Emirate INDIEN UND SINGAPUR

2.998,-
Bei Buchung -8.10.18
Regulär: € 3.358,-

19 TAGE: 9.-27.11.19

Mein Schiff 6****

New York NEUENGLAND & KANADA

2.998,-
Bei Buchung -12.11.18
Regulär: € 4.098,-

15 TAGE: 12.-26.10.19

Mein Schiff 1****

Kenia SAFARI + BADEN

1.998,-
Bei Buchung -27.12.18
Regulär: € 2.308,-

10 TAGE: 9.-18.2.19

Mein Schiff 1****

Indien DIE KÖNIGSTOUR

1.698,-
Bei Buchung -27.12.18
Regulär: € 2.058,-

16 TAGE: 22.3.-6.4.19

Mein Schiff 1****

Sri Lanka DAS ALTE CEYLON ENTDECKEN

1.698,-
Bei Buchung -27.12.18
Regulär: € 2.058,-

12 TAGE: 6.-17.2.19 / 4.-15.12.19

Mein Schiff 1****

Die Festtags-Kreuzfahrt & Weihnachtsbillett

1. Tag: Transfer & Flug nach Hongkong. | 2. Tag: Ankunft & Weihnachtsbillett. | 3. Tag: City-Tour Teil I & Hongkong by night. | 4. Tag: City-Tour Teil II & Einschiffung. | 5. Tag: Hongkong. | 6. Tag: Auf See. | 7. Tag: Hue. | 8. Tag: Auf See. | 9. Tag: Ho-Chi-Minh. | 10. Tag: Auf See. | 11. Tag: Ko Samui. | 12.-13. Tag: Bangkok. | 14.-15. Tag: Auf See. | 16. Tag: Singapur. | 17. Tag: Ausschiffung & Stadtführung. Flughafen-Transfer, Rückflug. | 18. Tag: Ankunft & Rücktransfer. | MEIN SCHIFF 6: Wohlfühlen in einer neuen Dimension mit Premium-All-Inklusive – fast ALLE Getränke & KEIN Service-entgelt! | MEHR INFOS: WEBCODE KF-T56AH

Emirate, Indien, Sri Lanka, Kuala Lumpur & Singapur

1. Tag: Transfer & Flug nach Dubai. | 2. Tag: Dubai & Khasab Ankunft & Traditionelles Dubai. | 3. Tag: Abu Dhabi. | 4. Tag: Modernes Dubai & Burj Khalifa. | 5. Tag: Einschiffung. | 6. Tag: Khasab. | 7. Tag: Maskat. | 8.-9. Tag: Auf See. | 10. Tag: Mumbai. | 11.-12. Tag: Auf See. | 13. Tag: Singapur. | 14.-16. Tag: Auf See. | 17. Tag: Kuala Lumpur. | 18. Tag: Singapur. | 19. Tag: Ausschiffung, Rückflug & Anknüpfung. | MEIN SCHIFF 6: Wohlfühlen in einer neuen Dimension mit Premium-All-Inklusive – fast ALLE Getränke & KEIN Service-entgelt! | MEHR INFOS: WEBCODE KF-T56ES

Amerikas Ostküste zum Indian Summer

1. Tag: Transfer & Flug nach New York. Stadtrundfahrt Manhattan Teil I. | 2. Tag: City-Tour Teil I. | 3. Tag: City-Tour Teil II. Einschiffung. | 4. Tag: Freizeit New York. | 5. Tag: Auf See. | 6. Tag: Portland. | 7. Tag: Boston. | 8. Tag: Bar Harbor. | 9. Tag: Saint John. | 10. Tag: Auf See. | 11. Tag: Sydney. | 12. Tag: Halifax. | 13. Tag: Auf See. | 14. Tag: New York. Ausschiffung & Stadtrundfahrt Manhattan Teil II. Flughafen-Transfer, Rückflug. | 15. Tag: Anknüpfung & Rücktransfer. | MEIN SCHIFF 1: Wohlfühlvergnügen mit Premium-All-Inklusive – fast ALLE Getränke & KEIN Service-entgelt! | MEHR INFOS: WEBCODE KF-TS1KN

Traumhafte Kombi aus Safari-Erlebnissen und Badeverlängerung

1. Tag: Transfer und Flug nach Mombasa. | 2. Tag: Anknüpfung und Fahrt durch den TSAVO EAST NATIONAL PARK. | 3. Tag: Morgens Safari im TSAVO NATIONAL PARK und mittags im AMBOSEL NATIONAL PARK. | 4. Tag: Ganztägige Safari im AMBOSEL NATIONAL PARK. | 5. Tag: Besuch der Wasserstellen in den TAITA HILLS. | 6. Tag: Morgens Safari, nachmittags Fahrt zur Küste. | 7.-8. Tag: FREIZEIT AM MEER. 2 Tage an der Traumküste von TIWI BEACH. | 9. Tag: Transfer & Rückflug. | 9. Tag: Rücktransfer. | MEHR INFOS: WEBCODE KEN-KEN

Eine Traumreise mit exklusiven Hotels zum TOP-Vorteilpreis

1. Tag: Transfer, sofern geb. & Flug-DELHI. | 2. Tag: City-Tour DELHI. | 3. Tag: NAWALGARH. | 4. Tag: HAVELI-HÄUSER. | 5. Tag: BIKANER & FORT JUNGARH. | 6. Tag: Fahrt nach JAISALMER. Abends KOCHKURS. | 7. Tag: JAISALMER. | 8. Tag: Khejarla & JEEP-SAFARI. | 9. Tag: DEOGARH. | 10. Tag: Pushkar-see & BRAHMA-TEMPEL. | 11. Tag: Rikscha-Fahrt in JAIPUR. | 12. Tag: Jeepfahrt AMBER FORT. | 13. Tag: Vogelchutz-reservat. | 14. Tag: FATEHPUR SIKRI & AGRA. | 15. Tag: Höhepunkt: TAJ MAHAL & Delhi. | 16. Tag: Rückflug & ggf. Rücktransfer. | MEHR INFOS: WEBCODE IND-IND

Grandiose Vielfalt auf engstem Raum erleben

1. Tag: Transfer, sofern gebucht & Flug nach COLOMBO. | 2. Tag: Anknüpfung und Fahrt nach HABA-RANA. | 3. Tag: Löwenfelsen und Wolkenmä-dchen in SIGIRIYA. Dorfbesuch mit Kochvorführung. | 4. Tag: HÖHLENTempel von DAMBULLA. | 5. Tag: Der ZAHNTEMPEL in KANDY. Abends Tanz-show. | 6. Tag: CEYLONTEEPANTAGE & Zugfahrt nach ELLA. | 7. Tag: Besuch in einem Elefantenwaisenhaus & Safari im UDAWALWE NP. | 8. Tag: GALLE: schönste Stadt der Insel! | 9.-11. Tag: FREIZEIT am Indischen Ozean. | 12. Tag: Rückflug & ggf. Rücktransfer. | MEHR INFOS: WEBCODE LK-LKA

LEISTUNGS-KOMPLETTPAKET:

- Hin- & Rückflüge inkl. Flughafen-transfers
- Landprogramm im Wert von € 400,- inkl.
- 2xÜf im 4*-Hotel + Transfers & Ausflüge
- 13 Nächte an Bord von Mein Schiff 6****
- »Premium Alles Inklusiv« mit großer Getränkeauswahl & Trinkgelder an Bord
- hauser-Reisebegleitung + u.v.m.

...das alles für nur € 3.598,- (Roulette) bzw. € 3.998,- (Meerblück) oder € 4.298,- (Balkon) bei Buchung bis 12.11.18! danach + € 360,-

LEISTUNGS-KOMPLETTPAKET:

- Hin- & Rückflüge inkl. Flughafen-transfers
- Landprogramm im Wert von € 480,- inkl.
- 2xHP in 4*-Hotels + Transfers & Ausflüge
- 15 Nächte an Bord von Mein Schiff 6****
- »Premium Alles Inklusiv« mit großer Getränkeauswahl & Trinkgelder an Bord
- hauser-Reisebegleitung + u.v.m.

...das alles für nur € 2.998,- (Roulette) bzw. € 3.398,- (Meerblück) oder € 3.698,- (Balkon) bei Buchung bis 8.10.18! danach + € 360,-

LEISTUNGS-KOMPLETTPAKET:

- Hin- & Rückflüge inkl. Flughafen-transfers
- Landprogramm im Wert von € 510,- inkl.
- 2xÜf im 3/4*-Hotel + Transfers & Ausflüge
- 11 Nächte an Bord von Mein Schiff 1****
- »Premium Alles Inklusiv« mit großer Getränkeauswahl & Trinkgelder an Bord
- hauser-Reisebegleitung + u.v.m.

...das alles für nur € 1.998,- bei Buchung bis 27.12.18, danach + € 310,- Zuschlag! | EZ: + € 249,- | Visagebühren Kenia: + € 79,-

LEISTUNGS-KOMPLETTPAKET:

- Linienflug Frankfurt - Delhi & zurück
- 14 Übernachtungen in TOP-4*-Hotels
- 14 x Frühstück + 14 x Abendessen
- Rundreise im 8tl. Reisebus inkl. Ausflüge mit Reiseleitung, Führungen, Eintritte, Jeep-Tour, Kochkurs & Kamelritt
- hauser-Reisebegleitung & Reiseleitung

...das alles schon für nur € 360,-! bei Buchung bis 4.10.18, danach + € 360,-! | EZ: ab € 599,- | Flughafentransfer: ab € 49,- | Zzgl. Visum

LEISTUNGS-KOMPLETTPAKET:

- Linienflug Frankfurt-Colombo & zurück
- 10 Nächte in 3/4*-Mittelklassehotels
- 6 x Halbpension während der Rundreise
- 4 x All-Inclusive während Badeaufenthalt
- Rundreise mit allen Ausflügen & Führungen
- hauser-Reisebegleitung & Reiseleitung

...das alles für nur € 1.698,- bei Buchung bis 27.12.18, danach + € 360,- Zuschlag! | EZ: + € 599,- | Flughafentransfer: + € 49,- | Obligatorische Visagebühren: + € 49,-

»Wir sind morgen auf der Kreuzfahrt-Messe, weil wir noch Infos für die nächste Kreuzfahrt benötigen und uns mit Reise-Gefährten treffen!«

Mehr Infos auf www.hauser.reisen

Meer erleben
Die Kreuzfahrt-Messe von hauser

COSTA CRUISES

MSC CRUISES

AIDA

TUI Cruises

AROSA

HURTIGRUTEN

Royal Caribbean

Celebrity Cruises

hauser.reisen GmbH
Reisezentrum Berner Feld
78628 Rottweil
0741/5300-120
www.hauser.reisen